

A pesca e o preparo da tainha como experiência turístico-cultural em Santa Catarina¹

Yolanda Flores e Silva²
Angelo Ricardo Christoffoli³
Felipe Borborema Cunha Lima⁴

Resumo: Este artigo apresenta resultado de pesquisa sobre as tradições alimentares das famílias de pescadores artesanais do município de Bombinhas (SC). O estudo teve como objetivo investigar o patrimônio alimentar da região tradicional de Bombinhas e o seu potencial como experiência turístico-cultural. O percurso metodológico adotado foi 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 que existe um patrimônio alimentar ancorado na tainha com receitas preparadas no fogão à lenha pelas mulheres da comunidade que associam e intercalam o uso desta matéria prima com outros produtos. A tainha gera pratos degustados em eventos especiais familiares e públicos como a missa da tainha, as farinhadas familiares, as festas juninas, o aniversário da cidade e as apresentações culturais. O poder público e a população nativa consideram importante preservar os saberes e fazeres alimentares deste território e já perceberam que esta herança cultural é um diferencial para o turista que tenha interesse em ter uma experiência cultural, valorizando os produtos locais e o saber-fazer alimentar da comunidade.

Palavras-chave: Turismo. Comunidade. Alimentação. Patrimônio Cultural.

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 a 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 alimento, os eventos de sociabilidade, todos inseridos em um contexto histórico-cultural dinâmico. Sobre estas experiências em uma comunidade litorânea que ainda preserva sua pesca artesanal e uma agricultura de subsistência é que foi construído este texto.

¹ A pesquisa que foi base deste artigo tem sua ancoragem em uma proposta de pesquisa ação que une pesquisa e extensão e a dissertação de mestrado de Hellany S. A. Brum Cruz defendida em fevereiro de 2014.

² Enfermeira / Antropóloga. Pós – Doutorado em Desenvolvimento Local e Turismo (Doutorado em Turismo da Universidade do Algarve - 2013). Doutora em Filosofia da Saúde e Mestre em Antropologia Social (UFSC) Docente e Pesquisadora na Universidade do Vale do Itajaí. E-mail: yolanda@univali.br

³ Doutor em Administração e Turismo (2012) e Mestre em Turismo e Hotelaria (2000) / UNIVALI. Docente e Pesquisador da Graduação em Direito e Pesquisador do Grupo de Pesquisa Turismo, Espaço e Sociedade (TES) do Programa de Pós – Graduação em Turismo e Hotelaria (Doutorado e Mestrado) da Universidade do Vale do Itajaí.

E-mail: cristofoliangelo@hotmail.com

⁴ Farmacêutico / Turismólogo. Doutorando em Turismo e Hotelaria e Mestre em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). Bolsista CAPES. E-mail: felipebcl2@hotmail.com

A comunidade em que a pesquisa se realizou foi 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 que resistência ancestral. No caso de Bombinhas, as famílias que desenvolvem atividade pesqueira e agricultura familiar de forma artesanal / tradicional tem 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, 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 uma síntese apenas desta proposta de pesquisa ação, que une pesquisa e extensão. É uma proposta que ao longo dos últimos dois anos conseguiu gerar trabalhos de iniciação científica e dissertações, bem como relatórios de ações sociais, oficinas, cursos, aulas, entre outras atividades realizadas por docentes, mestrands e doutorandos do Turismo, da Gastronomia, Nutrição, Direito e Saúde.

E porque realizar esta pesquisa com a temática que une patrimônio cultural, turismo e alimentação? Esta pesquisa se torna relevante se pensarmos que a cultura patrimonial de um povo torna possível identificar e classificar o mesmo mostrando os 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 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 estes 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 (SC)**. Para alcançarmos este objetivo fez-se necessário: descrever o contexto histórico-cultural do município de Bombinhas (SC); 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 (SC) 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 conheçamos um pouco sobre o que isto significa e é com esta temática que iniciamos nosso contexto teórico.

A – 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 de que sentimos falta, considerada uma condição não predominante nos dias de hoje, mais uma espécie de paraíso perdido ou ainda esperado.

Associamos 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 este significado em função do caráter individualizado das relações humanas onde 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, 2004:55).

É essa experiência de comunidade que algumas pessoas afirmam sentirem falta no século XXI, ou seja, o sentido de pertencimento em um território, o trabalho coletivo, a organização popular, a valorização cultural, o uso comum de recursos, com 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 compreendemos 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.

Podemos 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 por nós, 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 aumenta 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 começam a se organizar para ter comida mais próxima das suas casas, a gastronomia surge mostrando um processo de transformação do trabalho humano. Os seres humanos da condição de caçadores e coletores passam a ter 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 houve 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.

B – Alimentação e Turismo

Para compreender quando e como a alimentação passou a ter importância para o turismo devemos retomar momentos e fatos históricos, observando que a partir da década de oitenta, começou a impor-se a viagem exclusivamente com fins gastronômicos e a patrimonialização da culinária local determinou que a incorporasse como produto para o turismo cultural (Schluter, 2008: 250).

Neste cenário vislumbramos 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 muito 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 considerarmos 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 dados as 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 percebemos 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, e 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 estas ideias com o resgate das culinárias regionais (Vela, 2009; Costa, 2012; Muller, 2012). Nesta linha observamos os

movimentos denominados *comfort food*⁵ e *Slow Food*⁶ (Buiatti, 2011; Lauand & Chasseraux, 2012) e a sustentabilidade ambiental e humana como elementos importantes neste processo.

Percurso Metodológico

Saber perceber o outro e continuar percebendo a si próprio vivenciando ai uma relação de alteridade é um dos maiores aprendizados de 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 concomitante veio a fase de leituras com a pesquisa documental / bibliográfica com consultas diversas: leis municipais de incentivo a cultura, inventário turístico e plano diretor do município e estatuto do Instituto Boimamão. A pesquisa bibliográfica utilizou como ponto de partida para a busca de teses, dissertações e artigos científicos as 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 e em bibliotecas das instituições de ensino superior além de bibliografias representadas por livros e periódicos nacionais e internacionais.

Na etapa de trabalho de campo buscamos 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 Engenho Comunitário do Sertão, nosso 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 fizemos a seleção dos informantes entre moradores de Bombinhas que aceitaram participar da mesma. Tínhamos inicialmente a ideia de entrevistarmos

⁵ *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 consumidos para despertar positivamente emoções, para aliviar efeitos negativos psicológicos ou aumentar sentimentos positivos. O termo foi usado pela primeira vez, de acordo com o Dicionário Webster, em 1977 – tradução nossa (Lauand; Chausseraux, 2012:53).

⁶ *Slow food* Fundado por Carlo Petrini em 1986, 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.

somente pessoas nativas, contudo, considerando o tempo de moradia e integração no município, foram incluídas duas pessoas (2) não nascidas em Bombinhas. Ao todo foram entrevistadas dezesseis (16) pessoas, sendo quinze (15) mulheres e um (01) homem. Neste universo de informantes, é importante esclarecer que parte da jornada etnográfica que realizamos 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 nos auxiliar neste movimento de resgate alimentar. Se pensarmos na totalidade de contatos e observações sem entrevistas, podemos afirmar que convivemos nos eventos e ações do Museu Comunitário Engenho do Sertão com uma média de cem ou mais pessoas moradoras dos diversos bairros do município: Bombas, Bombinhas/Centro, José Amândio, Canto Grande, Mariscal, Quatro ilhas, Morrinhos, Zimbros e Sertãozinho e regiões vizinhas (entorno).

O perfil dos informantes diretos via entrevistas e visitas domiciliares são de pessoas com faixa etária a partir de sessenta (60) anos, nascidas no local ou residente há mais de vinte (20) anos. Para as entrevistas os instrumentos utilizados foram um roteiro de entrevista semi – estruturado e de observação. 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 dos recursos áudio visuais sempre que autorizados.

A **saída de campo**⁷ 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 tivemos 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, que já tem um histórico cultural, visto que até a metade do século XX o mesmo era parte do município de Porto Belo. Santa Catarina, estado em que este município de insere é dividido em oito regiões: Litoral, Nordeste, Planalto Norte, Vale do Itajaí, Planalto Serrano, Sul, Meio-Oeste e Oeste. O maior município do estado é Lages, que cobre uma área de 2.644,313 km², enquanto o

⁷ Esta saída de campo está relacionada ao fechamento das entrevistas. De setembro até o final de 2013 continuamos visitando a comunidade para participação em eventos e encontros à convite da gestora do Museu Comunitário Engenho do Sertão e Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas.

mais populoso é Joinville com 492.101 habitantes. O menos populoso é Santiago do Sul com 1.450 habitantes, enquanto o menor em área é Bombinhas que possui somente 36,6 km² (Santa Catarina, 2013).

Bombinhas está situada 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).

Figura 02: Localização de Bombinhas



Fonte: Google Imagens (2014)

A chegada do colonizador acarretou uma 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).

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 01 de abril de 1992 (Prefeitura Municipal de Bombinhas, 2013).

Bombinhas: 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, esta realidade faz com que a ocupação da população permanente e fixa se concentre mais próxima as praias e menos nos morros afastados ou próximos de locais em que na década de quarenta 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 valor 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. 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 a 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 as 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 dos engenhos. 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 a prefeitura, as 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 Kg 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. Sobre esta tradição em particular, para a apresentação da pesca da tainha escolhemos um informante para nos repassar as informações mais importantes, embora na apresentação dos resultados tenhamos mesclado a fala deste informante com as demais. Este pescador é um considerado um homem de ‘bem’ e o mais experiente pescador. O mesmo nos conta 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 família e ainda administra um empreendimento de hospedagem familiar. Ele nos conta que seu pai nasceu em 1912 (falecido) e sua mãe em 1922 (viúva) criaram ele e seus irmãos com a pesca:

“A gente, lá em casa começo 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!”

Fica explícito a herança familiar da pesca artesanal nas palavras emocionadas do informante. Santos (2012) define 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 cerco⁸ é personagem principal dessa memória coletiva em Bombinhas/SC, como podemos perceber na fala seguinte:

“Mas a gente já começava assim: o papai quatro hora da manhã levantava pra faze 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 [...].”

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 encontramos os ranchos de pescadores, um local para descarregar a pesca, guardarem 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 movimentada a comunidade e está enraizada na cultura das comunidades litorâneas. A importância da pesca pode ser percebida no depoimento do nosso informante que mantém em atividade o rancho de pesca e como relíquia a canoa de um pau só que herdou de seu pai:

“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”.

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 disso nessa região. Apesar do turismo, ser uma atividade econômica forte no local quando acaba 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 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

⁸ 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.

camaradas que aguardam na areia. A rotina e formação da tripulação na pesca artesanal da tainha são descritas em detalhes nesta fala do informante:

“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”.

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”.

A distribuição do peixe 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 o que 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 Sertão⁹, 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’¹⁰ e pescadora artesanal (S.P, 67 anos) nossa informante e mais cinco pessoas se fizeram presente nesta demonstração de como fazer a tainha. Entre ‘casos e causos’, mestre griô nos

⁹ O Museu Comunitário Engenho do Sertão é um espaço da praia de Bombas, que oferece a visitantes 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.

¹⁰ Título concedido às mulheres experientes na arte de fazer farinha, de ajudar na pesca e de guardar as receitas tradicionais da comunidade.

revela: não existia refrigerador na época e por isto era muito empregada a 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, como única maneira de conservar a tainha 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. Autores comentam sobre as técnicas mais empregadas no litoral: assada, grelhada, frita e/ou cozida presente em elaborações que refletem e representam a gastronomia catarinense (Rial & Godio, 2006; Philippi, 2006).

Para escalar o peixe primeiro devemos 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); 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.

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 coró fora" (R.S. 72 anos).

Figura 07: Preparo da Tainha Escalada ou Fresca com Sal Grosso



Fonte: Cruz (2013)

Outro modo de fazer a 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 a ova que são colocados à parte. Inicialmente salga-se o peixe e reserva. Cozinham-se os miúdos e a ova a parte. Os miúdos são picados e depois que se retira a pele da ova amassa-se bem tudo e mistura-se ao tempero verde (cebolinha e alfavaca) e a farinha de mandioca para o recheio. O segundo modo de preparo, que é a tainha recheada assada inteira no sal grosso, se junta à ova e os miúdos crus misturados à farinha de mandioca e tempero verde para rechear a tainha que é coberta com sal grosso e posta ao forno para assar. No momento de servir retira-se a pele com o sal, no interior percebe-se uma carne úmida, macia e saborosa que agradou inclusive aos mais exigentes paladares.

O modo de preparo da tainha considerado o mais simples é 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.

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

Figura 09: Tainha no Debulho



Fonte: Cruz (2014)

Na ‘tainha no debulho’ o recheio tem os mesmos ingredientes anteriores, só que em lugar de rechear a tainha por dentro, se colocam ovas, miúdos e temperos verdes por fora e depois 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, 2006:243)”.

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 turístico-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 vibrante, recém-emancipada de Porto Belo, com ampla oferta a nível cultural, que tem apostado na qualificação do espaço público, buscando qualidade de vida para aquele que reside e o que passa férias.

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 condimentada ainda utilizada em seus preparos culinários nas cozinhas que ficam no quintal com o fogão à lenha. Neste contexto identificamos os alimentos e preparos culinários presentes no cotidiano e em dias festivos na comunidade. Os resultados apontam que existe um patrimônio cultural forte e neste se encontra 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 da tainha 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: 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 seu patrimônio cultural, lembrando que o turismo é feito por pessoas e para pessoas. Para que a comunidade local possa continuar se apropriando do que reconhece como sua identidade, desenvolvendo e passando para gerações

futuras seu conhecimento é preciso a partir da história e da criatividade da cozinha local, em um processo dinâmico, estudar e compreender que o importante é preservar o conhecimento que se encontra através das práticas produtivas. Desta forma buscamos evitar que esses saberes se percam no tempo.

As oportunidades geradas pelo estudo revelaram que a gastronomia tradicional como elemento de experiência turística 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.

Uma proposta seria viabilizar o resgate alimentar incentivando a realização de grupos de estudo, eventos e festivais de inverno que valorizem a cultura local, em ambientes de restauração que fossem parte de uma “rota dos ranchos de pesca” para conhecer os mestres e os aprendizes da pesca, terminando com degustação dos preparos culinários.

Referências

- Bauman, Z. (2003) *Comunidade: a busca por segurança no mundo atual*. Jorge Zahar: Rio de Janeiro.
- Buiatti, S. (2011) *Food and tourism: the role of the “Slow Food” association*. In: Sidali, K. L. et al. *Food, Agriculture and Tourism: linking local gastronomy and rural tourism – interdisciplinary perspectives*. Springer Heidelberg: London/New York.
- 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*. Fiocruz: Rio de Janeiro.
- Carneiro, M.J. (2012) *Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira*. Mauad X: Rio de Janeiro.
- Contreras, J; Gracia, M. (2011) *Alimentação, sociedade e cultura*. Fiocruz: Rio de Janeiro.
- Costa, E.R.C. (2012) *Turismo Gourmand: o luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar*. *Turismo & Sociedade*. Curitiba, 5(01): 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.
- 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, açores e litoral catarinense*. Ed. Farias: Florianópolis.
- Franco, A. (2011) *De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia*. Senac: São Paulo.
- Galvão, S.; Milito, M.; Alexandre, M. (2012) *A Cultura como Fator de Desenvolvimento no Turismo*. ANPTUR, BC, out.2011. Disponível em: <<http://www.anptur.org.br/annais2011/pdf>>. Acesso em: 19 abril 2012.

- Gomes, C.M.P. (2011) Alimentação e Ocasão: 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 as idéias e das idéias a prática. Edifurb: Blumenau.
- Haesbaert, R. (2002) O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. Bertrand Brasil: Rio de Janeiro.
- 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. Convent Internacional - Universidade do Porto, jan./abr. 2012. Disponível em: <<http://www.periodicos.capes.gov.br>>. Acesso em: 16 ago. 2012.
- Maciel, M. E. (2005) Identidade cultural e alimentação. In: Canesqui, A. M.; Garcia, R. W. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. FIOCRUZ: Rio de Janeiro.
- 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, 11 (02): 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. UFSC: Florianópolis.
- 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, 1 (02): 55 - 69, ago/dez.
- Onfray, M. (1999) A razão gulosa: filosofia do gosto. Rocco: Rio de Janeiro.
- Max-Neef, M. A. (2012) Desenvolvimento à escala humana: concepção, aplicação e reflexões posteriores. Edifurb: Blumenau.
- Philippi, S. T. (2006) Nutrição e técnica dietética. Manole: São Paulo.
- Portuguez, A. P. (2012) Identidade Cultural na perspectiva do turismo de base local. In: Coriolano, L. N; Vasconcelos, F. P. Turismo, território e conflitos imobiliários. EdUECE: Fortaleza.
- 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. NUPPE/CFH/UFSC : Florianópolis.
- Ruiz-Ballesteros, E. (2012) La vigencia de la comunidade practicas para navegar em la globalizacion desde la periferia andina. Chungara. Revista de Antropologia Chilena, 44 (03): 419-433.
- Sampaio, F. A gastronomia como produto turístico. Exedra: Turismo e Patrimônio, 12 (01): 119 - 133, 2009.
- Santa Catarina (2013) Geografia de Santa Catarina. Disponível em <<http://sc.gov.br/index.php/geografia>>. Acesso em: 02 ago. 2013.
- Santos, M.N.P. dos et al. (2012) A pesca enquanto atividade humana: pesca artesanal e sustentabilidade. Revista da Gestão Costeira integrada, 12 (4): 405-427.
- Schluter, R.G. (2003) Gastronomia e turismo. Aleph: São Paulo.
- Sectur. (2011) Inventário turístico, Santa Catarina, 2011. Disponível em: <<http://www.bombinhas.sc.gov.br>>. Acesso em: novembro de 2012.
- Silva, M.K. (2012) Aproveitamento gastronômico de pescados oceânicos de ocorrência local em cardápios

de restaurantes no litoral de Santa Catarina. 160f. 2012. Dissertação (Mestrado). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.

Silverman, D. (2009) Interpretação de dados qualitativos: métodos para análise de entrevistas, textos e interações. Artmed: Porto Alegre.

Troncoso, A.; Pavlovic, D. (2013) História, saberes y prácticas: un ensayo sobre el desarrollo de las comunidades alfereras del norte semiárido chileno. Revista Chilena de Antropología, norteamérica. Disponível em: <http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/viewarticle/27360/29001> Acesso em: outubro de 2013.

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.