

Sobre o patrimônio alimentar da Ilha Grande/RJ e sua (não) apropriação pelo turismo

Ivan BURSZTYN ¹

Resumo: Ao caminhar pelas principais vilas da Ilha Grande percebemos inúmeros estabelecimentos de alimentação. Porém chama atenção o não aproveitamento do patrimônio alimentar local nas preparações culinárias oferecidas aos turistas que visitam a região. Neste trabalho apresentamos alguns dos resultados da pesquisa “A cultura alimentar e o turismo da Ilha Grande” cujo objetivo era promover a valorização da cultura alimentar badjeca e sua inserção no mercado turístico visando o fortalecimento da identidade cultural local. Para tal, analisamos o processo de formação da cultura alimentar da Ilha Grande ao longo dos tempos para compreender os hábitos e a oferta de alimentos presentes na região. Em seguida, identificamos nos ciclos econômicos vivenciados na Ilha algumas influências que ajudaram a moldar a cultura alimentar de seus habitantes. Por fim, identificamos nas políticas públicas de segurança, meio ambiente e turismo uma contribuição decisiva para a perda do patrimônio alimentar badjeco.

Palavras-chave: Cultura Alimentar; Gastronomia situada; Turismo.

1 Introdução

Ao caminhar pela vila do Abraão e tantas outras vilas da Ilha Grande constatamos a proliferação de inúmeros restaurantes e outros estabelecimentos comerciais voltados à alimentação dos moradores, mas, principalmente, à alimentação dos turistas que ali circulam. Restaurantes a quilo, “a la carte”, self-service, creperias, pizzarias, lanchonetes, dentre outros, atendem aos milhares de visitantes que diariamente desfrutam das belezas naturais e para recompor suas energias tem a sua disposição preparações culinárias que variam dos econômicos pratos feitos (ou executivos) às sofisticadas refeições a base de frutos do mar.

Mas será que os alimentos oferecidos aos visitantes refletem o patrimônio alimentar da Ilha Grande? Será que os turistas tem acesso aos pratos e receitas representativos da cultura local? Será que o turismo contribui para o fortalecimento da identidade cultural badjeca² ou é mais um elemento que coloca em risco o modo de vida e os hábitos culturais locais?

Esses foram alguns dos questionamentos que deram origem a pesquisa sobre “A cultura alimentar e o turismo da Ilha Grande” realizada por professores e alunos do curso de bacharelado em Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade

¹ Designer, mestrado e doutorado em Engenharia de Produção COPPE/UFRJ. Professor do curso de Gastronomia INJC/UFRJ. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3238703803894747>. Email: ivan@gastronomia.ufrj.br

² *Badjeco* é um termo utilizado pelos moradores da Ilha Grande para se auto identificar. Originalmente tinha uma conotação pejorativa, mas atualmente é utilizado para diferenciar os moradores originários da Ilha dos demais.

Federal do Rio de Janeiro em parceria com o projeto Voz Nativa³. O objetivo do projeto de pesquisa é promover a valorização da cultura alimentar badjeca e sua inserção no mercado turístico visando o fortalecimento da identidade cultural local.

Neste trabalho apresentamos alguns dos resultados da pesquisa relativos ao não aproveitamento do patrimônio alimentar local nas preparações culinárias oferecidas aos turistas que visitam a região. Para tal, analisamos o processo de formação da cultura alimentar da Ilha Grande ao longo dos tempos para compreender os hábitos e a oferta de alimentos presentes na região. Em seguida, identificamos nos ciclos econômicos vivenciados na Ilha algumas influências que ajudaram a moldar a cultura alimentar de seus habitantes. Por fim, identificamos nas políticas públicas de segurança, meio ambiente e turismo uma contribuição decisiva para a perda do patrimônio alimentar badjeco.

2 Sobre a formação da cultura alimentar da Ilha Grande

A formação da cultura alimentar da Ilha Grande se confunde com a própria história de ocupação deste território. A oferta de alimentos foi fundamental para que os primeiros habitantes se instalassem na região há três mil atrás. Desde então, os hábitos alimentares adquiridos ao longo dos tempos pelos diferentes grupos sociais que por ali passaram e se estabeleceram contribuíram para a consolidação de características comuns presentes até os dias de hoje.

A compreensão da cultura como um processo dinâmico composto por um sistema simbólico que caracteriza o comportamento humano (GEERTZ, 1979) é fundamental para superarmos a dicotomia entre o tradicional e o moderno, onde o tradicional é reafirmado e valorizado e o moderno é visto como uma influência exógena degradante. Não buscamos aqui tal juízo de valor. Buscamos sim compreender as diferentes influências que moldaram através de séculos os hábitos e costumes contemporâneos no que se refere especificamente à alimentação. Como destaca Braga, “a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos do cotidiano, que são compostos pelo o que é tradicional e pelo o que se constitui como novos hábitos” (BRAGA, 2004: 39).

Segundo pesquisas arqueológicas realizadas na Reserva Biológica Estadual da Praia do Sul (RBEPS), os primeiros vestígios de ocupação humana na Ilha Grande datam de cerca de três mil anos, quando um grupo pescador, coletor e caçador se apossou do Ilhote do Leste (pequeno morro que separa as praias do Sul e do Leste na costa oceânica da Ilha). Essa comunidade e seus descendentes viveram na região por centenas de anos, o que pode ser comprovado pelo acúmulo de material arqueológico composto por restos alimentares, artefatos e sepultamentos (TENORIO, 2006).

³ O projeto Voz Nativa foi realizado pela ONG Alternativa Terra Azul em parceria com o Laboratório de Tecnologia e Desenvolvimento Social da COPPE/UFRJ, entre fevereiro de 2014 e março de 2016, e contou com o patrocínio da PETROBRAS. Para mais informações acesse o site: www.voznativa.eco.br

O ponto escolhido para sua fixação não se deu ao acaso. De cima do ilhote era possível ter ampla visão da entrada da enseada, possibilitando a vigília da entrada dos cardumes. Sua localização privilegiada, no encontro do canal que liga as duas lagoas da região ao mar, indica ainda que quando o mar estava forte, principalmente no inverno, os habitantes pré-históricos realizavam a pesca da tainha e a retirada de suas ovas nas lagoas. Delas também extraíam o caranguejo. Da restinga ao fundo, eram trazidos os roedores. Na mata, caçavam os macacos e os porcos-do-mato – cujos dentes serviam de adorno e instrumentos (TENORIO, 2006). No entanto, o material arqueológico estudado não dá indícios de que estes habitantes teriam praticado a agricultura. Tudo indica que suas habilidades no polimento das pedras era usada exclusivamente para construção de canoas para a prática da pesca (OLIVEIRA & COELHO NETTO, 2006).

A agricultura só veio a ser praticada na região séculos mais tarde, já com o território sob domínio de grupos indígenas de outras culturas (como os tupinambás e os guianazes) e sob influência da economia colonial. Esses grupos foram responsáveis por introduzir a agricultura feita com fogo, técnica recuperada pelos caiçaras anos mais tarde, e os principais produtos plantados eram a cana de açúcar, o cacau e o café, este em menos escala devido a baixa produção à beira-mar (OLIVEIRA & COELHO NETTO, 2006).

Entre os séculos XVIII e XIX, inúmeras fazendas se instalaram no litoral sul fluminense e foram responsáveis por alterações marcantes na ocupação do território. A introdução da agricultura de monocultura devastou florestas, transformou ecossistemas e redefiniu a relação do homem com a natureza (OLIVEIRA & COELHO NETTO, 2006).

Devido às características próprias da região a agricultura extensiva ficou mais concentrada no continente. Na ilha o que se difundiu foi o manejo autossustentável de subsistência praticado pelas populações caiçaras da região.

“O conceito de caiçara corresponde a uma classificação abrangente que se aplica à ‘população original’ da Ilha Grande. Refere-se a um tipo de população litorânea do sul/sudeste brasileiro, e que é correlata à designação ‘caipira’, igualmente atribuída a certo tipo de população interiorana, sendo ambas caracterizadas por bases socioculturais e econômicas peculiares” (PRADO, 2006a: 8)

Fruto da miscigenação do índio com o europeu, os caiçaras sofreram fortes pressões devido a especulação imobiliária no litoral sul fluminense principalmente após a abertura da BR-101, a Rodovia Rio-Santos, durante a década de 1970. Hoje, as populações caiçaras encontram-se em declínio em muitos pontos do litoral. A cultura caiçara se baseia na pesca artesanal e nas roças de subsistência. As roças por sinal tinham papel fundamental na ocupação do território uma vez que sua posse era baseada na sua capacidade de provimento de recursos para as famílias e este, poderia ser alterado em função da interrupção do cultivo para recuperação do solo. Este sistema de cultivo, também conhecido como roça de toco ou de coivara, é muito conhecido pelo interior do país e “é baseado na derrubada e queima da

mata, seguindo-se um período de pousio para restauração da fertilidade do solo” (OLIVEIRA & COELHO NETTO, 2006: 46).

As roças eram destinadas ao cultivo de subsistência e eram praticadas em sistemas de policultivo. A primeira vista pode parecer um sistema de cultivo meio caótico, onde tudo é plantado junto sem uma ordem preestabelecida. Porém, ao reproduzir a diversidade da floresta em uma escala reduzida contribui para o controle de pragas, mesma lógica utilizada pelas técnicas agroecológicas cada vez mais difundidas em nosso país.

Alguns relatos de moradores antigos da Ilha Grande publicados no primeiro volume da Coleção Ilha Grande da editora da UERJ intitulado “Cura, sabor e magia nos quintas da Ilha Grande” nos ajudam a resgatar muitos dos hábitos alimentares presentes na região ao longo do século XX, bem como os alimentos que eram ali produzidos. A seguir selecionamos e reproduzimos alguns desses relatos.

Quanto ao que se cultivava:

“Viviam da lavoura e mais tudo que Deus dava. ‘Abusavam’ do que colhiam, tanta era a fartura: feijão, mandioca, batata-doce, cana-de-açúcar, inhame, abóbora, banana e mangalô, uma fava que se debulhava como o feijão, muito gostosa e que hoje em dia não se vê mais.” (Seu Tião Onça, MACIEL & CARDOSO, 2003:74)

“Viviam da roça: milho, feijão, batata-doce, abóbora, guandu, mandioca, café e muito mais... Tinha também muita fruta: laranja, jambo, tangerina, caju, jabuticaba, abacate, cana, banana e muito mais.” (Dona Conceição, MACIEL & CARDOSO, 2003: 79)

“Na época não havia alho e cebola, como hoje, mas havia salsa, coentro, tomate, mostarda e couve, tudo fresquinho.” (Dona Conceição, MACIEL & CARDOSO, 2003: 79)

“Usavam muito urucum na comida. Depois de as sementes secarem, sua mãe as socava no pilão, com farinha de mandioca e enchia os vidros com o pó.” (Seu Floriano, MACIEL & CARDOSO, 2003: 82)

Quanto ao que se criava:

“Criavam galinhas e porcos para o consumo da família. Dos porcos extraíam o toucinho, a banha e o torresmo. A comida era feita na gordura de porco.” (Dona Conceição, MACIEL & CARDOSO, 2003: 79)

“Criavam muita raça de animais: galinhas, perus, marrecos, porcos. Era frequente a mãe mandar matar um porco para o almoço da semana. O bicho chegava a pesar oito arrobas e rendia de duas a três latas de banha” (Seu Floriano, MACIEL & CARDOSO, 2003: 82)

Quanto ao que se pescava:

“Do mar vinham os peixes, uma enormidade de peixes! Quando iam mariscar guaiá, um tipo de marisco parecido com mexilhão, chegavam a pegar os peixes com as mãos quando estes ficavam encahados nos buracos, com a vazante da maré. Se havia muito, salgavam para conservar.” (Seu Tião Onça, MACIEL & CARDOSO, 2003: 75)

“Os rios eram limpinhos, cheios de pitus e siris.” (Dona Conceição, MACIEL & CARDOSO, 2003: 81)

Quanto ao que se cozinhava:

“as vezes a avó mandava a mãe matar uma galinha, que comiam com pirão de inhame ou aipim, temperada com salsa, cebolinha e um coentro finíssimo, parecido com erva doce.” (Seu Tião Onça, MACIEL & CARDOSO, 2003: 75)

“A comida era feita com toucinho, o milho socado no pilão e peneirado em peneira de bambu. O fino virava fubá, o mais grosso, canjiquinha.” (Seu Tião Onça, MACIEL & CARDOSO, 2003: 75)

“Da cana, fazia melado para a família e para dar para os vizinhos. Comiam o melado com inhame e aipim. O café era coado com caldo de cana.” (Dona Belé, MACIEL & CARDOSO, 2003: 75)

“A família tomava café feito no caldo de cana ao acordar, com angu, batata-doce e banana cozida. Não sabia o que era manteiga, leite, pão... A mãe fazia umas paçocas deliciosas de banana cozida com toucinho.” (Dona Conceição, MACIEL & CARDOSO, 2003: 79)

Quanto ao que compravam:

“Em Angra compravam sal, carne-seca e batatinha. Era mais fácil ir até Angra do que ir ao Abraão. Tudo o mais vinha da roça, do suor do trabalho de todos.” (Dona Belé, MACIEL & CARDOSO, 2003: 75)

“Só se comprava fora o sal, o sabão, o querosene e o açúcar, este último para fazer remédio, pois para as refeições do dia-a-dia tinham a cana, o melado, o açúcar ao natural.” (Seu Floriano, MACIEL & CARDOSO, 2003: 82)

Os trechos destacados acima trazem relatos detalhados sobre o que era cultivado, criado e pescado e também como eram preparadas as principais refeições do cotidiano dessas populações. A diversidade e a fartura eram tantas que pouco se comprava fora da Ilha. Porém essa situação mudou drasticamente nas últimas décadas do século XX e início do século XXI. As restrições impostas em benefício da preservação ambiental e o aumento do

fluxo de turistas após a desativação do presídio transformaram radicalmente muitos dos hábitos que compunham a cultura alimentar desses caiçaras.

3 Os tempos mudaram...

O isolamento foi uma importante característica que propiciou a consolidação de um modo de vida todo baseado na necessidade de uma relação harmônica com a natureza e o respeito pelos ciclos por ela impostos. As dificuldades de realizar trocas econômicas com o continente impôs uma realidade onde cada família deveria garantir sua subsistência plantando e colhendo seu próprio sustento. No entanto, a instalação de novos empreendimentos ao longo do século XX, tais como as indústrias de pesca e o Instituto Penal Cândido Mendes, intensificaram as redes de fluxos comerciais com o continente e transformaram a dinâmica social, cultural e econômica da região (OLIVEIRA & COELHO NETTO, 2006: 54).

A dinâmica dos fluxos migratórios internos na Ilha Grande também se intensificou. Iniciou-se um processo de urbanização, principalmente nas vilas de Dois Rios, Abraão e Proveta. Nesse novo cenário, as roças passaram a ter uma importância secundária e a pesca artesanal perdeu espaço para as grandes embarcações.

Os novos empreendimentos instalados na região estimularam também novos fluxos migratórios do continente para a Ilha. Junto com a indústria pesqueira, por exemplo, chegaram os japoneses que se instalaram, principalmente, na enseada do Bananal. Trabalhavam nas fábricas de sardinha e foram aos poucos se inserindo no cotidiano da Ilha. Trouxeram consigo sua cultura e na interação com os moradores locais influenciaram e foram influenciados.

Assim aconteceu também com os trabalhadores envolvidos com o presídio, instalado na praia de Dois Rios no início do século XX. Uma vila foi erguida para abrigar nos novos moradores, embora já houvesse habitantes na localidade. A construção de moradias para funcionários, prédios de administração, zeladoria, casa de visitas para detentos, cantina, clube, escola e igreja dão a dimensão da nova realidade ali instalada (PRADO, 2006b: 264). Os novos moradores eram de origens diversas (interior e capital do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais, dentre outros) e com o tempo foram se integrando a vida local. Casaram e tiveram filhos com antigos moradores da região, constituindo novos arranjos familiares.

Com essa miscigenação, a cultura alimentar ilhéu ganhou novos contornos. Novos ingredientes foram introduzidos, novas técnicas de preparo e novos utensílios somaram-se aos que ali já estavam e influenciaram os hábitos alimentares locais. Segundo relatos, não se observava uma competição entre os hábitos “de fora” e os “de dentro”, mas sim, uma integração, uma mistura, uma alquimia de novos sabores fruto desse novo contexto sociocultural e econômico.

A década de 1980 foi marcada pela ascensão e consolidação da questão ambiental e o desenvolvimento sustentável. Inúmeras organizações, governamentais e não

governamentais, de todo o mundo começaram a debater a necessidade de preservar o meio ambiente sob o risco das gerações futuras não poderem usufruir das condições mínimas para sua sobrevivência. O discurso ambientalista ecoou na Ilha Grande e inaugurou um novo ciclo de conflitos em torno do uso do território.

O poder público adotou como política a implantação de unidades de conservação (UCs) para garantir que a natureza fosse salvaguardada da ação “predatória” do homem. Muitas UCs foram criadas nesse sentido sem que houvesse diálogo com as populações diretamente afetadas pelo novo contexto. Assim, Reservas Biológicas e Parques (dentre outras categorias de UCs) foram criadas em áreas onde populações já moravam por séculos expondo a vulnerabilidade e a fragilidade de suas condições de vida. Estudos como o de Diegues (1998), mostram a incongruência da adoção do modelo de Parques e outras áreas de preservação em áreas já habitadas, principalmente, quando se deparam com as chamadas populações tradicionais.

Na Ilha Grande a política de preservação ambiental imposta pelo estado encontrou muita resistência entre os moradores mais antigos que tinham na relação com a natureza a garantia de seu sustento. A adoção de restrições ao uso da terra para plantio e da pesca gerou conflitos em todas as localidades da Ilha. Como pode ser notado na fala de um antigo morador revelado pela pesquisa de Prado (2006b): “Depois que entrou o Imbamba, estragou tudo” (fazendo referência ao IBAMA, órgão ambiental federal, mas que pode ser entendido como uma referência a qualquer órgão público de controle ambiental seja federal ou estadual). Os relatos de moradores seguem, ressaltando o impacto da política ambiental no modo de vida e na cultura das populações locais:

“Na Ilha Grande, tem muita gente pobre, carente; não tem emprego, estudo. A vida deles é pescar e plantar. Hoje, não pode plantar, é proibido. Esse negócio de preservação... o camarada está acostumado a caçar, plantar uma cana para fazer garapa... você não pode chegar e proibir. Primeiro tem que ouvir como é que vive essa família.” (PRADO, 2006b: 276)
“Hoje em dia ninguém pode plantar mais nada. A democracia da ecologia fica em cima. Nós aqui, a gente plantava pra comer. [...] Entrou o ‘imbamba’, os nativos hoje estão mendigando, por causa da maldita democracia ecológica. [...] Nós tinha lavoura de café – se acabou nossa Ilha Grande, não tem mais aquele biju de coco, feijão de tudo que é tipo, aipim, mandioca, fruta.” (PRADO, 2006b: 278)

As restrições impostas pela política ambiental às práticas cotidianas dos moradores da Ilha, como o plantio e a pesca, impactou decisivamente na cultura alimentar dessas populações. Pessoas que tiravam sua subsistência da lida diária com a terra ou com o mar se viram obrigadas a ganhar o sustento da família trabalhando para terceiros e comprando seus alimentos, na maioria dos casos no continente.

Essa situação se agravou com a desativação, em 1992, e a posterior implosão, em 1994, do presídio de Dois Rios. Muitas famílias prestavam serviços para a administração

pública local ou para os servidores. Com o fim do ciclo econômico vinculado ao presídio, muitas famílias ficaram ainda mais desamparadas e com poucas perspectivas de sobrevivência. Muitas saíram da ilha, venderam suas terras e foram morar na periferia de Angra dos Reis. Os que ficaram eram constantemente perseguidos pelos guardas florestais, autuados e até presos por insistirem em cultivar seu sustento.

Se por um lado a implosão do presídio desestabilizou a dinâmica local, por outro abriu novas oportunidades vinculadas ao turismo. Até a década de 1990, o turismo na Ilha Grande era muito incipiente. Além das poucas casas de veraneio da região, apenas alguns grupos mais aventureiros se arriscavam a acampar nas praias da região ou a se hospedarem nas pousadas que existiam. O risco iminente de alguma fuga de presidiários impedia o pleno desenvolvimento da atividade. Porém, a desativação do presídio, representou o impulso que faltava para que esse “paraíso insular” fosse apropriado pelo turismo.

4 O turismo, a gastronomia e a culinária badjeca

Nos anos que se seguiram, houve um crescimento considerável dos fluxos turísticos para a Ilha Grande. Lugares ainda “isolados” estavam sendo “descobertos”, o que conferia uma aura de magia e encantamento à região. Os principais valores turísticos do território estavam atrelados a beleza de suas praias e montanhas e não a cultura de sua gente. Com isso, os territórios ocupados por moradores tradicionais começaram a constituir-se como alvo de especulação imobiliária sem precedentes no local (PRADO, 2006b).

No início, o turismo era sazonal, basicamente acontecia nos meses de verão ou nos feriados como carnaval e semana santa. Mas em pouco mais de 10 anos toda a economia das principais vilas da Ilha Grande passou a estar atrelada a atividade. Inúmeras pousadas, hotéis, albergues e campings, além de restaurantes e serviços de agenciamento de passeios se instalaram na região dando os contornos da atividade massificada que hoje encontramos (PRADO, 2006b).

O turismo é um fenômeno social de caráter ambíguo. Se por um lado, pode contribuir com a dinamização da economia local, gerando oportunidades de trabalho e renda para os moradores locais; por outro, pode gerar impactos negativos irreversíveis no ambiente social e físico (BARTHOLO et al., 2009). Tudo vai depender de como a atividade é planejada e como os atores locais se apropriam das oportunidades geradas. Isso não se dá de forma espontânea. É necessário que o protagonismo dos moradores locais seja fomentado sob o risco dos valores estritamente econômicos se sobressaíam sobre outros valores fundamentais para o equilíbrio da dinâmica social local.

O discurso hegemônico de promoção do turismo como atividade econômica capaz de gerar benefícios às comunidades locais (BRASIL, 2013), enfatiza como uma importante estratégia para realizar tais benefícios a valorização da cultura local. Nesse sentido, a culinária e a gastronomia local ganham destaque como recursos a serem apropriados pela atividade (SCHLUTER, 2003). Porém o que vemos na Ilha Grande é uma situação oposta.

Em levantamento realizado ao longo de nossa pesquisa, entre os meses de junho de 2015 e fevereiro de 2016, foram mapeados 36 estabelecimentos de alimentação nas vilas do Abraão (20), Araçatiba (6), Provetá (6) e Aventureiro (4). A análise preliminar dos resultados⁴ revela algumas informações interessantes que ajudam na compreensão do cenário atual da gastronomia na Ilha.

Quando analisamos a origem dos proprietários dos estabelecimentos mapeados vemos que existe uma forte presença de empresários “de fora” da Ilha, principalmente, nas vilas do Abraão e Araçatiba. No Abraão, por exemplo, apenas quatro estabelecimentos eram de moradores originários da Ilha Grande, enquanto o restante era de estrangeiros (5), do estado do Rio de Janeiro (7), mineiros (2), paulista (1) e um não identificou sua origem. Por outro lado, na vila de Provetá e na praia do Aventureiro identificamos uma maior presença de proprietários locais. Em Provetá todos os proprietários são originários da localidade e no Aventureiro são originários do local e de outras partes da ilha.

Outro aspecto que merece nossa atenção são os insumos utilizados nas preparações, observando sua origem podemos perceber como os estabelecimentos utilizam (ou não) os recursos locais. Os itens de carne e hortifrúti são comprados inteiramente fora da ilha, seja nos mercados em Angra dos Reis ou nas centrais de abastecimento do Rio de Janeiro como CEASA e CADEG. Esta situação era previsível diante das restrições impostas pela legislação ambiental vigente que proíbe a produção local de hortifrúti e animais de pequeno porte, como tradicionalmente acontecia nas décadas passadas. Também os peixes e frutos do mar são, em sua maioria, adquiridos fora da ilha, salvo algumas exceções principalmente nas vilas de Provetá e Abraão.

A análise específica dos dois pontos apresentados, origem dos proprietários e a origem dos insumos, ajuda a entender o porquê de a maior parte dos estabelecimentos de alimentação mapeados, principalmente da vila do Abraão, não oferece opções de alimentação baseadas no patrimônio alimentar das comunidades locais. Pelo contrário, o que identificamos é a homogeneização da oferta de refeições, totalmente desenraizados da cultura alimentar local, salvo algumas exceções: como o prato peixe com banana, característico da cultura local e presente em alguns poucos cardápios.

5 Considerações finais

Acreditamos que o turismo possa servir de fator de fortalecimento e valorização da cultura local. No entanto, para que isso aconteça, é necessário que a promoção da Ilha Grande enquanto destino turístico não foque apenas em seus atributos naturais, mas também passe a valorizar sua gente e suas histórias. A construção de uma gastronomia situada, enraizada nas referências simbólicas e culturais da região, passa pelo reconhecimento e valorização da cultura alimentar badjeada.

⁴ A pesquisa completa sobre os estabelecimentos de alimentação da Ilha Grande será publicada em breve.

Com o apoio do projeto Voz Nativa, esta pesquisa se desdobrou em um livro, o “Guia da Culinária Badjeca”, onde abordamos os aspectos históricos, sociais, econômicos e ambientais da ocupação do território da Ilha Grande e suas influências na formação da cultura alimentar da população local. Apresentamos ainda algumas personalidades locais que guardam histórias e receitas de outros tempos que nos ajudam a compreender o modo de vida e os hábitos alimentares locais. Cada personalidade selecionou um conjunto de receitas que fizeram parte de suas vidas para compartilhar em nossa publicação e, assim, registrar um pedacinho dessa história.

Personalidades e receitas como da Escurinha, sócia do restaurante Banana da Terra, e sua moqueca Madame Satã, e de Seu Vavá, dono do restaurante Lua e Mar, e seu famoso peixe com banana. Moradores da Ilha Grande por uma vida que guardam na memória um modo de vida muito diferente dos dias atuais...

Não pretendemos com este volume dar conta de todos os personagens, histórias e receitas com os quais nos deparamos ao longo do último ano enquanto realizávamos nossa pesquisa de campo. Este é apenas um esforço inicial de sistematização do patrimônio alimentar dos diferentes grupos sociais que representam a cultura badjeca da Ilha Grande. Nossa expectativa é despertar tanto nos moradores quanto nos visitantes a vontade de mostrar e consumir, respectivamente, essa parte da cultura pouco presente nos pratos, mas ainda viva na memória.

Referências bibliográficas

- BARTHOLO, R. S.; SANZOLO, D. G.; BURSZTYN, I. (2009) *Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras*. Rio de Janeiro: Letra e imagem.
- BRAGA, V. (2004) Cultural alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, Piracicaba, 6(13): 37-44.
- BRASIL (2013). *Plano Nacional de Turismo 2013-2016*. Disponível em http://www.turismo.gov.br/images/pdf/plano_nacional_2013.pdf, acessado em 10 de março de 2016. Brasília: Ministério do Turismo.
- DIEGUES, A. C. (1998) *O mito moderno da natureza intocada*. São Paulo: Hucitec.
- GEERTZ, C. (1979) *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar.
- MACIEL, A. C. & CARDOSO, N. (2003) *Cura, sabor e magia nos quintas da Ilha Grande*. Rio de Janeiro: EdUERJ.
- OLIVEIRA, R. R. & COELHO NETTO, A. L. (2006) *O rastro do homem na floresta*. In: PRADO, R. M. (org). Ilha Grande: do sambaqui ao turismo. Rio de Janeiro: Garamond/EdUERJ.
- PRADO, R. M. (2006a) *Apresentação: as marcas da Ilha Grande*. In: PRADO, R. M. (org). Ilha Grande: do sambaqui ao turismo. Rio de Janeiro: Garamond/EdUERJ.

PRADO, R. M. (2006b) Depois que entrou o Imbamba: percepção de questões ambientais na Ilha Grande. In: PRADO, R. M. (org). Ilha Grande: do sambaqui ao turismo. Rio de Janeiro: Garamond/EdUERJ.

SCHLUTER, Regina (2003) *Gastronomia e Turismo (Coleção ABC do turismo)*. São Paulo: Editora Aleph.

TENORIO, M. C. (2006) Povoamento pré-histórico da Ilha Grande. In: PRADO, R. M. (org). Ilha Grande: do sambaqui ao turismo. Rio de Janeiro: Garamond/EdUERJ.