

## **Dos Sambaquis às Mesas da Gastronomia Moderna: Os Moluscos na Alimentação de Povos da Baía da Babitonga**

**Talita Schröder**

**166ª Defesa:**

24 de agosto de 2020

### **Membros da Banca Examinadora:**

Profa. Dra. Dione da Rocha Bandeira (Orientadora/UNIVILLE)

Prof. Dr. Felipe Borborema Cunha Lima (Coorientador/UNIVILLE)

Profa. Dra. Yolanda Flores e Silva (membro externo/UNIVALI)

Profa. Dra. Mariluci Neis Carelli (membro interno/UNIVILLE)

Profa. Dra. Patrícia de Oliveira Areas (membro interno/UNIVILLE)

Profa. Dra. Yoná da Silva Dalonso (membro interno/UNIVILLE))

### **RESUMO**

Esta pesquisa, no âmbito de mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade, traça um paralelo entre a dieta dos sambaquianos que viveram na Baía Babitonga há mais de 5000 AP e as práticas atuais de coleta, cultivo e preparo de moluscos em algumas regiões próximas aos sambaquis que são patrimônios culturais e se essas comunidades se identificam com esse patrimônio a ponto de terem interesse em preservá-los. Esses sítios concheiros estão entre as formas mais antigas de material que permitem estudar e perceber as ocupações antigas do litoral brasileiro e por muito tempo ficaram conhecidos como um “amontoado de restos de alimentação”. O estudo tem como objetivo observar as possíveis correlações entre os elementos constituintes da alimentação dos grupos sambaquianos e sua relação com a expressão da culinária regional enquanto atrativo de experiência turística cultural sob o viés gastronômico, com o intuito de salvaguardar os patrimônios culturais existentes. O percurso metodológico adotado tem como base uma pesquisa qualitativa por meio de um banco de dados bibliográficos, pesquisa de campo realizada em restaurantes que servem pratos à base de moluscos encontrados nos sambaquis da Baía Babitonga, bem como com coletores e criadores de moluscos da região que se localizam próximos a alguns sambaquis em Joinville, São Francisco do Sul e Balneário Barra do Sul, cidades no norte do estado de Santa Catarina onde foram feitas entrevistas semiestruturadas além de observação com cunho etnográfico, para poder comparar as diferentes visões das pessoas que convivem com os moluscos. A dissertação foi organizada em 3 capítulos em formato de artigos, sendo o primeiro focado na cultura material (sambaquis), o segundo na cultura imaterial (gastronomia) e o terceiro na junção de cultura material e imaterial como atrativo turístico sustentável. O estudo apontou que existem locais próximos ao sambaquis em que ainda existe consumo e coleta de moluscos, e que isso pode ser pensado como auxiliar na formação de roteiros gastronômicos culturais que possam auxiliar na proteção e divulgação da importância dos sambaquis como patrimônio material, referência para conhecer os antepassados e a história da região pré imigração europeia. Com os resultados obtidos é possível pensarmos que com a sensibilização das comunidades sobre os povos sambaquianos, que viveram neste mesmo local há milhares de anos atrás e consumiam as mesmas espécies, de forma parecida com o presente pode haver uma identificação com esse povo, trocando o “coisa de índio” por “coisa da região”. O modo de viver de uma comunidade e o contato com as diferentes experiências e histórias e culturas fortalece laços afetivos e pode enriquecer a experiência

turística cultural. Considerando, então, a importância patrimonial dos sambaquis e a pouca identificação da comunidade da Baía Babitonga com eles, a ponto de os resguardarem, talvez conseguíssemos por meio do turismo gastronômico crescente na região, verificar como um turismo de viés sustentável poderia beneficiar a proteção dos saberes tradicionais dessas pessoas e também dos sambaquis da região.

**Palavras-chave:** Patrimônio Cultural, Patrimônio Arqueológico, Sambaquis, Moluscos, Culinária.