



**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI  
LUANA BUDEL**

**HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA:  
CASA DE FARINHA EM FOCO**

São Paulo  
2022

**LUANA BUDEL**

**HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA:  
CASA DE FARINHA EM FOCO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.

Orientadora: Profa. Dra. Mirian Rejowski.

Coorientadora: Profa. Dra. Valéria Ferraz Severini.

**"O presente trabalho foi realizado com apoio da  
Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior -  
Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001"**

São Paulo  
2022

## FICHA CATALOGRÁFICA

B937h Budel, Luana  
Hospitalidade no Turismo de Base Comunitária: Casa de Farinha em Foco / Luana Budel – 2022.  
178f.: 30 cm.

Orientador: Mirian Rejowski.

Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembimorumbi, São Paulo, 2022.

Bibliografia: f. 121-130

1. Hospitalidade. 2. Turismo de base comunitária. 3. Acolhimento.  
4. Comensalidade. 5. Mandioca. I. Título.

CDD 647.94

**LUANA BUDEL**

**HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA:  
CASA DE FARINHA EM FOCO**

Esta Dissertação foi julgada adequada à obtenção do título Mestre em Hospitalidade e aprovado em sua forma final pelo Programa de Pós-graduação em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi.

São Paulo, 12 de outubro de 2022.

---

Professora e Orientadora Dra. Mirian Rejowski

---

Professora e Coorientadora Dra. Valéria Ferraz Severini

---

Professora Dra. Sênia Regina Bastos

---

Professora Dra. Susana de Araújo Gastal

## DEDICATÓRIA

*A Deusa Mani. As Matintas Pereiras. As  
Pombagiras. A Bruxa que caminha seu caminho.*

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente minhas orientadoras: Profa. Dra. Mirian Rejowski e Profa. Dra. Valéria Ferraz Severini. Sem vocês esta pesquisa jamais sairia das divagações para ganhar corpo materializado em pesquisa acadêmica. Muito obrigada por tudo, foi uma honra conhecê-las. Tenho admiração pela inteligência e maestria que dominam.

Agradeço à todas minhas professoras do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi: Profa. Dra. Elizabeth Kyoko Wada, Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse e Profa. Dra. Simone Ruchdi Barakat. Pelas aulas e orientações que foram um divisor de águas. Um agradecimento carinhoso à Profa. Dra. Sênia Regina Bastos pelas conversas e orientações prestadas sempre com muita inspiração e elegância.

Aos colegas do Programa em Hospitalidade, pois nosso choro foi livre e compartilhado.

Meu coração sempre terá um lugar especial para Dona Joana Laura, a mestre farinheira da Amazônia que carrega a ancestralidade do beiju de massa e da farinha d'água. Muito obrigada por me mostrar o caminho da farinha.

Agradeço todas minhas manas e manos da Vila de Mangabeira! Compartilhar a vida com vocês foi uma dádiva! Sempre estarei em dívida. Raísla, Elizilena, Railana, Totó, Raiana menina linda, Rômyson, Popó, Railson, Elly, Sr. Firmino, Cássio, Fran, Leide, Cássia, a tacazeira mais pai d'égua Rosana e Dona Tereza com seu cacau. E com carinho especial à cacauicultora e produtora de chocolates Maricilda Amaral, tão doce quanto seu chocolate.

Agradeço à Jane Glebia de Abreu pela parceria e abertura de portas do Instituto Laurinda Amazônia. Você possibilitou que essa pesquisa acontecesse. Muito obrigada pela partilha sempre honesta que tivemos.

Agradeço meus pais, Ewe e Carlos. Mesmo de longe me apoiaram e me ajudaram quando tudo virou pó.

Minhas lindas irmãs de vida que não me deixaram desistir, Ana Reber, Anabelle Custodio e Roberta Maria Massagli.

Coragem, Sal, Safi, Tico e Canela. Meus amores. Companheiros de quatro patas que estiveram presentes durante todo o processo.

Agradecimento à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) pela bolsa de estudo.

## RESUMO

A comensalidade quando vinculada a identidades culturais assume um papel fundamental para a compreensão das regras de convívio, do vínculo social e fortalecimento dos laços sociais que permeiam o momento. Também pode ser definida como agente de fortalecimento da hospitalidade, após o acolhimento dos visitantes nas relações turísticas que ocorrem em comunidades tradicionais. Na Comunidade Ribeirinha Remanescente Quilombola de Mangabeira, Pará, os ribeirinhos têm uma forte conexão com as tradições relacionadas ao sistema culinário de alguns alimentos, com destaque para a mandioca. A mandiocultura, originada de uma tradição ancestral inicialmente de matriz indígena, é a base da cultura alimentar regional, estruturada em padrões de produção e consumo com especificidades locais. O Instituto Laurinda Amazônia vem desenvolvendo, desde 2019, roteiros turísticos específicos para essa região, com o intuito de proporcionar aos turistas uma vivência de todo o processo de produção na casa de farinha. Esse tipo de turismo, de base comunitária, possibilita maior integração entre os sujeitos da hospitalidade e pressupõe a acolhida do outro assim como a partilha entre os atores por meio da comensalidade. A partir de uma pesquisa qualitativa, de método etnográfico, baseada na observação participante, atividade perceptiva e descrição interpretativa, objetiva-se investigar a hospitalidade nas vivências ribeirinhas, do TBC em Mangabeira, centradas na cultura da mandioca. Do ponto de vista teórico, a pesquisa toma como base estudos de caráter multidisciplinar relacionados à hospitalidade, comensalidade e acolhimento, ao turismo de base comunitária e à cultura alimentar da mandioca. No roteiro turístico com foco dia da farinhada, identificam-se os espaços, o acolhimento, os ritos de comensalidade e a compreensão da dimensão simbólica do espaço e da alimentação. Revelaram-se as dimensões simbólicas e de identidade a partir do mito da mandioca, dos objetos (utensílios e artefatos), manejo, saberes e espaço (casa de farinha) do sistema da mandioca. A dimensão simbólica da cultura da mandioca conduz as relações sociais manifestadas na interrelação entre o acolhimento e a comensalidade. E a hospitabilidade das anfitriãs em um espaço que permite interações espontâneas para além do caráter comercial do roteiro turístico, promovendo a formação de laços sociais entre anfitriãs e hóspedes que retornam a essa comunidade ribeirinha.

Palavras-chave: Hospitalidade. Turismo de base comunitária. Acolhimento. Comensalidade. Mandioca.

## ABSTRACT

Commensality, when linked to cultural identities, plays a fundamental role in understanding the rules of coexistence, social bonds and strengthening the social bonds that permeate the moment. It can also be defined as an agent for strengthening hospitality, after welcoming visitors in tourist relationships that occur in traditional communities. In the Quilombola Remaining Riverside Community of Mangabeira, Pará, the riverside people have a strong connection with the traditions related to the culinary system of some foods, especially cassava. Cassava, originating from an ancestral tradition initially of indigenous origin, is the basis of regional food culture, structured in production and consumption patterns with local specificities. The Instituto Laurinda Amazônia has been developing, since 2019, specific tourist itineraries for this region, in order to provide tourists with an experience of the entire production process in the flour house. This type of community-based tourism allows for greater integration between the subjects of hospitality and presupposes welcoming the other as well as sharing between the actors through commensality. From qualitative research, with an ethnographic method, based on participant observation, perceptive activity and interpretive description, the objective is to investigate hospitality in riverside experiences, at TBC in Mangabeira, centered on the culture of cassava. From a theoretical point of view, the research is based on multidisciplinary studies related to hospitality, commensality and reception, community-based tourism and the food culture of cassava. In the tourist itinerary focusing on the day of the flour, the spaces, the reception, the commensality rites and the understanding of the symbolic dimension of space and food are identified. The symbolic and identity dimensions were revealed based on the manioc myth, objects (utensils and artifacts), handling, knowledge and space (flour house) of the manioc system. The symbolic dimension of the manioc culture leads to the social relations manifested in the interrelationship between reception and commensality. And the hospitability of the hostesses in a space that allows spontaneous interactions beyond the commercial character of the tourist itinerary, promoting the formation of social bonds between hostesses and guests who return to this riverside community.

Keywords: Hospitality. Community-based tourism. Welcoming. Commensality. Manioc. Food.



## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 Mapa dos projetos de TBC em unidades de conservação federais apoiados pelo ICMBio.....	31
Figura 2 Domínios e atividades relacionadas com a hospitalidade.....	42
Figura 3 Lentes conceituais da hospitalidade.....	45
Figura 4 Continuum da hospitalidade.....	49
Figura 5 Formas e manifestações de hospitalidade.....	52
Figura 6 Refeições realizadas sem companhia e Refeições compartilhadas.....	64
Figura 7 Esquema metodológico da pesquisa.....	75
Figura 8 Mapa da região da Comunidade Ribeirinha Remanescente Quilombola de Mangabeira, Pará, Brasil.....	77
Figura 9 Fotos aéreas da Comunidade de Mangabeira feitas com drone.....	77
Figura 10 Embarcações realizando viagens entre a Comunidade de Mangabeira e outras localidades pelo Rio Tocantins.....	78
Figura 11 Estaqueamento, método tradicional de cultivo ribeirinho da <i>Manihot esculenta</i> Cranz .....	79
Figura 12 Família Rodrigues, na casa de farinha no fundo da residência, preparando a farinha d'água para consumo.....	82
Figura 13 Desenho da lenda de Mani-Oca.....	88
Figura 14 Selo da lenda da mandioca.....	85
Figura 15 Casa de farinha ancestral ainda em uso da comunidade de Mangabeira, forno e utensílios.....	86
Figura 16 Casa sede do Instituto Laurinda Amazônia.....	92
Figura 17 Cozinha da sede e sala de refeições, ambientes de livre circulação.....	94
Figura 18 Preparação do tacacá e a roda de tacacá ao final da tarde no primeiro dia.....	95
Figura 19 Visitas em duas plantações domésticas de açaí: Mangabeira e Ilha do Ingapijó.....	95
Figura 20 Dona Joana Laura na casa de farinha.....	96
Figura 21 Dona Joana Laura com um dos grupos no roçado de mandioca.....	96
Figura 22 Maricilda Amaral ensina os visitantes como abrir o fruto do cacau na rabeta (barco), após a colheita.....	97
Figura 23 Baile de despedida.....	97

Figura 24 Participante B1 desenterrando a raiz da mandioca.....	100
Figura 25 Descasque da mandioca na entrada da casa de farinha.....	101
Figura 26 Dona Joana manipulando a mandioca que ficou 5 dias submersa no igarapé dentro das sacas.....	102
Figura 27 Trituração da mandioca no caititu e visitantes em volta do cocho enquanto Dona Joana mostra a manipueira que vai virar tucupi.....	103
Figura 28 Técnica manual de constrição do tipiti e a manipueira.....	104
Figura 29 Pirarucu seco pronto para assar no fogo do forno, e o chibé pronto para ser merendado com lascas de pirarucu.....	105
Figura 30 Torragem e visitante segurando a farinha no casco de tracajá para colocar no forno.....	107
Figura 31 Vassoura de açá e farinha d'água pronta esfriando no cocho.....	109
Figura 32 Maniçoba servida no almoço tardio, com a farinha produzida no dia.....	110
Figura 33 Dona M mostra como peneirar a massa para uma das participantes.....	113
Figura 34 Dona Salete, Dona Arlete e Dona Rosa na mesa interior da casa.....	113
Figura 35 Dona Salete preparando o peixe e Dona Rosa apresenta o jabá com mamão verde.....	114

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 Princípios para a prática íntegra do TBC.....	25
Quadro 2 Dimensões formativas do TBC.....	30
Quadro 3 Indicadores da cultura alimentar e dimensões correlacionadas ao TBC. .....	33
Quadro 4 Tempos e espaços da hospitalidade.....	44
Quadro 5 As três fases do método etnográfico.....	67
Quadro 6 Categorias gerais estruturantes do conteúdo das entrevistas.....	73

**LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS  
(ORDEM ALFABÉTICA)**

APEC – Asia-Pacific Economic Cooperation

COOPRENA – Consorcio Cooperativo Red Ecoturística Rural

ICMBio – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade

ILA – Instituto Laurinda Amazônia

ONG – Organização Não Governamental

PCT – Povos e Comunidades Tradicionais

TBC – Turismo de Base Comunitária

TC – Turismo Comunitário

TER – Turismo de Espaço Rural

TR – Turismo Rural

TRAF – Turismo Rural na Agricultura Familiar

TRC – Turismo Rural Comunitário

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	14
<b>2 TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: PROPOSTA DE DESENVOLVIMENTO COM SUAS CONTRADIÇÕES</b> .....	19
2.1 ORIGEM E DESDOBRAMENTOS .....	19
2.2 ABORDAGENS CONCEITUAIS E TEÓRICAS .....	21
2.3 SUSTENTABILIDADE E CRÍTICAS .....	26
2.4 ESTUDOS EM COMUNIDADES TRADICIONAIS .....	30
<b>3 HOSPITALIDADE: FUNDAMENTAÇÃO EM DIREÇÃO AO TURISMO</b> .....	35
3.1 ORIGENS E CONCEITUAÇÃO .....	35
3.2 ABORDAGENS TEÓRICAS .....	41
<b>3.2.1 Domínios e espaços</b> .....	41
<b>3.2.1 Manifestações no domínio comercial</b> .....	48
3.3 DIMENSÕES .....	56
<b>3.3.1 Acolhimento</b> .....	56
<b>3.3.2 Comensalidade</b> .....	61
<b>4 METODOLOGIA</b> .....	66
4.1 MÉTODO ETNOGRÁFICO .....	66
4.2 ETAPAS E PROCEDIMENTOS .....	69
<b>5 DIMENSÃO SIMBÓLICA DA CASA DE FARINHA</b> .....	76
5.1 COMUNIDADE RIBEIRINHA DE MANGABEIRA .....	76
5.2 MANDIOCA: TRADIÇÃO E SABERES ANCESTRAIS.....	79
<b>5.2.1 Sistema culinário</b> .....	79
<b>5.2.2 Mani: mito e simbologia</b> .....	83
<b>6 HOSPITALIDADE NAS VIVÊNCIAS RIBEIRINHAS</b> .....	88
6.1 ATUAÇÃO DO INSTITUTO LAURINDA AMAZÔNIA .....	88
6.2 ACOLHIMENTO E COMENSALIDADE NA CASA DE FARINHA .....	98
6.3 RELAÇÕES SOCIAIS ENTRE ANFITRIÃS E HÓSPEDES.....	111
<b>7 CONCLUSÕES</b> .....	117
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	121
<b>APÊNDICE A – Entrevistas informais</b> .....	131
<b>APÊNDICE B – Roteiro entrevistas semi-estruturais</b> .....	134
<b>APÊNDICE C – Entrevistas semi-estruturadas</b> .....	137
<b>APÊNDICE D – Termos de consentimento</b> .....	170

## 1 INTRODUÇÃO

A hospitalidade é um aspecto intrínseco à natureza humana. Baptista (2002) a descreve como a consciência de saber ser recebido e receber o outro, independentemente de que sua manifestação ocorra nos espaços privado, social, comercial ou nos outros lugares de relacionamento humano. Nesse sentido, assim como a alimentação, a hospitalidade traz em seu contexto a característica de ser um “fato social total” (CAMARGO, 2015, p.46) por se fazer necessária em todas as áreas de relações humanas.

Das múltiplas definições da hospitalidade, Camargo (2015, p. 44) a apresenta como “uma virtude que se espera quando nos defrontamos com o estranho [...], alguém que ainda não é, mas deve ser reconhecido como outro”. Esta virtude pode ser caracterizada pela ética humana (BAPTISTA, 2002) em acolher o outro com respeito e abertura à extensão simbólica que este sujeito de fora traz consigo para o espaço compartilhado.

Nesse contexto, independente de espaço ou tempo analisados, importa considerar a alimentação que caracteriza um povo, uma comunidade, ou uma sociedade humana, cuja complexidade abrange todas as áreas da sociedade, inclusive campos emergentes de estudo como o Turismo e a Hospitalidade. Entre as suas características, uma delas é ser reconhecida como essencial para a identidade dos indivíduos e seus respectivos grupos sociais (CONTRERAS; GRACIA, 2011; MARCENA, 2012). Tanto por ser um constituinte em comum, como por estabelecer interações na coletividade, este aspecto identitário a vincula ao pertencimento no meio de convívio, desde o momento em que as pessoas se reúnem em torno do alimento para produzir e preparar, assim como os rituais que precedem e acontecem durante o ato de comer em conjunto (POULAIN, 2004). A atividade de se alimentar em conjunto a partir das relações sociais manifestadas pela hospitalidade é descrita como comensalidade (BOUTAUD, 2011).

O saber comer na companhia de outras pessoas, o entendimento das regras de convívio e formas de linguagem estabelecidas (BOUTAUD, 2011) quando bem sucedidos, conduzem a uma interação social empática, entremeada a relações de convivência, tolerância e respeito (BOFF, 2006). Ao estabelecer conexão com os rituais e relações sociais a partir de uma dimensão simbólica, o alimento se personifica por meio de um sistema de comunicação (BARTHES, 2012) e a ideia coletiva passa por uma corporificação. A simbologia que permeia a ocasião se materializa e, a

comensalidade pode ser investigada como a principal dimensão da hospitalidade ao lado do acolhimento entre anfitriões e hóspedes. A hospitalidade se materializa na refeição compartilhada.

Durante o mestrado em hospitalidade foi-se direcionando, paulatinamente, o olhar da autora para o estudo da hospitalidade (BAPTISTA, 2002, 2017; CAMARGO, 2015, 2021; GOTMAN, 2009; LASHLEY, 2004; LUGOSI, 2008; MONTANDON, 2011; PITT-RIVERS, 2012) e da metodologia no turismo (DENCKER, 2007; GOTMAN, 2009; LEME SOGAYAR; REJOWSKI, 2011), partindo dos conceitos da acolhida e acolhimento (BINET-MONTANDON, 2011; BOUTAUD, 2011; PERAZZOLO *et al.*, 2016; RAFFESTIN, 1997), comensalidade (BOFF, 2006; BOUTAUD, 2011; FISCHLER, 2011) e dádiva (GODBOUT, 1998, 1999; MAUSS, 2003a), associados a uma vertente específica do turismo alternativo, o turismo de base comunitária (TBC) (ASKER *et al.*, 2010; FABRINO; NASCIMENTO; COSTA, 2017; GRACIANO; HOLANDA, 2020; IRVING, 2009; SAN SOLO; BURSZTYN, 2009).

Tendo em vista que o turismo é uma atividade econômica de interface com mercado, transpassa os espaços exclusivamente social e privado de interações, passa a se manifestar por relações, ou trocas, pautadas em contratos mercantis (NOGUERO, 2013) pré-estabelecidos em um tempo e espaço descrito por Lashley (2004) como o domínio comercial. Nesse espaço dominante nas sociedades contemporâneas, existem relações sociais espontâneas, manifestadas mesmo com a troca mercantil (CAMARGO, 2015; LUGOSI, 2008)<sup>1</sup>. Lugosi (2008, p.2, tradução nossa), apontando para a ideia que “encontros hospitaleiros podem ser produzidos e experienciados em configurações comerciais<sup>2</sup>”.

Considerando as possíveis trocas entre anfitrião e hóspedes para além do espaço comercial, entende-se que o desenvolvimento do turismo em uma comunidade tradicional envolve a solidariedade, o associativismo e a cultura local como valor, no qual esta comunidade, como protagonista, deve usufruir dos benefícios gerados pela atividade, em consonância com a noção de TBC (ICMBIO, 2017; SAN SOLO; BURSZTYN, 2009). Nesse contexto, as relações estabelecidas entre hóspede e anfitrião

---

<sup>1</sup> Camargo (2015) cita quatro componentes da hospitalidade, sendo um deles a troca. Na elaboração do Tesouro brasileiro de turismo (REJOWSKI, 2018), esse estudioso propõe como termos subordinados da troca, a dádiva e a troca comercial.

<sup>2</sup> “[...] which hospitable encounters may be produced and experienced in commercial settings” (LUGOSI, 2008, p.2).

favorecem o estabelecimento de vínculos de interação interpessoal em um lugar relacional, neste caso turístico.

A autora desta dissertação, gastróloga de formação com especialidade na cultura alimentar brasileira, participando da produção do roteiro turístico junto à Comunidade Ribeirinha Remanescente Quilombola de Mangabeira, situada às margens do baixo Rio Tocantins, no município de Mocajuba, a cerca de 232 km de Belém, capital do Estado do Pará, vislumbrou a oportunidade de realizar uma pesquisa sobre a hospitalidade no TBC. Nessa comunidade, o Instituto Laurinda Amazônia (ILA), organização do terceiro setor, realiza um roteiro turístico por meio de vivências e partilhas de práticas culturais com enfoque na cultura alimentar dessa comunidade tradicional<sup>3</sup>. Esse instituto tem por finalidade a divulgação e cooperação à implantação de ações socioambientais que repercutam em melhores condições de vida e valorizem a cultura e as tradições (AMAZÔNIA, 2019, s/p).

Das atividades inseridas nesse roteiro turístico, se destaca a vivência sobre a cultura alimentar da mandioca, sendo a farinha de mandioca um patrimônio cultural (LISBOA, 2015) e símbolo da identidade e territorialidade tanto da comunidade de Mangabeira, como das demais comunidades tradicionais rurais amazônicas (PICANÇO, 2020). Assim, a farinha d'água<sup>4</sup>, apresentada e ensinada na casa de farinha da comunidade pelas anfitriãs ribeirinhas, é um produto preparado em comunhão social e servido praticamente em todas as refeições para todos os comensais, conectando uma teia de relações entre eles.

Ao analisar essa teia de relações pautadas nas tradições alimentares com a dádiva, compreendeu-se que os seus princípios são permeados pela afinidade, ligações privilegiadas e relações personalizadas (GODBOUT, 1998). Observou-se na comunidade em referência, que a integração entre anfitriões e hóspedes, e hóspedes com hóspedes, ocorre principalmente em momentos de comensalidade presentes no âmbito do turismo receptivo. O comer junto integra socialmente os participantes da mesa, os comensais, e favorece “o aprendizado da estrutura social e das normas pela interiorização da moralidade do grupo e da percepção local de mundo” (FALTIN;

---

<sup>3</sup> Entende-se por comunidade tradicional, um grupo local em determinado território, que vive “com relações sociais e econômicas estreitas entre os seus participantes e [...] modos de vida e objetivos comuns” (OLIVEIRA, 2011, p.35), diferente das sociedades urbanas e não tradicionais como ocorre nas grandes metrópoles.

<sup>4</sup> Farinha d'água é uma farinha de mandioca típica da região amazônica, preparada principalmente com a mandioca brava fermentada e granulação mais espessa. Geralmente adicionada a alimentos mais líquidos para ser hidratada enquanto consumida na refeição.



GIMENES-MINASSE, 2019, p.640). O convívio social entre hóspedes e anfitriões acontece com atitudes de respeito e cortesia a um hóspede, na oferta do que se tem de melhor, porém sem o desrespeitar (BAPTISTA, 2002), condição também exercida pelos hóspedes para com as anfitriãs, mulheres ribeirinhas que estão à frente do ILA. Além da vivência da mandioca, vale ressaltar que as outras oportunidades inseridas no roteiro, como as vivências do açaí e cacau, trazem ocorrências da hospitalidade com foco na cultura alimentar que, no entanto, diferem na profundidade que suas identificações culturais representam aos atores.

Assim esta pesquisa se baseia nas conexões entre o turismo de base comunitária e o patrimônio cultural da mandioca no contexto da comensalidade e do acolhimento, no qual as anfitriãs são protagonistas da hospitalidade, assumindo um papel central cuja atuação tem a possibilidade de gerar mudanças em sua vida cotidiana, assim como na vida dos visitantes que compartilham com elas momentos culturais tradicionais. Diante desse pressuposto, definiu-se a seguinte pergunta a ser respondida: como a hospitalidade se manifesta no turismo de base comunitária em Mangabeira?

Com base na problemática apresentada, esta pesquisa busca investigar a hospitalidade nas vivências ribeirinhas do TBC em Mangabeira centradas na cultura da mandioca. Este objetivo geral desdobra-se em três específicos: a) compreender a dimensão simbólica da cultura alimentar da mandioca nessa comunidade; b) descrever os rituais de acolhimento e de comensalidade no espaço social que envolve a casa de farinha durante as vivências ribeirinhas; e c) analisar as relações sociais que se estabelecem entre hóspedes e anfitriãs, com ênfase na cultura da mandioca.

Diante do exposto, desenvolveu-se uma pesquisa qualitativa, com base no método etnográfico de acordo com fases descritas por Uriarte (2012). A pesquisa bibliográfica que antecede a pesquisa de campo foi realizada mediante levantamento de obras a partir dos termos “hospitalidade”, “comensalidade”, “mandioca”, “turismo de base comunitária” e “alimentação” em bases de dados, bibliotecas especializadas e indicações de experts. A pesquisa de campo transcorreu em quatro visitas à comunidade durante os anos de 2020 e 2021.

Por meio desta pesquisa, espera-se contribuir com a literatura especializada na integração entre aspectos teóricos da hospitalidade no TBC, especialmente quanto ao acolhimento e à comensalidade nos domínios privado, social e comercial, em meio aos conceitos de troca mercantil e dádiva que se mesclam no contexto turístico e à análise do protagonismo das mulheres como anfitriãs no desenvolvimento do turismo em

comunidades tradicionais, à exemplo das ribeirinhas e quilombolas. Sob o ponto de vista prático, prevê-se contribuições para o desenvolvimento turístico de qualidade, no qual as mudanças no cotidiano dessas mulheres não comprometam irremediavelmente a sua qualidade de vida, para a preservação e o fomento do patrimônio cultural com a promoção da produção cultural das casas de farinha ribeirinhas. Para a autora, a vivência *in loco* e inserção em um projeto turístico de TBC proporciona maior entendimento sobre a prática da hospitalidade no turismo, com contribuições teórico-práticas a sua atuação profissional voltada ao patrimônio cultural alimentar da mandioca em comunidades tradicionais.

Esta dissertação se subdivide em sete itens, sendo o primeiro esta introdução. O segundo item, “turismo de base comunitária: uma proposta de desenvolvimento com suas contradições”, apresenta aspectos fundamentais ao entendimento do TBC, em especial conceituais, características e princípios; e trata da problemática da sua sustentabilidade a partir de potencialidades e contradições, com base em casos pontuais sobre o TBC na América Latina, com destaque para o Brasil. O terceiro item, “hospitalidade: conceitos, fundamentos e desdobramentos”, traz o embasamento teórico referente à hospitalidade, fundamentos sobre sua manifestação em relacionamentos de base comercial, e finaliza com os seus desdobramentos no acolhimento e na comensalidade. O quarto, “metodologia”, contempla a observação participante por meio do método etnográfico adotado na pesquisa, bem como a exposição dos procedimentos metodológicos subdivididos em etapas e procedimentos de coleta de dados e análise dos resultados alcançados.

O quinto item, “dimensão simbólica da casa de farinha”, apresenta as características sociais, culturais e geográficas do *locus* da pesquisa, assim como o referencial teórico para a cultura da mandioca e o mito da Deusa Mani, como fundamentos da dimensão simbólica do espaço da casa de farinha associado aos artefatos e processos de produção. O sexto item, “a hospitalidade nas vivências ribeirinhas de Mangabeira”, apresenta os resultados da pesquisa de campo com ênfase nas atividades vivenciadas pelos turistas na casa de farinha e nas relações de hospitalidade entre anfitriões e hóspedes neste espaço. A dissertação finaliza com as considerações finais, onde se ressalta os principais resultados, e expõe-se as interpretações sobre a hospitalidade no TBC, ao lado de recomendações para aplicações e estudos futuros.

## 2 TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: PROPOSTA DE DESENVOLVIMENTO COM SUAS CONTRADIÇÕES

Este item aborda inicialmente aspectos fundamentais à compreensão do Turismo de Base Comunitária (TBC), a partir da sua evolução em contraponto ao turismo massivo, e de aspectos conceituais, características e princípios. Em seguida centra-se na problemática da sua sustentabilidade a partir de potencialidades e contradições, complementadas com casos pontuais sobre o TBC na América Latina, com destaque para o Brasil.

### 2.1 ORIGEM E DESDOBRAMENTOS

O aparecimento do conceito de turismo de base comunitária (TBC) é variável de acordo com os textos estudados. Giampiccoli e Kalis (2012), assim como Silva e Spinola (2018), descrevem que o início das suas bases teóricas surge na década de 1970, cujas proposição iniciais originaram-se dos modelos de desenvolvimento participativo e empoderamento das comunidades locais, que surgiram como um novo paradigma. Complementando, Silva e Spinola (2018) descrevem que:

No que tange às ações de organismos multilaterais e de fomento, o conceito de TBC evoluiu do que, a partir dos anos 1970, ficou internacionalmente conhecido como *Community Based Tourism – CBT* [...]. O arcabouço teórico que fundamenta as formulações do TBC teve origem na década de 1970, quando a corrente desenvolvimentista das pesquisas em turismo emergiu, principalmente composta por antropólogos e geógrafos, direcionando seus estudos para os impactos da atividade nas comunidades-destino, ao tempo em que desenvolvia a argumentação de base para o futuro binômio: turismo x desenvolvimento<sup>5</sup>. (SILVA; SPINOLA, 2018, p.83)

Utilizando como referência a obra de 1985 de Peter Murphy, *Tourism: a community approach*, alguns autores propõem que a abordagem do turismo centrada na comunidade surge a partir da década de 1980 (HONG; NGO; PHAM, 2021). Murphy

---

<sup>5</sup> Segundo esse autor, alguns trabalhos dos seguintes autores contribuíram para que esse novo paradigma surgisse: *Staged Authenticity: arrangements of social space in tourist settings*, de D. MacCannell (*The American Journal of Sociology*, 1973); *Development of tourism destinations*, de J. Doxey (1975); *Tourism: passport to development*, de E. De Kadt (1979) e *Why destination areas rise and fall in popularity*, de S. Plog (livro *Domestic and International Tourism*, de E. Kelly, 1977). A citação do trabalho de J. Doxey é questionada, pois parece ter referência ao trabalho de G. Doxey *A causation theory of visitor-resident irritants: methodology and research inferences*, apresentado na 6a. *Annual Conference of the Travel Research Association* (1975).

(2013) destaca a massificação do mercado turístico nos anos oitenta, a partir das consequências negativas de sua intensidade e das formas de minimizá-las por meio de uma abordagem mais ecológica e de respeito à cultura local; e sugere que o desenvolvimento das atividades turísticas seja planejado pelas comunidades.

Graciano e Holanda (2020), baseando-se em Maldonado (2009), descrevem que tal preocupação na América Latina também emerge na década de oitenta, mas a partir do Turismo Rural Comunitário (TRC) como alternativa à procura internacional de turistas interessados na conservação do meio ambiente e de comunidades indígenas. Maldonado (2009) expõe que, além deste fator desencadeador, ou seja, do interesse de turistas estrangeiros por locais que preservassem a conservação ambiental, outros três outros fatores contribuíram para o desenvolvimento do TRC na região latino-americana, como descrito a seguir.

- a) Fator derivado “das necessidades econômicas e trabalhistas da grande maioria das comunidades que buscam superar uma situação de pobreza crônica” (MALDONADO, 2009, p.25-26) por consequência da pobreza estar concentrada principalmente nas áreas rurais e acentuada nas comunidades indígenas. Assim a atividade turística tem a qualidade de ser uma fonte alternativa de renda, além da produção agrícola.
- b) Fator relacionado ao “papel relevante que desempenham as pequenas e microempresas no desenvolvimento econômico local e na diversificação da oferta turística nacional” (MANDONADO, 2009, p.27) que, ao estarem localizadas, neste caso em todo o território brasileiro, são capazes de fomentar a geração de recursos e distribuição de renda para as comunidades locais.
- c) Fator referente às “estratégias políticas do movimento indígena e rural da região para preservar seus territórios ancestrais” (MALDONADO, 2009, p.27) como possível alternativa para proteger áreas nativas da exploração intensa dos recursos ambientais como madeira, mineiro e petróleo, por empresas impulsionadas pela globalização.

Asker, Boronyaki, Naomi e Paddon (2010), autores do manual de turismo de base comunitária do grupo de trabalhos *Asia-Pacific Economic Cooperation* (APEC) da *University of Technology Sydney*, sugerem que esse olhar mercadológico aparece na década de 1990. Assim também outras referências propõem que o TBC começa a ser praticado como atividade turística em meados dessa década (ASKER et al, 2010; KHARTISHVILI; MITROFANENKO; MUHAR; PENKER, 2020).

Com base nas preocupações com o conceito de desenvolvimento sustentável no final da década de 1980, Pascoli (2021) cita que os estudos dos impactos sociais do turismo passaram a ser interligados ao debate após a problemática dos conflitos de interesse aparecer, nesta mesma época, entre as comunidades turísticas e o mercado de turismo massivo. Assim como analisado por esse autor na região mediterrânea da Europa, no Brasil igualmente aparece a demanda por uma forma alternativa de viagens turísticas para prevenir os efeitos negativos que o turismo em massa já apresentava. Graciano e Holanda (2020) apontam que:

O Turismo de Base Comunitária (TBC) atingiu os debates acadêmicos desde a década de 1990 no Brasil por integrar-se ao movimento do turismo alternativo como um contraponto à massificação do fenômeno turístico (GRACIANO; HOLANDA, 2020, p. 161).

A partir do final da década de 1990 o estudo do TBC recebeu a atenção de inúmeros pesquisadores, os quais contribuíram para a sua evolução, mesmo divergindo e traçando caminhos diferentes para o seu entendimento. Para Asker *et al.* (2010), o TBC ganhou atenção por apoiar a conservação da biodiversidade, especialmente nos países em desenvolvimento na região da Ásia e Pacífico<sup>6</sup>, ao vincular os procedimentos de subsistência à preservação do meio ambiente ao mesmo tempo em que reduz a pobreza rural com o intuito de atingir estes objetivos de forma sustentável. Graciano e Holanda (2020) entram em concordância com Asker *et al.* (2010) sobre a atenção dada a essa região, mas, ao revisarem a produção acadêmica e científica do TBC entre os anos de 2013 e 2018, com base no Portal Periódicos Capes e plataforma Publicações de Turismo<sup>7</sup>, apontam que as práticas iniciais também aparecem na África e América Latina, com destaque para Brasil, Equador, México e Peru.

## 2.2 ABORDAGENS CONCEITUAIS E TEÓRICAS

Para melhor compreensão do Turismo de Base Comunitária (TBC), é necessário tratar da sua conceituação ao lado das suas diferenças com outras práticas de turismo

---

<sup>6</sup> Estudos de casos baseados em países membros do Tourism Working Group da Asian-Pacific Economic Cooperation (APEC): Malásia, Camboja, México, Filipinas, Tailândia, Papua Nova Guiné, Peru, Equador e Taipé Chinesa (ASKER *et al.*, 2010).

<sup>7</sup> Portal Capes: <https://www-periodicos-capes-gov-br.ez1.periodicos.capes.gov.br/index.php>. Publicações de Turismo: <http://www.each.usp.br/turismo/publicacoesdeturismo/>.

alternativo, particularmente com o Turismo Comunitário (TC) e o Turismo Rural Comunitário (TRC).

Graciano e Holanda (2020), por meio de revisão bibliográfica de diversos autores, trazem as seguintes distinções entre o TC e TBC:

Os conceitos de Turismo Comunitário (TC) e o Turismo de Base Comunitária (TBC) possuem distinções mesmo sendo tratados como sinônimos. Algumas definições de TC se voltam para a relação mercantil, ainda que embasados na equidade e na distribuição da renda. O TC é um segmento desenvolvido na comunidade e embora deseje produzir benefícios para esta, aproxima-se do turismo convencional: (i) comercializado por agências e operadoras não especializadas; (ii) população não é protagonista na gestão do turismo; e (iii) a renda gerada não é distribuída pela comunidade. Por outro lado, o TBC se apresenta como uma proposta de desenvolvimento local sustentável valorizando os costumes e as crenças da população, assumindo a posição de modelo de atividade turística (GRACIANO; HOLANDA, 2020, p.167).

Considerando que o TBC na América Latina se originou do Turismo Rural Comunitário (TRC), como já citado, convém esclarecer o conceito deste termo. Com base no *Consortio Cooperativo Red Ecoturística Rural (COOPRENA)*<sup>8</sup>, situado na Costa Rica, um dos principais países da América Latina de prática de turismo alternativo, o TRC refere-se a

[...] una oferta de turismo alternativo en el medio rural, gestionado directamente por y para el beneficio de las comunidades organizadas, basado en la conservación y el aprovechamiento de los recursos locales, tanto naturales como culturales (COOPRENA, 2008, apud SANSOLO; BURSZTYN, 2009, p. 146)<sup>9</sup>.

Essa oferta de turismo alternativo é vista por Kieffe (2018) como é um subtipo do Turismo Rural (TR), Turismo de Espaço Rural (TER), Agroturismo ou Turismo Rural na Agricultura Familiar (TRAF)<sup>10</sup>.

TRC es un tipo de turismo de pequeño formato, establecido en zonas rurales y en donde la población local, a través de sus estructuras organizativas colectivas, ejerce un papel significativo en su control y gestión, ofreciendo actividades respetuosas con el medio natural, cultural y social, y con los

<sup>8</sup> COOPRENA: <https://www.turismoruralcr.com/cooprena/>.

<sup>9</sup> “É uma oferta turística alternativa em meio rural, gerida diretamente por e para benefício das comunidades organizadas, baseada na conservação e uso dos recursos locais, tanto naturais como culturais” (COOPRENA, 2008, apud SANSOLO; BURSZTYN, 2009, p. 146, tradução nossa).

<sup>10</sup> Terminologias “admitidas, em um nível estratégico, como componentes de uma mesma definição: o Turismo Rural” (BRASIL, 2010, p. 22).

valores de una comunidad, que permite disfrutar de un positivo intercambio de experiencias entre residentes y visitantes, donde la relación entre el turista y la comunidad es justa y los beneficios de la actividad son repartidos de forma equitativa (KIEFFE, 2018, p.9)<sup>11</sup>.

Analisando os conceitos expostos, compreende-se que o TC e o TRC são tratados como segmentos ou tipos de turismo, centrados na comunidade, com a limitação do espaço rural no TRC e sem essa limitação no TC. Mas além disso, no TC a comunidade não é protagonista da gestão do turismo, ao contrário do TRC.

Após esses esclarecimentos, importa destacar que os seus elementos centrais do TBC são o controle e gestão da comunidade, a conservação da cultura e da natureza, o empoderamento e o desenvolvimento da comunidade (MANYARA; JONES, 2007; OKASAKI, 2008) tal como expresso no conceito a seguir.

O Turismo de Base Comunitária é uma proposta para o planejamento e o desenvolvimento das localidades através da atividade turística, fundamentada nos conceitos de sustentabilidade e desenvolvimento sustentável, promovendo a emancipação social das comunidades por meio do protagonismo da população na autogestão de seus bens, serviços e capital social, para assim atingir a melhoria da qualidade de vida de seus moradores e a conservação de seu patrimônio ambiental, histórico e cultural. (GRACIANO; HOLANDA, 2020, p. 161)

Esse conceito apresenta de forma clara o que se entende por TBC nesta pesquisa, ou seja, uma proposta para desenvolvimento do turismo que considere o bem-estar da localidade, e não um tipo ou segmento turístico. Avançando na compreensão conceitual, o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO, 2017) ressalta que a organização do TBC não pode ser idêntica para cada comunidade onde ocorre. Particularmente com foco nas unidades de conservação no Brasil, esse instituto considera o TBC como

[...] um modelo de gestão da visitação protagonizado pela comunidade, gerando benefícios coletivos, promovendo a vivência intercultural, a qualidade de vida, a valorização da história e da cultura dessas populações, bem como a utilização sustentável para fins recreativos e educativos, dos recursos da Unidade de Conservação (ICMBIO, 2017, p. 10).

---

<sup>11</sup> “O TRC é uma modalidade de turismo de pequeno formato, implantado em meio rural e onde a população local, através de suas estruturas organizacionais coletivas, desempenha um papel significativo no seu controle e gestão, oferecendo atividades que respeitem o meio natural, cultural e social. os valores de uma comunidade, que permite usufruir de uma troca de experiências positiva entre residentes e visitantes, onde a relação entre o turista e a comunidade é justa e os benefícios da atividade são distribuídos de forma equitativa” (KIEFFE, 2018, p.9, tradução nossa).

Em síntese, Irving (2009) reitera que a proposta de desenvolvimento turístico no TBC baseia-se nas premissas centrais de: a) “base endógena da iniciativa e desenvolvimento local”; b) “participação e protagonismo social no planejamento, implementação e avaliação de projetos turísticos”; c) “escala limitada e impactos sociais e ambientais controlados”; d) “geração de benefícios diretos à população local”; e) “o ‘encontro’ como condição essencial (IRVING, 2009, p. 112-116).

Nessa linha de pensamento, Asker *et al.* (2010) descrevem atributos comuns às operações de TBC, os quais, no entanto, devem ser adaptados à cultura local. De acordo com os autores, esta prática tem o objetivo de: a) beneficiar as comunidades locais, principalmente as populações rurais, indígenas ou de pequenas localidades, contribuindo para o seu bem-estar e a preservação de seus bens culturais e ambientais; b) receber turistas na comunidade local; c) gerenciar um esquema de turismo em comunidade; d) dividir os lucros e benefícios da forma mais equilibrada possível; e) usar uma parte dos recursos para o desenvolvimento da comunidade ou para manter e proteger um bem de patrimônio cultural ou natural desta; e) envolver as comunidades no planejamento do turismo, na tomada de decisões, no desenvolvimento e nas operações do turismo (ASKER *et al.*, 2010).

Retornando ao ICMBio, há onze princípios gerenciais do TBC, voltados à conservação da sociobiodiversidade, à valorização da história e da cultura, ao protagonismo comunitário, à equidade social, ao bem comum, à transparência, à partilha cultural, à atividade complementar, à educação, ao dinamismo cultural e à continuidade (ICMBIO, 2017), cuja descrição é apresentada no quadro 1.

Sob outro enfoque, Irving (2009) considera que o TBC acaba gerando uma mudança sutil no perfil dos turistas, mais comprometidos com a responsabilidade social e ambiental. Nesse sentido, o TBC pode ser considerado como um lugar relacional estabelecido entre hóspede e anfitrião e estruturado pela procura de “vínculos mais significativos de interação interpessoal” como explicam com Sansolo e Bursztyn (2009, p. 142). Para eles, nesse modo relacional não ocorre a submissão dos anfitriões aos turistas ou a instrumentalização dos hospedeiros como objetos pelos hóspedes, fato recorrente no turismo em massa.



**Quadro 1: Princípios para a prática íntegra do TBC**

PRINCÍPIOS	DESCRIÇÃO
1. Conservação da biodiversidade	Preocupação em manter o meio ambiente assim como o patrimônio sociocultural da comunidade.
2. Valorização da história e da cultura	Fomento e resguardo da cultura local, estimulando atores e práticas socioculturais além de promover ações educativas para preservação da cultura.
3. Protagonismo comunitário	Desenvolvimento, gerenciamento e tomada de decisão devem ser exclusividade da comunidade.
4. Equidade social	Preocupação em possibilitar que todos os integrantes comunitários participem e tenham sua partilha proveniente dos benefícios das atividades.
5. Bem comum	Convivência, solidariedade e cooperação. O social antes do pessoal.
6. Transparência	As informações ambientais, sociais e financeiras relacionadas ao TBC devem estar abertas e disponíveis aos atores envolvidos.
7. Partilha cultural	Possibilitar trocas de experiências, saberes e conhecimentos entre diferentes culturas e modos de vida e entre comunidade e visitantes.
8. Atividade complementar	Além das atividades diretamente ligadas ao TBC, é necessário interligar e promover com atividades de ofícios locais para beneficiamento econômico local
9. Educação	A educação deve ser o fio condutor de todas as atividades. Tanto para a comunidade, como para os visitantes.
10. Dinamismo cultural	Valorizar as culturas em sua dinâmica própria, problematizando as mudanças e as permanências junto ao visitante e habitante.
11. Continuidade.	Adaptação de tempo e espaço da atividade conforme a realidade da comunidade. Tradições que se reinventam.

Fonte: adaptado de ICMBIO (2017, p. 11).

Como um modelo de turismo alternativo, o TBC abrange vários formatos ou segmentos, como turismo rural, ecoturismo, étnico, pedagógico e cultural, em contraponto ao turismo massificado (MORAES; IRVING; RIBEIRO; OLIVEIRA, 2020; SOSA; AULET; MUNDET, 2021). Desenvolvido em escala local e com foco no protagonismo de comunidades vulneráveis, favorece o revigoramento e até o resgate das tradições locais e heranças culturais, com foco central em uma relação interativa e dialogal entre residentes-visitados e turistas-visitantes (SANSOLO; BURSZTYN, 2009). Indica assim um turismo que “favorece a coesão e o laço social e o sentido coletivo de vida em sociedade, e que por esta via, promove a qualidade de vida, o sentido de inclusão, a valorização da cultura local e o sentimento de pertencimento” (IRVING, 2009, p. 111).

No entanto, o TBC não pode ser visto unicamente sob uma perspectiva positiva ou com um otimismo exagerado, pois há aspectos negativos e contradições no seu desenvolvimento a serem consideradas, como tratado em seguida.

### 2.3 SUSTENTABILIDADE E CRÍTICAS

Reafirma-se que o TBC é geralmente relacionado ao desenvolvimento turístico de pequena escala e às interações entre o visitante e a comunidade anfitriã, sendo particularmente adequado a áreas rurais e centrado nos recursos endógenos das comunidades (GRACIANO; HOLANDA, 2020; FABRINO; NASCIMENTO; COSTA, 2017; MALDONADO, 2009). Apresenta-se estruturado nos três pilares da sustentabilidade - social, ambiental e econômico (ASKER *et al.*, 2010) - para alcançar o desenvolvimento sustentável, no qual a participação da comunidade nos processos de implementação e tomada de decisão possibilite a esta ter condições para avançar na capacidade de aprendizagem e autonomia (KHARTISHVILI *et al.*, 2020; HONG *et al.*, 2021).

Nesse sentido, o TBC contribui para preservar os recursos naturais, valores tradicionais e culturais e promove o desenvolvimento socioeconômico com um papel cada vez maior da comunidade na gestão e operação do turismo local (HONG *et al.*, 2021). Mayaka, Croy e Cox (2019) sinalizam que o TBC é uma área de prática e pesquisa ainda contestada, marcada por diferenças de opinião sobre sua definição, na qual interesses a serem atendidos e bases para a sua avaliação precisam ser compreendidos a partir da cultura regional, tal como corroborado por Graciano e Holanda (2020, p. 164): “desenvolvimento da atividade turística nas comunidades ocorre de muitas maneiras, pois cada região possui suas peculiaridades, que influenciam o processo”.

Particularmente sobre o TBC na região do Cáucaso (Geórgia e Armênia), Khartishvili *et al.* (2020) enfatizam que as modificações necessárias para as práticas culturais se tornaram parte fundamental das estratégias de desenvolvimento do turismo rural nessa região, já que a grande parte delas ocorreram quase que exclusivamente na região do Hemisfério Sul, em países latinos, africanos e asiáticos em desenvolvimento. Os autores ainda apontam que há muito a se aprender com casos de TBC sem sucesso, pois a razão desses projetos de desenvolvimento comunitário terem falhado, embora

tenham recebido financiamento, pode ser explicada por não terem considerado as circunstâncias culturais e os aspectos contextuais locais. Os responsáveis, em sua maioria, seguiram programas propostos baseados principalmente em países ocidentais, sem considerar o contexto local das comunidades.

Outras críticas também argumentam que o TBC não é capaz de fornecer tais resultados de desenvolvimento comunitário (BLACKSTOCK, 2005; KHARTISHVILI *et al.*, 2020). Blackstock (2005), embasada no estudo do destino turístico de Port Douglas, Austrália, sugere que as iniciativas de TBC geralmente atendem a interesses externos como os da indústria privada ou do controle estatal, e os seus apoiadores divergem sobre o desenvolvimento comunitário de três maneiras: a) as descrições de TBC falham em relação à intenção transformadora de desenvolvimento comunitário, visto que esta necessita de um longo tempo para ser desenvolvida e a cultura mercantil dominante garante apenas a sobrevivência a longo prazo do setor de turismo, ao invés de trazer autonomia verdadeira para os residentes locais; b) as comunidades locais geralmente são apresentadas como blocos homogêneos e romantizadas, desprovidas de conflitos internos de poder ou valores; c) as descrições de TBC ignoram as restrições externas, como políticas governamentais ou do controle local. Assim, o TBC passa a ser visto como um embuste ao desenvolvimento comunitário, impulsionado por fatores econômicos puramente neoliberais ao invés de valores de autonomia, justiça social e respeito ao *ethos*<sup>12</sup> (BLACKSTOCK, 2005).

Para minimizar as três problemáticas apresentadas por Blackstock (2005), Teixeira, Vieira e Mayr (2020) apresentam uma abordagem na perspectiva de *cluster*. O contorno de um *cluster* no TBC é definido pelas fortes “ligações e pelas complementaridades entre os seus agentes [...]. Estes se encontram situados na comunidade, ou fora dela, desde que necessariamente inseridos no contexto da atividade turística localmente gerida” (TEIXEIRA *et al.*, 2020, p. 9). Fazem parte desses *clusters* os residentes e seus negócios, empresas do setor como agências de turismo e agentes públicos como instituições governamentais e educacionais. A partir da aplicação dessa abordagem de *cluster* em dois casos de estudo de TBC, os autores perceberam que um dos pontos mais críticos em ambos os casos foi o seguinte:

---

<sup>12</sup> *Ethos*: características socioculturais comuns a um grupo de indivíduos de determinada sociedade; hábitos que distingue uma comunidade de outra.

Um importante entrave percebido é a resistência da parte das lideranças comunitárias quanto ao relacionamento com empresas agenciadoras. Como se observa na modelagem, as agências de turismo fazem parte da ‘cadeia produtiva’ do TBC, e sua importância está no seu papel de atração de clientes para a oferta turística. [...] Percebe-se como necessária, nos projetos apresentados, a preparação dos agentes comunitários para o empreendedorismo, o que é um problema comum nas iniciativas de TBC. Esses projetos aproximam-se da categoria denominada empreendimento social, isto é, iniciativas que preveem o envolvimento de vários indivíduos e segmentos da sociedade, a fim de provocar um impacto social e cujo resultado possa ser avaliado (TEIXEIRA; VIEIRA; MAYR, 2020, p.18).

Considerar tais julgamentos pode ser um importante pilar para não transformar o conceito do TBC em demagogia, visto que a falta de consciência e superficialidade ao aplicar o sistema pode contribuir para expectativas deturpadas sobre os benefícios desta vertente, assim como apresentar uma disponibilidade irreal para a melhoria nas questões sociais da comunidade (HONG; NGO; PHAM, 2021). Da mesma forma, a falta de conhecimento, tanto da comunidade como dos agentes externos, a exemplo dos *stakeholders*, sobre o contexto e os valores de sustentabilidade para as dimensões regionais do TBC é um fator de vulnerabilidade que pode afetar a participação das comunidades e a competência do setor de turismo (KHARTISHVILI *et al.*, 2020; MAYAKA *et al.*, 2019). Cada projeto de TBC deve ser considerado pela sua particularidade e todos os agentes envolvidos – comunidade, *clusters* e *stakeholders* – precisam ter uma participação ativa em todas as etapas.

Embora alguns autores enfatizem o TBC como uma abordagem participativa para o desenvolvimento comunitário (MAYAKA *et al.*, 2019), outros como Blackstock (2005) o caracterizam pelo seu potencial mercantilista com resultados participativos como redistribuição de poder, conservação, desenvolvimento socioeconômico, padrões mínimos de qualidade e propriedade da comunidade local. Mayaka *et al.* (2019) citam que essas ênfases distintas levaram ao surgimento de dois caminhos ou abordagens para o turismo comunitário, como explicado a seguir.

The first is to facilitate tourism development in the community, involving communities in tourism to assist the development of a profitable industry (Blackstock, 2005). Manyara and Jones (2007) argue that this trajectory is reliant on liberal and neo-liberal thinking, and presents structural constraints to meaningful community engagement (MAYAKA *et al.*, 2019, p. 178)<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup> O primeiro é facilitar o desenvolvimento do turismo na comunidade, envolvendo as comunidades no turismo para auxiliar no desenvolvimento de uma indústria lucrativa (Blackstock, 2005). Manyara e Jones (2007) argumentam que esta trajetória depende do pensamento liberal e neoliberal e apresenta restrições estruturais para o envolvimento significativo da comunidade (MAYAKA *et al.*, 2019, p. 178, tradução nossa).

The second approach is to develop the community through tourism (Giampiccoli & Sayman, 2014). CBT fits within this second trajectory where its values extend beyond economics (Jones, 2005). Based on Deroi's (1981) alternative tourism, and more recently, Novelli and Gebhardt (2007), Zapata *et al.* (2011), and Giampiccoli and Sayman (2014), this alternative, highly normative agenda envisages involving communities as owners, managers, or beneficiaries in an agentic sense and adopting internally-defined measures of success (MAYAKA *et al.*, 2019, p. 178)<sup>14</sup>.

Ao se optar pela segunda perspectiva, uma abordagem mais específica à cultura local e bem descritiva dentro do contexto cultural, pode-se contribuir para mapear e delinear as formas do TBC, assim como considerar uma variedade mais ampla de possibilidades. Para tanto, Mayaka *et al.* (2019), apoiados nas hipóteses de formismo e contextualismo do filósofo Stephen C. Pepper<sup>15</sup>, contribuem com uma abordagem dimensional para auxiliar o reconhecimento da variedade na conceituação e práxis do TBC.

Partindo do entendimento de Pepper, Mayaka *et al.* (2019) apresentam as perspectivas do TBC como lentes sobrepostas à sua teoria e prática, ou seja: a) hipótese do formismo: descreve a estrutura tridimensional em três dimensões – envolvimento, poder e controle, e resultados – para mapear formações de TCB e ilustrar semelhanças e diferenças entre empreendimentos específicos dentro de uma cultura similar; b) hipótese do contextualismo: aplica a estrutura formista conceitual e mostra como pode acomodar e exibir sutilezas entre os empreendimentos de TBC em contextos locais (MAYAKA *et al.*, 2019). O quadro 2 apresenta as três dimensões inter-relacionadas, as quais podem ser empregadas para descrever, comparar e tomar mudar as prioridades de TBC ao longo do tempo e em cada localidade.

---

<sup>14</sup> A segunda abordagem é desenvolver a comunidade por meio do turismo (Giampiccoli & Sayman, 2014). O TBC se enquadra nesta segunda trajetória, onde seus valores vão além da economia (Jones, 2005). Com base no turismo alternativo de Deroi (1981) e, mais recentemente, Novelli e Gebhardt (2007), Zapata *et al.* (2011), e Giampiccoli e Sayman (2014), esta agenda alternativa, altamente normativa, prevê o envolvimento das comunidades como proprietários, gestores ou beneficiários em um sentido agente e a adoção de medidas de sucesso definidas internamente (MAYAKA *et al.*, 2019, p. 178, tradução nossa).

<sup>15</sup> Na obra intitulada “World hypotheses: A study in evidence”, publicada em 1942, Pepper apresenta o formismo como a metáfora da percepção do senso comum de similaridade entre duas coisas. Um notebook e uma fôrma de assar, de acordo com esta hipótese, são semelhantes no sentido de que ambos compartilham o caráter específico de serem retangulares, compartilham a mesma forma, e esta forma constitui uma classe ou categoria na qual muitos detalhes podem fazer parte. O contextualismo é definido como fenômenos do mundo podem ser compreendidos pelo reconhecimento de que todos os eventos são únicos e devem, portanto, estar relacionados ao contexto específico em que ocorrem, que estão em constante mudança (BERRY, 1984).

Quadro 2 - Dimensões formativas do TBC

DIMENSÃO	DESCRIÇÃO ALINHADA AO TBC
A primeira dimensão: envolvimento	Envolvimento ativo, a comunidade está totalmente engajada nos acontecimentos dos empreendimentos.
A segunda dimensão: poder e controle	Enfatiza a criticidade de poder e controle como um elemento dimensional nas relações entre a comunidade e os agentes externos/ <i>stakeholders</i> de TBC. Correlacionados no sentido de que se um projeto ou iniciativa for controlado externamente, então esse controle se traduz em perda de poder da comunidade.
A terceira dimensão: resultados	O crescente interesse na TBC como uma ferramenta de desenvolvimento aumenta a importância dos resultados da TBC como uma dimensão conceitual importante. Por exemplo, os resultados do desenvolvimento comunitário podem incluir autossuficiência, justiça social e sustentabilidade.

Fonte: adaptado de MAYAKA *et al.*(2019).

Nesse sentido, quando as lentes das dimensões de envolvimento, poder e controle, e resultados forem aplicadas, pode-se perceber diferenças na intensidade com que cada dimensão se manifesta nessas comunidades. E, a partir da hipótese formista das dimensões de TBC, a contextualização deve ser elaborada detalhadamente e especificamente para cada comunidade com adaptações necessárias às dimensões no espaço e tempo do local (MAYAKA *et al.*, 2019).

Esclarece-se que esse estudo dimensional do TBC foi realizado a partir de quatro empreendimentos em um único país, no Quênia. Entretanto, nuances contextuais adicionais que ajudem a descrever a forma tridimensional e, provavelmente, novas dimensões de TBC podem ser mais evidentes em outras regiões do globo, como por exemplo na América Latina e, em especial, no Brasil.

## 2.4 ESTUDOS EM COMUNIDADES TRADICIONAIS

Neste tópico foram elencados cinco estudos selecionados da bibliografia latino-americana sobre TBC com foco em comunidades tradicionais, tendo em vista o objeto de estudo desta dissertação. São estudos recentes, publicados entre 2020 e 2021, sobre o ecoturismo em unidades de conservação em Caravelas, no estado da Bahia (OLIVEIRA, 2021) e na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, no Amazonas (LEBRÃO; ROSA; PAIM; NASSAR; EL BIZRI; SILVA, 2021), a oferta turística na área rural de Manaus, no estado do Amazonas (SILVA; CHAVES; SIMONETTI,

2020), a cultura alimentar no México (SOSA *et al.*, 2021) e turismo étnico indígena gastronômico com ênfase no patrimônio alimentar (OLIVEIRA, 2021).

Em 2019, o ICMBio e o Governo Federal lançam uma publicação (BRASIL, 2019) sobre o TBC em unidades de conservação federais, na qual relata resultados de 12 projetos apoiados por esse instituto (Figura 1), sendo alguns deles na região da Amazônia legal<sup>16</sup>.

Figura 1 - Mapa dos projetos de TBC em unidades de conservação federais apoiados pelo ICMBio



Fonte: ICMBio (2019).

A publicação busca compartilhar algumas dessas experiências inovadoras em construção, no plano de políticas públicas e, também, dar visibilidade a essas ações coletivas, engajadas e criativas, na direção de novos caminhos para o turismo, em bases sustentáveis, no contexto das Unidades de Conservação<sup>17</sup> (UC). Com esse objetivo, o Caderno, construído com base em encartes temáticos, parte de uma discussão conceitual inicial, por meio de princípios e diretrizes que orientam o TBC em UCs para, em seguida, situar as experiências dos projetos selecionados e apoiados pelo ICMBio,

<sup>17</sup> Denominação dada pelo Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC) (Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000) às áreas naturais passíveis de proteção por suas características especiais.

revelando o “estado da arte”, tendências, caminhos possíveis e desafios coletivos para a valorização e conservação da sociobiodiversidade brasileira.

Como um exemplo positivo de modelo sustentável, Lebrão *et al.* (2021) abordam o ecoturismo voltado para a observação de primatas na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, localizada nas florestas inundadas da Amazônia central, no estado do Amazonas (Brasil), criada e manejada com o apoio do Instituto Mamirauá em conjunto com os povos tradicionais que habitam essa reserva. Nas discussões sobre a escassez de recursos naturais, conforme Lebrão *et al.* (2021) e Oliveira (2021), um ponto levantado é sobre a atuação comunitária indígena no atual cenário latino-americano de instabilidade política e econômica, principalmente em ecossistemas de extrema vulnerabilidade como os biomas amazônico, cerrado e pantanal. Segundo esses autores, iniciativas de TBC podem fortalecer a governança das populações locais em conjunto com parcerias governamentais ou com demais *stakeholders*. Tais iniciativas, se bem fundamentadas no contexto e na prática turística, proporcionam um modelo de conservação sustentável positivo, onde o conhecimento científico junto ao envolvimento da população local direciona o manejo adequado dos recursos naturais de comunidades vulneráveis.

Sob outra ótica, indica-se que o TBC é relevante como proposta para impulsionar o interesse pelo patrimônio cultural material e imaterial (MORAES *et al.*, 2020; OLIVEIRA, 2021; SOSA *et al.*, 2021). Baseado no paradoxo apresentado por Oliveira (2011), as sociedades urbanas, principalmente as localizadas nas grandes cidades, estão perdendo continuamente sua territorialidade. Tal acontecimento desencadeia a necessidade de pertencimento e incentiva a viagens que ofereçam intercâmbio cultural, além de estimular as relações de hospitalidade com significados próprios e a procura por cultura tradicional e ancestralidade, características que fazem parte do contexto de sustentabilidade.

Sosa *et al.* (2021), partindo do entendimento que o resguardo da cultura ancestral alimentar é fator fundamental para a manutenção sustentável da agricultura, segurança alimentar, nutrição, produção de alimentos e conservação da biodiversidade, propõe um sistema baseado em quatro indicadores dimensionais: sociocultural, ambiental, turístico e econômico (*Quadro 3*). Os autores analisam esse sistema em três comunidades tradicionais mexicanas, a partir de estratégias alimentares voltadas para a autonomia da população em conjunto com o desenvolvimento turístico.



Quadro 3 - Quatro indicadores da cultura alimentar e dimensões correlacionadas ao TBC

INDICADOR	DIMENSÕES
Sociocultural	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planejamento para salvaguardar a ancestralidade e modos tradicionais de produção.</li> <li>2. Comprometimento da comunidade na produção alimentar e envolvimento de <i>stakeholders</i>.</li> <li>3. Conhecimento alimentar tradicional.</li> <li>4. Papel identitário do alimento.</li> <li>5. Relação de trabalho com alimentação.</li> <li>6. Mulheres que trabalham com alimentação tradicional.</li> <li>7. Reconhecimento do trabalho feminino na cultura alimentar.</li> </ol>
Ambiental	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atuação da comunidade no turismo.</li> <li>2. Utilização de produtos típicos na alimentação.</li> <li>3. Alimentos nativos e sementes crioulas.</li> <li>4. Biodiversidade alimentar.</li> <li>5. Técnicas ancestrais na produção.</li> <li>6. Utilização sustentável de energia, respeito ao meio ambiente.</li> <li>7. Plano governamental e resguardo cultural.</li> <li>8. Planejamento sustentável de turismo.</li> </ol>
Turístico	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecimento de hospitalidade pela comunidade.</li> <li>2. Espaços de alimentação gerenciados pelos locais.</li> <li>3. Quantidade de guias turísticos.</li> <li>4. Agentes externos envolvidos com o turismo.</li> <li>5. Quantidade de visitantes na comunidade anualmente.</li> <li>6. Porcentagem de visitantes por moradores locais.</li> <li>7. Porcentagem dos visitantes satisfeitos com a experiência.</li> </ol>
Econômico	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proprietários de terra locais.</li> <li>2. Investimento econômico dos locais.</li> <li>3. Contribuição econômica do turismo para os locais.</li> <li>4. Quanto o visitante gasta diariamente na comunidade.</li> </ol>

Fonte: adaptado de Sosa *et al.* (2021).

Indicadores socioculturais foram divididos em sete dimensões que representam o conhecimento da população local sobre a própria cultura culinária, suas receitas, tradições, métodos de produção e conservação de alimentos. Indicadores ambientais, em um total de oito dimensões, refletem a importância da biodiversidade do ecossistema no que tange o desenvolvimento da agricultura sustentável, alimentação e as múltiplas formas de adaptação que coexistem. Indicadores turísticos, organizados em sete dimensões, destacam a importância da utilização do patrimônio alimentar como estratégia para melhorar a competitividade da atividade turística local e, ao mesmo tempo, fortalecer as identidades e os traços culturais dos grupos rurais. E finalizando com quatro dimensões, os indicadores econômicos foram planejados para o entendimento de que quando se trata de comunidades vulneráveis, a sustentabilidade é sobre como manter as tradições e como sobreviver em uma cultura dominante mercantilista (KHARTISHVILI *et al.*, 2020; SOSA *et al.*, 2021).

Acompanhando o contexto da cultura alimentar como indicador da dimensão sociocultural do TBC, pode-se estabelecer um paralelo com Oliveira (2021) que em sua tese defende a estruturação e o planejamento do turismo étnico indígena gastronômico, de gestão comunitária, como um caminho para as comunidades Xerentes, localizadas no estado do Tocantins. Considerando que o patrimônio alimentar Xerente é estruturado em dois pilares da sustentabilidade - social e ambiental -, apresenta a importância do ecossistema em conjunto aos saberes e fazeres da caça, pesca e roça; mostra a aplicação do turismo de gestão comunitária como o terceiro pilar, o econômico, a fim de ampliar e garantir a fonte de renda e preservação do patrimônio alimentar e; indica a sua aplicabilidade como uma ferramenta para ressignificar e fomentar a cultura indígena local.

Pode-se, também, sugerir a diversidade cultural como indicador sociocultural na aplicação do TBC. Comparar uma localidade que ainda tenha diferenciação de gênero por prática cultural com outra onde tal prática não ocorre, por exemplo. Um retrato possível seria as similaridades e peculiaridades das atividades com foco na cultura alimentar do *locus* desta pesquisa com as atividades turísticas culinárias dos povos Xerentes apresentado na tese de Oliveira (2021). Apesar de ambas serem tradições amazônicas, estarem no mesmo bioma e compartilharem algumas práticas culturais, a atividade culinária Xerente não permite a prática realizada por homens, tanto da comunidade assim como os homens visitantes, diferentemente das atividades culinárias que acontecem na comunidade ribeirinha de Mangabeira na qual a participação envolve homens e mulheres.

Esta comparação serve como possível parâmetro para a análise apresentada por Khartishvili *et al.* (2020) na qual o desenvolvimento do TBC requerer uma melhor compreensão do contexto local, abordagem individual e modelos de planejamento apropriados que possam ser adaptados às perspectivas e estruturas sociais locais.

### 3 HOSPITALIDADE: FUNDAMENTAÇÃO EM DIREÇÃO AO TURISMO

Este item aborda os conceitos, fundamentos e os desdobramentos teóricos da hospitalidade com ênfase em sua multidisciplinaridade. Inicialmente trata da terminologia da palavra hospitalidade, sua relação com a dádiva e as barreiras físicas e simbólicas intrínsecas à hospitalidade. Explora ainda as leis da hospitalidade, e as características do anfitrião. Finaliza com as abordagens do tema a partir da visão dos autores que se dispuseram a criar categorias para facilitar os estudos sobre a hospitalidade, assim como descreve as dimensões de hospitalidade utilizadas nesta pesquisa, ou seja, acolhimento e comensalidade.

#### 3.1 ORIGENS E CONCEITUAÇÃO

A história da hospitalidade é tão antiga quanto o próprio deslocamento do homem pelo planeta. Tida como um processo que se dedica às relações sociais que se desenrolam entre o ser que recebe (anfitrião) o ser que é recebido (hóspede) em um determinado espaço (CAMARGO, 2004), a hospitalidade se relaciona com a história, com a cultura e com as sociedades de cada lugar (GRINOVER, 2002). Por esta razão, a ciência da hospitalidade abarca uma gama ampla do conhecimento acadêmico, com destaque neste estudo para as ciências sociais, a antropologia, o turismo e a gastronomia.

A definição epistemológica de hospitalidade, apresentada por Benveniste (1995), tem sua raiz no termo latim composto *hospes -hosti-pet-*, que deu origem a palavra hóspede. O autor descreve *pet* como significado de “identidade pessoal” e *hostis* “quem compensa minha dádiva com outra dádiva” (BENVENISTE, 1995, p. 87). Essa dinâmica de compensação de dádivas é descrita pelo ciclo de dar, receber e retribuir, apresentado inicialmente por Mauss (2003) para embasar as relações sociais das sociedades primitivas, como forma de manter os vínculos sociais. Ao analisar as sociedades da polinésia, melanésia e noroeste americano, o etnólogo francês Marcel Mauss entendeu que o contato humano não se estabelece como uma troca (ou como um contrato), ele tem início com uma dádiva que parte de alguém. A retribuição é uma nova dádiva que implica um novo receber e um novo retribuir, gerando um processo sem fim (CAMARGO, 2004).

Embora Mauss seja o autor mais conhecido ao falar sobre a dádiva, Aristóteles foi provavelmente o primeiro e maior teórico da dádiva. Para o filósofo grego, a amizade repousa sobre a capacidade de dar e retribuir, já que, sem amizade não poderia haver comunidade e sem comunidade não haveria ordem política possível. (GODBOUT, 1998). Mas se Mauss não é nem de longe o primeiro a enunciar os termos da dádiva, a novidade de seu trabalho consistiu em se distanciar da tradição da filosofia moral para “tentar demonstrar, não mais que a lógica da dádiva era moralmente desejável, mas com o apoio dos trabalhos etnográficos, que ela consistia realmente a base de toda sociedade” (PERROT, 2011, p. 65).

Quando a hospitalidade é fundamentada na dádiva, ela pode ser considerada um ato espontâneo desencadeado a partir de um convite, que parte do anfitrião com o intuito de manter uma relação social com o hóspede. A partir do momento em que o hóspede recebe, e aceita o convite, ele sente-se em dívida com relação à hospedagem ofertada e passa a ter a necessidade de retribuição. De acordo com (PERROT, 2011, p. 68), a “dádiva – e mais especialmente a dádiva de hospitalidade, que, aproximando fisicamente o doador e o donatário, exhibe a natureza da dádiva como criadora ou penhor de vínculo entre as pessoas”.

Com base no pensamento maussiano e nos rituais de passagem de Arnold van Gennep, Gotman (GOTMAN, 2011, p. 75) reforça a importância do convite como o ponto de partida para relação anfitrião/hóspede, inserida no ritual da hospitalidade e desdobrada em três etapas a partir da “chegada propriamente dita, refeição e acompanhamento da partida” .

Camargo (2004) avalia a dinâmica do dar-receber-retribuir como o processo com o qual a hospitalidade se manifesta. “Nem toda dádiva insere-se dentro da hospitalidade, mas toda ação de hospitalidade começa com uma dádiva” (CAMARGO, 2004, p.19). O convidado, como o indivíduo que não pertence ao meio familiar ou comunitário do anfitrião, por moralidade deve aceitar o convite, ser recebido e retribuir com outro convite. Vê-se aqui a reciprocidade atrelada na “obrigação de retribuir” (GOTMAN, 2011, p. 76) materializando assim a troca da dádiva. Este processo assenta o selo de obrigação da troca social.

Considerada por Godbout (1998, p. 29) como “qualquer prestação de bem ou de serviço, sem garantia de retorno, com vista de criar, alimentar ou recriar os vínculos sociais entre as pessoas”, a dádiva se manifesta pelos laços criados a partir da obrigatoriedade de sua circulação, a contra dádiva (CAMARGO, 2015; MAUSS,

2003a). Essa troca não pode ser medida por equivalência para ambos os lados, sendo que o vínculo de reciprocidade formado é o mantenedor do fluxo deste processo. A dádiva é o entendimento sobre o sentido da dívida, ou vínculo, que é necessária manter e que circula entre os atores.

Ao associar o conceito maussiano da dádiva com a compreensão epistemológica de *hostis*, pode-se verificar uma relação de troca, reciprocidade entre a identidade do eu com o outro. Como foi dito acima, a terminologia da palavra hospitalidade pode manifestar um duplo sentido e revelar as complexas relações entre hospitalidade e hostilidade. Para Grassi (2011, p. 45):

*Hospitalitas* vem do substantivo *hospitalis*, ele mesmo derivado de *hospes*, “aquele que recebe o outro”. É um gesto de acolhida e de hospedagem gratuita. Lembremos que ao receber o *hostis*, o *hospes* o coloca no mesmo nível que o seu, dá-lhe uma parte de seu poder de déspota. Na origem de toda essa família de palavras, um verbo: *hostire*, igualar. [...] Portanto não pode haver gesto de hospitalidade, no sentido etimológico do termo, sem desigualdade de lugar e de status entre *hospedeiro* e *hóspede*: um está no interior, dono da casa, sedentário, é aquele que recebe; o outro vem do exterior, está de passagem, é recebido.

Para Gotman (2011) nas sociedades de antigamente que estavam constantemente permeadas pela possibilidade de guerra ou conflito, as “cerimônias de recepção do estrangeiro comportavam regularmente sessões de lutas” (2011, p. 78) pelas obrigações que ligavam o anfitrião ao estrangeiro. A hospitalidade, na visão de Mauss, é classificada não somente dentro de toda uma série de trocas diversas e variadas, mas também ao lado de combates e desafios (GOTMAN, 2011). Os *potlatches*, por exemplo, “mesclam linguagens paradoxais e se assinalam por “rivalidades de generosidade dos combates, os de força, de grandeza, desafios em lugar de injúrias, ao mesmo tempo que por hospitalidades” (MAUSS, 2003, p. 123).

Benveniste (1995) apresenta a relação entre hóspede e inimigo, sendo o primeiro configurado como o “estrangeiro favorável”, *hospes*, e o segundo seria considerado o “estrangeiro hostil”, derivado de *hostis* quando este termo passa a ser a ser considerado pelo entendimento do grego clássico e não mais do grego primitivo. Pitt-Rivers (2012) salienta que a transformação do estranho hostil, *hostis*, em convidado sucede com a compreensão de que as possíveis intenções *hostis* são deixadas momentaneamente em suspensão. O autor esclarece “que a palavra *hostis* reivindica como seu sentido radical, não a obrigação de violência recíproca, mas a noção de estranheza que subjaz a esta transição” (PITT-RIVERS, 2012, p. 509).

Já para Grassi (2011), o *hostis*, no caso um estrangeiro, também pode ser admitido em determinado espaço geográfico. Ao adentrar um território passando pela “soleira”, ele se iguala aos *hospes*. Considera-se então que o hóspede foi autorizado (ou convidado), está protegido pelo anfitrião, por vezes integrado àquele círculo social. O outro pode ser o estrangeiro, o desconhecido que vem de fora e a relação com ele é definida pela incerteza, como apresenta Grassi (2001, p 45):

A hospitalidade se apresenta como uma ponte frágil e perigosa estabelecida entre dois mundos: o exterior e o interior, o de fora e o de dentro. Tentativa de igualização, de nivelamento, seu desafio é a ultrapassagem, a abolição dos espaços, a penetração dos territórios, a admissão. Ontem como hoje, as modalidades desta ultrapassagem se colocam sob o signo da ambiguidade.

A fim de exemplificar o processo relacional para ser admitido no “interior” e o ritual inicial da hospitalidade, que envolve o acolhimento temporário do forasteiro, Grassi (2011) apresenta o rito de Hermes e Héstia da mitologia grega. Hermes é o deus viajante e patrono dos forasteiros, a energia masculina da atividade e viagem e, Héstia, a deusa centralizadora do lar, portadora do fogo acolhedor, a energia feminina da anfitriã da casa. Héstia é a chama do lar que permanece imóvel no Olimpo (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2017) e traz no campo simbólico a referência da hospitalidade enquanto Hermes, no arquétipo do Deus das viagens, representaria o turismo (DIAS; MOYA, 2015). Hermes possui os atributos dos quatro pontos cardeais – capacidade de saber exatamente onde está – além do dom da palavra, eloquência e carisma necessários para convencer qualquer pessoa que o vá receber (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2017). Hermes, com todas suas artimanhas e astúcia, transpassa a soleira do lar de Héstia. Tal espaço relacional na dimensão sagrada pode ser considerado tanto geográfico como psíquico (GRASSI, 2011).

A transposição da soleira no encontro da hospitalidade não faz com que esse limite entre o de fora e o de dentro seja abolido. A fronteira é mantida como lembrete do status quo desigual entre quem recebe e quem é recebido (GODBOUT, 1997). O hóspede, além de não estar em seu território, está num território que pertence ao anfitrião. A lei da assimetria proposta por Camargo (CAMARGO, 2021) descreve que “a soberania do anfitrião e a assimetria resultante são refletidas ainda pela territorialização do hóspede e estabelecimento das fronteiras em que ele pode se locomover” (2021, p.10). Camargo exalta a função desta limitação como permissão para o hóspede transitar dentro do espaço do anfitrião. Pitt-Rivers (2012) exemplifica tal

limitação territorial e invisível entre as funções de anfitrião e hóspede pelo ato da cortesia de levar um hóspede até a porta ou o portão, atitude que simboliza uma preocupação com o bem-estar do hóspede e a obrigatoriedade de representação de sua função como responsável do espaço.

Camargo (2015), assim como Boff (2005), apresentam a hospitalidade como metáfora das virtudes humanas. Para Boff (2005, p. 13) “as virtudes constituem o mundo das excelências e dos valores” e pertencem a um patamar utópico da natureza e ética da humanidade, mas que servem de guia para uma harmonia no andamento e mediações em qualquer encontro social. Já Camargo (2015) descreve:

A hospitalidade, mais do que um fato observável, é uma virtude que se espera quando nos defrontamos com o estranho (e todo estranho é também um estrangeiro), alguém que ainda não é, mas deve ser reconhecido como o outro. (CAMARGO, 2015, p.44).

Com base no conceito de ética e filosofia de Emmanuel Lévinas, para Boff (2005) este reconhecimento do outro compele a uma atitude de acolhida, ocorrendo um fluxo de ações e reações quando a hospitalidade se manifesta. É uma ética humana ao reconhecer a qualidade e do outro em você e possibilitar a troca, como também pode ser antiética por uma atitude de rejeição, desvelando o contrário, como inospitalidade ou hostilidade (CAMARGO, 2004).

De acordo com Camargo (2015) e Telfer (2004) a virtude da hospitalidade está representada, principalmente, as maneiras com que o anfitrião recebe o hóspede. Telfer (2004), ao descrever o anfitrião com a qualidade do bom hospedeiro, cita:

Se proporcionar hospitalidade aos hóspedes for tornar-se responsável por sua felicidade enquanto eles estiverem debaixo do seu teto, um bom hospedeiro será alguém que deixará seus hóspedes felizes ou tão felizes quanto seus esforços e ajudas forem capazes – enquanto estiverem sob sua atenção (TELFER, 2004, p. 56).

Uma questão de menor importância, mas relevante ponderar, percebeu-se no decorrer da contextualização de hospitalidade e hospitabilidade<sup>18</sup> que uma boa parte dos autores utilizou do termo “virtude” para explicar os conceitos. Camargo, em um momento mais recente, abordou o pensamento crítico sobre categorizar como virtude a capacidade de ser hospitaleiro, pois o termo traria a conotação de uma qualidade moral

---

<sup>18</sup> Hospitabilidade será conceitualizada mais adiante no capítulo.

imaculada, praticamente religiosa<sup>19</sup>. Vale ressaltar que o termo virtude provém do latim *vīrtus, ūtis*<sup>20</sup> - força corpórea - e traz significados além da questão imaculada do ser humano, como “inclinação para o bem”, “qualidade positiva que se adquire como decorrência do hábito” assim como “qualidade positiva inata do indivíduo”<sup>21</sup>.

Outra possibilidade de estudar as relações sociais na hospitalidade é a partir do conjunto de leis não escritas, criadas de acordo com a cultura, espaço e tempo. São norteadoras para que as relações de hospitalidade não se tornem de hostilidade ao conduzirem a regra de etiqueta nos ritos de acolhida, hospedagem e interações sociais. Pitt-Rivers (2012) descreve que a lei principal da hospitalidade é baseada na ambivalência da relação anfitrião-convidado, pois impõe a ordem por meio do apelo ao sagrado, ou simbólico, fazendo com que o desconhecido se torne conhecível e suspende temporariamente o conflito, mantendo o respeito entre as partes. O autor pontua as responsabilidades de cada parte nesta relação ambivalente:

Host and guest must pay each other honour. The host requests the honour of the guest's company — (and this is not merely a self-effacing formula: he gains honour through the number and quality of his guests). The guest is honoured by the invitation. Their mutual obligations are in essence unspecific, like those between spiritual kinsmen or blood-brothers; each must accede to the desires of the other. To this extent the relationship is reciprocal. But this reciprocity does not obscure the distinction between the roles (PITT-RIVERS, 2012, p.513)<sup>22</sup>.

E como é possível infringir a lei da hospitalidade? O autor destaca que, antes de tudo, é necessário compreender o espaço e tempo culturais, mas que existe uma “lei natural” de hospitalidade derivada da necessidade sociológica mais abrangente, não somente da revelação divina como tantos códigos de lei locais, na qual controlar as causas iniciais que possa levar a hostilidade é uma máxima em qualquer cultura (PITT-RIVERS, 2012, p.515). Baseando-se no pensamento de Pitt-Rivers, Noguero (2019) traz como exemplo a quebra da lei natural na narrativa bíblica quando Adão e Eva,

---

<sup>19</sup> Palestra realizada pelo autor na aula inaugural do PPG em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, realizada na data de 12 de abril de 2022, às 17 horas em ambiente virtual como aula remota.

<sup>20</sup> Oxford Languages, <https://languages.oup.com/google-dictionary-pt/>.

<sup>21</sup> Dicionário Michaelis, <https://encr.pw/2imJC>.

<sup>22</sup> “O anfitrião e o convidado devem prestar homenagem um ao outro. O anfitrião pede a honra da companhia do convidado - (e esta não é apenas uma fórmula modesta: ele ganha honra pelo número e qualidade de seus convidados). O convidado fica honrado com o convite. Suas obrigações mútuas são em essência inespecíficas, como aquelas entre parentes espirituais ou irmãos de sangue; cada um deve ceder aos desejos do outro. Nessa medida, a relação é recíproca. Mas essa reciprocidade não obscurece a distinção entre os papéis” (PITT-RIVERS, 2012, p. 513, tradução nossa).



hóspedes, quebram a única regra definida por Deus, anfitrião. Ao comer o pomo proibido, Adão e Eva saem do papel de convidados e assumem uma posição controversa de equivalência ao anfitrião e espaço ao qual foram acolhidos. Serem expulsos do paraíso foi o ato de hostilidade por quebrarem a lei. O autor ainda pontua que “a reação divina, na verdade, foi humana” (NOGUERO, 2019, p.11) pois a atitude de Deus pode ser facilmente comparada com qualquer anfitrião que tenha seu espaço desrespeitado.

Gotman (GOTMAN; RAYNAL; CAMARGO, 2013), por outro lado, utiliza o termo código ao falar sobre as leis, por entender que eles são acordos, ou regras, da hospitalidade que estão em contínua mudança junto à sociedade moderna, assim como a necessidade de serem estruturados nos tempos e espaços específicos de cada cultura. A autora avalia:

Os códigos culturais variam, é claro! Em certas sociedades, não se mistura de forma nenhuma ao espaço interior, sobretudo se ele é feminino, e o lugar reservado ao hóspede é separado. Em outros, ao contrário, se lhe dá o próprio quarto. Todas as variações existem. O que me parece ser a diferença fundamental – e aqui faço alusão ao que se entende mais ou menos em todo lugar a propósito da sacrossanta hospitalidade árabe – reside na questão da divisão do trabalho social, quer dizer, deve-se ao fato que, nas sociedades nas quais existe uma diferenciação dos sexos, onde o homem é o chefe da casa, a hospitalidade é praticada por homens em espaço masculino. Ao mesmo tempo, onde o trabalho não supõe uma separação moradia/trabalho, as relações que chamaríamos de profissionais são de fato relações sociais, estatutárias, de clientela, etc. e se negociam, são tratadas na casa (GOTMAN *et al.*, 2013, p.152).

A autora também acrescenta que juntamente com a flexibilização das regras, os rituais de hospitalidade mudam conforme a sociedade contemporânea avança, fato que não faz com que desapareça todo o processo do vínculo social da hospitalidade (GOTMAN *et al.*, 2013).

## 3.2 ABORDAGENS TEÓRICAS

### 3.2.1 Domínios e espaços

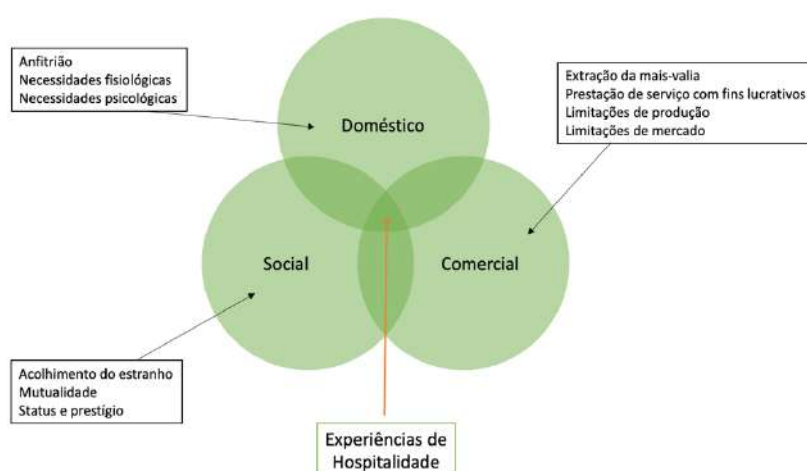
A definição de hospitalidade está relacionada ao momento presente da sociedade e das relações interpessoais desdobradas no contexto social. Deste modo, o conceito de hospitalidade se adapta para que sua definição comporte todas as atividades relacionadas à sua atualidade. A partir desta necessidade de renovação do conceito em uma sociedade moderna, perspectivas que conversassem com as atividades comerciais

como a oferta de “alimentos, bebidas e acomodação” (LASHLEY, 2004, p. 5) passaram a ser levadas em conta. Lashley (2004) descreve que a partir da década de 1980 no Reino Unido, inicia-se uma busca mais expansiva por estudiosos do tema estimulando seu estudo em diversas áreas como a social, antropológica, filosófica e comercial. A compreensão de que hospitalidade pode englobar as diversas atividades praticadas tanto de forma comercial quando social.

A conceptualização dos domínios da hospitalidade apresentada por Lashley (2004) é estruturada a partir de algumas linhas de investigação discutidas no meio acadêmico provenientes do interesse em categorizar as diferentes atividades sociais que representam “um aspecto da oferta da hospitalidade” (LASHLEY, 2004, p. 5) na sociedade contemporânea. Importante salientar que tais atividades também sofrem influência uma das outras por terem a característica de serem sobrepostas (*Figura 2*).

De acordo com o autor, “o domínio social considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados a condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo” (LASHLEY, 2004, p. 5). O domínio privado “considera o âmbito das questões associadas à oferta da “trindade” do lar, assim como leva em consideração o impacto do relacionamento entre anfitrião e hóspede” (LASHLEY, 2004, p. 5). E o domínio comercial “diz respeito à oferta de hospitalidade enquanto atividade econômica inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público” (LASHLEY, 2004, p. 6).

Figura 2 - Domínios e atividades relacionadas com a hospitalidade



Fonte: adaptado de Lashley (2015, p. 12).

De acordo com o autor, “o domínio social considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados a condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo” (LASHLEY, 2004, p. 5). O domínio privado “considera o âmbito das questões associadas à oferta da “trindade” do lar, assim como leva em consideração o impacto do relacionamento entre anfitrião e hóspede” (LASHLEY, 2004, p. 5). E o domínio comercial “diz respeito à oferta de hospitalidade enquanto atividade econômica inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público” (LASHLEY, 2004, p. 6).

Em uma sociedade na qual o domínio comercial abrange e sobrepõe cada vez mais as demais áreas de atividades, o autor complementa com mais três aspectos o conceito dos domínios (LASHLEY, 2004). Em primeiro lugar é necessário levar em conta a qualidade do relacionamento entre o anfitrião e hóspede. É importante que a relação tenha característica hospitaleira nas atividades comerciais provinda do desejo em agradar o hóspede e não somente motivada pelo fator financeiro. O segundo aspecto reforça que o relacionamento de fato hospitaleiro entre anfitrião e hóspede está além do comercial e pode se manifestar no social e privado de forma espontânea. Finalizando com o terceiro aspecto resultante do anterior e no qual “as expressões de hospitalidade em voga nas sociedades ocidentais industrializadas representam apenas uma possibilidade entre muitas outras” (LASHLEY, 2004, p.22)

Camargo (2004) apresenta a hospitalidade em uma proposta de estudos dos tempos e espaços da hospitalidade (*Quadro 4*), onde as questões comerciais e de relacionamentos privados tem a característica de entrelaçar-se. Camargo (2004) sugere que essas duas abordagens, ao serem sobrepostas, apresentam dezesseis pontos analíticos que possibilitam estudos diversos sobre a manifestação da hospitalidade no ambiente em questão. Os tempos da hospitalidade caracterizam as transformações das atividades sociais e os espaços de hospitalidade definem em qual ambiente essas atividades se manifestam. Camargo salienta que esta proposta de categorização permite ampliar a definição de hospitalidade como “ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter” (2004, p. 52) pessoas que por um período estão fora de seu convívio privado.

Quadro 4 - Tempos e espaços da hospitalidade

TEMPOS ESPAÇOS	RECEPCIONAR	HOSPEDAR	ALIMENTAR	ENTRETER
DOMÉSTICA	Receber as pessoas em casa, de forma intencional ou casual.	Fornecer pouso e abrigo em casa para pessoas.	Receber em casa para refeições e banquetes.	Receber para recepções e festas.
PÚBLICA	A recepção em espaços e órgãos públicos de livre acesso.	A hospedagem proporcionada pela cidade e pelo país, incluindo hospitais. Casas de saúde, presídios...	A gastronomia local.	Espaços públicos de lazer eventos.
COMERCIAL	Os serviços profissionais de recepção.	Hotéis.	A restauração.	Eventos e espetáculos. Espaços privados de lazer.
VIRTUAL	Folhetos, cartazes, folderes, internet, telefone, e-mail.	Sites e hospedeiros de sites.	Programas na mídia e sites de gastronomia.	Jogos e entretenimento na mídia.

Fonte: adaptado de Camargo (2004, p.84).

Na categoria de tempo Camargo (2004) apresenta quatro vias de estudo:

- a) *Recepcionar*: de acordo com o autor, recepcionar é o “sinônimo de hospitalidade” e representa como o hóspede será acolhido no ato de sua chegada.
- b) *Hospedar*: diz respeito ao alojamento e a oferta de um espaço no qual o hóspede possa se abrigar temporariamente.
- c) *Alimentar*: se refere ao ato de oferecer alimento ao hóspede, o que inclui pequenos atos, como ofertar um cafezinho.
- d) *Entreter*: de acordo com o autor, esta categoria pede um olhar mais detalhista já que implica em proporcionar “momentos agradáveis e marcantes no momento vivido” que o anfitrião pode oferecer ao hóspede.

O autor (CAMARGO, 2004) faz a distinção em quatro espaços sociais dentro desta categoria:

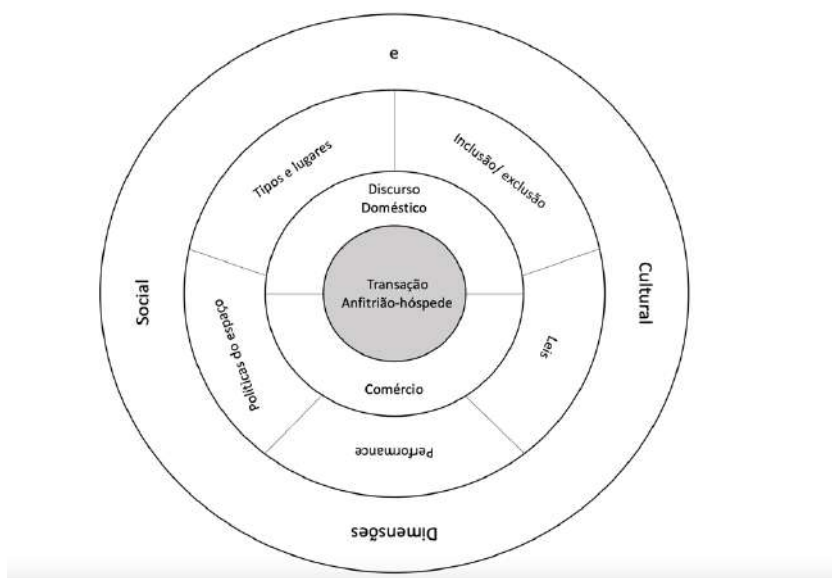
- a) *Doméstico*: refere-se ao espaço da casa, onde os ritos e símbolos podem ser mais bem observados.
- b) *Público*: de acordo com o autor, refere-se ao espaço público e a todas as deriváveis do que é público, o que podem envolver as questões urbanas, de mobilidade, institucionais, diplomáticas e de imigração.

- c) *Comercial*: relativo aos ambientes comerciais como hotelaria, restaurantes, turismo e qualquer outro espaço que envolva a relação anfitrião-hóspede por meio de a troca monetária.
- d) *Virtual*: refere-se a um tipo de ambiente que engloba as formas de comunicação e relação social contemporâneas que não exigem a presença física do homem.

Lashley, Lynch e Morrison (2007) apresentam uma forma ampliada para consolidar outras temáticas emergentes nos domínios da hospitalidade. Os autores pontuam que tal junção permite observar, desconstruir e analisar o tema dominante que caracteriza a hospitalidade como fenômeno humano; trazendo a relação anfitrião/hóspede para diferentes contextos sociais, culturais e físicos. Tais perspectivas podem desafiar a sabedoria convencional, trazendo várias lentes (*Figura 3*) focadas no mesmo fenômeno da hospitalidade, mas chegando de diversos pontos de partida intelectuais e formas de ver o mundo.

Um ponto de partida para o estudo da hospitalidade está na estrutura apresentada na Figura 3, a qual representa uma lente conceitual poderosa que pode ser empregada para examinar situações sociais em que a hospitalidade está envolvida, a fim de compreender aspectos da sociedade em que o ato de hospitalidade ocorre (LASHLEY *et al.*, 2007).

Figura 3 - Lentes conceituais da hospitalidade



Fonte: Adaptado de Lashley, Lynch e Morrison (2007, p. 175).

A análise dos autores produziu nove temas de transação, tendo a hospitalidade como fenômeno humano dentro do qual o eixo é a relação anfitrião/hóspede (LASHLEY *et al.*, 2007).

- a) *Transação Anfitrião-Hóspede*: de acordo com os autores, é o ponto inicial pois a contextualização de hospitalidade por ser “complexa, multifacetada, carregada de significados e associações simbólicas relacionadas a ideologias e crenças sociais, religiosidade e expressão cultural” (LASHLEY *et al.*, 2007, p.176)<sup>23</sup>.
- b) *Discurso doméstico*: as bases da dimensão doméstica da hospitalidade manifestam-se por meio de processos sociais, linguagem, papéis de gênero associados e a organização do trabalho e fortes conotações simbólicas do entendimento de lar. O ambiente doméstico desempenha um papel central na socialização entre as gerações, influenciando as normas sociais, valores, crenças, ideologias e interpretações contemporâneas das leis da hospitalidade.
- c) *Comércio*: vale ressaltar que a hospitalidade, quando colocada em um contexto comercial, move a transação anfitrião/hóspede para incorporar uma dimensão econômica sobreposta às dimensões social e cultural. Sugere que o aumento de produtos de hospitalidade comoditizados, padronizados e de marca elimina a distinção e rouba a identidade particular. Dentro desta temática os anfitriões atuam para alcançar indicadores de realização econômica de negócios e hóspedes estão em busca de múltiplas satisfações dependendo da ocasião.
- d) *Inclusão/Exclusão*: “ao acolher e proteger um indivíduo que atravessa a barreira da soleira, está implícito a exclusão de outros indivíduos indesejáveis e vulneráveis do lado de fora” (LASHLEY *et al.*, 2007, p.179)<sup>24</sup>.
- e) *Leis*: fazem parte os rituais de socialização ou gentilezas que definem o status do hóspede, a natureza da relação entre anfitrião e hóspede assim como o equilíbrio da obrigação entre hospitalidade e hostilidade. Na gastronomia, por exemplo, as condutas ligadas ao comer e beber tem foco no consumo e, por se tratar de uma atividade de convívio, necessitam de uma linguagem de etiqueta alimentar entre os envolvidos.

---

<sup>23</sup> “[...] is complex multi-faceted, loaded with meanings, and heavy in symbolic associations related to social ideologies and beliefs, religiosity, cultural expression, and motives” (LASHLEY *et al.*, 2007, p.176).

<sup>24</sup> “By welcoming and protecting an ‘other’ across a threshold, implicit is the exclusion of ‘others’ unwelcome and vulnerable on the outside” (LASHLEY *et al.*, 2007, p.179).

- f) *Desempenho*<sup>25</sup>: a transação anfitrião/hóspede pode ser representada como atores desempenhando seus respectivos papéis, dentro de um período de tempo para um roteiro regido pelas leis vigentes, como num palco, que é deliberadamente construído para transmitir simbolismo e significado. Como o anfitrião, na casa comercial apresenta e adorna o espaço com símbolos e monta um palco, que novamente sugere a natureza performativa do cenário, surge a crítica sobre a autenticidade.
- g) *Políticas do espaço*: ao atravessar a soleira e entrar no espaço do anfitrião, o hóspede fica sujeito às leis da hospitalidade em uma estadia ou visitação temporária. Representa um equilíbrio frágil entre as obrigações do hóspede e do anfitrião neste espaço e tempo.
- h) *Tipos e lugares*: faz a diferenciação, reconhecendo a manifestação de formas e locais para vivenciar a hospitalidade e a transação anfitrião-hóspede, dentro das diversas dimensões sociais e culturais e "leis" locais que podem atuar.
- i) *Dimensões sociais e culturais*: anfitrião e hóspede constroem um universo moral comum temporário, envolvendo um processo de produção, consumo e comunicação englobados nas dimensões sociais e culturais que definirão a transação anfitrião/hóspede. Os autores apresentam o conceito de hospitalidade como um modo co-criado de produção, consumo e comunicação envolvendo anfitrião e hóspede que emerge principalmente da partilha de comida e bebida, por ser biológica e culturalmente simbólica. A participação do hóspede na preparação da refeição dentro da experiência de hospitalidade é aceita como um reforço da sociabilidade. Anfitrião e hóspede constroem um universo comum de transformação estrutural social, convertendo "estranho em amigo" (LASHLEY *et al.*, 2007, p.185)<sup>26</sup>.

Os autores (LASHLEY *et al.*, 2007) propõem que a utilização das lentes conceituais no estudo da hospitalidade tem o potencial para uma abordagem de dentro para fora do contexto pesquisado, examinando a hospitalidade a fim de compreender a sociedade, pois a hospitalidade também é a sociedade. O'Mahony (2015) analisa a

---

<sup>25</sup> Performance poderia ser traduzida por "representação", termo mais assertivo com a pesquisa. Cenas de hospitalidade acontecem simultaneamente com as representações da produção.

<sup>26</sup> "[...] host and guest aim to construct a common moral universe to affect a social structural transformation converting 'stranger into a friend' (LASHLEY *et al.*, 2007, p.185).

hospitalidade numa abordagem mais holística e multidisciplinar, o que enriquece o conceito de hospitalidade para além do viés comercial e abrangendo frentes sociológicas e antropológicas para compreender melhor as relações sociais. A partir da abordagem privada, social e comercial a hospitalidade torna-se um fenómeno mais amplo com possibilidade de percepção dos rituais em diversos espaços sociais, assim como em outros relacionamentos para além do relacionamento anfitrião-hóspede.

### 3.2.1 Manifestações no domínio comercial

Para uma pesquisa na área da hospitalidade ser atual e abrangente é importante considerar os diversos espaços em que a mesma se manifesta, assim como as temáticas emergentes tanto no campo académico quanto da gestão (LUGOSI; LYNCH; MORRISON, 2009). Ao ser discutida na atualidade é principalmente no domínio comercial que tal análise busca uma crítica ampliada e, neste sentido, leva-se em conta os demais domínios de carácter social e cultural (LASHLEY, 2015), que servem tanto de parâmetro, como contribuem na investigação dos desdobramentos contemporâneos manifestados (LUGOSI; LYNCH; MORRISON, 2009).

Uma das linhas de análise crítica no campo comercial está pautada na discussão da hospitabilidade, termo que designa “a disposição das pessoas de serem genuinamente hospitaleiras sem qualquer expectativa de recompensa ou de reciprocidade” (LASHLEY, 2015, p. 71). O conceito de *hospitableness*<sup>27</sup> discorrido Telfer (1996), ao analisar a oferta de alimentação em ambientes comerciais, apresenta uma construção na qualificação comparando as características de ser “bom anfitrião” e ser “hospitaleiro” (TELFER, 1996, p.85). Para a autora, ser hospitaleiro se encaixaria em uma virtude moral opcional, seria uma aptidão natural ou escolha particular do anfitrião em como cumprir com as obrigações do bem receber. Tal natureza desafia uma suposição generalizada de que cada virtude moral seria baseada em uma motivação específica, distinta do senso de dever. Ser um bom anfitrião, algo fundamental em um restaurante ou em qualquer outro ambiente comercial, não seria motivo suficiente para ser considerado hospitaleiro. Um bom anfitrião poderia desenrolar todo o ritual do bem receber pelo intuito de alcançar a troca financeira, ou por outra motivação não genuína, sem necessariamente possuir o desejo verdadeiro de agradar aos clientes. Já o estado de

---

<sup>27</sup> Hospitabilidade (tradução nossa).

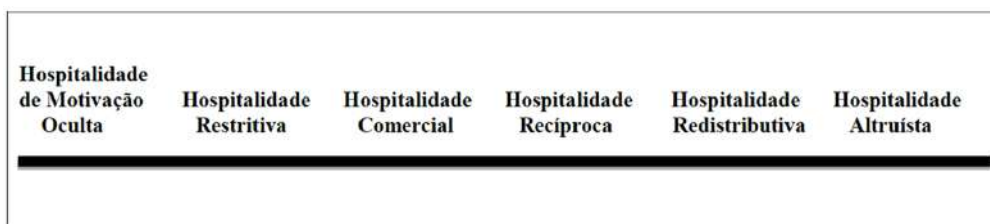


ser hospitaleiro é por natureza do indivíduo, o qual acolhe e cuida de seus clientes ao realmente crer na obrigação moral do receber, e até mesmo por ter prazer em fazê-lo. A autora pontua:

“A person who is frequently hospitable is a hospitable person; he or she will also be a good host so far as attentiveness is concerned, but may lack the skill which would make him or her a good host without qualification” (TELFER,1996, p.87)<sup>28</sup>.

Lashley (2015) argumenta que a obrigação moral de oferecer hospitalidade era parte das sociedades pré industriais e a hospitabilidade se fazia presente nos domínios doméstico e cultural. Partindo deste pressuposto, a hospitalidade no domínio comercial pode se beneficiar ao incorporar as obrigações e os contextos sociais antigos do bem receber por ser “uma maneira de entender e de atender às necessidades do cliente e de fazer com que os visitantes se sintam bem-vindos” ( LASHLEY, 2015, p. 78). Para elaborar de maneira mais compreensível o entendimento da gestão da hospitalidade em conjunto com a qualificação de atividade humana da hospitabilidade, o autor apresenta um *continuum*, uma série de acontecimentos sequenciais, ininterruptos e em ordem crescente no que tange a manifestação da hospitalidade, elencando de um lado o interesse oculto e do outro a generosidade do ser hospitaleiro (*Figura 4*).

Figura 4 - *Continuum* da hospitalidade



Fonte: Lashley (2015, p. 82).

O detalhamento do *continuum* ocorre da seguinte forma, de acordo com o autor (LASHLEY, 2015):

<sup>28</sup> “Uma pessoa que é frequentemente hospitaleira é uma pessoa hospitaleira; ele ou ela também será um bom anfitrião no que diz respeito à atenção, mas pode não ter a habilidade que faria dele um bom anfitrião sem qualificação” (TELFER,1996, p.87, tradução nossa).

- a) *Hospitalidade de Motivação Oculta*: análise de que o anfitrião pode se beneficiar pela presença do hóspede e, assim sendo, a hospitalidade é oferecida apenas pelo interesse de tal beneficiamento.
- b) *Hospitalidade Restritiva*: de acordo com o autor, esta categoria traz a clareza sobre a obrigação da hospitalidade, já que seria “motivada pelo medo em relação ao estranho, devendo este ser monitorado de perto, inclusive na própria casa do anfitrião” (LASHLEY, 2015, p. 83).
- c) *Hospitalidade Comercial*: o autor pontua que a visão de que esta categoria por ser pautada na troca comercial e que seria suspensa no caso do pagamento é simplista, já que se estuda a possibilidade de pessoas na categoria de anfitrião – seja o dono ou funcionário – possam ser pessoas genuinamente hospitaleiras.
- d) *Hospitalidade Recíproca*: traz como exemplo o princípio de hospitalidade romano, no qual a mesma seria oferecida com intuito de retribuição no futuro, uma forma ancestral de turismo pautada na troca de acolhimento e abrigo.
- e) *Hospitalidade Redistributiva*: de acordo com o autor seria a hospitabilidade “oferecida em contextos em ocasiões nas quais o alimento e a bebida são fornecidos sem expectativa imediata de retorno, reembolso ou reciprocidade” (LASHLEY, 2015, p. 84).
- f) *Hospitalidade Altruísta*: o mais genuíno grau da hospitalidade, no qual “a oferta da hospitabilidade como um ato de generosidade e de benevolência, bem como uma disposição de dar prazer aos outros” (LASHLEY, 2015, p. 84).

Outro argumento que pode ajudar essa sequência do *continuum* seria a evolução da construção sobre o valor moral da hospitabilidade ser mais do que uma virtude opcional, ela envolveria outras virtudes morais e, no caso do anfitrião comercial, seria uma qualidade natural ou uma escolha desenvolvida pelo indivíduo que voluntariamente decide trabalhar na área da hospitalidade (TELFER, 1996, 2004). A autora analisa:

Uma das razões seria o prazer: uma pessoa que sente prazer em acolher possui a disposição a disposição que facilita o ser genuinamente hospitaleiro. Outra possível razão é o talento. A “hospitabilidade” não basicamente é uma questão de talento, como já vimos, mas as pessoas podem se motivar a buscá-la ao considerarem que possuem talentos, interesses ou dons de temperamento que as permitem ser particularmente úteis desse modo (TELFER, 2004, p. 74).

Importante ressaltar que até este ponto os autores abordados trouxeram análises dessas manifestações hospitaleiras focando principalmente na transação anfitrião-hóspede (LASHLEY *et al.*, 2007; LUGOSI, 2008), enquanto as relações e trocas entre hóspede-hóspede não foram abordadas em um ambiente contemporâneo comercial, mas não deveriam ser negligenciadas pois estas podem enriquecer a discussão (LUGOSI, 2008).

Segundo Lugosi (2008), as definições de prestação de hospitalidade em contextos comerciais continuam a se concentrar em um conjunto estreito de transações envolvendo a oferta de alimento e abrigo, ignorando, muitas vezes, as questões de entretenimento e relações sociais mais amplas. O autor traz o seguinte apontamento sobre o entretenimento para além da oferta de alimentos, bebidas e abrigo:

Nevertheless, within many commercial hospitality environments, guest interaction and entertainment is a fundamental part of the experience, whether it is in the form of passive gazing of the male or female body, convivial interaction or through more outlandish, spectacular identity performances<sup>29</sup> (LUGOSI, 2008, p.03).

A inclusão do entretenimento também na troca hóspede-hóspede (LUGOSI, 2008), em uma concepção ampliada de hospitalidade, tornaria possível observar diferentes formas de transação de hospitalidade e comportamentos hospitaleiros. O contexto relacional e o fator emocional referem-se a dois tipos importantes de interação: entre o hóspede e o provedor de serviços e entre o hóspede e os demais hóspedes (PULLMAN; GROSS, 2004). Quando um hóspede se identifica com o provedor de serviços e outros hóspedes, o hóspede assume os interesses do provedor de serviços e aceita esses interesses como seus, criando assim um comportamento de fidelidade (PULLMAN; GROSS, 2004).

Lugosi (2008) apresenta tal possibilidade em três graus de manifestação da hospitalidade na transação comercial (*Figura 5*). Iniciando na oferta mais frequente até o terceiro grau denominado de meta-hospitalidade que, segundo o autor, seria *“temporary states of mutuality that are different from rational manifestations of*

---

<sup>29</sup> “No entanto, em muitos ambientes de hospitalidade comercial, a interação e o entretenimento dos hóspedes são uma parte fundamental da experiência, seja na forma de contemplação passiva do corpo masculino ou feminino, interação convivial ou através de performances de identidade mais estranhas e espetaculares” (LUGOSI, 2008, p.03).

*hospitality*<sup>30</sup>” (LUGOSI, 2008, p. 2). A meta-hospitalidade pode ser compreendida pelas experiências mais inusitadas, de natureza existencial e emocional o que também pode ser definido por estar no lugar certo e na hora certa, em um espaço existencial e simbólico da virtude humana. Experiência de troca que é mais ampla que domínio comercial ou social e da transação anfitrião-hóspede.

Figura 5 - Formas e manifestações de hospitalidade



Fonte: adaptado de Lugosi (2008, p. 4).

O primeiro grau, basal, na pirâmide de manifestação de hospitalidade é pautado no fornecimento de comida, bebida, abrigo e entretenimento na transação comercial. Atende às necessidades humanas básicas como fome, sede e cansaço e faz parte de uma forma mais mundana da hospitalidade. O entretenimento geralmente seria incluído apenas quando agregasse valor à experiência do cliente.

O segundo grau de manifestação vê-se na oferta de alimentos, bebidas, abrigo e/ou interações agradáveis para o desenvolvimento das relações sociais. A hospitalidade é manifestada por um conjunto funcional de atividades que têm um resultado social ou político e a natureza das relações pode não ser mais puramente racional ou funcional, contendo um elemento emocional.

O terceiro e último grau é o que o autor intitula de meta-hospitalidade (LUGOSI, 2008). As transações podem atender a necessidades fisiológicas, econômicas, sociais ou políticas, mas a relação hospitaleira é um reconhecimento do outro. Não seria mais apenas focar nas condutas e leis para compartilhar o espaço social de forma hospitaleira,

<sup>30</sup> “estados temporários de mutualidade que são diferentes de manifestações racionais de hospitalidade” (LUGOSI, 2008, p. 2, tradução nossa).

mas de criar um espaço de experiência compartilhada no qual os atores se tornam parte de uma manifestação social onde a experiência emocional está no centro do encontro.

A hospitalidade analisada por este viés é fundamentalmente emocional porque o ato hospitaleiro requer que os envolvidos abandonem, ou suspendam, temporariamente, o fator racional na criação de bem-estar e alegria mútuos (LUGOSI, 2008).

Seguindo um paralelo com o *continuum* de Lashley (2015), percebe-se, na pirâmide de formas e manifestações de Lugosi, uma linha crescente entre as formas mais fundamentais de hospitalidade nos ambientes comerciais até o apogeu no qual as manifestações de meta-hospitalidade podem se fazer presentes.

As diferenças de *status*, conhecimento e competência continuam a moldar a relação entre os indivíduos, mas essas diferenças podem não ser mais os principais fatores que determinam a natureza da interação entre os atores sociais. As questões de poder e status que são tão importantes nas relações anfitrião-hóspede não são as mesmas nas relações hóspede-hóspede e em sua transformação de locais de hospitalidade comercial em espaços hospitaleiros. Sobre esses fatores sinceros que determinariam a natureza das interações, o autor explica:

Hospitality or hospitableness is an emotional and sincere form of engagement; and therefore it is inherently ephemeral. Within hospitable relationships, barriers to interaction produced by differences morality, class and social status become porous, and their influence is tempered in the existential moment. However, these differences in status, background and competence are likely to remerge, and thus limit individuals' ability to interact over extended periods of time (LUGOSI, 2008, p. 05)<sup>31</sup>.

Deste ponto se compreende que a meta-hospitalidade limita a capacidade dos indivíduos de interagir por longos períodos de tempo e por este fato ela torna-se um fenômeno emocional espontâneo curto, onde local, atores, comunicação e partilhas que remetam a algo familiar precisam acontecer ao mesmo tempo. Tal espontaneidade do momento Lugosi (2008) conceitua também pelo termo *communitisque*.

---

<sup>31</sup> “Hospitalidade é uma forma de engajamento emocional e sincero; e, portanto, é inerentemente efêmero. Nas relações hospitaleiras, as barreiras à interação produzidas pelas diferenças moralidade, classe e condição social tornam-se porosas, e sua influência é amenizada no momento existencial. No entanto, essas diferenças de status, histórico e competência são susceptíveis de ressurgir e, assim, limitar a capacidade dos indivíduos de interagir por longos períodos de tempo” (LUGOSI, 2008, p. 5, tradução nossa).

Um termo alternativo proposto aqui é a noção de experiências comunicativas/*communitisque*. O sufixo *esque* implica que pode conter vestígios de abandono existencial, mas é mais sóbrio e baseia-se numa série de competências sociais e culturais que permitem aos indivíduos interagir. Enquanto a *communitas* “ignora, inverte, atravessa ou ocorre fora das relações estruturais” (Turner 1974: 274), as experiências da *communitisque* podem desafiar, suavizar, negociar e romper status socialmente construídos sem abandoná-los completamente (LUGOSI, 2008, P. 7, tradução nossa)<sup>32</sup>.

Os momentos de *communitisque* “são sinônimos de meta-hospitalidade” (LUGOSI, 2008, p. 7, tradução nossa) porque vão além da troca comercial de alimentação, estadia. O entretenimento mútuo pode ser considerado materialização que permite as pessoas envolvidas a experienciar o fenômeno. Experiências de *communitisque* são vividas e criadas por meio de uma interação próxima em espaços e tempos particulares. Os encontros não são períodos extáticos ou lúdicos; “envolvem a produção e o consumo de alimentos, bebidas e a oferta de abrigo” (LUGOSI, 2008, p.8, tradução nossa)<sup>33</sup>, mas são fundamentalmente sobre a criação de um espaço emocional compartilhado onde as relações podem acontecer entre todos os atores envolvidos (LUGOSI, 2008).

Um exemplo de *communitisque* é apresentado em um estudo (HARTWELL; SHEPHERD; EDWARDS, 2013) que se concentra no fornecimento comercial da hospitalidade em um ambiente hospitalar, no qual o espaço compartilhado foi uma sala de jantar a partir de uma perspectiva operacional de enfermaria. Os autores sugeriram que os pacientes teriam um desejo irresistível de retornar à normalidade e para tanto a criação de um ambiente caseiro na provisão das refeições poderia ser usado para fornecer a plataforma para que isso fosse alcançado. Proporcionar um espaço que possibilitasse uma experiência de *communitisque* permitiu que uma atmosfera mais natural e intuitiva evoluísse durante as refeições compartilhadas. Os autores (HARTWELL *et al.*, 2013) pontuaram que em um hospital os pacientes têm necessidades, interesses e experiências compartilhados e comuns. A criação de um ambiente mais familiar pode proporcionar uma oportunidade para promover sentimentos de pertencimento e união, que, por sua vez, apoiou o processo de

---

<sup>32</sup> “An alternative term proposed here is the notion of communitisque experiences. The suffix *esque* implies that it may contain traces of existential abandonment, but is more sober and draws on a series of social and cultural competencies that allow individuals to interact. Whereas *communitas* “ignore, reverse, cut across, or occur outside of structural relationships” (Turner 1974: 274), communitisque experiences may challenge, soften, negotiate and disrupt socially constructed statuses without completely abandoning them” (LUGOSI, 2008, p. 7).

<sup>33</sup> “Involve the production and consumption of food, drink and the offer of shelter” (LUGOSI, 2008, p.8).

reabilitação, ao mesmo tempo em que auxiliaram uma prática operacional mais tranquila.

Pelos autores abordados nesta pesquisa que apresentam possibilidades da manifestação da dádiva neste domínio (CAMARGO, 2015; LUGOSI, 2008), é possível fazer uma correlação com a questão de que os espaços comerciais atuais, de alguma maneira, promovem um ambiente de encontro e comunicação quando oferecem um serviço verdadeiramente hospitaleiro (LUGOSI, 2008). Essa atitude promove a abertura para a construção do relacionamento espontâneo entre os sujeitos. Os laços começam pelo anfitrião, quando este retribuiu a contra dádiva do hóspede pelo momento de convívio espontâneo e, de acordo com Camargo (2015), essa etapa é o que determina a cena hospitaleira espontânea (CAMARGO, 2015) ou a meta-hospitalidade (LUGOSI, 2008).

Em contraponto, essa perspectiva sobre relações sociais verdadeiras no espaço comercial é refutada por Gotman (2009) como sendo relações apenas encenadas, sem a possibilidade da manifestação espontânea, ou altruísta da hospitalidade e de trocas. A autora analisa que a hospitalidade, em uma relação comercial, desliga os sujeitos da obrigatoriedade da dádiva-contradáviva. A alternância de reciprocidade se desfaz pela razão do cliente não ter nenhuma obrigatoriedade em retribuir a dádiva já que o pagamento é imediato, resultando na liberdade imediata do laço. (GOTMAN, 2009).

Outra crítica apresentada pela autora aborda, especificamente, a questão do turismo. Gotman (2008) destaca a característica degenerada da troca pelo aparecimento dos “migrantes invasores” (GOTMAN, 2008, p.117), ou seja, o turista tem a potencialidade de se tornar um hóspede invasor, com domínio monetário, e a população anfitriã acaba perdendo a soberania nessa relação. No entanto, faz apontamentos para questões positivas do turismo, principalmente das vertentes alternativas – turismo ecológico, cultural – desta atividade (GOTMAN, 2008, p.132), quando o turista se adapta às normas sociais do local e os anfitriões mantêm a soberania nesta organização. Estabelecem-se impactos econômicos positivos na economia, cultura, lazer, etc. A relação exploratória se transfigura em hospitalidade controlada, estado pelo qual, para a autora, não é considerado a manifestação da dádiva por não acontecer genuinamente.

A complexidade do domínio comercial com suas várias formas de relacionamentos entre os atores envolvidos (anfitrião-hóspede / hóspede-hóspede), a análise sem excluir a pluralidade da troca (a qual pode acontecer tanto por um fator sentimental onde o anfitrião, ou comerciante, é hospitaleiro por natureza) e a meta-

hospitalidade e experiências de *communitisque* passam a ser analisadas como possíveis transações de hospitalidade (HARTWEL *et al.*, 2013; LUGOSI, 2008). O entendimento da noção de experiências de *communitisque* oferece uma ferramenta conceitual para a análise das interações impulsionadas pela emoção.

### 3.3 DIMENSÕES

As práticas sociais de acolher e alimentar constituem-se em expressão universal da hospitalidade, na medida em que a proximidade e estreitamento das relações sociais entre anfitrião e hóspede podem ser expressos por meio do receber o estrangeiro, dos alimentos ofertados e das refeições realizadas em conjunto (BINET-MONTANDON, 2011; BOUTAUD, 2011).

#### 3.3.1 Acolhimento

O acolhimento possui sua origem nas relações sociais e na cultura de cada sociedade, de cada povo, que a concebe de um jeito particular. Segundo Binet-Montandon (2011, p. 1171) “a acolhida pode ser definida de fato como o momento inaugural e decisivo da hospitalidade”. Ao pensar no termo hospitalidade, subtende-se o ato de acolher o outro, o que reforça sua importância como virtude para a sociabilidade humana, de acordo com Boff (2005). Para esse autor, algumas virtudes humanas são essenciais para se pensar em um mundo melhor. Entre elas, a hospitalidade, a convivência, a tolerância e a comensalidade.

Ao tratar do acolhimento como fator de incremento ao turismo, Avena (2001) destaca o conceito proposto por Pierre Gouirand assim descrito:

O acolhimento é um ato voluntário que introduz um recém-chegado, ou um estrangeiro, em uma comunidade ou um território, que o transforma em membro desta comunidade ou em habitante legítimo deste território e que, a este título, o autoriza a beneficiar-se de todas ou parte das prerrogativas que se relacionam com o seu novo status, definitivo ou provisório (Gouirand, 1994 apud AVENA, 2001, p. 23).

O hóspede, segundo Binet-Montandon (2011) pode ser considerado tanto um estrangeiro hostil quanto um possível membro da comunidade. Para Avena (2010, p. 344), é pelo acolhimento que o *hostis* pode se transformar em *hospes*, isto é, “o estrangeiro, o inimigo, o hostil passará a ser reconhecido, receberá hospitalidade e



cuidado, tornando-se assim hospes, hóspede”. Por isso o momento inaugural da acolhida traz uma carga simbólica exibida pela sequência do desenrolar do processo de hospitalidade. Segundo Binet-Montandon (2011, p. 1171):

[...] nas diferentes cerimônias de acolhida, esse paradoxo se traduz pela presença contraditória de uma lógica de integração — em que o estrangeiro, ao compartilhar certo número de elementos simbólicos, torna-se parte do grupo que o acolhe e da manutenção da alteridade na qual o estrangeiro conserva o seu status de estrangeiro, para salvaguardar a diferença constitutiva da identidade de cada um.

Frugoli, Rejowski e Bastos (2021) complementam essa observação ao descreverem que o acolhimento exige que o “anfitrião pense no seu hóspede, entenda as suas necessidades” (2021, p. 758). Tais atitudes são consideradas parte das leis não escritas da hospitalidade de acordo com Pitt-Rivers (2012) e o seu não cumprimento significa ausência da hospitalidade. Ainda, sobre aceitar o estrangeiro no ato do acolhimento, Pitt-Rivers destaca:

Whether it is mandatory to refuse or accept, or to refuse at first and then accept, is a particularity of custom. The logic of the law of hospitality provides a justification for either refusal or acceptance: whether honour is done best by declaring the offer of hospitality excessive (which might imply distaste) or by demonstrating it to be welcome (which risks the implication that it may be taken for granted) is something which can only be known by reference to local Convention (PITT-RIVERS, 2012 p.514)<sup>34</sup>

Noguero (2019) descreve que a hospitalidade dos povos antigos era medida pela recepção e pelo acolhimento dados ao estrangeiro que “não era inimigo e cuja natureza não se ajusta com os parâmetros de identidade do grupo receptor” (2019, p. 41). O ato de acolher aquele que buscava abrigo estava, inclusive, nas sociedades romana e cristã inicial, conectado com a presença dos Deuses (BOFF, 2005; NOGUERO, 2019). Este fato é assim descrito por Noguero (2019), sob a perspectiva hospitalidade no antigo testamento:

A hospitalidade ao estrangeiro é crucial nos planos divinos: se não recebe aos estrangeiros, não será possível sua integração ao povo de Deus e ficarão de

---

<sup>34</sup> Se é obrigatório recusar ou aceitar, ou recusar primeiro e depois aceitar, é uma particularidade do costume. A lógica da lei da hospitalidade fornece uma justificativa tanto para a recusa quanto para a aceitação: se a honra é feita melhor declarando a oferta de hospitalidade excessiva (o que pode implicar desgosto) ou demonstrando que é bem-vinda (o que corre o risco de implicar que pode ser dado como certo) é algo que só pode ser conhecido por referência à convenção local (PITT-RIVERS, 2012 p.514, tradução nossa).

fora da Aliança. Por isso Deus faz com que seus aliados (Abraão e os seus) se deem conta de que são irmãos do resto dos homens. Por isso Deus trata de que, entre anfitriões e hóspedes, se viva a fraternidade universal. Uns e outros devem ser e são semelhantes na medida em que *compartilham os benefícios prometidos por Deus*, o Anfitrião por excelência, do qual todos são hóspedes (NOGUERO, 2019, p. 78).

Ao citar a fala de Ulisses na Odisseia, onde a cada nova localidade que aportava questionava “vou encontrar brutos, selvagens sem justiça, ou homens hospitaleiros, tementes aos deuses?” (HOMERO *apud* MONTANDON, 2011, p. 31), traz a observação sobre o comportamento do estrangeiro e a qualidade acolhedora de quem recebe neste ritual.

Perazzolo, Ferreira, Cappelano e Zerger (2016) designam o *status* de igualdade ou desigualdade que caracteriza a necessidade de acolhimento de um sujeito singular ou coletivo com base no conceito da simetria. Para elas, o “acolhimento pode caracterizar-se como assimétrico, simétrico, ou amétrico, de acordo com as demandas do sujeito primariamente acolhido e/ou primariamente acolhedor” (PERAZZOLO et al., 2016, p. 542).

Sobre essas relações de simetria no acolhimento Perazzolo *et al.* (2016) descrevem que a hospitalidade se expressa por meio de atitudes praticadas por algum nível de troca e interesse pelo outro.

Para que a hospitalidade, ou o acolhimento, ocorra, há que, primeiro, instituir-se um desejo de saber do outro: desejo que se matura num longo e elaborado processo relacional, iniciado já nos primeiros vínculos após o nascimento; desejo de saber que interpreta o saber do outro, aponta linhas de seu horizonte, reconhece as demandas, escuta a dor. É o desejo de saber do outro que funda a competência empática e move-nos para o cuidar. O ‘eu’ não sabe nada do outro a priori, é preciso construir esse saber. Sem a dinâmica - acolher e ser acolhido - seriam inviáveis as aprendizagens e a construção da humanidade dos homens (PERAZZOLO *et al.*, 2016, p. 541).

Raffestin (1997), ao contextualizar as construções das primeiras cidades ocidentais a partir da manifestação do acolhimento, descreve que, partindo da exterioridade deste espaço para a interioridade, supõe-se uma autorização ou um convite controlado por um rito, justamente o da hospitalidade. A hospitalidade manifestada a partir do acolhimento é o rito que autoriza a transgressão do limite sem recorrer à violência. O autor analisa que o limite da cidade é objeto de um ritual em cuja origem se descobre a intencionalidade daquele que exerce a autoridade, o poder do *regere finis* (1997, p.1) que significa, literalmente, traçar em linha reta as fronteiras. Este é um ato

não somente material, mas, também, imaterial no sentido em que ao mesmo tempo em que o rei traça a linha que marcará o limite da cidade ele instaura, também, uma ordem moral. É a diferença entre *foris e domi* (1997, p.2). O de fora começa na porta e é chamado de *foris*, por aquele que está na sua própria casa, *domi*.

Raffestin (1997) continua a construção da teoria ao comparar um território do sedentarismo, a cidade-anfitriã, que se opõe um espaço de nomadismo, do movimento que vem de fora-estrangeiro, abordando, em paralelo, o mito de Héstia e Hermes, para simbolizar o exterior e interior da casa ampliada para a cidade. E por meio das leis não escritas do espaço interior da cidade se pode estabelecer pelo direito da hospitalidade o encontro – acolhimento – entre o mundo da imobilidade e o da mobilidade.

Utilizando também do conceito de simetria (RAFFESTIN, 1997), a hospitalidade pode ser concebida como o conhecimento da prática que o homem mantém com o outro através dele mesmo. Sobre este contexto, Raffestin afirma que “aquele que acolhe, que é, portanto em situação sedentária, é de fato um migrante, um estrangeiro em espera, enquanto aquele que é recebido, portanto em posição de nômade, é de fato um sedentário em espera” (1997, p.3).

Brusadin (2021) avalia que ao receber e acolher alguém, é possível perceber um gesto inerente à dinâmica dar-receber-retribuir. Nesse sentido, a hospitalidade assume sua função de fato social inserido em uma lógica de troca imposta pela assimetria das relações com uma proposta de aspiração incondicional ao bem-estar do outro.

Ao discutir o acolhimento em espaços de oferta de serviços turísticos, Avena (2001) observa a necessidade de distinguir prestação de serviço de acolhimento. O ato de servir é distinto de servilismo ou servidão, uma honra assim como servir a uma causa e vai além de qualidades técnicas pois necessita de compreensão da subjetividade humana. Para ele o ato de prestar serviço é “substituir aquele ao qual oferecemos este serviço, pela sua impossibilidade ou sua indisponibilidade ou sua ignorância e, assim, pela sua vontade e autorização, agimos no seu lugar” (AVENA, 2001, p. 22). Prestar serviço é fazer algo pelo outro. Já o acolhimento “é uma relação entre duas pessoas que implica a execução de uma atividade com o outro”, e, nesse sentido, (AVENA, 2001) o “bom acolhimento” (AVENA, 2001, p. 22) se insere na dimensão comercial da hospitalidade. Prestar serviço não é equivalente a acolhimento, e vice-versa, eles se complementam quando acontecem em um mesmo espaço e tempo.

O acolhimento remete ao ato de hospedar, mas não se configura como exclusivo a esta manifestação. Na verdade, se estende a qualquer setor de serviços e às práticas de sociabilidade, devendo marcar todas as etapas da atividade turística. Nesse sentido, quando o acolhimento é observado no campo do turismo vale destacar a assimetria da relação anfitrião-hóspede e o papel de cada uma dessas figuras. Frugoli, Rejowski e Bastos (2021) ao analisarem o acolhimento do estrangeiro pela população local, em um espaço social de turismo religioso na romaria de Nossa Senhora de Nazaré na cidade de Belém (Pará, Brasil), apresentam algumas distinções entre ambos os atores, traduzidas nas seguintes diferenças nas regras de relação social, no momento da acolhida:

- a) *Anfitrião*: o anfitrião deve observar o que o hóspede necessita, para atendê-lo de forma a verificar novas demandas ou demandas a serem corrigidas.

O anfitrião que promove as práticas de acolhimento, seja ele individual ou em grupo, tem como missão pensar no outro, em sua necessidade. Como o hóspede é desconhecido, necessita-se “desvendá-lo”, intuí-lo. Para tanto, é preciso observá-lo para, assim, chegar a entendê-lo e pensar em promover novas ações ou ações complementares no ano subsequente. (FRUGOLI *et al.*, 2021, p. 762).

- b) *Hóspede*: ele é o desconhecido, o estranho que necessita de apoio em tudo o que tange ao seu bem-estar. Mas o hóspede e o anfitrião compartilham de um interesse comum, a procura pela partilha na dimensão sagrada da romaria e esse fator propicia sua acolhida.

[...] a oferta de alimentos e outras ações de apoio ao romeiro está associada à possibilidade de concretização efetiva da rota pelo hóspede. Independentemente da classe social do romeiro, as práticas de hospitalidade no caminho são assim recebidas e sentidas pelos hóspedes como fundamentais” (FRUGOLI *et al.*, 2021, p. 763).

A cena de hospitalidade se manifesta na medida em que o anfitrião respeita a condição do romeiro-hóspede e o acolhe. Diante desta conjuntura, Frugoli *et al.* (2001) afirmam que isso é possível porque ambos os lados têm interesse genuíno na relação. A assimetria entre anfitrião e hóspede acontece em uma dimensão sagrada da hospitalidade entre a população “que acolhe e os romeiros que são acolhidos” (FRUGOLI *et al.*, 2021, p. 11).

Na continuidade do contexto da proximidade entre acolhimento e turismo em grupos e não somente pares, Perazzolo *et al.* (2016, p. 7) apresentam o conceito de corpo coletivo acolhedor que,

[...] tem por suposto o acolhimento como espaço fenomênico em que os sujeitos da relação se reconhecem, interagem e se hospedam mutuamente; em que ambos se transformam no “outro” alternadamente; e em que o “eu” e o “tu” inauguram o pronome plural, edificado num terreno banhado pela afetividade e pela cognição.

Importante frisar que tal conceito acontece em uma perspectiva coletiva e envolve um sistema mais amplo de relações de simetria. As coletividades são formadas e organizadas de acordo com o entorno em que estão inseridas, acesso aos recursos, cultura e valores morais trazidos por suas trajetórias e interesses similares. Perspectiva essa “que se aplica ao exame do acolhimento envolvendo visitantes e comunidades”, onde as experiências compartilhadas são “vivas pelos sujeitos primariamente acolhidos e primariamente acolhedores” (PERAZZOLO *et al.*, 2016, p. 7 e 4). Tais experiências relacionais têm a qualidade de impactar afetivamente as coletividades, gerando memórias tanto de prazer como o contrário ao exemplo de desgosto.

### 3.3.2 Comensalidade

A comensalidade pode ser classificada como uma das manifestações mais reconhecidas da hospitalidade, sendo a atividade na qual os humanos tendem a comer juntos, compartilhando momentos em que o alimento assume o papel simbólico da partilha (BOUTAUD, 2011). Fishler (2001) destaca que o seu significado vai além do ato físico de comer, e traz uma noção mais ampla do que simplesmente comer com outras pessoas. Engloba a sensação de compartilhar alimentos em algum grau de compromisso e envolvimento recíproco entre os indivíduos presentes (FISCHLER, 2011).

De acordo com Jönsson, Michaud e Neuman (2021), a origem etimológica declarada mais comum é a palavra *commensalis*, provinda do latim medieval. É formada pelo prefixo *com* o qual indica algo compartilhado entre várias pessoas, seguido de dois prováveis sufixos. O primeiro seria *mensa*, que designaria uma mesa utilizada para alimentação. Então nesta possibilidade, a comensalidade seria uma questão de compartilhar a mesa e, portanto, o lugar e o objeto material central. Mas a

segunda análise seria o entendimento que o sufixo seria *mensalis*, compreendido pelo que está posto na mesa, e neste sentido, a comensalidade é mais sobre compartilhar o próprio alimento. Ainda uma terceira explicação, de acordo com os autores (JÖNSSON *et al.*, 2021), entende que o termo comensalidade derivaria do termo medieval *commensalia*, que designa o *symbola* comum, uma espécie de contribuição financeira para uma refeição deixada na mesa. Nesta análise, pouco explorada, a comensalidade poderia ser mais uma questão de compartilhar o custo de uma refeição do que a própria refeição. Esses desvios etimológicos demonstram a complexidade do conceito.

Boutaud (2011) observa que os primeiros sinais de diferenciação do homem para com os animais remete à dimensão simbólica do ato de comer “quando a preparação dos alimentos em um fogo coletivo propiciou sua partilha e distribuição” (BOUTAUD, 2011, p. 1214). O fogo coletivo correspondia à uma função social e criava um espaço de convivência para a partilha alimentar, onde apareceram as primeiras regras de distribuição e hierarquia alimentar. Como descreve o autor:

No fim da era neolítica, o fogo, situado primeiramente no exterior da gruta, integra o interior das habitações. Um espaço reservado é criado para a preparação dos alimentos e a consolidação dos vínculos ao redor da lareira feita com pedra polida ou terracota. A escolha dos alimentos não é diferente. Algumas espécies, como o cervo, são valorizadas no plano simbólico a ponto de constituir, segundo aquilo que podemos julgar, os primeiros indícios de desigualdades sociais e de expressão das elites por meio da escolha dos alimentos (BOUTAUD, 2011, p. 1214).

Em paralelo à contextualização de Boutaud, Fischler (2011) descreve que o fogo e o cozimento foram etapas decisivas na evolução humana e provavelmente marcaram o verdadeiro início da comensalidade, por ser uma característica específica dos humanos já que os primatas e outros animais não compartilhavam a comida da mesma forma. Foi justamente o fogo que proporcionou ao homem a transformação dos alimentos adaptando-os de sua condição biológica para a condição social e isso deu à cozinha um sentido mais amplo.

A comensalidade está baseada na atividade social de identidade cultural. Fischler (2011) a coloca no centro da cultura humana. Como descrevem Faltin e Gimenes-Minasse (2019), essas atividades, ou práticas, são determinadas por questões culturais e sociais que acontecem por meio das interações interpessoais naquele meio, se modificam e se adaptam aos processos da sociedade. O que é comum, ou um hábito,

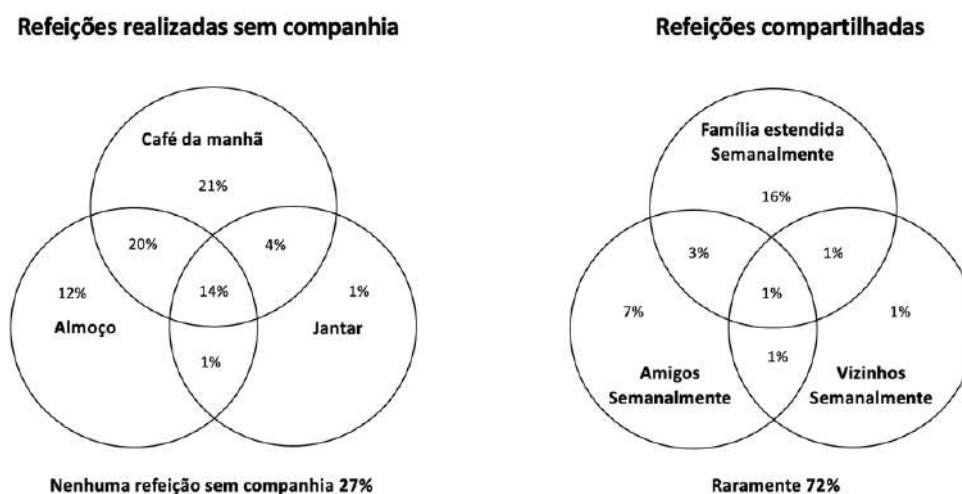
pode assumir o caráter de um símbolo ou de um ritual. Vai além do ato de comer, ela reflete a característica social humana de interagir e integrar-se na sociedade.

Já Fischler (2011) destaca a característica de que pode ser vista também como uma forma de troca, de partilha e de reconhecimento em um espaço físico. Tal espaço, que pode ser delimitado pela forma da mesa ou até mesmo a ausência desta, é um espaço social (FISCHLER, 2011). A disposição dos participantes em torno deste espaço reflete e determina as relações entre eles pois as refeições regulam a vida social e o comportamento individual, tanto a nível social como biológico. Nem todas as culturas comem em torno de uma mesa, mas todas as culturas têm regras e costumes que regulam o arranjo de comensais, distribuição e compartilhamento, bem como modos à mesa (FISCHLER, 2011). O espaço no qual se realiza a comensalidade pode ser descrito como um espaço de familiaridade onde relações se “refazem continuamente” (Boff, 2006, p.09). Este espaço também carrega na sua contextualização a característica humana “de saber comer em comum, de ser visto comendo, sob o olhar dos outros [...] o ambiente se torna um cenário, a encenação da refeição” (Boutaud, 2011, p.1213).

Sobal e Nelson (2003), ao estudarem os parceiros habituais de refeições em unidades comensais e a frequência de comer com outras pessoas em círculos entrevistaram 663 comensais de uma comunidade contemporânea do condado de Nova York, apresentam que estruturalmente a comensalidade pode ser separada em unidades e círculos (*Figura 6*). Os círculos são as estruturas que demarcam os espaços sociais e as unidades de comensalidade são os grupos de indivíduos, famílias etc. Essas unidades se encontram em um tempo e espaço específico onde acontece a refeição em conjunto. Sendo assim a comensalidade pode ser analisada pela abordagem das práticas alimentares como estrutura para relações sociais.

Assim sendo, o ato de comer quando compartilhado com o outro é denominado comensalidade, e é por meio desta que os indivíduos participantes expressam e compreendem seus valores materializados pelo alimento servido, a maneira como comem, quando e com quem estão compartilhando, possibilitando o estreitamento de vínculo. A comensalidade produz vínculos em todas as culturas, pois comer a mesma comida torna os comensais mais semelhantes e aproximam uns aos outros (FISCHLER, 2011).

Figura 6 - Refeições realizadas sem companhia e Refeições compartilhadas



Fonte: adaptado de Sobal e Nelson (2003, p. 185).

Sobre a aceitação do hóspede à mesa do anfitrião, Contreras e Gracia (2011, p. 195) destacam que “a comida é oferecida como um gesto de amizade, e quanto mais elaborada for maior é a intimidade que expressa ou maior é o grau de estima ou também de interesse”. Para complementar o entendimento sobre essas regras inseridas no contexto da comensalidade, Jönsson *et al.* (2021) acrescentam que:

O respeito a essas regras gera um sentimento de pertencimento à mesma comunidade. Nos países ocidentais, convidar alguém para jantar é colocar seu capital social e cultural em jogo. Quanto mais alta a posição social do convidado, mais formal será a configuração do jantar, tanto em relação aos aspectos materiais quanto às regras que os convidados devem seguir. Vice-versa, quanto mais próximos os convidados (em termos de parentesco ou categoria social), menor o rigor das regras – comer uma pizza na mão enquanto assiste TV é restrito a pessoas de grande proximidade social (JÖNSSON *et al.*, 2021, p.7, tradução nossa)<sup>35</sup>.

Em relação à especificidade do espaço e tempo da comensalidade, apresenta-se o relato de Picanço (2020) sobre o comer em conjunto com seus anfitriões durante a pescaria realizada em um rio na comunidade amazônica cabocla de Araí (Pará, Brasil).

<sup>35</sup> “The respect of these rules generates a sense of belonging to the same community. In Western countries, having someone over for dinner is putting your social and cultural capital at stake. The higher the social position of the guest is, the more formal the dinner setting will be, both regarding material aspects and the rules guests have to follow. Vice versa, the closer the guests are (in the terms of kinship or social category), the lesser strictness of the rules—eating a pizza by hand while watching TV is restricted to people of close social proximity” (JÖNSSON *et al.*, 2021, p.7).



A atividade da pesca entre os integrantes dessa comunidade envolve rituais de comensalidade em um espaço familiar, mas que pelas qualidades hospitaleiras desta população com o hóspede amplia-se para uma dimensão mais social:

Em uma das vezes perguntei a um dos meus companheiros pescadores: “O que vamos levar para comer?”. Ele me respondeu: “Tamo contando de pegar peixe e assar pra comer com farinha, mas, se não der peixe, a gente come um chibé e tá tudo certo”. Então, como eu já sabia qual seria a resposta, preferi ficar quieto e torcer para que desta vez fosse como das outras: farta de muito peixe. Felizmente assim foi. Naquele dia a pescaria foi farta e tivemos muitos peixes para comer acompanhados de bastante farinha! [...] Mas o fato de a pescaria ter sido promissora não impediu os pescadores e, claro, nem a mim de comer chibé, que é uma das comidas mais importantes da mesa dos caboclos, particularmente daqueles que ainda vivem no meio rural do nordeste paraense (PICANÇO, 2020, p. 217).

Tais condutas e regras apresentadas sobre a comensalidade mostram o complexo significado social e cultural desta dimensão da hospitalidade no tempo e no espaço de acordo com a sociedade e cultura local. As funções da comensalidade se adaptam ao meio que estão inseridas assim como adaptam-se socialmente na contemporaneidade.

A partir da prática da comensalidade, suas regras e adaptações dentro dos espaços e tempos da hospitalidade, pode-se compreender a construção das relações em torno da mesa, ou qualquer outra organização, que traga a simbologia de conviver a qual estes espaços tem na sociedade humana e a materializa (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2017). Por meio da comensalidade observam-se as condutas alimentares, postura dos participantes, interação social e a conexão do alimento com os ritos, símbolos e valores morais que fazem parte da identidade nas sociedades.

## 4 METODOLOGIA

Neste item, descreve-se a observação participante com base no método etnográfico adotado para a pesquisa, considerado adequado para o estudo do problema com foco em uma comunidade ribeirinha. Após a compreensão dos princípios e operacionalização desse método, apresenta-se as etapas e procedimentos de coleta e análise dos dados, com ênfase na pesquisa de campo.

### 4.1 MÉTODO ETNOGRÁFICO

Esta pesquisa tem a sua jornada considerada como o método mais adequado para aproximar o pesquisador à realidade que pretende estudar e entender a cultura de uma certa comunidade ou grupo social (URIARTE, 2012). Segundo Magnani (2002, p.17),

[...] o método etnográfico não se confunde ou se reduz a uma técnica; pode usar ou servir-se de várias, conforme as circunstâncias de cada pesquisa; ele é antes um modo de acercamento e apreensão do que um conjunto de procedimentos; [...] é resgatar um olhar de perto e de dentro [...].

Há alguns princípios a serem seguidos para uma pesquisa assumir o caráter de etnográfica (ANDRÉ, 2013) a) uso de técnicas tradicionais (análise documental, observação participante e entrevistas); b) interação entre o pesquisador e o objeto estudado; c) ênfase no processo; e) contato direto e prolongado com o objeto estudado; f) descrição e indução; g) elaboração de abstrações, teorias, conceito e hipóteses. O trabalho de campo é o centro da pesquisa etnográfica e além das técnicas citadas, importa utilizar vídeo, fotografias, gravações sonoras, entre outras para melhor visualização do registro das situações investigadas.

Por outro lado, Nikodimov (2011) destaca a importância do embasamento da hospitalidade no campo da etnografia, principalmente na relação entre o pesquisador, chamado por ela de observador, e os anfitriões. Para ela, o pesquisador não é apenas um mero observador, pois necessita de uma autorização para estar nos espaços sociais, sendo fundamental saber se relacionar para conseguir interagir na comunidade estudada. A hospitalidade torna-se, assim, uma ferramenta essencial para abrir caminho da pesquisa, uma vez que “os antropólogos são obrigados a negociá-la e, paralelamente, se engajam em seu próprio terreno de pesquisa” (NIKODIMOV, 2011, p. 90).

Para a aplicação desse método, Uriarte (2012) descreve três fases, sendo a primeira voltada à construção de uma base teórica, a segunda ao trabalho de campo e a terceira à escrita dos resultados e sua interpretação (*Quadro 5*).

Quadro 5 - As três fases do método etnográfico

FASES	DEFINIÇÃO
A primeira fase: mergulho na teoria, informações e interpretações já feitas sobre a temática e a população específica a se estudar.	Deve ser aprofundado o conhecimento teórico antes de começar o trabalho de campo. Obter informações e contextualização bibliográfica tanto da comunidade e região pesquisada, assim como das técnicas e detalhamento para levantar problemas de acordo com a etnografia. A percepção etnográfica aprimorada acontece com tempo e experiência.
A segunda fase: tempo (longo) vivendo entre os “nativos” (rurais, urbanos, modernos ou tradicionais); esta fase se conhece como trabalho de campo <sup>36</sup> .	A percepção etnográfica se apresenta com o tempo experienciado no campo, e com ela o duplo processo de desenvolvimento do pesquisador. Compreende a cultura do outro sem fazer comparações com a sua e coloca em perspectiva a sua própria cultura social, com o que analisa. Isso é descrito pela capacidade de flexibilizar o que é entendido por ser “conhecido/próximo” e “estranho/distante”.
A terceira fase: escrita, que se faz de volta para a casa.	Ponto delicado da pesquisa, pois a linguística da escrita é muito diferente da compreensão etnográfica, a qual é sentida e passa pela ressignificação de símbolos e costumes culturais. A autora enfatiza que a etnografia é uma experiência em “captar, compreender e interpretar” o outro que é sujeito do estudo. Para colocar isso em linguagem escrita é necessário uma consistência linear e coerência que não são da natureza da compreensão etnográfica.

Fonte: adaptado de Uriarte (2012, p. 7).

No âmbito dessas fases é possível fazer uma associação com a percepção e a linguística apresentadas por Laplantine (2004), e o contexto interpretativo de uma cultura por meio da “descrição densa” apresentada por Geertz (2008, p. 4).

Na análise perceptiva, o olhar precisa ser inquieto, buscar por respostas e significados, e, ainda, “ser capaz de viver no seu íntimo a tendência principal da cultura que está estudando” (LAPLANTINE, 2004, p.22) e integrar-se ao campo de estudo, não somente como mero observador. Sobre a atividade linguística o autor enfatiza a escrita, onde qualquer detalhe necessita ser minuciosamente descrito, sempre com a atenção do

---

<sup>36</sup> “Campo antropológico supõe não apenas ir e ver ou ir e pegar amostras, mas algo mais complexo: uma co-residência extensa, uma observação sistemática, uma interlocução efetiva (língua nativa), uma mistura de aliança, cumplicidade, amizade, respeito, coerção e tolerância irônica” (CLIFFORD apud URIARTE, 2012, p. 5).

observador para não normalizar o juízo dos fatos com base no seu conteúdo cultural e igualmente ao do sujeito que é observado, pois a natureza do objeto é definida com base na linguística adquirida pelo meio cultural no qual o indivíduo formou seu caráter (MAUSS, 2003b). Atenção ao questionamento e olhar para qualquer detalhe cultural e, em conjunto com essa desconstrução da compreensão binária observador-observado, “fazer surgir o que ainda não foi dito, em suma, em revelar o inédito” (LAPLANTINE, 2004, p.38).

Já a descrição densa é um método etnográfico de observação criado por Geertz (2008), no qual o intuito é analisar as “estruturas de significação” (2008, p.7) nas relações sociais que acontecem nos sistemas culturais, principalmente naqueles encontrados em pequenas comunidades. Geertz (2008, p. 15) descreve tais características, apontando que a etnografia é:

[...]interpretativa; o que ela interpreta é o fluxo do discurso social e a interpretação envolvida consiste em tentar salvar o "dito" num tal discurso da sua possibilidade de extinguir-se e fixá-lo em formas pesquisáveis. [...] Há ainda, em aditamento, uma quarta característica de tal descrição, pelo menos como eu a pratico: ela é microscópica. (GEERTZ, 2008, p. 15).

A descrição densa, segundo o autor, pode ser aplicada para pesquisas onde há o interesse de analisar os laços culturais, compreender e interpretar os signos e simbologias semióticas que se manifestam, principalmente no cotidiano e na realidade local, sendo que o “*locus* do estudo não é o objeto de estudo” (GEERTZ, 2008, p. 16) pois os o pesquisador estuda no *locus* e não o *locus*.

Quaisquer que sejam, ou onde quer que estejam esses sistemas de símbolos "em seus próprios termos", ganhamos acesso empírico a eles inspecionando os acontecimentos e não arrumando entidades abstratas em padrões unificados. Outra implicação é que a coerência não pode ser o principal teste de validade de uma descrição cultural. Os sistemas culturais têm que ter um grau mínimo de coerência, do contrário não os chamaríamos sistemas, e através da observação vemos que normalmente eles têm muito mais do que isso (GEERTZ, 2008, p. 13).

O pesquisador deve sentir e procurar compreender a densidade cultural da população observada, “deve atentar-se para o comportamento, e com exatidão, pois é através do fluxo do comportamento mais precisamente, da ação social” (GEERTZ, 2008, p. 12) que se é possível observar e compreender as articulações sociais e sua simbologia

Por meio do método etnográfico pautado no olhar perceptivo e na descrição densa, a pesquisadora, muito provavelmente, não obterá uma verdade absoluta mas, sim, interpretações a partir da observação e diálogo com os participantes envolvidos, em conjunto, também, com pesquisas de temáticas similares já realizadas previamente (OLIVEIRA, 2021). Nessa perspectiva desenvolveu-se a presente pesquisa conduzida por um estudo qualitativo, cujas etapas e procedimentos são descritos a seguir.

## 4.2 ETAPAS E PROCEDIMENTOS

Esta pesquisa caracteriza-se quanto à abordagem como qualitativa e quanto aos objetivos, como exploratória (DENCKER, 2007; LIAMPUTTONG; EZZY, 2005).

Na pesquisa qualitativa há uma relação dinâmica e indissociável entre o mundo real e o sujeito em sua subjetividade, o que não pode ser traduzido em números. No seu processo tem destaque a interpretação e os significados, onde a fonte de coleta de dados é o ambiente natural e o instrumento-chave e o pesquisador. (DENCKER, 2007; GIL, 2006).

Liamputtong e Ezzy (2005) descrevem que existem inúmeras teorias metodológicas que podem ser primeiramente estudadas para posteriormente serem utilizadas na pesquisa qualitativa, sendo uma delas a etnografia. Para os autores o uso da teoria pode ser aplicado de maneiras diferentes, sendo importante reconhecer e aceitar o significado variável da teoria na pesquisa qualitativa. E para qualquer teoria de pesquisa qualitativa a ser abordada, deve-se levar em conta que existem três conjuntos interrelacionados de questões que precisam ser claramente abordadas. São elas:

1. Qual é o referencial teórico dentro do qual o estudo está sendo conduzido?
2. Qual é a questão substantiva que está sendo pesquisada?
3. Quais são os resultados desejados da pesquisa? (LIAMPUTTONG; EZZY, 2005, p. 13, tradução nossa)<sup>37</sup>.

Enquanto essas perguntas seguem logicamente a ordem apresentada, na prática, muitas começam com a segunda ou terceira questão e vão daí para a outra questão (LIAMPUTTONG; EZZY, 2005). Tal particularidade se enquadra nesta pesquisa, ao ter

---

<sup>37</sup> “1. What’s is the theoretical framework within which the study is being conducted? 2. What is the substantive issue being researched? 3. What are the desired outcomes of the research?” (LIAMPUTTONG; EZZY, 2005, p. 13).

se questionado de antemão: *Como a hospitalidade se manifesta no turismo de base comunitária em Mangabeira?*

Como o tema aqui tratado é pouco presente na literatura especializada, este estudo explora-o de forma a adquirir maior familiaridade com o problema, conhecer mais sobre o assunto e construir hipóteses para uma pesquisa futura (GIL, 2008). Também depende de uma pesquisa bibliográfica, mesmo considerando carência de obras diretamente focadas no tema, pois haverá certamente referências que podem contribuir mesmo que indiretamente em termos de fundamentos teóricos. Em geral assume a forma de um estudo de caso (DENCKER, 2007) centrado em um local, uma comunidade, um empreendimento. Nesse sentido estuda-se o caso da comunidade ribeirinha de Mangabeira (Pará, Brasil).

A construção do referencial teórico sobre hospitalidade, cultura ribeirinha, turismo de base comunitária e patrimônio alimentar com ênfase no sistema culinário da mandioca, foi feita a partir de levantamento, seleção e análise de bibliografia. Foram consultados o Google Acadêmico, a base *SciElo*, o catálogo da biblioteca da Universidade Anhembi Morumbi e a base Publicações de Turismo da Escola de Artes e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Particularmente quanto à cultura ribeirinha amazônica deu-se preferência à literatura nacional tendo em vista a realidade brasileira como condicionante dos assuntos tratados. Em relação às informações e dados ILA, consultou-se o seu site oficial e documentos disponibilizados após solicitação à diretoria.

Com relação ao desenvolvimento da pesquisa, seguiu-se o modelo de Uriarte (2012), sendo que o “mergulho” na teoria ocorreu concomitantemente com o “mergulho” no campo, na forma de retroalimentação constante, após o que se procedeu à descrição e análise dos resultados no local de residência da pesquisadora. As técnicas utilizadas para a coleta de dados no campo foram a observação assistemática, a observação participante e a entrevista, associadas a registros fotográficos, anotações em caderneta e gravações por meio de gravador portátil de áudio.

A observação assistemática pode ser aplicada como um método inicial, ou em momentos específicos, onde o pesquisador “se torna [...] parte do grupo, e desta forma acaba por não tomar nota do que é observado” (SOARES; PEREIRA; DIAS, 2011, p. 7). É utilizada, principalmente, para momentos em que o observador está interagindo com o grupo antes de conquistar uma certa familiaridade ou já ser aceito com mais

naturalidade, atitude tomada para evitar qualquer desconforto ou estranheza provindos do grupo observado.

Na observação participante, também chamada de observação ativa, o pesquisador participa como membro de um grupo, de uma comunidade ou de uma situação, e, dessa forma, “se chega ao conhecimento da vida de um grupo a partir do interior dele mesmo” (GIL, 2008, p. 103). Vale citar o desafio dessa técnica de pesquisa qualitativa, que se caracteriza pela interação “entre o pesquisador, os sujeitos observados e o contexto no qual eles vivem”, obrigando “o pesquisador a lidar com o ‘outro’, num verdadeiro exercício constante de respeito à alteridade” (FERNANDES; MOREIRA (2013, p. 518). Importante destacar também que:

A pesquisa participante é fortemente descritiva, e o pesquisador busca não intervir na realidade estudada, mas sim conhecê-la, o que pode ser feito a partir de vários instrumentos e estratégias metodológicas. Dado o seu teor descritivo, esse tipo de investigação necessita de um cuidado maior no que se refere à contemplação dos atores envolvidos, dos lugares frequentados, das atividades do dia a dia, ou seja, de todos que interagem no seu interior. Visto que se está diante de uma realidade bem peculiar, na qual prevalecem valores intrínsecos à sua sociedade, então, deve-se estar atento aos seus costumes, ritos e cerimoniais para, então, estabelecer o diálogo necessário para efetivação da pesquisa (OLIVEIRA, 2021, p. 25)

Concorda-se com esses autores de que usar a observação assistemática e participante presume conviver e trocar experiências principalmente pelos sentidos da visão, fala, tato ou sentimento, vivência e experimentação. Tais aspectos foram considerados na coleta de dados, os quais também foram registrados em caderneta de anotação.

Para a coleta de dados no campo foram realizadas quatro visitas à comunidade. Na primeira visita, de 6 a 21 de julho de 2020, iniciou-se aproximações com os residentes, especialmente as mulheres anfitriãs e os responsáveis pela operação das vivências turísticas. Procedeu-se à coleta preliminar de dados por meio de observação assistemática, ou seja, de forma livre, sem planejamento e sem registros no momento (SOARES *et al.*, 2011). Posteriormente registrou-se os dados coletados em caderneta de anotação como, por exemplo, as interações sociais vistas na casa de farinha em um primeiro momento: a) quem estava em um posicionamento de liderança no saber fazer; b) histórias e fatos contados sobre o ofício da casa de farinha; c) relatos sobre os alimentos que eram produzidos ali; d) relatos sobre a ancestralidade do saber fazer; assim como e) sujeitos que apareciam espontaneamente e como as interações

aconteciam. Esses registros possibilitaram um conhecimento prévio da realidade do local e de seus atores – anfitriãs e organizadores.

A segunda e terceira visitas, de 5 a 11 de janeiro e de 5 a 21 de fevereiro de 2021, respectivamente, ocorreram no período de abertura ao turismo, seguindo os protocolos para COVID-19. A partir de observação participante e de entrevistas durante duas vivências turísticas foram coletados dados, registros fotográficos e gravações.

Durante a segunda visita *in loco*, foram aplicadas entrevistas informais (GIL, 2008) ou não estruturadas, ou seja, sem um roteiro prévio de perguntas, sendo estas introduzidas pelo entrevistador conforme os assuntos foram emergindo das falas dos entrevistados.

Na técnica da entrevista, o pesquisador introduz um assunto ou questiona o entrevistado a fim de obter informações para a sua pesquisa. Nesse sentido, dialoga com o informante, interagindo socialmente com este (GIL, 2008). Sobre a estrutura da entrevista informal, Gil (2008, p. 111) descreve:

Este tipo de entrevista é o menos estruturado possível e só se distingue da simples conversação porque tem como objetivo básico a coleta de dados. O que se pretende com entrevistas deste tipo é a obtenção de uma visão geral do problema pesquisado, bem como a identificação de alguns aspectos da personalidade do entrevistado.

As entrevistas foram aplicadas junto a duas farinheiras da comunidade – Raísla Pimentel, cozinheira e aprendiz de farinha (filha da Dona Joana) e Dona Joana Laura Rodrigues, farinha de Mangabeira -, as quais foram gravadas mediante termo de consentimento. Nessas entrevistas abordou-se o manuseio e produção de alimentos a partir da mandioca e percepções sobre as vivências turísticas, cujas perguntas foram sendo formuladas pela pesquisadora no seu decorrer.

As duas entrevistadas foram consideradas pessoas-chave de informação e ofereceram uma visão geral sobre o problema pesquisado com a identificação de aspectos a serem aprofundados. A transcrição dessa entrevista com perguntas informais está disponibilizada no apêndice A.

Na terceira visita fez-se o acompanhamento da vivência turística e coletaram-se outros dados mediante observações assistemática e participante. Essa vivência foi composta por um grupo fechado de participantes que faziam parte de uma escola de bruxaria. Estavam em busca de aprimorar o conhecimento sobre a dimensão do sagrado e sua simbologia dentro da cultura amazônica ribeirinha. Este fato, coincidentemente,



contribuiu com informações complementares em relação à dimensão simbólica da casa de farinha, pois tanto Dona Joana Laura como seu marido Sr. Firmino se sentiram mais à vontade para compartilhar crenças e histórias vividas na comunidade.

Durante a quarta visita à comunidade, realizada de 9 a 15 de julho de 2021, aprofundou-se a coleta de dados mediante aplicação de entrevistas semiestruturadas, sendo seis junto à hóspedes de primeira viagem, uma com hóspede de segunda viagem, e uma junto a uma anfitriã - Dona Joana Laura. A entrevista semiestruturada mescla perguntas abertas e fechadas, o que possibilita ao entrevistado discorrer de maneira mais fluida sobre o assunto abordado. “O pesquisador deve seguir um conjunto de questões previamente definidas, mas ele o faz em um contexto muito semelhante ao de uma conversa informal” (BONI; QUARESMA, 2005, p. 75). Esta etapa foi empregada com o intuito de “delimitar o volume de informações, obtendo assim um direcionamento maior” (BONI; QUARESMA, 2005, p. 75) para os temas de interesse a serem abordados nas entrevistas, com base no recorte do roteiro turístico no dia da farinhada (*Quadro 6*).

Além do conteúdo citado nesse quadro, surgiram alguns questionamentos extras durante as entrevistas relacionados à recepção, às relações pessoais, ao patrimônio cultural, à simbologia da casa de farinha e à partilha de experiências. O roteiro das entrevistas encontra-se no apêndice B, transcrição das entrevistas semiestruturadas estão no apêndice C e os termos de consentimento dos entrevistados no apêndice D.

Quadro 6 - Categorias gerais estruturantes do conteúdo das entrevistas

<b>CATEGORIA</b>	<b>CONTEÚDO ABORDADO</b>	<b>ENTREVISTA</b>
Aspectos gerais	Conhecimento do roteiro Interesse pela vivência Preparo para o roteiro Cuidados tomados Questões de agrado ou incômodo com o roteiro	Hóspede e 1ª viagem Hóspede de 2ª viagem Anfitriã
Acolhimento	Recepção Aspectos da casa e seu exterior Apresentações na roda de tacacá Interação com anfitriãs e hóspedes na casa de farinha	Hóspede e 1ª viagem Hóspede de 2ª viagem Anfitriã
Comensalidade	Organização das refeições Interação nas refeições Interação nas refeições na casa de farinha Roda do tacacá	Anfitriã

Fonte: autoria própria, 2021.

Na terceira fase da pesquisa, as entrevistas foram transcritas por meio do Sonix, um *software* de transcrição de áudios e vídeos<sup>38</sup>, e depois revisadas, parte por parte, para evitar qualquer discrepância entre o texto e os áudios gravados das entrevistas. Fez-se a seleção de estratos destas com base nas categorias do quadro 3, e, paralelamente, revisou-se e selecionou-se as anotações da caderneta e as fotos em busca de colocar uma ordem no material coletado para apoiar a descrição (GILBERTO; NOGUEIRA, 2007), análise perceptiva (LAPLANTINE, 2004) e interpretativa densa (GEERTZ, 2008). As transcrições das entrevistas utilizadas nessa pesquisa estão apresentadas em *itálico* na discussão do capítulo 6. Os hóspedes e primeira viagem estão apresentados por A1, A2, A3, A4, A5 e A6, assim como a hóspede de segunda viagem está apresentada por B1.

A figura 7 ilustra o esquema metodológico, a partir do modelo teórico, bem com o encadeamento dos objetivos com as técnicas de coleta e análise dos dados.

Embora tenha-se adotado as fases de Uriarte (2012) para o método etnográfico, optou-se por apresentar o referencial teórico sobre o turismo de base comunitária e a hospitalidade antes da metodologia, tendo em vista seu embasamento na pesquisa de campo. Os resultados alcançados nesta são então discutidos à luz dos autores referenciados, com foco na dimensão simbólica da casa de farinha que conduz o acolhimento e a comensalidade nas vivências ribeirinhas de Mangabeira a partir de manifestações de hospitalidade no âmbito das relações sociais e da hospitabilidade na promoção dos laços sociais.

---

<sup>38</sup> <https://sonix.ai/pt>.

Figura 7 - Esquema metodológico da pesquisa

Modelo teórico	Objetivo geral	Objetivos específicos	Coleta de dados	Tratamento de dados
	<p>Investigar a hospitalidade nas vivências ribeirinhas, do TBC em Mangabeira, centradas na cultura da mandioca</p>	<p>Compreender a dimensão simbólica da cultura alimentar da mandioca na comunidade de Mangabeira</p>	<p>Pesquisa bibliográfica Observação assistemática Observação sistemática</p>	<p>Levantamento e análise de bibliografia Sistematização de dados do caderno de anotações</p>
		<p>Descrever os rituais de acolhimento e de comensalidade da casa de farinha durante as vivências ribeirinhas</p>	<p>Observação sistemática Observação participante Entrevistas Registros fotográficos</p>	<p>Sistematização de dados do caderno de anotações Transcrição das gravações pelo Sonix Sistematização de dados e seleção de trechos das entrevistas</p>
		<p>Analisar as relações sociais que se estabelecem entre hóspedes e anfitriãs, com ênfase na cultura da mandioca</p>	<p>Pesquisa bibliográfica Observação sistemática Observação participante Entrevistas</p>	<p>Discussão dos resultados frente ao referencial teórico</p>

Fonte: autoria própria (2022)

## 5 DIMENSÃO SIMBÓLICA DA CASA DE FARINHA

Este item trata da dimensão simbólica da casa de farinha a partir da descrição de Mangabeira como *locus* da pesquisa, uma comunidade ribeirinha remanescente de quilombos. Em seguida aborda-se o sistema culinário da mandioca, em seus processos, objetos, saberes e práticas artesanais centrado na casa de farinha dessa comunidade, em cujo contexto se insere a simbologia relacionada ao mito de Mani, ou lenda da mandioca.

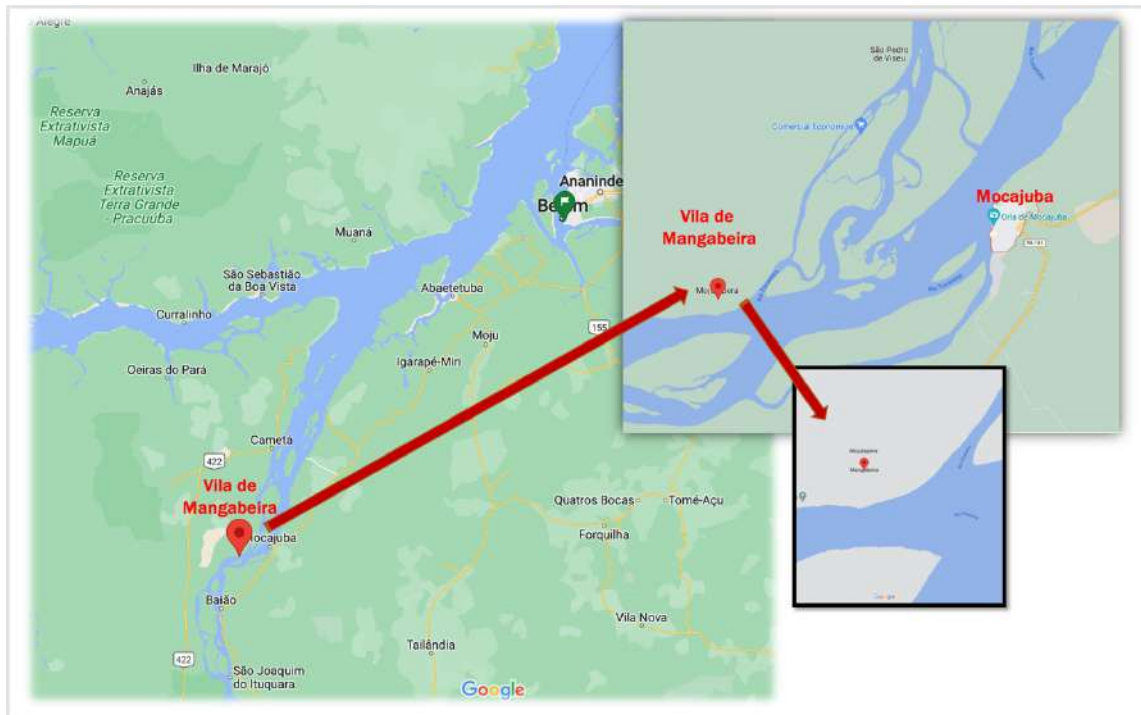
### 5.1 COMUNIDADE RIBEIRINHA DE MANGABEIRA

A Comunidade Ribeirinha Remanescente Quilombola de Mangabeira (*Figura 8*) é um vilarejo às margens do Rio Tocantins, pertencente à zona rural do município de Mocajuba, localizada no nordeste do estado do Pará, na região do Baixo Tocantins (*Figura 9*). De Mocajuba o acesso para o vilarejo é feito somente por barco (*Figura 10*), trajeto que pode levar quarenta e cinco minutos a uma hora e meia, dependendo das correntes fluviais e da capacidade do meio de transporte. A população mangabeirense é de cerca de 500 habitantes, total estimado em 2019 conforme contagem realizada pelos próprios moradores da comunidade (ABREU; SOUTO, 2018).

Esse indício de isolamento, tanto da Comunidade de Mangabeira como de outras comunidades tradicionais amazônicas, ocorreu porque durante um longo período estavam mais afastadas dos centros urbanos e a locomoção era fator de dificuldade de acesso pela questão geográfica (GOMIDE et al., 2015), assim como continua para várias delas. Com essas condições, as comunidades ribeirinhas são locais de cultura tradicionais singulares que, até algumas décadas passadas, recebiam pouca influência externa.

A vida da Comunidade de Mangabeira em meio à natureza é simples e tradicional. Tudo o que é preciso em termos de saúde, produtos manufaturados específicos e ensino superior só está disponível nas cidades maiores como Mocajuba e Cametá. A mandiocultura é a base da cultura alimentar local que estrutura os padrões de produção e consumo, ou seja: a produção alimentar a partir do cultivo da mandioca originada de uma tradição ancestral inicialmente de matriz indígena (CASCUDO, 2004; FERNANDES, 2009; PINTO, 2005), com saberes passados de geração para geração, e que integra parte do sistema culinário da mandioca (PINTO, 2005).

Figura 8 - Mapa da região da Comunidade Ribeirinha Remanescente Quilombola de Mangabeira, Pará, Brasil



Fonte: Google Mapas (2022).

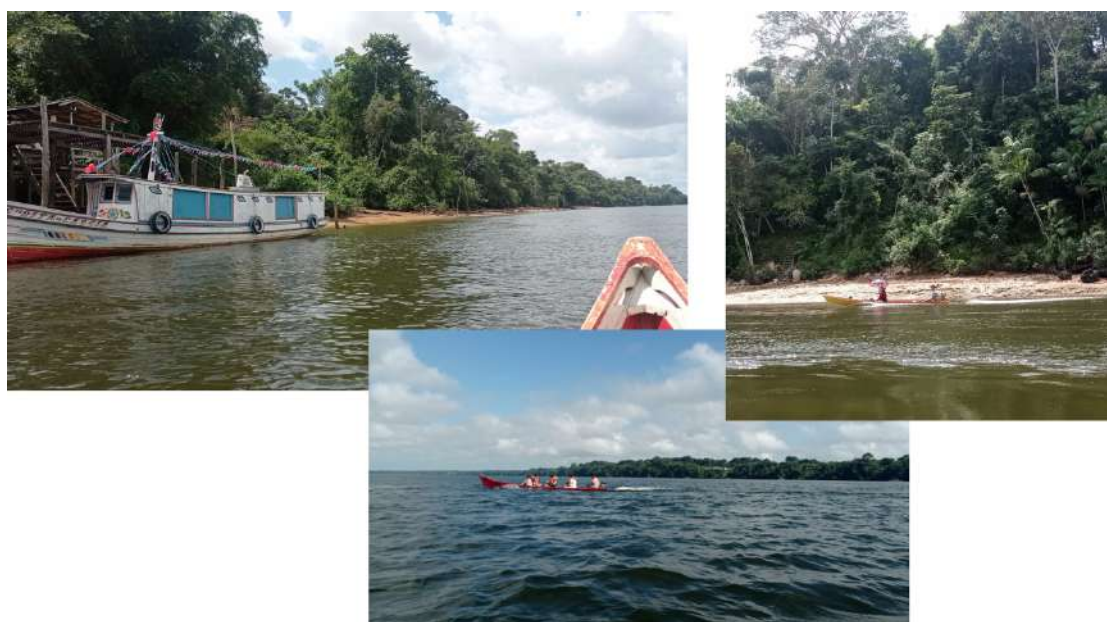
Figura 9 - Fotos aéreas da Comunidade de Mangabeira feitas com drone



Fonte: Cadu de Castro (2022).

Na comunidade grande parte das famílias vive da agricultura familiar com destaque para a mandioca, seguida do açaí e cacau assim como o extrativismo da castanha do Brasil que na região, por questão de regionalização (MENDES; QUINZANI; MARQUES, 2014), é chamada de castanha do Pará. Além da agricultura familiar e do extrativismo agrícola, do Rio Tocantins é de onde os mangabeirenses tiram parte de seu sustento com a atividade de pesca artesanal de subsistência, feita com artefatos típicos utilizados pelos pescadores locais (JURAS; CINTRA; LUDOVINO, 2004) como rede de malhadeira, caniço, tarrafa e matapi. Essas especificidades alimentares fazem parte da construção histórica da subsistência de comunidades populares como as ribeirinhas e quilombolas (ITERPA, 2009; LIRA; CHAVES, 2016; PINTO; WALDECK, 2006).

Figura 10 - Embarcações realizando viagens entre a Comunidade de Mangabeira e outras localidades pelo Rio Tocantins



Fonte: própria autoria (2022).

Em um estudo feito na Comunidade de Mangabeira (ABREU; SOUTO, 2018) em 2018, observava-se, ainda, 17 famílias atuantes nas casas de farinha, número que caiu para cinco famílias<sup>39</sup> em 2021. Investigar a cultura dessa população ribeirinha é premente, pois simbologias, ritos e artefatos vinculados ao sistema culinário da mandioca correm o risco de se extinguirem principalmente pela aposentadoria dos produtores mais antigos ao mesmo

---

<sup>39</sup> Relato feito para Jane Glebia de Abreu por Dona Joana Laura, responsável pelo núcleo farinheiro da família Rodrigues.



tempo que há desinteresse dos jovens dessas famílias produtoras da comunidade que buscam oportunidades nas grandes cidades (ABREU; SOUTO, 2018). Entre as famílias restantes estão as das mestras farinheiras Dona Joana Laura e Dona Rosana, que trabalham junto ao ILA.

## 5.2 MANDIOCA: TRADIÇÃO E SABERES ANCESTRAIS

### 5.2.1 Sistema culinário

A mandioca, *Manihot esculenta* Cranz (Figura 11), é uma planta nativa da América, com fortes indícios de naturalidade brasileira e foi o principal produto agrícola das nações indígenas quando aqui chegaram os primeiros colonizadores (PINTO; WALDECK, 2006), batizada pelo padre jesuíta José de Anchieta como “pão da terra” (PINTO; WALDECK, 2006, p.9).

Desde o Brasil pré-colombiano, a mandioca é essencial para a vida da população brasileira, além de ser a produção base de muitas populações rurais. É cultivada no país inteiro e a farinha está presente em praticamente todas as mesas brasileiras, com cada região apresentando especificidades que as singularizam, além de estarem arraigadas em “tradições e saberes herdados dos ancestrais” (PINTO, 2005, p. 291).

Figura 11: Estaqueamento, método tradicional de cultivo ribeirinho da *Manihot esculenta* Cranz



Fonte: própria autoria (2020).

Por meio dos processos de produção da mandioca é possível verificar uma variedade de produtos alimentares que estão presentes na alimentação do dia a dia e em festividades, fato que mantém enraizada a permanência, em conjunto com suas propriedades organolépticas, na preferência do gosto brasileiro, principalmente nas regiões norte e nordeste do Brasil (CASCUDO, 2004). A partir das diferentes espécies de mandioca vemos a utilização da massa ralada e prensada para o preparo de farinhas, beijus e até mesmo sua utilização fresca quando esta é de espécie mansa, sem veneno (FERNANDES, 2009). Tem ainda a massa pubada, fermentada, para fazer bolos e tortas como o tradicional Bolo Souza Leão - um dos mais antigos doces brasileiros que recebeu o título de Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco (Lei nº 357 de 2007). O caldo resultante da prensa da massa de mandioca ralada no *tipiti*, artefato culinário indígena, descansa por pelo menos 24 horas separando a goma - amido - do líquido (CASCUDO, 2004; FERNANDES, 2009). Dessa goma surgem os polvilhos e féculas tão utilizados para biscoitos, pão de queijo e tapiocas recheadas. Já do líquido venenoso resultante desse processamento da mandioca brava, o *manipói* (CASCUDO, 2004, p.97), fermentado ao sol e fervido longamente, surge o tucupi ou a *manicueira* (FERNANDES, 2009, p.14), que serve de caldo para a cocção de peixes e outras carnes como o pato no tucupi, considerado comida típica paraense e muito apreciado das festas de final de ano e presente nas festividades do Círio de Nazaré (DE MACÊDO, 2020).

Já o sistema culinário é um conceito complexo (CONTRERAS; GRACIA, 2011; MARANHÃO; BASTOS; MARCHI, 2016; POULAIN, 2004) elaborado a partir do processo em cadeia de uma cultura alimentar. De acordo com Poulain (2004) tanto ele como o sistema agrícola de comunidades tradicionais são partes integrantes do sistema alimentar, mas com a diferença que o sistema culinário é integrante de um espaço social alimentar (POULAIN, 2004) não sendo específico pela flexibilidade cultural de cada sociedade. Contreras e Gracia (2011) descrevem que o sistema culinário da seguinte forma:

[...] se caracteriza não somente pelo conjunto de ingredientes e técnicas utilizados na preparação da refeição e pelas combinações e relações que se dão entre esses alimentos, mas também pelas normas que governam a escolha, a preparação e o consumo de alimento (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 33).

Também pode ser compreendido por abranger várias etapas que vão desde o método de obtenção da matéria prima até as refeições (GONÇALVES, 2004; TEMPASS, 2019), incluindo os “universos simbólicos” (MARANHÃO; BASTOS; MARCHI, 2016, p. 55) de



todo o processo de produção e formas de se alimentar. Contreras e Gracia (2011) ainda descrevem que o entendimento de sistemas, tanto culinários como alimentares, pode ser compreendido e estruturado de formas distintas entre as culturas, questão que traz uma certa dificuldade para apresentar um conceito universal. Nesse sentido, as estruturas que definem o sistema culinário em comunidades rurais, assim como a comunidade ribeirinha, diferem em uma cultura mais urbana, a qual poderia definir como sistema alimentar o que é compreendido como sistema culinário na cultura ribeirinha.

A produção a partir da mandioca está associada, em geral, com a subsistência de comunidades populares como as indígenas, ribeirinhas e quilombolas. E por ser uma tradição ancestral (PINTO; WALDECK, 2006), constituem o patrimônio imaterial dessas comunidades rurais.

Os laços entre a mandioca e seu universo sociocultural expressam-se também nas práticas agrícolas e nos mitos que cercam seu aparecimento. A atitude com relação à mandioca reflete-se num discurso sobre o modo de tratar o vegetal: uma variedade é criada e não somente cultivada ou plantada. Estabelece-se uma relação de filiação entre a agricultora e as variedades cultivadas. As variedades têm uma dimensão humanizada que é a tela de fundo do manejo da diversidade varietal (EMPERAIRE, 2005, p. 37).

Existem diferenças nas formas de manejo e pensamento da prática agrícola da mandioca e por essa perspectiva que se apresentam as especificidades, como nomenclaturas, de cada comunidade com seus sistemas agrícolas (MARCHI, 2015). Para tanto entendemos sistema agrícola como um conjunto de elementos que interagem entre si em torno das relações sociedade-espaco-planta e incorpora contextos culturais, históricos e ecológicos por meio de ofícios, ferramentas, significados, crenças, religião, e demais valores da região (IPHAN, 2010).

Partindo das informações apresentadas no dossiê “Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro” (IPHAN, 2010) abre-se uma possibilidade para investigar e traçar a identidade regional das casas de farinha das comunidades remanescentes ribeirinhas do baixo Rio Tocantins, no estado do Pará. Assim, leva-se o foco primeiramente para a região da comunidade de Mangabeira, por meio das suas tradições, seus signos, os processos, a convivialidade das farinheiras e a tradição local exemplificada pelo beiju de massa com castanha, produção culinária tradicional e identitária da região.

Tanto o registro do “Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro” como o “Sistema Agrícola Tradicional das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira” (IPHAN, 2021) servem de inspiração metodológica para uma futura inscrição de registro para sistema

ribeirinho, mas, é necessário esclarecer que essas três comunidades tradicionais constituem estruturas identitárias distintas. De acordo com a “Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais” (SECRETARIA ESPECIAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL, 2021) Povos e Comunidades Tradicionais (PCTs) são definidos da seguinte maneira:

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição. Entre os PCTs do Brasil, estão os povos indígenas, os quilombolas, as comunidades tradicionais de matriz africana ou de terreiro, os extrativistas, os ribeirinhos, os caboclos, os pescadores artesanais, os pomeranos, entre outros (BRASIL, 2021, s/p.).

O reconhecimento desses sistemas e das práticas alimentares (*Figura 12*) humanas pode ser analisado como capital cultural, um entendimento já consolidado nos estudos antropológicos (LÉVI-STRAUSS, 2004). Investigar os processos de produção e preparação de um alimento até o rito de como servir é necessário para descobrir as estruturas profundas pelas quais o significado é produzido e reproduzido em uma determinada cultura.

Figura 12 - Família Rodrigues, na casa de farinha no fundo da residência, preparando a farinha d'água para consumo



Fonte: própria autoria (2021).

Pela abordagem das práticas alimentares como capital cultural, o patrimônio alimentar é estruturado. De acordo com Santilli (2015) esse patrimônio pode ser composto por bens materiais como alimentos, artefatos e utensílios culinários; assim como bens imateriais por meio dos processos práticos, saberes, representações, signos e identidades locais. É necessário

considerar os valores e significados que carregam em sua dimensão imaterial assim como o conhecimento da dimensão material que serve de suporte.

De acordo com o dossiê do IPHAN (2006), a análise sobre a patrimônio cultural de uma sociedade deve também fazer referência ao cotidiano, e é a partir desta perspectiva que os saberes e práticas alimentares que servem de alicerce para as culinárias regionais se legitimam como objetos de análise e, de antemão, como bens culturais (MORAIS, 2011). Por esse viés entende-se que cada comunidade tradicional tem aquilo que considera seu *modus vivendi*.

### 5.2.2 Mani: mito e simbologia

A humanização de objetos, plantas e animais também está presente na etimologia da palavra mandioca originada no termo tupi *Mani-óca*, a casa – *óca* – de Mani (CASCUDO, 2001), e aparece ora como lenda, ora como mito: Mani é a menina que morre para nascer mandioca (CASCUDO, 2001; COSTA, 2013; DOS SANTOS, 1989; SCHMIDT, 1963). Registrada em 1846 pelo etnólogo Couto Magalhães, uma das versões mencionada por Cascudo (2001) conta a seguinte narrativa:

Em tempos idos, apareceu grávida a filha dum chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou de balde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela era efetivamente inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, ela deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo, brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se, cavaram e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar da mandioca (COUTO DE MAGALHÃES *apud* CASCUDO, 2001, p. 357).

Ao analisar o verbo-visual e passagem da oralidade da “mandioca” entre as línguas portuguesa e francesa (*Figura 6*), utilizando o mesmo texto acima mencionado por Cascudo (2001), Brait (2009) apresenta o esclarecimento que Couto Magalhães especifica em seu relato sobre a casa de Mani:

O fruto recebeu o nome de Mani-oca, que quer dizer: casa ou transformação de Mani, nome que conservamos corrompido na palavra mandioca, mas que os franceses conservam ainda sem corrupção (COUTO DE MAGALHÃES *apud* BRAIT, 2009, p. 148)<sup>40</sup>.

O mito pode ser descrito como a “literatura do espírito” (CAMPBELL; MOYERS, 1990, p.03) e retrata uma história importante para identidade humana, podendo ser desvendada no momento que a linguagem simbólica é revelada (BOFF, 2005; CAMPBELL; MOYERS, 1990). Mani é uma incorporação divina, simbolizada na raiz da mandioca. Recebida na Terra após ser concebida em uma gravidez inesperada, quase interrompida, mas salva por um homem branco que aparece nos sonhos do chefe indígena e exime a futura mãe da culpa pelo ato. Antes de se entender esse homem branco de forma literal, é importante destacar que as cores também tem seu papel simbólico na cosmologia e nos mitos (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2017). O branco representa o além mundo, a “entrada ao invisível” (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2017, p. 142), o espaço onde a alma encontra a divindade. Entende-se que o chefe recebe em seu sonho<sup>41</sup> um ser do mundo dos mistérios, uma forma de comunicação do divino.

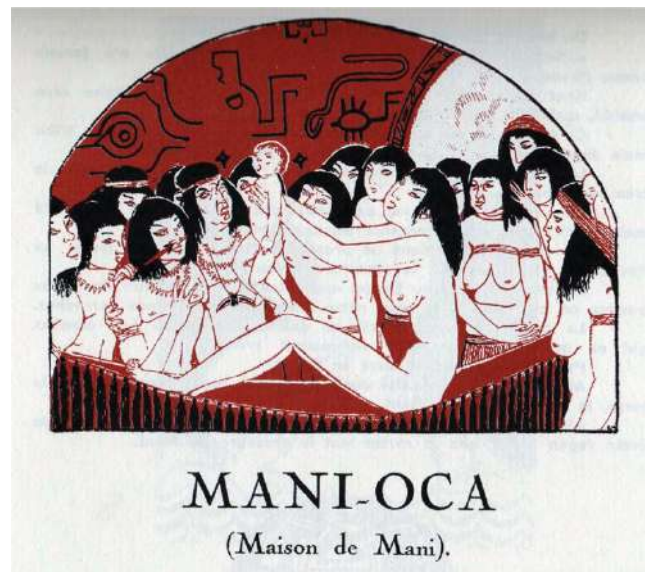
Outro ponto de destaque aparece na frase “cavaram e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani” (CASCUDO, 2001, p. 357). Aqui é possível fazer uma comparação analógica entre a raiz com o pão, que na eucaristia simboliza o corpo de Cristo representando a vida do divino materializada e absorvida pela alimentação (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2017). O indígena passa a se alimentar do corpo de Mani (*Figura 13*), o divino materializado, pela raiz da mandioca.

---

<sup>40</sup> Segundo Brait (2009, p. 148): “A passagem da oralidade para a escrita portuguesa foi realizada pelo pesquisador Couto de Magalhães (1837-1898) que, no século XIX, ouviu o relato não de um indígena, falante nativo, mas de uma senhora da sociedade que conhecia a lenda: “Ei-la tal qual me foi referida pela mãe do senhor coronel Miranda, ex-tesoureiro da tesouraria da fazenda do Pará, senhora respeitosa de cerca de 70 anos de idade e que reside em Belém” (1935, p.166). Ele a integrou à obra *O Selvagem*, que é um tratado sobre o idioma, os usos, os costumes e os mitos dos índios brasileiros, escrito a pedido de D. Pedro II para figurar na Exposição de Filadélfia (USA), em 1876”.

<sup>41</sup> O sonho de acordo com Chevalier e Gheerbrant (2017, p. 843) é o “veículo e criador de símbolos. Manifesta também a natureza complexa, representativa, emotiva, vektorial do símbolo [...] pois todo símbolo participa do sonho e vice-versa”.

Figura 13 - Desenho da lenda da Mani-Oca



Fonte: Vicente do Rego Monteiro (BRAIT, 1009, p. 153)<sup>42</sup>.

Em fevereiro de 2012 foi lançado como selo especial da Série América “Mitos e Lendas” um selo da lenda da mandioca (*Figura 14*), juntamente com outro selo o da lenda do guaraná. No selo que representa figurativamente a lenda da mandioca, vemos, em primeiro plano, a mãe segurando Mani nos braços, e a menina enterrada de cujo corpo brotou a mandioca após as lágrimas da mãe serem derramadas sobre o seu túmulo. Ao fundo, em segundo plano, representam-se outros personagens e a aldeia da lenda.

Figura 14 - Selo da lenda da mandioca



Fonte: Empresa de Correios e Telégrafos (2012).

<sup>42</sup> Essa ilustração foi publicada em 1923 no livro *Légendes, croyances et talismans des indiens de l'Amazonie*, o qual contém lendas indígenas do Brasil adaptadas por P. L. Duchartre.

A poesia da lenda de Mani, assim como outras lendas do folclore amazônico no Brasil, segundo Fernandes (2012, s.p), está “na força da vida como forma de superação da dor, [...] pela importância que têm na alimentação nacional, [...] pelo movimento de vida-morte-vida que expressam e [...] pelo sofrimento do contato dos povos indígenas da Amazônia com o colonizador”. E assim saber de transformar em alimento a *Manihot esculenta* Crantz se materializa na casa de Mani, como é chamada a casa de farinha na cultura tupi. Além da humanização da mandioca, temos a simbologia do sagrado, e na casa de farinha seu templo.

Na casa de farinha ocorrem as principais etapas da produção dos subprodutos da mandioca (VAN VELTHEM, 2007). Para Pinto e Waldeck (2006) falar desse local de produção no singular é não ter consciência da variedade de estruturas (*Figura 15*) e logística de produção que estão presentes por todo território nacional.

Também denominadas retiros, farinheiras, bolandeiras, fábricas, engenhos de farinha, as casas-de-farinha são para as coletividades rurais uma referência essencial, lugar por excelência de encontro, de cooperação, núcleo de saber e aprendizado, de expressão da vida coletiva. Parte da paisagem rural em todas as regiões do país, são um espaço simbólico, elo entre as diferentes dimensões de um mesmo processo. Situadas no espaço de confluência entre a natureza e a cultura, articulam biodiversidade, modos de cultivo, trocas sociais e sistemas de significados (PINTO; WALDECK, 2006, p.10)

Figura 15 - Casa de farinha ancestral ainda em uso da comunidade de Mangabeira, forno e utensílios



É nesse espaço que a dimensão simbólica se manifesta em diferentes processos e objetos mediante a integração dos saberes geracionais e gestuais, das variedades de mandioca e da tecnologia artesanal que fazem parte do fluxo no fabrico dos alimentos provenientes desse insumo.

## 6 HOSPITALIDADE NAS VIVÊNCIAS RIBEIRINHAS

Neste item investiga-se os rituais de acolhimento e de comensalidade da casa de farinha, durante as vivências ribeirinhas. Inicia-se com as aproximações da hospitalidade na proposta de TBC efetivada pelo Instituto Laurinda Amazônia (ILA). Em seguida discute-se as manifestações de hospitalidade a partir do acolhimento e da comensalidade com ocorrência na casa de farinha e seu entorno. Finaliza com a identificação de relações sociais entre anfitriões e hóspedes, e vice-versa, e a hospitabilidade das anfitriãs na promoção de alguns laços sociais.

### 6.1 ATUAÇÃO DO INSTITUTO LAURINDA AMAZÔNIA

O ILA, uma organização não governamental (ONG)<sup>43</sup>, atua na comunidade de Mangabeira e desenvolve trabalhos com base no TBC. Conforme já mencionado no capítulo 2, o TBC traz uma proposta centrada nos recursos endógenos das comunidades (FABRINO; NASCIMENTO; COSTA, 2017). Ao levar em consideração a sustentabilidade social e ambiental das atividades, o TBC acaba gerando uma mudança sutil no perfil dos turistas mais comprometidos com a responsabilidade social e ambiental. A ideia de que o TBC é relevante para impulsionar o interesse pelo patrimônio cultural e pode se tornar condição para a hospitalidade se manifestar. Carvalho e Salinas (2018) analisam tal característica por meio do turismo rural, conceito turístico que engloba o TBC:

Buscando a preservação das características naturais e culturais das regiões turísticas no meio rural, os símbolos da hospitalidade serão conseqüentemente mantidos como vetor principal do Turismo Rural, visto que envolve seus maiores atrativos: cultura, tradição, história e gastronomia. O bom planejamento da atividade turística e recreativa agregará mais uma função no espaço rural que, em consequência de um longo processo de mudança, se tornará um espaço multifuncional e, a hospitalidade peculiar neste meio, será fator de grande consideração que possibilitará este desenvolvimento (CARVALHO; SALINAS, 2018, p. 65).

Criado em 2017 pela nutricionista e gastróloga Jane Glebia de Abreu, natural da Comunidade de Mangabeira, o ILA tem a finalidade de divulgar e cooperar com a implantação de ações socioambientais para melhoria das condições de vida a partir da

---

<sup>43</sup> Estatuto social: “O Instituto tem por objetivo a prestação de assistência material, moral e pedagógica e a promoção do desenvolvimento econômico e social da comunidade ribeirinha de Mangabeira-PA (“comunidade” ou “comunidade ribeirinha”), unindo esforços para a construção de uma sociedade sustentável, justa e equilibrada, por meio da promoção de ações que fomentem a cultura local, o consumo consciente, a educação, o desenvolvimento sustentável, a alimentação balanceada, a saúde e a destinação ambientalmente adequada de resíduos”. CNPJ: 43.878.962/0001-50.



valorização da cultura e tradições dos ribeirinhos de Mangabeira. Para Noguero (2013), o desenvolvimento de pequenas comunidades, como as que estão nos meios rurais, pode ser beneficiado pela hospitalidade com foco no turismo, inclusive uma “condição necessária” (2013, p. 189) quando o local apresenta condições que permitam a atividade. Para o autor:

La hospitalidad turística y, por lo tanto, el turismo es causa necesaria, indispensable para desencadenar primero e incrementar después el desarrollo en cualquier comunidad local. Porque – cerrada esta al exterior, aislada, en régimen de autarquía– se bloquea a sí misma y solo puede malvivir, tener una vida arrastrada y triste, vidorria, como se dice en Colombia. Por excepción, algunas comunidades autóctonas subsisten con gran daño para sí mismas, durante un tiempo corto, a la soledad, a la misantropía, a la melancolia (NOGUERO, 2013, p. 190)<sup>44</sup>.

No entanto, o sentido relacional entre anfitrião e hóspede, para o autor, não pode ser baseado no que ele descreve como visão eticista e clássica da hospitalidade, onde o anfitrião para ser realmente hospitaleiro, precise correr riscos e aceitar o hóspede de qualquer forma. O dever ético de tentar relacionar-se é responsabilidade tanto do anfitrião quanto do hóspede (NOGUERO, 2013). Amaral (2019) destaca ato de hospedar em um espaço de turismo comunitário e ser hospitaleiro tem uma complexidade que vai além de simplesmente receber o visitante. A partilha de experiências que ocorre por meio da aproximação e identificação das culturas e costumes entre os visitantes e a comunidade local que os recebem. A hospitalidade, neste espaço de turismo comunitário, pode ser compreendida como uma condição necessária (NOGUERO, 2013). Para primeiro fomentar e, na sequência, colaborar para o desenvolvimento da comunidade local.

Até o momento da presente pesquisa, uma das possibilidades, ainda em análise, de tentar preservar e salvaguardar a tradição local acontece pela proposta intitulada *Vivência Ribeirinha*, caracterizada como um projeto de turístico de base comunitária e descrito como uma “imersão na cultura, nas tradições e nos sabores da floresta” (AMAZÔNIA, 2019).

O ILA começou como iniciativa privada e, em março 2020, iniciou o processo jurídico para a sua reformatação e formalização como Organização Não Governamental (ONG), uma entidade do terceiro setor com sede registrada em uma casa sede da própria comunidade (*Figura 16*).

---

<sup>44</sup> “A hospitalidade turística e, portanto, o turismo é uma causa necessária, indispensável para primeiro desencadear e depois aumentar o desenvolvimento em qualquer comunidade local. Porque –fechado ao exterior, isolado, em regime autossuficiente– se bloqueia e só pode viver mal, ter uma vida arrastada e triste, vidorria, como se diz na Colômbia. Excepcionalmente, algumas comunidades autóctones subsistem com grande prejuízo a si mesmas, por pouco tempo, na solidão, na misantropia, na melancolia” (NOGUERO, 2013, p. 190, tradução nossa).

O ILA tem como propósito três pilares principais de atividades: o primeiro de desenvolvimento agrícola, intitulado *Sabores e Saberes da Amazônia*; o segundo com foco na educação infantil, *Biblioteca Profa. Maria Amélia*; e o terceiro de visitação turística e incentivo cultural, *Vivência Ribeirinha*.

O lucro gerado pela *Vivência Ribeirinha* volta para o ILA como forma de manter os serviços prestados à comunidade nos outros pilares. Práticas como essas têm o potencial de beneficiar toda a comunidade (NOGUERO, 2013), sendo o mais fundamental que auxiliem, principalmente, mulheres, jovens e pessoas em situação de vulnerabilidade na região.. Isso reforça a proposta de desenvolvimento turístico no TBC que se baseia nas premissas centrais de base endógena e desenvolvimento local, protagonismo social e escala limitada e impactos controlados, e benefícios da população local” e “o “encontro” como condição essencial (IRVING, 2009, p. 112-116).

Para tanto foi necessário construir uma rede de apoio com 70% do corpo de representantes da ONG formado por mulheres da comunidade, por elas serem representantes dentro da comunidade nas questões relacionadas à família, alimentação, educação e saúde. Essas mulheres são personagens importantes da estrutura social e cultural da região e fazem parte ativa das atividades promovidas nos pilares principais. Além da presidente Jane Glebia de Abreu, as demais anfitriãs são Dona Joana Laura Amaral, vice presidente, uma remanescente mestre farinheira da comunidade e também agente de saúde da comunidade; Raísla Pimentel, filha de Dona Joana Laura, secretária geral, chefe de cozinha da casa sede e ajudante de farinha; Maricilda Amaral, conselheira, cacauicultora, produtora de chocolate ribeirinho e farinheira; Leidiane Barroso, conselheira e professora da educação ribeirinha e do ensino infantil da comunidade; Dona Rosana Andrade, tacacazeira e farinheira e Elizilena Rodrigues, cozinheira da casa sede. A participante B1, ao retornar para Mangabeira de maneira voluntária e interessada em trabalhar diretamente com as mulheres do ILA, descreve:

*Sinto que é preciso trocar com essas mulheres. Talvez porque eu reconheça nelas uma série de coisas que eu acho fenomenal. Uma mulher de luta, de garra, de importância de querer saber. Entendeu.*

A primeira ida da participante B1 foi na vivência de janeiro de 2021 como visitante e se interessou em voltar para a comunidade após compartilhar dos momentos propiciados pela *Vivência Ribeirinha* e conhecer as anfitriãs. A segunda ida aconteceu no mês de julho de 2021, concomitantemente com a *Vivência Ribeirinha* desta época. Ela, por ser uma professora de gastronomia especializada em panificação, escutou algumas vezes o interesse das anfitriãs,

junto com outras mulheres da comunidade, sobre conhecerem técnicas culinárias para conseguirem produzir pão caseiro para vender na comunidade e na cidade de Mocajuba, como uma renda extra.

*Elas queriam fazer pão apesar de eu achar que pode se fazer pão de outras coisas, mas elas queriam fazer. Então se elas querem também por que não dar o que elas querem. Já que há esse sentimento de diminuição, de inferioridade, na cidade. Então elas podem tudo. Sim eu acho que a oficina de panificação para mim era mostrar vocês podem tudo.*

Outra passagem relatada pela participante B1 foi o fato dela ficar impressionada com a maneira como Raísla Pimentel, chef da cozinha do ILA, organizava os preparos. Fato esse que culminou em um convite despretensioso da anfitriã para que ela voltasse para trabalhar com elas, assim poderiam fazer uma troca de conhecimentos. Anfitriãs aprenderiam sobre pão e a participante poderia aprender melhor sobre o cotidiano e cozinha nos trabalhos do roteiro turístico. Sobre as experiências vividas com Raísla e as demais anfitriãs na cozinha do ILA, B1 relata:

*O primeiro momento (referenciando a primeira viagem), no caso, elas fazem pra gente e agora é fazer com elas, né. Agora ela me inclui. Antes elas não me deixavam nem lavar louça, me enganavam. Agora vamos lavar no rio. [...] Há uma troca, isso é inerente, mas é um distanciamento do trabalho para o passeio. Quando eu cheguei aqui eu já cheguei para trabalhar e, aí, eu já fui recebida para trabalhar e aí as forças se reconhecem. Então quando eu cheguei, "chegaste sozinha?", viagem de barco... "Então você já é das nossas" e aí vem! E aí ela já se sente confortável para me pedir alguma coisa que antes ela não sentia. Para coordenar essa cozinha, aquela orquestra, também né. "Agora vai aqui, e agora vai ali, você sai, você lava, você tempera, você vai fazer o refogado você precisa disso". Ela vai orquestrando, essa coisa. Hoje a Raísla, lá, tem um lugar de liderança ali na cozinha. Que mesmo que venha alguém de fora e que tenha o mesmo espírito de liderança cresce, até onde ela deixa.*

E sobre a amizade que se inicia desse movimento de trocas, a participante B1 complementa:

*E essa acolhida é muito diferente porque elas são extremamente carinhosas, mas agora você é de dentro. Agora você pode compartilhar. Agora você pode lavar a louça, agora você pode descer para o rio para lavar comigo. Agora vamos tomar banho junto. Então é uma troca diferente e, é a essa troca mesmo. Você me ensina isso, que eu te ensinarei isso. Não é por que você quer aprender isso que é tão fácil. Então essa troca. De ter as brincadeiras de amigas na cozinha, uma parte dá um tapa e brinca. É coisa de cozinha mesmo, que não tem preço que pague não. A vivência é outra né. Eu acho que é muito válido falar isso de novo. Eu acho que a vivência devia ser sempre em dois momentos para quem se dispõe. No primeiro você conhece depois e vive mesmo.*

Outro relato foi feito sobre a força feminina predominante tanto na comunidade como no trabalho do ILA, compartilhado pela participante A5: *“eu sentia as mulheres, principalmente todas daqui, as pessoas aqui realmente eu senti esse empoderamento feminino”*.

Em 2019, ainda como iniciativa privada, o ILA organizou o primeiro grupo de TBC em Mangabeira, constituído por seis visitantes. Após essa primeira experiência e ajustes da operacionalização do roteiro turístico, o segundo grupo composto por 15 participantes aconteceu em janeiro de 2020 e, após uma pausa em decorrência da pandemia de COVID-19, houve mais dois grupos, de 16 e 15 participantes. Esses dois últimos grupos aconteceram no período de flexibilização das medidas protetivas governamentais da COVID-19, mas todo um protocolo e treinamento de segurança com aparato jurídico e organizacional foi instituído para que ambas as vivências ocorressem com seguridade para a comunidade anfitriã e hóspedes.

Figura 16 - Casa sede do Instituto Laurinda Amazônia



Fonte: Instituto Laurinda Amazônia, 2020.

As vivências turísticas conduzidas pelo ILA em Mangabeira integram as premissas do TBC desde a sua primeira etapa. A procura por vínculos é fomentada pelos agentes organizadores da vivência já no momento quando o interessado em participar é convidado para reuniões de apresentação do projeto, onde recebe as informações dos objetivos do roteiro turístico. Esse processo inicial de instrução é fundamental para esclarecer ao interessado que

toda a experiência é baseada na partilha a partir da alteridade. Faz-se o exercício de esclarecer ao provável visitante que a escuta atenta, realizada “mais com o coração do que com os ouvidos” (BOFF, 2005, p. 167) para aprender e incorporar valores culturais que serão passados de maneira simples mas com muita riqueza; diálogo franco para possibilitar um intercâmbio além do viés comercial do roteiro; e assim como “responsabilizar-se conscientemente” para evitar que as singularidades pessoais “se façam obstáculos à consecução de um bem comum” (BOFF, 2005, p. 172) sejam práticas exercitadas dentro do roteiro. Tanto para relações interpessoais com os integrantes da comunidade que protagonizam as vivências assim com aqueles que se fazem presentes como coadjuvantes no acolhimento ao grupo na localidade.

Essa etapa inicial serve como uma seleção prévia para que o interessado compreenda que, antes de ser uma experiência com foco na preferência do lazer e bem-estar do visitante, a vivência se pauta na convivialidade entre hóspedes e anfitriões e no respeito perante a cultura de Mangabeira. Neste caso, o turista que opta em participar da vivência, deverá ter flexibilidade e interesse em fazer parte do processo.

Neste modo relacional, as pessoas envolvidas na produção do roteiro turístico devem evitar atitudes que submeta um olhar de serviço apenas empregatício dos anfitriões aos turistas ou a instrumentalização dos hospedeiros como objetos pelos hóspedes, mas sim um modo diferente de visita e hospitalidade. Pauta-se em Amaral (2019) para destacar que, para as cenas hospitaleiras se desenvolverem, é importante identificar características como: (1) foco maior em uma dimensão mais pessoal do que comercial da hospitalidade; (2) relações sociais pautadas em sentimentos familiares e/ou de amizade; (3) acolher, hospedar e alimentar os visitantes em um espaço com características de lar.

A logística então começa como acordo contratual por meio da aprovação e assinatura do termo de participação com descrição das informações previamente apresentada na reunião inicial.

Na realização do roteiro turístico, o convívio social ocorre dentro do espaço – casa sede do ILA – que recebe os visitantes durante os cinco dias de estadia na comunidade. A hospedagem acontece na própria sede do ILA e os espaços comuns são de livre acesso para anfitriões e hóspedes (*Figura 17*). Vale ressaltar que a delimitação dos espaços a serem frequentados pelo visitante é fator essencial para a boa convivência entre hóspede e anfitrião. Como lembra Camargo (2021, p. 10-11), qualquer “sobrepasso do hóspede pode ser chamado de intrusão e a figura do intruso pode ser entendida como daquele que invade o espaço do

anfitrião, tanto no sentido físico como figurado”. Mas nesse tipo de turismo essa rigidez nas regras pode ser mais flexível.

Não existem acomodações individuais, sendo os quartos organizados para receber até três pessoas, formato que exige uma relação de convívio mais íntima entre os próprios visitantes. O ato de dormir é em rede, hábito ainda presente dos habitantes da vila. O ILA disponibiliza algumas poucas camas para casos em que algum visitante não tenha condições físicas de dormir em rede.

Figura 17 - Cozinha da sede e sala de refeições, ambientes de livre circulação



Fonte: autoria própria, 2021.

A *Vivência Ribeirinha* tem uma duração total de sete dias, onde cinco deles acontecem na comunidade de Mangabeira e os dois últimos em Belém, capital do estado do Pará. O roteiro turístico das atividades na vila é estruturado em quatro etapas.

No primeiro dia os turistas são recepcionados na sede do ILA, uma casa simples, mas com conforto, nos moldes da tradição local. Os visitantes são acolhidos pela comunidade em um ritual de conversa programado no roteiro, chamado roda do tacacá<sup>45</sup> (*Figura 18*). Neste momento ao final da tarde, encontram-se as mulheres do ILA, suas famílias, moradores vizinhos, organizadores e o grupo visitante. E com as cuias de tacacá em mãos, reunidos em

---

<sup>45</sup> Tacacá é um preparo culinário típico paraense, tradicionalmente acontece no final do dia quando o sol baixa (DE MACÊDO, 2020),



círculo, um por um dos convivas faz a apresentação pessoal e compartilha um pouco da experiência de vida.

No segundo dia acontece um passeio para conhecer as plantações agroecológicas de açaí e cacau na Ilha do Ingapijó, situada no meio do Rio Tocantins de frente para a margem da vila de Mangabeira. Dependendo da cheia do rio, pois a ilha pode ficar submersa, existe a possibilidade deste passeio acontecer em outras propriedades para o lado do continente (*Figura 19*). A refeição principal é feita após uma longa caminhada no meio das plantações.

Figura 18 - Preparação do tacacá e a roda de tacacá ao final da tarde no primeiro dia



Fonte: autoria própria, 2021.

Figura 19 - Visitas em duas plantações domésticas de açaí: Mangabeira e Ilha do Ingapijó



Fonte: Instituto Laurinda Amazônia e autoria própria, 2021.

As atividades do terceiro dia começam cedo, às sete horas, com o deslocamento dos participantes para o roçado atrás da casa da Família Rodrigues, onde está situada a casa de farinha comunitária na qual Dona Joana Laura, mestre farinheira do ILA, é a responsável por

orientar em como deve ser feito o manuseio de cada um dos objetos, ao exemplo de como acender e manter o forno na temperatura correta (*Figura 20*). A primeira parte do ritual é levar os participantes até o roçado de mandioca (*Figura 21*), para compreenderem o processo inicial da produção da mandioca brava, típica da região. Após a colheita, o grupo de turistas parte para a casa de farinha e nela participam de todos os processos de produção do sistema culinário da mandioca.

Figura 20 - Dona Joana Laura na casa de farinha



Fonte: autoria própria, 2021.

Figura 21 - Dona Joana Laura com um dos grupos no roçado de mandioca



Fonte: autoria própria, 2021.



O quarto dia começa com a ida novamente para a Ilha do Ingapijó<sup>46</sup>, mas com visita à propriedade da Família Amaral onde se conhece os processos de plantio, cultivo, colheita e fermentação do cacau. Há oportunidade de colher os frutos do cacauzeiro à maneira tradicional, assim como aprender na prática a tradição de abrir o fruto na margem do rio (*Figura 22*). Após a colheita o grupo volta ao ILA para o almoço e tarde de descanso.

Figura 22 - Maricilda Amaral ensina os visitantes como abrir o fruto do cacau na rabeta (barco), após a colheita



Fonte: autoria própria, 2021.

Figura 23 - Baile de despedida



Fonte: autoria própria, 2021.

---

<sup>46</sup> Uma das inúmeras ilhas que existem no meio do Rio Tocantins. Faz parte do distrito rural de Mocajuba e está localizada entre as margens do rio, com vista para a vila de Mangabeira.

No final desse dia, Maricilda Amaral leva o grupo para uma oficina prática de produção de massa de cacau. À noite é realizado o baile de despedida (*Figura 23*), com apresentação do grupo de carimbó das meninas e jovens moças da comunidade, ou da quadrilha, uma tradição nos meses de junho e julho, com interação entre os visitantes e os moradores que aparecem para aproveitar o momento. A partir do quinto dia acontece o deslocamento do grupo para a finalização do roteiro na cidade de Belém.

## 6.2 ACOLHIMENTO E COMENSALIDADE NA CASA DE FARINHA

No roteiro turístico do ILA, a casa de farinha recebe os visitantes que são acolhidos em seu espaço pela anfitriã, a mestre farinheira Dona Joana Laura. Dona Joana, emitiu a seguinte visão sobre receber os visitantes em seu espaço de trabalho:

*Agora eu gosto de mostrar às pessoas eu gosto de ensinar como é que se faz. Eu me sinto muito feliz mesmo. Então eu gosto de todo esse trabalho e passo a mostrar para cada um, cada etapa do trabalho na casa de farinha.*

Em uma conversa com ela, alguns meses antes deste relato, Dona Joana confessou:

*Antes eu tinha até vergonha de que me vissem atrás do forno, toda suada. Hoje não, eu me sinto orgulhosa. Trabalho com farinha e roça. Foi um aprendizado muito grande. Como farinheira, daqui eu me sinto muito orgulhosa de ter meu trabalho divulgado.*

Essa relação pode ser definida por Baptista (2008, p. 6) como “uma dupla relação humana, a relação com o lugar e a relação com o outro”. Percebe-se também as questões sobre o cuidado necessário para fomentar as práticas culturais, assim como dar preferência para mulheres da comunidade (NOGUERO, 2013), no momento em que Dona Joana compartilha como se sente mais orgulhosa de seu trabalho ao notar o valor que ele tem após as experiências de receber os visitantes em seu local de trabalho e convívio.

Ao perguntar para a participante A1, como foi a experiência de ser recebida na casa de farinha ela destacou:

*Olha eu fui muito bem recebida pela nossa mestra farinheira, Dona Joana, que é um amor. Ela sim sabe que é a hospitalidade, né. E eu achei incrível o processo da farinha porque a gente não imagina o trabalho que dá, né.*

O local se torna palco para a cena hospitaleira (CAMARGO, 2021) onde as leis da hospitalidade são perceptíveis, como a reciprocidade - “anfitrião e hóspede devem honrar-se mutuamente”, a assimetria – “o hóspede deve respeitar o direito do anfitrião ao espaço”, e a compensação – “o hóspede deve receber e retribuir à hospitalidade” (CAMARGO, 2015, p. 9-11).

“Como a cidade, como o templo” (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2017, p. 196), assim começa a descrição simbólica da casa como o espaço que confere refúgio e proteção. Tais aspectos também remetem ao símbolo do feminino ao compararmos com algumas divindades que representam esse local, como a deusa grega que cuida do fogo do lar, Héstia (DIAS; MOYA, 2015), ou a Casa Comum da Grande Mãe como é descrita a Terra, nosso planeta, por Boff (2005) em seu sentido holístico de ser o lar e mãe cuidadora para todos os seres que nela habitam.

A casa de farinha, a casa de Mani, ao ser analisada em sua dimensão simbólica, é o lar onde a abundância do corpo feminino de Mani toma forma de alimento, sendo necessário um número grande de familiares<sup>47</sup> para que todo o trabalho aconteça (CASCUDO, 2001; MARANHÃO; BASTOS; MARCHI, 2016; PINTO; WALDECK, 2006). Ao observar o envolvimento familiar na casa de farinha, a participante A3 relata:

*O processo, até os equipamentos que eles usam, para nós vai tudo muito pronto. Então você não tem aquela visão do como foi feito que foi o tempo que exigiu que nós praticamente ficamos um dia. A produção dessa farinha. E, olha, aquela família toda envolvida, unida naquela produção, é incrível.*

No sistema culinário da mandioca ela está no meio do caminho entre a natureza e a comunidade, está situada “no espaço de confluência entre a natureza e a cultura, articula biodiversidade, modos de cultivo, trocas sociais e sistemas de significado” (PINTO; WALDECK, 2006, p. 10).

No espaço da casa de farinha, os utensílios e ferramentas são os objetos constituintes da tríade semiótica (MOYA; DIAS, 2007, p. 4) existente no sistema culinário da mandioca e fazem parte de uma complexa estrutura de produção, organizada de maneira que o trabalho tenha fluidez (VAN VELTHEM, 2007). Essa produção começa com o recebimento da mandioca recém colhida e levada em paneiros, cestos, “com ou sem asa, feitos de palha, cipó ou vime” (MARANHÃO; BASTOS; MARCHI, 2016, p. 60). Essa colheita é realizada pelos

---

<sup>47</sup> Picanço (2020) descreve o termo familiares sendo os indivíduos de um mesmo núcleo familiar, assim como os vizinhos ou amigos próximos que compartilham da casa de farinha.

membros da família farinheira, com o arranque da raiz mandioca do solo (*Figura 24*) que, ao ser feito da maneira correta, emerge com facilidade. Enquanto o trabalho manual de contato com a terra acontece, transmite-se oralmente todo o cuidado necessário para manter o roçado sadio, para que nos próximos anos sejam possíveis novas colheitas.

Neste momento (*Figura24*) a participante B1, que estava com dificuldade em retirar a raiz do chão, solicita auxílio para Dona Joana que a atende prontamente. Percebe-se que os demais visitantes ficam ao redor, olhado atentamente como é o movimento com as mãos necessário para arrancar a raiz inteira da terra. Quando a participante consegue retirar a mandioca por completo, uma comemoração em grupo acontece guiada pela sensação de trabalho realizado com sucesso. Alguns se prontificam a ajudar com o manuseio inicial da mandioca, para então colocar as raízes no pano.

Ao retirarem o corpo de Mani da terra, todos juntos, a “mútua acolhida, a abertura generosa” que Boff (2005, p.19) analisa ser necessária no “con-viver juntos”, na Casa Comum, se manifesta nos relacionamentos de acolhimento e reciprocidade. Descobre-se a raiz e, simbolicamente, descobrem-se as raízes comuns entre os cidadãos terrenais (BOFF, 2005), as quais são colocadas dentro do mesmo pano rumo à primeira etapa na casa de farinha.

No chão da entrada da casa de farinha a mandioca colhida é acomodada sob lona e descascada com facão ou *terçados* (*Figura 25*), uma espécie de raspador de aparência rudimentar, mas eficiente. Uma parte dessa mandioca ficará demolhada em tanques com água de poço para fermentar durante cinco dias, sendo preciso trocar a água conforme o odor fique muito intenso.

Figura 24 - Participante B1 desenterrando a raiz da mandioca



Na casa de farinha do igarapé o processo é ensacar e deixar submersa no igarapé com a água corrente passando pelo trançado da sacaria (Figura 26). A outra parte dela, ainda fresca logo após o descasque, será triturada no *caititu* (Figura 27), moedor de madeira com espinhos de metal. Uma outra parte da mandioca que já havia sido deixada de molho e no ponto certo da fermentação, também passará pelo *caititu*. Um grupo menor dos participantes se senta no chão para descascar mandioca, aproveita-se para descansar e conversar enquanto realizam o ritual.

Figura 25 - Descasque da mandioca na entrada da casa de farinha



Fonte: autoria própria, 2021.

Sobre o momento de estar sentada no chão descascando a mandioca, a participante A3 faz a seguinte observação em relação a importância de compartilhar o momento com a anfitriã: “(Dona Joana) sempre muito prestativa e querendo passar o seu conhecimento para nós. Sim, eu vivi aquilo. Eu descasquei a mandioca. Eu pude provar. Eu pude tocar.” Eles literalmente entram no espaço da casa de Mani e se sentam com ela para conviver humanamente, e Mani faz com que sintam-se em casa (BRAIT, 2009).



Figura 26 - Dona Joana manipulando a mandioca que ficou 5 dias submersa no igarapé dentro das sacas



Fonte: autoria própria, 2021.

Outra parte é orientada por Dona Joana e seu marido, Seu Firmino, na maneira correta de utilizar o *caititu*. O trabalho segue num fluxo de trocas espontâneas de lugares, permitindo que todos vivenciem os processos e também se sentem com Mani para manipulá-la. “*Fomos todos acolhidos e todos apresentados a tudo que compõem a casa de farinha. E apresentados à família*”, descreve a participante A4 e continua seu relato sobre o quão importante foi para ela essa interação entre os visitantes e a família da anfitriã: “*então, Dona Joana, Seu Firmino e os filhos. Cada um participava de alguma forma. Todo mundo participou eu participei também*”.

Seguindo a direção dos objetos, ambas as massas trituradas, a fresca e a fermentada, são levadas para o *cocho* (Figura 27), uma espécie de mesa-balcão esculpida na concavidade de um único tronco de árvore bem largo, com aproximadamente três metros de comprimento e estruturada com pernas de maneira para que um lado fique mais alto que o outro. Aqui as massas passam a ser misturadas, com as mãos, no lado mais alto do *cocho*. Após a mistura ficar pronta ela passa para a próxima etapa, a prensagem.

Figura 27 - Trituração da mandioca no caititu e visitantes em volta do cocho enquanto Dona Joana mostra a manipueira que vai virar tucupi



Fonte: autoria própria, 2021.

Para a prensagem começa a etapa com o utensílio culinário considerado o mais simbólico da cultura amazonense, o *tipiti*. Do tupi “*tipi*=exprimer, *ti*+ sumo, líquido” (PEREIRA *apud* MARANHÃO; BASTOS; MARCHI, 2016, p. 62).

Este utensílio tubular na cultura ribeirinha é feito de palha de bacabeira, uma palmeira tão comum na região quanto a palmeira do açaí. Seu formato e mobilidade metamorfoseiam “uma serpente porque o que é constringente reproduz o comportamento das serpentes constritoras, tornando-se uma delas” (VAN VELTHEM, 2009, p. 213). Os *tipitis* da casa de farinha têm um comprimento médio de dois metros. Colocado um por vez no *cocho*, deitado na direção do comprimento, com a abertura para o lado mais alto e perto da massa de mandioca. Com a necessidade de uma ou duas pessoas para o processo, um comprimi o *tipiti* de ponta a ponta, encurtando seu comprimento e alargando o trançado de palha, enquanto o outro insere a massa de mandioca pela abertura, a boca da cobra, quando o indivíduo adquire essa técnica, passa a desempenhar sozinho o processo (*Figura 28*). A participante A3 teve a oportunidade de manusear os objetos neste momento e relatou: “*espremedor é o tipiti. Foi mostrado, eu pude tocar. Realmente parece uma cobra. É tudo muito explicado e participativo*”.

Começa então uma técnica manual de constrição, chacoalho e inserção de massa. Esse movimento serve como base para o “desempenho da função representacional” (VAN

VELTHEM, 2009) das serpentes amazônicas ao engolirem a presa, assim como o trançado remete as escamas com mais alusão à simbologia. O *tipiti* é levado à uma estrutura de madeira em formato de alavanca (*Figura 28*), pendurado pelas alças das pontas superior e inferior nas duas toras que formam a alavanca. No momento que a tora superior é tracionada, o *tipiti* que estava relaxado é esticado e espreme a massa dentro dele. Bacias e baldes são posicionados abaixo do *tipiti* para recolher a *manipueira*<sup>48</sup> (*Figura 28*), que escorre do trançado. A *manipueira* é a base para produção do tucupi e da goma de tapioca e da massa seca de mandioca tem-se a produção das farinhas de mandioca.

Figura 28 - Técnica manual de constrição do *tipiti* e a *manipueira*



Fonte: autoria própria, 2021.

Durante esse trabalho acontece a pausa para uma das merendas<sup>49</sup>. Um dos familiares já está responsável por acender o fogo do forno, onde a secagem da farinha será feita em breve, e a mesma chama que serve para o processo de produção, também serve para preparar o pirarucu ou carne seca que serão consumidos como acompanhamento. Esta merenda é feita a base de *chibé* (FERNANDES, 2009) um mingau de farinha com água fria, acompanhado do pirarucu seco ou carne seca que está assando no fogo do forno (*Figura 29*).

<sup>48</sup> De acordo com (Maranhão, Bastos & Marchi, 2016, p.63) “o primeiro produto resultante do processo de obtenção das farinhas, era o sumo da massa de mandioca”. *Manipueira* é o líquido inicial da prensagem da massa de tapioca no *tipiti*. Dele é extraído o tucupi e a goma de tapioca.

<sup>49</sup> Merendas são as pequenas refeições feitas de maneira rápida, para não atrapalhar o processo de na casa de farinha. Elas incluem a partilha do alimento sem a configuração ser em volta de uma mesa para comer. Cada comensal come com a sua cuia, com as mãos e geralmente encostado ou sentado em algum lugar temporário na casa de farinha.



Como descreve Picanço (2020, p. 215) ao mostrar o consumo de chibé na casa de farinha da comunidade rural de Araí-PA, o chibé “é um alimento singular, cujos ingredientes são apenas farinha e água. A iguaria é muito apreciada pelos paraenses, especialmente pelos moradores das comunidades rurais [...]”. O chibé antes de ser um preparo para uma cena, é um ritual de alimentação ribeirinha nos dias de preparo de farinha, um símbolo de comida que serve de “sustância” nutritiva, mas sem precisar parar a produção do dia.

Figura 29 - Pirarucu seco pronto para assar no fogo do forno, e o chibé pronto para ser merendado com lascas de pirarucu



Fonte: autoria própria e Instituto Laurinda Amazônia, 2021.

A participante A5, ao ser questionada sobre o costume alimentar baseado no o utensílio e forma de comer da merenda feita neste momento na casa de farinha, descreve: “*A cuia! Nós comemos como a mão. O que era o costume mesmo*”.

Da mesma forma, descreve com mais riqueza de detalhes este momento a participante A6:

*Então a gente se serviu com a farinha e comemos com a mão. Então foi muito bacana. Inclusive tinha até uma amiga com a gente... Até fez uma brincadeira. Você conseguiu! Nós tivemos o contato e a experiência do que acontecia lá. Assim, nós nos servimos em outro local<sup>50</sup>, pegamos a cuia e voltamos pra casa de farinha e comemos com a mão. Coisinha maravilhosa. A gente passou bem. E ali aconteceu, no fim, uma experiência boa.*

<sup>50</sup> Por questão de serem muitos participantes, foi utilizada como apoio a mesa de fora da casa da Dona Joana, que ficava em uma distância de 3 metros da casa de farinha. Lá foram colocadas as cuias, pacotes de farinha e água.

É possível notar neste relato que a interação social manifestada na casa de farinha foi conduzida pelas práticas da identidade cultural da comunidade, experienciadas no momento pelas hóspedes ao se permitirem comer com as mãos. O hábito comum da localidade foi testado pelas visitantes e a característica materializou-se para elas. A comensalidade fundamentada na atividade social de identidade cultural (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019).

Após a breve pausa para merendar, o processo de produção segue a sequência com o *tipiti* que foi deixado no dia anterior. Novamente os movimentos de constrição são reproduzidos pelo indivíduo atuante, com a abertura do *tipiti* virada para baixo, mais uma vez remetendo as serpentes, mas agora lembrando o regurgito expelindo a massa seca do seu interior. Para que o fluxo não pare nesta etapa, uma leva de massa de mandioca é preparada no dia anterior para ser utilizada pelos participantes.

A massa seca passa a ser esfarelada com as mãos para iniciar o processo de peneiração. As peneiras são quadradas e se encaixam no topo do *cocho*. Feitas de madeira, linha de anzol ou filtro de caminhão, cada uma tem o tramado diferente, assim a massa é peneirada passando da mais grossa para a mais fina. Nesta etapa tem-se a farinha úmida, pronta para ser torrada. O que não passa pelas peneiras vira *crueira* (VAN VELTHEM, 2007), resíduo que não é utilizado na farinha, mas muito apreciado para fazer o mingau de *crueira*, como é chamado na região.

Chega-se, a partir daqui, na etapa final, mas fundamental, do preparo da farinha de mandioca: a secagem. Essa etapa é feita no forno de secagem ou torra. É um enorme tacho de metal com a sua base construída por paredes de barro com apenas um lado aberto, por onde é montada a fogueira. A intensidade do calor é controlada, também manualmente e, no momento que a temperatura está correta, a farinha úmida é carregada até o tacho dentro de *cascos de tracajá*<sup>51</sup> (*Figura 30*), utilizados como gamela por aguentarem bem a mudança de temperatura. Para uma farinha seca da maneira correta é necessário o “auxílio de um rodo de cabo comprido” (VAN VELTHEM, 2007, p. 4), para mexer a farinha com frequência em todo o comprimento do tacho (*Figura 30*).

---

<sup>51</sup> Tracajá é o nome popular de uma espécie de tartaruga amazônica. A carne de tracajá é consumida na comunidade e o casco resistente é aproveitado nas casas de farinha.

Figura 30 - Torragem e visitante segurando a farinha no casco de tracajá para colocar no forno



Fonte: autoria própria, 2021.



Fonte: autoria própria, 2021.

Nesta etapa final do preparo, Dona Joana chama todos os participantes para explicar a complexidade dos movimentos e cuidados necessários para não queimar a farinha. Ela os convida para participarem do processo, ao qual acompanha atentamente e auxiliando o visitante. A participante A6 fez o seguinte relato sobre a experiência de torrar a farinha:

*O que mais me chamou atenção foi esse momento da torra da farinha, porque eu acho que é uma responsabilidade muito grande. A pessoa que estava ali à frente desse momento foi muito amável o tempo todo. Desde a fermentação para separar a raiz da casca, faz aquela massa toda prensada com o tipiti e depois você passa na peneira e vai no forno. Esse processo de farinha pode comprometer o restante da rotina. É muita responsabilidade de quem cuida naquele momento. Então sim, de certa maneira, eu me senti importante, me senti responsável por aquele momento. Se não estivesse tão envolvida, poderia ter comprometido uma farinhada, de verdade.*

Percebe-se aqui a proximidade entre a experiência que a participante A6 teve com o acolhimento. Sobre a característica do acolhimento manifestado por meio de experiências turísticas, Cappellano *et al.* (2012) descrevem:

No cerne da proximidade entre acolhimento e turismo estão as experiências vividas pelos sujeitos primariamente acolhidos e primariamente acolhedores, tendo como suposto que as experiências são processos que traçam as marcas da memória; que fazem convergir a formação das representações para a culminância afetiva geradora das sínteses mentais de prazer ou desprazer; e que, no conjunto, viabilizam a transformação humana. Portanto, o turista, o sujeito na condição primária de acolhimento, se sentirá tão mais acolhido quanto mais intensas forem suas experiências de prazer e de aprendizagem, desencadeadoras das mudanças vivenciadas e testemunhadas pela memória (CAPPELLANO *et al.*, 2012, p. 4).

O cuidado e respeito manifestados tanto pela anfitriã como pelo espaço, a casa de farinha, por meio da sensação que foi proporcionada à participante no processo de ser acolhida e autorizada a fazer parte do ritual, culminaram para a transformação das representações afetivas. Ao ser acolhida e compreender a importância do momento, a visitante manifesta que ela também sente a necessidade de retribuir.

Quando a farinha chega no ponto correto de secagem, ela é retirada do tacho com o *casco de tracajá* e o auxílio de uma *vassoura de açai* (Figura 31), feita da palha do açai, amarrada com barbante no formato de uma vassourinha de mão. Essa farinha é transferida para o *cocho* (Figura 31) ou para um caixote de madeira construído ao lado do forno, para que no final do trabalho seja ensacada ainda morna para que fique crocante.

Essa interpretação da casa de farinha e todos os objetos que fazem parte de sua estrutura apresenta um espaço organizado tanto pelo seu significado conceitual assim como seu domínio social, fatores que possibilitam fundamentar esse sistema como sendo um pilar

cultural (PINTO, 2005; PINTO; WALDECK, 2006; VAN VELTHEM, 2007) fundamental para relações interpessoais que reforçam as intenções do TBC em reproduzir o laço social. Perazzolo *et al.* (2013) analisam da seguinte maneira tal construção relacional:

O turista, o sujeito em eterna busca de saber, quando cativado por um destino, justamente porque nele encontra laços que o remetem ao significativo inacessível, anelará os elementos de sua “ignorância” simbólica com cenários de fantasia e com a expectativa de realização. Mas é pela via do acolhimento, potencializada pela interação, que a experiência pode tornar-se fonte de saber (PERAZZOLO *et al.*, 2013, p. 50).

Figura 31 - Vassoura de açai e farinha d'água pronta esfriando no cocho



Fonte: autoria própria, 2021.

Essa interpretação da casa de farinha e todos os objetos que fazem parte de sua estrutura apresenta um espaço organizado tanto pelo seu significado conceitual assim como seu domínio social, fatores que possibilitam fundamentar esse sistema como sendo um pilar cultural (PINTO, 2005; PINTO; WALDECK, 2006; VAN VELTHEM, 2007) fundamental para relações interpessoais que reforçam as intenções do TBC em reproduzir do laço social.



O participante A2 trouxe a seguinte reflexão sobre o que presenciou na casa de farinha e o conhecimento adquirido:

*E o trabalho que se tem para a produção, acho que isso é o que mais me chamou a atenção. Porque a exposição no calor, o esforço físico, o trabalho repetitivo. Então muitas vezes as pessoas acham que trabalham demais uma cidade grande. Na verdade, a gente não valoriza realmente isso.*

Figura 32 - Maniçoba servida no almoço tardio, com a farinha produzida no dia



Fonte: autoria própria, 2021.

Ao finalizar o trabalho, é servida a maniçoba<sup>52</sup> (Figura 32). Preparada no dia anterior pela Dona Joana, para o almoço reforçado tardio servido no quintal da casa dela, localizado próximo a casa de farinha. Em uma mesa comum do lado de fora, acompanhado da farinha d'água que o grupo produziu no dia, pois “comer uma farinha quentinha que acabou de sair”, como declara a participante A4, é sempre mais gostoso.

Sobre o almoço com a maniçoba, a participante A1 expõe:

*A minha primeira experiência com a maniçoba não foi legal porque eu comi lá na capital, lá em Belém, mas a minha tava azeda. Então a gente não curtiu, eu não curti. Na hora que ela abriu a panela eu vi que era maniçoba, eu falei "ih meu Deus". Eu vou pegar só um pouquinho, né. Para não desfazer, né. Aí eu coloquei a farinha. Então aí eu vi que não tinha talheres, né. Vamo ter que enfiar a mão. Só que assim, ao comer igual a todo mundo come, como meus ancestrais comiam, tudo. Olha, não sei se foi a mão ou o jeito de fazer a maniçoba, mas tava uma delícia. Como eu coloquei pouquinho, depois eu tive que encher mais três cumbuquinhas. Hahahahaha.*

---

<sup>52</sup> Maniçoba é um preparo tradicional da Amazônia paraense. Muito similar a feijoada, mas no lugar do feijão utiliza a maniva, folha da mandioca brava triturada e cozida por cinco dias para retirar o veneno. Acompanha farinha d'água.

Outro ponto fundamental da partilha da dádiva pela cena da comensalidade (BOUTAUD, 2011) está presente neste almoço tardio do dia, após a feitura<sup>53</sup> da casa de farinha. Neste momento, de uma forma espontânea, acontecem as partilhas de agradecimento e respeito pelo processo de produção da mandioca e todo o ritual envolvido. A participante A6 relata:

*O que eu achei muito bacana na questão da ancestralidade, todo o trabalho passado de pai para filho e toda essa questão muito, muito antiga. Vem vindo e essas tradições foram mantidas por eles. Então você vê lá, a família da Dona Joana envolvida no preparo da farinha.*

O grupo finaliza o trabalho, organiza a casa de farinha e parte de volta para a casa sede levando os fardos de farinhas, mas, no trajeto, é possível passar pelo rio para um banho refrescante após um dia intenso de trabalho.

### 6.3 RELAÇÕES SOCIAIS ENTRE ANFITRIÃS E HÓSPEDES

Neste subitem são expostas as percepções e relatos colhidos junto aos sujeitos inseridos no *locus* da pesquisa sobre a hospitalidade no TBC a partir das relações pessoais e das partilhas de experiências, com intuito de desvelar a manifestação das relações sociais nas dimensões do acolhimento e comensalidade.

Na cultura ribeirinha, espaços como a casa de farinha são locais sociais de livre acesso. Isto possibilita que outros integrantes da comunidade apareçam e participem da farinhada. Raísla, chef de cozinha do ILA, descreve sua familiaridade com a casa de farinha da seguinte forma:

*Sei todos os processos. Desde pequena a gente sempre foi. Não muito pra roça porque sou a única filha mulher, então era mais poupada da roça. Mas eu sei fazer tudo. Faço com a mamãe. Faço beiju, tapioca, farinha, merengue... Se ela sair hoje e dizer você vai fazer isso, eu sei como é, pois sempre estou junto com ela acompanhando.*

Essas interações acontecem naturalmente nas dimensões social e doméstica da comunidade e fazem parte da cultura local. Outro aspecto importante, que ocorreu durante a pesquisa de campo, foi o fato de uma das vivências acontecer no mês de julho de 2021, período do ano tradicionalmente de férias na região da Amazônia, com chuvas mais esparsas,

---

<sup>53</sup> Feitura é o termo popular para toda a produção do dia na casa de farinha.

temperaturas mais altas e o aparecimento de praias no Rio Tocantins por causa da baixa das águas no verão amazônico.

Dentro desta configuração, outras mulheres, nascidas na comunidade, mas que não moravam mais em Mangabeira, voltaram temporariamente para passar suas férias e rever amigos e familiares. Pela assimetria entre anfitriões e hóspedes, elas também estavam na condição de visitante, acolhidas nas casas de seus conhecidos ou familiares. Eram elas Dona Rosa, Dona Arlete e Dona Salete. Aproveitaram o dia da farinha com os visitantes para participar e interagir, pois no passado também faziam farinha com suas famílias. Do mesmo modo estavam presentes Dona Teresa, outra mestre farinheira ainda atuante na região e amiga de Dona Joana, assim como uma segunda moradora, Dona M<sup>54</sup>, igualmente amiga de Dona Joana que resolveu passar o dia acompanhando as atividades, pois achava divertido interagir com o pessoal novo na vila. Cenários de relações sociais se formaram espontaneamente tanto entre anfitriãs e hóspedes, como também entre hóspedes e hóspedes, como relatados a seguir.

Dona Teresa e Dona. M aproveitaram para mostrar aos participantes algumas etapas da farinhada (*Figura 33*). Enquanto interagiam com os visitantes, ambas anfitriãs se regozijavam ao contar fatos em relação à vida na comunidade e fora dela.

Dona M se sentiu à vontade para compartilhar que estava feliz por lembrar como fazer farinha, pois morava há muito tempo em uma cidade próxima e não tinha mais esse hábito. A participante A3 compartilhou a sensação abaixo sobre o momento:

*Eu senti que nós tínhamos muito para perguntar, muito. Eu... Todas às vezes eu me colocava numa posição "será que eu estou incomodando"? Porque é uma curiosidade tão grande de estar sentada e saber o que elas vivem, como. [...] Elas sempre com um sorriso nos respondendo.*

Em um certo momento o participante A2 sentiu sede e resolveu buscar água na residência de Dona Joana, localizada logo à frente da casa de farinha. Ao chegar lá, encontrou Dona Arlete, Dona Rosa e Dona Salete (*Figura 34*) preparando peixe para fritar e um cozido de jabá (carne seca) com mamão verde (*Figura 35*). Elas estavam interagindo em volta da mesa aproveitando para, além de cozinhar, comer e “fofocar”, como elas descreveram. A pesquisadora aproveitou para se juntar ao grupo na mesa, comer e testemunhar de perto os relatos apresentados deste momento adiante.

---

<sup>54</sup> Deixaremos o nome como Dona. M., pois infelizmente a autora não encontrou o nome anotado na caderneta das observações participantes.



Figura 33 - Dona M mostra como peneirar a massa para uma das participantes



Fonte: autoria própria, 2021.

Figura 34 - Dona Salete, Dona Arlete e Dona Rosa na mesa interior da casa



Fonte: autoria própria, 2021.

O participante A2 foi convidado a sentar-se à mesa por Dona Arlete, que era hóspede em uma casa vizinha, para comer com elas. Da experiência que se desenrolou a partir do convite e acolhida na casa, ele relembra:

*Nesse momento que a gente fez um lanchinho na casa da Dona Joana. [...] Foi divertido, muito, porque são pessoas muito divertidas. Dona Arlete, inclusive, é muito engraçada. E a gente lembrou coisas da noite anterior que foi a festa junina. E em particular a Dona Arlete indo embora na moto que eu tive que, infelizmente (em tom de brincadeira), reproduzir para quem não estava presente lembrar. E aí exagerei um pouquinho, como bom ator, e produzi ela soltando o cabelo e chacoalhando o cabelo aos ventos.*

Enquanto conversavam e riam muito, dois preparos eram feitos. Dona Salete, hospedada em outra casa vizinha, fritava o peixe para que o participante A2 pudesse provar.

Já Dona Rosa, que estava hospedada nesta casa da Dona Joana, preparava o cozido de jabá com mamão verde no intuito de compartilhar com os demais visitantes. Ao sair de casa ela encontrou a participante A3, descansando ao lado da mesa de fora que em breve seria posta para o almoço tardio da maniçoba, e ofereceu o prato para degustação, ao que lembra a participante no seu relato sobre o dia que comeu a maniçoba e jabá com mamão:

*A vivência de comer como eles, com a mão, com a farinha. Eu já tinha provado na capital e não tinha gostado. Eu não sei se eles tinham feito de uma forma diferente deixado passar do ponto. Mas aqui eu apreciei, né. E também jabá com mamão verde.*

Figura 35 - Dona Salete preparando o peixe e Dona Rosa apresenta o jabá com mamão verde



Fonte: autoria própria, 2021.

Dona Rosa aproveitou para perguntar o que ela tinha achado do preparo e ficou bem contente de escutar que a participante A3 havia gostado. Neste momento Dona Rosa compartilhou o fato deste prato ser o preferido dela, que comia quando criança na comunidade, mas toda vez que tentava reproduzir em sua casa na cidade de São Paulo, não tinha o mesmo sabor: “*gostoso assim só aqui, mana<sup>55</sup>!*”

Nesses recortes de momento percebe-se a satisfação, alegria e afeto que permeiam as trocas entre os sujeitos, levando-se em conta que ambos os grupos são hóspedes que, coincidentemente, estavam presentes no mesmo período e espaço.

---

<sup>55</sup> Expressão popular paraense. Amiga é mana e amigo, mano.

Distinguir entre os aspectos funcionais e emocionais da hospitalidade (LUGOSI, 2008) pode ser uma alternativa para o campo de estudo ao que tange a compreensão de sua manifestação em domínios comerciais, como o do TBC, onde ainda acontece o cruzamento entre as dimensões comercial, doméstica e social. Neste entrelaçamento de espaços sociais, é possível presenciarmos “estados temporários de mutualidade<sup>56</sup>” nas relações, o que Lugosi (2008, p.2, tradução nossa) sugere por meta-hospitalidade: a característica da hospitalidade de se reconhecer o outro, temporariamente.

Sobre esses estados temporários, Lugosi (2008) descreve que:

A comida, a bebida, a oferta de abrigo e as relações sociais divertidas constituem uma parte crucial desta transação: facilitam a relação e conferem-lhe uma realidade ontológica, mas a experiência emocional está no cerne do encontro (LUGOSI, 2008, p. 4, tradução nossa)<sup>57</sup>.

Já os momentos comunicativos de *communitésque* que, de acordo com o autor, equivalem à meta-hospitalidade, são mais do que somente a troca de alimentos ou bebidas, ou ofertas de abrigo e divertimento. Essas atividades servem como palco para a *communitésque* se manifestar (LUGOSI, 2008).

Relembrando a experiência relatada pelo participante A2, que ao buscar um copo de água acabou por se encontrar em um momento específico, mas finito, de partilha, no qual os atores envolvidos não estavam em assimetria: *Nesse momento que a gente fez um lanchinho na casa da Dona Joana*, “envolvem a produção e o consumo de alimentos, bebidas e a oferta de abrigo<sup>58</sup>” (LUGOSI, 2008, p. 8, tradução nossa). “A racionalidade dos relacionamentos é abandonada em favor de uma abertura lúdica e emocional para o outro<sup>59</sup>” (LUGOSI, 2008, p. 8, tradução nossa). Em conjunto com as partilhas de acolhimento e comensalidade, percebe-se as trocas comunicativas de cunho emocional: *Me senti muito à vontade porque eu fiquei à mesa junto com elas batendo papo*, “mas são fundamentalmente sobre a criação de um espaço emocional compartilhado<sup>60</sup>” (LUGOSI, 2008, p. 8, tradução nossa).

---

<sup>56</sup> “temporary states of mutuality” (LUGOSI, 2008, p.2).

<sup>57</sup> “Food, drink, the offer of shelter and entertaining social intercourse form a crucial part of this transaction: they facilitate the relationship and give it an ontological reality, but emotional experience is at the heart of the encounter” (LUGOSI, 2008, p.4).

<sup>58</sup> “Involve the production and consumption of food, drink and the offer of shelter, but they are fundamentally about the creation of a shared emotional space” (LUGOSI, 2008, p.8).

<sup>59</sup> “Rationality of relationships is abandoned in favour of a playful, emotional openness towards one another” (LUGOSI, 2008, p.8).

<sup>60</sup> “But they are fundamentally about the creation of a shared emotional space” (LUGOSI, 2008, p.8).

Passados uns vinte minutos, Sr. Firmino entra na casa para ser servir de açai, Dona Rosa termina de preparar o jabá com mamão verde e, na sequência, se escuta do lado de fora a voz de Jane Glebia de Abreu, presidente do ILA, chegando com a panela de maniçoba para o almoço tardio.

E o momento espontâneo comunicativo no qual três hóspedes da comunidade, um hóspede da vivência e uma pesquisadora-hóspede estavam compartilhando, se dissolve para dar continuidade à cena hospitaleira programada do dia, na mesa familiar do lado fora da casa da família Rodrigues, guarnecida de bastante farinha d'água, feita no dia, em comunhão.

## 7 CONCLUSÕES

Esta pesquisa analisou a Hospitalidade no Turismo de Base Comunitária centrado em uma Comunidade Ribeirinha Remanescente Quilombola, localizado na região do Baixo Tocantins, no estado do Pará. Trata-se de Mangabeira, um vilarejo rural do município de Mocajuba, acessível apenas por barco, onde a cultura alimentar é baseada principalmente na mandiocultura. Nele está sediado o ILA que iniciou a operação das *Vivências Ribeirinhas* nesse vilarejo dentro de uma proposta de desenvolvimento do Turismo de Base Comunitária.

A autora, atuando junto a esse instituto e a essas vivências e interessada nos processos de produção ancestral da produção de alimentos provenientes da mandioca na casa de farinha, encaminhou o objetivo desta pesquisa a partir do momento em que compreendeu o quão importante seria preservar o sentimento de familiaridade e aproximação nas relações que pautam a hospitalidade no Turismo de Base Comunitária (TBC).

A escolha em focar a vivência no dia da casa de farinha explorou as conexões e as trocas entre os grupos – anfitriões e hóspedes – pois este espaço é um fato social representativo e com significado cultural para os envolvidos. Pode-se constatar que, de um lado, os visitantes se espelharam nas anfitriões e reconheceram-se como comedores de farinha, e do outro, as anfitriões passaram a olhar para sua ancestralidade com orgulho, reafirmando a importância cultural que existe nos saberes e fazeres de sua identidade. Assim, investigou-se a hospitalidade nas vivências ribeirinhas do TBC em Mangabeira, centradas na cultura da mandioca. Para tanto houve necessidade de construir um referencial teórico sobre dois assuntos interligados: o turismo de base comunitária e a hospitalidade.

No tocante ao TBC, compreendeu-se este como uma proposta de desenvolvimento turístico e não como um segmento turístico, ao lado de benefícios e contradições da sua sustentabilidade. Os poucos casos analisados do TBC em países latino-americanos, em especial na região amazônica, bem como os resultados dos projetos de TBC apoiados pelo ICMBio em unidades de conservação, mostraram aspectos perceptíveis também no TBC de Mangabeira, como o protagonismo e organização da comunidade, a valorização do patrimônio cultural, os processos formativos em experiências turísticas e, inclusive, atividades e atrativos turísticos.

Quanto à hospitalidade, como há várias abordagens conceituais e teóricas, dependendo da formação e interesse dos pesquisadores, ora se deparava com uma concepção mais voltada à incondicionalidade, uma hospitalidade absoluta, ora com uma concepção mais guiada à encenação, uma hospitalidade encenada baseada na troca financeira. Daí organizar um texto

na interface dessas duas abordagens demandou tempo e esforço, mas acabou resultando em um conjunto de fundamentos teóricos que suportaram adequadamente as duas dimensões da hospitalidade destacadas: o acolhimento e a comensalidade.

Ao trilhar os caminhos da observação participante pelo método etnográfico, percebeu-se o quão trabalhoso e difícil é realizar uma pesquisa qualitativa, onde o pesquisador tem que ser parte do grupo, vivenciar intimamente a cultura que se está estudando. Ele não é um mero observador, mas sim aquele que questiona, olha e busca qualquer detalhe em sua atividade perceptiva que vai apoiar depois a descrição densa do texto. Por outro lado, a metodologia, suas etapas e procedimentos, vai sendo elaborada paralelamente à pesquisa tanto de gabinete quanto de campo. E somente ao final tem-se uma ideia clara desse *design* metodológico, a relação dos procedimentos de coleta e análise de dados, e, então, o modelo teórico da pesquisa.

Estar inserida em um contexto de relação de trabalho, assim como criar uma relação social e de amizade, com as anfitriãs integrantes da ONG e da comunidade, permitiu a aproximação necessária para que essas mulheres compartilhassem suas impressões sobre as manifestações de hospitalidade e ter permissão para transpor a soleira de espaços familiares. Igualmente ter a aproximação com o hóspede, por consequência da produção e assistência antes e durante o roteiro turístico, possibilitou verificar o quão necessário se faz que estes sujeitos tenham consciência e responsabilidade sobre seu papel no TBC.

A comensalidade é uma atividade de relação social conectada diretamente com a identificação humana no meio em que ela se manifesta. Mas também serve como elo de acolhimento, ao exemplo de quando o hóspede precisa se espelhar no anfitrião para compreender as tradições e atos que fazem parte do ritual que a engloba. Tal fato se tornou perceptível nos relatos feitos pelos participantes entrevistados, por exemplo, ao consumirem o chibé e a maniçoba utilizando as mãos ao invés de talheres, assim como partilhar dessas refeições durante a merenda e o almoço tardio na casa de farinha. Um local até então desconhecido para os hóspedes, mas que se mostrou familiar ao ser palco para tal acolhimento e partilha por meio das simbologias de identidade que foram apresentadas durante a farinhada. Por mais árduo que fosse o trabalho, ele também era lúdico, qualidade que o tornava estimulante.

Já a descrição interpretativa mostrou-se adequada para apresentar e fundamentar a ancestralidade identitária que a cultura da mandioca tem por meio da exposição das atividades que envolvem a casa de farinha. Entendeu-se que, antes de tudo, o *locus* da pesquisa é um ambiente social e de interação frequente dos moradores, percepção da pesquisadora mediante

a oportunidade que teve de conviver e trabalhar com as anfitriãs na casa de farinha em momentos familiares e comunitários, sem hóspedes presentes.

Também se constatou que o TBC organizado na comunidade de Mangabeira está inserido na junção das dimensões comercial, doméstica e social, mas de uma forma muito inicial. Percebe-se que tanto as anfitriãs como os hóspedes descrevem o interesse em compartilhar os momentos de maneira sincera e não apenas pela troca financeira. Não somente as anfitriãs que fazem parte do ILA, mas também outros sujeitos da comunidade demonstraram interesse e abertura para se relacionarem com os hóspedes, e vice-versa.

Notou-se que as cenas hospitaleiras, em um contexto de TBC relativamente novo, como é o caso da *Vivência Ribeirinha*, são passíveis de ocorrer em momentos espontâneos, mesmo sendo programadas por uma finalidade comercial. Por mais que seja preciso seguir a programação dentro do roteiro turístico, é primordial a flexibilidade e abertura para que sujeitos e relações espontâneas se manifestem dentro da programação. Tal característica de espontaneidade também é intrínseca à cultura ribeirinha e deve ser respeitada para que as atividades ocorram de maneira amigável e prazerosa. Entende-se que este fator é positivo para as manifestações de hospitalidade e comensalidade acontecerem, pois criam um ambiente de familiaridade e diversão, como no caso do *locus* em torno de algum alimento que tenha conexão com a cultura da mandioca.

Ao envolver o consumo dos preparos (chibé, maniçoba, pirarucu, jabá com mamão verde, peixe e farinha) que fazem parte da tradição da casa de farinha, assim como o exemplo seguido de utilizar as mãos, e não talheres, para comerem, percebe-se um detalhe especial: a manifestação da hospitalidade vai além da materialização pela comida, ela se torna tátil. É sentida pelo membro que mais tem terminações nervosas de tato relacionadas ao convívio, as mãos. Os comensais literalmente “seguram a hospitalidade com as mãos”.

Nota-se a importância do acolhimento dos visitantes pela mestre farinheira e demais anfitriãs presentes no dia da farinhada. Ao receber, mostrar cada etapa de produção, abrir espaço para conversas e partilhar histórias pessoais e do passado na comunidade, essas mulheres contribuem para a circulação da dádiva, ocasionada pelo sentimento de pertencimento nos visitantes, mesmo que temporário, e satisfação sincera por estarem inseridos nas atividades.

Sobre laços sociais, foi possível constatar que conexões mais profundas encontram espaço, a partir da evolução do relacionamento entre visitantes e anfitriãs. Mas para isso acontecer, foi necessária a abertura para receber uma visitante em um segundo encontro que transpassou a dimensão comercial do primeiro encontro, para ocorrer em uma dimensão social

e doméstica, mas ainda sim com intenção comercial indireta ao ocorrer a troca das expertises de trabalho gastronômico. O intercâmbio do conhecimento profissional de panificação *versus* as técnicas culinárias ribeirinhas serviu como ponto chave para partilhas mais simétricas. O relato apresentado pela participante demonstrou o interesse genuíno em compartilhar as experiências de vida entre ela e as anfitriãs, que passaram a se reconhecer em uma relação de amizade e não somente de hospitalidade.

Estudar as manifestações de hospitalidade em um ambiente de turismo comunitário, por meio da identidade cultural e alimentar da mandioca foi um projeto relevante, já que estamos falando em uma cultura muito tradicional do Brasil. Esta pesquisa de modo algum tem a pretensão por ser referência no assunto, mas pode sim ser um apoio bibliográfico para futuras investigações sobre o tema, e promover a valorização do nosso patrimônio cultural, por meio de um turismo de experiência, responsável e educativo.

Por fim, uma contribuição mais tangível é o fato de que pesquisas, como a presente, pelo estudo do turismo comunitário e da cultura alimentar, podem servir como exemplo para futuros projetos de TBC focados na preservação e promoção de comunidades tradicionais, ainda tão vulneráveis em uma era contemporânea globalizada e capitalista. Apresentar as relações sociais manifestadas em um espaço e tempo que promovem a construção de laços sociais pode ser fator de escolha para futuros visitantes com interesse nesse tipo de turismo e conhecimento específico.



## REFERÊNCIAS

- ABREU, J. G. DE; SOUTO, C. E. **Mandioca e casas de farinha: Saberes-fazer na produção da farinha d'água**. Trabalho de conclusão de curso—São Paulo: Centro Universitário Senac, 2018.
- AMARAL, M. Rural Tourism, Hospitality and Cultural Tourism Experiences –Rural Tourism Business Case Studies in Baixo Alentejo (Portugal). **Journal of Spatial and Organizational Dynamics**, v. VII, n. 4, p. 351–362, 2019.
- AMAZÔNIA, I. L. **Instituto Laurinda Amazônia**. Disponível em: <<https://www.institutolaurindaamazonia.org.br/>>. Acesso em: 1 maio. 2021.
- ANDRÉ, M. **Etnografia como prática escolar**. Campinas: Papyrus, 2013.
- ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- ASKER, S. et al. **Effective Community Based Tourism: a best practice manual**. 1. ed. Gold Coast: Sustainable Tourism Cooperative Research Centre, 2010.
- AVENA, B. M. Acolhimento de qualidade: fator diferenciador para o incremento do turismo. **Revista Turismo em Análise**, v. 12, n. 1, p. 20, 2001.
- BAPTISTA, I. Lugares de hospitalidade. In: DIAS, C. M. DE M. (Ed.). . **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. 1. ed. São Paulo: Editora Manole Ltda, 2002. p. 157–164.
- BAPTISTA, I. Hospitalidade e eleição intersubjectiva: sobre o espírito que guarda os lugares. **Revista Hospitalidade**, v. 2, p. 5–14, 2008.
- BAPTISTA, I. Entre hospitalidade antiga e moderna lugares de experiência e criação. In: BRUSADIN, L. B. (Ed.). . **Hospitalidade e dádiva: a alma dos lugares e a cultura do acolhimento**. 1. ed. Curitiba: Editora Prismas, 2017. p. 141–154.
- BARTHES, R. Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In: **Food and Culture**. Nova Iorque: Routledge, 2012. p. 22–27.
- BENVENISTE, É. A Hospitalidade. In: **O vocabulário das instituições indo-europeias: economia, parentesco e sociedade**. Campinas: Ed. da Unicamp, 1995. p. 87–101.
- BERRY, F. M. An introduction to Stephen C. Pepper's philosophical system via World Hypotheses: A Study in Evidence. **Bulletin of the Psychonomic Society**, v. 22, n. 5, p. 446–448, 1984.
- BINET-MONTANDON, C. Acolhida. Uma construção do vínculo social. In: MONTANDON, A. (Ed.). . **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. p. 1171–1184.
- BLACKSTOCK, K. A critical look at community based tourism. **Community Development Journal**, v. 40, n. 1, p. 39–49, 2005.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível, vol. I: hospitalidade: direito e dever de todos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível, vol. III: comer e beber juntos e vive em paz**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

BONI, V.; QUARESMA, J. Aprendendo a entrevistar como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Em Tese**, v. 2, n. 1, p. 68–80, 2005.

BOUTAUD, J.-J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. p. 1213–1230.

BRAIT, B. A Palavra mandioca do verbal ao verbo-visual. **Bakhtiniana: Revista de Estudos do Discurso**, v. 0, n. 1, p. 142–160, 2009.

BRASIL, I. C. M. DE C. DA B. **Turismo de Base Comunitária em Unidades de Conservação federais: caderno de experiências**. Brasília: ICMBio-MMA, 2019.

BRASIL, M. DO T. **Turismo rural: orientações básicas**. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRUSADIN, L. B. ¿El fin de la hospitalidad? Los conceptos sociales fundamentales de la hospitalidad. **PatryTer – Revista Latinoamericana e Caribenha de Geografia e Humanidades**, v. 4, n. 7, p. 107–119, 2021.

CAMARGO, L. O. DE L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, L. O. DE L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. XII, n. número especial, p. 42–69, 2015.

CAMARGO, L. O. DE L. As leis da hospitalidade. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 15, n. 2, p. 1–16, 2021.

CAMPBELL, J.; MOYERS, B. **O poder do mito**. 31. ed. São Paulo: Palas Atena, 1990.

CAPPELLANO, M. M.; SANTOS, D.; PERAZZOLO, O. A. Hospitalidade numa perspectiva coletiva: O corpo coletivo acolhedor. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 6, n. 1, p. 3–15, 2012.

CARVALHO, A.; SALINAS, E. Turismo e Hospitalidade no Espaço Rural : Brasil e Cuba  
Tourism and Rural Hospitality : Brazil and Cuba. **Rosa dos Ventos**, v. 10, p. 59–70, 2018.

CASCUDO, L. DA C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10. ed. São Paulo: Global, 2001.

CASCUDO, L. DA C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CHEVALIER, J.; GHEERBRANT, A. **Dicionário de símbolos: mitos, sonhos, costumes, gestos, formas, figuras, cores, números**. 30. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2017.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, J. **Amazônia fantástica: os mais extraordinários mitos, lendas e mistérios da grande floresta**. São Paulo: Bamboo Editorial, 2013.

DA CUNHA, J. A. C.; RIBEIRO, E. M. S. A etnografia como estratégia de pesquisa interdisciplinar para os estudos organizacionais. **Qualitas Revista Eletrônica**, v. 9, n. 2, p. 1–17, 2010.

DE MACÊDO, S. DA C. F. A cozinha em Belém: tradições culinárias e práticas alimentares mestiças. In: **História e alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 341–370.

DENCKER, A. DE F. M. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 2007.

DIAS, C. M. DE M.; MOYA, I. M. DA S. Héstia & Hermes – pesquisa e reflexões sobre o simbólico e a hospitalidade. **Cadernos de Pedagogia Social - Especial 2015**, n. Universidade Católica Editora-Especial 2015, p. 99–117, 2015.

DOS SANTOS, J. R. Como nasceu a primeira mandioca. In: **Contos, mitos e lendas para crianças da América Latina**. 5. ed. São Paulo: Editora Ática, 1989. p. 17–23.

EMPERAIRE, L. A Biodiversidade Agrícola na Amazônia Brasileira: recurso e patrimônio. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 32, p. 30–43, 2005.

FABRINO, N. H.; NASCIMENTO, E. P. DO; COSTA, H. A. Turismo de Base Comunitária: uma reflexão sobre seus conceitos e práticas. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 16, n. 3, p. 172–190, 2017.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 634–652, 17 jul. 2019.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo : Editora Estúdio Sonia Robatto, 2009.

FERNANDES, F. **Série América - mitos e lendas: guaraná e mandioca**. Disponível em: <[https://blog.correios.com.br/filatelia/wp-content/uploads/2016/12/Edital\\_Mitos\\_Lendas.pdf](https://blog.correios.com.br/filatelia/wp-content/uploads/2016/12/Edital_Mitos_Lendas.pdf)>. Acesso em: 1 jun. 2022.

FERNANDES, F. M. B.; MOREIRA, M. R. Considerações metodológicas sobre as possibilidades de aplicação da técnica de observação participante na Saúde Coletiva. **Physis**, v. 23, n. 2, p. 511–529, 2013.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, n. 3–4, p. 528–548, 2011.

FRUGOLI, R.; REJOWSKI, M.; BASTOS, S. R. Hospitalidade E Acolhimento Na Romaria

De Nossa Senhora De Nazaré. **Contemporânea - revista de sociologia da UFSCar**, v. v11, n. n2, p. 754–769, 2021.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIAMPICCOLI, A.; KALIS, J. H. Community-based tourism and local culture: the case of the amaMpondo. **PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural**, v. 10, n. 1, p. 173–188, 2012.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. v. 10.

GILBERTO, A.; NOGUEIRA, R. Por inventário dos sentidos: Mario de Andrade e a concepção de patrimônio e inventário. **História**, v. 6, n. 2, p. 257–268, 2007.

GODBOUT, J. T. Recevoir c'est Donner. **Communications**, n. 65, p. 35–48, 1997.

GODBOUT, J. T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 13, n. 38, 1998.

GODBOUT, J. T. A dádiva existe (ainda)? In: GODBOUT, J.; CAILLÉ, A. (Eds.). **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio vargas, 1999.

GOMIDE, M. et al. Fortalezas, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças (Matriz FOFA) de uma Comunidade Ribeirinha Sul-Amazônica na perspectiva da Análise de Redes Sociais: aportes para a Atenção Básica à Saúde. **Cadernos Saúde Coletiva**, v. 23, n. 3, p. 222–230, 2015.

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos: alimentação**, v. 1, n. 33, p. 40–55, 2004.

GOTMAN, A. O turismo e a encenação da hospitalidade. In: BUENO, M. L.; CAMARGO, L. O. DE L. (Eds.). **Cultura e consumo**. [s.l.] Editora Senac, 2008. p. 115–134.

GOTMAN, A. O comercio da hospitalidade é possível? **Revista Hospitalidade**, v. VI, n. 2, p. 03–27, 2009.

GOTMAN, A. Marcel Mauss. Uma estação sagrada da vida social. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. p. 73–82.

GOTMAN, A.; RAYNAL, M.; CAMARGO, L. O. DE L. Entrevista com Anne Gotman. p. 147–157, 2013.

GRACIANO, P. F.; HOLANDA, L. A. DE. Análise bibliométrica da produção científica sobre turismo de base comunitária de 2013 a 2018. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 161–179, 2020.

GRASSI, M.-C. Hospitalidade. Transpor a soleira. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. p. 45–54.

GRINOVER, L. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, C. M. DE M. (Ed.). . **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. 1. ed. São Paulo: Editora Manole Ltda, 2002. p. 25–38.

HARTWELL, H. J.; SHEPHERD, P. A.; EDWARDS, J. S. A. Effects of a hospital ward eating environment on patients' mealtime experience: A pilot study. **Nutrition and Dietetics**, v. 70, n. 4, p. 332–338, 2013.

HONG, L. P.; NGO, H. T.; PHAM, L. T. Community-based tourism: Opportunities and challenges a case study in Thanh Ha pottery village, Hoi An city, Vietnam. **Cogent Social Sciences**, v. 7, n. 1, 2021.

ICMBIO. Turismo de Base Comunitária em Unidades de Conservação Federais: Princípios e Diretrizes 2018. p. 22, 2017.

IPHAN. **Dossiê de Registro: o sistema agrícola tradicional do Rio Negro**. Brasília: IPHAN, 2010.

IPHAN. **Livro de Registro dos Saberes - Bens Culturais Imateriais**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

IRVING, M. DE A. Reinventando a reflexão sobre turismo de base comunitária: inovar é possível? In: **Turismo de Base Comunitária : diversidade de olhares e experiências brasileiras**. T846. ed. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. p. 108–121.

ITERPA. **Territórios Quilombolas**. Belém: ITERPA, 2009.

JÖNSSON, H.; MICHAUD, M.; NEUMAN, N. What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 18, n. 12, 2021.

JURAS, A. A.; CINTRA, I. H. A.; LUDOVINO, R. M. R. A pesca na área de influência da usina hidrelétrica de tucuruí, estado do pará. **Boletim Técnico Científico CEPNOR**, v. 4, n. 1, p. 77–88, 2004.

KHARTISHVILI, L. et al. Issues with Applying the Concept of Community-Based Tourism in the Caucasus. **Mountain Research and Development**, v. 40, n. 1, p. R11–R20, 2020.

KIEFFE, M. Conceptos claves para el estudio del Turismo Rural Comunitario. **El periplo sustentable**, n. 34, p. 8–43, 2018.

LAPLANTINE, F. **A Descrição Etnográfica**. São Paulo: Terceira Margem, 2004.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). . **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2004. p. 1–24.

LASHLEY, C. Hospitalidade e hospitabilidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12, n. Número Especial, p. 70–92, 2015.

- LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. Ways of knowing hospitality. In: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). . **Hospitality: a social lens**. Amsterdam: Eslevier, 2007. p. 173–191.
- LASHLEY, C.; MORRISON, A. (EDS.). **Em busca da hospitalidade: perspertivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.
- LEBRÃO, C. et al. Community-Based Ecotourism and Primate Watching as a Conservation Tool in the Amazon Rainforest. **International Journal of Primatology**, v. 42, n. 4, p. 523–527, 2021.
- LEME SOGAYAR, R.; REJOWSKI, M. Abordaje teórico - conceptual de la hospitalidad y sus contribuciones en la educación superior en turismo. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 20, n. 6, p. 1464–1482, 2011.
- LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas 1: o cru e o cozido**. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- LI, X.; KIM, J. S.; LEE, T. J. Collaboration for community-based cultural sustainability in island tourism development: A case in korea. **Sustainability (Switzerland)**, v. 13, n. 13, p. 1–17, 2021.
- LIAMPUTTONG, P.; EZZY, D. Theory in Qualitative Research: traditions and innovations. In: **Qualitative Research Methods**. 2. ed. Victoria: Oxford University Press, 2005. p. 11–31.
- LIRA, T. DE M.; CHAVES, M. DO P. S. R. Comunidades Ribeirinhas na Amazônia: organização sociocultural e política. **Interações (Campo Grande)**, v. 17, n. 1, p. 66–76, 29 fev. 2016.
- LISBOA, P. Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca. **Revista de Turismo Contemporâneo – RTC**, v. 3, n. 1, p. 1–15, 2015.
- LUGOSI, P. Hospitality spaces, hospitable moments: consumer encounters and affective experiences in commercial settings. **Journal of Foodservice**, v. 19, n. 2, p. 139–149, 2008.
- LUGOSI, P.; LYNCH, P.; MORRISON, A. Critical hospitality management research. **Service Industries Journal**, v. 29, n. 10, p. 1465–1478, 2009.
- MAGNANI, J. G. C. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 17, n. 49, p. 11–29, 2002.
- MALDONADO, C. O turismo rural comunitário na América Latina: gênese, características e políticas. In: BARTHOLO, R.; BURSZTYN, I.; SANSOLO, D. G. (Eds.). . **Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. p. 25–44.
- MANYARA, G.; JONES, E. Community-based tourism enterprises development in Kenya: An exploration of their potential as avenues of poverty reduction. **Journal of sustainable tourism**, v. 15, n. 6, p. 628–644, 2007.
- MARANHÃO, R. F. DE A.; BASTOS, S. R.; MARCHI, M. M. Cultura E Sociedade No

Sistema Culinário Da Mandioca No Brasil. **Revista Sociais e Humanas**, v. 28, n. 2, p. 54–68, 2016.

MARCENA, A. **Mexendo o pirão: importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil holandês**. Recife: Funcultura, 2012.

MARCHI, M. M. **A mandioca como patrimônio gastronômico : do artefato à comensalidade**. [s.l.] Universidade Anhembi Morumbi, 2015.

MATTOS, C. L. G. DE. **A abordagem etnográfica na investigação científica**. [s.l.: s.n.].

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003a. p. 183–314.

MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003b.

MAYAKA, M.; CROY, W. G.; WOLFRAM COX, J. A dimensional approach to community-based tourism: Recognising and differentiating form and context. **Annals of Tourism Research**, v. 74, n. November 2018, p. 177–190, 2019.

MENDES, B. C.; QUINZANI, S. S. P.; MARQUES, A. Processo de denominação de origem: vantagem ou desvantagem? **Revista Hospitalidade**, n. 1, p. 90–106, 2014.

MONTANARI, M. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Eds.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 108–120.

MONTANDON, A. Espelhos da hospitalidade. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 31–38.

MORAES, E. A. DE et al. Turismo de base comunitária à luz da teoria ator-rede: novos caminhos investigativos no contexto brasileiro. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, n. 122, p. 145–168, set. 2020.

MOYA, I. M. DA S.; DIAS, C. M. DE M. **Hospitalidade: da imagem ao simbólico**. VII Encontro dos Núcleos de Pesquisa em Comunicação. NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade. Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação-Intercom. **Anais**.2007.

NIKODIMOV, M.-G. Etnografia. Observar, compreender, participar. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 83–96.

NOGUERO, F. T. La hospitalidad como condición necesaria para el desarrollo local. **Revista Hospitalidade**, v. 10, n. 2, p. 161–212, 2013.

NOGUERO, F. T. **A hospitalidade na bíblia e nas grandes religiões**. 1. ed. São Paulo: Ideias & Letras, 2019.

O'MAHONY, B. Exploring the impact of the constructs of the three-domain approach on private social and commercial hospitality provision. **Research in Hospitality Management**, v. 5, n. 1, p. 29–35, 2015.

OKASAKI, E. A community-based tourism model: Its conception and use. **Journal of sustainable tourism**, v. 16, n. 5, p. 511–529, 2008.

OLIVEIRA, C. A. F. DE. **Comunidades ribeirinhas da Reserva Extrativista Cassurubá, Caravelas – Bahia: perspectivas para construção participativa do ecoturismo de base comunitária**. [s.l.] Universidade Estadual de Santa Cruz, 2011.

OLIVEIRA, L. D. E. S. **O Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e suas Interfaces com o Turismo Étnico Indígena**. Balneário Camboriú: Universidade Vale do Itajaí, 2021.

PASCOLI, M. Community involvement in tourism: Exploring the place image guided by the locals. **Cuadernos Europeos de Deusto**, n. 64, p. 111–136, 2021.

PERAZZOLO, O. A. et al. Relacoes de hospitalidade no entrecruzamento das dimensoes “sincronia” e “simetria” no contexto do turismo. **Rosa dos Ventos**, v. 8, n. 4, p. 538–554, 2016.

PERAZZOLO, O. A.; CAPPELLANO, DOS S.; PEREIRA, S. O acolhimento - ou hospitalidade turística - como interface possível entre o universal e o local no contexto da mundialização. **PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural**, v. 11, n. 1, p. 45–55, 2013.

PERROT, D. Dádiva. Hospitalidade e Reciprocidade. In: **O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 63–73.

PICANÇO, M. DE N. B. Experiências de comensalidades e sociabilidades vivificadas pela mandioca na feitura de farinha e outras coisas de comer em Araí. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 213–229, 2020.

PINTO, M. D. N. Sabores e saberes da casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 32, p. 280–301, 2005.

PINTO, M. D. N.; WALDECK, G. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2006.

PITT-RIVERS, J. The Law of Hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory**, v. 2, n. June, p. 501–517, 2012.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PULLMAN, M. E.; GROSS, M. A. Ability of experience design elements to elicit emotions and loyalty behaviors. **Decision Sciences**, v. 35, n. 3, p. 551–578, 2004.

RAFFESTIN, C. Réinventer l'hospitalité. **Communications**, n. 65, p. 165–174, 1997.



SANSOLO, D. G.; BURSZTYN, I. Turismo de base comunitária: pontencialidade no espaço rural brasileiro. In: BARTHOLO, R.; BURSZTYN, I.; SANSOLO, D. G. (Eds.). . **Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. p. 142–161.

SANTILLI, J. O Reconhecimento De Comidas, Saberes E Práticas Alimentares Como Patrimônio Cultural Imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585–606, 2015.

SCHMIDT, A. A mandioca. In: LESSA, B. (Ed.). . **Antologia ilustrada do folclore brasileiro: estórias e lendas do Rio Grande do Sul**. 2. ed. São Paulo: Edigraf S.A, 1963. p. 41–43.

SECRETARIA ESPECIAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. **Povos e comunidades tradicionais**. Disponível em: <<http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/povos-e-comunidades-tradicionais>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

SILVA, G. T. DA; CHAVES, P. C. P. R.; SIMONETTI, S. R. Turismo comunitário: diagnóstico das atividades turísticas na comunidade Bela Vista do Jaraqui (Manaus-AM) (Edição 514). **Paper do Naea**, v. 1, n. 3, p. 1–18, 2020.

SILVA, P. H. O.; SPINOLA, C. D. A. Turismo de base comunitária: considerações conceituais e perspectivas de implementação em um bairro popular de Salvador-BA. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 18, n. 2, 2018.

SIMON, E. L.; FLECK, E. C. D. Sobre o comer e o bem receber: alimentação e hospitalidade no Rio Grande do Sul oitocentista a partir de narrativas de viagem. In: ALGRANTI, L. M.; DE MACÊDO, S. DA C. F. (Eds.). . **História e alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 589–614.

SOARES, J. G.; PEREIRA, T. K.; DIAS, W. A. Método da Observação: reflexões acerca de seu uso e formas de aplicação. **Revista Eletrônica Partes**, v. 5, n. 1, p. 1–5, 2011.

SOBAL, J.; NELSON, M. K. Commensal eating patterns: a community study. **Appetite**, v. 41, n. 2, p. 181–190, 2003.

SOSA, M.; AULET, S.; MUNDET, L. Community-based tourism through food: A proposal of sustainable tourism indicators for isolated and rural destinations in mexico. **Sustainability (Switzerland)**, v. 13, n. 12, 2021.

TEIXEIRA, G. R.; VIEIRA, F. D.; MAYR, L. R. Turismo de Base Comunitária: uma abordagem na perspectiva da análise de clusters. **Turismo: Visão e Ação**, v. 21, p. 2–21, 2020.

TELFER, E. **Food for thought: philosophy and food**. London: Routledge, 1996.

TELFER, E. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). . **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004. p. 53–77.

TEMPASS, M. C. Antes importantes , agora estigmatizados : a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Revista Eletrônica Interações Sociais**, v. 3, n. 2, p. 62–81, 2019.

URIARTE, U. M. O que é fazer etnografia para os antropólogos. **Ponto Urbe. Revista do núcleo de antropologia urbana da USP**, n. 11, p. 0–13, 2012.

VAN VELTHEM, L. H. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, v. 50, n. 2, p. 605–631, 10 maio 2007.

VAN VELTHEM, L. H. Mulheres de cera, argila e arumã: Princípios criativos e fabricação material entre os Wayana. **Mana: Estudos de Antropologia Social**, v. 15, n. 1, p. 213–236, 2009.

## APÊNDICE A – Entrevistas informais

Raísia Rodrigues: cozinheira e aprendiz de farinheira. Filha da D. Joana.

Dna. Joana Laura Rodrigues: farinheira de Mangabeira.

P: Comer a farinha e o beiju de massa, o que representa para você?

Raísia: Esses dois produtos estão desde sempre na nossa alimentação, então pra nós... é um.... posso dizer por mim que é um dos alimentos essenciais na nossa alimentação e na nossa cultura. É muito prazeroso pra nós aqui, não nos vemos almoçar ou jantar sem farinha. A farinha sempre esteve presente na nossa vida.

P: E como você se sente quando você prepara uma refeição com a farinha e o beiju de massa para as pessoas que vão na vivência?

Raísia: Pra mim é sempre prazeroso estar cozinhando, mostrando nossa cultura. Mostrando para as pessoas que vem nos visitar como é nossa alimentação. Mas também fica um pouco em suspense, em dúvida, se eles vão gostar porque o nosso café da manhã é uma tapioca ou beiju, totalmente diferente de muitos que vem e tem um café com queijo, com pão, enfim, uma variedade de coisas que é diferente da nossa realidade. Aqui a nossa cultura é essa, a tapioca, o beiju, uma macaxeira cozida, uma pupunha e pra eles não. Mas eu me sinto muito feliz de poder mostrar nossa cultura.

P: E as outras receitas que você, como os doces que você prepara para o pessoal? Como você se sente preparando os cardápios?

Raísia: Vai parecer até engraçado, mas as coisas vão aparecendo na hora, fluindo, não tem coisas muito pensadas. Eu vou pegando o que a gente tem e acaba que sai bom. (risos). É tudo muito no improviso. Eu me sinto, às vezes, sobre pressão porque é muita comida pra minha realidade. Em casa eu cozinho para poucas pessoas, diferente para 20, 30. Eu acabo me sentindo sobre pressão. Ai Meu Deus! Inventando!

P: E quando termina as vivências, qual a sensação dessa experiência?

Raísia: Eu costumo pensar que cada vivência é uma experiência nova na minha vida, mas é uma experiência boa. Cada vez vai fazendo eu amadurecer mais, me sinto mais responsável. Uma experiência muito boa pra vida. Sei lá, não sei definir direito o que sinto,

mas é maravilhoso. Cozinhar é uma coisa que eu gosto, faço com prazer, enfim, aquela pressão de estar na cozinha eu gosto, acho bom.

P: Você faz a farinha e beiju de massa na casa de farinha? Como é para você?

Raísia: Sei todos os processos. Desde pequena a gente sempre foi. Não muito pra roça porque sou a única filha mulher, então era mais poupada da roça. Mas eu sei fazer tudo. Faço com a mamãe. Faço beiju, tapioca, farinha, merengue... Se ela sair hoje e dizer você vai fazer isso, eu sei como é, pois sempre estou junto com ela acompanhando.

P: Na parte economia, o que você sente de mudança desde que as vivências começaram em Mangabeira?

Raísia: Acho que dá pra ver bem claramente que nossos produtos acabaram sendo mais valorizados, pelo preço que a gente vende. Por exemplo o merengue, antes a mamãe vendia a 5 reais aqui, depois que foi pra lojinha do Instituto foi para 10 reais e agora ela vende aqui a 10 reais e ninguém reclama. Os produtos foram mais valorizados pelas pessoas aqui.

P: Qual a sensação que você tem sobre sua cultura, antes das vivências e após as vivências, como você se sente em relação a sua cultura alimentar?

Raísia: Posso ver que nós temos uma variedade de produtos ricos aqui na nossa alimentação. As vezes a gente nem prestava atenção nisso. Agora, depois da vivência, acabei aprendendo muito sobre nossos produtos com a titia (Jane Glebia de Abreu, quem organiza as vivências). E, a importância que eles têm pra nós. Eles têm proteínas, vitaminas que a gente precisa e que a gente nem sabia, nem parava pra pensar. Nossa alimentação é muito rica, tanto como outra alimentação de fora.

P: Sobre o beiju de massa e a farinha, para você preparar eles e comer o que representa?

Dna. Joana: em primeiro lugar é um alimento tradicional da nossa família, da nossa comunidade. Veio dos nossos antepassados e que na época a gente não tinha conhecimento do que era café da manhã com bolacha e pão. Nosso café da manhã era com beiju de massa, tapioca. A sensação é que a gente foi acostumado com esse alimento, a gente não pode deixar que essa tradição acabe. A gente tem que dar continuidade. Por isso mesmo, hoje são poucas as pessoas que fazem, alguém tem que continuar para não acabar a tradição.

P: Como a senhora se sente recebendo e levando os grupos para ensinar o seu trabalho na casa de farinha”

Dna. Joana: Olha, eu me sinto é muito orgulha de estar ensinado, mostrando para as pessoas como é o nosso trabalho aqui na comunidade. Pra nós é um privilégio, pois muitas pessoas veem a farinha já pronta e não sabem como é o começo. Pra mim é muito importante, é gratificante e um orgulho um trabalho que vem dos nossos avós. Eu me sinto muito feliz em fazer esse trabalho. É árduo, pesado, mas as pessoas reconhecem e valorizam. Pra nós, que trabalhamos com isso, a gente fica feliz em repassar.

P: Economicamente, o que mudou para você após as vivências?

Dna. Joana: pra nós é um privilégio porque as pessoas levam para mostrar nosso trabalho. Com certeza nossos produtos estão ficando mais valorizados. Antes eram tão baratinhos para vender, as pessoas não valorizavam. Agora a gente sente que estão valorizando.

P: Como você vê o seu trabalho de mestre farinheira antes e depois das vivências? Algo mudou?

Dna. Joana: Em primeiro lugar, foi o ser valorizado do meu trabalho. Antes eu tinha até vergonha de que me vissem atrás do forno, toda suada. Hoje não, eu me sinto orgulhosa. Trabalho com farinha e roça. Foi um aprendizado muito grande. Como farinheira, daqui eu me sinto muito orgulhosa de ter meu trabalho divulgado.

P: Dona Joana, como você aprendeu o trabalho?

Dna. Joana: Desde pequena, 7, 8 anos. A gente vá ia pra casa de farinha com nossos pais. Já começava a aprender, fazia o que dava conta, como passar a massa na peneira. Aprendi com meus pais e meus avós, minha avó.

## APÊNDICE B – Roteiro entrevistas semi-estruturais

### ENTREVISTA A

#### Perguntas gerais

1. Como ficou sabendo deste roteiro turístico? Quais as razões de você ter decidido fazer esta vivência ribeirinha? Cite as diferenças entre uma viagem “tradicional” e essa viagem?
2. Foram tomados os cuidados necessários nas atividades externas? Se sentiu protegido durante as vivências?

#### Perguntas sobre acolhimento

3. Como foi sua recepção? Se sentiu bem recebido ao chegar em Mangabeira? O espaço onde se hospedou é confortável e agradável? (acolhedor, apesar de rústico?)
4. Você se sentiu à vontade (ou se sentiu em casa) nas vivências durante o roteiro? Como foi conviver com as anfitriãs e com os outros hóspedes? (interação, relacionamento, emoções, sensações ou incômodos.)
5. Qual das vivências foi mais proveitosa ou gratificante para você? Por quê?
6. Especialmente na vivência da Casa de Farinha, como você foi recebida/acolhida pelas anfitriãs (mestres farinheiras)? Como se sentiu participando da produção da farinha de mandioca? Como se relacionou com os outros participantes e com as anfitriãs (mestres)? O que mais lhe chamou atenção?
7. Como avalia a atuação da Dona Joana como condutora (anfitriã) da vivência na Casa de Farinha? E a atuação das outras mestres farinheiras (anfitriãs) na Casa de Farinha?

#### Perguntas sobre comensalidade

8. Você ajudava a preparar as refeições e/ou arrumar a mesa? De que forma participava do preparo dos alimentos?
9. A maneira pela qual as refeições foram servidas (ao ar livre, ou na varanda) proporcionou mais ou menos interação entre os hóspedes e entre os hóspedes e as anfitriãs?
10. Como você descreveria o seu relacionamento entre os participantes do grupo durante as refeições? Descreva os alimentos que consumiu ao longo das vivências. Você gostou dos alimentos preparados e consumidos nas refeições?
11. Você já conhecia o processo de produção da farinha de mandioca? Especificamente você poderia descrever a sua vivência na Casa de Farinha?

12. Na sua participação para a produção de farinha, conseguiu manusear os artefatos? Entendeu as funções de cada objeto? Consegue citar o nome dos artefatos?
13. Nesse dia de que maneira a anfitriã preparou a mesa das refeições? (Descreva os objetos da mesa.). Havia lugares marcados na mesa de refeições?
14. Descreva os momentos de convívio/interação durante as refeições compartilhadas entre os hóspedes e anfitriãs nesse dia.

### **Perguntas finais (um pouco sobre a dádiva)**

15. O que você aprendeu (ou conheceu um pouco mais) nessas vivências? (Cultura de produtos locais. Vida cotidiana dos residentes. Valores e símbolos. Cultura que passa de geração a geração.)
16. Consegue descrever/identificar as “trocas” que surgiram ao longo das vivências? Entre você e as anfitriãs e/ou entre você e os outros hóspedes? Considera que essas trocas ocorreram por conta desse tipo diferenciado de turismo?
17. Você comprou algum produto tradicional pelo Instituto? Quais produtos? Optou por levar os produtos para presentear alguém, para consumo próprio ou por obrigação? (*Ou como uma forma de retribuição pela estadia.*)
18. Você criou alguma relação amigável com alguns dos participantes, ou ao contrário, não amigável? Com quem e de que maneira isso ocorreu? (*Entre você e outros turistas. Entre você e a Dna. Joana, Jane e Raisla. Entre Dna. Joana, Jane e Raisla e você.*)
19. O que te incomodou ou não te agradou nesta sua viagem?
20. O que você gostaria de sugerir ou comentar para melhor aproveitamento dos turistas em futuras vivências?

### **ENTREVISTA B**

1. Como foi a experiência da primeira vivência?
2. O que fez você voltar para uma segunda vivência?
3. Como foi a recepção/acolhimento na segunda visita? O formato (rituais) dos passeios, das vivências e das refeições foram diferentes? De que maneira?
4. Por que resolveu oferecer uma oficina de panificação? (Se sentiu obrigada a retribuir por tudo o que lhe foi ofertado na primeira experiência? Ou sentiu que se formou uma ligação entre vocês (de amizade)?)

5. Considera possível retribuir por tudo o que lhe foi ofertado de forma equivalente? O pagamento da estadia e das vivências é suficiente para “pagar sua dívida”? Como enxerga essa questão?
6. Você reencontrou algum morador por alguma razão especial? Descreva o tipo de relacionamento que se instaurou entre você e as anfitriãs ou entre você e a população local.



## APÊNDICE C – Entrevistas semi-estruturadas

### ENTREVISTA A

#### Participante 1

**Entrevistadora:** Como ficou sabendo desse roteiro turístico?

**Participante 1:** Eu fiquei sabendo no começo do semestre né, que eu ia ter aula com a Professora Jane que é a presidente aqui do instituto. E aí uma amiga da faculdade, a Patrícia, ela falou "Dri, vai ter uma professora que é a sua cara e dá uma olhada lá no Instagram dela que você vai ver as coisas como você vai se Identificar". E Aí eu fiquei sabendo do instituto e já de cara falei "eu quero participar".

**Entrevistadora:** Quais as razões você ter decidido fazer essa vivência ribeirinha e cite as diferenças entre uma viagem tradicional e essa viagem.

**Participante 1:** Olha as razões. Ah eu vou chorar, né.

**Entrevistadora:** Chore, pode chorar.

**Participante 1:** Eu acho que é encontrar o meu eu, né. Porque pra mim o futuro é voltar ao passado. Não adianta eu querer você prosseguir sem conhecer a nossa origem porque eu não posso falar eu não faço parte disso. Se eu to vivendo no meio eu faço parte desse meio. Eu tenho que conhecer e eu tenho que viver essa experiência mesmo com as minhas limitações. Tudo no seu limite no seu tempo, mas eu precisava para poder prosseguir. Eu não vou falar assim á é dar valor no que eu tenho, não. É, isso aqui também é meu. Então eu preciso viver as minhas raízes. Eu sou brasileira. Eu não posso falar que eu sou brasileira porque eu moro em São Paulo, não, eu sou brasileira porque eu faço parte de tudo isso.

**Entrevistadora:** Perfeito. Foram tomados os cuidados necessários nas atividades externas? Você se sentiu protegida nas vivências?

**Participante 1:** Sim, eu me senti muito protegida em tudo. Assim, incrível.

**Entrevistadora:** Como foi sua recepção? Se sentiu bem recebido ao chegar em Mangabeira, o espaço onde você se hospedou é confortável agradável?

**Participante 1:** Olha eu vou falar para você que foi melhor do que eu esperava. Porque a gente imagina uma vivência no coração da Amazônia. Mas eu pensei que os bichos, insetos, o calor... Porque é isso que te vedem. A tv te vende isso, a mídia. As pessoas que talvez não vieram preparada para outros lugares, eu não digo aqui, e aqui não! Eu me senti totalmente acolhida até pelos bichos, hahaha. Até pela galinha que eu pensei a galinha agressiva. Você vê que até a galinha te acolhe... O cachorro... As pessoas... Então as pessoas... É muito interessante é uma coisa que realmente eu não vivo isso. A minha realidade não é de você ficar dando bom dia pra todo mundo e conversar com as pessoas como se você conhecesse elas toda a sua vida. E esse lance de você ter que conviver com pessoas de outras partes do país, isso é muito legal, isso é muito agregador. Assim, e é aquilo que eu falei no início, isso também não faz parte de mim. Manaus também faz parte de mim, também uma história, não é só São Paulo onde eu vivo. Também me sinto também quero conhecer.

**Entrevistadora:** Você se sentiu à vontade, por exemplo, se sentir em casa nas vivências? Como foi conviver com as anfitriãs e com os outros hóspedes? Como foi essa interação, esse relacionamento pra você. Você teve sensações boas, se incomodou?

**Participante 1:** Olha conviver com outras pessoas, gente, para mim também foi um desafio porque eu sou uma pessoa que eu gosto... Eu falo muito, eu sou bem comunicativa, mas eu gosto daquele momento do meu espaço, né? E aqui dormindo no quarto coletivo, convivendo 24 horas com outras pessoas. Hahaha. Foi uma sensação assim que há muito tempo eu não experimento, mas eu também gostei. Porque eu vim com as minhas colegas de faculdade, eu conheci a minha professora aqui por causa da pandemia. Mas parecia que a gente se conhecia há tanto tempo! E o que eu achei legal que nessa experiência não tem

panelinha, né? Então ontem eu vim almoçar com as mulheres ribeirinhas aqui, né? Não existe turma, aqui todo mundo tá na mesma turma. Então amanhã se você quiser ir lá fazer sabão lá com a Nara, que é da Bahia, você vai. Então acho que todo mundo se entrosou bem e cada um respeita o espaço do outro. Achei bem legal.

**Entrevistadora:** Qual das vivências foi mais proveitosa, ou gratificante, pra você e por quê?

**Participante 1:** Eu gostei de tudo. Só que o cacau, como eu já tava ali, foi amor à primeira vista, porque... Quando eu vi que era possível você fazer tanta coisa do cacau e não só chocolate. Porque isso é o que vendem pra gente. Eu fiquei louca. E aí lá, conhecer o cacoeiro, e aquela aula toda sobre o cacau foi para mim, assim, incrível. E eu tenho uma memória visual e sou muito visual, né. Então são coisas que quando eu chegar lá em São Paulo eu vou arregaçar na pesquisa, por que imagina você poder fazer sabão do cacau? Então do chocolate ao Sabão, isso é louco.

**Entrevistadora:** Especialmente na vivência da casa de farinha. Vamos falar da casa de farinha da Dona Joana. Como você foi recebida acolhida pelas anfitriãs? Mestre farinheira, no caso da Dona Joana. Como você se sentiu participando da produção da farinha de mandioca? E como você se relacionou com os outros participantes e com as anfitriãs, o que te chamou a atenção nessa vivência?

**Participante 1:** Olha eu fui muito bem recebida pela nossa mestra farinheira, Dona Joana, que é um amor. Ela assim sabe que é a hospitalidade, né. E eu achei incrível o processo da farinha porque a gente não imagina o trabalho que dá, né. E aí quando você vê assim... É uma mulher, né. Ela tem menos de um metro e meio. E essa mulher, ela tem uma força, assim, inacreditável. Porque depois desse dia na casa de farinha eu morri. Hahahaha. Acabou a minha pilha. E ela ali... Foi incrível. Ela deu uma aula, assim, excepcional. E o interessante é que a convivência com os outros participantes da vivência foi muito legal, porque é um ajudando o outro. Tentando me ensinar como ela fazia aquele processo que ela fazia maravilhosamente e, a gente com dificuldade, mesmo sendo mais novo, porque não é um trabalho fácil, né.

**Entrevistadora:** Teve alguma coisa de lá que chama a atenção de todo esse processo?

**Participante 1:** O processo de fermentação da mandioca. Porque eu achei aquilo incrível. Esse processo muito artesanal, né. Olha a sabedoria, o futuro é voltar ao passado. Olha a sabedoria daquele que vive, né. Ele sabe os dias, o tempo, ele sabe o que tem ali o porquê daquilo sem ele ter, de repente, estudado. Ele não leu livros pra isso e, às vezes, a gente estuda e não consegue fixar. E aí você chega aqui. Você pode até não lembrar o nome da substância que tem lá mandioca brava né. Mas você sabe que é necessário fazer uma incrível.

**Entrevistadora:** Sobre a parte da alimentação. Você ajudava a preparar as refeições ou arrumar a mesa de forma participativa no preparo dos alimentos?

**Participante 1:** Olha a gente... Aqui tinha pessoas para fazer isso, mas de forma proativa você pergunta precisa de alguma coisa?" Mesmo que eu não precisava, né? Precisa de alguma coisa? Acho que já é da gente. Precisa de ajuda? Até porque a gente quer estar no meio do fuzuê.

**Entrevistadora:** A maneira pela qual as refeições foram servidas, ao ar livre, em uma mesa grande. Proporcionou mais ou menos interação entre os hóspedes e entre as anfitriãs?

**Participante 1:** Assim eu acho que, eu falo que comer é um ato assim sagrado, né. E aí você come embaixo do pé de uma mangueira, né, numa mesa. Pisando numa terra, comendo com a mão. Fazendo coisas assim, se descobrindo de verdade, vendo que realmente isso faz parte da gente, a gente só não sabia. Isso nos ajuda porque você fica olhando como o que a pessoa come, você quer comer igual ela. Será que fica mais gostoso? E fica.

**Entrevistadora:** Dá um exemplo dessa coisa. O que você observou que outra pessoa estava comendo e você não tendo essa experiência resolveu experimentar?

**Participante 1:** Comer com a mão. Eu não como com a mão.

**Entrevistadora:** Como foi? Como você se sentiu?

**Participante 1:** Então, diferente. Diferente. Você fala "olha é gostoso!". Então você abandona os hábitos, né. De você deixar o talher e falar assim "eu vou me sujar, eu vou comer com a mão". Então você vê... É simples pra muitos. Pra mim não é. Você fica o tempo todo, como fala, o açaí mesmo com o peixe. A gente não conhece isso, conhece o açaí doce. E aí eu fiz exatamente igual. Você põe o açaí, põe o peixe, joga farinha e manda pra dentro. E eu fiquei muito observando para fazer igual. Eu que estava me espelhando nelas. Então acho que esse ato, a refeição, e isso é muito importante elas estarem junto com a gente porque eu vim aqui viver como elas vivem.

**Entrevistadora:** Algum alimento que te chamou atenção que você consumiu aqui, que você gostou muito e que não tinha experimentado ainda?

**Participante 1:** Vou falar do cacau de novo.

**Entrevistadora:**

**Participante 1:** Aí é uma discussão. A gente não tem propaganda de alimentos, de fruta de alimento. E eu sentia falta disso porque eu já vi cacau onde eu moro lá em São Paulo, mas nunca ninguém abriu aquele cacau e falou experimenta, é uma fruta. Você pode comer inclusive o caroço, né. E aqui eu falei vou ter até uma intoxicação alimentar de tanto comer cacau. E como isso, sabe aquilo que você nunca comeu, mas sempre amou.

**Entrevistadora:** Vamos voltar para a casa de farinha. Você já conhece o processo de produção da farinha de mandioca?

**Participante 1:** Não, nunca. Não conhecia o processo e realmente achei que é o processo artesanal.

**Entrevistadora:** Você fez alguns dos processos? Você foi lá colocar a mão na massa?

**Participante 1:** Fiz o processo, até registrei porque é uma coisa assim, única.

**Entrevistadora:** Qual das etapas você fez?

**Participante 1:** Eu fiz quando ele sai da cobra, o tipiti. Aí sai aqueles pedaços e a gente que passou na peneira. Depois quando jogou no forno, aí mexeu. Então aquele foi um processo...

**Entrevistadora:** Como foi mexer no forno?

**Participante 1:** Difícil. Foi difícil porque ele é pesado. A farinha, ela pesa. Você tem que ter agilidade porque se não ela queima. E você tem que ficar puxando ela pra lá e pra cá. É o calor do forno. Quente. O calor é terrível.

**Entrevistadora:** A gente vai falar sobre a merenda que a gente fez lá na casa de farinha, nesse dia. Como que você comeu? Como foi a merenda e como o que você comeu e o que você comeu? Como te apresentaram a merenda na casa de farinha?

**Participante 1:** Então, daqui a pouco chegou a Jane, né. Falou que iria ter uma merenda lá na casa de farinha. Eu confesso que eu estava morrendo de fome. Porque o serviço é pesado. O serviço é pesado. E aí foi... é o nome da comida, é...

**Entrevistadora:** Maniçoba.

**Participante 1:** Maniçoba. A minha primeira experiência com a maniçoba não foi legal porque eu comi lá na capital, lá em Belém, mas a minha tava azeda. Então a gente não curtiu, eu não curti. Na hora que ela abriu a panela eu vi que era maniçoba, eu falei "ih meu Deus". Eu vou te pegar só um pouquinho né. Para não desfazer, né. Aí eu coloquei a farinha. Então aí eu vi que não tinha talheres, né. Vamo ter que enfiar a mão. Só que assim, ao comer igual a todo mundo come, como meus ancestrais comiam, tudo. Olha, não sei se foi a mão ou

o jeito de fazer a maniçoba, mas tava uma delícia. Como eu coloquei pouquinho, depois eu tive que encher mais três cumбуquinhas. Hahahahaha.

**Entrevistadora:** Durante as refeições, agora sobre os relacionamentos interpessoais, como foram esses relacionamentos para você? Com os anfitriões, o pessoal da vila e com os visitantes que vieram?

**Participante 1:** Olha, pra mim, foi muito legal as refeições. Porque cada dia, eu procurei sentar com pessoas diferentes. Eu não sentava somente com minhas colegas de faculdade, elas eu já conheço. Eu vou ter a oportunidade de continuar conhecendo. Aqui é um momento único. Como eu gosto muito conversar, eu procurei sentar sempre ao lado de pessoas diferentes, porque acaba a refeição e a conversa continua. Então isso, pra mim, é muito importante, o que eu posso acrescentar e o que essas pessoas podem me acrescentar.

**Entrevistadora:** O que é que você aprendeu ao conhecer um pouco mais dessas vivências em relação à cultura e produtos locais? A vida cotidiana, de valores cotidianos, o que de ancestralidade que é passada de geração em geração. O que você achou? O que você aprendeu em relação a isso ou que você vivenciou e achou interessante?

**Participante 1:** Olha. Eu aprendi, então, que a gente, esse passado ele precisa ser preservado. Mas só que para isso, não é só da boca para fora. Então tudo isso, precisa ser preservado. Só que pra isso eu entendi que não é só trabalho. A gente precisa de ajuda, precisa de apoio, precisa de incentivo, precisa de olhares. E um olhar, assim, não o olhar do querer tirar um proveito da situação. Aquele olhar da sensibilidade. Falar assim, o que de fato eu posso contribuir, para ajudar, e contribuir porque todo mundo pode. Então, o país pode, o governo pode, o prefeito pode, o deputado e eu também posso. Então é como eu falei no começo, isso aqui não é os quilombolas. A, os quilombolas, eles não estão lá eles estão aqui. Eles também fazem parte de mim da minha história e eu tenho que me sentir responsável.

**Entrevistadora:** Sobre as trocas. Trocas de experiência, de vida, de partilhas. Surgiram essas trocas pra você? Se essas trocas surgiram entre você e as pessoas daqui da comunidade? Se você considera que isso aconteceu, também, por questão desse turismo diferenciado como Turismo de Base Comunitária. Se você sente que esse tipo de turismo proporciona mais essas trocas do que aos outros turismos?

**Participante 1:** Sim, com certeza. Eu acho que todas as trocas aqui foram muito positivas. Porque em um turismo normal você vai lá para conhecer o museu. O museu não fala, não é? Tem as obras, eu amo. Eu gosto de (inaudível) intelectual. Mas assim, é diferente. Eu ir lá conhecer a Igreja de Nazaré, eu também tenho vontade. Mas é diferente de você estar com uma pessoa de carne e osso, né. Você entender assim como ela vive. Eu posso acrescentar isso na minha vida e ela também entende. Eu faço assim eu faço assado. Então tudo isso é agregador.

**Entrevistadora:** Tem alguma experiência de troca de partilha que te chamou muita atenção ou que te sensibilizou aqui? Que aconteceu com você e com alguém?

**Participante 1:** Com a Maricilda. Porque assim ela me surpreendeu muito porque eu no dia que eu não fui passear no igarapé, porque a casa de farinha acabou comigo, senti muita dor nas pernas, e aí eu sentei, assim, peguei o papel da minha pesquisa do cacau e, aí, eu sentei, eu não esperava que ela ia me dar tanta atenção. Ela fala muito bem. Ela é muito calma. Ela tem muita paciência e ela ficou a tarde toda comigo. Foi além das minhas expectativas e ela queria me dar receita. E falando de tudo o que ela fazia com o cacau. Porque eu acho que ela é demais. E assim, foi uma pessoa que me chamou muita atenção, né. Não. Todo mundo. Todo mundo. Mas sabe quando você é, fala assim, nossa que pessoa iluminada, né.

**Entrevistadora:** Relação amigável você já falou da Maricilda. Agora, teve alguma relação não amigável que você sentiu com as pessoas da vila ou com os próprios visitantes?

**Participante 1:** Acho que não. Até porque eu sou uma pessoa de personalidade forte, né.

**Entrevistadora:** Teve algo que te incomodou durante a viagem?

**Participante 1:** Ah, gente, não. Estava preparada. Acho que só tive surpresas. Incomodar, assim, não. Eu vim para me jogar de boca aberta. (Sobre a viagem de dia de van) Eu achei aquilo engraçado porque, de verdade, a primeira vez que eu fui para o Nordeste visitar a família da minha mãe, que não é muito diferente aqui. A gente era criança e foi num pau de arara. Você chegava lá, não tinha esse luxo, entendeu. E aí meu filho foi a dois anos atrás e era uma van dessas aí, né.

**Entrevistadora:** Você gostaria de sugerir ou comentar algo para o melhor aproveitamento dos turistas nas futuras vivências?

**Participante 1:** Olha o melhor aproveitamento, eu vou falar alguma coisa com relação as roupas. Eu sou minimalista, já para perceber. Eu trocaria essas blusinhas por maiô e cropped. Porque aí você estaria sempre pronta.

## **Participante 2**

**Entrevistadora:** O primeiro bloco das perguntas gerais. Como você ficou sabendo desse roteiro turístico? Por quais razões você decidiu vir e as diferenças que você acha de uma viagem tradicional, de um turismo tradicional, para esse que é um turismo de base comunitária?

**Participante 2:** O conhecimento eu tive através da Jane, um relacionamento de amizade e estudo de uma pós graduação que nós fizemos juntos.

**Entrevistadora:** Porque, o que que te fez vir na vivência?

**Participante 2:** O que me fez vir fazer assim um gosto de viajar. Gosto desse contato com a natureza mas, especialmente, pela maneira como foi apresentado pela Jane. Essa vivência tendo conhecimento de um outro ponto de vista, não simplesmente como turista que vem tirar foto, curtir a natureza. E eu, particularmente, gosto dessas coisas de viver essa cultura local, seja em Buenos Aires, Brasil ou no exterior ou litoral. Sempre procuro conhecer um pouquinho desse olhar mais nativo. E esse daqui, na verdade, a essência dele é isso. Então é isso que me atraiu bastante.

**Entrevistadora:** Foram tomados os cuidados necessários nessas atividades, você se sentiu protegido nessas vivências?

**Participante 2:** Em relação a isso não, com exceção tendo do ponto de vista da pandemia. Isso de fato é uma preocupação que eu tive. Tenho. Muitos momentos me senti desprotegido mas, em relação à vivência local, a maneira de viver, esse contato com a natureza, por mais que a gente saiba que tem os riscos inerentes a isso. Fora isso, não. Acho que é normal dentro da normalidade, dentro do contexto do ambiente

**Entrevistadora:** Como foi sua recepção? Você se sentiu bem recebida aqui, e o espaço que você está, se confortável e agradável?

**Participante 2:** Dentro do contexto acho que bem coerente, confortável e agradável. Sim. Me sinto super bem.

**Entrevistadora:** Se sentiu acolhido pelas pessoas?

**Participante 2:** Especialmente pelos nativos.

**Entrevistadora:** Você se sentiu à vontade nas vivências? Como foi conviver com as anfitriãs e com os outros hóspedes? Como foi sua interação, seu relacionamento, emoções, sensações, incômodos?

**Participante 2:** Acho que em geral, da minha parte, tranquilo.

**Entrevistadora:** As mulheres anfitriãs daqui?

**Participante 2:** Ah, isso muito bom. O que eu percebo assim, elas são mais retraídas um pouco. Acho que é natural e nós estamos entrando no espaço delas e acredito que seja característica também. Mas as que são mais comunicativas, flui com mais facilidade, mas sem nenhum problema significativo.

**Entrevistadora:** Entre você e os hóspedes?

**Participante 2:** Também, acho que tranquilo também. Em geral no geral, nenhum problema.

**Entrevistadora:** Qual das vivências para você foi mais proveitosa e gratificante, e por que?

**Participante 2:** Não acho que não é uma vivência programada, eu acredito que não foi programado, mas a visita a casa da Dona Teresa, retornando de uma vivência. A gente foi conhecer o igarapé e nos encontramos na ida. Passamos em frente à casa dela e, no retorno, algumas pessoas já tinham vindo, você, inclusive, tinha ido para buscar o celular de uma das participantes que esqueceu lá (no igarapé). E ela nos convidou, nos surpreendeu dizendo que eu aproveitei que vocês foram lá, e preparei um biscoitinho e um cafezinho. Vocês aceitam entrar aqui? Com o grau mais extremo de humildade que você pode ver uma pessoa e benevolência. E acho que a coisa que mais me tocou e mais me encantou. Acho que é isso que a gente tem que buscar na verdade. E a natureza a gente vê em qualquer lugar. Claro que tem as suas particularidades mas essa simplicidade, esse amor e essa pureza que ela apresenta, acho que é o que falta ser humano.

**Entrevistadora:** Vamos falar da casa de farinha. Especialmente nessa vivência da Casa de Farinha. Como você foi recebido, acolhido pela mestre farinheira? Se você se sentiu participando dessa produção de farinha e como foi todo esse relacionamento entre você, a Casa de Farinha, mestre e pessoas?

**Participante 2:** Foi bacana, acho não me senti tão participante mas não porque não tivesse essa abertura para. É que eu estava mais preocupado em observar. Fiz alguns registros também em função de um curso de fotografia mas, principalmente, porque eu queria observar o que estava acontecendo.

**Entrevistadora:** E o que mais me chama a atenção lá na casa de farinha?

**Participante 2:** Acho que a maneira artesanal. Assim, com esforço muito grande eu comentei com algumas colegas participantes do grupo, o grau de dificuldade e, infelizmente, desvalorização. E as pessoas, de uma forma pejorativa, falam da farinha. Em geral relacionando ao nordestino. Mas se for fazer essa ligação, é, o momento do consumo com o custo lá embaixo porque a farinha de mandioca é muito barata e seus derivados. E o trabalho que se tem para a produção, acho que isso é o que mais me chamou a atenção. Porque a exposição no calor, o esforço físico, o trabalho repetitivo... Então muitas vezes as pessoas acham que trabalham demais uma cidade grande. Na verdade a gente não valoriza realmente isso.

**Entrevistadora:** Como você avalia a atuação da Dona Joana, que é condutora da Casa de Farinha, nessa vivência, e atuação dos outros que estavam em volta dela ajudando?

**Participante 2:** Em cozinha a gente costuma falar o mestre confeito, o mestre isso e o mestre aquilo. Ela é a mestre farinheira, sim. Sem nenhum esforço assim. Você vê a habilidade e conhecimento dela assim de uma forma muito natural. Não é uma coisa que "eu não tenho que mostrar o meu conhecimento", ela é o conhecimento. Uma coisa muito tranquila. Em relação ao apoio que ela tinha do marido dela, Seu Firmino, também ele entende muito bem o papel dele dentro daquele contexto. E o trabalho conjunto, em equipe como a gente costuma falar na cidade ou nas empresas, é essencial. Aquele que só não dão os nomes, mas sabe que o coletivo é o que faz a diferença. Ela não faria nada sozinha, embora ela seja a mestre do tema.

**Entrevistadora:** Você de alguma maneira ajudou em alguma refeição, arrumar a mesa ou alguma participação em preparo de alimentos?

**Participante 2:** Arrumação de mesa. Limpeza de mesa. Preparo não.

**Entrevistadora:** A maneira pela qual as refeições foram servidas. Temos a mesa lá fora, a mesa lá dentro. Proporcionou mais ou menos interação entre hóspedes e com os anfitriões?

**Participante 2:** Com os hóspedes eu acho que ok, uma interação. Normal, você vai acabar tendo uma interação maior com quem você acaba percebendo mais afinidade. Agora, com as pessoas nativas, as pessoas os anfitriões, eu acho que principalmente nos primeiros dias tem por parte deles uma postura de não se aproximar muito e, por outro lado, nós também temos que incentivar um pouquinho central. Tanto que eu deixo como sugestão em algum dia, o primeiro dia, em alguns momentos fazer o mesão aqui fora. Porque assim, de fato, estariam todos fazendo essa convivência porque lá primeiro que a mesa é limitada.

**Participante 2:** Pelo que eu percebi e pude ouvir, o hábito deles não é comer lá dentro e sim aqui fora. Então nós é que temos que se adequar à cultura local e não o contrário.

**Entrevistadora:** Como você pode descrever o seu relacionamento com o grupo durante as refeições? Como foi essa interação?

**Participante 2:** Competitiva. Hahaha. Quem come mais e quem come mais variedade. Não, é brincadeira. Acho que legal, assim. Existe uma cumplicidade e uma troca das

vivências, dos participantes e, também, "nossa Você comeu isso daqui? Que é muito bom. Nossa, isso aqui eu gostei."

**Entrevistadora:** Que alimento te chamou atenção, que você gostou, que você provou aqui pela primeira vez?

**Participante 2:** Já tinha provado todas, praticamente. Algumas coisas, confesso, que não é para o meu paladar. Eu tenho outras preferências do que dessa cultura, mas tem muita coisa boa. Uma coisa que me surpreendeu muito foi, além do conhecimento, a castanha. De como ela é consumida, que eu brinquei dizendo que aqui é um produto diferente do que se vende lá em São Paulo. Assim como minha mãe, pernambucana, fala dos produtos de lá e em São Paulo é totalmente diferente. E, aqui, só reforçou esse conceito dela. Porque aqui foi a castanha, colhida e consumida in natura. E aí eu descobri que ela quando eu vendida, ela passa por um processo de cozimento para ampliar a conservação dela, mas que altera o sabor e as características que acaba sendo o produto bem diferente. e o mousse de potinho pequeno, o merengue.

**Entrevistadora:**

**Participante 2:** Merengue de cacau, porque a gente associa sempre o cacau a doce. Mas ele é delicioso e é um produto, desconheço que exista, inovador. E surpreendente porque ele é totalmente diferente, você não vê cacau ali. Mas é um sabor muito bacana

**Entrevistadora:** E das farinhas, d'água e tapioca, o que você achou delas?

**Participante 2:** Bom, já tinha experimentado mais a minha referência, felizmente ou infelizmente, é a idealizadora do Instituto, a Jane. Eu conheci por ela, minha referência mesmo que eu consumi aqui.

**Entrevistadora:**

**Participante 2:** O que eu falei do meu paladar meu gosto das coisas salgadas com mais tempero do doce, eu gosto de doce. Então o que eu percebi, que a alimentação aqui é bem moderada em sal, açúcar... Então sinto um pouco essa diferença, mas por outro lado também sinto o sabor.

**Entrevistadora:** Sua participação, você conseguiu manusear algum artefato? Você entendeu as funções de cada objeto você consegue citar o nome desses artefatos que você viu?

**Participante 2:** Uma participação foi mexer a farinha no momento da torra da secagem.

**Entrevistadora:** Quais são os artefatos que você utilizou?

**Participante 2:** Eu não sei se utiliza esse nome, como pá ou rodo. Não colocar o nome determinado, mas o manuseio foi desse no forno de torrefação. Esse e um e o outro foi no momento, foi uma participação, mas foi uma ajuda, tem que valorizar isso porque aí dona Joana pediu para ajudar e perguntou se eu tinha força para baixar o tronco que segurava o tipiti. Que era o momento de fazer, espremer e começar o processo de retirada do líquido para formar uma pasta, e aí eu tive essa importante participação.



**Entrevistadora:** Agora sobre a nossa merenda, que a gente fez lá. O que você comeu, como você comeu? Se tinha lugares marcados

**Participante 2:** Lá na merenda comi, me fugiu o nome, não lembro. A maniçoba! e degustei a farinha em diversos momentos.

**Entrevistadora:** Enquanto preparava farinha você ia degustando a farinha?

**Participante 2:** Em alguns momentos diferentes. Durante o processo e quando estava pronta. Senti falta de água, é importante falar. Acho que importante até como sugestão. E degustei os peixes, nesse momento que a gente fez um lanchinho na casa da dona Joana.

**Entrevistadora:** Quem te convidou para sentar lá na mesa da casa?

**Participante 2:** A mãe da Jane e a própria tia dela. A gente estava indo para lá e acho que é importante falar nesse caso, me senti muito à vontade porque eu fiquei à mesa junto com elas batendo papo.

**Participante 2:** Foi divertido muito porque são pessoas muito divertidas. Dona Arlete, inclusive, é muito engraçada. E a gente relembrou coisas da noite anterior que foi a festa junina. E em particular a Dona Arlete indo embora na moto que eu tive que, infelizmente, reproduzir para quem não estava presente lembrar. E aí exagerei um pouquinho, como bom ator, e produzi ela soltando o cabelo e chacoalhando o cabelo aos ventos.

**Participante 2:** Sobre alimentação eu ainda tenho uma coisa importante pra contribuir. Eu sou celíaco, tenho uma restrição ao glúten. Uma das coisas que eu já vi isto na alimentação, já tinha percebido que a alimentação brasileira, ela não tem glúten. É uma coisa que vem da Europa, os colonizadores.

**Participante 2:** Praticamente tudo sem glúten, mas, a fusão das culturas aqui acaba tendo um pouquinho mais. Uma outra coisa que faz parte do acolhimento que eu me senti bem acolhido, porque esse teve esse cuidado e muitas vezes. Claro que não citei o grau de conhecimento que se tem em outros lugares em grandes centros eu sofro também, até mais. Mas o mais importante, muitas vezes, não é se você come ou não. É sim o carinho, cuidado, que se tem tido aqui.

**Entrevistadora:** O que você aprendeu, ou conheceu um pouco mais essas vivências. Em relação à cultura, produtos locais, vida cotidiana, valores, símbolos, ancestralidade?

**Participante 2:** Sobre a castanha do Pará, em especial, eu já sabia que ela um ouriço. Com o tempo eu descobri que ela era um ouriço com várias castanhas dentro. Então foi um aprendizado porque eu aprendi um pouquinho mais do ciclo dela. Como ela é colhida. O processo de cozimento tudo daquilo que eu já falei aqui. Pra quem é de São Paulo, você conhece o produto pronto. Hoje as crianças sabem que tem o bife, mas não sabe que é da

vaca. Então eu brinquei em relação a isso. Então isso foi um aprendizado. Um dos exemplos tiveram outras coisas. Outra coisa em relação às pessoas.

**Entrevistadora:**

**Participante 2:** Em relação às casas, a forma, a casinha. Se ouve muito falar em casinha, mas quando se fala em casinha que é o banheiro, a gente pensa muito. Isso remete ao passado, ao Brasil colônia, a pobreza. Aqui está em questão de ligado simplesmente à pobreza e, sim, de hábitos culturais. Essa é uma outra coisa. Outra coisa que também remete ao passado, aos quilombos, aos escravos, que seria a cozinha suja e a cozinha limpa.

**Participante 2:** Então isso é bem interessante. Você vê que é muito simples mas muito organizado, independente de ser pobre ou não. Organizado. É uma forma de cultura. Então eu aprendi em relação a isso porque a minha namorada ela é preta e ela sempre fala sobre isso. Ela sempre fala dessas coisas e eu vi isso na prática. Às vezes a gente imagina só em livros e aqui, na prática, você aprende muito em relação a isso.

**Entrevistadora:** Em relação as trocas, as partilhas, entre você e com outras pessoas. Tanto com pessoas daqui da Vila como também com os visitantes que vieram. Elas surgiram ao longo das vivências? Você considera que essas trocas ocorreram por esse tipo de turismo que é feito aqui?

**Participante 2:** Isso sim. Volto a dizer a casa da Dona Teresa. Caldeirão de emoção. Porque ali chegou ao ponto de praticamente todos, eu não cheguei a chorar, mas quase a lágrima tava aqui. Os olhos marejados, as meninas todas choraram. Assim, pelo momento. Muito emotivo, muita emoção e muita simplicidade e muito carinho também. Então isso é bem bacana e fica nítido quando a Jane fala e quando ela fala especialmente na convivência com essas pessoas. E a importância o grau de preocupação que ela tem em causar bem-estar sem a exploração o que normalmente acontece. Principalmente do ponto de vista comercial, porque as pessoas estão preocupadas com o dinheiro e não com o bem-estar do outro. Então acho que o mais importante o que eu levo são essas emoções positivas. E essa a troca com os colegas também. Então a gente comenta sobre isso, seja com os anfitriões, seja com os nativos, seja com os colegas que vieram aqui participar da vivência. Hoje optei em não fazer o curso de cacau porque eu estava numa prosa boa então também faz parte.

**Entrevistadora:**

**Participante 2:** Eu, o Kléber que tem quase que meu companheiro de algumas andanças também, que é o vizinho do instituto. O pai dele e...

**Entrevistadora:**

**Participante 2:** Ele é o filho mais velho. A gente conversou de tudo de futebol de natureza de pescaria... Ele corre. A gente acha que o cara só vai correr se for lá que ele só faz coisas ligadas aqui, não, ele faz, ele pratica isso como esporte. A gente deu risada, a gente brincou, sacaneou o outro porque a gente falou de futebol e que é uma troca bem bacana bem interessante

**Entrevistadora:** Você criou uma relação amigável com os participantes. Ao contrário é uma relação amigável?

**Participante 2:** Amigável sim que na grande maioria teve um momento de brincadeira. Em determinado momento ele foi jantar mesas e todos brincaram com o tema que eu também brinquei e talvez a pessoa não tenha aceitado bem porque eu percebi que ela tava uma postura diferente e porque a pessoa, que é mãe de uma pessoa que o nome surgiu, ela tomou uma atitude que talvez tenha reforçado essa brincadeira. E aí eu encontrei a pessoa que eu achei que a postura diferente. Falei e pedi desculpas a ela se teve algum mal-entendido ou se eu não fiz uma brincadeira adequada. Então me desculpei, mas aí só reforçou o que realmente tinha razão. Acho que independente de estar certo ou errado enfim acho que tem um contexto todo geral. Mas como eu fiz parte dessa brincadeira me senti na obrigação

**Entrevistadora:** O que te incomodou ou não agradou nessa viagem?

**Participante 2:** Essa situação é porque a pessoa que eu acho que teria que conduzir tudo que

**Entrevistadora:** É

**Participante 2:** Que também de uma certa forma reforçou. Isso não veio falar comigo. Na verdade acho que eu diria que sim parece que era criança no jardim de infância que a gente tem que chamar o ponto de vista de cada um. Ao todo são adultos aqui se alguém não gostou eu não gostei que eu vi situações com outras pessoas isso aconteceu algo curti não sei que teve. Depois veio falar que queria entender o ponto de vista. Da minha parte tá resolvido. Mas eu quero saber se você tem que saber. Me conhece suficientemente bem para saber Se tiver que pedir desculpa eu peço como eu fui atrás da informação mas não acho que você sabe o que mudou bastante. Acho que foi uma condição adequada porque eu acho que na verdade isso foi bode expiatório. Questões emocionais.,

**Entrevistadora:**

**Participante 2:**

**Entrevistadora:** Além das sugestões que você já deu, você gostaria de sugerir ou comentar algo para melhor aproveitamento dos turistas nas futuras vivências?

**Participante 2:** Buscar meios de interação. Não partindo da comunidade. Acho é isso acho que está muito bem resolvido. Porque assim, é simples, se você tiver andando sozinho na rua isso acontece deles interagirem. Que é capaz de sentar sozinho lá e ficar o dia inteiro lá tomando café que a pessoa, mas o contrário. Nós estamos no espaço dele. Então a gente tem que procurar se adequar mais. Então é isso que eu penso. Um exemplo se eles costumam almoçar aqui fora, vamos comer aqui fora.

**Participante 2:** Sei lá, de repente algum momento. Mas isso é sentir os grupos, mas é só o pensamento meu uma coisa que eu gosto de fazer e as pessoas vão ao pelo lugar. Algumas pessoas, às vezes, vão se estou apagando eu tenho que ser servido. E acho que é uma forma de a gente valorizar que eles nos servem com amor, com carinho, a gente servir essa pessoa. De repente pode fazer uma brincadeira assim como: hoje terminou, então para que

aqui a gente a gente assume, vamos servi-los. Então acho interessante, é uma coisa que eu gosto de fazer. E isso é uma coisa. Final de noite já que senti falta de uma atividade mais tranquila que eu até sugeri a gente conversar. Hoje vou dizer que esse momento de parar e trocar ideias e aí não é um grupinho só mas só porque ele tem afinidade. Na verdade, são oportunidades porque você tem afinidade e acerta algumas aparas. Parece que de repente surge um amigo.

**Participante 2:** Não só do grupo, mas quem estiver mais próximo nessa vivência da comunidade. Mas é o momento de uma fogueira. Como fazer isso. Eu acho que é bacana. Isso é uma outra coisa. Outra coisa importante pra mim é a questão da segurança. Nós tivemos o episódio do rio. Então é uma coisa que talvez por mais que se fale e avise, talvez tenha algumas coisas não têm que ser permitidas. Assim como eu fui brincar e pular acho que você mesmo não é nativo e alguns vão se sentir à vontade vou fazer, mas, um grupo grande e sempre tem aqueles que se empolgam. Acho que nesse sentido se fosse pular de repente pular de colete.

### **Participante 3**

**Entrevistadora:** Essa primeira parte é um bloco geral. Como você ficou sabendo desse roteiro turístico? Quais foram as razões para você vir numa vivência ribeirinha? E o que você sente diferença entre o turismo comum, tradicional, para ficar em como Hotel Resort, relação a essa viagem que é turismo de base comunitária?

**Participante 3:** A primeira comunicação que tive do Instituto, foi a apresentação da professora Jane na aula. Ela nos mostrou de onde ela veio qual era a cultura dela. Isso no início do semestre e ali eu venho observando o jeito, a qualidade e o carinho pela transmissão em aula. Isso tudo me conquistou. E agora no final do semestre eu chamei por ela e disse que queria vivenciar um pouco daquela vivência. E existe muita diferença de um turismo, que é totalmente diferente porque aqui realmente a gente vive, a gente pratica. A gente vê os olhares das pessoas. Não é só um comércio. E isso é amor, e doação, é você sentir na pele, sentir no coração. Sendo abraçado por todos eles.

**Entrevistadora:** Foram tomando os cuidados necessários nas atividades externas como, por exemplo, a ida no cacau e para casa de farinha? Você se sentiu protegida durante essas vivências?

**Participante 3:** Muito. Inclusive sempre teve alguém que vive aqui, no dia a dia, acompanhando a gente e nos orientando. Pisa aqui. Cuidado ali. É muito seguro estar com alguém que conhece realmente o local, não é uma aventura. Não é uma aventura largada, é supervisionada.

**Entrevistadora:** Como foi sua recepção e se sentiu bem recebido ao chegar em Mangabeira? E o espaço aqui, onde você se hospedou, se é confortável, agradável, se é rústico? Como você sente esse primeiro momento?

**Participante 3:** Então hora que eu cheguei, eu falei "o que eu posso fazer? Né. E de repente eu me vi fazendo. Porque a única parte que foi determinada pra mim foi "olha, você dorme nesse quarto com essas pessoas". Que também tiveram essa preocupação de ver com quem eu estava mais associada lá na capital. Pra chegar aqui me colocar nesse mesmo

ambiente. Então foi o único momento que eu cheguei senti assim que teve um direcionamento. Dali para frente eu me senti em casa, né.

**Entrevistadora:** Como foi a recepção das pessoas daqui, das anfitriãs aqui? Por exemplo: Dona Joana, Raisla, das mulheres daqui?

**Participante 3:** Nossa. É um sorriso no rosto de uma pessoa que você sabe que trabalhou o dia inteiro, que está ali na labuta, que não tem aquela expressão de cansaço. "Que saco ela está me chamando de novo." Não. É sempre uma alegria poder estar servindo. É maravilhoso.

**Entrevistadora:** Você já falou que se sente em casa, ficou à vontade. Como foi conviver com as anfitriãs. Como foi conviver com os hóspedes, com os visitantes também que vieram com você? Como foi essa interação?

**Participante 3:** Então. Nós somos um pouquinho diferente, né. Costumes diferentes, né. Isso também é um aprendizado, né. Eu acho que foi mais difícil com a convivência com as pessoas de fora do que com as daqui, né. Porque os vícios da capital, da cidade grande, são muito maiores do que aqui. Então é mais complicado o relacionamento com as pessoas de lá do que aqui.

**Entrevistadora:** Qual das vivências, todas essas experiências que a gente passou aqui, foi mais proveitosa ou gratificante para você e por quê?

**Participante 3:** Certo. O que foi mais novidade para mim, assim, foi a farinha. Porque não imaginava a dimensão do trabalho daquilo tudo. O processo, até os equipamentos que eles usam, para nós vai tudo muito pronto. Então você não tem aquela visão do como foi feito que foi o tempo que exigiu que nós praticamente ficamos um dia. A produção dessa farinha. E, olha, aquela família toda envolvida, unida naquela produção, é incrível.

**Entrevistadora:** Continuando aqui na casa de farinha então. Como você foi recebida pela pelas anfitriãs? Da mestre farinheira, no caso a Dona Joana. Como você se sentiu participando? Primeiro, se você participou de algum processo da produção? Como você se sentiu participando do processo? E como foi o relacionamento entre você, com o mestre farinheira e os outros participantes que estavam ali no processo?

**Participante 3:** Foi perfeito. A Dona Joana, o esposo dela, a filha, filho, todos os envolvidos ali, houve sempre uma prontidão nas dúvidas da gente. Por mais que ela faça isso todos os dias ela não teve nenhum momento, aquela.... Vou falar de novo sobre isso? Não. Sempre muito prestativa e querendo passar o seu conhecimento para nós. Sim, eu vivi aquilo. Eu descasquei a mandioca. Eu pude provar. Eu pude tocar. Eu pude ajudar peneirar. Eu participei da parte da torragem da farinha e provei também ali do biscoito. Isso.

**Entrevistadora:** Como foi a atuação da Dona Joana lá na casa de farinha com vocês? Como você sentiu ela começa farinheira passando conhecimento?

**Participante 3:** Ela nasceu para ser professora e não sabe, né. Ela tem uma didática sem lei. Não sei se ela teve estudo pra isso, mas ela é incrível. Ela tem um valor que talvez ela nem imagine.

**Entrevistadora:** Agora já entra no bloco comensalidade. Sobre as refeições aqui você ajudou em alguma parte, por exemplo, no preparo das refeições? Arrumar mesa? Se teve alguma forma participativa no preparo dos alimentos, em algum momento?

**Participante 3:** Eu ajudei sim a uma mesa. Algumas vezes. E também eu consegui lavar os copos. Porque as meninas são tão rápidas que a gente não consegue ver. A hora que você percebe já está pronto, né. Uma organização e acho que elas estão tão felizes fazendo também o que estão fazendo para estar recebendo nós. Que a coisa acontece sem que a gente perceba.

**Entrevistadora:** A maneira pela qual as refeições foram servidas. A gente tem mesa lá dentro, mesa que fora. Proporcionou mais ou menos interação entre hóspedes e anfitriões? Como você sentiu essas interações?

**Participante 3:** Perfeito. Sempre cabe mais um na mesa né. Sinta-se que você pode estar onde você quer estar. Você não é obrigado a sentar aqui na mesa grande como você pode estar lá fora. Isso também é muito nossa casa.

**Entrevistadora:** Como você sentiu o relacionamento durante as refeições, os bate papos, as interações e a troca de alimentos? Como você sentiu isso?

**Participante 3:** Um respeito de olhar para o próximo. "Ainda tem mais pessoas para se servir." E não tem diferença de cultura. Ali é uma troca de valores. Isso é um importante daqui uma energia que se troca aqui não tem preço.

**Entrevistadora:** Dos alimentos partilhados. Quais ao qual chamou atenção que você gostou? Algum alimento que você não gostou?

**Participante 3:** O sabor do açaí para mim, a princípio, é uma coisa muito diferente do que eu estou acostumada. Que eu estou acostumada com o xarope, acostumada com açúcar. Então quando eu coloquei o açaí na boca para mim foi muito assim: "Nossa. Esse é o açaí. Aí eu fui provar da forma que eles comem aqui. Com a farinha, com o peixe. Aí isso me agradou mais. Isso é muito bom. Hoje eu tenho outra visão do que é o açaí.

**Entrevistadora:** E mais algum alimento que te chamou atenção?

**Participante 3:** Sucos né. Uma coisa assim. Variedade de fruta que nunca tinha sentido esse sabor. Esse toque, né. E ainda mais por não tar adoçado, você consegue sentir mais a fruta

**Entrevistadora:** Na sua participação na produção na casa de farinha. Você conseguiu manusear alguns artefatos? Assim, podem ser os móveis e os fixos também como tem ali. Se você manuseou alguns desses artefatos, se você entendeu a função de cada um desses objetos e os processos. Você consegue citar o nome desses artefatos?

**Participante 3:** Eu manuseei sim. A peneira me chamou um pouco a atenção. Eu falei do que é feita? E com prontidão, eu não lembro o nome dele. Sr. Firmino. Seu Firmino me respondeu que era feito de filtro de caminhão, né. Então eles usam um processo também de reutilização de coisas que nós não temos a visão. Como o colhedor, a casca da tartaruga, que não me recordo o nome agora. Muito interessante e também prático pra isso né. Eu tive sim

contato, muito contato com tudo. Espremedor é o Tipiti. Foi mostrado, eu pude tocar. Realmente parece uma cobra. É tudo muito explicado e participativo.

**Entrevistadora:** Sobre a merenda no dia. A refeição da Casa de Farinha que a gente fez lá. Como você viu? Como são os objetos utilizados? A forma de comer e o que se comeu? Como você sentiu essa merenda, como se comeu e com quem?

**Participante 3:** Foi a maniçoba. A vivência de comer como eles, com a mão, com a farinha. Eu já tinha provado na capital e não tinha gostado. Eu não sei se eles tinham feito de uma de uma forma diferente deixado passar do ponto. Mas aqui eu apreciei, né. E também jábá com mamão verde.

**Participante 3:** Eu não tinha aprovado nunca tinha imaginado fazer. Foi uma delícia.

**Entrevistadora:** Você sabe quem fez essas merendas? Quem preparou? A maniçoba foi a dona Joana que ela prepara, e o jabá com carne seca foi a Dona Rosa, a mãe Jane que é o prato preferido dela. Sobre o convívio a interação durante as refeições. Entre você, hóspede, com as anfitriãs. Você sentiu que teve interação? Você sentiu que sim? Como foi essa interação? Essa partilha, a troca de conversas...

**Participante 3:** Eu senti que nós tínhamos muito para perguntar, muito. Eu... Todas as vezes eu me colocava numa posição "será que eu estou incomodando? Porque é uma curiosidade tão grande de estar sentada e saber o que elas vivem, como. Como é que foi produzido. Elas sempre com um sorriso nos respondendo. A gente não tem essa paciência.

**Entrevistadora:** Agora a gente entra no último bloco. O nome, o termo acadêmico é dádiva. O que você aprendeu ou conheceu um pouco mais essas vivências em relação à cultura, produto local, relacionamento interpessoal, tanto da vida cotidiana dos residentes. Os valores, os símbolos, a ancestralidade... O que você conheceu que você não conhecia ou o que você conheceu a mais em relação a isso?

**Participante 3:** Eu vim com uma visão muito da área de nutrição. Observar as pessoas o que elas comem. Como o que elas têm a energia para trabalhar no campo, tão pesado, que é como elas correspondem. Então eu vim com essa visão de nutrição mesmo e eu aprendi que quanto mais próximo da Terra, eu acho que é o melhor para nós. E nós estamos muito distantes disso. Não pode deixar isso acabar. Porque com pouco eles buscam a energia necessária para o dia a dia. E sem muita variedade, mas sim do natural, né. E sem aquela variedade de coisas industrializadas.

**Entrevistadora:** Você consegue descrever, ou identificar, essas trocas-partilhas que surgiram durante a vivência? Que essas trocas: as experiências, às vezes é uma fala, uma atitude uma prática que é compartilhada. Que você consegue identificar, descrever, entre as anfitriãs, as mulheres, que você sabia com você ou com outra pessoa que veio aqui visitar? Se você considera que essa partilha só ocorreu por causa desse tipo de turismo que está sendo feito aqui? Em comparação com o turismo comum?

**Participante 3:** Existe uma troca de muitos valores. De pessoas formadas, de várias graduações, de pessoas que estão sendo formadas. De pessoa aqui não tem nenhum estudo,

mas que tem o conhecimento, a vivência da coisa. Então isso foi importante, essa troca foi fundamental.

**Entrevistadora:** Tem algum momento desse que você consegue descrever melhor dar detalhes sobre ele, do que você viu ou experienciou?

**Participante 3:** A parte da fermentação. Uma colega já formada, nossa, me orientou muito com relação a fermentação

**Entrevistadora:** Você comprou algum produto tradicional pelo instituto? Qual ou quais produtos optou por levar produtos para presentear alguém? Para consumo próprio ou por obrigação? Ou como forma de retribuição pela estadia?

**Participante 3:** Eu queria ter comprado mais. Mas eu pensei um pouquinho assim: eu vou levar para a partilha do pessoal de lá e vou deixar um pouquinho mais aqui para quem está produzindo isso. Porque precisa. Porque às vezes as pessoas de lá vão provar e vão falar. Eu não gostei né. Eu sei o quanto aqui esse valor, essa construção toda desde o início é importante.

**Entrevistadora:** Quais são os produtos que você está levando?

**Participante 3:** Eu estou levando a cuia, que eu achei muito bonitinha. Estou levando a farinha da tapioca. Tô levando chocolate produzido aqui. Os biscoitos, os beijos de massa

**Entrevistadora:** Além das pessoas que você já conhecia. Você criou uma relação amigável com alguns dos participantes? Sejam anfitriões, sejam hóspedes ou alguma relação não amigável?

**Participante 3:** Não. Eu sou uma pessoa de fácil convívio. Respeito muito, né. Eu não conhecia ninguém pessoalmente porque a pandemia nos afastou de algumas formas. Somente virtualmente mesmo conhecia e as meninas todas, cada uma de uma região. Então é uma coisa que a gente ainda se encontrar, vivenciar novamente e isso. Cada uma contar o que viveu aqui porque a gente, assim, tenta respeitar aquilo que eu falei. Cada um tem vícios e são pessoas diferentes. Principalmente as pessoas que vieram, mais do que as pessoas daqui.

**Entrevistadora:** O que te incomodou ou não te agradou nessa viagem

**Participante 3:** Que não me agradou. Não consigo. Talvez assim, as paradas para filmagem que ocupou um pouco do tempo nosso mas não o que outras pessoas como você, Luana, não estivesse ali pra atender essa ausência, né. A pausa para filmagem, assim, ocupou um pouquinho do tempo que a gente podia tá ouvindo um pouco mais. Você de uma certa forma, você cobriu esse espaço com outros... Passando outras coisas para gente.

**Entrevistadora:** O que você gostaria de sugerir ou comentar para melhor aproveitamento dos turistas em futuras vivências?

**Participante 3:** Organização de horários talvez mais rígidos. Eu não sei se isso é uma coisa que a gente está acostumada lá, com horários, e a gente veio pra cá para desvincular.



**Participante 3:** Então sabe alguma coisa que ainda a gente não acostumou. Talvez se a gente fica um tempinho, mas isso aqui seria tudo normal e a gente está muito metódico. Não sei nem se é melhorar a gente, pra estar convivendo com isso, né. Eu acho que é mais o contrário.

**Participante 3:** A gente vem com um roteiro, né. A gente, como paulistano, acho que a gente está tão acostumado naquilo que a gente olha ali acha que vai acontecer aquilo, né. E aí de repente muda. Então eu acho que eu acho que é melhor a gente, entendeu. A gente vem com esse pensamento, então a vivência aqui nos faz pensar diferente.

#### **Participante 4**

**Entrevistadora:** Como você ficou sabendo desse roteiro turístico? Quais foram as razões para você escolher vir para essa vivência ribeirinha? E o que você sente de diferença entre o turismo tradicional para este daqui que é o turismo de base comunitária?

**Participante 4:** Eu sou da vivência ribeirinha através de um grupo que fez uma outra vivência de imersão em PANC com o processador Kinupp, lá em Manaus. Divulgaram a vivência ribeirinha dentro desse grupo e eu entrei em contato. Me interessei muito porque já era algo que eu estava aprendendo a valorizar, com todo tipo de turismo relacionado a... Acho que não seria só turismo, vivências mesmo, tudo o que eu me colocava relacionado à alimentação e a agroecologia. Todos tinham a ver com uma experiência in loco. Não uma coisa só de ver um vídeo ou de comprar alguma coisa. Mas não, tudo, estar lá. Vê quem fez, participar junto. Então eu tenho feito isso e já há algum tempo, que de um, dois, três anos pra cá. Então isso tudo estava dentro desse tema. Olhei o Instagram. olhei as fotos e vídeos e já quero fazer isso! É legal, mesmo, muito. Algumas pessoas já me perguntaram aqui quando falei que eu ia fazer a maioria das pessoas diziam ser nossa é muito legal. Outros, como eu sou de Manaus, e tem uma proximidade grande de cultura com o Pará. Muitas pessoas falaram "você acha isso interessante, você acha isso novidade, o que tem de diferente para você?" Tudo! Na verdade, não é diferente, é vivenciar isso. Atualmente, atualmente não. Minha vida toda foi muito urbana. Qualquer coisa diferente disso, seria uma coisa muito específica. Não era o meu viver como é aqui de uma comunidade, onde eles vivem a casa de farinha, onde eles vivem o pescado. Então nada disso era, era parte da minha rotina. Então, logicamente, seria diferente E logicamente seria interessante. Então muita gente me perguntou isso e foi convencido de que tem um potencial muito grande. E por isso também que eu percebi que seria algo que me interessaria muito e quiz vir.

**Entrevistadora:** Foram tomados os cuidados necessários nas atividades externas? Como, por exemplo, para o cacauero e para a casa de farinha? Todas as suas atividades. Você se sentiu protegida?

**Participante 4:** Sim, me senti protegida, com os coletes, com orientações do que fazer o que não fazer. Tem que ter cuidado com a raia, tem que ter cuidado com onde pisa. Tudo perfeito.

**Entrevistadora:** Bloco do acolhimento. Como foi sua recepção aqui ao chegar, se sentiu bem recebida com Mangabeira? E o espaço onde você está hospedada, se é confortável.

**Participante 4:** Muito bem recebida. Até o momento continua sendo. Hospitalidade muito boa, tanto de quem tá no instituto, como por onde a gente passa. Então a gente não para

de comer. Para começar. Estão sempre oferecendo algo, estão sempre a serviço, acolhendo mesmo. Para a gente se sentir em casa. E se sentir em casa foi desde o primeiro dia. Botou o pé e já estou me sentindo em casa. E as acomodações atende tudo o que a gente precisa, é confortável. Não senti falta de nada, digamos assim perfeito.

**Entrevistadora:** Como é conviver com essas anfitriãs? Anfitriãs são as mulheres daqui e os hóspedes somos nós que estamos vindo. Como é conviver com as anfitriãs e com os outros hóspedes? A questão de interação, relacionamento, emoções sensações, incômodos...

**Participante 4:** Com as anfitriãs, o meu olhar tem sido sempre de ouvinte e de aprender tudo o que elas têm. O que elas nem sabem às vezes é que estão ensinando. E conviver com elas e dessa forma tem sido muito legal. Tem sido o tempo todo e emocionante.

**Entrevistadora:**

**Participante 4:** E com os hóspedes sempre teve alguma troca. De culturas, já que eu sou a única que não sou de São Paulo. A gente está sempre trocando, eles falando como é algo de São Paulo, eu falando de Manaus. Comparando Pará. Fazendo as devidas partilhas.

**Entrevistadora:** Alguma das vivências e experiências aqui que foi mais proveitosa ou gratificante para você e por quê?

**Participante 4:** O que eu mais o que eu destacaria seria a casa de farinha. Principalmente porque é algo que está na minha rotina alimentar, mas eu nunca tive essa vivência. De conhecer todas as etapas e de falar com quem prepara farinha comer uma farinha quentinha que acabou de sair.

**Entrevistadora:** Quando você foi para essa vivência lá na casa de farinha, você foi recebido, acolhida, pela mestre farinheira? Como você se sentiu participando da produção? Você participou e como você se sentiu participando dessa produção? E como foi o relacionamento entre todas as pessoas ali dentro: entre os hóspedes e os ribeirinhos.

**Participante 4:** Fomos todos acolhidos e todos apresentados a tudo que compõem a casa de farinha. E apresentados à família, apresentados como uma atividade que a família toda participava. Então, Dona Joana, Seu Firmino e os filhos. Cada um participava de alguma forma. E todos interagem. Todo mundo participou eu participei também. Provamos cada etapa do processo, é isso.

**Entrevistadora:** Teve alguma coisa que me chamou mais atenção na casa de farinha?

**Participante 4:** Não acho que não consigo destacar uma coisa só. Gostei de tudo que tudo, realmente.

**Entrevistadora:** E como você avalia a atuação da Dona Joana como condutora na sua vivência?

**Participante 4:** Ótima. Ela explica muito bem tudo que ela faz. A fala dela é facilmente compreensível para qualquer pessoa. A gente pode perguntar muitas vezes que ela

vai repetir com toda a paciência, com muito bom humor, participando e interagindo com todo mundo.

**Entrevistadora:** Agora a gente vai ter o bloco da comensalidade, da alimentação. Você ajudou em alguma preparação das refeições ou na arrumação da mesa? Teve alguma forma participativa desse preparo dos alimentos?

**Participante 4:** Acho que não

**Entrevistadora:** A maneira pela qual essas refeições foram servidas. Tanto lá dentro da mesa, como aqui fora. Proporcionou uma interação entre os hóspedes e entre os ribeirinhos daqui? Como você sente essa interação?

**Participante 4:** Todos fizemos as refeições juntos. Tanto dentro da casa quanto fora. E, como sempre, a mesa, o comer, é uma atividade social e de interação, sempre houve troca nesses momentos. Com quem é daqui. Até comparando, falando de comidas. Como o que eu como, como você come.

**Entrevistadora:** Teve algum alimento que você gostou mais ou algum preparou, uma refeição, o que te chamou atenção do que foi servido?

**Participante 4:** Todos os dias todas as refeições, sucos variados. Das frutas regionais. Então sempre tinha algo para ser aproveitado. A fruta que a gente não conhece. Há até um modo de comer o açaí, com farinha e peixe frito, que é uma coisa típica, mas não está sempre na minha rotina. E acho que faltava uma oportunidade, que encontrei. Agora, todas as sobremesas também, com o cacau.

**Entrevistadora:** Você já conhecia o processo de produção da farinha de mandioca?

**Participante 4:** Conhecia teoricamente.

**Entrevistadora:** Especificamente você pode descrever como foi sua vivência? Se você participou da produção e como foi essa participação?

**Participante 4:** Nos foi mostrado a mandioca naquele tanque lá, estava sendo fermentado por cinco dias. Depois foi mostrado pra gente no tipiti. E quando a gente chegou, ela já estava lá fazendo o processo inverso. Pra gente já ter a farinha pronta, já que esse processo demora muito tempo a gente não ia conseguir fazer tudo isso em algumas horinhas. E a gente ralou mandioca, a gente secou e todo o processo lá no forno. Todo mundo se revezou lá. Tem que ter técnica pra isso. Foi o crossfit da farinha.

**Entrevistadora:** Dos artefatos nos artefatos de objetos da casa. Tanto que não se movem como os que se movem. Você conseguiu manusear os artefatos? Você entendeu as funções de cada um? Você consegue citar o nome?

**Participante 4:** Da casa de farinha? A masseira onde a gente colocou. Estava sendo exposto em várias etapas na etapa da farinha pronta. Todas as etapas eram feitas lá, na masseira, um tronco de madeira. Que aquilo dura muitos anos. O dela que tinha uns 10 anos, mais ou menos. Só depois trocado. Aquele tipo do pilão, mesmo.

**Participante 4:** E achei também muito legal o casco do Tracajá. Que ela usa pra servir a farinha, para colocar no forno. Que ela usa como uma peneira, que é o filtro do caminhão.

**Entrevistadora:** Sobre a merenda, que nesse dia foi a refeição. O que você viu que tinha de objetos nessa refeição? Que era sua refeição? E como foi feita?

**Participante 4:** A gente comeu a maniçoba. Em cuias. Foi bom, pois sem talheres propositalmente para comer dessa forma com as mãos. Então tínhamos a panela chegou pra gente toda enfeitada no paninho, pra facilitar carregar sem se queimar. E as cuias, nada de colher. E o peixe frito que a gente comeu junto

**Entrevistadora:** Na hora dessa merenda, você sentiu algum momento de interação entre os hóspedes e os anfitriões? Chegaram a comer juntos? Chegaram a fazer partilha?

**Participante 4:** Acho que sim. Comemos todos juntos, inclusive, a mãe da Jane também apareceu, comeu junto com a gente.

**Entrevistadora:** Agora no bloco final que é sobre as partilhas e sobre os agradecimentos. que é que a gente chama de dádiva. Que você aprendeu ou conheceu um pouco mais nessa vivência? Isso pode ser em relação à cultura, dos produtos locais, vida cotidiana dos residentes, valores, símbolos ou questão de ancestralidade.

**Participante 4:** Olha... Uma das coisas, com certeza, não vou dizer que nem é um despertar, porque já tinha um pouco disso. Na minha região, numa casa que a gente tem, com a minha família, numa comunidade ribeirinha. Então sempre fiz algumas comparações sobre isso. Mas acho legal e reforcei a sobre a gente que vem de fora sempre querer analisar como um outro leva a vida. E ficar pensando, por exemplo, alguém que leva uma vida simples e ficar pensando: "Nossa como que eles conseguem viver uma vida Simples. ". A gente que é tão urbano, fica sempre pensando que o que a gente tem a melhor. E colocarmos como todos iguais. Só como formas diferentes de vida. Me parece ser necessário para que a gente repense o nosso modo de viver. Porque quando a gente vai aprofundando nisso a gente começa a achar que é melhor o modo de viver mais simples, do que o nosso que é tão acelerado. Então... Estilo de vida, modo de se conectar com a natureza, com o meio ambiente que a gente é zero. A gente pode até tentar fazer isso sozinho em casa mas, a cidade, meio que dificulta isso. E eles conseguem conviver muito bem com isso. De forma a ensinar a gente como conviver harmonicamente com o meio.

**Entrevistadora:** Você consegue descrever ou identificar alguma das trocas, ou partilhas, que surgiram ao longo das vivências? Por exemplo: entre a anfitriã e você, entre os hóspedes e anfitriãs. Você consegue identificar e descrever alguma partilha? Seja de emoção, de questão familiar, de conhecimento ou de tradição de trabalho?

**Participante 4:** Dona Maricilda. Toda a história de vida dela, porque ela fala da vida, dela da batalha dela. Principalmente hoje, quando ela estava contando sobre todo o trabalho que ela tinha, em todas as etapas do processo de beneficiamento de cacau. E como tinha toda essa luta e ela recebia de uma forma injusta. E ela não desistiu disso. Então essa história de vida, essa história de contar o processo e, assim hoje, sendo o início de algo muito bom. Foi bem emocionante.

**Entrevistadora:** E você considera que essa troca ocorreu por conta desse turismo de base comunitária? Poderia correr facilmente em outro tipo de turismo?

**Participante 4:** Não é de forma alguma em um outro tipo de turismo a gente tem algo tão próximo. Como de quem conta pra gente algo de sua própria história.

**Entrevistadora:** Você comprou algum produto tradicional do Instituto? E qual o produto ou quais produtos?

**Participante 4:** Comprei chocolate de Mangabeira. Comprei farinha de Mangabeira. E o merengue também. Foi isso.

**Entrevistadora:** Optou por levar esses produtos para presentear alguém? Para consumo próprio ou por obrigação

**Participante 4:** Comprei para consumo próprio e para presentear outras pessoas. Já foi encomenda de algumas pessoas também.

### **Participante 5**

**Entrevistadora:** Como você ficou sabendo desse roteiro turístico? Quais as razões que você ter decidido vir para uma vivência ribeirinha? Você consegue citar as diferenças que você sente de uma viagem de um turismo tradicional para o turismo como esse, de Base Comunitária?

**Participante 5:** Como eu soube foi por suas postagens nas redes sociais. Através delas achei o Instituto e comecei a acompanhar. Me inteirei superficialmente de algumas coisas. O que me trouxe aqui foi duas situações. O meu momento pessoal dentro de uma cidade enorme, teoricamente com milhares de opções e me sentir extremamente desconectada, até que perdida um rumo pessoal. Tanto emocional quanto do meu trabalho. Precisar de uma visão diferente da vida e achar que aqui fosse realmente uma experiência que fosse me trazer um choque, no bom sentido. Aquele choque, solavanco. O que trouxe realmente foi isso, acho que foi uma busca pessoal, mesmo. Foi a busca de novas propostas, de novos objetivos. Então vamos conhecer diferente.

**Entrevistadora:** E o que você sente a diferença nesse tipo de turismo de base comunitária para o tradicional?

**Participante 5:** Eu nunca fui muito de turismo tradicional. Eu nunca fui daquelas pessoas que se encaixavam naqueles roteiros de viagem. Hoje você acordar tal hora, vai ali. Nunca gostei disso porque eu sempre acho que viajar é conhecer. é ter contato com as pessoas. Aqui, sem dúvida, foi a primeira vez que me senti livre, convidada e dentro da caixinha. Porque todas as outras vezes que eu faço turismo, que a pessoa fala assim "o melhor restaurante é ali". É onde é que as pessoas daqui quando saem para comer vão comer?? Naquele ali Eu me sinto totalmente fora da caixinha por um grupo assim. Seja ele uma excursão de 40 pessoas, ou seja mais dois casais viajando. Eu sou sempre a contraditória, porque eu sempre busco conhecer as pessoas. Eu acho que não basta, porque os lugares você olha. E as pessoas você conhece. Você cresce, você aprende. Os lugares você olha e guarda uma recordação na imagem, ou como as pessoas fazem, clica no celular. Então eu fui a

primeira vez que eu realmente me senti... Nossa aqui que eu estou para fazer algo que eu realmente gosto de fazer.

**Entrevistadora:** Foram tomados os cuidados necessários para as atividades externas? Como por exemplo, lá na ilha, e na parte do cacau, na praia de farinha? Se você se sentiu protegida nós vivências.

**Participante 5:** Todo o tempo. Total acolhimento, orientação, cuidado e proteção principalmente acolhimento. Carinho. O tempo todo. Não Só por você e pela Jane, mas como todas as pessoas. Todo mundo. Estava voltando agora, um garoto, deve ter uns oito ou dez anos: cuidado ali que eu estava tirando foto, cuidado que o buraco.

**Entrevistadora:** Caindo no bloco de acolhimento agora. Como foi sua recepção? Se você se sentiu bem recebida chegar aqui em Mangabeira e o espaço que o instituto onde você está hospedada se é confortável e agradável?

**Participante 5:** Superou minhas expectativas. Eu vim na verdade, assim preparada para uma estrutura, para uma situação bem menos estruturada do que eu encontrei. Mas eu vim pronta e disposta. Então me surpreendeu muito mais estruturado do que imaginava que estivesse. E me senti super acolhida desde o momento que eu conheci Belém e aqui, então, todo mundo adora parar para conversar. Tem hora que eu sinto te incomodando novamente com isso, eu percebo que eles gostam da troca gostam de conversar. Gostam de trocar.

**Entrevistadora:** Você se sente à vontade, durante essa vivência, durante esses roteiros? Eu como foi a convivência com as anfitriãs que os acolhem aqui e com os outros hóspedes, em relação à interação, relacionamento, emoções e sensações?

**Participante 5:** Eu me senti muito bem. Senti o tempo todo acolhida, cuidada e bem recepcionada. Eles têm uma receptividade natural deles, a gente sente isso. Eu "sou obrigada a dar atenção, eu tenho que conversar", ao contrário, eles não a gente percebe que eles gostam da troca, como eu já falei. Eu me senti super bem. Com um grupo pequeno e um grupo de divergências óbvio. Claro que com pessoas que pensam de forma diferente, mas eu me senti respeitada e procurei respeitar.

**Entrevistadora:** Quais ou qual das vivências foi mais proveitosa e gratificante para você e porque?

**Participante 5:** Nossa difícil. Porque são tão diferentes e todas trazem no fundo a mesma energia. Engraçado, a minha filha tem 23 anos faz Ciências Sociais na USP, militante estudantil, feminista e é a palavra que ela mais luta, que ela mais fala: empoderamento feminino. Eu sempre ouço isso. Eu tentei, quando tudo isso começou a vir à tona na vida dela, eu comecei, inclusive, a me informar que essas mulheres estão reivindicando e porque essas feministas querem aqui que tem tanta novidade. Espero que os outros 30 anos abandonei isso. Eu comecei a assistir palestras de pessoas que se dizem líderes nesses movimentos inclusive junto ao pilar. Eu ouvi a mesma história a repetição das mesmas reivindicações que eu via há 30 anos atrás. Ou seja, elas estão patinando nas mesmas reivindicações e o que é pior: da mesma forma, usando os mesmos argumentos, a mesma amargura e uma certa revolta. Porque nós precisamos ser tão bons? Então, aqui, de uma forma muito mais simples, muito mais intuitiva e muito mais lei da vida. Tem que ser assim. Eu sentia as mulheres, principalmente todas daqui, as pessoas aqui realmente eu senti esse empoderamento feminino. Só que eu senti

mulheres poderosas o empoderamento feminino aqui. Isso eu quero. Eu passava a noite toda ali descascando, estragando a minha mão, me dizendo para parar. Uma senhora, que tem uma história de vida super batalhadora, também falava "filha, para! Não vai te levar a lugar nenhum". E não era porque ela achava isso, que o coração de mãe acabou sofrendo. "Eu vou lutar e eu vou pra Belém vender um chocolate pro grande fabricante" Talvez fosse uma ingenuidade a ponto de achar que grandes fabricantes de chocolate da capital fossem valorizar o trabalho dela que não era valorizado. E mesmo assim ainda resistiu. Uma presença e resiliência muito forte muito forte.

**Entrevistadora:** Especialmente na vivência na casa de farinha. Como você foi recebida ou acolhida? Como se sentiu participando da produção da farinha de mandioca e como se relacionou com outros participantes além da farinheira?

**Participante 5:** Me senti acolhida por ela. Me senti envergonhada em relação a ela. Aquela coisa de a gente tinha que ter vergonha de dizer que está cansada". Ela com aquela luta toda, aquele sorriso no rosto. A gente, assim aqui e ali eu estou parada sentado só olhando ela. Eu fiz por dois minutos o negócio de uma forma totalmente errada como por exemplo mexer eu fiquei cansada. Então chega a dar uma certa vergonha.

**Entrevistadora:** Porque é que te chamou mais atenção lá na casa de farinha?

**Participante 5:** Quantidade de processos para se chegar. São muitas as ferramentas, descascar, moer, bater juntar e vai pra casa. VOLTA E VAI, SOLTA e volta, nossa, uma quantidade de processos.

**Entrevistadora:** Como você avalia a atuação da Dona Joana como condutora da Casa de Farinha.

**Participante 5:** Então se metade das pessoas tiverem o conhecimento, ou vontade, que ela tem, e o sorriso no rosto que ela tem. Fazer aquilo é impressionante. Eu acho que o conhecimento, a forma como ela compartilha o conhecimento dela, a simplicidade que ela fala das coisas. Ela faz com tanta maestria que parece fácil. Ela lida com tudo aquilo com tanta simplicidade que acho que ela é perfeita.

**Entrevistadora:** E a atuação dos outros auxiliares dela, no caso a família que estava lá?

**Participante 5:** Seu marido cuidando do forno e a neta participando outro filho. Eu acho que tem uma equipe, ela é líder e são uma equipe.

**Entrevistadora:** Agora vamos entrar no bloco comensalidade. A partilha do alimento, refeições. Você ajudou a preparar a refeição ou alguma mesa? De que forma aconteceu essa participação.

**Participante 5:** Foi tentar ajudar lá. No fim elas não deixaram. Todo mundo fazendo essas atividades, ela sozinha. Fui lá e me tocou de lá, rrsrs, de jeito nenhum". Eu encostei na segunda pia lá, ela me tirou de lá. E eu acho que é a vontade deles de receber é tanta A gente até queria participar mais em algumas coisas. Ela está lá do lado dela lavar a louça do lado dela sido um prazer. Eu não sei se é por conta talvez do comportamento de outras pessoas que

já passaram por aqui, nesse sentido. Eu quando vim pra cá eu vim preparada para ser menos hóspede, menos cuidada do que eu fui.

**Entrevistadora:** A maneira pela qual as refeições foram servidas, tanto lá na mesa dentro como nas mesas aqui fora, proporcionou mais ou menos interação entre hóspedes e anfitriões?

**Participante 5:** Eu acho que elas poderiam participar um pouco mais. Eu acho que poderia ser feito. Talvez, eu não sei porque, a mesa foi montada de uma forma bem formal, elegante. É aquela coisa do tudo arrumadinho no primeiro dia, até aquele guardanapo. Eu não sei se é isso que inibe um pouco aquela coisa de garfo e faca. Não era isso que eu queria. Talvez um ambiente mais apropriado aos costumes dele do que aos nossos. Para que eles se sentissem mais tranquilos. Perfeita para ficar bem com a gente.

**Entrevistadora:** E como você descreve o relacionamento entre os participantes durante as refeições?

**Participante 5:** Achei ótimo, muito gostoso. Mas apenas que fosse um ambiente um pouco mais apropriado para que eles se sentissem mais à vontade de estar ali conosco.

**Entrevistadora:** Sobre os alimentos que você consumiu durante suas refeições, algo que te chamou mais atenção? Do que você gostou?

**Participante 5:** Olha, foi tudo muito diferente, muito gostoso. Gostei de tudo. A única coisa que eu não comi foi a galinhada. Desde criança eu não como.

**Entrevistadora:** Você me disse que já conhecia o processo de produção da farinha...

**Participante 5:** De mandioca. Então eu estive e eu vi de longe isso numa comunidade no Maranhão. Mas, assim, eu estava passando, voltando de uma cachoeira e o rapaz que estava me levando mostrou. Eu só observei

**Entrevistadora:** Como é que você descreveria a sua vivência aqui na casa de farinha? O que você fez? Qual foi o desenrolar da sua vivência?

**Participante 5:** Foi tão gostosa. Descasca assim, não mexe assim, tá errado, agora sim. Eu acho que foi muito apropriado e um tanto lúdico, né.

**Entrevistadora:** Continuando nesse tema da sua participação na produção da farinha? Você conseguiu manusear os artefatos? Você entendeu a função dos objetos? Você consegue citar o nome desses objetos?

**Participante 5:** Tipiti. Acho que farinha passa pela madeira, o tacho, aquela peneira que é feita com o filtro. Algumas coisas consigo rever do processo

**Entrevistadora:** Sobre a merenda na casa de farinha, refeição que a gente fez lá nesse dia, você consegue descrever quais eram os objetos que foram utilizados para a merenda?

**Participante 5:** A cuia! Nós comemos como a mão. O que era o costume mesmo.



**Participante 5:** Maniçoba!

**Entrevistadora:** Sabe quem fez a maniçoba?

**Participante 5:** Dona Joana! Depois elas (outras ribeirinhas) foram pra lá com uma panela peixe.

**Participante 5:** Sentamos numa mesa mais próxima da casa dela. Sentamos nas cadeiras e ouvi tudo de como era o costume. Ficou claro que estávamos fazendo tudo na forma de como era antigamente, como fazia a farinha. Fazendo da forma tradicional.

**Entrevistadora:** Agora para o bloco da partilha. O agradecimento. O que você aprendeu ao conhecer um pouco mais nessa vivência, em relação à cultura dos produtos locais e a vida cotidiana dos residentes? Valores que podem ser pautados na cultura de ancestralidade?

**Participante 5:** Olha eu achei muito rica e fiquei muito feliz.

**Participante 5:** Eu acho que estão começando a ter consciência de tudo o que eles têm, do valor que tudo que existe aqui é perfeito. Eu conversei um pouquinho depois com um casal, eu falei: vocês não fazem ideia do que é tudo isso.

**Entrevistadora:** Cris, você consegue descrever ou identificar as trocas ou partilhas que surgiram ao longo desses dias que a gente esteve aqui? Entre você e anfitriãs, entre você e outros visitantes?

**Entrevistadora:** Você comprou algum produto tradicional pelo instituto?

**Participante 5:** Bijuterias. O chocolate, o nibs..

**Entrevistadora:** Para piorar você está levando os produtos para presentear alguém. Para conseguir o produto que se sente na obrigação de comprar

**Participante 5:** Presente para consumo próprio.

**Entrevistadora:** Você gritou alguma relação amigável com os participantes

**Participante 5:** Amigável com todas as pessoas. Eu acho que tem uma amizade que vai pelo menos um contato constante quando chegarmos em São Paulo.

**Entrevistadora:** Que te incomodou não te agradou nessa viagem?

**Participante 5:** A falta de sensibilidade de uma das participantes, mas tranquilo.

**Participante 6**

**Entrevistadora:** Como você ficou sabendo desse roteiro turístico. Quais foram as razões para você ter decidido fazer essa vivência? Você sente diferença entre uma viagem turística tradicional para esse tipo de viagem?

**Participante 6:** Fiquei sabendo através de uma amiga pelo Facebook, que estava acontecendo uma viagem com uma turma de amigos meus que estão lá. Vou passar aqui o Facebook de quem está organizando dá uma olhadinha. Se você se interessa caso viagem a sua cara ai eu fiquei encantada com todo o roteiro do trabalho. O melhor também te mandei uma mensagem recebi o retorno e a partir daí comecei a organizar para a próxima vivência em julho. Não acreditei e tive a certeza de que isso ia agregar fortemente para o meu crescimento profissional porque tinha muita coisa que ela conhecia da gastronomia brasileira dessa arte brasileira e também o contato com a natureza pela proximidade com as pessoas. Basicamente foram as razões que me levaram a buscar esse tipo de parceria. A diferença entre uma viagem tradicional para uma vivência como essa: eu voltei totalmente transformada e acredito que todo mundo a vivência, de uma certa maneira, veio com outro olhar para a vida. A gente se sente envolvido e interagindo com as pessoas da rede. Eu vivi uma certa maneira como eles vivem, mais próximo do que eles vivem e senti um pouco na pele as dificuldades que eles sentem e o que não dá para mensurar exatamente, o que não é igualzinho ao que eles vivem, mas dá para a gente ter uma relação muito próxima do que eles são, do que eles vivem. Principalmente a partir da visão da desvalorização do trabalho deles, que é um trabalho. Algo que é um trabalho muito pesado e é o que se valoriza. Mas quem não conhece não dá um pingão de valor.

**Entrevistadora:** Foram tomados os cuidados necessários nas atividades externas? Por exemplo, você se sentiu protegida durante as vivências?

**Participante 6:** O tempo inteiro, o tempo inteiro. Eu me senti que a líder da equipe, muito zelosa com a gente. Em todos os aspectos, inclusive, na parte da alimentação. A equipe de cozinha contou com cuidado, limpeza e, mais ainda nos passeios que a gente. Teve todo mundo muito atencioso. Eu passei de boa com o pessoal que estava conduzindo o barco. Assim sempre atento nos passeios.

**Entrevistadora:** Parte de acolhimento. Como foi sua recepção? Você se sentiu bem em sua vida ao chegar em Mangabeira? O espaço onde você se hospedou é confortável agradável?

**Participante 6:** Olha, eu me senti como se eu tivesse em um dos meus parentes, lá no Vale do Jequitinhonha. Me senti em casa. As pessoas, as TIAS, vou falar tia mesmo. As senhoras. Me senti extremamente acolhida. A comida! Foi uma maneira incrível, tudo bem gostoso perfeito. Perfeito. Dividi o quarto com três amigas. Tinham duas camas e mais uma rede. A gente até propôs para fazer um rodízio para quem ficava na cama, para dormir alguma vez na rede.

**Entrevistadora:** Você se sentiu à vontade, por exemplo, se sentiu em casa nas vivências durante o roteiro? Como foi conviver com as anfitriãs e com os outros hóspedes?

**Participante 6:** Olha, pra mim, foi tudo tranquilo. Foi tudo muito bom. A Anfitriã. Eu conheci através de mensagens só por mensagem. E tive o meu primeiro contato quando eu cheguei em Belém. Mais parecia que a gente já tinha um elo de amizade, e uma coisa muito bacana. Ela é extremamente acolhedora agradável e amável. Ela realmente abraça gente de

uma maneira deliciosa né. Então vou sentir muita falta, e da comida também. Mas fui muito bem amparada, muito bem acolhida. É um passeio que eu faria novamente, inclusive. Eu estou falando para as pessoas que eu conheço

**Entrevistadora:** E sobre as vivências? Como foram as experiências?

**Participante 6:** O preparo da farinha foi algo marcante para mim, tanto como a vivência do cacau. Mas eu vou falar um pouquinho de cada. A farinha foi algo muito marcante, por conta de todo o trabalho árduo, do tempo de fogo ali, que ela precisa ficar mexendo o tempo inteiro, no trabalho pesado. Eles trabalhavam desde cinco e meia da manhã até às cinco e meia da tarde para fazer e cinco quilos de farinha. Acho surpreendente a quantidade, pois assim é um trabalho extremamente pesado. O processo é o tempo, trabalhado muito muito tempo. Isso daí me me impressionou, esses processos. Eu achei muito bacana. Com relação ao preparo do chocolate, também foi algo que impactou porque eu o vi lá o trabalho pesado. Mesmo por lá, aquele cacau, 20 quilos de cacau colhido ali na mão, sozinha Como todo tipo de trabalho que ela fazia e o que as pessoas davam para aquele trabalho dela. Ela tinha o tempo de preparo, tinha a colheita, fermentação do grão e tal Ela fazia artesanalmente. Eu achei muito forte então essas duas vivências foram as que mais me impactaram.

**Entrevistadora:** Na casa de farinha agora. Especialmente nessa vivência, na casa de farinha, como você foi recebida pela mestre farinheira, Dona Joana? Como se sentiu participando da produção da farinha de mandioca e se você teve algum relacionamento interpessoal com pessoas ali, durante esse processo, durante essa produção. E o que é que te chamou a atenção de lá.

**Participante 6:** Bom, ela sempre teve uma sensibilidade incrível, sua mente. Era uma professora e ela passou todo o processo. Passou com muita tranquilidade. Eu conseguia absorver bastante informação. Tive o contato e a relação interpessoal, estava se sentindo dentro daquele mundo. Pelo menos, eu, não teve um momento que eu não estava trabalhando na farinha. É uma responsabilidade muito grande. Ela falou se queima farinha, perde. Então você tem o movimento certo e a sincronia. Aí eu fiquei um momento trabalhando ali com ela. Pra mim aquilo foi incrível. Foi uma sensação maravilhosa. Eu voltaria pra ajudar nesse trabalho. Sabe assim, como você se sente da casa pela acolhida. Desde o momento eu desci do barco subi ali (chegada em Mangabeira), estava todo mundo aguardando. Eu já estava entrosada naquele ambiente. Então sim, tinha uma relação muito boa e eu me sentia feliz naquele momento.

**Entrevistadora:** E o que me chamou a atenção em colocar a mão na massa? Quais processos que você fez?

**Participante 6:**

**Entrevistadora:**

**Participante 6:** O que mais me chamou atenção foi esse momento da torra da farinha, porque eu acho que é uma responsabilidade muito grande. A pessoa que estava ali à frente desse esse momento foi muito amável o tempo todo. Desde a fermentação para separar a raiz da casca, faz aquela massa toda imprensada com o tipiti e depois você passa na peneira e vai no forno. Esse processo de farinha pode comprometer o restante da rotina. É muita

responsabilidade de quem cuida naquele momento. Então sim, de certa maneira, eu me senti importante, me senti responsável por aquele momento. Se não estiver tão envolvida, poderia ter comprometido uma farinhada, de verdade.

**Entrevistadora:** Na parte de comensalidade. Você ajudava a preparar as refeições ou arrumar a mesa? De que forma? De alguma forma participativa nesse preparo dos alimentos? Você teve alguma atividade com isso?

**Participante 6:** Nessa, bem. Eu não tive nenhum momento em que eu ajudei ou boteo a mesa. E ofereci. Mas tinha uma equipe que já organizava um negócio muito sincronizado, elas estavam muito sincronizadas. Tudo muito bacana. Não tive esse prazer de ajudá-las.

**Entrevistadora:** Sobre a maneira pela qual as refeições foram servidas lá no mesão e lá fora, isso proporcionou mais ou menos interação entre os hóspedes e entre hóspedes e anfitriãs?

**Participante 6:** Depois de a gente foi para fora, a gente interagiu mais com as pessoas da comunidade. Ali com os anfitriões e a gente já estava interagindo. Então lá fora, foi possível interagir mais com outra cultura, com o pessoal. Então foi muito bacana. Legal. Fizemos isso umas duas vezes. Poderia ter feito até mais, mas isso foi muito bom.

**Entrevistadora:** Como você descreveria seu relacionamento com os participantes do grupo durante as refeições? Tanto o relacionamento com as pessoas de lá e com quem você estava compartilhando a comida. Se teve algum alimento ou preparo que chamou mais atenção? Se teve algo que você não gostou, algo que você gostou mais do que você comeu?

**Participante 6:** Assim, o capricho dos peixes. Os peixes incríveis, apresentação incrível da mesa e tudo que é servido tão bem feito. O carinho que a gente comia primeiro com os olhos e depois com o corpo, perfeito. Aquela sobremesa de cupuaçu massa de tapioca.

**Entrevistadora:** Na sua participação na produção da farinha, você conseguiu manusear os artefatos? Você entendeu entendeu as funções os objetos dentro da casa de farinha? E outra, você consegue citar o nome desses artefatos?

**Participante 6:** Tinha o tracajá, aquele casco que utilizam para pegar farinha. O tipiti, uma espécie de prensa para tirar o líquido tucupi da massa. Então achei muito interessante o forno, aquela peneira. Eu esqueci o nome da peneira para não perder aquela massa... Mas assim, o que eu usei me chamou a atenção. O esquema é aberto. Depois de ter sabido que a boa temperatura do forno, que o seu Firmino citou, de 120 graus. Nossa, como que ele tem essa noção. Achei sensacional, muito legal o controle de tudo.

**Entrevistadora:** Comensalidade. As refeições ou merendas que aconteceram na atividade na vivência da Casa de Farinha. Primeiro, o que foi preparado e se havia lugares marcados, sabia onde comer ou como você comeu essas merendas?

**Participante 6:** Foi oferecido pra gente a maniçoba. Mas é assim, foi levada essa merenda para uma mesa próxima dali porque estava acontecendo uma filmagem. Então a gente se serviu com a farinha e comemos com a mão. Então foi muito bacana. Inclusive tinha até uma amiga como a gente até fez uma brincadeira. Você conseguiu! Nós tivemos o contato e a experiência do que acontecia lá. Assim nós nos servimos em outro local, pegamos a cuia e

voltamos pra casa de farinha e comemos com a mão. Coisinha maravilhosa. A gente passou bem. E ali aconteceu, no fim, uma experiência boa.

**Entrevistadora:** O que você aprendeu ao conhecer um pouco mais essa vivência? Em relação à cultura, produtos locais, vida cotidiana, valores simbologia e ancestralidade? Algo que te chamou mais a atenção?

**Participante 6:** O que eu achei muito bacana na questão da ancestralidade, todo o trabalho passado de pai para filho e toda essa questão muito, muito antiga. Vem vindo e essas tradições foram mantidas por eles. Então você vê lá, a família da Dona Joana envolvida no preparo da farinha. A questão da pescaria. Os homens saem todos os dias para pescar para consumo.

**Entrevistadora:** O que você aprendeu ao conhecer um pouco mais em relação à cultura produto local vida cotidiana.

**Participante 6:** O que eu aprendi: o que era a farinha de tapioca, como se consumia. Para mim foi algo que eu conhecia bem diferente da tradição amazônica. Primeiro porque achei muito bom. Já conhecia farinha d'água. Tinha contato, mas não tanto, né. Porque tanto que a gente não utiliza mais assim a partir daquele momento a gente evidenciou que consumiu sete dias praticamente todo o tempo. Já aconteceu logo de cara.

**Entrevistadora:** Você consegue descrever ou identificar trocas ou partilhas que surgiram aconteceram nessas vivências principalmente entre os hóspedes e os anfitriões residentes? Alguma troca, partilha, pode ser conversa, troca de conhecimento, troca de emoção. Tem algo que vem na sua cabeça?

**Participante 6:** O tempo inteiro. Primeiro eles acolheram. EU ME LEMBRO DA Elizilena. Eu tive uma conexão muito boa, muito gostosa. Me acolheu, me abraçou ali mesmo. O contato mais próximo comigo. Conversou mais comigo. A gente depois conversou coisas da família dela, então, assim, a gente acabou trocando um pouquinho mais experiência. Outra situação que eu achei que foi muito gostosa, uma troca bacana da vizinha do instituto. Ela sempre solícita, muito aberta para receber a gente. Passou informações sobre alguns frutos que ela tinha no quintal dela, algumas ervas fitoterápicas. Então assim, alguém sempre nos abraçava. Tudo muito, muito carinhoso. Todos eles. Os rapazes também que estão bem ali na pescaria. Fomos muito, muito bem recebidos. Porque o que eu posso falar foi de carinho, de conhecimento, de informação que a gente foi perguntando. E na maioria das vezes a gente percebia que se sentiam importantes porque estávamos buscando a informação com eles. Dividindo com eles.

**Entrevistadora:** Você considera que essas trocas ocorreram por conta deste tipo de turismo?

**Participante 6:** Com certeza! Eu acho que o caso do turismo, tem sido muito bem recebido dessa maneira, eu acredito que é característico talvez do povo. Eu acredito sim que essa situação, do turismo, eles ficam felizes. Muito bom, muito bom. Vou citar aqui minha vizinha da travessia do rio. Conversamos, se apresentou e ficamos 40 minutos de papo super agradável, né. Então você vai ver o quanto que eles ficam felizes em receber as pessoas naquele local. Porque acredito que quando a gente vai embora aquilo fica parado como em

qualquer cidade do interior. Para eles é sempre uma história, chegar lá. Eu falei um pouquinho de mim, então tem uma troca de conversa.

**Entrevistadora:** Você comprou algum produto tradicional pelo instituto? Se sim qual produto ou quais produtos

**Participante 6:** Em nenhum momento me senti obrigada. Comprei farinha de mandioca, farinha de tapioca, comprei de cacau, cacau em pó. Comprei colares, comprei aquele merengue e comprei castanha

**Entrevistadora:** Você criou alguma relação amigável com algum dos participantes ou talvez não amigável?

**Participante 6:** Não tive nenhum problema. Criei uma relação de amizade com as minhas duas amigas de quarto e a gente criou uma amizade bacana com as outras meninas também.

**Entrevistadora:** Última pergunta atriz você gostaria de sugerir ao comentar algo para melhor aproveitamento dos turistas em futuras vivências.

**Participante 6:** Eu sinceramente sei a comida estragada, mas a água. Mas foi tudo tão perfeito. é preciso ficar pensando mais uma pergunta que fica na minha cabeça. Num outro momento talvez sem problema de cara posso responder que sim. Eu me senti muito bem recebida no momento bem cuidado o café da manhã bem foi o almoço. A limpeza do quarto porque as meninas limpavam os quartos e casa tudo. Tudo bem o que foi oferecido pra gente eu acho que superou muito as minhas expectativas. Sei que foi tudo. Eu não posso algo criticar. Eu tenho que pensar talvez em algo

**Entrevistadora:** Perfeito sem problema.

## **ENTREVISTA B**

### **Participante 1**

**Entrevistadora:** Como foi a experiência na primeira vivência?

**Participante 1:** Na primeira vivência o lugar é apaixonante. As pessoas são extremamente acolhedoras, mas eu me senti turista. Eu não me senti vivendo porque nós somos recepcionados assim com super carinho tudo, mas a gente é turista. Então hoje eu me sinto vivendo na primeira vivência. A gente estava turista, estando conhecendo. É uma introdução. Você vem com outros focos, vivenciar. E estar agora aqui e ver o tanto de coisa e ver o tanto de trabalho e entender o que é uma cozinha coletiva. O que é descer para lavar a louça no Rio, o que é ter que queimar o lixo porque não tem nenhum tipo de reciclagem. Eu acho que a primeira vivência é conhecer. E aí tem que voltar para vivenciar mesmo, ou vivenciar outra coisa. Primeiro é passeio perfeito.

**Entrevistadora:** O que fez você voltar para essa segunda vivência?

**Participante 1:** A vontade de viver mesmo, de vivenciar e de experimentar dentro conhecer já conheci. É lindo. Agora é hora de entender o trabalho de viver um pouquinho como elas e aí, por escolha pessoal, até me permitir andar descalça como todo mundo anda. Mesmo sabendo que eu tenho uma certa alergia, mas que não vai me matar porque não matou ninguém. Eu consigo controlar e vivenciar mesmo. Saber que o gás acabou, tem que correr. E que não é correr não é ligar, nem chamar o aplicativo, é entender e viver os perrengues. Do sem luz, desentupir o banheiro e pensar por que a gente tem um banheiro entupido. Correr atrás dessas informações e fazer. Agora é conhecer as pessoas pelo nome e saber um pouquinho da vida delas. Agora eu me sinto experimentando e eu precisava viver isso de estar aqui mesmo de outra forma da vida por lá.

**Entrevistadora:** Como foi a Recepção Acolhimento agora nessa segunda visita?

**Participante 1:** Então, para mim, acho que foi um pouco mais diferente porque eu vim sozinha. Eu já fui sendo acolhida desde Belém. Eu vim de Dora aventureira, então as pessoas foram muito generosas comigo desde Belém. De chegar em Mocajuba em busca de algo pessoal. Me levar até o barco. E no barco tem uma certa dificuldade para entrar ali e não tinha os meninos da vivência para carregar a mala. Então veio um outro moço e me falou: ajude a moça ali e tal". E foi super bacana. Chegar aqui já me receberam como carinho. Vim para cá para trabalhar mesmo e elas compartilharem mais detalhes de vida, mais detalhes de história que antes ficavam velados ao ambiente da cozinha. Mesmo do compartilhamento quase familiar que a gente tem ali, de troca. Então é outra vivência, outra coisa, é outra sensação. Eu senti um pouquinho, que talvez, a nossa interferência de São Paulo nessa vivência, fez perder algumas coisas que eu acho importante. Nós não tivemos nenhum café da manhã até agora aquele pãozinho incrível de tapioca. Dá tempo de fazer, a verdade tem muito pão branco. Tem pão de três dias. A gente exagerou no pão e o pãozinho de tapioca é um negócio muito bom. É uma linha muito tênue o que eu acho que eu preciso entender e a gente tem que se policiar. É difícil de não impor o que é nosso.

**Participante 1:** Vai usar manteiga não sei o que é aqui. Como é que é aqui. Então talvez a gente começar um trabalho de conscientização para quem vem um pouco antes de olha não vai ter manteiga, vai ter pasta de pupunha". Não sei se vai ter lá porque às vezes as pessoas esperam um serviço de hotel. Não é um serviço de hotel. Ou talvez seja um hotel de Mangabeira. Ovo mexido com creme de leite pois isso é super caro. Eu duvido que se eu for na casa da tia Joana comer vai ter ovo mexido com creme de leite. Então seria interessante não fazer. Eu sei que tem que fazer o meio do caminho, mas se decidi vir aqui viver aqui vamos viver aqui. Vamos viver aqui de verdade que adianta trazer filé mignon suíno. Não duvido que seja refeição de algum ribeirinho então não sei se é interessante que a gente vivamos um baile de Cinderela. Porque eu conversei com o Cléber conversei com algumas pessoas aqui e falei como é que é quando a gente vai embora como funciona. Aqui quando a gente vai embora como é que é só vida.

**Participante 1:** Já o outro vizinho, bebe muito. "Eu não faço nada. "Às vezes eu tenho que vender peixe, mas ele nunca está bom para pescar". Então não adianta a gente olhar isso aqui falar que bonito ele está ajudando está dando trabalho. Não sei o que é mas é um baile de Cinderela meia noite acabou a gente vai embora só é mais longo então acho que nossa, nosso propósito para quem resolve realmente se envolver no projeto é entender que não são cinco dias, sete dias, dez dias, são 365, 24 por 7. O que a gente pode fazer de verdade que seja um deles não nosso adianta trazer uma ideia de São Paulo Não adianta trazer uma cesta básica de

São Paulo isso vai acabar. Eu acho que o trabalho tem que ser um pouco mais longo de conhecimento e aceitação das coisas daqui, entendimento daqui.

**Entrevistadora:** Porque resolveu oferecer uma oficina de panificação? Se sentiu obrigada a retribuir por tudo que lhe foi ofertado na primeira experiência ou sentiu que formou uma ligação entre vocês entre as pessoas

**Participante 1:** Por quê. Eu acho que a gente vem com o sentimento de que preciso fazer alguma coisa. Elas queriam fazer pão apesar de eu achar que pode se fazer pão de outras coisas, mas elas queriam fazer. Então se elas querem também por que não dar o que elas querem. Já que há esse sentimento de diminuição de inferioridade na cidade. Então elas podem tudo. Sim eu acho que a oficina de panificação para mim era mostrar vocês podem tudo. Mas nem tudo vocês precisam. Fazendo um link, que é até bíblico porque aqui o pessoal é bem religioso né. Tudo eu posso, mas nem tudo eu devo. Então você pode fazer pão, pode fazer coxinha pode fazer o que vocês quiserem.

**Entrevistadora:** O que te fez por querer voltar para fazer uma oficina.

**Participante 1:** Sinto que é preciso trocar com essas mulheres. Talvez porque eu reconheça nelas uma série de coisas que eu acho fenomenal. Uma mulher de luta, de garra, de importância de querer saber. Entendeu.

**Entrevistadora:** Considera possível você retribuir por tudo o que lhe foi ofertado de forma equivalente? e.

**Participante 1:** Acha que essa é uma equidade de início. Acho que não. Eu sempre acho que estou devendo porque acho que a gente recebe de uma forma tão humilde tão genuína e a gente vem com conhecimento pronto que eu não sei se é humilde genuíno. Então eu sempre acho que ficou com uma conta aberta com as meninas. Elas sempre me dão mais do que o que eu trago. Eu acho que eu sempre trago pouco.

**Entrevistadora:** Você reencontrou algum morador por alguma razão especial?

**Participante 1:** A Raísla. Eu queria entender essa gastronomia dela, que é empírica e que é só dela. Ela tem uma fala muito bonitinha de que "só não vai na minha comida, só não vai detergente, o resto vai tudo que eu quiser então é um saber empírico. Ali que às vezes você fica ensinando ao aluno a receita, mede, pesa, não pesa nada e fica tudo incrível. Entender que ela faz geografia quer dizer ela está em outro mundo. Que é esse é o mundo que veio da avó e o mundo que veio da mãe, é o mundo que veio do paladar dos perfumes. Tem horas que ela nem prova só o cheiro e pronto.

**Entrevistadora:** Fala um pouco como foi o seu relacionamento já que a gente está falando da Raísla, né. Essa é a segunda volta. Como você sente o seu relacionamento com ela?

**Participante 1:** Então no primeiro momento há um olhar de pessoal de fora e fazer as coisas para elas. O primeiro momento é fazer para elas né. No caso elas fazem pra gente e agora é fazer com elas, né. Agora ela me inclui. Antes elas não me deixavam nem lavar louça me enganavam. Agora vamos lavar no rio. A hora que eu voltei estava tudo lavado eu falei o rio subiu então vocês acham que eu sou tonta. Mas é carinho. Há uma troca, isso é inerente,



mas é um distanciamento do trabalho para o passeio. Quando eu cheguei aqui eu já cheguei para trabalhar e aí eu já fui recebida para trabalhar e aí as forças se reconhecem. Então quando eu cheguei, chegaste sozinha", viagem de barco. "Então você já é das nossas" e aí vem. E aí ela já se sente confortável para me pedir alguma coisa que antes ela não sentia. Para coordenar essa cozinha, aquela orquestra, também né. "Agora vai aqui, e agora vai ali, você sai, você lava, você tempera, você vai fazer o refogado você precisa disso". Ela vai orquestrando, essa coisa hoje a Raísla lá tem um lugar de liderança ali na cozinha. Que mesmo que venha alguém de fora e que tenha o mesmo espírito de liderança cresce, até onde ela deixa. Ela está muito bem situada no canto dela. Ela construiu isso como ela. Ali só fala mais alto que ela a Jane, que é titia e tem um respeito pela imagem gigantesco dela, às vezes. "Olha eu não queria fazer assim mas a titia falou então nós vamos fazer". A palavra da titia tem um peso maior é só a palavra da titia tem o peso. É de mãe. É igual que Dona Joana, realmente é um ser humano que aceita toda a engrenagem e de uma maneira carinhosa. Mesmo quando ela está contrariada ela é carinhosa, isso eu acho um negócio invejável.

**Participante 1:** E essa acolhida é muito diferente porque elas são extremamente carinhosas, mas agora você é de dentro. Agora você pode compartilhar. Agora você pode lavar a louça, agora você pode descer para o rio para lavar comigo. Agora vamos tomar banho junto. Então é uma troca diferente e, é a essa troca mesmo. Você me ensina isso, que eu te ensinarei isso. Não é por que você quer aprender isso que é tão fácil. Então essa essa troca. De ter as brincadeiras de amigas na cozinha, uma parte dá um tapa e brinca. É coisa de cozinha mesmo, que não tem preço que pague não. A vivência é outra né. Eu acho que é muito válido falar isso de novo. Eu acho que a vivência devia ser sempre em dois momentos para quem se dispõe. No primeiro você conhece depois e vive mesmo.

## APÊNDICE D – Termos de consentimento

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Sr(a) Luana Brenda J. Budel, agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e em outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assinie (rubrica no campo cliente) e date este documento.

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

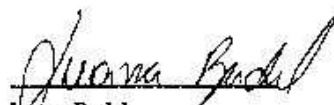
Cliente: \_\_\_\_\_

Data: 12/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente,



Luana Budel  
Tel.: 11 98683-0151  
Email: luana@falandoaohobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Prezado(a) Sr(a) AMARÍ DA SILVA, agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembí Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: **AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.**

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assinie (rubrica no campo ciente) e date este documento.

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

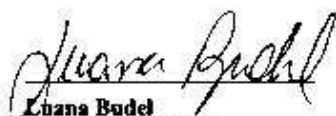
Cliente: 

Data: 10/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente.



Luana Budel  
Tel.: 11 98683-0151  
Email: luana@falandoobobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Sr(a). Camila Costa Branco <sup>Cyriano</sup> agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARTINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Assesuro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assinhe (rubrica no campo ciente) e date este documento.

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Ciente: Camila Costa Branco

Data: 16/01/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente.

Luana Budel

Luana Budel  
Tel.: 11 98683-0153

Email: luana@fulandobobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Sr(a). Cassiano de Fátima Gurgan, agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profª. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

**Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assinie (rubrica no campo ciente) e date este documento.**

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, **porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.**

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, **porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.**

Ciente: \_\_\_\_\_ *Cassiano de Fátima Gurgan*

Data: 12/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente.

*Luana Budel*

Luana Budel  
Tel.: 11 98683-0151  
Email: luana@falandoabobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Prezado(a) Sr(a) Cristiane Alves de Macedo, agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

**Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assine (rubrica no campo ciente) e date este documento.**

X Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, **porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.**

X Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, **porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.**



**Ciente: Cristiane Alves de Macedo**

**Data:** 19/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente,

*Luana Budel*

Luana Budel  
Tel.: 11 98683-0151  
Email: luana@falandoabrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Sr(a) Joana Laura P. Rodrigues agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembí Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

**Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assinhe (rubrica no campo ciente) e date este documento.**

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Ciente: Joana Laura P. Rodrigues

Data: 12/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente.

Luana Budel

Luana Budel

Tel.: 11 98683-0151

Email: luana@falandoabobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Sr(a). Paulo Sim Rocha, agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

**Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assine (rubrica no campo cliente) e date este documento.**

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Cliente: \_\_\_\_\_

Data: 12/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente,

Luana Budel

Luana Budel

Tel.: 11 98683-0151

Email: luana@falandosobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski



### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Sr(a) Luana Simantel Rodrigues, agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

**Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assinie (rubrica no campo cliente) e date este documento.**

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, **porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.**

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, **porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.**

Cliente: Luana Simantel Rodrigues

Data: 13/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente,

Luana Budel

Luana Budel

Tel.: 11 98683-0151

Email: luana@falandoobobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Prezado(a) Sr(a) Silvia Regina Caspoldi Martins, agradeço a atenção e a contribuição para o desenvolvimento deste projeto científico, orientado pela Profa. Dra. Mirian Rejowski para o Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade – Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

O objeto de estudo da minha pesquisa são as manifestações da hospitalidade no turismo de base comunitária em Mangabeira e o título da tese é: AS DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE NO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA: A CASA DE FARINHA DE MANGABEIRA EM FOCO.

O conteúdo desta entrevista será pautado apenas no assunto referente à pesquisa. As respostas serão gravadas e posteriormente transcritas, analisadas e publicadas. Solicito, por este motivo, sua autorização para gravar o conteúdo da entrevista, usar o áudio e as imagens da entrevista neste trabalho, e fotografias durante as vivências, em apresentações, eventos e entre outras publicações de cunho científico. Asseguro-lhe, porém, que a gravação poderá ser interrompida a qualquer momento, de acordo com sua determinação.

**Para dar andamento ao projeto, peço que selecione as opções a seguir, assine (rubrica no campo cliente) e date este documento.**

Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima, assim como a utilização das imagens e sons desta em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Autorizo a utilização das fotos relacionadas com a pesquisa, assim como a utilização dessas imagens em apresentações, eventos e publicações científicas, porém solicito que nenhum dos nomes ou instituições por mim mencionadas sejam citadas no trabalho.

Cliente: 

Data: 12/07/2021

Comprometo-me, finalmente, a enviar uma cópia deste termo (com assinatura, os dados documentais e o contato do pesquisador) para seu controle a fim de que eventuais dúvidas sejam sanadas a qualquer momento.

Agradeço e subscrevo-me.

Atenciosamente,



Luana Budel

Tel.: 11 98483-0151

Email: luana@falenduasobrinhas.com.br

Professora orientadora: Mirian Rejowski