

## GASTRONOMIA MONÁSTICA NO BRASIL

**Daiane Aparecida Hass 1\***

**Mirna de Lima Medeiros 2**

<sup>1</sup>Bacharela em Turismo, Ponta Grossa, Paraná, Brasil. \*Autor para correspondência. e-mail daianehass\_ap@hotmail.com

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Turismo e do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, Paraná, Brasil. e-mail mirnadelimamedeiros@gmail.com.

**RESUMO:** O objetivo deste estudo foi analisar a oferta gastronômica dos mosteiros brasileiros, especificamente das ordens beneditinas, e compreender a relação desses produtos com a atividade turística. A pesquisa foi realizada por meio de levantamento bibliográfico e documental e os dados foram interpretados através da análise de conteúdo. Foram encontrados doze mosteiros dentro das especificações definidas. Durante a apuração das informações, verificou-se que seis desses espaços trabalham com a oferta de produtos gastronômicos. Constatou-se que esta produção está ligada às suas tradições e é oferecida como oferta complementar aos visitantes. O significado do que é produzido se mescla à hospitalidade beneditina, o que mantém sua autenticidade, contribui para a oportunidade de estruturação de novos produtos turísticos e gera experiências culturais que promovem e contribuem para o mantimento desses espaços.

**Palavras chaves:** Turismo, mosteiros, oferta gastronômica.

## MONASTIC GASTRONOMY IN BRAZIL

**ABSTRACT:** The objective of this study was to analyze the gastronomic offer in Brazilian monasteries, specifically in the Benedictine orders, and understanding the relationship of these products with the tourist activity. The research was conducted using bibliographic and documentary survey and the data were interpreted with content analysis. Twelve monasteries were found within the defined specifications. Six of these spaces offer gastronomic products. It was found that this production is linked to its traditions and is offered as a complementary offer to visitors. The meaning of what is produced is combined with the Benedictine hospitality, which maintains its authenticity, contributes to the opportunity of structuring new tourist products and generates cultural experiences that promote and contribute to the maintenance of these places.

**Keywords:** Tourism, monastery, gastronomic offer.

## INTRODUÇÃO

Diversas ordens religiosas possuem sua história envolta pela gastronomia. Durante a Idade média, a Igreja era poderosa, influente e possuía muitas terras acumuladas em função das doações que recebia dos nobres. Alguns de seus centros de cultura foram os conventos e mosteiros, os quais se expandiram neste

período na Europa. Tais centros pertenciam a religiosos como os beneditinos, franciscanos e cistercienses que desenvolveram a arte da cozinha e desempenharam um importante papel na gastronomia (SENAC, 1998).

Particularidades e tradições foram transmitidas durante gerações e atualmente podem ser tangibilizadas através do contato com o turismo. Entre os mosteiros brasileiros, há registros de produção e/ou comercialização de elementos gastronômicos pelos monges beneditinos para seus visitantes, fato que apresenta ligação com a atividade turística e que motiva a realização desta pesquisa. Ainda não existe uma terminologia definida para identificação destes itens. A nomenclatura “gastronomia monástica” se pôs pertinente para esta associação, já que remete a termos como “mosteiro”, “monastério”, “vida monástica”, entre outros.

O produto turístico pode ser visto como a junção de todos os elementos oferecidos ao turista no destino, sejam eles tangíveis ou intangíveis. Ruschmann (2000) entende o produto turístico como o resultado de uma combinação de bens e serviços disponíveis ao consumo do turista. Segundo a autora, apesar do produto turístico compor um todo, ele pode ser adquirido em sua totalidade ou de forma parcial. Segundo Mascarenhas (2016), a gastronomia faz parte do diferencial das comunidades receptoras e pode ser utilizada pela atividade turística, desde que planejada e operacionalizada. Além de atrativo principal, ela pode ser consumida de forma complementar como forma de tangibilização da experiência.

Nessa perspectiva, o trabalho apresenta como objetivo geral analisar a oferta gastronômica dos mosteiros brasileiros e propõe, especificamente, descrever brevemente as origens das tradições gastronômicas em mosteiros; discutir como a gastronomia de mosteiros pode ser aproveitada turisticamente; e citar mosteiros beneditinos brasileiros que utilizam a oferta de produtos gastronômicos associados ao turismo.

Desde o princípio das abadias e mosteiros, os monges acolhiam e alimentavam os peregrinos, e, como retribuição à hospitalidade cristã, as doações desses indivíduos eram bem aceitas. Um exemplo da hospitalidade dada aos peregrinos pode ser visto na ordem beneditina. No capítulo 53 da Regra beneditina, a Ordem de São Bento pede que “todos os hóspedes que chegarem ao mosteiro sejam recebidos como o Cristo, pois Ele próprio irá dizer: ‘Fui hóspede e me recebestes’” (Mateus, 25: 35) (Plentz, 2007). Alguns mosteiros beneditinos brasileiros investem na gastronomia como forma de hospitalidade, de bem receber seus visitantes, e, concomitantemente, usam a contribuição da venda de seus produtos para seu sustento, a manutenção dos mosteiros e desenvolvimento de suas atividades.

Quanto à organização do trabalho, o referencial teórico apresenta uma breve exposição acerca das origens das tradições gastronômicas em mosteiros e abadias beneditinas, desde a história da fundação da ordem até o desenvolvimento da gastronomia nesses espaços. Também é apresentada nesta parte a relação da gastronomia de mosteiros com a atividade turística. Adiante, é apresentada a metodologia utilizada para a pesquisa e, por fim, estão dispostos os resultados e considerações do respectivo trabalho.

## REVISÃO DE LITERATURA

### AS TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS EM MOSTEIROS BENEDITINOS

O monaquismo é um sistema de vida de consagração ao divino, onde se busca à Deus por meio de uma vida dedicada ao recolhimento, dedicação e um longo processo de interiorização (Tavares, 2017). Etimologicamente, o monge pode ser definido como um homem que vive solitário - do grego *monos*, que significa único (Tavares, 2017). Desde os primórdios da cristandade, eles foram definidos como “eremitas/ anacoretas<sup>1</sup>”, que viviam isolados para dedicar-se à sua espiritualidade, ou “cenobitas<sup>2</sup>”, que tinham o mesmo objetivo, mas vivendo em grupo, em pequenas comunidades (Tavares, 2017).

Não existem registros exatos de quando apareceram os primeiros monges. Sabe-se que o monaquismo encontrou a partir do século VI uma organização equilibrada, sob a Regra de São Bento<sup>3</sup>. Para Bento, a vida monástica deveria estar acessível a todos que quisessem se aproximar de Deus (Tavares, 2017). Em seu texto, destacou três instrumentos para esse contato: a obediência, o silêncio e a humildade (Araújo, 2008, p. 50), e, através destes objetivos, também traçou meios para que fossem atingidos. Para tanto, dividiu o tempo do monge entre *ora et labora* (oração e trabalho), *lectio divina* (leitura) e meditação da

<sup>1</sup> Monge que vive em solidão (Dias, 2014, p. 195).

<sup>2</sup> Monges que vivem em comunidade (Dias, 2014, p. 197).

<sup>3</sup> Bento (480 – 529) nasceu em Núrsia, cidade da Úmbria, Itália. Fundador do mosteiro de Montecassino (epicentro da expansão do monaquismo beneditino) onde escreveu a Santa Regra, conhecida como a legislação monástica mais observada em toda a Idade Média (Mosteiro de São Bento de Brasília, 2020).

bíblia (Araújo, 2008, p. 50). A Regra Beneditina logo difundiu-se na Europa, principalmente com a máxima *Ora et labora* (Canção Nova, 2018). Desse modo nascia a Ordem dos Beneditinos, também conhecida como Ordem de São Bento, a qual veio a ser uma das ordens religiosas mais importantes durante os primeiros séculos da Idade Média (Araújo, 2008, p. 50), e ela permanece ativa até hoje com costumes semelhantes, porém adaptados aos contextos atuais.

O regime interno dos mosteiros pode resumir-se na organização de uma vida em comunidade sob uma Regra e um Abade<sup>4</sup> (Mosteiro de São Bento de São Paulo, 2019). A fundação de um mosteiro é um processo complexo e, depois de fundado, passa por etapas até poder se transformar em abadia, isto é, até alcançar a condição de mosteiro autônomo com possibilidade de fundar outros mosteiros (Mosteiro de São Bento de São Paulo, 2019). A maior parte das casas beneditinas estão minimamente afiliadas entre si em congregações, cada uma delas com seu próprio abade presidente (Schactae, 2003).

Um monge beneditino é um religioso que se dispõe a levar vida monástica em comunidade, segundo a Regra de São Bento. Partindo da organização de vida comum, e a partir do lema de oração e trabalho, os monges desenvolveram várias atividades dentro dos mosteiros. Segundo o Mosteiro de São Bento de São Paulo (2019) “pode-se dizer que, ao longo da história, os monges beneditinos desempenharam uma gama bastante vasta de tarefas, desde os trabalhos, assim chamados, mais humildes, como a limpeza dos recintos e o cultivo da terra, como os administrativos e intelectuais”.

Conforme Barbosa e Witkowski (2018) muitos mosteiros eram construídos em locais foras da cidade, em áreas de campo e como esses espaços costumavam ser “isolados” do mundo exterior, os monges dependiam do trabalho para sobreviver. Nesses casos, eram comuns trabalhos mais braçais ligados às plantações e criação de animais. Ainda segundo os autores, como os monges possuíam bastante variedade de produção, eles ofereciam seus produtos para vendas nas cidades e também por possuírem imensas concentrações de terras, alguns abades ficaram conhecidos como grandes senhores feudais. A abadia de Saint-Germain-des-Prés, em Paris, no século IX, por exemplo, possuía mais de 30 mil hectares de terra cultivável (Barbosa & Witkowski, 2018).

Nessa época, a alimentação da Europa era rústica e sem luxo (Brenner, 2013). A comida era conhecida pela baixa qualidade, o que foi um dos fatores que influenciaram a baixa expectativa de vida na era medieval. O autor complementa que, diferente de muitos locais onde havia escassez de comida e de qualidade, os mosteiros apresentavam uma grande variedade de alimentos e forte preocupação com o que era consumido. A propósito, na já citada Regra de São Bento, sete capítulos tratam diretamente da alimentação dos monges e de assuntos relacionados.

Na cozinha dos monges houve, desde o começo, uma clara tendência ao uso de produtos simples, provenientes de hortas e diversos tipos de cultivos (Limón, 2000). A partir desse contato com os alimentos e da preocupação com a qualidade do que era produzido, muitas receitas monásticas foram desenvolvidas e adaptadas aos contextos presenciados. De acordo com Barbosa e Witkowski (2018, p.14) “ao contrário do que muitos devem pensar, a cozinha de um mosteiro é, ao mesmo tempo, um lugar humilde e rico. Humilde no sentido de serviço, rico no sentido do que nela pode ser produzido”.

Outra característica importante da alimentação dentro dos mosteiros é a partilha de alimentos, também denominada comensalidade. De acordo com Franco (1995, p. 22), essa prática “foi sempre considerada meio importante de promover a solidariedade e de fortalecer laços entre os membros de um grupo”. Para Boutaud (2011, p.1213) “uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém”. Logo, vê-se que a refeição dentro dos mosteiros tem significados mais amplos do que apenas sentar-se à mesa para alimentar-se. O ritual da refeição nos mosteiros inicia-se desde a colheita e/ou a escolha das matérias primas necessárias, até as fases de lavagem, tempero, preparo e o bem servir à mesa. E é dessa maneira que, todos os dias, os monges sentam-se juntos para suas refeições, praticando comunhão à mesa (Boutaud, 2011).

São Bento expunha em seus projetos que, para construção do ideal monástico, era necessário satisfazer às exigências da oração e da vida comum, dar hospitalidade aos refugiados e dispor de locais adequados às tarefas indispensáveis (Frazão, 2018). Por esse motivo, o desenvolvimento de trabalhos agrícolas aliado ao cumprimento do preceito *Ora et Labora* contribuiu para o sustento das comunidades e os produtos originados tornaram-se um meio para manter-se.

Desde o início, os mosteiros funcionavam como centros dinamizadores da sociedade. A comunidade monacal tinha o dever de ensinar técnicas agrícolas e outros ofícios, além de garantir a prática espiritual dos preceitos cristãos (RTP, 2018). O contributo destes religiosos para a expansão cultural e para o aumento da riqueza pública foi reconhecido em toda a Europa (RTP, 2018).

<sup>4</sup> A pessoa do Abade exerce a função de pai espiritual e do superior na comunidade (Mosteiro de São Bento de São Paulo, 2019).

As rotinas e costumes estabelecidos na comunidade dos mosteiros transformavam o uso das terras em função das suas necessidades. De acordo com Flandrin e Montanari (1998), os livros hagiográficos<sup>5</sup> da alta Idade Média apresentam bispos e abades semeando o trigo e plantando a vinha em volta das igrejas e mosteiros recém fundados. Em suas propriedades, destacavam-se pelo mantimento de “fazendas-modelo” onde mantinham a agricultura e a produção sistemática de alimentos (Flandrin & Montanari, 1998). A partir desse contato, os monges “foram responsáveis por mudanças importantes na cozinha da Idade Média, simplificando a preparação de alimentos e enriquecendo a qualidade dos produtos” (SENAC, 1998, p. 30).

Um caso a ser citado é o da contribuição dos monges beneditinos na manutenção de técnicas tradicionais e na promoção de novas áreas de vinhedos desde a época medieval em Portugal (Dias, 2005). Segundo o autor, a produção do vinho tinha importância tanto por questões de trabalho quanto por razões religiosas (para cristãos, sobretudo católicos, o vinho possui uma série de significados - como ser elemento fundamental da Eucaristia, por exemplo), e além do vinho, o pão e o óleo também se tornaram sagrados pela liturgia cristã. Destaques também para desenvolvimento da jardinagem, exploração de minas de sal, prática da pecuária e aprimoramento da conservação dos alimentos (SENAC, 1998, p. 30). Com relação às bebidas, sabe-se que os monges também desenvolveram técnicas de origem árabe de destilação alcoólica e produziram licores (Dias, 2005) e também há registros de produção de maçã para sidra e malte para cerveja.

Morado (2017) afirma que as abadias e mosteiros tiveram grande importância na manutenção e difusão da cultura cervejeira. Segundo o autor, a fabricação de cervejas era parte dos trabalhos diários dos monges em alguns mosteiros medievais. Tal ligação é datada do início do século VI, quando os mosteiros começaram a produzir cerveja utilizando de ingredientes de cultivo próprio e a maior parte da produção era destinada à dieta dos monges durante períodos de jejum (Morado, 2017). Outra parte era oferecido gratuitamente aos andarilhos que procuravam as instituições. O que sobrava era vendido livre de impostos por ser produzido por religiosos. Ao longo do tempo, boa parte dessas instituições foi destruída, mas ainda existem muitos registros da atividade cervejeira dentro dos mosteiros e abadias, que foi, por considerável tempo, fonte de sustento para os religiosos e para a comunidade que vivia à sua volta (Morado, 2017).

Atualmente, as receitas sobreviventes desse período são utilizadas para produzir cervejas notórias. Um grupo em particular mantém as tradições com a produção de cervejas de alta qualidade: os monges trapistas (Morado, 2017). Também seguidores da Ordem de São Bento, a Ordem Trapista (também conhecida como Ordem dos Cistercienses Reformados da Estrita Observância), é uma congregação da Ordem de Cister, do século XII (Morado, 2017). Segundo o autor, os mosteiros trapistas são conhecidos pela produção de pães, biscoitos, queijos e cervejas, que são fabricados tanto para próprio consumo dos monges, quanto para a venda e sustento da vida monástica. Complementa que existem na atualidade, mais de 170 mosteiros trapistas no mundo, dos quais onze produzem a cerveja com o selo de autenticidade trapista e vinte comercializam seus produtos.

Os primeiros monges beneditinos chegaram ao Brasil no século XVI, provenientes da Congregação Beneditina de Portugal e o primeiro mosteiro fundado foi o de São Sebastião, na Bahia, em 1582. Em seguida, foram fundados os mosteiros de Olinda, entre 1586 e 1592, o do Rio de Janeiro, em 1590, e o de São Paulo, em 1598 (Morais, 2017). O número de mosteiros e abadias cresceu de maneira considerável no país, e muitos deles são visitados por diferentes tipos de público.

## A GASTRONOMIA DE MOSTEIROS E O TURISMO

O turismo pode ser observado sob diversos contextos: sociais, ambientais, econômicos, culturais, dentre outros. Por meio da interação com a sociedade, a atividade turística é capaz de gerar oportunidades tanto para a comunidade receptora, já que se trata de uma atividade econômica, quanto para quem a consome, pelas experiências que proporciona.

A diversidade cultural representa para a atividade turística uma “oportunidade de estruturação de novos produtos turísticos, com o conseqüente aumento do fluxo de turistas; e converte o turismo em uma atividade capaz de promover e preservar a cultura” (MTUR, 2010a, p. 11). A demanda dos destinos monásticos pode ser relacionada ao segmento de turismo cultural.

<sup>5</sup> Hagiografias são narrativas das vidas de santos – seres humanos que viveram de maneira exemplar, de acordo com os dogmas e crenças do catolicismo (Giro, 2011, p.16).

Para Beni (2013, p.88) a cultura pode ser entendida como o “conjunto de crenças, valores e técnicas para lidar com o meio ambiente compartilhado entre os contemporâneos e transmitidos de geração a geração”. Toda viagem turística pode ser vista como uma experiência cultural, no entanto “nem todo turista é um turista cultural. O que define o turismo cultural é a motivação da viagem em torno de temas da cultura” (MTUR, 2010a, p. 13). De maneira mais abrangente, o turismo cultural pode ser conceituado como aquele que compreende as “atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (MTUR, 2006, p. 13). Entre as áreas de interesse específico de expressão da cultura que são incluídas dentro da caracterização do segmento estão a gastronomia, a religião, o misticismo e o esoterismo, os grupos étnicos, a arqueologia, as paisagens cinematográficas, as atividades rurais, entre outros (MTUR, 2010b, p. 18).

Moletta (1998, p. 10) discute que além de questões relacionadas ao lazer, o turismo cultural caracteriza-se também pela “motivação do turista em conhecer regiões onde o seu alicerce está baseado na história de um determinado povo, nas suas tradições e nas suas manifestações culturais, históricas e religiosas”. No trabalho em questão, levantou-se vários desses aspectos, com destaque para a relação entre a cultura e a gastronomia ofertada dentro desses espaços religiosos como produtos turísticos.

Já existem roteiros turísticos em diversos mosteiros do mundo. Um caso que pode ser exemplificado é o Mosteiro Tyburn em Rotorua, Nova Zelândia, habitado por monjas beneditinas, como citado por Rodrigues e McIntosh (2014). Uma pesquisa foi desenvolvida no local para analisar as motivações e experiências dos visitantes e as perspectivas das freiras em relação ao possível impacto turístico. Os resultados apontaram que o mosteiro é procurado principalmente por visitantes religiosos, e que a motivação para escolher esse destino é fortemente ligada à religião (católica) dos visitantes (Rodrigues & McIntosh, 2014). Segundo os autores, verificou-se que as freiras não consideram os visitantes como um obstáculo à sua vida monástica, especialmente porque a hospitalidade está entre suas regras e, para as habitantes do mosteiro, não havia impactos negativos nessa relação.

Outro famoso local habitado por monges é o Mosteiro de Montserrat, um grande centro de peregrinação na Espanha e o principal da Catalunha. O local oferece experiências religiosas, culturais e gastronômicas aos seus visitantes e recebe milhões de turistas por ano (Rosa, 2017). Esse exemplo pode ser encaixado no segmento de turismo cultural e apresenta grande potencialidade turística, como pode ser percebido pelo número de pessoas que visitam o local. Há também nesse caso, destaque para as experiências gastronômicas nas dependências do mosteiro (Rosa, 2017). Dentre elas podem ser destacadas a degustação de bebidas (como vinhos e espumantes) e o *Brunch* oferecido após alguns passeios (Monestir de Montserrat, 2019).

Dentro do mercado turístico, a alimentação tem apresentado crescimento como produto. Fagliari (2005) discute que, além da alimentação trabalhar a questão da valorização da cultura, também contribui para a disponibilização de uma oferta maior e diferenciada de atrativos para os visitantes. A autora complementa que “a atratividade e a importância que a alimentação vem adquirindo para os turistas é um fator determinante para justificar o desenvolvimento do uso turístico de elementos gastronômicos” (Fagliari, 2005, p.12).

A gastronomia, etimologicamente, vem do grego antigo “*gastros*”, que quer dizer estômago e “*nomia*” que quer dizer conhecimento (Bigio, 2016). Ela pode ser entendida como uma arte que engloba a culinária, a maneira de preparar os alimentos, as bebidas que combinam com estes alimentos, a matéria-prima, os materiais necessários e, também, todos os conhecimentos culturais ligados a esta criação (Bigio, 2016). De acordo com Peccini (2013, p. 208), “a gastronomia é, muitas vezes, colocada no centro das discussões do turismo como um dos pontos de referência para festas, nas quais se coloca como atrativo e como tema, ou como parte da arte de bem receber os visitantes”.

Segundo Mascarenhas (2016) a gastronomia faz parte do diferencial das comunidades receptoras e pode ser utilizada pela atividade turística, desde que planejada e operacionalizada. A autora complementa que “o uso da gastronomia pelas atividades turísticas proporciona a formação de uma imagem positiva e de valorização da cultura e da identidade das comunidades” (Mascarenhas, 2016, p.15). Dessa forma nota-se que turismo e alimentação podem e devem se complementar já que, ao mesmo tempo em que se trabalha a questão da valorização da cultura, também se disponibiliza oferta maior e diferenciada de atrativos turísticos para os visitantes (Fagliari, 2005).

Além de atrativo principal, estes produtos podem ser ofertados como complementos potencializadores da experiência turística, visto que podem agregar valor aos atrativos. De acordo com Mascarenhas e Gândara (2015, p. 70) a “gastronomia como produto em destinos turísticos é capaz de aumentar a permanência de turistas em função da oferta de outras atratividades que possam despertar interesse por parte do visitante, seja como produto principal ou oferta complementar”. Ao serem disponibilizados ao

mercado, eles podem ser aproveitados antes, durante e depois da visita e, assim, fazem parte da experiência turística.

Nessa perspectiva, itens gastronômicos apresentam potencial de atratividade para os visitantes e são capazes de gerar benefícios econômicos, sociais e culturais. Uma maneira de tangibilizar a experiência como forma de extensão da lembrança é através da comercialização de souvenirs. Essas lembranças podem contribuir tanto como perpetuação do laço afetivo que o turista cria com o destino quanto como meio de divulgação do local. É possível perceber a relevância de souvenirs gastronômicos para o turismo, já que quando consumidos podem carregar diferentes significados para os turistas, sejam “relacionados à identidade cultural do destino turístico ou algum aspecto referente à percepção do turista com relação às visitas realizadas durante a sua experiência de visitação” (Horodyski *et al.*, 2014).

O turismo cultural e o turismo gastronômico podem trazer benefícios significativos para as regiões onde são implementados se devidamente planejados. Eles podem beneficiar os pequenos produtores e artesãos de comida e conduzir à recuperação, ou evitar a perda, de antigos artesanatos, tradições, receitas e produtos (Aulet *et al.*, 2016, tradução nossa).

Nota-se, portanto, a importância cultural dos elementos gastronômicos produzidos que atravessam gerações. A manutenção das técnicas agrícolas atribuídos ao conhecimento da cozinha da Europa foram transmitidos aos povos do ocidente e estão presentes até os dias atuais. Seja pelas técnicas empregadas para o cultivo da matéria-prima de seus produtos, seja pela atenção aos detalhes do que é oferecido aos seus visitantes, o significado de produzir e ofertar bons alimentos se mescla à hospitalidade beneditina e isso compõe a sua cultura gastronômica.

Também por se tratar de ambientes abertos ao público, em sua maioria, representam uma forma de vida capaz de gerar experiências culturais. O fluxo de visitantes, por sua vez, contribui para a oportunidade de estruturação de produtos turísticos, que aliados às características culturais de trabalho e ao vasto conhecimento sobre gastronomia, se transformam em produtos capazes de promover a cultura dos mosteiros e contribuir para o mantimento desses espaços.

Todos os mosteiros de característica cenobítica, onde os monges vivem em comunidade, são abertos ao público. Alguns mosteiros já estão mais habituados ao contato com diferentes perfis de turistas e estão atentos a oportunidades de compartilhar seus ensinamentos e sua cultura e, por meio de seu trabalho, angariar renda para a manutenção dos mosteiros. Os casos dos mosteiros brasileiros serão especificados nos resultados desse trabalho.

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa desenvolvida teve característica exploratória-descritiva e abordagem qualitativa. A investigação foi realizada por meio de levantamento bibliográfico e documental (em livros, artigos, documentos e meios virtuais). A coleta de informações sobre mosteiros brasileiros foi realizada através de pesquisa virtual em sites e redes sociais institucionais. Foram delimitadas para estudo as instituições religiosas de monges pertencentes a ordem beneditina no Brasil.

A busca foi realizada através dos descritores “Mosteiro de São Bento”, “Mosteiro Beneditino” e “Abadia” nas plataformas do Google, Google Maps, Facebook e TripAdvisor. A ferramenta de buscas “Google” foi a escolhida devido ao fato de que esse motor de busca ser dotado de uma ampla base de dados e atualmente é um dos mais utilizados no mundo (Cendón, 2001). Durante a pesquisa, foram encontrados os seguintes mosteiros: Abadia de São Sebastião (Salvador – BA); Abadia de São Bento (Olinda – PE); Abadia de Nossa Senhora do Monserrate (Rio de Janeiro – RJ); Mosteiro de São Bento (São Paulo – SP); Mosteiro de São Bento (Sorocaba – SP); Mosteiro de São Bento (Vinhedo – SP); Priorado Conventual de São Bento (Garanhuns – PE); Abadia da Ressurreição (Ponta Grossa – PR); Priorado Conventual de Santa Cruz (Brasília – DF); Mosteiro de Santa Maria de Serra Clara (Delfim Moreira – MG); Mosteiro da Transfiguração (Santa Rosa – RS); e Priorado de São Bento (Fortaleza – CE).

Na análise de conteúdo, as informações coletadas foram interpretadas e categorizadas entre mosteiros que trabalham ou não com gastronomia. Dos doze mosteiros analisados, seis ofertam produtos gastronômicos. Dentre esses seis, houve pesquisa de campo em metade deles: no Mosteiro de São Bento de São Paulo; na Abadia de Nossa Senhora de Monserrate, no Rio de Janeiro e na Abadia da Ressurreição, em Ponta Grossa. Nos demais, a coleta de dados foi apenas secundária por questões orçamentárias. O conteúdo analisado está descrito nos resultados deste trabalho

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O trabalho verificou seis mosteiros que produzem e/ou comercializam itens gastronômicos. Entre os identificados estão: a Abadia de Nossa Senhora do Monserrate, no Rio de Janeiro/RJ; o Mosteiro de São Bento, em São Paulo/SP; o Mosteiro de São Bento de Vinhedo/SP; o Priorado Conventual de São Bento, em Garanhuns/PE; o Priorado Conventual da Santa Cruz, de Brasília/DF; e a Abadia da Ressurreição em Ponta Grossa/PR.

Há certa semelhança entre os produtos vendidos nos mosteiros citados. Pães, biscoitos, bolos, licores, vinhos, geleias dentre outros produtos, são os mais encontrados. Em alguns deles também são realizados eventos gastronômicos, como no caso da Abadia da Ressurreição, em Ponta Grossa/PR, no Mosteiro de São Bento de Vinhedo/SP e no Mosteiro de São Bento, em São Paulo/SP.

As motivações para produção de elementos gastronômicos entre às ordens religiosas podem ser relacionadas a diversos contextos. Como visto ao decorrer da pesquisa, a gastronomia esteve sempre presente nos mosteiros, mas tomou diferentes significados e formas ao decorrer do tempo. Atualmente, entre as motivações verificadas que podem ser citadas são: influência de tradições, sustento próprio ou complementação de sua renda.

Um dos mosteiros identificados é Mosteiro de São Bento em São Paulo – SP, “um dos quatro mosteiros mais antigos do Brasil” (Morais, 2017), que “em 1999 passou a oferecer ao público bolos, pães, geleias, biscoitos, cujas receitas são seculares, e estavam guardadas no arquivo da abadia” (Mosteiro de São Bento de São Paulo, 2018). Além dos produtos oferecidos na loja do mosteiro, a comunidade promove todos os meses o “*Brunch* de domingo”. Esse dia da semana já tem como característica ser bem movimentado por conta da tradicional missa às 10h. A celebração é conhecida pelo canto gregoriano dos monges, acompanhado por um órgão de tubos. Como complemento, no último domingo de cada mês, o “mosteiro abre as portas de seu refeitório, com as iguarias de sua padaria e a gastronomia de grandes chefs de São Paulo. O evento é acompanhado de boa música, exposições de arte, bem como de uma visita guiada pelo Mosteiro” (Mosteiro de São Bento de São Paulo, 2018). Os ingressos devem ser adquiridos antecipadamente, por meio de contato disponibilizado em seu site<sup>6</sup> (Mosteiro de São Bento de São Paulo, 2018).

Como visto anteriormente, a comensalidade é uma característica presente na alimentação dentro dos mosteiros. Esses eventos são exemplos da comunhão à mesa e da prática da hospitalidade beneditina. Outro mosteiro que também pode ser citado na promoção de eventos gastronômicos é a Abadia da Ressurreição, em Ponta Grossa, no Paraná. O local promove, em média, três almoços ao ano e, nessas datas, abre a visitação para os ambientes internos, como o claustro<sup>7</sup>.

A Abadia da Ressurreição possui oferta de produtos gastronômicos em duas lojas (uma nas dependências do mosteiro e outra no centro da cidade). Entre a oferta estão incluídos diversos tipos de pães (pão caseiro, pão de fibras, broa), biscoitos (Biscoitos de nata, coco, fubá e sequilho), trança de goiabada, bolo dos monges, *alfajor*, pão de mel e alguns itens produzidos em temporadas festivas como Páscoa (como a trança de páscoa) e Natal. Os produtos são feitos na padaria do mosteiro e estão presentes desde a sua fundação.

Assim como na época medieval, o vinho ainda faz parte do dia-a-dia dos monges do Mosteiro da Ressurreição. Ele é comercializado em suas lojas, mas sua produção não é mais feita pelos próprios cenobitas por se tratar de uma região em que o cultivo da uva não é tão propício. A produção fica a cargo de uma vinícola localizada no estado do Rio Grande do Sul, com a qual possuem parceria. O produto é uma receita exclusiva e leva o rótulo criado pela Abadia com o nome “Beneditino”.

Diferente do caso do Mosteiro de São Bento de São Paulo, não há uma origem específica das receitas utilizadas. Os ingredientes para confecção dos itens são comuns, de uso doméstico, facilmente encontrados em mercados. Apesar de não seguirem receitas tradicionais, os produtos trazem consigo o mesmo significado de produção e trabalho amparadas na regra de São Bento, o que mantém sua autenticidade e valor atribuído em meio a outros produtos do comércio em geral.

O Mosteiro de São Bento de Vinhedo também possui uma loja artigos religiosos e produtos feitos pelos próprios monges, como pães e suco de uva. Em 2019, os monges começaram a realizar alguns eventos gastronômicos, como o *Brunch* e a venda de pizzas com a ajuda de voluntários. A venda desses produtos está sendo realizada com o objetivo de arrecadar renda para o novo projeto de ampliação no mosteiro. Em uma das publicações em sua página na plataforma Facebook, o mosteiro cita que o

<sup>6</sup> Site: <http://mosteiro.org.br/brunch/>

<sup>7</sup> Jardim dentro do mosteiro. Geralmente é quadrado, com quatro alas simétricas, e ladeado por galerias em arco (Barbosa & Witkowski, 2018).

resultado da venda das pizzas irá ajudar a terminar o espaço de acolhimento do Mosteiro, destinado aos fiéis e visitantes que chegam ao local. As hospedarias são espaços encontrados na maioria desses espaços religiosos. É comum também que os mosteiros ofereçam sua hospedaria para que os hóspedes possam vivenciar experiências da vida monástica por meio de retiros espirituais. Os valores desse serviço costumam ser simbólicos. O preço tem o objetivo de contribuir com os custos das refeições e da manutenção do espaço.

Já o Mosteiro de Garanhuns divulga a venda de produtos da gastronomia monástica através de sua rede social, mas há poucas informações a respeito dos produtos comercializados. Outro mosteiro identificado que comercializa pães, bolos, biscoitos, licores, além de objetos devocionais confeccionados por outros mosteiros e empresas é o Priorado Conventual de Brasília. Segundo especificações do site institucional, os produtos gastronômicos são produzidos pelos próprios monges. Eles são comercializados em loja própria, nas dependências do mosteiro.

Na Abadia de Nossa Senhora do Monserrate, no Rio de Janeiro foi possível identificar a venda de artigos religiosos e gastronômicos de outros mosteiros, mas nenhum de produção própria. Segundo a responsável pelo atendimento na loja do mosteiro, os únicos produtos alimentícios à disposição dos turistas são os chocolates produzidos pelas Irmãs Trapistas do mosteiro Nossa Senhora da Boa Vista (Rio Negrinho – SC) e as geleias produzidas pelas monjas beneditinas do Mosteiro do Encontro (mesma geleia identificada no Mosteiro da Ressurreição).

Durante a verificação sobre o que cada mosteiro oferece, percebeu-se que apenas os mosteiros de São Paulo, o de Vinhedo e de Ponta Grossa promovem eventos gastronômicos. Os eventos citados contribuem para os projetos de ampliação e manutenção dos mosteiros, que sobrevive pelo próprio trabalho e pela doação de benfeitores. Não foi identificado menção sobre realização de outros tipos de eventos pelos outros mosteiros em suas redes sociais e sites institucionais, mas não se descarta a possibilidade que eles também possuam essa oferta.

Nota-se, portanto, que a produção e comercialização de produtos gastronômicos pode ser verificada em diversos mosteiros pelo Brasil, como é o caso dos mosteiros acima citados e outros espalhados pelo mundo, como no caso do Mosteiro de Montserrat. No entanto, não há um termo específico ou usual que identifique essa produção. A nomenclatura gastronomia monástica se põe pertinente a identificar essa relação e já é utilizada pelo mosteiro de Garanhuns.

Ao serem utilizados turisticamente, os elementos gastronômicos são oferecidos como oferta complementar a outros elementos de cunho cultural dos mosteiros beneditinos, que possuem maior apelo religioso junto aos visitantes. Nessa situação, o turista é privilegiado pela cultura monástica, pois é atraído por motivos religiosos e/ou culturais (já que os mosteiros possuem outras características capazes de motivar visitas, tais como arquitetura, manifestações musicais e demais características tangíveis e intangíveis desses espaços) e, no local, é acolhido com hospitalidade e produtos que não são feitos com prioridade comercial, mas sim, para bem recebê-lo. Tal despreensão permite ao turista uma experiência diversificada, pois a cultura monástica proporciona experiências diferenciadas e somente encontradas nos mosteiros. Esse contato contribui para a experiência e ampliação de conhecimento de quem os visita, trabalha a questão da valorização da cultura e também disponibiliza oferta maior e diferenciada de destinos turísticos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da pesquisa foi possível identificar o antigo e atual envolvimento dos mosteiros com a gastronomia. Entre as regras monásticas e a cozinha dos mosteiros, sobreviveram conhecimentos e tradições que contribuíram para desenvolver a arte da cozinha e sustentar sua forma de vida e identidade cultural. Assim, os mosteiros e abadias contribuíram para a história da alimentação, das religiões, das regras e códigos morais.

Notou-se que o desenvolvimento de trabalhos agrícolas foi desenvolvido em razão do cumprimento do preceito *Ora et Labora*, da regra de São Bento. Logo, contribuiu para o sustento das comunidades e os produtos originados dessa produção tornaram-se um meio para manter-se financeiramente. A manutenção das técnicas agrícolas atribuídos ao conhecimento da cozinha da Europa foram transmitidos aos povos do ocidente e se perpetuam até os dias atuais. Sendo assim, os elementos produzidos e/ou comercializados pelos mosteiros beneditinos brasileiros ainda possuem origens do mesmo significado, amparados na Regra.

O consumo da gastronomia nesses espaços pode ser reconhecido como uma forma de conhecer sua cultura. Através das características envolvidas no processo e na motivação da produção, é possível

identificar aspectos culturais que podem ser discutidos e valorizados pelo turismo. Esses elementos que dão identidade e singularidade a determinado povo ou local podem ser apropriados como produtos turísticos e colaboram para o aumento do fluxo de turistas na região. Como consequência, o processo de visitação transforma o turismo em uma atividade capaz de promover e preservar a cultura (com cuidado no planejamento, para que não seja descaracterizada).

Quanto aos mosteiros brasileiros, foram identificados e citados seis que produzem e/ou comercializam itens gastronômicos e que possuem contato com o turismo, mas não se descarta a possibilidade de que mais comunidades monásticas se encaixem nas características pesquisadas. Como a procura em três dos seis locais restringiu-se ao meio virtual, é possível que alguns locais não façam uso desse meio para divulgação.

Os produtos e a motivação para sua produção, partes integrantes da comunidade local, compõem o diferencial da oferta e do produto turístico, além de contribuir para atração de visitantes. Ao serem utilizados turisticamente, os elementos gastronômicos são oferecidos como oferta complementar a outros elementos característicos dos mosteiros beneditinos, que possuem maior apelo religioso junto aos visitantes. Os produtos comercializados podem ser aproveitados durante e depois da visita (como no caso dos *souvenirs* gastronômicos). Como visto anteriormente, essas lembranças podem contribuir tanto como perpetuação do laço afetivo que o turista cria com o destino quanto como meio de divulgação do local, o que fortalece a experiência do visitante e a atividade turística.

Antes de findar, cabe observar que o ano de 2020 trouxe um cenário completamente novo decorrente da pandemia (COVID-19, declarada em 11 de março pela Organização Mundial de Saúde) que exigiu o distanciamento social e reinvenção de muitos negócios. No caso específico das instituições religiosas, muitas celebrações foram suspensas. Algumas atividades (como celebrações, orações e canto gregoriano) passaram a ser transmitidas via internet e um dos casos em estudo passou a receber encomendas para retirada no mosteiro e até entregas. Estratégias utilizadas durante e após esse período podem ser objeto de estudos e até de pesquisa-ação.

Ademais, ainda em relação a trabalhos futuros, sugere-se a continuidade de pesquisas relacionadas a gastronomia monástica e seu uso turístico. Entre as possibilidades estão: analisar qual a percepção dos visitantes com relação aos elementos gastronômicos ofertados; verificar outras ordens que possuem a gastronomia associada ao turismo; e entender qual a visão e a relação dos monges com o turismo, já que há certo paradigma entre essa relação, dada a ideia de que religião e mercado parecem opostas.

## AGRADECIMENTOS

À Fundação Araucária pelo apoio financeiro concedido na forma de bolsa.

## REFERÊNCIAS

- Abadia Da Ressurreição. (2019) *Hospedaria*. Disponível em: <<https://abadiadaressurreicao.org/hospedaria>>. Acesso em 22 out. 2019.
- Araújo, A. (2008) *Dos livros e da leitura no Claustro*: Elementos de história monástica, de história cultural e de bibliografia histórica para estudo da biblioteca. Livraria do Mosteiro de São Paulo (Sécs. XVI-XVIII). São Paulo.
- Aulet, S.; Mundet, L. & Vidal, D. (2016) Monasteries, gastronomy and landscape. In: *Proceedings of TCL2016 Conference Tourism and Cultural Landscapes: Towards a Sustainable Approach*: 12-16 June, 2016: Budapest, Hungary, p. 28-41. Foundation for Information Society (INFOTA).
- Barbosa, J. B. & Witkowski, S. M. (2018) *Cozinhe com os monges*: As tradicionais receitas de entradas, pratos e sobremesas do Mosteiro de São Bento. Editora Planeta do Brasil.
- Beni, M. C. (2013) *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: Ed. Senac.
- Bigio, V. (2016) *Sabor & Saber*: Gastronomia. *Jornal Maturidades*. Disponível em: <[http://www.pucsp.br/maturidades/sabor\\_saber/gastronomia\\_44.html](http://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html)>. Acesso em: 29 nov. 2018.
- Boutaud, J. J. Comensalidade: Compartilhar a mesa. In: Montandon, A. (2011) *O livro da Hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: SENAC, 1214-1250.
- Brasil. Ministério Do Turismo (MTUR). (2010b) *Segmentação do turismo e o mercado*. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. Brasília: Ministério do Turismo.

- Brasil. Ministério Do Turismo (MTUR). (2006) *Segmentação do Turismo*: Marcos Conceituais. Brasília: Ministério do Turismo.
- Brasil. Ministério Do Turismo (MTUR). (2010a) *Turismo Cultural*: orientações básicas. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. 3. ed. Brasília: Ministério do Turismo.
- Brenner, E. L. (2013) Gastronomia no Brasil e no mundo. *Habitus*, Goiânia, 11 (2): 223-226.
- Canção Nova. (2018) *São Bento, o monge*. Disponível em: <<https://formacao.cancaonova.com/espirtualidade/devocao/sao-bento-o-monge/>>. Acesso em: 17 set. 2018
- Cendón, B. V. (2001) Ferramentas de busca na Web. *Ciência de Informação*, 30 (1): 39-49.
- Dias, G. C. (2005) Importância dos Mosteiros no mundo do vinho. *Douro 20: Estudos & Documentos*, 11(20): 123-131.
- Dias, G. J. A. C. (2014). *Glossário monástico-benedictino*. Disponível em: <<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/22815/2/geraldodiasglossario000091770.pdf>>. Acesso em: 15 abr. 2020.
- Fagliari, G. S. (2005) *Turismo e alimentação*: análises introdutórias. São Paulo: Roca.
- Flandrin, J; & Montanari, M. (1998) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Franco, A. (1995) *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. Thesaurus Editora.
- Frazão, D. (2018) *São Bento de Núrsia*: Monge italiano. Disponível em: <[https://www.ebiografia.com/sao\\_bento\\_de\\_nursia/](https://www.ebiografia.com/sao_bento_de_nursia/)>. Acesso em: 07 mai. 2018.
- Giro, B. (2011) *Hagiografia: releituras do gênero por Eça de Queirós e Teixeira de Pascoas*. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Estudos Literários, Faculdade de Ciências e Letras – Unesp, Araraquara, SP.
- Horodyski, G.S.; Manosso, F.C.; Bizinelli, C.; & Gândara, J.M. (2014) Souvenirs Gastronômicos como Lembranças de Viagem: um estudo de caso em Curitiba – Brasil. *Via Tourism Review*, 06.
- Limón, F. G. (2000) *A cozinha dos mosteiros*. Tradução de Luís Felipe Sarmento. Sintra: Colares.
- Mascarenhas, R. G. T.; & Gândara, J. M.G. (2015) O papel da gastronomia na competitividade dos destinos turísticos. *Cultur: Revista de Cultura e Turismo*, 1(9):60-83.
- Mascarenhas, R.G.T (2016). *Turismo e gastronomia na Região dos Campos Gerais do Paraná*. Ponta Grossa: Ed. UEPG.
- Moletta, V.F. (1998) *Turismo Cultural*. Porto Alegre: SEBRAE/RS.
- Monestir de Montserrat. (2019) *Monasterio*. Disponível em <<https://www.montserratvisita.com/es/espirtualidad/monasterio>>. Acesso em: 22 set. 2019.
- Morado, R. (2017) *Larousse da Cerveja*. São Paulo: Alaúde Editorial.
- Morais, D. C. B. (2017) *Mosteiro de São Bento do Rio de Janeiro*. Os monges beneditinos. Disponível em: <<http://twixar.me/4qs1>>. Acesso em: 28 set. 2019.
- Mosteiro de São Bento de Brasília. (2018) *A Congregação Beneditina do Brasil*. Disponível em: <<https://www.msberto.org.br/benedictinos>>. Acesso em: 15 jun. 2018.
- Mosteiro de São Bento de Brasília. (2020) *A Congregação Beneditina do Brasil*. Disponível em: <<https://www.msberto.org.br/so-bento>>. Acesso em: 17 abr. 2020.
- Mosteiro de São Bento de São Paulo. (2018) *Brunch no mosteiro*. Disponível em: <<http://mosteiro.org.br/brunch/>>. Acesso em: 02 nov. 2018.
- Mosteiro de São Bento de São Paulo. (2019) *Comunidade monástica*. Disponível em: <<http://mosteiro.org.br/comunidade-monastica/>> Acesso em: 20 set. 2019.
- Mosteiro de São Bento do Rio de Janeiro. (2020) *Perguntas frequentes sobre vocação*. Disponível em: <<https://www.mosteirodesaobentorio.org.br/files/Perguntas-frequentes-sobre-vocacoes.pdf>>. Acesso em: 16 abr. 2020.
- Peccini, R. A. (2013) Gastronomia e o Turismo. *Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade*, 5(2): 206-217.
- Plentz, R. S. (2007) *Dialética da Hospitalidade: Caminhos para a Humanização*. 208 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul.
- Rodrigues, S; & McIntosh, A. (2014) Motivations, experiences and perceived impacts of visitation at a Catholic monastery in New Zealand. *Journal of heritage tourism*, 9(4): 271-284.

Rosa, B. (2017) Montserrat, uma joia medieval entre montanhas e barris de cava. São Paulo: O Globo, Caderno Boa Viagem. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/boa-viagem/montserrat-uma-joia-medieval-entre-montanhas-barris-de-cava-20729035>> Acesso em: 29 ago. 2017

RTP. Rádio e Televisão de Portugal. (2018) *A ordem dos beneditinos*. Disponível em: <<http://ensina.rtp.pt/artigo/a-ordem-dos-beneditinos/>>. Acesso em: 03 nov. 2018.

Ruschmann, D. (2000) *Marketing turístico: um enfoque promocional*. Campinas: Papirus.

Schactae, A. M. O mosteiro da Ressurreição na representação de um monge: a história de um mosteiro beneditino na leitura um de seus fundadores. *REVER*, 3(3):108-131.

SENAC. (1998) *A história da Gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional.

Tavares, C. (2017) *Pacômio: O precursor do monacato cenobítico*. Disponível em: <[https://www.ecclesia.com.br/biblioteca/monaquismo/pacomio\\_o\\_precursor\\_do\\_monacato\\_cenobitico.html](https://www.ecclesia.com.br/biblioteca/monaquismo/pacomio_o_precursor_do_monacato_cenobitico.html)>. Acesso em: 17 jul. 2018.

Received on March 23, 2020.

Accepted on April 15, 2020.