

Do Patrimônio Gastronômico: o papel da história da alimentação na valorização das comidas tradicionais no Brasil

Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim¹
Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes²

Resumo

A alimentação humana é compreendida aqui como uma prática cultural que transcende a saciação de necessidades fisiológicas, sendo carregada de simbolismos que a convertem em uma poderosa modalidade de consumo simbólico e capaz de fornecer informações preciosas sobre os grupos sociais envolvidos. Assim, este artigo propõe uma discussão sobre a importância do reconhecimento do patrimônio gastronômico como patrimônio imaterial, principalmente diante das constantes tensões entre as tradições e inovações neste campo, refletindo sobre a pertinência dos estudos de História da Alimentação que contemplem tais temáticas e levantando alguns dos desafios vinculados a pesquisas deste caráter, no Brasil.

Palavras-chaves: Patrimônio Gastronômico; História da Alimentação; Comidas Tradicionais.

Abstract: The human nourishment is presented here as a cultural practice which transcends the act of satiating the physiological necessities, being loaded with symbolism, which converts it into a powerful form of symbolic consume, able to supply precious information about the involved social groups. Thus, this article proposes a discussion about the importance of an acknowledgment of a gastronomic patrimony as an immaterial patrimony, mainly when facing the constant tensions between the traditions and the innovations in this field, reflecting on the pertinence of the studies of the History of Nourishment which contemplate such themes and rise some of the challenges connected to researches on this field, in Brazil.

Key words: Gastronomic patrimony; History of Nourishment; Traditional Food

Introdução

Por constituir uma necessidade fisiológica essencial, a alimentação e as decisões a ela relacionadas sempre ocuparam o cerne das preocupações humanas. Como este fenômeno muitas vezes é permeado por fatores culturais, tem-se que as escolhas alimentares transcendem os aspectos objetivos do que é ingerido, tornando o consumo alimentar uma forma poderosa de consumo simbólico. Assim, tais escolhas revelam muito mais do que a quantidade de calorias ingeridas, constituindo-se como importante fonte de informações sobre quem as realiza.

Embora as múltiplas interfaces da alimentação venham despertando interesse há anos, no âmbito da historiografia foram necessários inúmeros debates teórico-metodológicos,

1 Socióloga, Mestre em Sociologia, Doutora em História. Professora Aposentada da UFPR; Professora de Metodologia da Pesquisa nas Faculdades Integradas Curitiba, Curitiba, Paraná.

2 Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia, Doutoranda em História; Professora do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná.

em especial os inaugurados por Marc Bloch e Lucien Febvre, com a fundação da Revista *Annales d'histoire économique et sociale* na França, em 1929, para que a alimentação e outros aspectos do cotidiano ganhassem o reconhecimento de objeto histórico. Pertencente ao quadro de vida material desenhado por Fernand Braudel, a alimentação foi acusada durante muito tempo de ser superficial, não sendo digna de “estudos sérios”.

Esta visão distorcida e limitada tem sido vencida por iniciativas de autores estrangeiros e brasileiros, porém, ainda há muito que se construir no âmbito da historiografia da alimentação, principalmente diante do quadro de constante tensão entre as inovações de produtos e técnicas de produção e serviços de alimentos e as práticas alimentares tradicionais que, mesmo ameaçadas, terminam por ganhar significados simbólicos e identitários cada vez mais poderosos.

Neste sentido, este trabalho tem como objetivo refletir sobre a importância do reconhecimento do patrimônio gastronômico como patrimônio imaterial, pensando a pertinência e os desafios dos estudos de História da Alimentação vinculados a essa temática.

Comida, cultura e identidade

Independente de nacionalidade, de estratificação social, todas as pessoas estão submetidas, cada uma com suas próprias condições, à cadência mais ou menos regular da alimentação. O alimento é universal e constitui tudo que pode ser ingerido para fazer com que um indivíduo se mantenha vivo. É o aspecto nutritivo e biológico, enquanto a comida são aqueles alimentos valorizados e selecionados por uma sociedade, por uma cultura, definidores de caráter, de identidade social, de coletividade.

A comida expressa as relações sociais e é muito mais do que um simples ato de alimentar-se. Ela é um código elaborado e complexo que permite compreender o sentido de uma sociedade, pois existem normas ou convenções que definem a relação entre certos alimentos e certas relações sociais. No Brasil, a *feijoada* é um bom exemplo de uma comida sinônimo de sociabilidade, por ser, tradicionalmente, saboreada junto a um grupo de amigos.

O código culinário brasileiro, ao mesmo tempo que revela aquilo que a sociedade tem de universal - o fato de que em todos os lugares, todos os homens comem - revela as especificidades regionais produzidas a partir da interação entre a geografia humana e natural. Como salienta DA MATTA (1987), é a comida que permite exprimir e destacar identidades que, de acordo com o contexto da refeição podem ser nacionais, regionais, locais ou até mesmo familiares e pessoais. O fundamental é que o ato de comer cristaliza estados

emocionais e identidades sociais.

Como em outras sociedades industrializadas, na sociedade brasileira mudanças nos hábitos de vida da população das grandes cidades têm criado novos padrões de consumo. Tais mudanças contribuem para novas necessidades práticas (comodidade na preparação dos alimentos, existência de produtos diferenciados, de rápido cozimento) adaptáveis às inúmeras demandas de poder aquisitivo, idade, saúde, gostos, estilos de vida e prestígio social; bem como criam novos ritos e significados.

Estas novas tendências convivem com a tradição das comidas regionais, numa demonstração clara de que nas muitas mesas brasileiras, a mistura e a pluralização são a melhor forma de se entender o Brasil. Saboreadas no espaço privado das residências e também nos restaurantes espalhados por todo o país, as comidas tradicionais também sofrem o assédio da nova onda de ingredientes e produtos importados, além de tendências e possibilidades gastronômicas, mas mantêm em sua maioria características (ingredientes, técnicas de preparo e de serviço) que salvaguardam a sua essência.

Estas permanências gastronômicas terminam por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Tal territorialidade gastronômica não se constrói à revelia, mas se funda a partir da união de uma série elementos culturais que, aliados às tradições culinárias, criam espaços sociais que se convertem em espaços de lazer e de comensalidade, permeados por um sabor (ou sabores) específicos. Sob o prisma do consumo simbólico, a degustação de uma iguaria pode proporcionar uma conexão com espaços sociais carregados de valores e lembranças que se deseja recuperar, podendo ser operada, segundo Eunice MACIEL (2002), como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si.

As lembranças que fundamentam identidades dependem do relacionamento do indivíduo com os diferentes grupos de referência e de convívio. Se lembrar é reconstruir, repensar com imagens e noções de hoje as experiências do passado, não se pode esquecer que o homem ao evocar o seu próprio passado, tem necessidade de fazer apelo às lembranças dos outros. A memória dos outros reforça e completa a nossa. À medida que fazemos parte de vários grupos que por si mesmos são limitados no tempo e no espaço, as lembranças desses grupos estão em relação com os eventos que constituem o passado de cada um de nós.

A memória coletiva apresenta ao grupo um quadro de si mesmo que, sem dúvida, se desenrola no tempo, já que se trata de seu passado, mas de tal maneira que ele se reconhece sempre dentro dessas imagens sucessivas (HALBWACHS, 1990). Ela fixa as lembranças nos seus grupos portadores, grupos esses nos quais os seus traços fundamentais permanecem os

mesmos no decorrer do tempo, e manifesta as tradições comuns entre os membros que os constituem. Através das tradições, a memória coletiva acaba se tornando o suporte de continuidade e preservação do social. As tradições culinárias, por exemplo, cumprem uma função cada vez mais importante para a afirmação da identidade cultural dos diferentes grupos sociais.

A constância e a permanência propiciadas pelas tradições servem de estofo para a construção de identidades que, inevitavelmente, recorrem às tradições buscando fortalecimento e continuidade. Pode-se dizer, portanto, que convivem numa mesma sociedade padrões ditos tradicionais e modernos, com a predominância de um ou de outro, conforme a época, em virtude de a sociedade ter a sua dinâmica. Assim concorda-se com MINTZ (2001:34), que afirma “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, lidamos freqüentemente com questões relativas à identidade”.

A construção de identidades culturais pelas mais diversas estruturas sociais é uma das características mais relevantes da definição de patrimônio cultural. O compartilhamento de determinados padrões alimentares, envolvendo não apenas a degustação, mas todas as decisões relacionadas à composição de uma dieta e que são permeadas por conteúdos simbólicos pertencentes a um arcabouço cultural maior, permite que a gastronomia e os saberes a ela relacionados sejam considerados patrimônios culturais.

No Brasil, algumas ações no sentido de reconhecer e salvaguardar iguarias típicas já estão em andamento. Para esta discussão, vale evidenciar dois exemplos consolidados: o Ofício da Paneleiras de Goiabeiras (Goiabeiras, Espírito Santo) e o Ofício das Baianas do Acarajé (Salvador, Bahia).

Comida como patrimônio: valorização do saber-fazer

Inicialmente calcada no patrimônio arquitetônico, a concepção de patrimônio foi sendo rediscutida, até ser sabiamente ampliada para a inclusão de práticas e saberes humanos. Neste sentido, o reconhecimento pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) dos chamados Bens Imateriais representou um grande avanço não apenas para a ampliação da noção de patrimônio, mas lançou diretrizes em direção à valorização de importantes manifestações culturais.

Segundo a UNESCO, a noção de Patrimônio Cultural Imaterial inclui as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas e diversos outros aspectos e

manifestações, dentre os quais se incluem as decisões e práticas referentes à alimentação humana. Transmitido oral ou gestualmente, o patrimônio imaterial é constantemente recriado coletivamente e modificado pelas comunidades e grupos ao longo do tempo em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade que termina por unir seus atores.

No Brasil, o órgão responsável pelo patrimônio histórico e artístico nacional é o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura, criado pela Lei nº378, de 13 de janeiro de 1937. Os bens imateriais são trabalhados segundo as premissas do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial/PNPI, instituído pelo Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que tem como objetivo viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural, atuando em parceria com outras instituições. Os bens culturais de natureza imaterial que recebem parecer favorável para o registro são agrupados por categoria e registrados em livros, classificados em: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro de Celebrações; Livro de Registro dos Lugares.

O Ofício das Paneleiras de Goiabeiras foi o primeiro bem cultural inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 20 de dezembro de 2002 e possui íntima relação com a culinária capixaba. A fabricação artesanal de panelas de barro em Goiabeiras (também conhecido como Goiabeiras Velha), bairro de Vitória, capital do Espírito Santo, é uma atividade predominantemente feminina e constitui um saber repassado de mãe para filha por gerações sucessivas, sendo o meio de vida de mais de 120 famílias (IPHAN,2002). As panelas de Goiabeiras são utensílios indispensáveis no preparo de peixes e mariscos, especialmente para preparar e servir a Moqueca Capixaba, uma referência obrigatória da culinária do Espírito Santo e um símbolo da identidade cultural regional e também a famosa Torta Capixaba.

A técnica de produção das panelas tem origem indígena (reconhecida como legado cultural Tupiguarani e Una) e a modelagem é manual com o auxílio de ferramentas rudimentares (como a cuia e a vassourinha de muxinga, uma espécie vegetal da região). Depois de secas ao sol, as panelas são polidas, queimadas em céu aberto e impermeabilizadas com tintura de tanino. As matérias-primas são provenientes do meio natural: a argila que é extraída de jazida barreiro no Vale do Mulembá (Ilha de Vitória) e a tintura de tanino é retirada da casca de *Rhizophora mangle* (Mangue Vermelho). A comercialização das panelas se dá quase que exclusivamente nos quintais das artesãs ou ainda no galpão da Associação das Paneleiras de Goiabeiras. Observa-se que a sustentabilidade ambiental é uma preocupação do

Plano de Salvaguarda do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, tendo em vista a utilização de insumos ambientais escassos na produção das mesmas.

O Ofício das Baianas do Acarajé, Salvador, Bahia, foi inscrito nos Livros dos Saberes como Patrimônio Cultural Brasileiro em 10 de dezembro de 2004, como prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite, em que se destaca o acarajé, um bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê (IPHAN, 2004). O preparo do acarajé foi introduzido pelas escravas negras no período colonial e tem sido reproduzido no Brasil desde então, tendo na transmissão oral sua principal forma de divulgação. De origem sagrada, associada ao culto de divindades do candomblé, esta comida popularizou-se e passou a marcar a sociedade baiana como um valor alimentar integrado à culinária regional.

São considerados elementos essenciais do Ofício das Baianas do Acarajé os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam; os modos de fazer as comidas de baiana; o uso do tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo; o uso da indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos das costas, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias.

Vale ressaltar que a habilidade das paneleiras imprime às panelas de Goiabeiras não apenas a resistência necessária ou os traços estéticos que as tornam objetos passíveis de reconhecimento, mas mantém viva uma série de outras práticas articuladas que terminam por contribuir para o sustento das famílias envolvidas. Da mesma forma a habilidade, o atendimento e o ritual de preparo do Acarajé pelas baianas não permite que haja nenhuma confusão com os demais estabelecimentos de *fast food* que existem na própria capital baiana. A baiana, ao preparar o acarajé e os outros quitutes de tabuleiro não apenas reforça uma receita ancestral, mas mantém a conexão com a origem da iguaria, vinculada com sua religião.

Considerações finais: da atuação da história da alimentação

O Ofício das Baianas de Acarajé e o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras são, sem dúvida, dois bens culturais gastronômicos de importância e significados regionais bastante arraigados, e estão associados à capacidade de construção de uma identidade que serve de referencial simbólico para que as comunidades envolvidas se reconheçam nesses patrimônios. De que forma, então, estes dois exemplos contribuem para pensar os desafios da historiografia

da alimentação no Brasil?

Observa-se que, se o campo da alimentação vem ganhando respeitabilidade no âmbito da historiografia, alguns desafios permanecem. Tem-se claro, em primeiro lugar, que o grande desafio do pesquisador que se dedica à história da alimentação ainda é defender sua opção por um tema considerado pouco sério por muitos estudiosos. Talvez por uma concepção de consumo alimentar equivocada, que percebe somente a ingestão de calorias, ou ainda pela premissa de que nada tão cotidiano possa ser relevante, várias críticas – veladas ou abertas – são dedicadas àqueles que se debruçam sobre os hábitos alimentares.

Em segundo lugar, por conta das especificidades do tema, o historiador que se dedica à alimentação deve estar preparado para levantar, fichar e analisar fontes diversas, documentais ou orais. Dentre as fontes documentais ditas “pouco tradicionais” têm-se livros e cadernos de receita, cardápios, requerimentos de compras, controles de mantimento e outros documentos capazes de fornecer informações preciosas. Da mesma forma, ao trabalhar com a questão da memória do tempo presente, o pesquisador deverá dedicar-se à construção de fontes orais e a todos os procedimentos que esta iniciativa pressupõe.

Em terceiro lugar, um desafio que é comum a todo objeto de natureza inter e multidisciplinar: a dificuldade de operacionalizar estudos com estas características na prática. Pressupõe-se duas tarefas intrínsecas: aproximar-se de outra área de conhecimento e dominar seu instrumental teórico-metodológico para realizar um estudo a contento, bem como orquestrar tais conteúdos e procedimentos de forma a manter a história como disciplina aglutinadora e norteadora da pesquisa.

Vinculada a esta perspectiva de análise teórica, desvela-se o quarto desafio: a necessidade de construção de um instrumental teórico que dê conta das especificidades da área. Ao se discutir a questão da memória vinculada à alimentação, surge a idéia de *memória gustativa* e *alimento-memória*, conceitos ainda em aberto. Da mesma forma, ao se discutir a questão da comida enquanto elemento identitário, a questão da tradição vem à tona e impõe a discussão do termo prato típico, bem como sobre qual a essência da tradição gastronômica. O que torna um prato uma tradição? A permanência de seus ingredientes? A permanência de suas técnicas de preparo e serviço? Ou ainda certa constância de seu significado simbólico?

Logicamente, deve-se ressaltar que estes desafios se dão em um contexto de amplo progresso da historiografia da alimentação. O aumento dos títulos publicados no Brasil e no exterior, a produção de pesquisadores nacionais e o crescimento do número de dissertações de mestrado e teses de doutoramento defendidas sobre o tema em Programas de Pós-Graduação em História merecem destaque e sinalizam que debates profícuos vêm acontecendo (na

Universidade Federal do Paraná, por exemplo, já foram defendidas 9 dissertações de mestrado e 8 teses de doutorado sobre história da alimentação).

Referências

- DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987, p.22 -24.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. 2.ed. São Paulo: Vértice, 1990.
- IPHAN. Processo n.º 01450.000672/2002-50 – **Processo de Registro de Patrimônio Imaterial Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, ES**, 2002.
- _____. Processo n.º 01450.008675/2004-01 – **Processo de Registro de Patrimônio Imaterial Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA**, 2004.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan. /jun., 2004.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.