



Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO
Centro de Ciências Humanas e Sociais – CCH



Museu de Astronomia e Ciências Afins – MAST/MCT

**Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio – PPG-PMUS
Mestrado em Museologia e Patrimônio**

FEIJOADA CARIOCA:

UM ESTUDO DE CASO SOBRE A MODIFICAÇÃO DOS PATRIMÔNIOS CULTURAIS IMATERIAIS

Carla Beatriz Guedes Ferreira

UNIRIO / MAST - RJ, Fevereiro de 2017

FEIJOADA CARIOCA:

UM ESTUDO DE CASO SOBRE A MODIFICAÇÃO DOS PATRIMÔNIOS CULTURAIS IMATERIAIS

por

Carla Beatriz Guedes Ferreira

*Aluna do Curso de Mestrado em Museologia e Patrimônio
Linha 02 – Museologia, Patrimônio Integral e Desenvolvimento Sustentável*

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa
de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio.

Orientador: Professor Doutor Nilson Alves de
Moraes

UNIRIO/MAST - RJ, Fevereiro de 2017.

FOLHA DE APROVAÇÃO

FEIJOADA CARIOCA: UM ESTUDO DE CASO SOBRE A MODIFICAÇÃO DOS PATRIMÔNIOS CULTURAIS IMATERIAIS

Carla Beatriz Guedes Ferreira

Dissertação de Mestrado submetida ao corpo docente do Programa de Pós-graduação em Museologia e Patrimônio, do Centro de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO e Museu de Astronomia e Ciências Afins – MAST/MCT, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Museologia e Patrimônio.

Aprovada por

Profº Drº Paulo Rogério dos Santos Baia IFCS/UFRJ (membro externo)

Profª Drª. Helena Cunha Uzeda – UNIRIO, PPG-PMUS UNIRIO/MAST (membro interno)

Profº. Drº. Nilson Alves de Moraes – UNIRIO, PPG-PMUS UNIRIO/MAST (orientador)

Rio de Janeiro, Fevereiro de 2017

FERREIRA, Carla Beatriz Guedes.

Feijoada Carioca: Um estudo de caso sobre a modificação dos Patrimônios Culturais Imateriais/ Carla Beatriz Guedes Ferreira. - Rio de Janeiro: UNIRIO/MAST, 2017. Orientador: Nilson Alves de Moraes.

101 f. ; 30 cm

Dissertação (mestrado) Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro; MAST / Programa de Pós-graduação em Museologia e Patrimônio, Rio de Janeiro, 2017.

Referências: p. 92-98.

1. Patrimônio. 2. Gastronomia. 3. Sociedade. 4. UNESCO. 5. Patrimônio Mundial. 6. Patrimônio Imaterial. I. Moraes, Nilson Alves de. II. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Centro de Ciências Humanas e Sociais. Mestrado em Museologia e Patrimônio. III. Museu de Astronomia e Ciências Afins. IV. Título.

Está dissertação é dedicada a Sophia, David e Lucas.

Deixo meus agradecimentos,

Primeiramente, a minha mãe, Angela Guedes, por todo apoio e suporte que tem me dado durante toda a minha vida.

Agradeço também as minhas irmãs, Eliane e Renata, por me ajudarem a tornar mais esse sonho realidade.

A meus sobrinhos, Sophia, David e Lucas, pela paciência por eu, muitas vezes, não poder dar a atenção que eles merecem por estar focada neste trabalho.

A Cindy Diniz, minha irmã de coração e companheira de aventuras, por estar comigo em mais essa aventura louca. Que venham as próximas!

Ao meu orientador, Nilson Moraes, pela paciência que teve comigo e minhas maluquices nesses últimos dois anos.

A meus colegas de classe do programa por me ajudarem sempre que eu precisava, compartilhando informações, conselhos, arquivos! Muito obrigada, sem vocês eu ainda estaria perdida!

A todos os meus amigos, por me aturarem e me apoiarem mesmo quando eu dizia que não podia fazer absolutamente nada porque precisava “dissertar”. Além daqueles que também me ajudaram nas minhas pesquisas, agregando conhecimento de diversas áreas à minha pesquisa.

Por último, mas nem por isso menos importante, a Deus, por sempre me dar forças para seguir em frente.

RESUMO

FERREIRA, Carla Beatriz Guedes. **Feijoada Carioca: um estudo de caso sobre a modificação dos Patrimônios Culturais Imateriais**. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio UNIRIO/MAST, Rio de Janeiro, 2017. 101 p.
Orientador: Prof^o. Dr^o. Nilson Alves de Moraes.

A cultura, como representação da alma de um povo, se expressa de diversas formas, principalmente através dos chamados patrimônios culturais. Dentre as categorias destes está a gastronomia, elemento simbólico e representativo de um povo. No caso do Rio de Janeiro, um dos mais importantes patrimônios gastronômicos é a feijoada carioca, prato originário do século XIV e que foi registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro em 2013. Entretanto, nos últimos anos, essa iguaria tem sofrido diversas adaptações e remodelações, não só em sua receita, mas também em sua apresentação e comensalidade. Dessa maneira, esse trabalho procurou investigar se essas alterações na feijoada carioca a descaracterizariam enquanto prato típico e patrimônio imaterial utilizando como uma de suas ferramentas a aplicação de roteiros de questionários com os interessados no assunto.

Palavras-chave: Cultura; Patrimônio Cultural Imaterial; Feijoada Carioca;

ABSTRACT

FERREIRA, Carla Beatriz Guedes. **Feijoada Carioca: um estudo de caso sobre a modificação dos Patrimônios Culturais Imateriais**. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio UNIRIO/MAST, Rio de Janeiro, 2017. 101 p.
Orientador: Prof^o. Dr^o. Nilson Alves de Moraes.

Culture, as the representation of a community's soul and express itself through several ways, mostly through cultural heritage. Among those categories is gastronomy, a symbolic and representative element of its community and culture. In the case of Rio de Janeiro, one of the most important gastronomic heritage is feijoada carioca, a dish from the 19th century that was registered as Intangible Cultural Heritage of the Rio de Janeiro State back in 2013. However, in the past few years, this dish has suffered several adaptations and remodeling, not only in its recipe, but also in its presentation and commensality. That way, this paper tried to investigate if these modifications in the feijoada carioca can make it loses its status as a typical plate and cultural heritage element using as tool the application of specific questionnaires with people who appreciate and are interested in the subject.

Keywords: Culture; Intangible Cultural Heritage; Feijoada Carioca;

SIGLAS E ABREVIATURAS UTILIZADAS:

ALERJ - Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro

CCGM - *Conservatorio de la Cultura Gastronomica Mexicana*

CNRC - Centro Nacional de Referência Cultural

ICOM - *International Council of Museums* (Conselho Internacional de Museus) - órgão filiado à UNESCO

INEPAC - Instituto Estadual do Patrimônio Cultural

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial

SPHAN - Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

LISTA DE FIGURAS:

Figura. 1. Resultado de Busca para “Feijoada”. Acervo Estadão de São Paulo em 25 de Out. de 2016.

Figura. 2. Mesa com Feijoada Completa e Acompanhamentos. SuperChefs

Figura. 3. Crônica sobre a Feijoada. Jornal O Estado de São Paulo, 14 de fevereiro de 1875, p. 2 (ROCHA. 2014).

Figura. 4. Cardápio da Barraca Itinerante Beans, acervo pessoal.

Figura. 5. Bolinho de Feijoada. Acervo Pessoal

Dize-me o que comes e te direi que Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em que grupo social te includes. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (BESSES, 1995, p. 10 apud MACIEL, 2004, p. 27).

Sumário

INTRODUÇÃO	13
1. A RELAÇÃO ENTRE IDENTIDADE CULTURAL, PATRIMÔNIO IMATERIAL E GASTRONOMIA.	23
1.1. Sobre Cultura e Identidade Cultural	23
1.2. Um panorama sobre o Patrimônio Cultural	26
1.2.1. Origens e evolução dos conceitos de Patrimônio	26
1.3. Gastronomia enquanto Patrimônio Imaterial.	36
2. FEIJÃO PRETO, ORELHA, TOUCINHO E PÉ	50
2.1. Aspectos históricos da alimentação brasileira.....	50
2.2. O tripé da alimentação brasileira.....	55
2.3. As possíveis origens da feijoada.....	58
2.4. Feijoada na atualidade.....	65
3. QUESTIONÁRIOS: RESULTADOS E ANÁLISES	71
3.1. Análise dos resultados dos questionários aplicados.....	72
3.2. As modificações da feijoada.....	82
CONSIDERAÇÕES FINAIS	89
REFERÊNCIAS.....	92
ANEXOS	99

INTRODUÇÃO

INTRODUÇÃO

A alimentação sempre foi considerada um assunto de suma importância para o ser humano. A princípio, era entendida apenas como uma questão fisiológica básica, relacionada a sobrevivência do indivíduo: sem alimento, não há vida. Uma imposição extremamente necessária à nossa sobrevivência, não podendo ser substituída e muito menos banalizada. Entretanto, com a estruturação do modo de vida em sociedades e o desenvolvimento do conhecimento sobre cultura, a alimentação, antes pensada unicamente como uma obrigação, também passou a ser vista como algo extremamente emblemático, diferente de um lugar para o outro e, justamente por isso, característica e representativa de uma determinada região ou período histórico, um modo de distinção social entre os grupos – ou seja, um assunto profundamente cultural (BARROCO & BARROCO, 2004).

Dessa maneira, sob à influência dos mais variados elementos - como o solo, o clima, os ingredientes disponíveis, a política, a economia, a religião e tantos outros - cada grupo deu origem, produziu ou inventou uma forma única de se alimentar, criando às suas próprias tradições gastronômicas¹, parte integrante e significativa de suas culturas. Justamente por serem únicas e diferenciadas, as comidas de um lugar e tudo que esteja relacionado a elas, ou seja, sua gastronomia, podem ser compreendidas como parte relevante das referências que representam e distinguem um povo e seus costumes dos demais. Melhor dizendo, são capazes de simbolizar perfeitamente o seu local de origem já que um prato ou uma bebida pode conter tanta história e simbolismo quanto um monumento ou uma construção, exatamente por sofrer uma série de influências de todos os tipos, além de ter estado e estar presente no cotidiano de cada um dos grupos ao longo de sua história.

O reconhecimento da importância da gastronomia dentro das culturas é tão marcante que, segundo Maciel (2005), no processo de formação das identidades, onde se utilizam alguns dos elementos culturais mais expressivos referentes a um povo, é possível destacar a sua comida e todos os aspectos relacionados a ela. Confirmando isso, Gonçalves (2007) pontua que os gostos alimentares são realmente permanentes e difíceis de mudar e, justamente por essa razão, ele sugere que seja exatamente nesses que os sistemas identitários possam encontrar embasamentos bastante estáveis, justamente por se tornarem símbolos da identidade local.

Justamente por ser entendida enquanto representante cultural de um povo e parte integrante de sua identidade, a questão da alimentação pode ser pensada e até mesmo

¹ Para esclarecer melhor o termo gastronomia, recorre-se a Savarin (1995), que afirma que essa pode ser definida como “o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta” (SAVARIN, 1995, p. 57). Em outras palavras, todos os detalhes relacionados à formação de um prato de comida, desde o momento em que sua matéria prima é plantada até sua ida à mesa, passando por toda a informação necessária em qualquer etapa, são considerados partes significativas desse todo complexo processo que é a gastronomia.

oficialmente reconhecida como patrimônio cultural imaterial e histórico, termo de múltiplos significados no campo das Ciências Sociais. De forma geral, para esta pesquisa, este é entendido como os bens portadores de sentido e significado, sejam eles materiais ou imateriais, e que são passados de uma geração para outra ao longo dos anos (SOUZA & CRIPPA, 2011).

É necessário acrescentar, entretanto, que existem duas principais maneiras de um bem ser reconhecido enquanto um patrimônio cultural: a primeira delas seria através da concessão de um título oficial por alguma instituição específica relacionadas à temática (como o Instituto Brasileiro do Patrimônio Artístico e Histórico Nacional – o IPHAN, ou até mesmo a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – a UNESCO, por exemplo). Essa ação oferece ao bem uma variada gama de instrumentos que promovem a sua conservação, valorização e divulgação para gerações presentes e futuras, um ato positivo para seu grupo e para a sociedade de forma geral (Ibid., 2011). No caso da gastronomia, existem alguns exemplos ímpares relacionados ao seu reconhecimento e institucionalização, como é o caso da Cozinha Tradicional Mexicana² e da Refeição Gastronômica Francesa³, ambas registradas como Patrimônio Imaterial da UNESCO em 2010; da Gastronomia Portuguesa, reconhecida como bem imaterial de Portugal no ano 2000; do modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Saltire, do Ofício das Baianas do Acarajé e do Ofício das Paneleiras de Goiabeira⁴, todos inscritos no Livro de Saberes do IPHAN⁵, entre vários outros.

Outra forma de discutir a questão do patrimônio é debater a atribuição de valores dada àquelas expressões culturais reconhecidas principalmente pela população local, mesmo que essas não sejam possuidoras de um título institucional oficial⁶. Tal ação permite que um bem possa ser qualificado como patrimônio, mesmo que de forma não “oficial”. Melhor dizendo, os bens são caracterizados dessa forma por serem uma categoria de pensamento. Essa visão não formal é importante já que existem dezenas de milhares de bens culturais que não passaram pelo processo de registro ou tombamento (e que talvez não venham a passar), mas

² UNESCO. **Traditional Mexican Cuisine – Ancestral on going community culture: the Michocan paradigm.** Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>>. Acesso em 28 de Abril de 2016.

³UNESCO. **Gastronomic Meal of the French.** Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>>. Acesso em 28 de Abril de 2016.

⁴ O valor do Ofício das Paneleiras de Goiabeira está intimamente associado à gastronomia por seu produto final ser um dos principais itens para o preparo da Moqueca Capixaba, prato típico da região do Espírito Santo.

⁵ IPHAN. **Livro de Registro dos Saberes.** Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em 28 de Abril de 2016.

⁶ Patrimônios instituídos são aqueles bens culturais ou naturais que são reconhecidos por órgãos oficiais como representantes de um grupo social ou de uma localidade. Recebem o “tombamento”, caso sejam bens materiais, ou o “registro”, caso sejam bens imateriais.

que nem por isso deixam de ser profundas e completas personificações da alma de seu povo. A partir do momento que esses bens transferem tradições, culturas, modos de vida, ou seja, são verdadeiras referências culturais de um grupo e, principalmente, possuem o reconhecimento e identificação de seu povo, também podem ser considerados patrimônios, mesmo que não constem em nenhuma lista.

Dessa maneira, cabe ressaltar que ainda que a instituição oficial de um bem enquanto patrimônio contribua de diversas maneiras para sua salvaguarda, como será apresentado mais à frente, as culturas são muitas e suas representações incontáveis, sendo praticamente impossível realizar todos os processos para conceder a institucionalização oficial a cada uma dessas. A opção é, então, reconhecer esses bens enquanto símbolos e referências culturais, independentemente da burocracia institucional, levando em conta a relação de pertencimento/apropriação que estes estabelecem com seus grupos.

Até porque, conforme apontado por Borges e Campos (2012), a ação de registro ou o tombamento oficial de um bem se torna sem sentido se a sua população não possuir um sentimento de identificação para com ele e nem vontade de salvaguardá-lo. É o que os autores chamam de ressonância e aderência, termos que serão melhor trabalhados ao longo desta pesquisa.

Além de ser entendida de forma independente, a atribuição de significado de um bem enquanto “patrimônio” de categoria de pensamento pode também ser o primeiro passo em direção a sua futura institucionalização. Ser considerado um patrimônio, então, pode ser entendido como uma ação anterior, ou seja, um pré-requisito, para o registro ou tombamento de um bem cultural. Melhor dizendo: todo bem tombado ou registrado precisa possuir o valor de patrimônio, mas nem todo bem considerado patrimônio consegue ser tombado ou registrado.

Entretanto, não se deve subjugar a importância da inscrição de um bem como um patrimônio, já que este, se bem trabalhado, pode se converter em uma eficiente maneira de evitar que um bem seja crescentemente abandonado ou esquecidos pela comunidade, além de proporcionar ajudas de ordem política e financeira. Portanto, a titulação de patrimônio ajuda a mantê-lo vivo – mesmo quando se transforma – preservando seu sentido e uso coletivo, evitando sua extinção ou esquecimento social. Nesse último caso, o que é considerado é sua representatividade para uma cultura e o sentimento do povo em relação a este, e não apenas o seu registro. A partir desse contexto, é possível pensar o patrimônio cultural como uma construção coletiva e social que recebe suporte de identidades e memórias, que de acordo com Pollak (1992), em sua seletividade, expressam o que deve ou não ser preservado.

Em relação à gastronomia, diversos são os bens que podem ser considerados patrimônios culturais de determinados lugares. Em se tratando de Brasil, assim como a própria

cultura, as cozinhas nacionais são o reflexo do hibridismo cultural de todos os povos envolvidos, em maior ou menor escala, que aqui se estabeleceram ao longo dos anos e deixaram suas marcas, como é o caso dos portugueses, africanos, indígenas e os demais imigrantes (como os alemães, holandeses, italianos, japoneses, etc.). De acordo com Cascudo (1983), cada um desses grupos, com suas características únicas e singulares, influenciou de alguma maneira na formação de cozinhas regionais completamente nova e adaptada, interagindo com a realidade local. Assim, pode-se citar o churrasco para os gaúchos, o pão de queijo para os mineiros, o acarajé para os baianos, o pato no tucupi para os paraenses e, no caso específico desta pesquisa, a aclamada feijoada para os cariocas. Outro autor que trabalhou o tema foi Da Matta (1986), focando seus estudos, principalmente, no simbolismo na comida no Brasil.

A cidade do Rio de Janeiro, por sua posição enquanto capital do Brasil durante um período de quase 200 anos e por ainda hoje ser um dos municípios mais importantes no contexto nacional, se configura como um grande laboratório e excelente local para análise de patrimônios culturais imateriais, incluindo o gastronômico. Sendo assim, esta pesquisa busca abordar um dos mais característicos pratos da cidade (e também do Estado), a feijoada carioca, capaz de simbolizar a história e influências que o Rio de Janeiro sofreu ao longo do tempo, caracterizando assim seu grupo populacional (cariocas) e a cultura local.

A feijoada é um prato extremamente emblemático dentro da gastronomia brasileira de forma geral. Entretanto, sua versão carioca é uma das mais conhecidas, apreciadas e representativas, sendo vista como uma referência cultural local. O prato é composto por feijão, geralmente preto, e algumas partes da carne de boi e de porco, sendo normalmente acompanhados de arroz, farofa, couve refogada, laranja e, eventualmente, complementada com a caipirinha, uma bebida nacional de grande popularidade feita à base de cachaça, limão, açúcar e gelo. Enquanto elemento cultural, a iguaria é uma invenção, um acúmulo e combinação de fatores. Existem muitas lendas divergentes em torno da origem do prato: alguns afirmam que teria sido criado pelos escravos nas senzalas (FRY, 1982), outros dizem que teria sido adaptada pelos mesmos de acordo com as oportunidades locais, e ainda há teorias que pontuam que, ainda que fosse usada para alimentar os escravos, também seria parte da dieta dos senhores, tendo sido criada por eles com inspiração em outros pratos europeus (CASCUDO, 1983; EL-KAREH, 2012). Essas e outras teorias serão melhores apresentadas ao longo dos próximos capítulos.

Apesar desse desentendimento em relação à origem da feijoada, e reconhecendo que esta não é uma questão central para este estudo, pode-se dizer que seu simbolismo e poder na narração da cultura e história local é inegável. Prova disso é que no ano de 2013 foi oficializada pela Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (ALERJ) como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro.

Com isso, observa-se que a feijoada carioca teve sua importância e significado oficializados por meio de sua institucionalização enquanto patrimônio cultural imaterial carioca. Entretanto, é necessário ressaltar que, enquanto categoria de pensamento, a feijoada já era considerada um patrimônio há muito mais tempo: sempre presente nas mesas e cotidiano de diversas camadas da população local, tanto nos dias de hoje quanto antigamente, se posicionando como uma das expressões mais significativas e autênticas da gastronomia carioca. O entendimento de sua relevância e valor para a história e cultura do estado pela população e pelos órgãos públicos pode ser vista, então, como um dos motivos que levaram o seu registro.

Entretanto, recentemente, a feijoada carioca tem sofrido algumas modificações para se adequar as mudanças sofridas pela sociedade. Alguns exemplos são a sua transformação em bolinho frito, sua adaptação para prato vegetariano, sua presença em festas de escola de samba frequentada principalmente por turistas, além de também ter se tornado o prato principal em festas sofisticadas, entre outros. Será que essas alterações provocam uma descaracterização do seu papel de representante cultural? Ou significam apenas uma reassignificação natural do patrimônio, que, assim como a cultura, está em constante criação e recriação?

Dessa forma, esta pesquisa propôs analisar as implicações da modificação de um Patrimônio Cultural Imaterial, utilizando como estudo de caso a feijoada carioca. Além disso, de maneira complementar, também buscou-se explicar as características que sustentam a gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial capaz de representar seu local de procedência. De maneira geral, buscando apenas fornecer um panorama sobre o assunto, pesquisou-se as histórias sobre as possíveis origens da feijoada, principalmente sua vertente carioca, e a sua importância como representante cultural local, articulando, assim, temas como identidade, patrimônio e gastronomia. Por fim, investigou-se as modificações realizadas com a feijoada carioca e de que forma isso influencia na sua posição como Patrimônio Cultural Imaterial.

Pensar a gastronomia é considerar uma relação única entre indivíduos, sua cultura e as percepções sobre a alimentação, a sociedade e a vida. Tanto quanto os ingredientes que deverão compor um prato ou seus modos de fazer, é necessário considerar também a prática social relacionada ao ato de se alimentar. A gastronomia, com os seus rituais, sistema de cores e formas, produz uma apresentação diferenciada, fundamentada em ingredientes e técnicas distintas que caracterizam o grupo social com o qual está relacionada, se tornando uma de suas principais referências culturais.

Justamente pela relevância de seu valor cultural e por sua capacidade de narrar histórias e sociedades, se faz necessária a valorização e a busca pela salvaguarda das gastronomias típicas. Com essa atitude, procura-se evitar as perdas de tradições, de receitas,

costumes e hábitos culinários significativos. Entretanto, convém estar atento em não promover um engessamento do significado destes bens e nem os amarrar permanentemente ao passado já que gastronomia, como qualquer outro elemento cultural, está em constante mudança e, justamente por isso, sujeito a alterações de significados.

No caso desta pesquisa, a proteção e salvaguarda de um patrimônio gastronômico, sendo esse a representação cultural de uma localidade, será apresentada através do estudo de caso da feijoada carioca, prato típico de notável importância no contexto municipal (e até mesmo nacional e internacional) e que foi registrado recentemente. Sua utilidade será, portanto, demonstrar como a cultura de uma localidade pode ser compreendida por meio de sua alimentação, utilizando aqui o exemplo da cidade de do Rio de Janeiro que, assim como boa parte das cidades brasileiras, a mistura da colonização portuguesa, além da influência africana, indígena e dos demais povos europeus se faz presente até os dias de hoje, inclusive na gastronomia, sendo um destes principais exemplos a feijoada em si.

Convém ressaltar que a feijoada costuma ser um prato para ser disfrutado de forma coletiva, possibilitando encontros e sugerindo interação social profunda. Dessa maneira, essa se consolida através de uma imagem simpática, afetuosa e divertida que o carioca gosta de fazer de si mesmo e que deve ser valorizada. Por essa razão, seu estudo é benéfico ao mostrar como instigar a população local a ser a primeira a defender sua alimentação típica enquanto patrimônio, apreciando-o enquanto raiz e tradição e apresentando a importância da valorização destes como maneira de conservação da própria cultura da cidade.

Também foram demonstradas as formas utilizadas para a valorização dos patrimônios imateriais, como o registro pelo INEPAC e a criação de restaurantes especializados na iguaria, que buscam mantê-la viva e sempre presente na cultura local, evitando perdas significativas nas heranças regionais. Além disso, ao procurar descobrir se as modificações aplicadas a pratos tradicionais, como as feitas à feijoada carioca, tiram o seu valor de patrimônio ou apenas acrescentam, serve como suporte para futuras pesquisas que estudem a mesma temática em outros tipos de patrimônio, sejam eles imateriais ou materiais.

O tema deste projeto de pesquisa está inserido na linha de pesquisa “Museologia, Patrimônio e Desenvolvimento Sustentável” do Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) em parceria com o Museu de Astronomia e Ciências Afins (MAST). Seu foco principal de estudo, a valorização da gastronomia enquanto marca cultural e identitária, está contextualizado com a temática de patrimônios integrais e o seu desenvolvimento como elemento cultural dentro da sociedade em que está envolvido. Essa pesquisa foi acolhida no âmbito do projeto “As comunidades imaginadas: cultura, sociedade e patrimônio simbólico. A feijoada carioca instiga este tipo de união e conexão entre seus moradores, aproximando ainda mais as pessoas da cidade, seus

hábitos, sua história e seu passado, tornando-os parte de um mesmo grupo, regidos pela mesma cultura local.

Considerando o notável papel da gastronomia para a definição e formação das identidades de determinado grupo de pessoas, pode-se dizer que há uma carência de investigações relacionados à temática na área patrimonial que possam redimensionar a importância real de seu alcance e contribuições. Ainda que autores como José Reginaldo Gonçalves (2007), Maria Eunice Maciel (2005) e Maria Henriqueta Gimenes (2011) já trabalhem o assunto, ainda há muitas nuances a serem discutidas, principalmente pelo fato da gastronomia enquanto patrimônio ser uma área do conhecimento que passou a ser estudada mais recentemente.

A fundamentação teórica usada para esta pesquisa se baseou principalmente em autores que trabalham o campo da Alimentação e do Patrimônio Cultural. Assim, em relação ao primeiro campo, analisou-se a produção de Câmara Cascudo, um dos principais estudiosos sobre a antropologia alimentar no Brasil. Em sua obra “História da Alimentação Brasileira”, de 1983, o autor faz uma análise da formação alimentar nacional baseada na contribuição de cada grupo cultural aqui presente e o resultado dessa união. Além dele, o estudo de autores como Silva e seu texto “Farinha, feijão e carne-seca: um tripé do Brasil colonial”, de 2005, serviram para compreender os principais elementos-base da alimentação brasileira entre os séculos XVIII e XX e sua influência até os dias de hoje. Já a produção de Maciel foi utilizada por trabalhar a gastronomia enquanto um patrimônio. A autora possui uma vasta gama de artigos relacionados ao tema, como o “Identidade Cultural e Alimentação”, de 2005, e o “Churrasco, comida e emblema dos gaúchos”, de 2011, onde analisa a questão com o enfoque no churrasco gaúcho.

Já para a temática do Patrimônio Cultural, usou-se a produção de autores brasileiros renomados na área, como é o caso de Chuva (“Por uma história da noção do Patrimônio Cultural do Brasil”, 2012) Meneses (“O campo do Patrimônio Cultural: uma revisão de premissas”, 2009), Gonçalves (“A antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios”, 2007), Souza & Crippa (“O patrimônio como processo: uma ideia que supera a oposição material-imaterial”, 2011) e Borges & Campos (“Patrimônio como valor, entre ressonância e aderência”, 2012). Esses autores focam seus trabalhos em debates sobre o patrimônio cultural, seu histórico, principais definições e acréscimos ao longo dos anos. Além deles, também foram utilizados textos oficiais de instituições relacionadas a ambos os assuntos, como é o caso do IPHAN e da UNESCO.

De maneira indireta, porém de forma a complementar o assunto trabalhado, abordou-se autores como Hall, com seu livro “A identidade cultural na pós-modernidade”, de 2004, e Barretto, intelectual da área de Turismo Cultural com textos como “Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento”, de 2004 e “As ciências aplicadas ao turismo”, de 2000.

Em relação ao tema do estudo de caso deste trabalho, a feijoada, foram selecionados autores específicos para compreender o assunto e para servirem como referências para a dissertação em si, como é o caso de El-Kareh e seu trabalho “A vitória de Feijoada”, 2012, Elias com o artigo intitulado “Feijoada, breve história de uma instituição comestível”, de 2007 e Fry, com “Feijoada e *Soul Food*: notas sobre a manipulação dos símbolos étnicos e nacionais”, de 1982.

Para o melhor direcionamento e execução desta pesquisa, foi importante delimitar os métodos que seriam aplicados de forma que as informações necessárias fossem obtidas, validadas e passíveis de análise. Buscando responder ao objetivo proposto, este trabalho adotou duas técnicas principais de pesquisa a serem seguidas: a exploratória e a descritiva, focando, assim, tanto no caráter tanto qualitativo quanto quantitativo do objeto. Segundo Denker (2004), a primeira seria a maneira por meio da qual é possível melhorar ideias e revelar suspeitas, enquanto que a segunda procuraria relatar fenômenos e criar vínculos entre eles.

A autora ainda define quais seriam os melhores parâmetros para que os objetivos dessa pesquisa fossem alcançados. Dentre as maneiras indicadas, para este trabalho foram adotados os seguintes métodos:

- a) revisão bibliográfica específica (recorrendo a artigos científicos, livros e trabalhos acadêmicos que falem sobre cultura, identidade cultural, patrimônio cultural e feijoada);
- b) pesquisa documental por meio do levantamento de informações e dados documentais, sites públicos na internet, bem como, a investigação, sistematização e análise de documentos disponíveis e demais produções que auxiliaram para responder aos objetivos da pesquisa.
- c) Aplicação de questionários com atores envolvidos.
- d) Interpretação e análise das informações obtidas.

Ainda se faz necessário pontuar que esta pesquisa seguiu duas principais correntes epistemológicas: a reflexiva e a hermenêutica. De acordo Alvesson e Sköldberg (2000) *apud* Vergara (2005, p. 185), a primeira é aquela que diz que a pesquisa é de natureza interpretativa, política e retórica. Melhor dizendo, seria aquele tipo de estudo focado na investigação dos modos e condições para a construção do contexto teórico e cultural de um campo, neste caso, o patrimonial. Já a corrente de pensamento hermenêutica estaria voltada para a interpretação de textos, sejam eles visuais, sonoros, escritos ou acústicos (BEUCHOT, 2003 *apud* PANOSSO NETO & NECHAR, 2014, p. 132-133). Essa, então, é uma corrente metodológica crítica na leitura e releitura dos termos e, que neste caso, focou, principalmente, nos conceitos do campo patrimonial e gastronômico, visando alcançar os objetivos propostos.

Uma vez que o assunto é multidisciplinar, também foram estudados e analisados conceitos das áreas de museologia, turismo e antropologia.

A dissertação foi dividida em três principais capítulos, excluindo a introdução e as considerações finais. No primeiro, intitulado “A relação entre Identidade Cultural e Patrimônio Imaterial e Gastronomia”, foram trabalhados os aspectos característicos referentes à compreensão dos patrimônios culturais imateriais, com foco direcionado para a gastronomia. Já no capítulo 2, chamado “Feijão preto, orelha, toucinho e pé”, foi trabalhado mais profundamente o estudo de caso desta pesquisa, a feijoada carioca, apresentando algumas teorias referentes a sua origem e história para ser possível entender melhor os possíveis panoramas de sua criação, além das atuais modificações. Por fim, em seu último capítulo, denominado como “Questionário: resultados e análises” foram apresentados os resultados dos questionários aplicados e estes foram relacionados com os conceitos trabalhados nos capítulos anteriores.

CAPÍTULO 1

A RELAÇÃO ENTRE IDENTIDADE CULTURAL, PATRIMÔNIO IMATERIAL E GASTRONOMIA

1. A RELAÇÃO ENTRE IDENTIDADE CULTURAL, PATRIMÔNIO IMATERIAL E GASTRONOMIA.

A gastronomia é um tema que, apesar de ter suas raízes intrínsecas tanto na cultura quanto na identidade de um povo, só passou a ter a importância de sua vertente cultural discutida mais recentemente. Justamente pelo fato dessas três temáticas serem indissociáveis, se faz necessário um melhor aprofundamento de seus estudos, entendendo um pouco mais os significados e representações de cada uma, conforme será analisado ao longo das seções deste capítulo.

1.1. Sobre Cultura e Identidade Cultural

Durante muito tempo, os seres humanos não conseguiram compreender o que os tornava diferentes uns dos outros. Muitos filósofos, historiadores e demais estudiosos tentaram explicar esse fenômeno através de diversas teorias: alguns afirmavam que a genética era a responsável por gerar os chamados comportamentos inatos, que seriam aqueles que levavam os homens a agirem de uma determinada forma porque seus genes estavam programados para assim fazer. Enquanto isso, outros diziam que o que os diferenciava seriam as condições geográficas a que estes estariam submetidos, sendo estas as responsáveis por moldar suas condutas (LARAIA, 2005).

De acordo com Canedo (2009), a partir do século XVIII, influenciados pelas ideias de cunho iluminista que estavam em voga, a França e a Alemanha tentaram criar teorias que explicassem o porquê destas diferenças, fossem entre os indivíduos, grupos sociais ou nações, para entender e aprender a conviver melhor com elas. A primeira nação afirmava que isso estava relacionado ao que se entendia por 'civilização', mas, ao invés de referir-se ao comportamento coletivo, era atrelado ao individual. Além disso, apoiavam a ideia de que nações menos 'desenvolvidas' conseguiriam, algum dia, alcançar a civilidade, como se este *status* fosse algo a ser adquirido gradativamente. Já os germânicos, ainda que inicialmente tivessem o pensamento parecido com os franceses, logo se afastaram dessa ideia e criaram seu próprio termo, '*kultur*', que, segundo eles, seria a personificação da originalidade e superioridade do povo alemão. A briga de conceitos entre as duas nações sobre esse tema foi longa e é tida como a base de estudos das Ciências Sociais, ainda que o pano de fundo desse debate fosse uma ideia difusa e imprecisa de "evolução" e de "cultura".

Dando continuidade à linha do tempo, em 1871, o antropólogo inglês Edward Tylor sintetizou as ideias, termos e conceitos existentes tanto na língua francesa quanto na alemã e criou a primeira definição etnológica do termo conhecido como "cultura", e que foi definido por ele como "[...] *um conjunto complexo que inclui o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, o direito, os costumes e as outras capacidades ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade*" (TYLOR, 1871, p.1 *apud* CUCHE, 2006, p. 35). Melhor

dizendo, tudo aquilo que fizesse parte de um grupo de pessoas e que influenciasse na formação individual e coletiva de seus membros. Além disso, o autor também apoiava a antiga ideia de que sociedades 'primitivas' deveriam evoluir até alcançar um nível mais civilizado. Ainda que sua definição de cultura seja simples e insuficiente, e que o antropólogo apoiasse teorias um tanto quanto controversas, sua idealização foi uma grande novidade para a época e para a própria Antropologia.

Pouco tempo depois, outro antropólogo, dessa vez americano, fez contribuições de suma importância para o entendimento da questão cultural. Franz Boas, conhecido como o pai da etnografia, apoiava o pensamento de que nem a genética e nem a geografia eram os responsáveis por diferenciar os grupos, mas sim, a cultura. Assim, para entender os costumes e hábitos de um determinado grupo, um pesquisador precisaria compreender o contexto cultural e a história que lhe estaria associada. Para dar suporte a sua teoria, Boas chegou a realizar pesquisas de observações direta em grupos sociais, onde procurava explicações de ordem histórica e cultural que justificassem as diferenças entre as pessoas e comunidades. Foi a partir desses experimentos que o autor pôde constatar que existiam diversas culturas e não apenas uma única, como anteriormente se acreditava (CANEDO, 2009).

Depois dessa mudança de pensamento, ao longo do século XX e XXI diversas teorias e conceitos em relação a temática foram sendo desenvolvidos por estudiosos do mundo todo, aumentando a divergência e complexidade das análises. Apesar dos esforços empreendidos, é possível dizer que até os dias de hoje ainda não existe nenhuma definição de cultura que seja unanimemente aceita. Até porque, essa deve ser sentida e não delimitada, sendo uma produção de significados e, por isso mesmo, é um dos temas mais controversos do meio acadêmico. Ainda que o objetivo principal deste trabalho não seja definir o que é cultura, convém ressaltar que nesta pesquisa esta será entendida como aquilo que “proporciona a singularidade de uma raça e de um povo, sendo a formadora de identidade destes (...). Entende-se, assim, que quando se está falando de cultura, faz-se referência à alma de um povo” (ÁVILA, 2009, p. 19). Geertz (2008) complementa o pensamento com a ideia de que essa representa tudo aquilo que é publicamente transmitido, recebido e, conseqüentemente, compartilhado na sociedade. Com isso, a cultura passa a ser conhecida como uma representação dos modos de vida de um grupo de indivíduos, formada através dos eventos enfrentados por esses ao longo de sua trajetória e difundida entre seus membros, promovendo assim tensões e percepções diferentes e contraditórias entre si.

Dessa maneira, é possível dizer que os mais diversos elementos, como o clima, a política, a economia, a gastronomia, o tipo de solo, os modos de vestir, as crises e as demais situações as quais um grupo é submetido definem as suas formas de agir e ser reconhecido perante a outros. Entretanto, é importante salientar que apesar de definir, esses elementos, quando analisados em separado, não são determinantes. Melhor dizendo, uma sociedade irá

agir de uma forma por causa da situação à qual foi imposta, mas nem toda sociedade que é imposta a uma mesma situação age de igual maneira, retomando a ideia apresentada de que elementos específicos, como a geografia, não são determinantes, apesar de influenciarem na definição de uma cultura. Confirmando isso, Cuche propõe que “se todas as ‘populações’ humanas possuem a mesma carga genética, elas se diferenciam por suas escolhas culturais, cada uma inventando soluções originais para os problemas que lhe são colocados” (CUCHE, 1999, p. 10).

Um fato que deve ser ressaltado é que nenhuma cultura é imutável. Pelo contrário, de acordo com Geertz (2008), essa pode ser entendida como algo que nunca estará terminado, ou seja, que sempre estará em mudança, criando novos significados para si mesmo: algo dinâmico e vivo. Acontecimentos cotidianos podem alterar suas características, assim como o contato com outras culturas, criando tradições totalmente novas, das mais diversas origens.

Um exemplo de como isso ocorre se encontra nos locais que sofreram a intervenção de mais de um grupo social, como no caso do Brasil. Assim, além da cultura nacional com hábitos portugueses, os colonizadores “oficiais” do país, também há a forte presença e mistura de tradições africanas, indígenas, japonesas, italianas, alemães, e diversas outras que foram introduzidas no território ao longo dos anos, influenciando em um grau maior ou menor nas diferentes regiões do país. Essas tradições, além de se entrelaçarem, ainda foram expostas a outras condições locais, geográficas, climáticas, econômicas e etc., o que resultou na cultura brasileira e em diversas culturas regionais e locais.

Outro tópico intimamente relacionado ao tema e que merece destaque é o fato de que a cultura é capaz de criar um elo único entre os seus indivíduos, a chamada identidade cultural. De acordo com Hall,

as culturas nacionais, ao produzirem sentidos sobre "a nação", sentidos com os quais podemos nos identificar, constroem identidades. Esses sentidos estão contidos nas histórias que são contadas sobre a nação, memórias que conectam seu presente com seu passado e imagens que dela são construídas (HALL, 2004, p. 13).

Melhor dizendo, a identidade cultural seria algo que *“permite que o indivíduo se localize em um sistema social e seja localizado socialmente”* (CUCHE, 1999, p. 177). Por isso mesmo é um importante instrumento para a valorização da própria cultura, já que faz com que seu portador, ao se identificar com o grupo e seus valores, se sinta pertencente, acabe valorizando e, conseqüentemente, sendo responsável por perpassar estes significados, não deixando que a cultura seja esquecida. Dessa forma, é importante que os cidadãos de uma comunidade se sintam incluídos a ela para se tornarem também seus principais representantes e defensores. Como afirmado por Barretto,

manter algum tipo de identidade – étnica, local ou regional – parece ser essencial para que as pessoas se sintam seguras, unidas por laços extemporâneos a seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes informam quem são e de onde vêm (...) (BARRETTO, 2004, p. 46).

Esse sentimento de pertencimento a um grupo, ou seja, a identidade cultural, é vista como uma importante forma de salvaguarda da cultura em si e de seus mais diversos bens. Isso porque, os indivíduos apenas se sentem engajados a lutar e valorizar por aquilo com que se sentem relacionados, daí a importância deste sentimento no caso da preservação de patrimônios, como será apresentado mais adiante.

Essa breve contextualização acerca da temática cultural serviu apenas para delimitar através de que linha de pensamento este trabalho será desenvolvido. A cultura em si é um tema muito abrangente e extenso não sendo possível defini-lo em algumas (ou muitas páginas). Além disso, é alvo de estudo de várias disciplinas como a Antropologia, Comunicação, Administração, Economia, Sociologia, Museologia, Turismo e diversas outras, o que lhe oferece uma gama variada de interpretações. Assim, resumidamente para este estudo, a cultura será entendida como uma importante forma de identificar um povo e tudo pelo que este passou, produziu e passa e que sustenta suas ações, crenças e sistemas relacionais e simbólicos. Apesar de ser um conceito relativamente abstrato, possui representações que facilitam o seu entendimento, como é o caso dos patrimônios, que serão trabalhados a seguir.

1.2. Um panorama sobre o Patrimônio Cultural

Atualmente, o termo “patrimônio” possui diversos significados e valores, podendo ser definido e entendido através das mais variadas vertentes e por inúmeros campos de conhecimento, como econômico, genético, ambiental, histórico, cultural, entre outros. Entretanto, não foi sempre assim. Justamente por isso é que se faz necessário analisar mais especificamente a origem e evolução dos conceitos referentes ao termo.

1.2.1. Origens e evolução dos conceitos de Patrimônio

A noção original do termo tem sua origem atribuída a Antiguidade, dentro do direito romano, onde esses remetiam àqueles bens herdados de família, passados de geração para geração, em oposição aos que eram adquiridos (DESVALLÉES & MAIRESSE, 2013).

Já o patrimônio cultural, foco de estudo deste trabalho, teria surgido como categoria analítica por volta do século XVII e se fortalecido pouco tempo depois, durante a Revolução Francesa (Ibid., 2013). A partir desse último momento, e já sendo entendido como um representante cultural, o patrimônio passou a ser definido como um conjunto de construções físicas imóveis que se subdividiam em três categorias principais: Antiguidade, religiosos da

Idade Média e Castelo. A preocupação neste período era em relação ao desaparecimento dos bens, sendo esse um dos motivos principais para a implantação de políticas de preservação e conservação dos patrimônios (SOUZA & CRIPPA, 2011). Além disso, é possível perceber através dessa classificação que, já no século XVIII, havia um destaque e uma preocupação com os monumentos dos grupos dominantes em detrimento daqueles populares, como se esses fossem verdades únicas e representações absolutas de uma época e cultura. Essa situação ainda é um dos maiores problemas na área cultural nos dias de hoje, apesar das inúmeras tentativas de reversão, como será mostrado um pouco mais adiante.

Dando continuidade aos momentos mais significativos desta linha do tempo, chega-se ao século XX, período em que começaram a acontecer diversos encontros, conferências e reuniões onde intelectuais que estudavam o assunto, oriundos de todas as partes do mundo e áreas do conhecimento e instituições, passaram a se juntar para discutir questões associadas ao tema do patrimônio cultural. Um dos primeiros encontros a acontecer, e também um dos mais emblemáticos até os dias de hoje, deu origem a Carta de Atenas, de 1931, documento que fala sobre o restauro de monumentos e traz pela primeira vez o conceito de Patrimônio Internacional (LIMA, 2012). Depois desse evento, ocorreram diversos outros (seguidos de uma posterior compilação textual dos mesmos), que, apesar de terem acrescentado bastante sobre a temática do patrimônio, sua conservação e restauração, não chegavam a questionar o que, de fato, seria um patrimônio cultural. Dessa forma, os bens continuavam a ser patrimonializados⁷ sem realmente se entender o que isso significava (SOUZA & CRIPPA, 2011).

Foi apenas a partir da segunda metade do século que os debates levaram a uma expansão do termo, que passou a abarcar significados além daqueles que já possuía. Um dos exemplos para este marco é a “Recomendação de Paris sobre a proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Nacional”, documento originário da Convenção com o mesmo nome, promovida pela UNESCO em 1972. Este evento, além de ressaltar a importância dos bens além de suas fronteiras e instaurar meios de proteção dos patrimônios de nações em desenvolvimento, definiu os chamados patrimônios naturais (UNESCO, 1972). Dessa maneira, sua característica mais significativa foi o fato de unificar em um mesmo registro tanto a questão de conservação natural quanto a cultural, reconhecendo que é necessário haver um equilíbrio e harmonia entre os dois.

Em relação aos patrimônios culturais, a partir deste momento, esses passaram a ser considerados:

⁷ De acordo com Lima (2012), a patrimonialização seria um “ato que incorpora à dimensão social ao discurso da necessidade do estatuto da preservação” (p. 34). Ou seja, é a ação de oficializar o reconhecimento da importância de um bem de forma a contribuir com a sua conservação.

- os monumentos: obras arquiteturais, de escultura ou de pinturas monumentais [...], - os conjuntos: grupos de construções isolados ou reunidos, [...] em razão de sua arquitetura, [...] – os sítios: obras do homem ou obras compostas pelo homem e a natureza [...] (UNESCO, 1972 apud DESVALLÉES & MAIRESSE, 2013, p. 74).

Ainda durante esta Convenção, a UNESCO, baseada na nova definição do termo, criou o programa de inscrição de “Patrimônios Mundiais da Humanidade”, em que os bens de importante valor cultural e/ou natural passaram a ser registrados para sua proteção e preservação⁸. Atualmente, existem cerca de 1.052 propriedades catalogadas ao redor do mundo, dentre as quais, cerca de vinte estão no Brasil⁹.

Apesar do grande avanço no campo, nem todos os tipos de manifestações culturais dos povos eram oficialmente entendidos enquanto patrimônio e, justamente por isso, não recebiam a proteção necessária para sua conservação, correndo sério risco de perdas, principalmente no que diz respeito às tradições e representações culturais. Com isso, na mesma época do citado evento de 1972, os países subdesenvolvidos, percebendo um notável favorecimento na proteção da produção cultural dos países europeus, começaram a reivindicar planos de salvaguarda¹⁰ que focassem também em suas próprias referências¹¹, principalmente as manifestações populares de valor cultural, uma boa parte em risco devido ao avançado processo de globalização (SOUZA & CRIPPA, 2011). Como apresentado anteriormente, a valorização dos patrimônios das classes privilegiadas não é um problema apenas recente, existindo e persistindo já há alguns séculos. Dessa forma, compreende-se a importância, necessidade e urgência deste primeiro passo em direção à valorização destas manifestações fora do eixo principal.

Em relação aos reflexos dessa reação, pode-se citar como marco importante o ano de 1989, quando a UNESCO lançou a “Recomendação de Paris sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular”, onde foi ressaltada a importância da cultura viva e tradicional para o entendimento dos povos, sua fragilidade devido a perigos iminentes e o papel dos governos enquanto agentes decisivos para a sua salvaguarda. Apesar da iniciativa inovadora, o

⁸ UNESCO. **Convention**. Disponível em <<http://whc.unesco.org/en/convention/>>. Acesso em 17 de Mai. de 2016.

⁹ UNESCO. **The List**. Disponível em <<http://whc.unesco.org/en/list/>>. Acesso em 24 de Nov. de 2016.

¹⁰ De acordo com a UNESCO, “entende-se por “**salvaguarda**” as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio de educação formal e não-formal – e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos” (UNESCO, 2003, p. 5).

¹¹ De acordo com o IPHAN, “**referências** são edificações e são paisagens naturais. São também as artes, os ofícios, as formas de expressão e os modos de fazer. São as festas e os lugares a que a memória e a vida social atribuem sentido diferenciado: são as consideradas mais belas, são as mais lembradas, as mais queridas. São fatos, atividade e objetos que mobilizam a gente mais próxima e que reaproximam as que estão distantes, para que se reviva o sentimento de participar e de pertencer a um grupo, de possuir um lugar. Em suma, referências são objetos, práticas e lugares apropriados pela cultura na construção dos sentidos de identidades, são o que popularmente se chama de “raiz” de uma cultura” (IPHAN, 2000, p. 21).

documento era apenas uma recomendação, não tendo sido firme o suficiente para influenciar ações significativas referentes à conservação da cultura tradicional e popular. Fora isso, este privilegiava apenas a documentação destas manifestações culturais ao invés de promover a sua continuidade e salvaguarda (Ibid, 2011).

Nos anos seguintes, algumas outras ações pontuais foram sendo realizadas pela UNESCO com o objetivo de reverter essa situação e conseguir, de fato, oferecer à cultura tradicional e popular a valorização e proteção que essa necessitava. Em 1993, por exemplo, a organização realizou o programa “Tesouros Humanos Vivos”. Pouco tempo depois aconteceu o evento “Patrimônio Cultural Intangível”, momento que reuniu os países-membros para debater um novo conceito de patrimônio. Já em 1997, houve a criação do programa “Proclamação das Obras-primas do Patrimônio Oral e Imaterial¹² da Humanidade” (CAVALCANTI, 2008).

Entretanto, foi somente recentemente, no ano de 2003, durante a “Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial”, que o órgão finalmente reconheceu e definiu este tipo de patrimônio, além de tomar medidas concretas em relação a sua conservação. De acordo com a UNESCO,

entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável (UNESCO, 2003, p. 4).

Com essa nova conceituação, nota-se a extrema importância que a Convenção atribuiu ao entendimento e reconhecimento da cultura imaterial dos povos e suas diversas manifestações como parte integrante e representativa de uma sociedade. Apesar da demora na legitimação oficial destes patrimônios, o assunto já estava em pauta há alguns anos, conforme foi observado anteriormente. Mas, segundo Souza e Crippa (2011), a grande dificuldade em definir os patrimônios imateriais como tais se dava justamente porque o ser humano tem a tendência a atribuir apenas aos objetos materiais a capacidade de representar as culturas, incluindo noções como nação, tempo e tradição, apesar destas serem apenas invenções, como afirmado por Gonçalves (2007). Os autores debateram então a ideia dizendo

¹² O Brasil é o único país que utiliza os termos “material” e “imaterial”. Internacionalmente, os termos usados são “tangible” e “intangible”, traduções literais das palavras “tangível” e “intangível”. Neste trabalho, serão usadas ambas versões dos termos.

que “não é o suporte que justifica um bem ser visto como patrimônio cultural, mas os valores atribuídos a ele, apesar dos objetos merecerem ser preservados por constituírem um elemento do ato considerado intangível” (SOUZA & CRIPPA, 2011, p. 243).

Assim, esses bens, que por tanto tempo foram negligenciados, finalmente receberam a atenção que mereciam, o que lhes possibilita a obtenção de recursos e cuidado necessário para assegurar sua salvaguarda e continuidade para gerações presentes e futuras.

Um exemplo de ação que busca garantir a existência e promover uma proteção eficiente dessas representações culturais intangíveis é o cadastro criado pela UNESCO especificamente relacionado ao tema, a chamada “Lista do Patrimônio Cultural Imaterial”. Dentro dessa, existe ainda uma subdivisão, conhecida como “Lista do Patrimônio Cultural com necessidade urgente de Salvaguarda” e que é composta por bens culturais não materiais identificados pelas comunidades e pelos Estados-Membros como expressões dos povos com sérios riscos de desaparecimento. Ambas contam com a colaboração internacional para garantir as medidas necessárias de salvaguarda. Desde sua criação, já foram inscritos 391 itens na listagem geral, incluindo rituais de dança, modos de fazer, festas e celebrações, entre dezenas de outros, sendo oito destes localizados no Brasil¹³.

Observando atualmente os patrimônios inscritos em ambas as Listas da UNESCO (tanto a material como a imaterial), é possível notar as mudanças que estão ocorrendo: existe a presença de bens de todas as partes do mundo, sejam estes oriundos de países ricos ou pobres, ainda que haja uma predominância dos países mais desenvolvidos economicamente (o que pode ser entendido já que seus patrimônios vêm sendo preservados há mais tempo). A reivindicação dos países subdesenvolvidos, que ocorreu não muito tempo atrás (em 1972) foi o primeiro passo responsável por incitar a tentativa de salvaguarda da máxima e mais variada quantidade de expressões significativas de um povo, sejam estas na Europa, na América ou na África. Entretanto, mesmo com os avanços recentes, mais esforços são primordiais, ainda que seja necessário muito tempo, trabalho e estudo para que haja uma valorização satisfatória dos bens que devem ser reconhecidos. Até porque “para ser patrimônio, é imprescindível que um bem cultural esteja investido de valor, e que esse valor não satisfaça apenas a uma parcela da sociedade” (BORGES & CAMPOS, 2012, p. 114). Melhor dizendo, o bem deve representar um grupo de forma geral, e não apenas a uma minoria elitizada.

Um fato importante a ser ressaltado é que antes mesmo do reconhecimento oficial da UNESCO, alguns países já destacavam a importância do patrimônio cultural imaterial e a necessidade de protegê-los, como é o caso do Brasil. O país latino americano, devido a seu

¹³ UNESCO. *Lists of intangible cultural heritage and Register of best safeguarding practices*. Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00011>>. Acesso em 24 de nov. de 2016.

histórico político-patrimonial-preservacionista desenvolvido desde princípios do século XX, foi inovador ao criar condições e documentos que garantissem a salvaguarda destes bens antes mesmo da Convenção de 2003 ter acontecido.

Na Semana de 1922, por exemplo, Mário de Andrade¹⁴ já ressaltava a valor da diversidade cultural e o interesse pela cultura das camadas populares. Justamente por causa disso, em 1936 o intelectual criou uma definição de patrimônio muito parecida com a existente atualmente, mas que acabou não sendo adotada pelo Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), órgão oficial do patrimônio instaurado no ano seguinte. Alguns anos depois, em 1947, surge a Comissão Nacional do Folclore, instituição que valorizava as tradições populares nacionais. Já em 1975, Aloísio Magalhães¹⁵ cria o Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC), dentro do próprio SPHAN, com o objetivo de contemplar aquelas referências não consagradas pelo órgão. Entretanto, de acordo com Chuva “O CNRC não trabalhava com a noção de patrimônio cultural, mas sim de bem cultural; nem com a ideia de folclore, mas de cultura popular” (CHUVA, 2012, p. 158). Ainda assim, o surgimento do órgão foi um passo significativo em relação a compreensão da temática dos bens intangíveis, mesmo que não assumisse todas as atuais considerações.

Já em 1988, podemos destacar um grande avanço: a definição de que o patrimônio cultural brasileiro pode ser tanto material quanto imaterial é inserida no artigo 216 da nova Constituição, como pode ser constatado a seguir:

Art. 216. Constituem patrimônio cultura brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:
I – as formas de expressão;
II – os modos de criar, fazer e viver;
III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

No documento, além da conceituação do termo, também se encontra registrada a responsabilidade do governo na proteção destes bens (com o apoio da própria comunidade) além do reconhecimento de danos e ameaças ao patrimônio como um crime punível por lei. A inclusão deste artigo na Constituição Federal é uma maneira de comprovar que o Brasil, ainda que um país subdesenvolvido, tem se preocupado com a questão patrimonial há algum

¹⁴ Mário de Andrade foi um intelectual modernista brasileiro do século XX, sendo respeitado em várias áreas do conhecimento, como na música, na literatura, na fotografia, entre outros. Era estudioso do Folclore brasileiro e trabalhou muitos anos em órgãos públicos relacionados a cultura e a tradição popular, como o Departamento Municipal de Cultura de São Paulo.

¹⁵ Aloísio Magalhães foi diretor do IPHAN, tendo trabalhado a maior parte de sua vida com questões relacionadas à cultura brasileira.

tempo, reconhecendo, inclusive, os seus mais variados tipos, conforme pôde ser observado acima (CAVALCANTI, 2008). Além disso, através da criação de leis que punem a destruição do patrimônio, demonstra-se a seriedade, ao menos teórica, com que o assunto é tratado no país.

Pouco tempo depois, em 1997, aconteceu em Fortaleza o seminário “Patrimônio Imaterial: Estratégias e formas de Proteção”, evento cujo tópico principal eram os instrumentos legais e administrativos relacionados a salvaguarda dos bens imateriais (Ibid., 2008). Além dos principais marcos na questão patrimonial aqui apresentados, vários outros programas, fundações e projetos foram criados ao longo do século XX, buscando pesquisar, estudar e proteger essa vertente do patrimônio mais voltada para o lado da tradição popular e da cultura intangível.

Entretanto, no Brasil, o auge do tema foi alcançado no ano 2000, através da instituição do Decreto-Lei nº 3.551/2000, com o qual foi criado o “Programa Nacional do Patrimônio Imaterial” (PNPI). Este programa tem como finalidade o reconhecimento de bens culturais como patrimônios intangíveis, tendo ainda sido responsável por instituir os “Livros de Registros”, equivalente brasileiro da já citada Lista do Patrimônio Imaterial da UNESCO. No total, existem quatro principais livros (podendo haver a criação de novos caso haja a necessidade): 1) saberes; 2) formas de expressão; 3) celebrações; e 4) lugares - que funcionam de maneira equivalente ao tombamento¹⁶ para o patrimônio material. De acordo com Cavalcanti (2008) e com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, IPHAN, (2006),

o registro é, antes de tudo, uma forma de reconhecimento e busca a valorização desses bens, sendo visto mesmo como um instrumento legal que, “resguardadas as suas especificidades e alcance, equivale ao tombamento”. Em síntese: tombam-se objetos, edificações e sítios físicos; registram-se saberes e celebrações, rituais e formas de expressão e os espaços onde essas práticas se desenvolvem (IPHAN, 2006b, p. 22 apud CAVALCANTI, 2008, p.18).

Desde sua criação, o Livro de Registros já conta com um total de trinta e nove representações culturais, subdivididas da seguinte forma: saberes (11); celebrações (10); formas de expressão (15) e lugares (3). Atualmente, existem outros vinte e quatro bens em vias de registro¹⁷. Esse processo costuma ser bem longo por exigir um inventário e uma documentação extremamente detalhada das práticas socioculturais buscando confirmar,

¹⁶ “O tombamento é o mais tradicional dos instrumentos de reconhecimento e proteção do patrimônio nacional e foi instituído pelo Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937. Aplicado aos bens de natureza material desde 1937, em 2014 atingiu o total de 1113 bens materiais tombados pelo IPHAN, incluindo monumentos, conjuntos urbanos e paisagísticos, coleções e objetos de arte” (IPHAN, 2014). Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/126>>. Acesso em 24 de Nov. de 2016.

¹⁷ Informações extraídas do site oficial do IPHAN. A lista completa e atualizada dos bens inscritos no Livro dos Registros encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>>. Acesso em 16 de Mai. de 2016.

consolidar e afirmar sua importância e simbolismo enquanto bens culturais. O parâmetro fundamental para a legitimação do registro

é a sua relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira. A continuidade histórica dos bens culturais, sua ligação com o passado e sua reiteração, transformação e atualização permanentes tornam-nos referências culturais para as comunidades que os mantêm e os vivenciam (CAVALCANTI, 2008, p. 19).

Dessa forma, entende-se a importância de um bem ser considerado patrimônio por seu grupo social antes mesmo de ser oficializado como tal por uma instituição pública.

Além disso, é essencial ressaltar que, de acordo com o artigo 17 da resolução nº 01 do Decreto nº 3551/2000, o IPHAN é responsável por reavaliar a cada dez anos os bens imateriais registrados nos livros a fim de garantir que estes ainda demonstrem a permanência dos valores que justificam o seu registro. Caso não apresentem, os bens têm o *status* revogado, passando a serem considerados apenas uma referência cultural de seu tempo. Isso porque, nenhum órgão relacionado à temática do patrimônio busca engessar as tradições, ou seja, mantê-las exatamente do jeito que elas são. Assim como a cultura, as representações são instáveis, podendo mudar de significado a qualquer momento e em qualquer direção, ou até mesmo não mudar e parar de acompanhar a evolução do grupamento de pessoas que está associado. Seu valor não se torna menor por isso, e nem deve ser esquecido. Por isso a importância deste instrumento, que garante que o bem ainda seja lembrado no futuro pelas próximas gerações (principalmente por já ter sido inventariado e documentado), mesmo que este se modifique.

Aproveita-se a oportunidade criada acima para discutir a questão da relação entre um patrimônio cultural (de qualquer natureza) com a sua comunidade, usando os conceitos de ressonância (GONÇALVES, 2007; BORGES & CAMPOS, 2012) e de aderência (BORGES & CAMPOS, 2012). Os autores afirmam que

para que um bem cultural seja considerado patrimônio, isto é, ser cultural, histórica e afetivamente significativo para alguém ou grupo social, é preciso que o traço ou tradição cultural, candidato a patrimônio, seja mensurado com base em uma matriz analítica composta, no eixo horizontal, pela ressonância, e, no eixo vertical, pela aderência (BORGES & CAMPOS, 2012, p.116).

Um bem pode ser registrado por ter sido ou ainda ser significativo para um grupo, mas isso não lhe garante aceitação e/ou vontade de salvaguarda. Muitas vezes, um bem é inventariado e registrado (ou até mesmo tombado, no caso dos patrimônios materiais), mas a população simplesmente não se importa com ele, não se engajando ou tomando atitudes para ajudar em sua conservação. Nenhuma forma de proteção funciona dependendo inteiramente do governo e de legislações: existe a notável necessidade de um envolvimento e uma preocupação por parte da comunidade para fazer a ação dar certo. Afinal, esse bem é parte

da história deste grupo. Aquele patrimônio escolhido para registro tem que estar revestido de valores, fazer mediações entre dualidades (materialXimaterial, passadoXpresente, almaXcorpo, ricosXpobres) e atingir um universo mais amplo. Por isso, ao falarmos de “ressonância reportamo-nos à potencialidade de um objeto ou acontecimento (um ritual, por exemplo) afetar um sujeito de modo a provocar efeitos de memória relativos a esse objeto ou acontecimento” (Ibid., 2012, p. 118). Melhor dizendo, a pessoa precisa encontrar aquela referência dentro de si, dentro de sua vida, memória e grupo, se relacionar com esta e entender que juntas fazem parte de um mesmo universo significativo.

Essas noções simples favorecem o entendimento de que a preservação de um aglomerado de bens (tangíveis ou intangíveis) **não constitui por si só um patrimônio**. É preciso que tanto o remetente quanto o destinatário dessa prática social reconheçam e agreguem valores a esse mesmo aglomerado de bens, que poderá ser transmitido de uma geração para outra (perspectiva diacrônica), como também poderá ser partilhado uma mesma geração (perspectiva sincrônica) (CHAGAS, 2003, p. 97, grifo nosso).

Só assim um patrimônio se torna realmente patrimônio. É possível dizer então que não importa quem instituiu, a ação só será válida com o apoio da comunidade. Com isso, vale retomar a ideia de patrimônio como categoria de pensamento. Um bem, seja material ou imaterial, sendo capaz de representar um grupo, pode sim ser considerado patrimônio, registrado/tombado ou não, não sendo essa uma ideia recente. Tanto que, “desde as sociedades tribais podemos encontrá-lo [o patrimônio] como uma categoria de pensamento, quando sociedades humanas já retinham e colecionavam bens para demarcar um domínio subjetivo” (SOUZA & CRIPPA, 2011, p. 245) e não existiam órgãos instaurando títulos oficiais. Ainda que a ação de tombamento e registro seja de extrema importância para a proteção dos bens culturais, é inválida se antes de tudo as pessoas relacionadas a esses não os considerem patrimônio, ou seja, não tenham o sentimento de ressonância e nem de aderência.

É importante ressaltar que em nenhum momento se está tirando a importância da instituição oficial de um patrimônio. Pelo contrário, tanto o registro quanto o tombamento de um bem são maneiras importantes de lutar por sua salvaguarda já que este processo possui instrumentos que buscam garantir o acesso a recursos, informações e instrumentos culturais, o reconhecimento da diversidade cultural, além de servirem como forma para sua preservação e divulgação. Entretanto, o que se busca ressaltar que uma patrimonialização oficial só é realmente válida quando é representativa para seu grupo, fato que muitas vezes costuma ser esquecido em pesquisas da área. Como já afirmado anteriormente, o reconhecimento de um patrimônio enquanto categoria de pensamento seria, então, uma etapa anterior ao registro/tombamento, algo como uma forma de legitimação de sua importância para a sua comunidade. Além disso, a institucionalização de todos os bens materiais e imateriais de valor um grupo seria um processo impossível e interminável. Assim, enquanto alguns bens são

escolhidos para registro/tombamento, outros são considerados um patrimônio enquanto categoria de pensamento, uma maneira, nem que seja mais simples e informal, de valorização dos bens culturais, por isso o detalhamento do assunto nesta pesquisa.

Esse breve histórico e análise do campo servem para mostrar como a questão do patrimônio vem sendo trabalhada tanto a nível nacional quanto a nível internacional ao longo dos anos. Nessa contextualização, é possível perceber a profunda dicotomia existente entre os termos patrimônio cultural material *versus* patrimônio cultural imaterial, como se fossem conceitos sem nenhuma relação. Entretanto, esse pensamento tem sido parte de constantes debates e muitos autores passaram a considerá-lo substancialmente infundado. Prova disso é que de acordo com Meneses (2009), “*se todo patrimônio material tem uma dimensão imaterial de significado e valor, por sua vez todo patrimônio imaterial tem uma dimensão material que lhe permite realizar-se*” (MENESES, 2009, p. 31). Ou seja, ao mesmo tempo em que cada referência cultural precisa de uma forma concreta para materializar-se, o valor que é dado a cada uma dessas formas concretas é atribuído culturalmente por seu grupo. Através desta ideia, torna-se claro que a divisão entre material e imaterial é apenas conceitual, uma vez que ambas não são excludentes, muito pelo contrário. Percebe-se então que

não faz sentido uma separação entre patrimônio tangível e intangível ou objeto e processo, pois ele só se explica nessa relação, o que obriga qualquer ato documentário ir além da descrição dos produtos ou documentos originais de uma manifestação cultural e considerar os processos que garantiram sua produção (SOUZA & CRIPPA, 2011, p. 247).

Pode-se entender facilmente essa noção com exemplos. Um objeto exposto em um museu só está lá por significar alguma coisa para alguém, ou seja, por estar imbuído de valor. Caso contrário, sua preservação é controversa. O Museu Imperial de Petrópolis, antiga casa de veraneio da Família Imperial Brasileira, guarda os itens mais emblemáticos relacionados ao período, como a Coroa de D. Pedro II. Contudo, existem diversas outras coroas no mundo e nem todas elas estão expostas. Não haveria espaço e nem motivo para tal ação. Mas essa coroa em específico possui uma simbologia intrínseca: representa uma época, uma situação política, um momento histórico no país – a coroação de seu dono, tendo sido, inclusive, parte do antigo brasão de armas do Brasil. Não é qualquer coroa, apenas um objeto, mas uma coroa com significado, que serve como referência cultural. Ou seja, algo tangível, mas com características intangíveis que lhe foi culturalmente atribuída.

O oposto também é capaz de ocorrer. Por mais que os patrimônios imateriais sejam definidos como algo que não podemos tocar, mas sim, sentir, estes precisam se materializar de alguma forma. Uma canção, por exemplo, se concretiza através de instrumentos, de um papel com a letra e os acordes, um CD no qual é gravado.... Um prato típico¹⁸, mesmo que

¹⁸ Um prato típico “designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em determinado local representando uma ligação com a história de quem a prepara e a degusta integrando um panorama cultural

posteriormente seja consumido, toma forma através de seus ingredientes, receitas, utensílios, entre outros. Dessa maneira, compreendemos que “essas divisões são construções históricas. Pensamos que elas são naturais, que fazem parte do mundo. Na verdade, resultam de processos de transformação e continuam em mudança” (GONÇALVES, 2007, p. 109). No caso da culinária, como será apresentado na sessão a seguir, é possível notar essa complementaridade uma vez que os conhecimentos e as tradições se aplicam ao caráter intangível do patrimônio enquanto que os instrumentos utilizados e o prato em si, enquanto resultado final, são a representação tangível destes saberes e técnicas.

Sintetizando, em relação ao patrimônio cultural de maneira geral, este pode ser definido como

a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, transmitidas de geração em geração. Constitui a soma dos bens culturais de um povo. Ele conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade. Expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca. Apresenta, no seu conjunto, os resultados do processo histórico. Permite conferir a um povo a sua orientação. Pressupostos básicos para que se reconheça como comunidade, inspirando valores, estimulando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da continuidade do tempo (TOLEDO, 2003 apud BARROCO & BARROCO, 2004, p. 1-2).

Melhor dizendo, o patrimônio cultural é parte de um processo intenso em constante formação e que está intimamente ligado a cultura, a população local e o relacionamento e influência entre essas. Ainda que esteja associado a infinitas representações e bens, no caso específico deste trabalho, o foco do estudo do patrimônio cultural imaterial está direcionado mais especificamente para a gastronomia e seus sistemas culinários: afinal, como já afirmado anteriormente, um prato típico é tão significativo quanto um prédio histórico e, justamente por isso, merece toda proteção, cuidado e conservação que for possível. Essa questão será analisada mais detalhadamente a seguir.

1.3. Gastronomia enquanto Patrimônio Imaterial.

A organização da vida em sociedades foi um dos motivos responsáveis pela mudança na visão que se tinha sobre uma variedade de assuntos, incluindo a alimentação. Apesar de anteriormente ter estado atrelada apenas à sobrevivência física, essa se tornou também um elemento cultural a partir do momento que os grupos, antes nômades, tornaram-se sedentários e passaram a ser diretamente influenciados pelos diversos aspectos do ambiente que lhes rodeava. Dessa forma, assim como a cultura, a alimentação desses grupos passou

que extrapola o prato em si. Essa iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local” (GIMENES, 2006, p.4)

a adquirir características únicas e diferenciadas de um para outro, ganhando o seu caráter cultural que conhecemos atualmente. Confirmando essa ideia, Schluter afirma que

o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também tem significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem (SCHLUTER, 2003, P. 16).

Isso significa, então, que tudo aquilo que serve como comida em um determinado lugar está carregado com múltiplos sentidos que fazem perfeito sentido para seu grupo e, justamente por isso, lhe veste perfeitamente enquanto parte de sua identidade cultural, da mesma forma que acontece com outros elementos, como as roupas, as danças e as músicas, por exemplo.

Essa mudança de significado em relação à alimentação, representada pela dualidade entre sobreviver *versus* comer, é um dos tópicos abordados por Câmara Cascudo em alguns de seus estudos. De acordo com Gonçalves (2007), o antropólogo acreditava que a necessidade de subsistência do homem, entendida aqui pela fome, seria diferente da experiência culturalmente construída que se tornou a ato de comer, representada pelo paladar. Isso porque, o último seria

determinado por padrões, por regras e proibições culturais. Mais do que isso, o paladar, segundo ele, é um elemento poderoso e permanente na delimitação das preferências alimentares humanas. Ele estaria profundamente enraizado em normas culturais (GONÇALVES, 2007, p.180).

Com isso, observa-se que a alimentação não é mais vista exclusivamente como uma obrigação. Não que essa não seja mais necessária: pelo contrário, continua sendo indispensável. Entretanto, a partir dessa diferenciação entre fome e paladar, os indivíduos é que se tornam os responsáveis por escolher de que forma vão satisfazer essa imposição. Essa decisão normalmente é feita da maneira pela qual estes mais se identificam, ou seja, da forma como estão acostumados. Os hábitos culinários são, portanto, construções culturais que incidem sobre os indivíduos de acordo com a influência que recebem, normalmente de seu local de origem e/ou seus pais.

Neste ponto, é importante apresentar, definir e diferenciar os termos relacionados à temática alimentar, já que estes costumam ser frequentemente confundidos e mal interpretados, inclusive por estudiosos da área. O primeiro deles, a alimentação em si, pode ser entendida como o “conjunto de ingredientes *in natura* ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem (...)” (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 21). Enquanto isso, a culinária é definida como a “arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto” (SAVARIN, 1995). É importante ressaltar que Freixa e Chaves (2012, p. 21) ainda acrescentam que cozinha e

culinária seriam sinônimos, por ambas se referirem ao “conjunto de utensílios, ingredientes, pratos e características de um país ou determinada região”.

Já a gastronomia, acreditava-se estar relacionada ao “comer bem” e ao “requinte”, um entendimento um tanto errôneo, mas que continua sendo levemente utilizado por muitas pessoas ainda nos dias de hoje. Entretanto, foi ainda no final do século XVIII que o francês Brillat Savarin expandiu o conceito do termo, sendo sua teoria ainda a mais aceita na área na atualidade. De acordo com o autor, a gastronomia governaria a vida inteira do homem, sendo seu assunto material

tudo que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso (SAVARIN, 1995, p. 58).

Melhor dizendo, a gastronomia abrangeria tudo que está relacionado a alimentação, desde seu cultivo e colheita até o momento em que um alimento se torna um prato e é servido à mesa, incluindo tudo que acontece nesse meio período sendo, portanto, o termo mais holístico e abrangente relacionado à área.

Dessa forma, entende-se que tanto a cozinha e a culinária quanto a alimentação estariam inseridas dentro do todo complexo que é a gastronomia. Freixa e Chaves (2012) confirmam isso ao pontuarem que está última estaria “ligada às técnicas de cocção e ao preparo de alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição. Sendo assim tão abrangente, podemos entender que a cozinha e a culinária estão inseridas na gastronomia” (p. 20). Além disso, as autoras ainda acrescentam que a alimentação, por ser tratada enquanto um assunto de aspectos culturais, também se incluiria como parte essencial da gastronomia, confirmando o porquê deste termo ser o mais completo e, por isso, o escolhido para ser utilizado nesta pesquisa.

Seguindo essa vertente de pensamento, é possível compreender como a gastronomia se torna parte relevante das referências que representam e distinguem um povo e seus costumes dos demais, ou seja, como estão relacionados com a questão da identidade cultural de um grupo, se tornando um de seus elementos mais emblemáticos. Schluter certifica essa ideia ao declarar que a “identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem” (SCHLUTER, 2003, P. 32).

Melhor dizendo, assim como qualquer outro componente identitário da cultura de um povo, a gastronomia e seus sistemas são partes significativas da identidade presente nos indivíduos de cada lugar e servem como uma forma de reconhecer suas origens e de lhes fornecer um vínculo. Um exemplo simples para compreender essa situação é a observação

de brasileiros no exterior: estejam em viagem ou morando fora, estes sempre sentem uma enorme necessidade em se alimentar com a comida que tanto estão acostumados e que normalmente não são encontradas com facilidade em outros países, como o feijão, o arroz, a farofa, o pastel e até mesmo o guaraná. Muitas vezes bastam apenas dois dias em outro país para que o brasileiro sinta uma enorme carência desses alimentos, fazendo-o procurar lugares que forneçam aquela comida que lhe é tão familiar.

Esse sentimento, que em relação à alimentação pode ser nomeado como 'identidade gastronômica', está completamente associado a cultura e é o que faz os indivíduos se sentirem pertencentes a seu grupo. Como apresentado anteriormente, a cultura se forma a partir da combinação de diferentes características presentes no ambiente de determinado lugar, como a sua geografia, o clima, a história pela qual uma sociedade passou, a sua religião, a hierarquia a qual estava exposta, suas descobertas, entre outros. Esses elementos acabam por servir como bases formadoras de uma identidade cultural e, conseqüentemente, gastronômica. Para compreender melhor sua formação, alguns destes serão melhor explicados e descritos a seguir.

Primeiramente, em se tratando dos aspectos geográficos de um lugar, pode-se usar como exemplo a produção de queijos. Em países como a Grécia, o solo é muito árido e o relevo irregular, o que torna o local perfeito para a criação de cabras. Assim, os gregos se acostumaram a usar o leite deste animal, inclusive para a produção de derivados. Esse ato deu origem ao queijo feta, uma das mais conhecidas expressões da culinária local. Enquanto isso, na Holanda, onde as terras são planas, tem-se o ambiente ideal para a criação de vacas. Assim, os queijos deste país (o maior produtor deste insumo no mundo), tem origem no leite de vaca. Já na Itália e na França, devido à variedade de paisagens, a produção de queijos também é bastante diversificada (CIAFFONE, 2005).

Em algumas regiões, a abundância de certos tipos de alimentos fez com que seus habitantes acabassem por domesticá-los e torná-los a principal base de sua alimentação. No caso do México, a presença de uma grande variedade de milhos e a dificuldade dos nativos mais pobres em comprarem outros tipos de alimentos fizeram com que a gastronomia desse local se tornasse, em grande parte, baseada neste cereal. Assim, pratos típicos locais como os *tacos*, as *quesadillas*, as *tortillas* entre tantos outros são todos feitos à base de milho e se constituem nos pilares da cozinha mexicana. É curioso destacar que, além disso, muitos destes pratos mantêm a dupla função tanto de comida como talher, uma vez que, conforme destacado, a grande maioria dos mexicanos não possuía dinheiro nem para comer, quanto mais para utensílios domésticos (SCHLUTER, 2003).

É possível perceber também a influência do clima de um lugar em sua cultura alimentar. Segundo Hughes (1995), "existe uma relação natural entre a temperatura de uma região, suas condições climáticas e as características de sua culinária" (p. 14 apud

BITTENCOUT & MACHADO, 2011, p.81). Logo, em lugares em que faz muito calor, como na Índia e no Nordeste do Brasil, as comidas são carregadas com temperos fortes, principalmente com pimenta, uma vez que esse tipo de alimento ajuda o corpo a produzir suor, permitindo que se mantenha uma temperatura estável. Ou seja, funcionando como um verdadeiro “ar-condicionado” natural. Logo, quanto mais quente um local, mais apimentada será sua comida. Em oposição, lugares com clima frio produzem alimentos mais gordurosos e encorpados, capazes de fornecer energia para manter o corpo aquecido por mais tempo. Por isso, nas regiões com temperaturas mais baixas as comidas são sempre derivadas do trigo, queijos gordurosos e carnes vermelhas (CIAFFONE, 2005). É claro que, atualmente, os desafios geográficos e climáticos podem ser superados com a ajuda da tecnologia ou através de exportações, permitindo uma diversificação na produção e na alimentação local. Entretanto, no passado, foram justamente essas dificuldades as responsáveis por definir a cultura gastronômica desses lugares de acordo com o que se tinha/era oferecido.

Com isso, é importante salientar que as questões que estão fora do controle de um grupo cultural, como relevo e clima, ainda que tenham servido como definidoras dos traços culturais de suas gastronomias e criem padrões semelhantes em lugares diferentes, não são capazes de formar cozinhas iguais, já que cada grupo reage a uma mesma situação de forma distinta dependendo de outros tipos de fatores, como os indivíduos que estão lá e as ideias e comportamentos que esses têm.

Voltando a exemplificação dos elementos que ajudam na definição de uma cultura e sua identidade gastronômica, pode-se pensar também na religião praticada em um lugar, sendo essa capaz de indicar o tipo de alimentos que seus habitantes consomem. No caso da Índia, o hinduísmo, filosofia religiosa predominante, prega que alguns animais são sagrados e não devem ser mortos e muito menos consumidos. Assim, a vaca, que é um desses animais, não se encontra na dieta dos hindus. No caso do Islamismo, presente em muitos países do Oriente Médio e do norte da África, é proibido a gula, e em especial o consumo de carnes de porco e de aves de rapina (SCHLUTER, 2003). Dessa maneira, ainda que exista a disponibilidade de um alimento, se as religiões citadas “impedirem” o seu consumo, esses não farão parte da cultura alimentar local. Estas filosofias se tornam, portanto, definidoras de determinadas características gastronômicas.

Já quando a história influencia as tradições culinárias de um lugar, citam-se, primeiramente, os acontecimentos pelos quais esse passou: sua política, sua economia, seus governantes, as guerras e a escassez de alimentos, etc... Entretanto, de forma geral, não se pode excluir o fato de que o global também é capaz de influenciar o local e é por isso que os acontecimentos de um lugar podem acabar interferindo no curso da gastronomia em diversos outros. O principal exemplo disso são as Grandes Navegações, expansão capitalista iniciada a partir do século XV e momento importante na migração de alguns alimentos específicos de

um continente para outros. Pode-se citar como exemplo o cacau, fruto nativo americano que foi levado para os países do norte da Europa e que devido ao seu alto teor de gordura, essencial para armazenar energia em temperaturas frias, se tornou importante e bastante usado na Suíça e na Bélgica. Como consequência dessa ação, esses países se tornaram uns dos maiores produtores de chocolate (o mais conhecido derivado do cacau), sendo mundialmente conhecidos pela qualidade e excelência desse produto (CIAFFONE, 2005), fato que não teria acontecido não fosse pela colonização do Novo Mundo.

Outro caso interessante é o do tomate, fruto originário da América Central e do Sul e que também foi levado para Europa, se tornando um dos principais itens da alimentação de países como a Itália. O acontecimento mudou para sempre a gastronomia italiana ao integrar o molho para massas, pizzas e até aperitivos, tendo se tornado indissociável da mesma (Ibid., 2005).

O próprio surgimento das Grandes Navegações pode ser considerado, em parte, devido à alimentação. Isso porque, as especiarias indianas faziam enorme sucesso por toda a corte europeia, mas a distância entre a produção e destino era tão grande que o transporte e as taxas de monopólio sobre o produto aumentavam absurdamente seu preço. Pensando em reverter essa situação, além de buscar novas terras, portugueses e espanhóis se motivaram a quebrar o monopólio para poderem ganhar dinheiro vendendo as tão famosas especiarias que criavam uma explosão de sabores no paladar da elite. Muitos estudiosos dizem que o motivo, portanto, foi econômico, mas, não se pode excluir o fato de que sem a vontade dos europeus de utilizarem esses temperos exóticos em sua alimentação não existiria monopólio e muito menos a necessidade de quebrá-lo.

Esses foram só alguns exemplos de como características singulares de um local, acontecimentos individuais de uma região ou até mesmo aqueles eventos que alteram toda a lógica mundial são capazes de influenciar na formação de uma cultura e de uma identidade gastronômica, tornando-a única e, conseqüentemente, simbólica de um local.

É importante destacar, entretanto, que muitas vezes, dentro de um mesmo país, estado, região ou até mesmo cidade, diferentes hábitos culinários podem existir (MACIEL, 2005). Ainda utilizando o Brasil como exemplo, nota-se no país uma enorme variedade das chamadas 'cozinhas típicas regionais'. Por ter dimensões continentais e os mais variados tipos de clima, relevo, colonização e até mesmo histórias/políticas regionais, identificam-se diferentes culturas gastronômicas por todo o país formadas pelo somatório das mais diferenciadas características.

Assim, de maneira geral, pode-se dizer que a região Nordeste foi fortemente influenciada pela cultura africana e portuguesa, principalmente por ter sido uma das primeiras regiões a ser colonizada, absorvendo características desses povos e, conseqüentemente, trazendo essas representações até hoje em sua gastronomia. No caso do Norte, devido à

presença dos indígenas e menor influência portuguesa, a alimentação local é baseada em vários elementos desse grupo, como a mandioca e os frutos do mar. Já na região Sul, pelo contrário, foca-se em uma cozinha mais gordurosa por causa do clima frio e, principalmente, da influência dos imigrantes europeus (acostumados com esse mesmo tipo de temperatura). Além disso, existem as diferenças culinárias dentro das próprias regiões, de tão diversificado que é a cultura brasileira, sendo possível a existência de cozinhas únicas em todos os lugares.

Apesar disso, existem alguns alimentos que são característicos do país como um todo e que são inclusive apresentados aos estrangeiros em visita ao país, como é o caso do brigadeiro, da caipirinha, da farofa e da famosa dobradinha arroz-e-feijão. Ainda assim, esses pratos típicos possuem pequenas diferenciações de um lugar para outro, nem que seja o nome ou o tipo de ingrediente usado. No caso do arroz com feijão, considerada a dupla mais emblemática dentro da gastronomia nacional, é possível encontrar variações locais, onde se muda o tipo de feijão, a forma como se come (um em cima do outro, ou separado), entre outros pequenos hábitos. Justamente por isso, é possível afirmar que

a cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constitui-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas (MACIEL, 2005, p. 50).

Dessa forma, pode-se perceber que a tradição culinária de um lugar é uma excelente forma de representar sua identidade, uma vez que aborda a história, a cultura, a economia, a política e todas as outras características que moldam a sociedade na qual se insere, fazendo com que esta se torne um perfeito elemento e referência cultural. Logo, é possível dizer que os “bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem e/ou algum grupo social” (REINHARDT & SILVA, 2011, p. 51). E justamente por isso podem ser entendidos enquanto patrimônio imaterial de uma localidade, passíveis de serem constantemente replicados e experimentados. Resumidamente, pode-se dizer que

a cozinha tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se veem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado (SCHLUTER, 2003, p. 11).

Relacionado a este tópico, a autora ainda acrescenta que no documento resultante do congresso da UNESCO sobre Turismo Cultural na América Latina realizado em Cuba em 1996, reconhece-se as

receitas culinárias como um bem cultural tão valioso quanto um monumento, e no qual se destaca que toda política cultural bem concebida deve assumir o ato de comer, visto como uma tradição e, ao mesmo tempo como um ato de criatividade, não sendo simplesmente um ato alimentar (Ibid, 2003, p. 12).

Entretanto, a questão da inserção da gastronomia no âmbito patrimonial ainda é bastante controversa. Apesar de notável importância como expressão cultural de um grupo, o reconhecimento da mesma por órgãos oficiais e/ou intelectuais da área, apesar de existir, ainda não é um ato muito frequente e/ou abrangente. Isso se torna um grande problema já que uma das consequências do registro de um bem enquanto patrimônio é a sua salvaguarda e preservação. Poucas são as representações gastronômicas reconhecidas, tanto no Brasil quanto no mundo. Felizmente, algumas existem e espera-se que sua presença estimule cada dia mais o reconhecimento oficial da gastronomia enquanto patrimônio.

No México, por exemplo, país descendente dos Maias e com uma cultura de mais de cinco mil anos, existe o *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana* (CCGM) com o objetivo de preservar, resgatar, e promover os usos, costumes, saberes e produtos que constituem a gastronomia mexicana. A organização ainda deseja ajudar correntes de inovação que garantam a continuidade desse patrimônio para as gerações futuras¹⁹. Devido aos esforços empreendidos, no ano de 2010 foi concedido pela UNESCO o título de Patrimônio Imaterial Cultural da Humanidade à cozinha tradicional mexicana.

Já a “Dieta do Mediterrâneo”, que abrange os modos de fazer e até mesmo de dividir a comida em países como Grécia, Espanha, Itália, Marrocos, Portugal, Croácia e Chipre, recebeu a titulação da UNESCO de Patrimônio Cultural Imaterial em 2013²⁰. Outros casos são os já citados: Gastronomia Francesa, registrada pela UNESCO também em 2010²¹ e o registro da Culinária Portuguesa pelo Conselho de Ministros de Portugal, no ano 2000 (BARROCO & BARROCO, 2004).

Em relação ao Brasil, há apenas a inscrição oficial de quatro aspectos associados à culinária nos Livros de Registros do IPHAN, como é o caso do: 1) Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre; 2) Ofício das Paneleiras de Goiabeiras; 3) Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí e; 4) Ofícios das Baianas do Acarajé²². Além destes, existem outros dois elementos culturais em processo de registro, como o Modo de Saber Fazer do Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul e a Produção de Doces Tradicionais

¹⁹ CCGM. **Quiénes Somos**. Disponível em <<http://www.ccgmx.com/somos.html>>. Acesso em 14 de Mai. de 2016.

²⁰ UNESCO. **Mediterranean Diet**. Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884#identification>>. Acesso em 17 de Mai. de 2016.

²¹ UNESCO. **Gastronomic Meal of the French**. Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437#identification>>. Acesso em 17 de Mai. de 2016.

²² IPHAN. **Livro de Registro de Saberes**. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em 28 de Abr. de 2016.

Pelotenses – RS²³. Já a nível municipal e estadual, que normalmente possuem um grau de burocracia mais baixo, alguns outros itens dos sistemas culinários regionais foram registrados, como o próprio Acarajé, em Salvador, os vendedores de mate e biscoito Globo das praias do Rio de Janeiro, os Bares e Botequins Tradicionais Cariocas e, o estudo de caso desta pesquisa, a Feijoada Carioca, entre alguns outros.

O reconhecimento dessas gastronomias, assim como dos demais aspectos de seus sistemas, como os ofícios e saberes, é extremamente importante para a salvaguarda dessas tradições tão significativas para a história e cultura de uma localidade. Todo o contexto que as envolve, desde o que se está cozinhando, quem está preparando, como se está fazendo, sua receita, o que se utiliza, como começou a ser feita, entre diversos outros, devem ser reconhecidos e valorizados como um patrimônio, promovendo a sua conservação para gerações futuras. Isso porque,

um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder, com isso gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial (GIUSTINA & SELAU, 2010, p. 46).

Diversas outras ações além do registro podem ser utilizadas como forma de salvaguarda desses bens gastronômicos, como serão apresentadas mais adiante. É necessário destacar que estas são extremamente importantes, principalmente porque, atualmente, as tradições têm enfrentado um grande inimigo: a globalização, movimento que apesar de provocar um encurtamento de distâncias também pode promover uma homogeneização das culturas. Essa situação pode levar a perda de identidade de determinados lugares quando estes se tornam similares a outros, colocando em risco as tradições locais, inclusive as gastronômicas. As redes *fastfood* tem um papel significativo neste processo: com a presença de filiais por todo o mundo somado ao ritmo agitado da vida moderna, acabam se tornando a opção de muitas pessoas, tanto no dia-a-dia, quanto nas viagens (BITTENCOURT & MACHADO, 2011). Essa padronização é muito prejudicial às culturas locais e pode acabar destruindo tradições antigas. Em muitos casos, adotam-se padrões mundiais a fim de agradar tanto a moradores como a turistas que se recusam a sair de sua zona de conforto e terem novas experiências. Os danos por descaracterizar de uma representação cultural podem ser irreversíveis. Tradições e a própria história de um lugar podem se perder para sempre.

²³ IPHAN. **Bens em Processo de Registro**. Disponível em < <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/426/>>. Acesso em 08 de Jan. de 2017.

Em relação a isso, Hall afirma que “a medida em que as culturas nacionais tornam-se mais expostas a influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural” (HALL, 2004, p. 20). É justamente por isso que são necessárias reações que se oponham a essa “globalização alimentar”, valorizando os pratos representativos de um lugar como uma forma de se fixar e manter as tradições, partes integrante de seus sistemas culturais. Além do registro como patrimônio, existem outras formas de salvaguardar esses bens culinários, como será apresentado a seguir.

O primeiro exemplo de oposição em relação à padronização alimentar é o reconhecimento da importância da alimentação e sua documentação para futuras pesquisas. Esses dois atos podem ser exemplificados através do movimento italiano *Slow Food*²⁴, criado em 1989. Sendo uma organização sem fins lucrativos, esta tem por objetivo valorizar o prazer da alimentação através de produtos regionais e artesanais que respeitem o meio ambiente e a comunidade produtora. De acordo com o próprio site, a organização “busca proteger nosso inestimável patrimônio gastronômico”. Com isso, conta com mais de 100.000 membros de 150 países e o movimento continua crescendo. Um de seus principais projetos é a “Arca do Gosto” que, com alusão a história bíblica, procura registrar alimentos e receitas em “extinção” para que essas e as tradições que os acompanham não se percam. Em 2016, por exemplo, São Paulo abrigou a segunda edição do evento em terras brasileiras, onde frutas como araticum, jervivá e cambucá, típicas do sudeste nacional, entraram para a listagem²⁵ já composta por outros itens como o palmito e o guaraná. Além deste projeto, o *Slow Food* conta com diversos outros, como as parcerias com universidades para o estudo e proteção de espécies de alimentos, campanhas de proteção de itens e receitas, o *Terra Madre* (que é um encontro mundial das comunidades de alimentos), restaurantes certificados pelo projeto que respeitem seus princípios, além de diversos outros que podem ser verificados em seu endereço eletrônico.

Outra importante maneira de conservação das memórias gastronômicas é através da criação de museus e/ou exposições relacionadas ao tema. Os museus são locais de preservação, pesquisa, documentação, estudo e educação. Oficialmente falando, o *International Council Museam* (Conselho Internacional de Museus – ICOM), principal órgão da área e afiliado a UNESCO, o reconhece como

uma instituição permanente, sem fins lucrativos, a serviço da sociedade e do seu desenvolvimento, aberta ao público, que adquire, conserva, estuda,

²⁴ SLOW FOOD. **Missão do Slow Food**. Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/missao>>. Acesso em 12 de Mai. de 2016.

²⁵ SLOW FOOD. **A arca do gosto**. Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/festival-arca-do-gosto2016>>. Acesso em 08 de Jan. de 2016.

expõe e transmite o patrimônio material e imaterial da humanidade e do seu meio, com fins de estudo, educação e deleite (ICOM, 2011, p. 42)

A inserção de elementos da cultura gastronômica de um lugar dentro deste ambiente museológico é extremamente importante para a sua documentação, salvaguarda e também como maneira eficaz de educação, sendo a instituição responsável por perpassar tradições para gerações presentes e futuras, garantindo seu reconhecimento e evitando sua perda. Além disso, é importante destacar que quando um bem é musealizado²⁶ este automaticamente é patrimonializado. Isso porque, musealização e patrimonialização são dois processos dificilmente separados devido à forte relação existente entre eles. De acordo com Jean Davallon (2009, p. 15), a “musealização é uma forma de patrimonialização – um objeto de qualquer natureza tornando-se parte do patrimônio” (apud LIMA, 2014, p. 4342). Melhor dizendo, ainda que não haja muitos itens gastronômicos ou sistemas culinários registrados enquanto patrimônios, se estes estão em um museu, esse ato é capaz de lhe garantir, além de sua preservação, a sua nomeação enquanto patrimônio.

Alguns exemplos de museus relacionados à gastronomia são o Museu da Gastronomia Baiana²⁷, em Salvador/BA, o Museu do Café²⁸, em Santos/SP, o Museu da Gastronomia em Praga²⁹, o Museu da Cerveja Kunstmann, em Valdivia, no Chile (SCHLUTER, 2003), entre vários outros.

Ainda relacionado ao tema dos museus, é válido acrescentar também a ideia de “museu interior”. De acordo com Scheiner, esse seria o museu “das impressões, das sensações, das experiências individuais, das pequenas e grandes lembranças, de tudo aquilo que nos define frente a nós mesmos e frente ao mundo” (SCHEINER, 2009, p. 11). Melhor dizendo, é tudo que faz parte de nós enquanto indivíduos e cidadãos do mundo, a união de tudo que carregamos enquanto bagagem própria e do grupo em que estamos inseridos. A gastronomia e seus sistemas, enquanto parte da cultura, também estão presentes na vida e no museu interior destes indivíduos, sendo assim “o conjunto de memórias construídas e possuídas pelo indivíduo – não todas as memórias, mas justamente aquelas que lhe são emocionalmente mais caras, e que o definem para si mesmo e para o mundo, as que lhe ficam para sempre na lembrança (...)” (Ibid., 2009, p. 11). Até porque, como afirmado por Barroco e Barroco (2004), “a alimentação também é memória, opera muito fortemente no imaginário de

²⁶ A musealização de um bem é uma ação que consiste na inserção de um objeto representativo de um grupo social no ambiente museológico transformando-o, com isso, em um objeto de museu, também conhecido como museália (DESVALLÉES E MAIRESSE, 2013).

²⁷ SENAC. **Museu da Gastronomia Baiana**. Disponível em <<http://www.ba.senac.br/museu/>>. Acesso em 06 de Jun. de 2016.

²⁸ MUSEU DO CAFÉ. Disponível em <<http://www.museudocafe.org.br/>>. Acesso em 06 de Jun. de 2016.

²⁹ CZECH TOURISM. **Prague Museum of Gastronomy**. Disponível em <<http://www.czechtourism.com/pt/c/prague-museum-of-gastronomy/>>. Acesso em 06 de Jun. de 2016.

cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura” (p. 3). Ou seja, a gastronomia faz parte do museu interior de uma pessoa e lá é armazenado enquanto memória.

Por fim, também é possível citar a atividade turística como uma maneira de valorizar a identidade gastronômica de uma localidade. Entretanto, muitos estudiosos criticam a forma como o turismo se apropria de elementos culturais e os transforma em mercadorias, fazendo com que o patrimônio perca suas características históricas e identitárias e passe apenas a ser valorizado enquanto produto. Realmente, os impactos negativos causados por essa utilização das representações culturais locais para a atratividade turística são muitos e podem acabar sendo permanentes, como a degradação dos lugares devido ao seu uso exacerbado, a descaracterização da cultura local, a desorganização na sociedade receptora, o crescimento não ordenado da atividade, a saturação da infraestrutura local e etc. (BARRETO, 2004).

Entretanto, em alguns lugares os benefícios se tornam muito maiores que os malefícios, fazendo com que a utilização da cultura como atrativo seja positiva. Partindo da visão econômica, pode-se afirmar que o turismo atrai mais divisas, gera mais empregos e causa o chamado efeito multiplicador³⁰. Além disso, a atividade é capaz de influenciar a redescoberta da importância histórica e cultural de determinadas tradições e patrimônios, estimulando a sua (re) valorização. Até porque, para atrair, uma localidade precisa estar bem cuidada e estruturada. Com isso, a comunidade passa a se envolver diretamente com o intuito de reconstruir sua história e, como resultado, acaba apreciando suas raízes. Essa estima dos moradores por seu legado cultural vira reflexo no comportamento dos turistas, que passam a valorizar muito mais os patrimônios em suas visitas. Barretto mostra como isso pode ser positivo ao afirmar que

a recuperação da memória coletiva, mesmo que seja para reproduzir a cultura local para os turistas, leva, numa etapa posterior, inexoravelmente à recuperação da cor local e, num ciclo de realimentação, a uma procura por recuperar cada vez mais esse passado (BARRETO, 2004, p. 47).

Ainda que com todas essas possibilidades de salvaguarda das principais referências gastronômicas de uma localidade, é sempre bom levar em consideração o conceito de patrimônio enquanto categoria de pensamento apresentado no tópico anterior. Essa ideia, que considera bens culturais enquanto patrimônios ainda que estes não sejam oficialmente registrados, é a principal forma de proteção desses bens culinários, podendo funcionar em paralelo com todas as outras aqui descritas: a atividade turística, o registro, a musealização e a documentação. Entender que algo é patrimônio e, conseqüentemente, importante para a

³⁰ De acordo com Barretto (2000), o efeito multiplicador ocorre quando a reação em cadeia provocada pela atividade turística acaba, conseqüentemente, ativando todas as indústrias fornecedoras do setor (BARRETO, 2000).

sociedade, é o primeiro passo em direção a sua proteção. Até porque, essa aceitação prévia, principalmente por parte dos indivíduos associados a esses patrimônios, é uma contribuição importante para o próprio processo oficial de registro. Como já dito anteriormente, sem o sentimento de ressonância e de aderência, ou seja, sem a evocação e representação destes bens por parte do grupo que lhes pertence, o registro em si é inútil.

Esse assunto está sendo bastante debatido neste trabalho principalmente pelo fato que seu objeto de estudo, a feijoada carioca, foi reconhecido oficialmente enquanto patrimônio há pouquíssimo tempo, em dezembro de 2013. Entretanto, sempre foi uma das expressões gastronômicas mais reconhecidas, tanto a nível municipal quanto estadual e até mesmo nacional, o que possibilitou sua elevação a patrimônio cultural estadual. Justamente por causa disso, nos próximos capítulos a feijoada, em especial a carioca, será utilizada como um estudo de caso que servirá para demonstrar como funciona essa forte relação entre gastronomia, cultura, identidade e patrimônio imaterial.

CAPÍTULO 2

FEIJÃO PRETO, ORELHA, TOUCINHO E PÉ.

2. FEIJÃO PRETO, ORELHA, TOUCINHO E PÉ

Conforme apresentado no capítulo anterior, a alimentação é considerada um fator de extrema importância na definição dos aspectos culturais, relacionais e simbólicos mais expressivos de determinado grupo em um certo período de tempo ou condições de existência. Seja a um nível local, regional ou nacional, essa é capaz de representar uma comunidade justamente por lhe conceder uma ampliada gama de significados que lhes são particulares e que a diferencia de outras, até porque, fisiologicamente falando, o homem poderia se alimentar com basicamente qualquer coisa, mas não o faz: ele decide **o que** quer comer, como, quando, quanto e de que forma. Essa escolha por um tipo específico de alimentação costuma ser feita de maneira similar dentro de um mesmo grupo de pessoas, o que vem a compor a sua estrutura alimentar. Por essa razão, o ato de comer é visto como muito mais do que a ingestão de um alimento, mas também uma forma de expressar todas as relações pessoais, sociais e culturais envolvidas para a sua realização sendo, exatamente por causa disso, entendido como uma linguagem, como colocado por Maciel (2004).

No caso do Brasil a situação não é diferente: a alimentação também é responsável por simbolizar tanto a cultura nacional, de uma forma mais ampla, quanto as regionais e locais, mais especificamente. Ainda que não seja nosso objetivo primário discorrer todos os detalhes acerca da formação da cozinha e alimentação brasileira através dos séculos, se faz necessário apresentar, ainda que de forma sucinta, seus principais aspectos, fatos, representações, características e traços para que seja possível compreender o estudo de caso desta pesquisa, a feijoada carioca, e de que maneira este se tornou um alimento tão emblemático dentro da cultura alimentar do Rio de Janeiro.

2.1. Aspectos históricos da alimentação brasileira.

A alimentação brasileira, assim como a própria cultura nacional, possui um histórico longo, inconstante e com múltiplos pontos de vista e de influências, o que demonstra o posicionamento contínuo das cozinhas enquanto elementos culturais. De maneira geral e simplificada, sua formação costuma ser atribuída, principalmente, à combinação das culturas indígenas, portuguesa e africana, principais grupos presentes no território na época da colonização, além da eventual participação de outras comunidades de imigrantes (como os japoneses, os italianos e os alemães, só para citar alguns) que trouxeram seus aspectos culturais particulares para acrescentar na “mistura”, ainda que esta não tenha sido homogênea e muito menos justa.

A carências de recursos financeiros e a incapacidade de adquirir produtos de diferentes origens obrigou tanto os portugueses quanto aos demais imigrantes o consumo de produtos locais como forma de substituição daqueles com os quais estavam acostumados e apresentou ao povo brasileiro a introdução ou incorporação de alguns novos elementos que

conseguiram ser trazidos, além de diferentes hábitos de consumo. Confirmando isso, Silva (2005) pontua que no período do Brasil Colônia, a alimentação “foi assimilada numa via de mão dupla, que reflete e produz, ao mesmo tempo, um processo de conhecimento, experimentação, adaptação e surgimento de algo novo” (SILVA, 2005, p. 75). Em outras palavras, devido a necessidade de sobrevivência imposta pela situação vigente, os grupos participantes acabaram por ter algum papel de influência em relação aos outros, alguns mais e outros menos, estabelecendo uma nova e reformulada cozinha. Assim, colonizador e colonizados, produtos locais ou importados, técnicas europeias, africanas ou brasileiras, todas acabaram acrescentando algo, seja em maior ou menor escala, a alimentação no novo continente. Dessa forma, entende-se que

o que se chama hoje de ‘cozinha brasileira’ é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma ‘cozinha brasileira’ sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica (MACIEL, 2004, p. 29.).

Com isso, antes de analisarmos essas culturas em separado, é necessário destacar algumas falhas na formação da culinária nacional, já que este “foi um processo marcado por desigualdades, conflitos, discriminação e hierarquização” (Ibid, 2004), uma vez que tanto negros quanto índios foram grupos explorados e dizimados e que, ainda que tenham feito a sua contribuição, a imposição cultural portuguesa era muito mais forte e poderosa, tendo sido necessária uma constante luta de resistência para manter e perpassar, ao menos em parte, alguns de seus variados costumes, como veremos a seguir.

A primeira cultura alimentar a ser analisada é a dos moradores originais da terra, os indígenas. Esses costumavam abastecer o corpo basicamente com carne de caça, peixes, répteis, mamíferos, geralmente assados. Também comiam muitas frutas e frutos silvestres, abundantes no território, além de raízes e tubérculos cozidos. Vale destacar que esses últimos grupamentos incluíam a mandioca e o milho, espécimes bastante utilizados por eles e que viriam a se tornar de grande importância para a alimentação do brasileiro durante a colonização, permanecendo presentes até os dias atuais (SILVA, 2005).

Já os portugueses, principalmente membros da corte ou comerciantes, possuíam uma cozinha baseada em sopas e mingaus, grãos, trigo, vinhos, ovos, carne e peixe, esses últimos geralmente defumados e salgados, raramente frescos. Além disso, valorizavam muito a comida temperada, e utilizavam itens como azeite, manteiga, gordura de porco, toucinho e elementos de horta, como salsinha, cebolinha, entre outros. Também usavam bastante o sal e o açúcar, dois insumos até então desconhecidos tanto por indígenas quanto por africanos, mas que acabaram se tornando parte de sua alimentação por uma ligeira pressão por parte dos colonizadores (atrelado a uma abundante produção nacional). Com isso, torna-se

interessante salientar que “a insistência desse uso [de tempero] permanece na cozinha brasileira, onde é irrecusável a comida nua (...)” (CASCUDO, 1983, p. 273), detalhe que pode ser observado até os dias de hoje. A comida brasileira, não importa de que região ou o que é, é sempre bem temperada.

Assim, percebe-se que os portugueses, assim como qualquer outro imigrante faria, tentaram recriar, pelo menos em parte, um ambiente que lhes fosse um pouco familiar no novo continente. Mesmo assim, com o passar do tempo e com a inevitável influência dos indígenas, os colonizadores começaram a alterar alguns de seus hábitos, até porque, muitos dos alimentos “portugueses” se tornaram raros ou muito caros para serem exportados, o que levou a sua conseqüente substituição por equivalentes nacionais. Essa atitude, de acordo com Silva (2005), demonstra o carácter flexível do colonizador português, que tanto influenciou quanto se deixou influenciar, ainda que de maneira indireta.

Já os africanos, por terem sido “trazidos” como escravos para trabalhar nos grandes engenhos de açúcar, vinham sem nenhum direito ou oportunidades, não tendo autonomia ou liberdade para transportar seus alimentos preferidos para o novo continente. Entretanto, com eles veio uma extensa bagagem cultural alimentar que acabou sendo aplicada e adaptada no novo continente com os insumos que houvessem disponíveis. Além disso, Cascudo (1983) afirma que os portugueses eram grandes agentes de distribuição alimentar entre distintos lugares. Assim, as constantes viagens entre Brasil e África mediadas por eles acabaram se tornando um meio de permuta de alimentos entre os dois continentes. Dessa maneira, itens importantes para a alimentação dos africanos como a banana e o azeite-de-dendê acabaram aportando em terras brasileiras e se tornando bastante utilizados por todos, ao mesmo tempo em que insumos como o milho e a mandioca foram parar no outro lado do Atlântico e se tornaram populares e conhecidos por lá também. Os itens brasileiros acabaram sendo tão bem recebidos pelos africanos que alguns deles, como o fumo, o milho e alguns outros, acabaram se tornando “comidas de orixás”, as divindades africanas, sendo oferecidas regularmente para as entidades religiosas em seus rituais (Ibid, 1983).

Após essa breve descrição da alimentação das principais culturas que influenciaram na formação brasileira, é possível dizer que

o processo inevitável de miscigenação culinária, calcado na preparação de pratos simples e de sabor local, pode ser atribuído a esse convívio mais profundo que permitiu, no dia-a-dia, as trocas constantes entre as diferenças culturais envolvidas, na busca não só de adequação necessária à sobrevivência, mas também da satisfação dos anseios do paladar (SILVA, 2005, p. 57).

Dessa maneira, entende-se que de uma forma ou de outra, esses grupos iriam acabar se influenciando devido a coexistência em um mesmo ambiente, ambiente esse que lhes exigia a capacidade de sobrevivência através da adaptação ao que lhes era oferecido e ao

espírito de sobrevivência que os obrigavam a compartilhar ao mesmo tempo em que abriam mão de seus valores e sistemas culturais autônomos.

Um fator importante que deve ser destacado sobre a alimentação brasileira em seu período colonial é que esta possuía uma enorme falta de variedade de insumos, o que pode ser explicado através do princípio geral do Sistema Mercantil e do Pacto Colonial, ideias/práticas que dizem que uma colônia só existe única e exclusivamente para dar lucro à metrópole (ALENCAR et all, 2005). Dessa forma, como os portugueses estavam mais preocupados com a produção de açúcar nos engenhos do que com qualquer outra coisa, os gêneros de subsistência produzidos eram, geralmente, pouco variados. Por causa disso, a alimentação geral dos brasileiros, tanto dos senhores quanto dos escravos, se baseava, muitas vezes, em milho, farinha de mandioca, carne seca e feijão preto. A única diferença é que para a elite, ao contrário dos mais pobres, esses itens não eram o seu único prato, já que havia alguns outros alimentos presentes no cardápio, como frango, sopa de legumes e toucinho (Ibid, 2005). Explicando melhor, Silva (2005) afirma que

a alimentação diária dos senhores era muito próxima a dos escravos, sustentando-se em produtos nativos de fácil cultivo, como o milho, o feijão, a mandioca – denominadores comuns de uma mesma dieta, portanto, que igualava, e somente nesse sentido, brancos, índios e negros (p. 56).

El-Kareh (2012) confirma esse cardápio ao afirmar que no Brasil, a

principal refeição consistia, diariamente, num prato básico de feijão preto cozido com toucinho e um pedaço de carne, fresca ou salgada, ao qual era misturada a farinha de mandioca. Esse prato era, normalmente, antecedido de uma sopa e acompanhado de outras carnes, arroz e salada, além de água. Ela era finalizada por uma fruta, normalmente banana ou laranja, e não diferia muito da de seus escravos, a não ser que estes, normalmente, só comiam o prato principal de feijão preto com ou sem toucinho e carne seca polvilhado de farinha de mandioca” (EL-KAREH, 2012, p. 99).

A situação da falta de preocupação com o plantio de gêneros de subsistência se tornou tão crítica que de acordo com Cascudo (1983), o governo foi obrigado a impor leis que obrigassem a sua produção. Como por exemplo, em 1701 foi estabelecida uma Ordem Régia que exigia o plantio de mandioca ao lado de qualquer outra produção para que as pessoas não passassem fome e o preço dos insumos básicos não subissem demais. Já em 1801, em Pernambuco, foi determinado que o plantio de gêneros de subsistência, tanto para a família quanto para os escravos, fosse feito antes de qualquer outro item de finalidade comercial. Essa situação, entretanto, era mais presente nas regiões litorâneas, principalmente no Nordeste, onde havia a existência em massa dos engenhos de açúcar e pouca plantação de mantimentos básicos. Entretanto, em lugares mais interioranos, como em São Paulo, onde não havia a produção de açúcar, a situação era um pouco diferente: o foco era a produção de gêneros de subsistência, como o milho e o feijão, que além de fáceis e rápidos de plantar,

armazenar e transportar, ainda serviram como forma de expansão das fronteiras internas (SILVA, 2005). De qualquer maneira, a variedade de insumos não era muita: apenas o básico era produzido.

Outro fator que deve ser destacado sobre a alimentação brasileira no período colonial era a informalidade e falta de etiqueta, até mesmo junto a elite, situação que não era comum na Europa. De acordo com o pintor Debret, que esteve no Brasil em uma missão artística, essa situação era provocada, principalmente, por fatores locais como a presença dos indígenas e dos escravos, que, de uma forma ou de outra, influenciavam fortemente os costumes e a cultura dos brasileiros, inclusive na alimentação (EL-KAREH, 2012). Além disso, de acordo com Silva (2005), além dos senhores e escravos comerem basicamente a mesma comida, como já apresentado, ainda o faziam ao mesmo tempo e no mesmo ambiente, muitas vezes sentados no chão de maneira completamente despojada e simples.

Entretanto, esse cenário “informal”, que à época era a única possibilidade de existência em uma colônia de exploração, se alterou significativamente com a chegada da Família Real Portuguesa e de sua Corte, em 1808, situação que influenciou vários aspectos da vida na colônia em um curto espaço de tempo. Primeiramente, a cidade do Rio de Janeiro foi temporariamente transformada em sede do governo português. Com a instalação da Corte no Brasil, foram necessárias diversas mudanças para alcançar os elevados padrões exigidos, inclusive na alimentação. Assim, passaram a ser imposta as boas maneiras à mesa, a separação entre os ambientes de escravos e senhores e também a demanda por refeições de luxo e sofisticação, estabelecendo uma distinção cada vez maior entre a elite e as classes mais pobres (EL-KAREH, 2012). Além disso, houve a quebra do monopólio português sobre os portos brasileiros, ocorrendo a abertura destes para as nações amigas, ainda que esse ato beneficiasse majoritariamente a Inglaterra. De qualquer forma, isso possibilitou a vinda de comerciantes externos que trouxeram consigo novas culturas, comportamentos, histórias, receitas, produtos diferentes e até mesmo cozinheiros que montaram restaurantes de requinte.

Apesar dessa relativa “europeização”, El-Kareh (2012) afirma que houve uma certa resistência das famílias cariocas mais simples em relação a alteração de seus padrões, até porque, os produtos requeridos para essa alimentação mais refinada eram muito caros e desconhecidos para os cozinheiros (em geral, os escravos) sendo, portanto, muitas vezes, substituído por equivalentes locais, mais baratos e disponíveis. Já de acordo com Maciel (2004), as mudanças nas receitas não eram apenas por causa de falta de ingredientes tradicionais, mas sim como “parte de uma dinâmica cultural que implica uma constante recriação de sua maneira de viver, com novas formas e significações” (p. 30). Melhor dizendo, os brasileiros, e até mesmo os portugueses, já começavam a aceitar esses “novos” alimentos e reivindicavam o seu lugar na cozinha diária. Além disso, El-Kareh (2012) ainda acrescenta

que a questão alimentar é uma via de mão dupla e que por isso muitos estrangeiros acabaram assimilando vários hábitos locais, inclusive alimentares. Essa seria, então, de acordo com Barbosa (2007), a lógica da alimentação brasileira, misturar vários tipos de tradições culinárias de diferentes origens para criar a sua própria base.

De uma forma muito simplificada, pode-se descrever, em linhas gerais, a construção de uma cozinha em um país colonizado a partir dos grandes deslocamentos populacionais e de trocas daí decorrentes. Ao se deslocarem, as populações levaram com elas todo um conjunto de práticas culturais e alimentares. Para satisfazê-los, tinham em sua bagagem, vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores e preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criara sistemas alimentares e cozinhas novas (MACIEL, 2004, p. 27).

Entretanto, nenhum insumo foi mais importante na formação alimentar brasileira do que a farinha de mandioca, a carne seca e o feijão preto. De acordo com Silva (2005), e também confirmado nos estudos de Cascudo (1983), Maciel (2004; 2005) e El-Kareh (2012), esses três itens são conhecidos como o **tripé da alimentação** do país, estando presente em praticamente todas as mesas, seja como alimentos principais ou apenas como parte da refeição. Ser brasileiro era se alimentar justamente com esses itens que, além de baratos, nutritivos e abundantes em território nacional, também eram saborosos e, para alguns, a única opção. Devido à importância histórica e à presença na alimentação nacional ainda na atualidade, esses três pratos serão melhor analisados a seguir.

2.2. O tripé da alimentação brasileira.

O primeiro dos alimentos desse tripé, a farinha de mandioca, já era altamente utilizada pelos índios antes mesmo da chegada dos portugueses ao Brasil, estando presente, principalmente, na região Norte do país (SILVA, 2005). Essa é feita a partir da raiz de uma planta originária da própria América, a mandioca, associada à diversas lendas indígenas que explicam sua origem. A principal e mais famosa conta que uma pequena indiazinha chamada Mani, que era muito saudável e alegre, teria falecido subitamente, sem ter ficado doente ou sofrido nenhum acidente. Seu corpo, então, teria sido enterrado dentro da oca em que morava. Ali, naquele mesmo lugar, nasceu uma planta com raiz comestível marrom por fora e branquinha por dentro. Seu surgimento foi entendido pelos locais como um presente do Deus Tupã para saciar a fome da tribo. Recebeu, assim, o nome em homenagem a pequena menina que lhe deu origem e seu local de aparição: mani + oca = manioca, que mais tarde acabou sendo chamada de mandioca (NOGUEIRA & WALDECK, 2006).

De qualquer forma, tendo surgido a partir de uma lenda ou não, reconhece-se que a raiz seja mesmo originária da região amazônica e um dos principais alimentos dos nativos antes mesmo do século XVI. Após a chegada dos portugueses, a farinha de mandioca também se tornou essencial para os colonos, principalmente por seus diversos benefícios,

como o plantio rápido e fácil, o armazenamento prático e, o mais importante, a capacidade de saciar a fome de quem a consumia. Por sua relevância na alimentação de todas as camadas da sociedade brasileira, fossem ricos ou pobres (mas principalmente escravos, bandeirantes e trabalhadores), era chamada de Pão do Brasil (ou Farinha de Guerra): aquele alimento acessível e sempre presente, como o pão³¹ para os Europeus. Acabou recebendo por isso o status de alimento colonial, sendo uma das bases da alimentação diária nacional (SILVA, 2005). Como apresentado anteriormente, sua importância era tamanha que seu plantio era obrigatório antes mesmo da cana-de-açúcar para que tanto os senhores quanto os escravos tivessem algo com que se alimentar mesmo quando não houvesse nada.

Já a carne seca tem uma história um pouco diferente. Na época da colonização, o gado foi trazido da Europa pelos portugueses com o objetivo de preencher os espaços vazios no centro-oeste e no Sertão brasileiro. Além disso, esses animais serviam também para transportar produtos volumosos e realizar operações de produção no campo, atividades que os conduzia por longas distâncias, forçando seus músculos e, conseqüentemente, dando origem a uma carne dura e não muito apetitosa. A solução encontrada foi a utilização da antiga técnica de secar a salgar as carnes, muito comum em Portugal e em toda a Europa, e que, além de proporcionar um longo prazo de conservação, ainda deixava a carne saborosa e leve para se carregar em viagens longas. Seu custo era baixo e servia de alimento proteico, principalmente para trabalhadores mais pobres e escravos (ainda que os ricos também a comessem), que não eram abastecidos com nada melhor e nem sempre tinham condições de comprar ou caçar outra coisa.

A carne seca, dessa maneira é percebida como “um produto absolutamente adaptado ao clima e à necessidade de armazenamento de alimentos” (Ibid, 2005, p. 107). Melhor dizendo, uma vez que o ambiente não era propício para o consumo de carne de boi da forma como era feito na Europa, os brasileiros e portugueses tiveram que se adaptar da melhor maneira possível, promovendo uma alteração de costumes e, conseqüentemente, mesmo sem planejar, elevando a carne-seca a uma condição de importância na alimentação diária.

Na região Sul, o destino do gado era outro: a produção de couro. Entretanto, o processo levava a um excesso de sobra de carne. Por causa disso, também se começou a produzir carne-seca com o material sobressalente, mas aqui essa era chamada de charque. Já em Minas Gerais, ao contrário do restante do país, o gado era utilizado para produzir leite e derivados e não costumava ser sacrificado (Ibid, 2005).

O último dos alimentos do tripé alimentar brasileiro, mas nem por isso menos importante, é o feijão. Esse grão, ainda que já fosse consumido há séculos tanto na Europa

³¹ Ainda que o pão de farinha de trigo fosse um alimento básico na Europa, o mesmo não acontecia no Brasil. O trigo não era uma planta originalmente presente na América do Sul e, por isso, quase não havia produção de pão no país, sendo substituído, portanto, pela farinha de mandioca.

quanto na África, se popularizou no Brasil com um tipo originário da própria América do Sul e Central, o feijão preto (ELIAS, 2007). É curioso notar, entretanto, que para os indígenas este era um alimento secundário, nem de perto um dos principais itens da refeição. Mas, por ter um elevado índice nutricional, ser responsável por umedecer o prato (normalmente composto de farinha de mandioca e carne-seca), além de ser facilmente plantado e colhido, acabou se tornando a comida básica de todo dia do brasileiro, conhecido também como a carne dos pobres: rico em proteínas, carboidratos complexos, vitaminas, minerais (como ferro, zinco e potássio), fibras, além de vitamina B e lisina (MACIEL, 2004; MENDES et. all., 2010). Por causa desse fato, Silva (2005) afirma que se pode perceber como a forma lusitana de preparo do feijão, esse como um caldo gordo, ainda que ele fosse um grão originalmente local, acabou sobressaindo as práticas indígenas de consumo do mesmo.

Mas nem sempre o feijão foi o alimento mais presente nas mesas brasileiras. De acordo com Papavero (2008), do começo da colonização até o final do século XVII, a dieta nacional era baseada em alimentos secos (principalmente as já citadas farinha de mandioca e carne seca) e não incluía o grão. Somente a partir do século XVIII é que o feijão teve a sua cultura difundida entre os colonos, principalmente por causa das facilidades relacionadas a sua produção, se tornando presença certa em todos os lugares, principalmente em residências mais humildes (CASCUDO, 1983). Além do baixo custo,

a obtenção rápida das safras dos feijões (cerca de três meses após o plantio), a relativa facilidade de transporte dos grãos e o fato de se conservarem bem depois de secos, constataram provavelmente entre os fatores que induziram a expansão de seu uso (PAPAVERO, p. 15).

Elias (2007) acrescenta que esses motivos também ajudaram na expansão e fixação das populações lusas no interior do país, já que o feijão servia tanto de alimento (nas suas viagens e também já depois de instalados) quanto como forma de definição de divisas territoriais. A importância do feijão para os brasileiros era tanta que o autor ainda afirma que todos os viajantes que vieram ao país durante o século XIX relataram a sua relevância na alimentação nacional: “não há refeição sem o feijão, só o feijão mata a fome” (SEIDLER, 1976, P. 71, EL KAREH, 2012, p. 137). Na maioria das vezes, principalmente para escravos e trabalhadores, era acompanhado de farinha de mandioca e da carne-seca, formando, assim, o famoso tripé alimentar brasileiro. Ainda que outros itens também fossem consumidos, como o milho e até mesmo o arroz (ainda que bem menos do que é atualmente), nada se comparava ao feijão e não havia alimento que pudesse substituí-lo, visto que era plantado em todos os cantos do Brasil e era a principal fonte de alimentação de grande parte da população (EL-KAREH, 2012).

Entretanto, apesar de ser bem nutritivo, muitas vezes, principalmente no caso das camadas mais humildes da população, o feijão era o único alimento disponível, o que nem

sempre era visto como algo completamente saudável já que, além de provocar gases, a refeição era vista como “incompleta”, justamente pela falta de carne, que nem sempre estava presente. Por causa disso, entendia-se ser necessário buscar um complemento para esse prato, na medida do possível, fosse através da carne seca, fosse por outras fontes, de forma que ele se tornasse ainda mais nutritivo. Dessa maneira,

os feijões dos tropeiros, ao deixarem de serem ingredientes alternativos, fazendo as vezes de carnes na dieta de quem não tinha recursos, incorporavam prioritariamente o toucinho e não demoraram a incluir também carnes, sem prejudicar a saúde de semelhante iguaria (PAPAVERO, p. 15).

Observa-se, então, a partir daí, o uso também de outras carnes. De acordo com Ewbank (1973 apud EL-KAREH, 2012), além da carne-seca, havia um grande consumo de carne de porco por parte da população, fossem esses ricos e pobres, brasileiros ou portugueses, praticamente todos os dias. O uso de toucinho e outros tipos de carne associados com o tripé alimentar brasileiro influenciaram a criação de diferentes receitas, como é o caso do estudo de caso deste trabalho e um dos mais emblemáticos pratos cariocas dos últimos séculos: a feijoada. Na próxima seção desse capítulo serão compartilhadas algumas teorias acerca de suas possíveis origens.

2.3. As possíveis origens da feijoada.

Definir qual é a narrativa correta acerca da origem da feijoada não é uma tarefa simples. Na verdade, é algo praticamente impossível. Durante as incessantes busca para a elaboração desta pesquisa, notou-se que as fontes encontradas divergiam sobre qual seria a história precisa acerca da criação desse prato. Existem, basicamente, dois pontos de vista completamente diferentes um do outro, ainda que ambos tenham argumentos plausíveis que os sustentem: um voltado para a perspectiva da pesquisa histórica acadêmica e outro para a empírica, focando na luta de classes. O objetivo deste trabalho, entretanto, não é apontar uma origem como certa e outra como errada, mas sim apresentá-las de forma a construir uma discussão sobre o prato como uma tradição local, levando em consideração que nenhuma das duas visões será aqui escolhida como verdade absoluta.

A feijoada carioca é um dos pratos mais emblemáticos da cozinha local, sendo carregado de cultura e significado. Sua representatividade é tanta que, muitas vezes, é considerado uma especialidade não apenas do Rio de Janeiro, mas sim de todo o país, ainda que exista versões diferentes da iguaria em outros estados. Demonstrando a importância da variante carioca, Maciel (2004) aponta que esta é “oferecida ao estrangeiro quando se quer apresentar a cozinha brasileira, indispensável nos cardápios dos restaurantes de cozinha brasileira no exterior (...)” (p. 33). Talvez isso ocorra porque o Rio de Janeiro é uma das cidades mais conhecidas do mundo, ou pelo fato desta ter sido capital do Brasil e ponto de referência cultura. Ainda há quem afirme que é porque a receita mais conhecida do prato é

carioca, já que esse teria surgido da cidade. Na verdade, não se sabe ao certo: apenas somos capazes de especular o motivo. Entretanto, é possível comprovar a magnitude do prato através de pesquisas. Prova disso é que em um de seus trabalhos, Rocha (2014) realizou uma busca no acervo digital do jornal “O Estado de São Paulo” a fim de verificar quantas ocorrências relacionadas ao termo “feijoada” poderiam ser encontradas já que, segundo a mesma, a leitura e análise desse material forneceria “rastros da vida cotidiana, práticas sócias e discursos portadores de constante batalhas partidárias que projetaram, protestaram e idealizaram projetos sociais” (p. 227). Entre os anos de 1875 e 2009, Rocha descobriu 15.012 matérias diferentes. Ao atualizar essa pesquisa, constatou-se a presença de 15.223 resultados entre as décadas de 1870, quando o periódico iniciou suas atividades, até a década atual (período que compreende os anos de 1875-2016), como se pode ver na FIGURA 01 abaixo.



Figura. 1. Resultado de Busca para “Feijoada”. Acervo Estadão de São Paulo em 25 de Out. de 2016.

Entretanto, de acordo com Elias (2007), a menção da feijoada em um periódico brasileiro é ainda mais antiga do que a existência do próprio “Estado de São Paulo”, datando do ano de 1849 quando um jornal publicou a nota de um restaurante que oferecia “a bela feijoada à brasileira”, todas as terças e quintas-feiras, a pedido de diversos clientes. Mas, afinal, o que é a feijoada? Porque ela é tão importante no contexto local e nacional?

A feijoada pode ser considerada a versão transformada e bem mais completa da dobradinha cotidiana do Brasil, o famoso arroz com feijão (Maciel, 2004). Geralmente feita para ocasiões especiais, seu consumo é um ritual. Sua receita tradicional acrescenta à panela de feijão preto diversos pedaços de carne de boi e de porco, como costela, pé, toucinho, orelha, rabo, lombo e carne-seca. Normalmente é acompanhada de arroz, farofa, couve mineira e laranja, sendo assim, chamada de feijoada completa, como ilustrado na imagem 02.



Figura. 2. Mesa com Feijoada Completa e Acompanhamentos. SuperChefs³²

Antes de serem apresentados os dois principais pontos de vista em relação à história da feijoada, convém ressaltar que uma das mais importantes características relacionadas a esta é a sua imensa capacidade de união entre pessoas já que, embora

possa ter surgido de uma transformação da dupla cotidiana (o que é mais provável), uma feijoada (em especial, a completa) não é apenas um feijão com arroz incrementado. Ela é feijoada, um prato especial que exige muito mais tempo para ser feito (e digerido) e que fica, em geral, reservado às ocasiões especiais, com convite aos amigos, implicando assim comensalidade (MACIEL, 2004, p. 33).

Essa afirmativa demonstra a importância da feijoada enquanto um prato que instiga a o sentimento de comunhão entre pessoas, já que não é algo que costuma ser feito de forma rápida ou sem importância. Geralmente é preparado para comemorações, confraternizações, refeições de fins de semana ou qualquer outra situação que seja além do convencional já que a própria feijoada é algo extraordinário, fora do comum. Uma das principais características dos cariocas é o gosto pela confraternização com o outro e a feijoada é um prato capaz de proporcionar esse sentimento de união, seja para ricos ou para pobres, para brasileiros ou estrangeiros. Mas, afinal, como teria surgido essa iguaria?

O primeiro ponto de vista sobre a origem deste prato é aquele de conhecimento empírico que permeia no senso comum de todos os brasileiros. Desde cedo, as escolas ensinam que a feijoada teria sido criada na época do Brasil Colônia, nas senzalas dos grandes engenhos de cana de açúcar, onde os escravos acrescentavam ao caldo de feijão preto, concedido pelos senhores, restos de carne – principalmente de porco, como orelha, pé e rabo. Teria surgido então este prato, considerado muito mais rico em relação a nutrientes do que

³² SUPERCHEFS. Guia da Feijoada Carioca para o Carnaval. Disponível em <<http://superchefs.com.br/guia-da-feijoada-carioca-para-o-carnaval/>>. Acesso em 25 de Out. de 2016.

aqueles providos pelos senhores de engenho, e que consistiam em basicamente feijão preto e farinha de mandioca. Dessa maneira,

teremos a origem da feijoada relacionada aos tempos em que vigorava o modo de produção escravista nascido em meio as senzalas; mais especificamente originário como produto da culinária dos negros africanos, pois estes eram vistos apenas como 'objetos de trabalho' e tinham a sua disponibilidade os mais 'saborosos restos' de tudo aquilo que eram inúteis na alimentação dos senhores de engenho, ou seja, as extremidades dos porcos: os pés, orelhas, rabo, entre outros. Acrescido a isso, os escravos adicionavam ao que chamamos de feijoada, o então, feijão preto (SILVA & GOMES, 2008, p 4-5).

Este seria, portanto, um “prato brasileiro” por excelência, já que seria uma mistura: feito por escravos, para saciar sua fome, a partir de técnicas portuguesas antes não utilizadas pelos africanos, como o cozimento, a mistura de alimentos diferentes em uma mesma panela e o uso de gordura.

Essa vertente da história da origem do prato aponta que, assim como o samba, a feijoada teria sido reprimida até meados da década de 1930, quando ambos teriam sido apropriados pela elite branca como uma jogada política que buscava uma forma de dominação, ainda que disfarçada com outro nome (CARNEIRO, 2005). Peter Fry, estudioso americano que morou por muitos anos no Brasil, reafirma essa teoria em seu trabalho “Feijoada e *Soul Food*” (1982), onde compara o prato brasileiro ao americano, ambos parecidos em sua composição e história, já que utilizariam as sobras de carne de porco dos senhores e teriam sido criados pelos escravos. Entretanto, Fry aponta que, no caso dos Estados Unidos, ao contrário do Brasil, a iguaria seria um símbolo de negritude, criado no contexto da libertação negra, enquanto que no Brasil teria sido apropriado pela burguesia branca e, juntamente com o samba, transformado em instituições nacionais lucrativas (tanto econômica quanto politicamente).

Entretanto, recentemente, um novo ponto de vista, baseado em recentes pesquisas históricas, tem apresentado teorias que desmistificariam a origem popular da feijoada. Com isso, diversos pesquisadores têm apontado alguns dos motivos que fazem com que eles consideram que a feijoada seja, na verdade, o resultado da combinação da influência portuguesa misturado com a rotina do Brasil Colonial, não tendo sido criado nas senzalas. O principal argumento, segundo Elias (2007), é que:

na Europa, sobretudo na Europa de herança latina, mediterrânica, havia - e há - um prato tradicional que remonta pelo menos aos tempos do Império Romano. Consiste basicamente em uma mistura de vários tipos de carnes, legumes e verduras. Há variações de um lugar para o outro, porém é um prato bastante popular, tradicional. Em Portugal, o *cozido*; na Itália, a *casoeula*; na França, o *cassoulet*; na Espanha, a *paella*, esta feita à base de arroz. Esta tradição vem para o Brasil, sobretudo com os portugueses, surgindo com o tempo – na medida em que se acostumavam ao paladar, sobretudo os

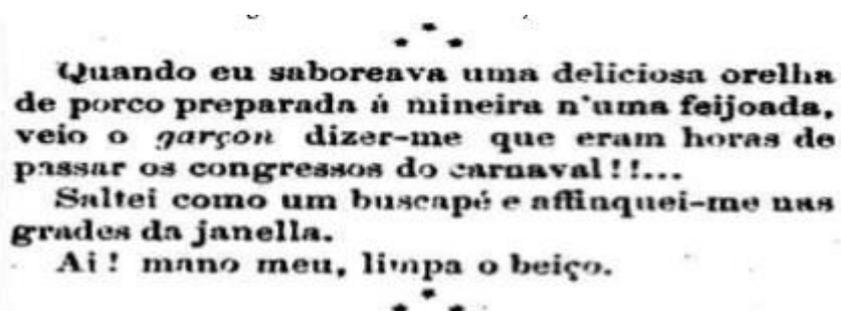
nascidos por aqui - a ideia de prepará-lo com o feijão-preto, inaceitável para os padrões europeus. Nasce, assim, a feijoada (p. 38).

O que o autor aponta, portanto, é que o conceito original do cozido português tenha sido uma das principais influências para a criação da feijoada. Melhor dizendo, o prato seria adaptado à realidade culinária do Brasil Colônia ao alterar seus ingredientes principais para itens que eram a base da alimentação local, como o feijão preto, reinventando, assim, um prato já existente. Esse argumento se pauta, então, na ideia de que a constituição de um prato típico segue a lógica de formação cultural e identitária de um lugar ao constatar-se que leva em consideração a influência de representantes locais em sua construção.

Outro argumento desta vertente de pensamento é que, conforme aponta Elias (2007), “as partes salgadas do porco, como orelha, pés, e rabo, nunca foram restos. Eram apreciados na Europa enquanto o alimento básico (...)” (p. 38). Para comprovar isso, o autor traz em um trecho de seu trabalho uma listagem de compras feita pela família Imperial no século XIX onde constam esses ditos alimentos “menos nobres” o que, segundo ele, demonstra que os mesmos não seriam “restos”, como costuma ser apontado, mas sim parte da dieta dos senhores:

a Casa Imperial – e não escravos ou homens pobres – comprou em um açougue de Petrópolis, no dia 30 de abril de 1889, carne verde (fresca), carne de porco, lingüiça, lingüiça de sangue, rins, língua, coração, pulmões, tripas, entre outras carnes. D. Pedro II talvez não comesse algumas dessas carnes – sabe-se de sua preferência por uma boa canja de galinha –, mas é possível que outros membros de sua família, sim. O livro *O cozinheiro imperial*, de 1840, assinado por R. C. M., traz receitas para cabeça e pé de porco, além de outras carnes – com a indicação de que sejam servidas a “altas personalidades” (p. 39).

Rocha (2014), complementa o argumento ao apresentar em seu trabalho um pedaço de uma crônica publicada no jornal “O Estado de São Paulo”, datada do ano de 1875, onde o autor diz estar comendo (e apreciando) em um restaurante um dos chamados alimentos restos, a orelha de porco, como pode ser observado na FIGURA 03 apresentada abaixo.



Quando eu saboreava uma deliciosa orelha de porco preparada á mineira n'uma feijoada, veio o *garçon* dizer-me que eram horas de passar os congressos do carnaval!!...
Saltei como um buscapé e affiquei-me nas grades da janella.
Ai! mano meu, limpa o beijo.

Figura. 3. Crônica sobre a Feijoada. Jornal O Estado de São Paulo, 14 de fevereiro de 1875, p. 2 (ROCHA, 2014).

Já El-Kareh (2012) adiciona a ideia de que os senhores mal forneciam os escravos com o básico da alimentação, feijão preto e farinha de mandioca, então, segundo o autor, seria ingenuidade esperar que eles recebessem “mais do que deviam”, ainda mais os miúdos, “que há muito tempo eram bastante apreciados pelos senhores, sendo objeto de um lucrativo comércio mantido por açougueiros e tripeiros e animado por vendedores ambulantes” (p. 127).

Uma outra justificativa dessa corrente afirma que o tempo de preparo da feijoada carioca é bem longo e seria, portanto, difícil de ser preparado pelos escravos. De acordo com os livros de receita da época, o tempo aproximado de cozimento do feijão preto é entre seis a oito horas. Além disso, as carnes utilizadas na composição do prato necessitariam de tempo de cocção diferenciada devido a sua composição e por isso, deviam ser feitas em separado (FRANÇA; MENDES; PERROTTA, 2010). O trabalho escravo era muito pesado e demandava diversas horas por dia e quase nenhum tempo livre e, por essas razões, os teóricos dessa corrente acreditam que seja difícil “afirmar que eram os escravos que preparavam sua comida e que dispunham de lugar, tempo e meios para adquirir seus ingredientes e cozinhá-los sob a forma de feijoada (...)” (EL-KAREH, 2012, p. 122).

Câmara Cascudo (1983) também deu sua contribuição para essa teoria ao afirmar que tanto índios quanto africanos não cozinhavam carnes, apenas assavam-nas. Segundo o autor, legumes, raízes e hortaliças eram os únicos alimentos em que se utilizava o método de cozimento. Além disso, Cascudo também afirma que esses dois povos consideravam a mistura de alimentos uma extravagância ou veneno, não tendo, portanto, o costume de cozinhá-los juntos, e acrescenta ainda que a mistura de feijão com mandioca ou milho foi uma exigência portuguesa. Ademais, nenhum desses dois povos teria o costume de se alimentar com carne de boi e os escravos, inclusive, vendiam este animal para ter dinheiro para comprar outros tipos de comida.

Essas foram algumas das razões apresentadas pelos historiadores para creditar a criação da feijoada à influência portuguesa mesclada aos contextos da época do que aos escravos que aqui viviam. Entretanto, essa argumentação, ainda que baseada em pesquisas históricas, é considerada um tanto polêmica já que, como apresentado por Fry (1982) e pontuado por Maciel (2004), o fato de não considerar-se o “mito” da feijoada feita pelos escravos na senzala é uma forma de retirar os créditos da criação do prato de uma parcela da população que sofreu durante anos e que, apesar disso, traz consigo o orgulho de ter criado, mesmo em meio a tantas situações adversas, um dos principais pratos típicos da cidade do Rio de Janeiro e até mesmo do Brasil. Entende-se que esta seria uma forma de continuar a dominação da elite branca sobre o negro ainda depois de tantos anos.

O objetivo desse trabalho, entretanto, não é mostrar qual é o lado certo ou errado. Ambos pontos de vista foram apresentados de maneira a esclarecer o contexto no qual o prato está inserido. O que se sabe com certeza é que em pouco tempo a feijoada se tornou

o prato mais importante em todas as refeições brasileiras. Não há casa, por mais pobre que não tenha a sua feijoada; nem há qualquer, por mais rica, que exclua de sua mesa esse prato por excelência, pelo qual as pessoas de todas as classes mostram gosto igualmente pronunciado (AGASSIZ, 1975 *apud* EL-KAREH, 2012, p. 135).

Aceita e degustada por todas as camadas da população, a feijoada se tornou um prato típico sem precedentes, presente na mesa dos ricos sem sair da dos pobres. Seu consumo se tornou constante de tal forma que foi permitido pela Igreja Católica até durante o período da quaresma. Em festas e celebrações também estava sempre frequentemente acompanhada do arroz, da farinha de mandioca e da laranja porque “se hoje tudo termina em samba, no século XIX tudo acabava em patuscada [reunião de pessoas] ou mesmo em feijoada propriamente dita” (EL-KAREH, 2012, p. 130). Dessa forma, sendo parte significativa do cotidiano carioca,

a feijoada, com toda a certeza, transformara-se um dos traços culturais mais fortes desse imenso país. O brasileiro, independentemente de sua origem e status social, falava português e comia feijoada. Assim, antes do samba e do carnaval, ambos cariocas, veio a feijoada nacional (Ibid, 2012, p. 138).

Neste prato, portanto, está intrínseca uma enormidade de representações culturais: contém uma parte da culinária portuguesa, a história de batalha negra, misturada com a abundância e apreço dos nativos pelo feijão preto além de todos os demais entroncamentos históricos, geográficos e econômicos da época. Saborear uma feijoada é, não somente, comer uma simples iguaria, é degustar todo o contexto no qual este prato está inserido porque, “de certa forma, a feijoada projeta-se para o mundo, como uma forma de simbolização da comida e, por consequência, do jeito de ser brasileiro (e não só à mesa) ” (CAMPOS; JACOB, 2012, p.4). A feijoada, dessa forma, se torna um símbolo da identidade carioca, reconhecido nacionalmente e portador da cultura local.

Devido à associação da feijoada a festividades, também não se pode negar a importante e estreita relação existente entre esta e o samba, principal representação musical da cultura carioca. Esses elementos são os signos mais destacados e reconhecidos da identidade brasileira, sendo como um quebra-cabeça que só faz sentido completamente quando está montado no Rio de Janeiro. A relação entre esses elementos é extremamente forte até os dias de hoje, podendo-se usar como exemplo de sua caracterização os ensaios de escola de samba, eventos que são, inclusive, atrativos aos turistas: nestes, procura-se mostrar toda a “*carioquice*” através de uma boa feijoada acompanhada de muito samba.

Uma prova de importância do simbolismo da feijoada é que no ano de 2013 o deputado estadual Coronel Jairo apresentou o projeto de lei nº 1.862/12 à ALERJ visando transformar o prato em Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro. De acordo com o site do órgão, o autor do projeto acredita que exista uma “associação entre a iguaria e a história

do estado, desde o período da escravidão até os dias atuais, em que ela se mantém intimamente vinculada a movimentos culturais locais, como o samba” (ALERJ, 2013). Após aprovação nas duas sessões necessárias na ALERJ, naquele mesmo ano o projeto foi encaminhado para a sanção do governador do Estado do Rio de Janeiro em exercício na época, Sérgio Cabral, que o aprovou. Assim, em 19 de dezembro de 2013, por meio da Lei Ordinária nº 6.647, a Feijoada Carioca foi enfim declarada um Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro³³.

O mesmo deputado, Coronel Jairo, também submeteu, pouco tempo depois, o projeto de lei nº 1863/12 onde sugeria a criação de um “Dia Estadual da Feijoada” a ser inserido no calendário do Rio de Janeiro. O mesmo foi aprovado pelo plenário em 05 de dezembro de 2012 e, através da Lei Ordinária nº 6.638 de 18 de dezembro de 2013, e definiu-se a data de 16 de outubro como um momento de celebração anual da feijoada carioca³⁴.

É importante salientar que, como qualquer outro elemento cultural, a cozinha não é algo fechado, muito menos totalmente definida. Pelo contrário, assim como a cultura em si, é algo que está sempre mudando, se desenvolvendo e recriando. A feijoada também sofreu alterações ao longo dos anos, tanto em sua receita, que pode variar de uma região para outra, quanto em suas reuniões. Será que isso retira o seu *status* de prato tradicional? Será que interfere em sua posição enquanto patrimônio estadual carioca? É o que será apresentado e debatido na próxima sessão e no próximo capítulo.

2.4. Feijoada na atualidade.

Conforme apresentado anteriormente, a gastronomia, como um elemento cultural, não é algo estático e engessado, estando sujeita a constantes modificações em sua composição, dependendo das influências que sofre. Dessa maneira, um prato típico, sendo parte da gastronomia característica de determinado grupo e sua localidade, também está dotado de valores culturais podendo, dessa forma, sofrer alterações como qualquer outro elemento. Com a feijoada não é diferente. Apesar desta ser um prato típico tradicional imbuído de história e cultura e ter sido registrada enquanto patrimônio imaterial do Estado do Rio de Janeiro, ao longo dos anos surgiram várias “modernizações” tanto no que diz respeito à receita da feijoada quanto em relação à sua apresentação/consumo/localização, conforme será apresentado a seguir.

³³ BRASIL. Lei nº 6.647 de 19 de dezembro de 2013. **Considera como patrimônio cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro a Feijoada Carioca.** ALERJ. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/26620ade46f0854783257c54005e3514?OpenDocument>>. Acesso em 20 de Jun. de 2016.

³⁴ BRASIL. Lei nº 6.638 de 18 de dezembro de 2013. **Institui o dia estadual da feijoada carioca e dá outras providências.** ALERJ. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/e9589b9aabd9cac8032564fe0065abb4/6e323d935318235c83257c460054268d?OpenDocument>>. Acesso em 20 de Jun. de 2016.

O primeiro exemplo são as feijoadas feitas nas quadras de escola de samba, eventos muito populares no Rio de Janeiro e que são realizados pela maioria das agremiações durante o curso do ano (e não apenas no carnaval). Entretanto, esse tipo de acontecimento, que foi originalmente criado para ser um momento de união entre os membros de suas comunidades, logo se tornou um evento que atrai tanto moradores de outras regiões da cidade como turistas nacionais e internacionais em visita. Com isso, muitas das práticas tradicionais do evento foram sendo alteradas para aumentar seu nível e manter um certo padrão, como a cobrança de ingressos, a obtenção de patrocínio de marcas famosas, a apresentação de artistas conhecidos e até mesmo a contratação de uma equipe externa para a preparação da iguaria, satisfazendo a todos os convidados externos, mas afastando um pouco a própria comunidade.

Souza (2014) acrescenta mais detalhes sobre essas mudanças nas feijoadas de escola de samba em seu trabalho de conclusão de curso, originado de uma pesquisa etnográfica feita por ela na quadra da Portela. De acordo com a autora, a maioria dos entrevistados (todos sendo moradores locais e membros ativos da comunidade portelense) afirmam sentir falta das feijoadas realizadas antigamente, já que essas tinham um carácter mais reservado por serem voltadas apenas para eles, contando com a presença de no máximo 50/60 pessoas. Entretanto, os mesmos ainda afirmam que atualmente, por ser um evento bem conhecido e divulgado, fica sempre cheio e que, apesar de isso ser bom para a escola, financeiramente falando, afasta os membros da comunidade, perdendo-se o objetivo de reunir a família portelense e manter a sua união. Através dessas afirmações, é possível notar que existe uma ligeira tensão entre visitados e visitantes, ainda que os primeiros entendam a importância da presença do outro.

Com esse exemplo, percebe-se que a feijoada, sendo não apenas um prato, mas todo o contexto de celebração e consumo que a envolve, teve uma significativa modificação nos últimos anos nas quadras de escola de samba. O que antes era um convívio social entre moradores de uma comunidade se tornou um evento de porte significativo, com presença de pessoas de muitos lugares, patrocínio, artistas famosos, sendo divulgado em diversas plataformas e, com isso, atraindo cada vez mais convidados. Os próprios membros da escola muitas vezes não conseguem entrar e, quando o fazem, costuma ser tão cheio que não conseguem conviver com ninguém, muito menos se unir enquanto comunidade. Assim, nota-se duas faces dessa mudança: a positiva, que traz dinheiro e divulgação para dentro da agremiação, ajudando-a a se manter financeiramente; e a negativa, que acaba prejudicando os hábitos antigos e os laços comunitários. A feijoada, enquanto um patrimônio cultural, está em constante mudança e sujeita a essas modificações que, ainda que não sejam inteiramente aprovadas pelos mais próximos, também não são totalmente recriminadas, já que ajudam a agremiação.

Além da quadra das escolas de samba, a feijoada se encontra presente em diversos outros lugares. Existem, por exemplos, muitos restaurantes, de todos os tipos, que oferecem o prato no chamado “dia de feijoada” (ainda que não haja um consenso sobre a data ser quarta-feira, sexta-feira, sábado ou domingo). Dessa forma, a iguaria se encontra presente no cotidiano, principalmente do carioca, estando sempre disponível para aqueles que o apreciem, mas não querem (ou não tem tempo de) cozinhar, seja em restaurantes um pouco mais sofisticados, como a “Casa da Feijoada”, em Ipanema e a “Academia da Cachaça”, no Leblon, ou até mesmo em bares e restaurantes mais simples, inclusive à quilo. Dessa maneira, observa-se que o prato saiu do ambiente doméstico, familiar e de comunidade e, como a maioria dos elementos culturais cariocas, ganhou as ruas, sendo reconhecido, portanto, como um modo de socialização. Há quem diga que, com isso, o prato é descontextualizado de seu ambiente original, descaracterizando suas origens. Por outro lado, essa popularização do prato entre todas as classes faz com que o mesmo se torne mais conhecido e valorizado, além de, ao se transformar em um prato de rua, ganhar o “selo” informal de um autêntico elemento da cultura carioca.

Uma outra alteração, dessa vez em relação à receita da feijoada, é a inovação dos ingredientes utilizados no seu preparo. Diversas são aquelas inventadas a partir da original, como a versão inteiramente vegetariana, que adota alguns legumes e tofu³⁵ no lugar das carnes para que os adeptos dessa dieta possam comer o prato (ou, melhor dizendo, uma versão similar); também existem feijoadas que, ao invés de utilizarem partes do boi e do porco, são feitas com frutos do mar, para aqueles que preferem esse tipo de carne³⁶; outra receita diferente é aquela que substitui o tradicional feijão preto por feijão branco ou marrom, dependendo da preferência dos consumidores e cozinheiros. Elias (2007), apoia essas variações ao afirmar que

hoje em dia não há apenas uma receita de feijoada. Pelo contrário, parece ser ainda um prato em construção, como afirmou nosso folclorista maior nos anos 1960. Há variações aqui e acolá, adaptações ao clima e produções locais. Para Câmara Cascudo, **a produção não é um simples prato, mas sim o cardápio inteiro**” (p. 39, grifo nosso).

Outra modificação na feijoada, dessa vez em relação à sua composição enquanto prato, foi o surgimento do chamado bolinho de feijoada. A receita tem origem no bar/boteco “Aconchego Carioca”, localizado na Praça da Bandeira, na cidade do Rio de Janeiro, e foi criado pela chef Kátia Barbosa, conhecida por suas receitas criativas. A iguaria se tornou tão

³⁵ MUNDO BOA FORMA. **Como fazer uma feijoada vegetariana – Dicas e Receitas**. Disponível em < <http://www.mundoboforma.com.br/como-fazer-uma-feijoada-vegetariana-dicas-e-receitas/>>. Acesso em 14 de Jan. de 2017.

³⁶ EDU GUEDES. **Feijoada de frutos do mar**. Disponível em < <http://receitas.eduguedes.com.br/feijoada-de-frutos-do-mar/>>. Acesso em 14 de Jan. de 2017.

popular que foi parar em duas novelas da Rede Globo, “Insensato Coração”, de 2011, e “Avenida Brasil”, de 2012, aumentando ainda mais a fama do bolinho³⁷, possibilitando a abertura de uma filial do bar na cidade de São Paulo. A receita consiste em bater no liquidificador a feijoada completa (tradicional), misturar com farinha de mandioca, rechear com couve e bacon, empanar e fritar³⁸. Vários outros estabelecimentos já possuem a iguaria, como o bar “Destemidos”, em Botafogo e a barraca itinerante “Beans RJ” (onde o trio de bolinhos é vendido a R\$ 20,00), dentre vários outros. Esse formato da feijoada facilita o consumo da feijoada em bares e feiras gastronômicas, ainda que esses lugares geralmente também vendam a versão tradicional como pode ser observado nas imagens abaixo.



Figura. 4. Cardápio da Barraca Itinerante Beans, acervo pessoal.

³⁷ IG. **Bolinho de Feijoada: o queridinho das novelas.** Disponível em <<http://receitas.ig.com.br/2012-08-01/bolinho-de-feijoada-o-queridinho-das-novelas.html>>. Acesso em 11 de Jan. de 2017.

³⁸ Receita ensinada pela própria Chef Kátia Barbosa em um vídeo do YouTube. YOUTUBE. **Receita Bolinho de Feijoada, por Kátia Barbosa, do Aconchego Carioca.** Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=TkYprsi9ZCs>>, acesso em 11 de Jan. de 2017.



Figura. 5. Bolinho de Feijoada. Acervo Pessoal

O bolinho, dessa maneira, modifica completamente a forma tradicional de consumo da feijoada. Entretanto, é uma inovação que costuma ser bem aceita pelo público por ser menor, mais prático e mais fresco (já que não tem que ser consumido como caldo).

Esses foram são só alguns exemplos de alterações relacionadas à receita e/ou consumo da feijoada tradicional carioca. Teoricamente falando, assim como a própria cultura, que não é estática e nem pode ser engessada, a feijoada, enquanto elemento cultural, está sujeita a mudanças em sua composição. Entretanto, até que ponto essas modificações podem acontecer sem descaracterizar o prato de forma a este perder seu *status* tradicional? Será que essas podem provocar a perda da identidade e da representatividade do prato de tal forma que o título de patrimônio cultural imaterial do Rio de Janeiro possa ser perdido? Como o carioca, principal ator deste cenário, enxerga essa questão? Esses são só alguns dos pontos que ajudaram a guiar o próximo capítulo.

CAPÍTULO 3

QUESTIONÁRIO: RESULTADOS E ANÁLISES

3. QUESTIONÁRIOS: RESULTADOS E ANÁLISES

A gastronomia, conforme analisado nos capítulos anteriores, tem sido reconhecida cada vez mais como um elemento cultural representativo de seu povo. Por causa disso, pratos e bebidas tradicionais são considerados patrimônio cultural imaterial de suas localidades, seja apenas enquanto categoria de pensamento ou também como um bem institucionalizado. A feijoada carioca é um dos exemplos de pratos típicos que representam, identificam e valorizam uma cultura, sendo reconhecida tanto por seu povo quanto por órgãos oficiais, já que além do sentimento de identificação que projeta, possui também o título de patrimônio cultural imaterial dado pelo INEPAC em 2013.

Entretanto, essa iguaria, criada ainda no século XIV, vem sofrido nos últimos anos diversas modificações e adaptações em sua receita original: as mudanças tecnológicas reduziram o tempo de cozimento do feijão, alguns produtos foram substituídos, outros tiveram o seu acesso dificultado por escassez ou resistência cultural, além de inovações feitas em cima da iguaria original. Dessa forma, buscando obter dados empíricos que analisem as implicações da modificação de um patrimônio cultural imaterial e utilizando a feijoada carioca enquanto estudo de caso, além de dar continuidade a metodologia proposta neste trabalho, estipulou-se a aplicação de questionários padronizados específicos com apreciadores do prato, conforme metodologia anteriormente citada. De acordo com Denker (2004), “a finalidade do questionário é obter, de maneira sistemática e ordenada, informações sobre as variáveis que intervêm em uma investigação, em relação a uma população ou amostra determinada” (DENKER, 2004).

O roteiro do questionário desenvolvido e aplicado estabelece um diálogo com os objetivos propostos, possuindo uma abordagem tanto qualitativa quanto quantitativa, uma vez que o primeiro tipo permite a obtenção mais generalizada de respostas, enquanto que o segundo é essencial para adquirir um conhecimento mais aprofundado sobre o assunto (Ibid, 2004). Dessa forma, a utilização de ambas abordagens se faz necessária para conseguir se chegar a um panorama mais completo em relação ao tema. Além disso, Panosso Neto (2005) justifica a importância da inserção de perguntas qualitativas para pesquisas de cunho humano ao destacar que estas estão “*interessadas no aprofundamento das respostas e não no número de questionários aplicados*” (PANOSSO NETO, 2005, p. 117 *apud* TOMÉ, 2007, p. 76). Assim, entende-se que as opiniões dos entrevistados sobre o assunto são de grande relevância para esta pesquisa. Vale ressaltar, entretanto, que os resultados do questionário em si não produzem respostas prontas, mas sim oferecem a possibilidade de intervenção com o conhecimento e contextualização do objeto e estudado.

O questionário aplicado é formado por um total de 11 questões, sendo destas, 07 abertas e 04 de múltipla escolha. Estipulou-se que estes seriam realizados *online*, durante um

curto espaço de tempo, através dos formulários do *Google Forms*, no período de 11 de janeiro a 13 de janeiro de 2017. Para se obter o retorno necessário, os mesmos foram disponibilizados para pessoas que já se apontavam/identificavam na própria rede, através de grupos específicos, como apreciadoras feijoada, tendo, assim, os questionários sido publicados no grupo do *Facebook* intitulado “*Samba de Raiz, Pagode e Feijoada*”³⁹.

Optou-se por esse universo uma vez que tentativas anteriores de entrevistar frequentadores de restaurantes especializados em feijoada se mostraram pouco proveitosas já que os atores se incomodavam ao serem questionados no horário da refeição, dando respostas rápidas, superficiais e incompletas. Além disso, seria difícil escolher um restaurante onde não houvesse predominância de um grupo ou uma classe social, tornando os resultados obtidos tendenciosos. Já através da *Internet*, o público se torna muito mais abrangente e diversificado, variando também os tipos de respostas obtidas e a qualidade do material coletado. O modelo do questionário aplicado se encontra disponível nos apêndices desta pesquisa. Quanto às respostas obtidas, é importante destacar que não foi possível anexá-las junto a este trabalho uma vez que, por terem sido gerada na plataforma do *Google Forms*, estas apenas podem ser analisadas através de um arquivo de 105 páginas.

Após a finalização do período de realização dos questionários foi contabilizado uma amostra total de 21 respostas. Os resultados poderão ser analisados por categorias conforme pode ser observado a seguir.

3.1. Análise dos resultados dos questionários aplicados.

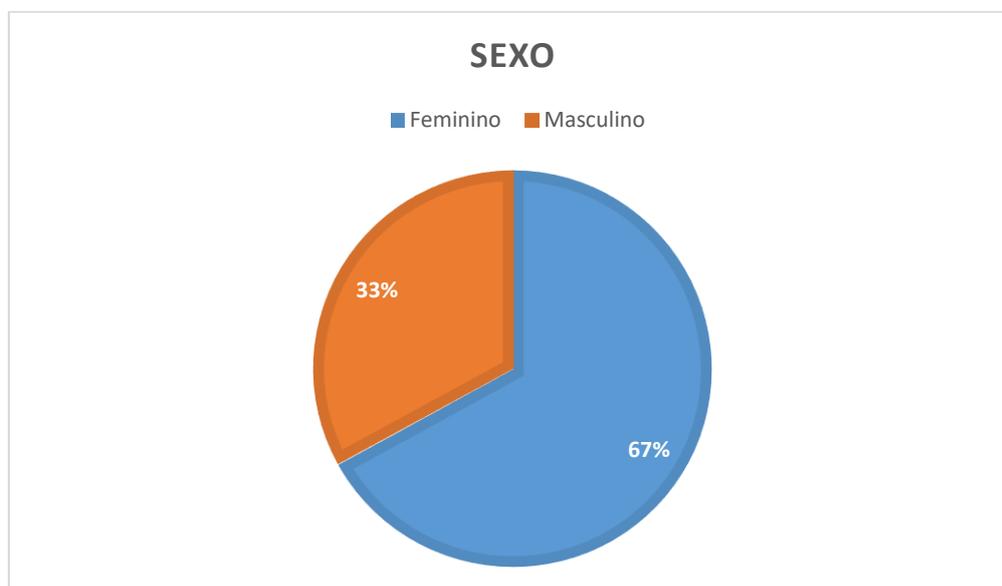
O roteiro de perguntas aplicado com os apreciadores da feijoada foi respondido, em sua totalidade, por participantes da já citada comunidade “*Samba de Raiz, Pagode e Feijoada*” no *Facebook*. Um total de 21 questionários foram obtidos e analisado. Devido às respostas objetivas serem, em sua totalidade, formada por números não inteiros, estipulou-se um arredondamento padrão para a construção dos gráficos e textos a seguir. Além disso, as respostas das questões discursivas, apesar de serem abertas, apresentaram algumas similaridades podendo ser, em alguns casos, agrupadas de uma maneira geral e, assim, contabilizadas numericamente e apresentadas graficamente. Essa organização de respostas já mostra um direcionamento da análise dos questionários, sendo esta uma observação primária relevante.

A bateria inicial de questões do roteiro trazia perguntas simples e padronizadas que buscavam definir um perfil básico dos participantes. Assim, primeiramente, procurou-se descobrir qual era o sexo que predominava entre os entrevistados. Do total, notou-se que 67%

³⁹ FACEBOOK. *Samba de Raiz, Pagode e Feijoada*. Disponível em <<https://www.facebook.com/groups/356279761070893/?fref=ts>>. Acesso em 18 de Jan. de 2017.

eram do sexo feminino enquanto que os outros 33% eram do masculino, conforme se pode observar no GRÁFICO 01 a seguir.

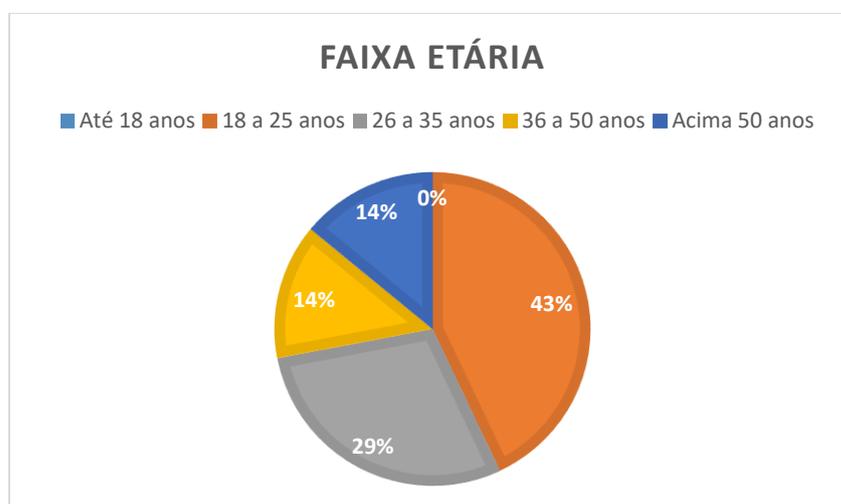
Gráfico 01 – Sexo dos Entrevistados



Fonte: Elaboração Própria

Em seguida, objetivou-se definir a faixa etária dos entrevistados. Analisando os dados obtidos, observou-se que não houve nenhum participante deste roteiro em específico com idade menor que 18 anos. Do total de entrevistados, a grande maioria, cerca de 43%, possui idade entre 18 e 25 anos, enquanto que 29% destes se encontram na faixa entre 26 e 35 anos. Já 14% dos entrevistados possui entre 36 e 50 anos, mesma porcentagem que os maiores de 50 anos. Entende-se que, ainda que a internet seja acessível a todos, esta é mais frequentemente utilizada por jovens, daí a relevância desta informação e a grande porcentagem de respostas obtidas desse grupo. Abaixo, apresenta-se graficamente a análise apresentada.

Gráfico 02 – Faixa Etária dos Entrevistados

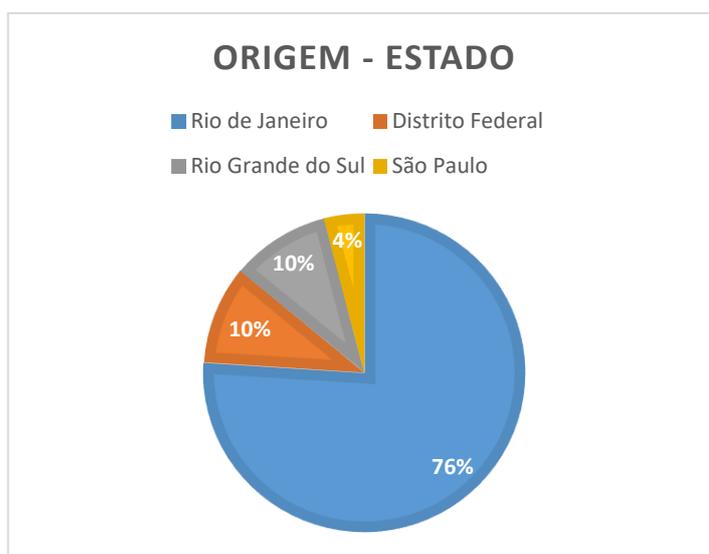


Fonte: Elaboração Própria

Em relação à origem dos entrevistados, ao contrário do que se imaginava, não há uma totalidade de moradores do estado do Rio de Janeiro, ainda que estes sejam a grande maioria: cerca de 76% do total. Dentro dessa porcentagem, a maior parte das pessoas são da cidade do Rio de Janeiro (87,5%), enquanto que 6,25% são de outras cidades do Estado, como Niterói e Campos dos Goytacazes. Em relação à totalidade, também se observou que 5% dos entrevistados são originários de São Paulo, 10% vieram do Distrito Federal e a mesma porcentagem tem origem no Rio Grande do Sul.

Esses dados mostram que a feijoada, ainda que seja carioca e um patrimônio do Estado do Rio de Janeiro, é apreciada por pessoas de todos os lugares, fazendo questão de estar em um grupo na internet sobre o assunto, como pode ser observado no GRÁFICO 03. Até porque, ser carioca não é uma condição geográfica, mas de natureza sociológica e antropológica, uma identidade estratégica e a feijoada cumpre um papel fundamental no estabelecimento de relações e de identificação com um conjunto de hábitos e preferências que produzem uma aproximação entre os indivíduos e grupos sociais.

Gráfico 03 – Origem dos Entrevistados/Estado



Fonte: Elaboração Própria

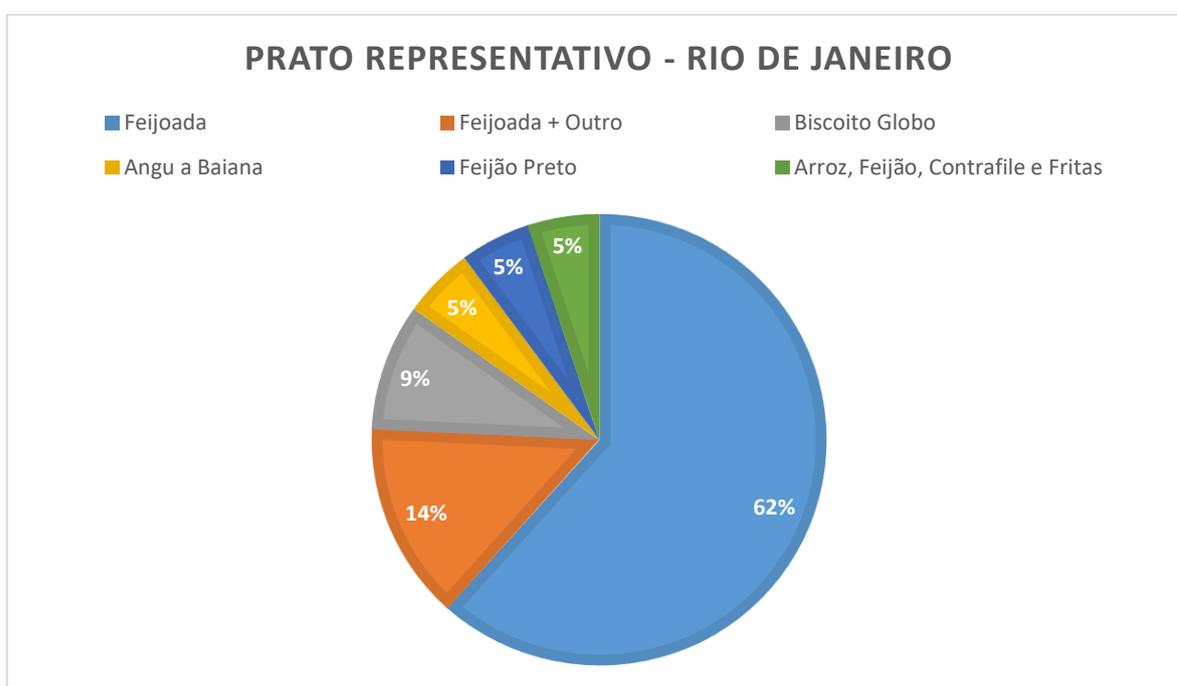
A pergunta seguinte, a primeira que foi inteiramente aberta, questionava os entrevistados sobre qual prato que eles acreditavam representar melhor o Rio de Janeiro. É necessário ressaltar que até este momento da pesquisa, ainda não havia sido apontado que o questionário estava relacionado à feijoada carioca. Entretanto, apesar disso, 61% dos entrevistados indicou este como o prato que eles consideravam mais representativo. Além destes, outros 14% creditaram este papel à feijoada e a mais algum prato, como o biscoito globo, o bolinho de bacalhau, o mate e a caipirinha.

Esse resultado mostra que iguaria é realmente importante e significativa para a cultura gastronômica tanto local quanto nacional (já que, como observado anteriormente, há entrevistados de várias regiões do Brasil). Dessa maneira, tanto cariocas quanto pessoas de outros estados enxergam na feijoada o simbolismo e representatividade da cultura carioca.

Voltando a análise do total da amostra, nota-se que 9% indicaram o biscoito globo como o mais representativo. Enquanto isso, 5% apontam o angu à baiana, outros 5% o feijão preto e a mesma porcentagem acredita que os que mais simbolizam a cidade seja o combo arroz, feijão, contrafilé e fritas. É curioso notar que, ainda que não tenham escolhido a feijoada diretamente, essas últimas respostas creditaram parte do papel ao feijão preto, principal ingrediente da feijoada, geralmente entendido como sua “versão mais simples”.

A análise destes dados pode ser observada abaixo no GRÁFICO 04.

Gráfico 04 – Prato Representativo – Rio de Janeiro



Fonte: Elaboração Própria

Em seguida, os entrevistados foram questionados se eles consideravam a feijoada carioca um patrimônio cultural e porquê. A totalidade de entrevistados respondeu que sim, acreditam que esta iguaria é um patrimônio cultural.

Em relação ao porquê, ainda que cada um tenha dado sua própria resposta, algumas delas foram parecidas e se referiam as mesmas coisas, podendo ser até mesmo agrupadas. Assim, pode-se dizer que 57% dos entrevistados, de maneira geral, considera o prato um patrimônio por este representar a tradição, os costumes e/ou a história do Rio de Janeiro.

Mais detalhadamente, nas respostas desse grupo, foi dito que o prato é “marca registrada da cidade”, algo característico, que faz parte do cardápio do carioca e que viria das

“raízes da cultura gastronômica local”. Um dos entrevistados, inclusive, destacou que quando se lembra de feijoada, se lembra do Rio de Janeiro automaticamente. Outro ainda fez questão de citar o bolinho de feijoada (até então, não citado) e como aprecia esta iguaria.

Já 19% dos entrevistados destacaram a receita como principal motivo para considerar a iguaria um patrimônio cultural. Alguns dos destaques dados foram que não existe feijoada igual à do Rio, que sua confecção seria um processo cultural em si, que sua receita é bem tradicional e que se encontra “na mesa de diferentes classes sociais unindo pessoas pelo sabor e afetividade” (ANÔNIMO, 2017). Enquanto isso, 14% ressaltaram a importância do prato devido a sua associação com outros elementos culturais, sendo citada, principalmente, as escolas de samba e ao samba em si. Por fim, 10% do total apontou que este prato representa a “mistura de diversas culturas que aportaram no Rio” e por isso é importante enquanto um patrimônio.

Com os resultados obtidos nessa questão, observa-se que os entrevistados, que são, em sua maioria, a comunidade local, entendem e consideram claramente não só a feijoada, mas também sua receita, como parte do Rio de Janeiro, sua cultura e história. Os mesmos também conseguem ver a importância e a presença da iguaria no cotidiano da cidade, com diversas classes sociais e até mesmo com outros elementos culturais, o que somente prova que o universo explorado aceita a feijoada como um patrimônio mesmo que não houvesse uma titulação oficial (já que essa informação ainda não havia sido liberada e, como será visto mais adiante, nem todos tinham o conhecimento).

Devido ao agrupamento de respostas realizado, foi possível arrumá-las graficamente, como pode ser observado a seguir.

Gráfico 05 – Motivos para Feijoada ser Patrimônio Cultural

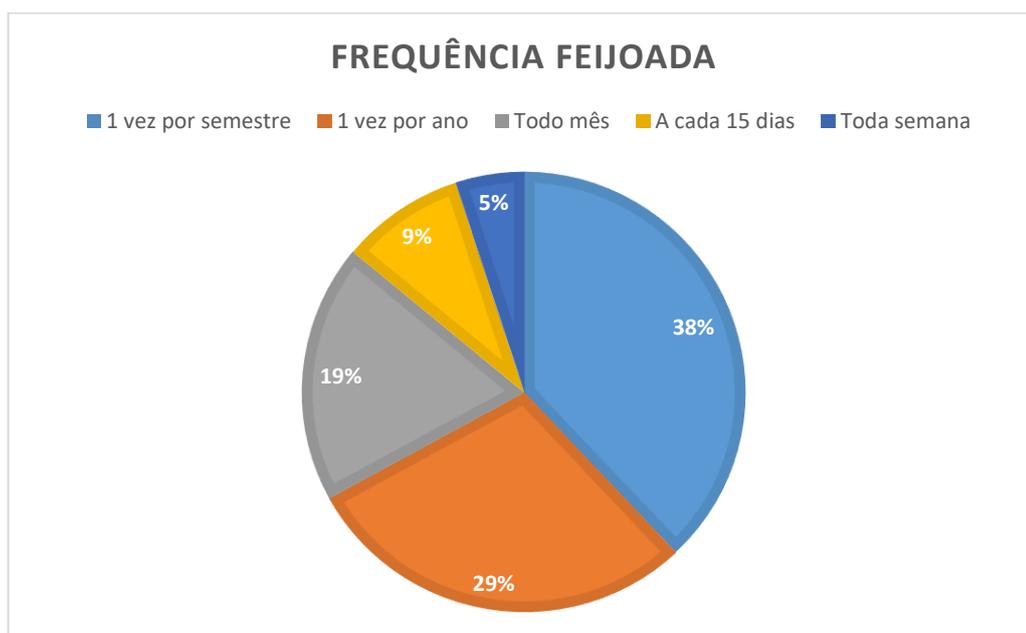


Fonte: Elaboração Própria

A pergunta seguinte questionava a frequência com que os entrevistados consumiam a feijoada. A grande maioria, cerca de 38%, disse consumir uma vez por semestre. Já 29% afirmou ser apenas uma vez por ano. Enquanto isso, 19% apontou que o consumo da iguaria é feito todo mês ao mesmo tempo em que 9% diz comer o prato a cada duas semanas. Por fim, apenas 5% afirmaram consumir a feijoada toda semana.

Observa-se, assim, que ainda que o prato seja bastante conhecido e popular, além de ser entendido como uma representação cultural do Rio de Janeiro, seu consumo não é muito abundante nem mesmo para pessoas que fazem parte de um grupo intitulado “*Samba de Raiz, Pagode e Feijoada*”. O porquê da frequência do consumo não estava no roteiro, restando a nós apenas imaginar. Alguns dos motivos possíveis seriam: o trabalho que é para se preparar a iguaria; o fato do prato, por misturar muitas carnes e gorduras, ser “pesado no estômago” e não muito saudável para se comer com tanta frequência, ou o fato de ser reservado para ocasiões especiais, entre outros. No GRÁFICO 06 apresentado abaixo, pode-se observar visualmente os resultados dessa questão.

Gráfico 06 - Frequência no Consumo da Feijoada

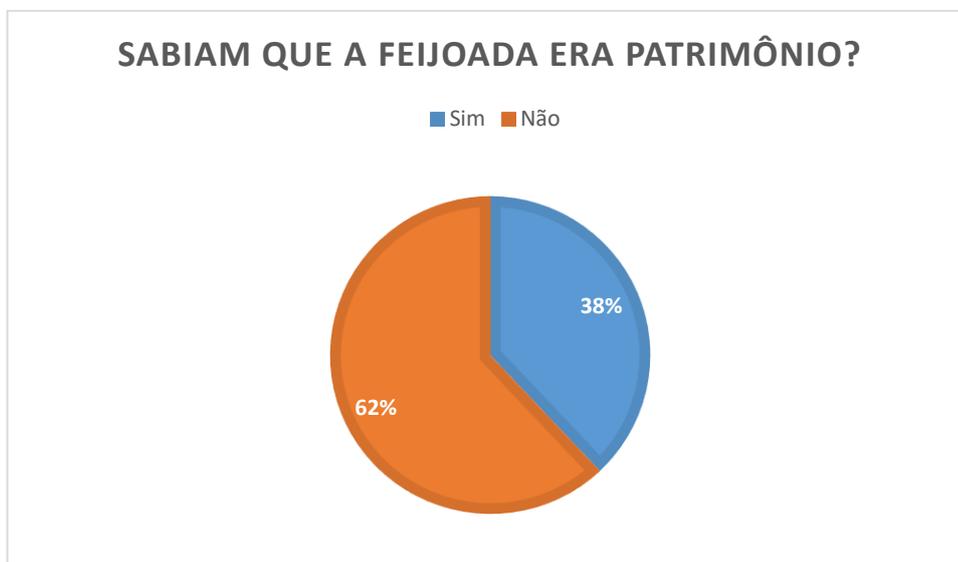


Fonte: Elaboração Própria

Em seguida, procurando aprofundar um pouco mais o tema que estava sendo debatido, buscou-se descobrir se os entrevistados já sabiam que a feijoada carioca havia se tornado um Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro. Surpreendentemente, cerca de 38% afirmaram saber sim que o prato tinha o reconhecimento oficial, enquanto que 62% disseram não saber. Essa resposta foi diferente do que se era esperado, uma vez que esse tema não é muito divulgado. A feijoada tem sido parte das pesquisas desta autora desde 2012 e apenas descobriu-se que a iguaria havia sido oficializada como patrimônio em 2016 após exaustivas pesquisas, uma vez que a informação não é de fácil acesso, ainda que o

título tenha sido concedido três anos antes. Dessa forma, haver 38% de uma amostragem de entrevistados que sabiam desse dado é algo impressionante. A projeção gráfica dessa questão pode ser analisada abaixo.

Gráfico 07 – Conhecimento sobre o título de Patrimônio da Feijoada Carioca



Fonte: Elaboração própria

Apesar da surpresa, essa porcentagem ainda é bem baixa. Um total de 62% da amostra não fazia ideia da titulação, o que é um enorme infortuno. Esse tipo de registro deveria ser de conhecimento público para que, assim, seja cada vez mais valorizado e reconhecido como representante de um local/grupo.

Quando questionados se achavam o título justo, todos os entrevistados disseram que sim. As respostas em relação ao porque foram bastante variadas, mas, puderam ser agrupadas devido à similaridade de seu conteúdo. A grande maioria, cerca de 76%, disse que o título é merecido pela feijoada ser um prato que representa bem a cidade do Rio de Janeiro, seu povo e sua identidade. Alguns dos argumentos utilizados por esses entrevistados é que a iguaria é bem tradicional, bastante difundida, um elemento gastronômico que remete a cultura do local e que, junto com o samba, é a personificação do Rio de Janeiro. De acordo com as respostas, ela é nossa herança e deve ser preservada e valorizada.

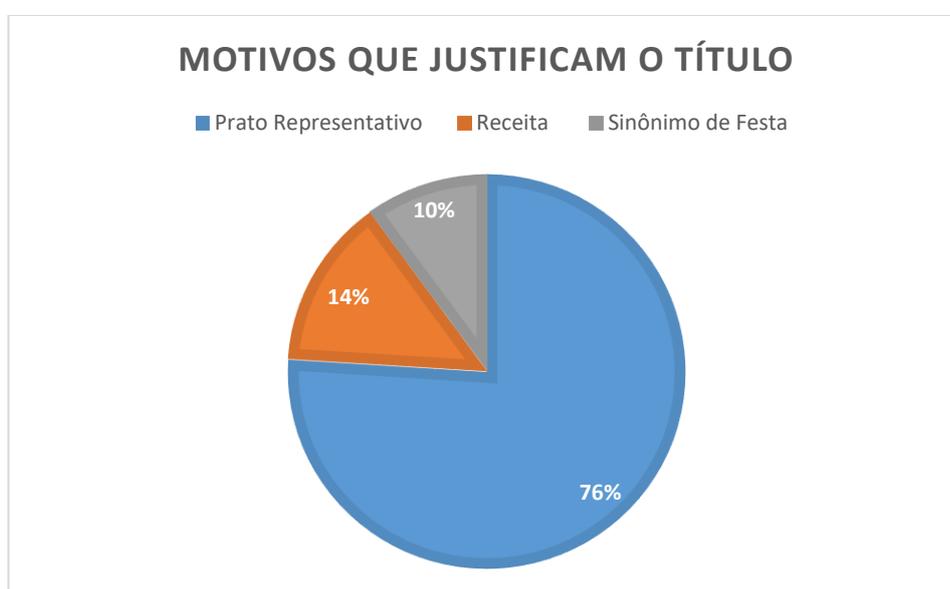
Enquanto isso, 14% creditam o título à receita da iguaria, que merece o reconhecimento por ser tão saborosa. Um dos entrevistados afirmou que

já era tempo que um dos pratos-símbolo do RJ adquirisse o título de patrimônio cultural do estado. Apesar de ser um prato bastante comum por todo o Brasil, inclusive com variações regionais na composição e nos acompanhamentos, todo brasileiro sabe que a melhor feijoada é aquela do Rio de Janeiro (ANÔNIMO, 2017).

Observa-se, dessa forma, que a feijoada carioca é considerada uma das mais importantes e simbólicas, até mesmo no contexto nacional, e que seu registro é uma ação positiva na visão do próprio povo e dos entrevistados.

Por fim, cerca de 10% acreditam que o título é justo pelo fato do prato ser sinônimo de festa e ritual e que, mesmo não sendo originalmente brasileiro, se adaptou tão bem ao país que agregou naturalmente valores locais como a música, as bebidas e o hábito de reunir as pessoas além do núcleo familiar para o seu consumo, principalmente no espaço da rua, espaço de sociabilidade comum entre os cariocas. Esses motivos estão representados graficamente a seguir.

Gráfico 08 – Motivos que justificam o título de Patrimônio Cultural Imaterial da Feijoada



Fonte: Elaboração própria

A pergunta seguinte queria saber se os entrevistados achavam que o título oficial de patrimônio cultural imaterial da feijoada deveria ser mais divulgado. Todos concordaram. Neste caso, foi um pouco difícil de agrupar os resultados já que as respostas sobre o porquê foram muito diversas e algumas não se encaixavam em nenhuma categoria. A grande maioria, entretanto, justificou suas respostas dizendo que a população local deveria saber deste título para aprender a valorizar seus elementos culturais e suas raízes. Atrelado a isso, outros entrevistados disseram que esse reconhecimento serviria para divulgar o prato e, conseqüentemente, seu local de origem, para outros Estados e até mesmo países, atraindo turistas e as vantagens relacionadas à essa atividade. Um dos entrevistados resumiu perfeitamente bem a ideia ao dizer que

apesar da grande popularidade do prato, não vemos grande divulgação a respeito do seu título de patrimônio cultural. Esse tipo de divulgação poderia funcionar como mais um atrativo para o consumo do mesmo por visitantes e

turistas, além de consolidar ainda mais o prato como identidade cultural dos cariocas (ANÔNIMO, 2017).

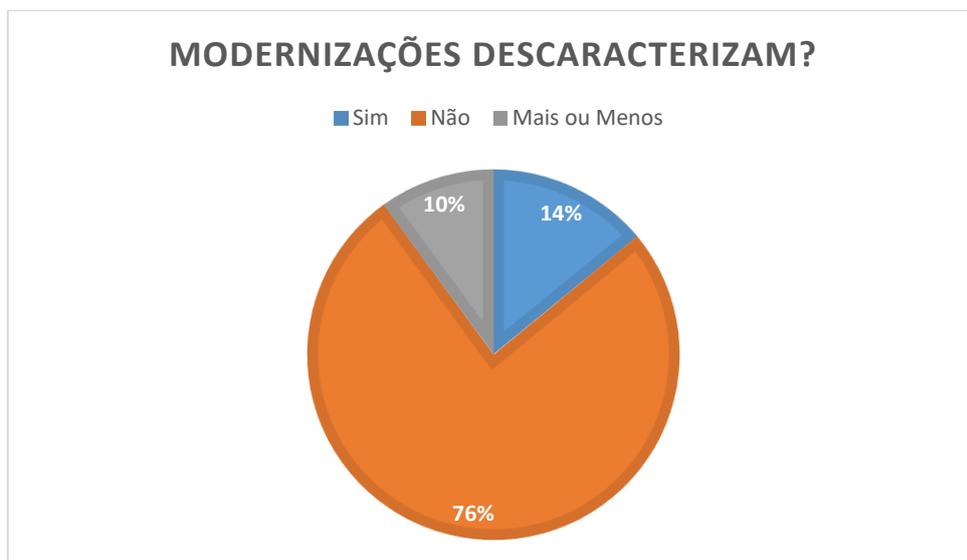
Outros afirmaram que eles próprios não sabiam da informação antes de responder o questionário e que esta deveria ser mais divulgada, como foi com o caso da patrimonialização dos vendedores de mate e do biscoito globo no ano de 2012. Além desta ideia, alguns entrevistados citaram que, normalmente, estes títulos são pouco divulgados, o que, de acordo com os mesmos é um erro “pois as pessoas às vezes não percebem que a culinária é um traço cultural também e que existem diferenças de acordo com os estados” (ANÔNIMO, 2017). Esses pontos de vista, vindo dos próprios entrevistados, mostram que a falta de promoção desse tipo de ato oficial é um dos principais motivos para que estes continuem, para muitas pessoas, como um fato desconhecido. Dessa forma, entende-se que a sua divulgação seria um ato positivo no seu reconhecimento e valorização e, conseqüentemente, de outros elementos similares.

A pergunta de número 10 (dez) questionou se os entrevistados acreditavam que as modificações feitas na receita original da feijoada (como transformá-la em bolinho frito ou em prato vegetariano, assim como ser oferecida em festas ou como atrativo para turistas) descaracterizavam a origem/raiz do prato, o fazendo perder seu atributo enquanto parte da tradição carioca, ou se essas seriam apenas uma evolução enquanto um elemento cultural. Apesar das respostas serem abertas, foi possível dividi-las em três grandes grupos: aqueles que acreditam que essas alterações descaracterizam o prato sim (cerca de 14% do total de entrevistados), que justificaram sua resposta dizendo que a tradição tem que permanecer e deve ser preservada e seu modo de fazer registrado para garantir sua continuidade; tem também os 10% do total que ficaram divididos, afirmando que acreditam que essas modificações descaracterizam, mas podem acabar chamando a atenção de quem não conhece a experimentar o item modificado e, a partir de então, conhecer o original; e, por fim, teve a grande maioria, de 76% que disse que, assim como a cultura, modificações são inevitáveis e que, para eles, estas podem ser vistas como “ramificações” da receita tradicional, já que está ainda existe e continua a ser consumida e muito apreciada. Essas novas versões, portanto, serviriam para agradar a todo tipo de paladar e pessoas, sendo responsáveis por promover a diversidade e criando, inclusive, novas tradições. Segundo os mesmos, essas modificações surgem justamente pelo fato de ser uma receita popular e servem, além disso, para aumentar ainda mais o reconhecimento da feijoada, ajudando a fortalecer a sua marca cultural.

Um dos entrevistados resumiu as ideias do grupo ao afirmar que “qualquer modificação que não permita que se perca a essência e a origem do prato é muito bem-vinda. Todo mundo gosta de novidade. Mas é claro, tudo dentro de um limite”. Esse comentário demonstra que as pessoas estão abertas a novidades e as adaptações, mas não querem perder o item

tradicional sendo, por isso, necessária a sua preservação. A demonstração visual das opiniões obtidas pode ser observada no GRÁFICO 09 abaixo.

Gráfico 09 – Modificações na feijoada a descaracterizam?



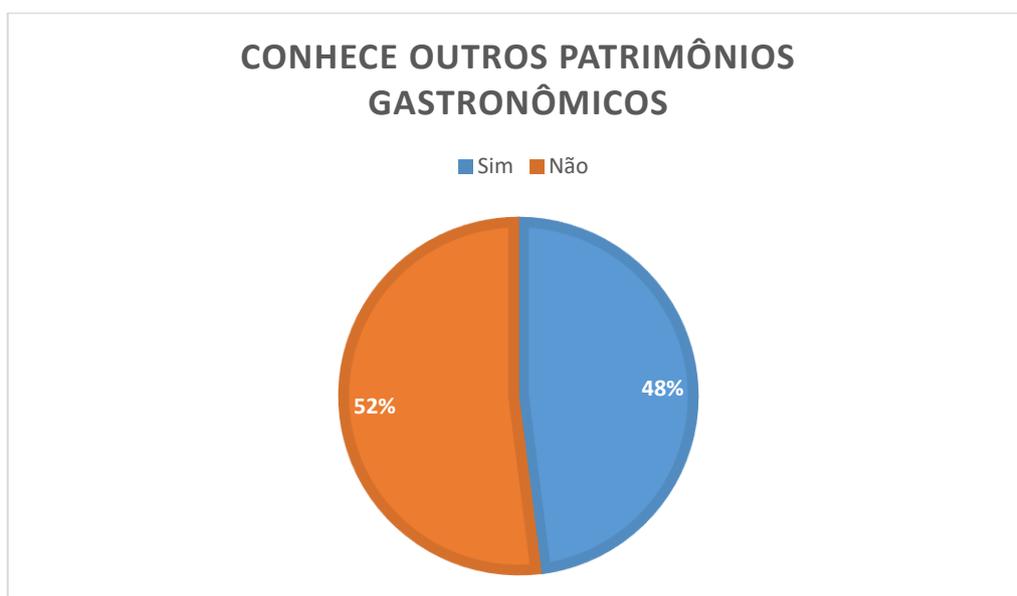
Fonte: Elaboração própria

A última pergunta do questionário, mas nem por isso menos importante, quis saber se os entrevistados conheciam outros pratos típicos que tivessem sido patrimonializados e se sim, quais. Mais da metade dos entrevistados, cerca de 52% do total, afirmou não ter conhecimento sobre estes. O restante, 48%, disse que sim. Destes, a maioria, 70% citou como exemplo do acarajé e o tabuleiro das baianas. Além deste exemplo, também foi citado os vendedores do biscoito globo e mate, os pratos tradicionais mexicanos e a cachaça de Paraty.

O resultado apresentado nesta questão está profundamente relacionado com o da anterior, onde os próprios entrevistados afirmaram sentir a necessidade de uma maior divulgação nos atos oficiais de registro de patrimônios imateriais. Prova disso é que mais da metade da amostra desta pesquisa não soube citar nenhum outro exemplo de prato tradicional que tivesse sido registrado. Essa falta de informação dificulta a promoção e, até mesmo, a valorização destes patrimônios por mais pessoas. Esse é um tipo de situação que pode ser corrigida facilmente já que o mais difícil, que seria registrar o patrimônio, já foi feito.

No GRÁFICO 10, apresentado abaixo, pode-se observar a representação gráfica dos resultados desta questão.

Gráfico 10 – Conhecimento de outros Patrimônios Gastronômicos



Fonte: Elaboração própria.

3.2. As modificações da feijoada.

O questionário aplicado para a melhor compreensão do tema e cujas respostas foram analisadas ao longo deste capítulo foi muito esclarecedor para esta pesquisa e seus objetivos de forma geral. Durante o processo de interpretação dos resultados, foi possível confirmar várias ideias e entender melhor como os principais envolvidos com um patrimônio, seu povo, compreendem a ligação da feijoada carioca com sua cultura e história.

O primeiro fato que pôde ser confirmado com a aplicação dos questionários é que o público da feijoada é bastante diversificado em relação a idade e a origem. A análise da amostra utilizada demonstrou isso: a faixa de idade dos entrevistados compreende um intervalo bem grande, entre 18 e acima de 50 anos. Isso prova que esta tradição está sendo perpassada, estando presente no cardápio tanto da geração atual quanto das mais antigas. Ainda que as respostas tenham se concentrado nos mais jovens, isso se deve ao local onde os questionários foram aplicados, a *internet*. Entretanto, mesmo assim, ainda foi possível contar com a participação de pessoas um pouco mais velhas, confirmando que pessoas de todas as idades gostam da iguaria.

Em relação à origem, pode-se dizer que, ainda que a feijoada seja considerada carioca e seja vista como uma iguaria representativa da cidade do Rio de Janeiro, esta é apreciada por pessoas de diversos locais diferentes e que fazem questão de demonstrar o seu apreço pelo prato fazendo parte de grupos de discussão nas redes sociais. O prato, dessa forma, também sustenta um certo simbolismo, um pouco maior, atingindo até mesmo o nível nacional. Arrivilaga (2015) suporta essa ideia ao afirmar que “do ponto de vista gastronômico, a Feijoada é um prato de aceitação unânime pelos brasileiros, de todas as localidades e classes sociais” (p. 1).

Relacionado a isso, pôde-se confirmar através dos resultados obtidos que a feijoada carioca é sim um dos pratos mais simbólicos do Rio de Janeiro. Antes mesmo de que algum enunciado pudesse dar alguma dica sobre o objeto de estudo trabalhado, mais da metade do universo analisado pensou na iguaria como forma de representação culinária da cultura carioca, seja de como item único ou acompanhado. Essa valorização e reconhecimento como uma das principais expressões gastronômicas da cidade serviu para demonstrar a sua importância cultural e justificar o seu registro enquanto patrimônio imaterial. Até porque, de acordo com Cavalcanti e Fonseca (2008), um bem para ser legitimado enquanto patrimônio imaterial necessita ser relevante para a memória, a identidade e a formação da sociedade, além de ser essencial que tenha ligação com o passado. A feijoada carioca possui todos esses atributos.

Os próprios entrevistados concordaram com essa titulação, dando créditos, principalmente, ao envolvimento da feijoada na história e presença na cultura e identidade tanto a nível local quanto a nível nacional, além de sua relação próxima com outros elementos culturais, tais como o samba. Isso demonstra que o prato, mesmo que grande parte dos entrevistados desconhecesse o registro, já era considerado pela população que o consome um patrimônio, ou seja, era entendido como um patrimônio enquanto categoria de pensamento.

Mas, o que é importante considerar é que se trata de uma categoria ambígua e que na verdade transita entre o material e o imaterial, reunindo em si duas dimensões. O material e o imaterial aparecem de modo indistinto nos limites dessa categoria. A noção de patrimônio cultural desse modo, enquanto categoria de entendimento humano, na verdade re-materializa a noção de “cultura” que, no século XX, em suas formulações antropológicas, foi desmaterializada em favor das noções mais abstratas, tais como estrutura, estrutura social, sistema simbólico, etc (GONÇALVES, 2007, p. 218).

Além disso, vale retomar a ideia de que

um patrimônio não depende apenas da vontade e da decisão política de uma agência de Estado. Nem depende exclusivamente de uma atividade consciente e deliberada de indivíduos ou grupos. Os objetos que compõem um patrimônio precisam encontrar “**ressonância**” junto a seu público (Ibid, p. 2007, p. 214-215, grifo nosso).

A ressonância, portanto, é essencial para que qualquer bem cultural possa ser reconhecido e, conseqüentemente, valorizado, podendo o mesmo ser dito em relação ao sentimento de aderência. O seu registro, portanto, serve para reforçar ainda mais essa ligação, de modo a proporcionar a passagem destas tradições para gerações futuras, garantindo a sua continuidade e salvaguarda. Dessa maneira, entende-se que

a conservação é o suporte essencial para o desenvolvimento social do patrimônio cultural. A sensibilização e a participação da comunidade são fundamentais neste processo, numa busca por atitudes preservacionistas,

que garantam o interesse pelo patrimônio por meio do sentimento de participação (GIUSTINA & SELAU, 2009, p. 47).

Entretanto, ainda que a feijoada seja considerada um patrimônio como categoria de pensamento, ou melhor, que está tenha ressonância e aderência junto a seu povo, seu título oficial é desconhecido pela maior parte da amostragem analisada. Os entrevistados, inclusive, admitem que esse tipo de informação deveria ser melhor divulgada. Essa atitude ajudaria não só em sua salvaguarda como bem imaterial, mas também para demonstrar para outras pessoas que elementos gastronômicos podem sim ser considerados patrimônios culturais institucionalizado, fato ainda desconhecido por muita gente, como pode ser percebido na análise das respostas: mais da metade dos envolvidos não soube citar nenhum outro patrimônio gastronômico registrado.

Atrelado a isso, vale citar a batalha diária pelo reconhecimento de elementos imateriais como patrimônios oficiais, tanto que a própria definição do termo é algo bastante recente. Dessa maneira, qualquer bem que seja reconhecido e divulgado ajuda nesta luta pela valorização do intangível como parte da cultura e na incansável busca de desestruturação da visão tradicionalista de patrimônio como algo antigo, de pedra e cal, afastado de simbolismos e valores e referente à apenas uma pequena parcela da população. Como afirmado por Souza e Crippa (2011), a divisão entre material e imaterial é apenas didática, uma vez que não existem bens materiais sem representação imaterial e vice e versa.

Outra questão que pode ser destacada é o fato de ser possível reconhecer a sua cultura em um prato típico ao mesmo tempo que outras pessoas o fazem, tornando a feijoada parte da identidade local, identidade esta que promove uma união entre os indivíduos de uma mesma localidade ainda que estes, aparentemente, não tenham muitas coisas em comum. Até porque,

no processo de construção afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelos grupos como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2005, p. 50).

Dessa maneira, pode-se dizer que os

pratos típicos, se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da cozinha regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica e podem ser degustados como tal, desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência (GIMENES, 2011, p. 48)

Como parte dessa cultura local, e até mesmo, nacional, a feijoada carioca, enquanto prato típico, um item da identidade cultural local, serve para criar esse sentimento de união e

pertencimento entre seu povo. É possível, nesse caso, chamar essa ligação de algo mais específico, como identidade gastronômica, já que seus os participantes estão envolvidos por esse elemento característico da cultura, a gastronomia.

A partir da análise das respostas também foi possível notar que, apesar do grande reconhecimento, o consumo da feijoada não ocorre em abundância: apenas 30% dos entrevistados disseram que comiam o prato com uma maior frequência, entre uma vez ao mês e toda semana. Isso se deve possivelmente ao fato de que essa iguaria costuma ser reservada para ocasiões especiais, algo fora do comum. Não se come uma feijoada apenas por comer, o prato precisa ser apreciado. Sua degustação é algo para ser feito prazerosamente e com tempo. Pode-se relacionar isso ao fato de que,

no caso específico da alimentação, a iguaria deixa de ser consumida por suas características físico-químicas e passa a ser degustada pelos valores simbólicos que lhe são atribuídos. Nota-se ainda que, nessa lógica, o preparo e o consumo de um prato podem propiciar, além de um exercício identitário, uma conexão memorial (também relacionada à perspectiva identitária, diz respeito à capacidade de determinadas iguarias projetarem lembranças e reavivarem experiências). Assim, ingredientes, técnicas de preparo e de serviço são orquestrados com o intuito de reproduzir determinadas iguarias, e, ainda mais, muitas vezes o contexto em que a iguaria era degustada (GIMENES, 2011, p. 22).

Dessa maneira, a feijoada é um item simbólico que precisa ser apreciada como tal. É muito mais do que um monte de alimentos em uma panela: representa a história, a cultura, a identidade e mais diversos outros elementos culturais em uma mesma iguaria. O consumo em si implica em comensalidade, apreciação, relaxamento, não devendo (e normalmente, não sendo) o prato consumido de qualquer maneira ou a qualquer hora.

Se entendermos que esses alimentos representam mais do que comida em si, a negociação de um conjunto de práticas e modos de comer, será fácil aceitar a ideia de que constituem uma espécie de linguagem por meio da qual podemos refletir sobre nossa própria realidade (SILVA, 2005, p. 75)

Além disso, no caso específico da feijoada, o tempo de preparo da iguaria é bem longo, o que, atrelado ao estilo de vida corrido, além de seu alto valor calórico, dificulta a sua confecção frequente. Esses últimos motivos se devem ao fato de que foi citado por alguns entrevistados que o consumo de formas mais práticas e leves, como o bolinho de feijoada, haviam se tornado mais frequente em seu cotidiano pela facilidade que representavam. Estes, portanto, são alguns dos principais motivos para que seu consumo não seja tão grande.

Outro ponto importantíssimo que foi abordado no questionário, e que está associado ao objetivo desta pesquisa, buscava compreender se os entrevistados acreditavam que as modificações feitas em um prato típico seriam responsáveis por descaracterizá-lo enquanto um bem tradicional. Para o caso específico da feijoada carioca, foram citados exemplos como o bolinho de feijoada, as receitas que mudam seus ingredientes principais (como a feijoada

vegetariana e a de frutos do mar), as festas de escola de samba (feitas atualmente com o objetivo de atrair turistas, garantir receitas para cobrir os custos com os desfiles, produzir uma imagem simpática da Escola de Samba ao público carnavalesco), entre outras.

Observou-se que a grande maioria dos entrevistados acredita que essas adaptações são, na verdade, ramificações da iguaria e que, de maneira geral, não retiram o valor tradicional do prato original, que continua sendo único. Isto é, a possível resistência às modificações sofridas pela feijoada é insignificativa, uma vez que se admite que a feijoada pode permitir ou conviver com outros produtos que possuem a mesma origem. Até porque, como um elemento cultural, a gastronomia está em constante criação e recriação, não sendo estática e muito menos imutável. Melhor dizendo, não só está sujeita a modificações como, provavelmente, essas ocorrerão. A cultura não deve ser engessada e muito menos permanecer estática: faz parte da natureza humana atitudes que promovem a sua reinvenção, adaptação e modificação. Desta forma, é possível retomar uma reflexão de Barbosa que confirma isso ao dizer que

a alimentação está enraizada na cultura, carregada de significações históricas que são construídas ao longo do tempo. No entanto, ela é dinâmica e se transforma de acordo com as transformações da própria sociedade (BARBOSA, 2007, p.10).

Dessa maneira, entende-se que modificações invariavelmente vão ocorrer. Um dos entrevistados, inclusive, ressaltou uma questão importante: as adaptações da feijoada são uma extensão da iguaria e podem acabar aumentando o conhecimento em relação ao prato original ao alcançar mais pessoas que talvez não experimentassem a feijoada tradicional por algum motivo. Assim, uma pessoa que nunca comeu o prato original, ao provar o bolinho e gostar, pode acabar aderindo a feijoada também. Relacionado a isso, Souza (2014) afirma que

a mercantilização dos bens culturais de uma comunidade não destrói nem homogeneiza, obrigatoriamente, o significado que esses bens possuem, o que acontece é um processo de adaptação e resignificação destes para quem os produz, de modo a conservar as particularidades tradicionais da comunidade (p. 21).

Entretanto, é necessário pontuar que, mesmo que a alteração de um bem seja tão radical a ponto de afastá-lo completamente da receita original, é essencial que se mantenha registros sobre o item tradicional como forma de reconhecimento de sua importância durante seu tempo. No caso de bens imateriais registrados pelo IPHAN como patrimônio, existe a possibilidade de revogação do título caso este perca as características, passando a ser considerado apenas um patrimônio de seu próprio tempo. De qualquer maneira, a documentação é feita para que se garanta que essa parte da história não se perca. Até porque, de acordo com o IPHAN,

§ 2o A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira (BRASIL, 2000).

Por enquanto, esse não é o caso da feijoada carioca, prato que, ainda que possua adaptações e ramificações, ainda continua firme e forte enquanto uma das iguarias mais características e representativas do Rio de Janeiro e até mesmo do Brasil, não perdendo as suas características tradicionais, características estas que estão intimamente relacionadas com sua história, cultura e povo. Pelo contrário, pelo que se pode observar, a feijoada está apenas expandindo a sua presença e influência, se tornando cada vez mais importante e significativa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme observado durante o decorrer deste trabalho, o conceito de cultura, ainda que não seja uma ideia nova, somente mais recentemente passou a abranger um maior número de expressões que representassem a alma de um povo. Essa mudança é consequência dos resultados das reivindicações atuais que passaram a ser impostas pela própria sociedade e que também acabaram proporcionando um novo olhar teórico e metodológico sobre o assunto. Dentre estes “novos” elementos que começaram a ser reconhecidos como parte de uma cultura, apresentou-se aqui a gastronomia, item tão característico que é capaz de simbolizar perfeitamente bem um lugar, um povo, sua vida e história, utilizando, para isso, seus pratos típicos, costumes, receitas, ingredientes...Melhor dizendo, tudo que esteja relacionado a gastronomia, justamente por esta estar cheia de significados.

Em relação aos patrimônios culturais, observou-se que tem acontecido um processo bem parecido já que estes, ao longo dos últimos anos, passaram a englobar também outras vertentes, como é o caso da imaterial, aquela que está relacionada aos significados particulares de um bem. No caso da gastronomia, quando entendida enquanto um patrimônio, é nesta categoria intangível que ela normalmente se encaixa. Entretanto, conforme foi apresentado, poucos bens gastronômicos possuem uma titulação oficial. Além disso, foi importante deixar claro que um bem não precisa ser, necessariamente, institucionalizado para ser considerado patrimônio: antes de tudo, este precisa ser valorizado por seu povo, ou seja, conforme apontado por Borges & Campos (2012), precisa ter ressonância e aderência junto à comunidade, sendo assim considerado um patrimônio enquanto categoria de pensamento. É claro que considerar um bem enquanto patrimônio não retira a importância de uma titulação oficial, atitude que ajuda em sua divulgação e salvaguarda.

No caso do Brasil, mais especificamente do Rio de Janeiro, a feijoada carioca é um dos pratos típicos mais representativos da gastronomia local e foi, por isso, escolhida como estudo de caso deste trabalho em particular. Criada ainda no século XIV, a iguaria tem uma origem incerta e polêmica, sendo este assunto um grande debate entre diferentes grupos do conhecimento. Entretanto, o que se sabe com certeza é o valor simbólico que esta tem para a cultura local e para seu povo por conter parte da história dos grupos que aqui se estabeleceram. O prato é a expressão do que é ser carioca. Prova disso é que, apesar de ser portadora do título de patrimônio imaterial cultural pelo INEPAC em 2013, a iguaria já era considerada um patrimônio por ser povo muito antes do ato oficial.

Mais recentemente, a feijoada carioca, assim como diversos outros patrimônios imateriais, tem sofrido modificações em sua receita original. Dessa maneira, esse trabalho objetivou descobrir as implicações destas alterações, utilizando a feijoada carioca como

exemplo, já que a partir dessa foi criado o bolinho de feijoada, houve a troca de ingredientes principais e a alteração de locais/motivos para sua preparação, entre tantos outros. Para alcançar o objetivo proposto, foram aplicados uma série de questionários com apreciadores da iguaria, ou melhor dizendo, com o grupamento social responsável por considerar a feijoada um patrimônio que represente a cidade mesmo que essa não possuísse um título oficial, a fim de verificar o que eles acham dessas mudanças.

Através dos resultados obtidos, foi possível averiguar que dentro do universo explorado, a maioria dos entrevistados, cerca de 76% do total, não acredita que as alterações na feijoada carioca sejam responsáveis por descaracterizá-la enquanto um patrimônio imaterial. Os apreciadores da iguaria afirmaram que entendem estas mudanças como uma ramificação natural da receita original, criando itens novos sem tirar o mérito da feijoada como prato representativo. De acordo com eles, não é porque agora existem o bolinho de feijoada, a feijoada de frutos do mar e a vegetariana que as pessoas vão deixar de consumir o prato original. Pelo contrário, segundo os entrevistados, a ideia é que, com mais produtos, o alcance da iguaria seja ainda maior, atingindo mais pessoas e agradando diferentes paladares.

Com isso, observa-se que as modificações relacionadas à gastronomia não costumam apresentar muita resistência, já que se baseiam em um processo natural, não sendo vistas como uma ameaça a tradição. Apesar disso, é curioso notar que os entrevistados apontaram a existência de um limite tolerável nas mudanças relacionadas à feijoada, como se isso fosse um processo de fácil medição.

As respostas obtidas se mostraram bastante satisfatórias já que apresentaram um ponto de vista sobre essas modificações que não haviam sido explorados anteriormente. A feijoada é um prato tradicional, característico da cidade e da cultura do Rio de Janeiro, mas também exige toda uma ambientação e comensalidade para seu consumo. Além disso, é uma iguaria muito gordurosa, “pesada” para o estômago e também de difícil e demorado preparo. Em um local que a temperatura pode chegar facilmente a sensação térmica de 50°C, não é sempre que se quer comer um prato assim. Além disso, pessoas com dietas restritas, por mais que gostem da iguaria, se veem impossibilitadas de consumi-la. Dessa forma, a existência de adaptações que facilitem o consumo e que sejam mais “leves” são uma boa maneira de facilitar a ingestão da iguaria, ainda que seja em sua forma modificada. Talvez, até mesmo para um turista que nunca provou, começar devagar, com um simples bolinho, pode leva-lo futuramente a experimentar o prato em si.

Entretanto, alguns poucos entrevistados acreditam que essas mudanças podem acabar retirando o *status* de prato tradicional da feijoada enquanto outros ficaram divididos sobre essas modificações, afirmando que dependendo da maneira como essas são conduzidas, podem ser benéficas para o prato se tornar conhecido ou descaracterizá-lo: tudo depende da forma como estas mudanças são tratadas. A maioria desse pequeno grupo

concorda que essas modificações podem instigar pessoas que ainda não conhecem a iguaria a prová-la, mas que a tradicional, devido a sua importância, não pode e nem deve deixar de existir.

As respostas para essa questão não são fáceis e muito menos definitivas. A gastronomia, como qualquer elemento cultural, está constantemente sujeita a modificações ao longo do tempo, já que essa se constitui por elementos que estão em permanente criação e recriação, adaptação e readaptação. O resultado dos questionários mostrou, entretanto, que os principais interessados nessa situação, o povo, aceitam, em sua grande maioria, essas modificações como parte de um elemento de sua cultura, ora seja, como parte de sua própria cultura. Isso é o mais importante. Sem o apoio de sua comunidade, um bem pode ter quantos títulos quiser, mas estes não terão muita importância. O valor de um patrimônio reside junto aqueles que o fazem, a institucionalização é apenas uma maneira de oficializar, divulgar e oferecer recursos para sua salvaguarda.

Relacionado a importância da participação pública no reconhecimento e aceitação de patrimônios, foi possível notar através das respostas dos questionários, ainda que não fosse um dos objetivos do trabalho, a falta de conhecimento dos entrevistados em relação à patrimônios gastronômicos. Menos da metade soube citar algum exemplo e, os poucos que o fizeram, acabaram, no geral, mencionando os mesmos patrimônios. Esse resultado serve para mostrar que o assunto ainda é bastante desconhecido pelo público em geral. Muitas pessoas nem param para pensar que um prato típico ou uma receita pode ser considerada patrimônio, mesmo que reconheçam a sua importância na representação de um lugar. O assunto pode ter começado a ser tratado recentemente, mas o simbolismo gastronômico não é de hoje. Esse é também um dos motivos porque a patrimonialização oficial é tão importante. É necessário, portanto, que essa informação seja mais divulgada para que receitas antigas e tradicionais recebam o devido reconhecimento e proteção, mesmo que sofram modificações, e para que as gerações futuras saibam o que comiam seus antepassados, quando comiam e porque o faziam. É a nossa história e merece ser preservada.

Como foi afirmado anteriormente, o assunto não é facilmente decifrável, não encerrado os grandes questionamentos que a temática abrange. Entretanto, isto apenas serve para estimular a discussão de futuros trabalhos acadêmicos que venham debater o tema.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, F.; CARPI, L.; RIBEIRO, M. V. T. **História da Sociedade brasileira**. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 1996. 13ª edição, 2005.

ALERJ. **Feijoada será patrimônio cultural do Estado**. Disponível em <<http://www.alerj.rj.gov.br/Visualizar/Noticia?id=34526>>. Acesso em 20 de Jun. de 2016.

ARRIVILLAGA, R. K. Feijoada: Patrimônio do Brasil. In: **Jornal da PUC Campinas**. Campinas: 2015. Acesso em 10 de Jan. de 2017.

ÁVILA, M. A.. Política e Planejamento em Cultura e Turismo: Reflexões, Conceito e sustentabilidade. In: **Política e Planejamento em Cultura e Turismo**. ÁVILA, M. A. (organizador). Ilhéus: Editus, 2009.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**. Vol. 13 no.28. Porto Alegre, 2007. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832007000200005>. Acesso em 27 de Set. de 2016.

BARRETTO, M.; As ciências aplicadas ao turismo. In: **Olhares Contemporâneos sobre o Turismo**. SERRANO, C.; BRUHWS, H.; LUCHARI, M. T.. Campinas: Papyrus, 2000.

_____. **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento**. 5ª Edição. Campinas: Papyrus, 2004.

BARRETO, R; SENRA, A. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, M. G. R.. **Turismo: como aprender, como ensinar 2**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

BARROCO, S; BARROCO, L. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **TuryDes**, Málaga, v.1, no.2, 2004 Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>>. Acesso em 28 de Abril de 2016.

BITTENCOURT, P. A.; MACHADO, D. F. C. Para aguçar o paladar: discussões iniciais sobre a relação entre a alimentação e o espaço social. In: **Turismo, História e Gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Org: POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. – Caxias do Sul, RS: Educus, 2011, p. 75-94.

BORGES, L. C.; CAMPOS, M. D.. Patrimônio como valor, entre ressonância e aderência. In: SCHEINER, Teresa C.M.; GRANATO, M.; REIS, M. A. G. S.; BARRIOS AMBROCY, G.. (Org.). **Termos e conceitos da museologia: museu inclusivo, interculturalidade e patrimônio integral**. Rio de Janeiro: MAST/UNIRIO, 2012, v. 1, p. 112-123.

BRASIL. **Constituição da República Federativa Brasileira**, 1988.

_____. Lei nº 6.638 de 18 de dezembro de 2013. **Institui o dia estadual da feijoada carioca e dá outras providências**. ALERJ. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/e9589b9aabd9cac8032564fe0065abb4/6e323d935318235c83257c460054268d?OpenDocument>>. Acesso em 20 de Jun. de 2016.

_____. Lei nº 6.647 de 19 de dezembro de 2013. **Considera como patrimônio cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro a Feijoada Carioca**. ALERJ. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/26620ade46f0854783257c54005e3514?OpenDocument>>. Acesso em 20 de Jun. de 2016.

CAMPOS, A. G.; JACOB, H. M. A. . **A Gastronomia e os Megaeventos Esportivos na Construção da Marca 'Brasil': aproximações entre copa do mundo, turismo e relações públicas**. *Organicom (USP)*, v. 01, p. 169-183, 2011.

CANEDO, D., Cultura é o que? Reflexões sobre o conceito de cultura e a atuação dos poderes públicos. In: **V Encontro de estudos multidisciplinares em Cultura**, Bahia, 2009. Disponível em <<http://www.cult.ufba.br/enecult2009/19353.pdf>>. Acesso em 21 de Mai. de 2016.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora: UFPR.

CASCUDO, L. da C.; **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, H. C. ; MACIEL, M. E. . A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.

CAVALCANTI, M. L. V. de C.. Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil: estado da arte. In: FONSECA, M. C. L. (Org.). **Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais**. 1ed.Brasília: Instituto Brasileiro de Educação e Cultura, 2008, v. 1, p. 11-36.

CCGM. **Quiénes Somos**. Disponível em <<http://www.ccgmm.mx/somos.html>>. Acesso em 14 de Mai. de 2016.

CELESTRINI, E. O; SANDRE-PEREIRA, G . Feijoada na Lenha: a Festa de Zumbi em um clube social da zona norte do Rio de Janeiro. In: FREITAS, M. C. S; SILVA, D. O.. (Org.). **Narrativas Sobre o Comer no mundo da via**. 01ed. Salvador-BA: Editora da Universidade Federal da Bahia: 2014, v. 01, p. 145-161.

CHAGAS, M.. O pai de *Macunaíma* e o patrimônio espiritual. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (Orgs). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 95-108.

CHUVA, M.; Por uma história da noção de Patrimônio Cultural no Brasil. In: **Revista do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. v 34, p. 1-15, 2012.

CIAFFONE, A.. Turismo e Gastronomia: O verdadeiro sabor da descoberta. In: FUNARI, P; PINSKY, J. **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto, 2005. 4.ed. – (Coleção Turismo Contexto), p. 105-120.

CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Tradução de: RIBEIRO, V. Bauru: EDUSC, 1999.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. da V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Trabalho de Conclusão de Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás, 2009.

CZECH TOURISM. **Prague Museum of Gastronomy**. Disponível em <<http://www.czechtourism.com/pt/c/prague-museum-of-gastronomy/>>. Acesso em 06 de Jun. de 2016.

DA MATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres. In: **O que faz do Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1986.

DENKER, A. de F. M. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998. 7ª ed, 2004.

DESVALLÉES, A.; MAIRESSE, F.: organização. **Conceitos-chave de Museologia**. Tradução: SOARES, B. e CURY, M. São Paulo: Comitê Brasileiro do Conselho Internacional

- de Museus: Pinacoteca do Estado de São Paulo: Secretaria de Estado da Cultura, 2013. 100 p.
- DÓRIA, C. A., Formação da Culinária Brasileira – Escrito sobre a cozinha inzoneira. Rio de Janeiro: Ed. Três Estrelas, 2009.
- EDU GUEDES. **Feijoada de frutos do mar**. Disponível em <<http://receitas.eduguedes.com.br/feijoada-de-frutos-do-mar/>>. Acesso em 14 de Jan. de 2017.
- ELIAS, R.. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Textos do Brasil**, Brasília, p. 33 - 39, 01 dez. 2007.
- EL-KAREH, Almir. **A vitória da feijoada**. Niterói: Editora da UFF, 2012.
- FACEBOOK. **Samba de Raiz, Pagode e Feijoada**. Disponível em <<https://www.facebook.com/groups/356279761070893/?fref=ts>>. Aceso em 18 de Jan. de 2017.
- FEITOSA, M.; SILVA, S. Patrimônio Cultural Imaterial e Políticas Públicas: Saberes da Culinária Regional como fator de desenvolvimento local. In: **XI CONGRESSO LUSO AFRICANO DE CIÊNCIAS SOCIAIS**, Bahia, 2011.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 2012.
- FRY, Peter. Feijoada e “Soul Food”: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In: **Para Inglês ver – identidade e política na cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. 1ª ed., 13. reimp. – Rio de Janeiro: LTC, 2008. 323 p.
- GIMENES, M. H. S. G.. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: **IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**, 2006, Caxias do Sul.
- _____. Viagens, sabores e cultura: reflexos sobre os pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In: **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Org.: POSSAMAI, A.M.P.; PECCINI, R. Caxias do Sul, Rs: Educus, 2011.
- GIUSTINA, A. P. S. D.; SELAU, M. S. . A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Cadernos do CEOM (UNOESC)**, v. 31, p. 45-66, 2010.
- GONÇALVES, J. R. S.; **A Antropologia dos Objetos: Coleções, museus e patrimônios**. Rio de Janeiro: Coleção Museu Memória e Cidadania, 2007.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 9. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.
- ICOM. **Código de Ética para museus: versão lusófona**. Rio de Janeiro: ICOM e Secretaria de Cultura do Estado do Rio de Janeiro, 2011.
- IG. **Bolinho de Feijoada: o queridinho das novelas**. Disponível em <<http://receitas.ig.com.br/2012-08-01/bolinho-de-feijoada-o-queridinho-das-novelas.html>>. Acesso em 11 de Jan. de 2017.
- IPHAN. **Decreto-Lei nº 3.551 de 04 de agosto de 2000**, Brasília.

_____. **Bens Tombados.** Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/126>>. Acesso em 24 de Nov. de 2016.

_____. **Bens em Processo de Registro.** Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/426/>>. Acesso em 08 de Jan. de 2017.

_____. **Lista Atualizada dos bens inscritos no Livro dos Registros.** Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>>. Acesso em 16 de Mai. de 2016.

_____. **Livro de Registro de Saberes.** Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em 28 de Abr. de 2016.

KAWAGUCHI, R. C. C; SUGANO, T. M. M; LICORI, V. L. Programa “Brasil no Prato”: Aspectos Identitários da Gastronomia Brasileira. In: **XIX Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste.** Vila Velha, 2014.

LARAIA, R. de B; **Cultura: Um conceito antropológico.** 20ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2005.

LIMA, D. F. C. Museologia-Museu e Patrimônio, Patrimonialização e Musealização: ambiência de comunhão. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi.** Ciências Humanas, v. 7, p. 31-50, 2012.

_____. Musealização e Patrimonialização: formas culturais integradas, termos e conceitos entrelaçados. In: **ENANCIB (15) - XV Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação 2014,** 2014, Belo Horizonte. Anais do XV ENANCIB, Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação. Belo Horizonte: ANCIB, PPGCI UFMG, 2014. p. 4335-4355.

MACIEL, M. E.; **Churrasco, comida e emblema dos gaúchos.** In: POSSAMAI, A; PECCINI, R. (org). **Turismo, História e Gastronomia: uma viagem pelos sabores.** Caxias do Sul, RS: Educs, 2011.

_____. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D.. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005, p. 49-55.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos (Rio de Janeiro),** Rio de Janeiro, v. 33, p. 25-39, 2004.

MENDES, B. C.; FRANÇA, E.; PERROTTA, R.C. A origem da feijoada. In: **VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo,** São Paulo/SP, 2010.

MENESES, U. T. B. de. O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas. In: **I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural: Sistema Nacional de Patrimônio Cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão,** Ouro Preto/MG, 2009. Brasília: IPHAN, 2009. v. 1. p. 25-40.

MUSEU DO CAFÉ. **Museu do Café.** Disponível em <<http://www.museudocafe.org.br/>>. Acesso em 06 de Jun. de 2016.

MUNDO BOA FORMA. **Como fazer uma feijoada vegetariana – Dicas e Receitas.** Disponível em <<http://www.mundoboaforma.com.br/como-fazer-uma-feijoada-vegetariana-dicas-e-receitas/>>. Acesso em 14 de Jan. de 2017.

NOGUEIRA, M. D.; WALDECK, G. **Mandioca: Saberes e Sabores da Terra.** Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2006.

O GLOBO. **Projeto que torna feijoada carioca patrimônio imaterial e aprovado.** Disponível em <<http://oglobo.globo.com/rio/projeto-que-torna-feijoada-carioca-patrimonio-imaterial-aprovado-10913909>>. Acesso em 08 de mai. de 2016.

OSORIO, M.; VERSIANI, M.H.; **O papel das instituições na trajetória econômico-social do Estado do Rio de Janeiro.** Cadernos do Desenvolvimento Fluminense (Fundação CEPERJ), n. 2, julho/2013, p. 1-23.

PAPAVERO, C. G.. **Dos feijões à feijoada, a transformação de um gênero comestível em mantimento básico brasileiro.** 2008. (Apresentação de Trabalho/Comunicação).

PARADAS, A. C. C.. Narrativa, História e Memória Carioca a partir de seus Patrimônios Imateriais. In: **XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**, 2015, Rio de Janeiro - RJ. XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 2015.

PANOSSO NETTO, A.; NECHAR, M. C. Epistemologia do turismo: escolas teóricas e proposta crítica. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 8, p. 120-144, 2014.

POLLAK, M.; Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**, 5. Rio de Janeiro, 1992.

REINHARDT, J.; SILVA, V. A. G. A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas. In: **Turismo, História e Gastronomia: uma viagem pelos sabores.** Org: POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. – Caxias do Sul, RS: Educus, 2011.

ROCHA, A. M.. A Feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural. **Mneme** (Caicó. Online), v. 15, p. 224-243, 2014.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto.** Tradução: NEVES, P. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SENAC. **Museu da Gastronomia Baiana.** Disponível em <<http://www.ba.senac.br/museu/informacoes.asp>>. Acesso em 06 de Jun de 2016.

SCHEINER, T. M. Apolo e Psyché: o Museu como Espelho. In: **Bases Teóricas da Museologia.** Org. SCHEINER, T. Rio de Janeiro, 2009.

SCHLUTER, R. **Gastronomia e Turismo.** Tradução: SPERLING, R. – São Paulo: Aleph: 2003. – (Coleção ABC do Turismo).

SILVA, D. R. P.; GOMES, F. A. **Feijoada: das senzalas dos negros aos restaurantes da classe média.** Examãpaku: Boa Vista, v. 1, p. 1-11, 2008.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial.** São Paulo: Editora SENAC, 2005.

SLOW FOOD. **A arca do gosto.** Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/festival-arca-do-gosto2016>>. Acesso em 08 de Jan. de 2016.

_____. **Missão do Slow Food** – Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/missao>>. Acesso em 12 de Mai. de 2016.

SOUZA, C. P. S. de. **A feijoada da Portela: um olhar sobre a percepção da comunidade quanto à presença de visitantes.** Monografia (Graduação em Turismo). Niterói: Universidade Federal Fluminense, UFF, 2014.

SOUZA, W. E. R.; CRIPPA, G. O patrimônio como processo: uma ideia que supera a oposição material-imaterial. **Em Questão** (UFRGS. Impreso), v. 17, p. 241-255, 2011.

SUPERCHEFS. **Guia da Feijoada Carioca para o Carnaval**. Disponível em <<http://superchefs.com.br/guia-da-feijoada-carioca-para-o-carnaval/>>. Acesso em 25 de Out. de 2016.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 2003.

_____. **Convention**. Disponível em <<http://whc.unesco.org/en/convention/>>. Acesso em 17 de Mai. de 2016.

UNESCO. **Gastronomic Meal of the French**. Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437#identification>>. Acesso em 17 de Mai. de 2016.

_____. **Lists of intangible cultural heritage and Register of best safeguarding practices**. Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00011>>. Acesso em 24 de Nov. de 2016.

_____. **Mediterranean Diet**. Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884#identification>>. Acesso em 17 de Mai. de 2016.

_____. **Recomendação Paris – Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**. Paris: UNESCO, 1972.

_____. **Recomendação Paris – Sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular**. Paris: UNESCO, 1989.

_____. **The List**. Disponível em <<http://whc.unesco.org/en/list/>>. Acesso em 24 de Mai. de 2016.

_____. **Traditional Mexican Cuisine – Ancestral on going community culture: the Michoacan paradigm**. Disponível em <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>>. Acesso em 28 de Abril de 2016.

VERGARA, S. C. **Métodos de Pesquisa em Administração**. São Paulo: Atlas, 2005.

YOUTUBE. **Receita Bolinho de Feijoada, por Kátia Barbosa, do Aconchego Carioca**. Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=TkYprsi9ZCs>>, acesso em 11 de Jan. de 2017.

ANEXOS

Modelo de Questionário Aplicado

QUESTIONÁRIO – PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

1) Sexo: (F) (M)

2) Faixa Etária:

() Até 18 anos () 18 à 25 anos

() 26 a 35 anos () 36 à 50 anos () Acima de 50 anos.

3) Cidade/Estado de Origem: _____

4) Na sua opinião, qual é o prato típico que mais representa o Rio de Janeiro?

5) Você considera a Feijoada Carioca como um patrimônio cultural? Por que?

6) Com que frequência você consome feijoada?

() Toda semana () A cada duas semanas

() Todo mês () Uma vez por semestre () Uma vez por ano.

7) Você sabia que a Feijoada Carioca ganhou o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro no ano de 2013?

() Sim () Não

8) Você considera esse título justo? Por que?

9) Você acha que essa titulação deveria ser mais divulgada? Por que?

10) Você acha que as modificações feitas na receita original da feijoada (como transformá-la em bolinho frito ou em prato vegetariano, assim como ser oferecida em festas ou como atrativo para turistas, como pode ser observado na imagem abaixo) descaracteriza a origem/raiz do prato e o faz perder seu atributo enquanto parte da tradição carioca ou essas modificações são apenas uma evolução do prato enquanto um elemento cultural? Explique.

11) Você conhece outros pratos típicos e/ou itens alimentares que tenham sido registrados enquanto Patrimônio Cultural Imaterial? Quais?