

LAÍSSA LIMA COSTA

GASTRONOMIA E CULTURA

Um diálogo gastronômico através da cozinha paraense

Niterói, 2011

LAÍSSA LIMA COSTA

GASTRONOMIA E CULTURA

Um diálogo gastronômico através da cozinha paraense

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Produção Cultural da Universidade Federal Fluminense como requisito para obtenção do Grau de Bacharel.

Orientador: Prof. HELIO JORGE PEREIRA DE CARVALHO

Niterói, 2011

LAÍSSA LIMA COSTA

GASTRONOMIA E CULTURA

Um diálogo gastronômico através da cozinha paraense

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em
Produção Cultural da Universidade Federal Fluminense
como requisito para obtenção do Grau de Bacharel.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Helio Jorge Pereira de Carvalho - Orientador
UFF

Prof. Dr. Wallace de Deus Barbosa
UFF

Renata Monteiro Huguenin de Carvalho

Niterói, 2011

AGRADECIMENTOS

Ao Professor Helio Carvalho, pela orientação com liberdade e presença.

A Yoann Forlini, pelo amor inabalável e o apoio à distância.

A Brínea Costa, pelo companheirismo e paciência.

A Isabel Amorim, pela companhia inestimável tanto nas aulas quanto nos restaurantes e viagens por esse mundo.

E claro, aos meus pais, Geraldo e Antônia, por me apoiarem no caminho escolhido.

SUMÁRIO

Introdução.....	6
1. O que é Gastronomia.....	8
2. Gastronomia e Cultura	
2.1 Gastronomia como Cultura.....	11
2.2 Sistemas de símbolos e regras.....	14
2.3 Gastronomia paraense tradicional.....	18
2.3.1 Os ingredientes	
2.3.1.1 Mandioca.....	19
2.3.1.2 Frutas e frutos.....	20
2.3.1.3 Peixes e camarões.....	22
2.3.2 Pratos tradicionais.....	22
2.3.3 Hábitos alimentares dos paraenses.....	24
3. Gastronomia e Globalização	
3.1 Globalização cultural e alimentar.....	26
3.2 Gastronomia paraense contemporânea em Belém.....	32
3.2.1 Comendo na rua.....	33
3.2.2 Comendo em casa.....	35
4. Gastronomia, Patrimônio e Memória.....	37
Considerações finais.....	41
Referências bibliográficas.....	44
Anexo 01	47
Anexo 02	51

INTRODUÇÃO

No mar/ tormentoso/ do Chile/ vive o rosado congro,/ gigante enguia/ de nevada carne./ E nas panelas/ chilenas,/ na costa,/ nasceu o caldinho/ encorpado e suculento,/ proveitoso./ Levem para a cozinha/ o congro esfolado,/ sua manchada pele cede/ como uma luva/ e ele fica descoberto/ então/ o cacho do mar/ o congro macio/ reluz/ já desnudo,/ preparado/ para nosso apetite./ Agora/ recolha/ alhos,/ acaricie primeiro/ esse marfim precioso,/ cheire/ sua fragrância irada,/ então/deixe o alho picado/ cair com a cebola/ e o tomate/ até que a cebola/ fique da cor de ouro./ Enquanto isso/ cozinham-se ao vapor/ régios camarões marinhos/ e quando tenham chegado/ ao seu ponto,/ quando o sabor coalhou/ em um molho/ formado pelo sumo/ do oceano/ e pela água clara/ eliminada pela luz da cebola,/ então/ que entre o congro/ e se submerja na glória,/ que na panela/ se unte,/ se contraia e se impregne./ Agora só é preciso/ deixar no manjar/ cair o creme/ como uma rosa espessa,/ e ao fogo/ lentamente/ entregar o tesouro/ até que no caldinho se aqueçam/ as essências do Chile,/ e à mesa/ cheguem recém-casados/ os sabores/ do mar e da terra/ para que nesse prato você conheça o céu. PABLO NERUDA (Oda al Caldillo de congrio¹)

Enquanto nas panelas de Neruda se cozinham as essências do Chile, em outras, se cozinham as essências de outras terras, de outros povos. E mesmo que os ingredientes sejam de outros lugares que não os do poeta, certamente também chegam à mesa pratos onde se conhece o céu. Na verdade, se pode conhecer mais do que o céu, pode se conhecer a identidade cultural de cada um. Como disse o filósofo Brillat-Savarin, “diga-me o que comes e te direi quem és”.

Este trabalho percorre a relação humana com a comida sob a luz da cultura, sem pretender esgotar o complexo sistema simbólico que nela repousa. Busca-se na verdade expor a riqueza cultural da qual a gastronomia é revestida, colocando-se em evidência seu valor simbólico, social, artístico, patrimonial e afetivo para povos, grupos e indivíduos.

No primeiro capítulo, se discorre sobre o que se entende por gastronomia e se inicia uma reflexão sobre sua natureza não apenas de nutrição do corpo como do

¹ Sopa de peixe típica chilena feita com congro rosa

imaginário humano. Esta questão é aprofundada no segundo capítulo de forma a se estabelecer uma relação mais clara entre gastronomia e cultura. Para tanto, através de autores como Massimo Montanari, Câmara Cascudo e Henrique Carneiro, percorre-se tanto os critérios de escolha alimentar, como o sistema de símbolos e regras em torno das refeições, sem esquecer o diálogo empreendido entre comida e arte, de forma a se explicitar a natureza múltipla da alimentação humana.

Ainda neste capítulo, é feito um recorte na diversificada gastronomia brasileira, tomando-se como estudo de caso a gastronomia tradicional paraense de forma a exemplificar o que foi exposto anteriormente e se aproximar da realidade em que vivemos. Este subcapítulo, assim como o que se refere à gastronomia paraense contemporânea, situado no terceiro capítulo, foram escritos baseados em textos acadêmicos, na Revista *Veja Belém Comer&Beber* 2011/2012, na experiência vivida em Belém, Pará, entre 05 e 12 de outubro de 2011, e das anotações feitas a partir de entrevistas realizadas com o povo local, que se encontram em anexo.

Após o reconhecimento da gastronomia como importante identidade cultural e a importância de sua diversidade, discorre-se no terceiro capítulo sobre as preocupações em relação ao processo homogeneizante alimentar e cultural empreendido pela globalização. Inicia-se com um panorama e com reflexões sobre esse tema, de pontos de vista diversos, sobretudo no hemisfério ocidental para então apresentar as transformações que ocorrem atualmente na gastronomia paraense como resultado desse processo.

Em resposta à globalização, emergiu o movimento coletivo pela tomada de consciência do conceito de patrimônio cultural. Embora as reflexões e os projetos da UNESCO sejam significativamente ativos no campo do patrimônio cultural, um breve panorama a esse respeito foi colocado como anexo, de forma a se abordar o tema de outra maneira que a usual. Sendo assim, o quarto capítulo discursa sobre a gastronomia como patrimônio cultural e fonte de memórias através de uma abordagem filosófica e afetiva desses conceitos.

Espera-se com esta monografia despertar a atenção de cada um para sua própria cultura alimentar, de forma que uma “simples” refeição possa se desdobrar em momento poético, afetivo e fonte de redescoberta do que realmente somos feitos. Que a gastronomia possa ser vivida como nutrição para o corpo, a mente e a alma.

1. O QUE É GASTRONOMIA

Atualmente, a gastronomia está em evidência e recebe grande atenção. Nota-se um crescente interesse pelo tema, sobretudo através da incitação da mídia televisiva e impressa. Vemos o aumento significativo de programas de culinária em horários nobres no exterior, como por exemplo, *Jamie's Kitchen*, *Nigella Express*, *Hell's Kitchen*, *Master Chef*, e no Brasil, como *Mais Você*, *Que Maravilha!*, *O Diário de Olivier* e *Taste it*. Somando-se a estes, as inúmeras publicações de livros e revistas com receitas e técnicas desde níveis iniciantes até o mais profissional, incluindo autobiografias de grandes *chefs* e seus diários de viagem.

No entanto, se voltarmos algumas décadas na história da alimentação tanto no ocidente como especificamente no Brasil, poderemos constatar que até pouco tempo atrás não havia esse frenesi entorno de *chefs* de cozinha como se fossem celebridades. Nem mesmo na esfera doméstica a cozinha e os dotes culinários da cozinheira tinham tanto *status* na sociedade.

Em *História da Alimentação no Brasil*, escrito em 1963, Câmara Cascudo comenta da raridade vocacional na época, explicando o fenômeno: “A mentalidade feminina repudia a cozinha na inversa proporção da conquista cultural. Possíveis ‘amadoras’ da música, canto, dança, costura, alta costura. Cozinha não.” (2004, p. 356) No entanto, a imagem negativa e depreciativa que se passava de se trabalhar na cozinha como dona de casa ou mesmo profissionalmente foi se transformando no passo das mudanças sociais, econômicas e culturais. E hoje, impressiona o engajamento em movimentos internacionais como o *Slow Food* e o vegetarianismo e suas diversas vertentes. Uma rápida pesquisa pela internet fornece acesso há inúmeros blogs de profissionais, amadores e amantes de gastronomia compartilhando receitas, manifestos gastronômicos, dicas de nutrição e críticas ácidas.

Porém, mesmo com tanto material de fontes diversas que se pode encontrar atualmente sobre o assunto, sabe-se o que é gastronomia? Assim como outros termos utilizados indiscriminadamente, como, por exemplo, *cultura*, o significado do termo gastronomia passa a englobar um vasto conjunto de sentidos, muitas vezes até incoerentes entre si, resultando numa noção vaga do que realmente se trata. A palavra “gastronomia” permanece até os dias atuais um conceito flutuante cuja

definição varia de acordo com as opiniões, origens, educação, tradições e *savoir-faire* de quem busca explicar ou teorizar seu significado.

Talvez por decorrência dessa amplitude de definições não seja raro confundir-se culinária e gastronomia, assim como gastronomia e *haute cuisine*, ou alta gastronomia. O termo “culinária” restringe-se às técnicas, às receitas e à escolha de alimentos que compõe um conjunto coerente de pratos típicos de uma determinada região ou país, ou segundo o dicionário Michaelis, simplesmente é a arte de cozinhar. Em relação ao termo gastronomia, este é definido como o conhecimento de tudo que se relaciona à cozinha, à ordem das refeições, à arte de degustar e de apreciar os pratos, segundo o dicionário Larousse.

Em 1825, o iluminista francês Jean Anthelme Brillat-Savarin publicou sua mais importante obra e que se tornou um marco na história como o primeiro tratado teórico sobre gastronomia. O livro *A Fisiologia do Gosto*, de caráter predominantemente filosófico, apresentou uma definição de gastronomia que se tornou referência para estudiosos das décadas seguintes.

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos. (BRILLAT-SAVARIN, 2001, p. 57)

Não se pode negar que nossa existência está condicionada à alimentação, entretanto, há algum tempo, comer deixou de ser uma necessidade meramente biológica. Nas palavras de Claude Fischler (1979, p. 1): “O homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário: a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a regradar nossa alimentação”.

A partir da domesticação da Natureza, dependendo assim cada vez menos de uma vida nômade para sobreviver, o Homem desenvolveu outra relação com os alimentos além do vital saciar da sua fome. A comida, a longo do caminhar da Humanidade, acumulou diversos símbolos e sentidos. Jean-Pierre Devroey diz a esse respeito que “a sociedade definiu valores, construiu ideologias, elaborou modelos de comportamento, tudo isso determinando entorno do comer uma

espessura de civilização densa e intrincada de significados, de símbolos, de mensagens.” (MONTANARI, 2010, p. 7)

Portanto, por ser um complexo sistema simbólico, composto de significados sociais, éticos, sexuais, religiosos, estéticos e identitários, o comer tornou-se objeto de estudo de sociólogos, antropólogos, historiadores e, inclusive, filósofos a partir de meados do século XIX. A alimentação foi repensada de uma forma mais aprofundada após a libertação de sua interpretação das imposições dietéticas, medicinais e, inclusive, das restrições morais que a cercava. Os estudos teóricos sobre a gastronomia continuam em constante reflexão assim como ela própria, pois esta explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época (SANTOS, C., 2005, p. 12).

Nesse sentido, a pesquisa deste projeto monográfico, que tem por objeto de estudo as questões atuais, utiliza-se de uma definição de gastronomia que emerge das discussões e reflexões recentes sobre o assunto. O conceito de referência utilizado no desenvolvimento deste trabalho será o da historiadora Julia Csergo, que diz:

Se nos referimos à definição primeira, a gastronomia é uma prática social de mesa, uma cultura. Ela integra dados imateriais como saberes, práticas – savoir-faire e rituais - ligação social e a partilha – resumidos pela fórmula “humanismo de mesa” onde se diz a abertura ao outro e ao exterior -, discursos e representações. Imaterialidade que se encarna na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receita, dos lugares como os restaurantes, dos objetos da cozinha e da mesa².

Portanto, a partir desta definição de gastronomia este trabalho desenvolverá sua pesquisa no campo da identidade cultural e do patrimônio cultural imaterial buscando colocar em evidência a diversidade cultural promovida pela gastronomia brasileira nos núcleos familiares e sociais, através do estudo de caso da gastronomia do estado do Pará.

² <http://www.liberation.fr/vous/0101123337-patrimoine-et-pot-au-feu>

2. GASTRONOMIA E CULTURA

2.1 GASTRONOMIA COMO CULTURA

A presença cotidiana e universal da alimentação em todas as sociedades levou grandes estudiosos a constatarem sua estreita relação com o meio cultural e social em que se encontram e seu traço revelador de práticas, ideias e conflitos de cada povo e em cada época. A alimentação não somente expõe questões políticas e macroeconômicas, mas também reflete a estrutura da vida cotidiana desde seu núcleo mais íntimo ao mais compartilhado. A convivialidade manifesta-se no ato de partilhar o alimento (CARNEIRO, 2003, p. 4-5). As refeições são rituais propícios a transmissões de valores e de tradições de um grupo, de um povo, de uma nação a partir da unidade familiar. Os momentos em torno da mesa no núcleo doméstico apresentam à nova geração os contornos do mundo ao qual ela pertence e às regras comportamentais aceitas pelo meio social e cultural em que se encontra (FRANCO, 2001, p.19).

Sendo assim, a gastronomia é um valioso instrumento de estudo para se refletir sobre as trajetórias de distintas sociedades e para compreender algumas questões que permeiam o universo das identidades. A relevância do tema apresenta-se atual, sobretudo em uma época marcada pela globalização, um processo caracterizado pelas transformações e deslocamentos das identidades, segundo Stuart Hall (2001, p. 8), e que também repercutem nos padrões gastronômicos de cada sociedade nele envolvido.

Comer é cultura, sustenta Massimo Montanari, pois é fruto de nossa identidade e um instrumento para sua expressão e comunicação (2010, p.7). Cada gesto cotidiano relacionado ao comer, seja ele o cozimento do pão, a conservação de frutas ou a arrumação da mesa, carrega em si uma história que exprime uma cultura complexa. “A alimentação é (...) um fato de cultura, uma expressão direta do que os homens fazem, sabem e pensam, em essência do que eles são (...)”, diz Montanari (2010,p.7). Portanto, o complexo sistema gastronômico que cada pessoa carrega em si torna-se um meio de comunicação social e individual, uma forma de linguagem não-escrita e não-verbal, que cada um compreende (2010, p.7). Fabio Parasecoli comenta que é a experiência adquirida em todas as formas de interações culturais, sociais, econômicas e políticas que possibilitam a compreensão desta

linguagem gastronômica, portanto não se pode alcançar sua plena significação e valor sem que se analise sua interação com outros campos de saber³.

Diferentemente dos animais que procuram o que comer no meio natural, o Homem busca inventar e transformar o seu próprio alimento, fazendo com que a alimentação humana seja superposta pelas representações deste processo cultural que é a domesticação da Natureza. A comida é cultura quando preparada e transformada pelo homem, pois este se utiliza de técnicas e práticas culinárias desenvolvidas para este fim. A comida também é cultura quando é consumida, visto que mesmo podendo comer de tudo, o homem não come tudo, mas escolhe o que comer, seguindo critérios relacionados às esferas econômicas, históricas, nutricionais e simbólicas.

O alimento somente se torna “comida” quando inserido nos parâmetros sociais e culturais aceitáveis por um determinado grupo. O que pode ser culturalmente aceitável para um povo, pode não ser para outro, mesmo que ambos disponham dos mesmos tipos de alimento. A esse respeito, Câmara Cascudo (2004, p. 390) diz que a prova do paladar está na língua, mas que a aprovação da comida e sua inclusão no cardápio pessoal dependem da classificação instintiva do cérebro na disposição sistemática das recordações rápidas e acumuladas durante a vida. “O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado. O homem (...) necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares.” (FRANCO, 2001, p. 19)

Os critérios de escolhas alimentares também podem variar no tempo, isto é, o que é julgado de forma positiva em uma dada época pode ser rejeitado em outra em consequência da nova carga simbólica atribuída a determinados alimentos. Portanto, a escolha do que irá para a mesa não é aleatória nem depende exclusivamente de fatores econômicos e políticos, o fator cultural desempenha um papel decisivo. Não somente este aspecto material da alimentação perpassa por esse sistema de critérios, mas também são escolhas culturais o quando, como, onde e com quem se come. (MONTANARI, 2010, p.13)

Desse modo, a gastronomia envolve além do que se observa à primeira vista, ela constitui um complexo sistema representativo de regras, significados, símbolos e

³ Prefácio de Fabio Parasecoli em *Culinary Cultures of Europe: Identity, diversity and dialogue*, 2005.

valores culturais, estabelecendo uma linguagem decodificada por aqueles que partilham dos mesmos hábitos e tradições. Dada a necessidade da natureza humana em se expressar através de diferentes formas de linguagem, emerge a relação entre a comida e a arte, num diálogo entre gastronomia e cultura. Sendo assim, a gastronomia ultrapassa os limites de uma cozinha ou sala de jantar, se tornando tema, inspiração, referência simbólica e estética para as mais diversas expressões artísticas.

O cinema, a literatura, a música e as artes plásticas são exemplos de manifestações artísticas que se apropriam tanto de suas características físicas, quanto simbólicas, como recurso de representação e reflexão das relações humanas. As artes, com a impossibilidade de sensibilizar tantos sentidos sensoriais quanto à gastronomia, foram impulsionadas a provocar seu público através do imaginário cultivado pelas crenças, tradições e memórias, mas também propondo outras formas de se pensar a relação do homem com o que come.

Atualmente o cinema apresenta uma lista impressionante de filmes ligados ao tema, sendo a gastronomia inserida em diferentes graus e contextos, dependendo da profundidade da exploração de sua linguagem. Entre outros filmes podemos citar o icônico *A Festa de Babette*, de Gabriel Axel; *O Jantar*, de Ettore Scola; *Vatel*, um banquete para o rei, de Rolland Joffé e *Estômago*, de Marcos Jorge. Enquanto estes variam entre as relações sociais em torno da mesa e o poder proporcionado pelo conhecimento, outros filmes expressam pela comida o mundo da imaginação e da infância como *A fantástica fábrica de chocolate*, de Tim Burton e *Ratatouille*, de Brad Bird. Ainda sem esgotar as possibilidades fílmicas relacionadas ao tema, podemos citar a conexão entre comida e sensualidade, também utilizada no cinema, como no filme *Chocolate*, de Lasse Hallström e *Como água para chocolate*, de Afonso Arau.

À literatura, a gastronomia também empresta seus símbolos, significados, cheiros e texturas como, por exemplo, na exaltação da culinária brasileira de Monteiro Lobato através das mãos hábeis de Tia Anastácia; nas metonímias, metáforas e sinestésias das receitas de Dona Flor, em Jorge Amado, e nos poemas de Carlos Drummond de Andrade como odes aos sabores de sua terra.

Guardo na boca os sabores/ da guabiroba e do jambo,/ cor e fragrância do mato,/ colhidos no pé./ Distintos./ Araticum, araçá,/ ananás, bacupari,/ jatobá... todos reunidos/ congresso verde no mato,/ e cada qual separado,/

cada fruta, cada gosto/ no sentimento composto/ das frutas todas do mato/
que levo na minha boca/ tal qual me levasse o mato.

(Carlos Drummond de Andrade, Antologia)

Também a música celebra a gastronomia nos sambas, nas marchinhas de carnaval e nas canções de amor. Chico Buarque canta o prato nacional em Feijoada Completa; Vatapá, de Dorival Caymmi, ensina a receita; Yes! Nós temos bananas, de Alberto Ribeiro e João de Barro, e Tico-tico no fubá, de Carmen Miranda, cantam ingredientes da cozinha brasileira. Embora os exemplos citados sejam relativamente recentes e nacionais, a relação da comida e da música é mais antiga e universal, incluindo, portanto, canções tradicionais, cantigas infantis, entre outros.

Nas artes plásticas, os alimentos foram inicialmente recurso de estudo de técnica e objetos para as pinturas de natureza morta. No entanto, atualmente os alimentos deixaram de ser simplesmente representados para serem também incorporados às obras, como, por exemplo, em alguns trabalhos de Vik Muniz e Sandy Skoglund. O ato de comer é questionado e provocado em diferentes técnicas, inclusive em instalações de artes, refletindo as inquietações de cada época.

Para melhor se compreender a carga simbólica envolvida na gastronomia e sua relação com a cultura, serão aprofundado no próximo subcapítulo os sistemas de símbolos e regras construídos pela humanidade em torno da alimentação.

2.2 SISTEMAS DE SÍMBOLOS E REGRAS

As refeições na esfera familiar e social são verdadeiros espelhos das relações entre os indivíduos participantes, pois nelas estão representadas relações culturais, sociais e políticas. Neste capítulo o termo “refeição” é o mesmo definido pelo sociólogo francês Jean-Pierre Poulain. Segundo o autor, as refeições são práticas alimentares fortemente instituídas, isto é, estas são geridas por regras sociais bastante precisas tanto ao nível da estrutura quanto do horário, da localização, do contexto social e da ritualização (POULAIN, 2004 apud ASSUNÇÃO, 2008, p.244).

Através da análise desse microcosmo que são os núcleos familiares e sociais de um grupo, pode-se melhor compreender a importância da gastronomia na vida

cotidiana de cada um, assim como observar as transformações que estão ocorrendo tanto nos hábitos alimentares quanto no momento histórico de uma época.

Segundo Ariovaldo Franco (2001, p. 19) a comensalidade é considerada como importante meio de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Convidar ou ser convidado para uma refeição torna-se um marco social importante na relação dos envolvidos, pois implica inclusão em um grupo ou ao menos interesse que se faça parte deste. Desta forma, considera-se deselegante que um convidado saia imediatamente ao fim da refeição: “viera para a comida e não para a convivência” (CASCUDO, 2004, p. 360). No entanto, assim como a presença de determinados convivas representa a inclusão destes, por dedução, a ausência de outros indica exclusão, tornando-se claro que compartilhar o momento da refeição exige companhia seleta. Franco (2001, p. 18) afirma que mesmo que uma refeição possa ser perfeita do ponto de vista culinário, esta pode ser prejudicada se os convivas não forem simpáticos, enquanto que uma refeição simples pode oferecer grande satisfação se a companhia for agradável.

Os rituais gastronômicos foram acumulando camadas de símbolos e significados de acordo com sua época. Nos séculos XII e XIII foram publicados os primeiros manuais de “maneiras à mesa” direcionados à educação dos filhos da nobreza para o pleno domínio dos seus gestos e linguagens alimentares. O conhecimento dos comportamentos alimentares representativos da classe servia para distinguir entre quem está dentro ou fora, quem está incluído ou não. Portanto, os hábitos e costumes alimentares também representam e ilustram as barreiras sociais existentes em cada época e a impossibilidade de transpô-las (MONTANARI, 2010, p. 115). A nobreza buscou distinguir-se das classes mais pobres não só pela suntuosidade dos banquetes, mas também através da ‘etiqueta’, código dominado somente por aqueles habituados aos rituais estabelecidos pela classe. Não é mera coincidência que a burguesia inicialmente adquiriu hábitos alimentares e sociais relacionados à nobreza quando quis se aproximar do prestígio desta durante sua ascensão ou quando passou a desenvolver regras e rituais alimentares próprios quando quis se distinguir dos nobres quando estes entraram em decadência.

A burguesia dos países de passado colonial, como o Brasil, também não queria buscar um terreno cultural comum com os demais estratos e classes da população, não querendo ser confundida com o povo nativo, preferindo ser identificada com a identidade européia. Raramente se encontrava símbolos

culinários com o efeito de unificar toda a população em torno de um cardápio em comum, segundo Carlos Dória (2009, p. 17).

Em torno da mesa as relações de poder podem ser reveladas ao se decodificar algumas regras. De forma mais ou menos formalizada, segundo a época e o contexto social, cultural e político, o lugar em uma mesa sinaliza a importância e o prestígio do indivíduo. Na era Medieval e Renascentista as mesas eram retangulares justamente como forma de expressar a ordem de importância tanto política quanto econômica entre os comensais. A posição central era reservada ao chefe da família ou ao hóspede ilustre e os outros convidados sentavam-se à distância inversamente proporcional à importância que lhe era atribuída. Toda esta carga simbólica permaneceu inclusive na era Moderna, quando os monarcas comiam sozinhos para evidenciar sua posição diferencial, até os dias de hoje, quando se trata de expressar as relações formais entre personalidades políticas, por exemplo. Porém, também pode-se querer marcar a ausência de hierarquia, como foi caso da célebre Távola Redonda do Rei Arthur, onde o formato circular excluía a possibilidade de que alguém estivesse em posição mais privilegiada que outros.

Às normas de diferenciação citadas acrescentam-se outras: ordem do serviço (primeiro serão servidos os mais importantes), distribuição dos melhores pratos, etc. O tipo de alimento servido também é representativo do status social do anfitrião e da importância que esse confere a seus convidados. Oferecer pratos refinados e, sobretudo, com ingredientes fora de época foi nos séculos XVIII e XIX símbolo de poder político e econômico muito utilizado pela burguesia e pela nobreza nos banquetes e ocasiões comemorativas.

Segundo Franco (2001, p.23), o alimento sempre esteve intrinsecamente associado às comemorações, sendo muitas vezes parte essencial de seus ritos. Mesmo com as transformações dos comportamentos alimentares da atualidade, celebrar ocasiões como casamento, aniversário e nascimento, ainda implicam a preparação e consumo de alimentos convenientes às circunstâncias. Momentos festivos exigem pratos especiais, assim como preparo primoroso, independentemente se o acontecimento compreende grande ou pequeno número de convidados. Em algumas ocasiões a comida faz parte da tradição, funcionando como eficiente meio de integrar os convivas e inseri-los rapidamente no ambiente festivo. A gastronomia tem o poder de integrar, aproximar, alegrar. Brillat-Savarin

filosofa que a descoberta de um novo prato faz mais o gênero da felicidade humana que a descoberta de uma estrela (2001, p.15)

Porém não é somente à mesa onde se efetuam as trocas sociais e culturais, antes mesmo de os pratos serem servidos, os rituais de preparação envolvem os saberes, técnicas, costumes e regras que serão passados às próximas gerações ou aos amigos mais próximos. No entanto, esse sistema de transmissão de conhecimento vem se modificando nas últimas décadas, e a etapa de preparação vem sendo legada progressivamente às indústrias alimentícias e aos restaurantes.

O ritual de preparação carregado de valor simbólico ainda encontra força em vínculos religiosos. As práticas da comensalidade estão presentes em diversas religiões, organizando os rituais e definindo os sistemas de pertença. Práticas alimentares que têm origem sagrada para determinadas crenças religiosas costumam sofrer mudanças mais lentas por estarem enquadrados em rígidas leis espirituais. No cristianismo as práticas alimentares organizam a relação com o sagrado, com os demais membros do grupo e apresentam um caráter estruturante na religião (GARCIA, 2007, p.20-22). A fé cristã apresenta inúmeras regras e símbolos relacionados aos alimentos, desde as restrições e recomendações em datas específicas, como a Quaresma, até os elementos simbólicos presentes no culto relacionados ao pão e ao vinho.

No Candomblé, o bolinho de feijão fradinho chamado acarajé está intimamente associado ao culto de divindades. Para os adeptos desta crença religiosa este alimento é considerado sagrado. Segundo as tradições, quando o acarajé é preparado pelas filhas-de-santo, se transforma em oferenda, desempenhando função ritual e simbólica, exercendo a função de elo entre os seguidores e os Orixás (CARVALHO, 2006, p. 39). Os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro para a venda de comidas e o uso da indumentária própria das baianas fazem parte de um complexo sistema cultural composto de valores culinários, culturais e religiosos⁴.

Se existem alimentos dignos de serem oferecidos ao divino ou recomendados para seguidores de uma via espiritual, também existem aqueles que são proibidos e relacionados ao pecado, seja pelo exagero ou pelo alimento em si, condenado por algum motivo religioso. Segundo Isabel Allende, a gula é um dos caminhos mais diretos para a

⁴ IPHAN. **Ofício das baianas do acarajé: Livro de Registro dos Saberes**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/>> p. 1

luxúria e, numa consequência mais extrema, para a perdição da alma, de acordo com os preceitos cristãos (ALLENDE, 2009, p.14). A relação entre o sexo e a comida é antiga e já encontrava referência na mitologia grega nas festas de orgia, em homenagem ao deus Dionísio, regadas a muito vinho e iguarias. A comida e o sexo são tão facilmente associados um ao outro por estarem intimamente ligados ao prazer e ao uso intenso dos sentidos, além das possíveis associações de textura e cheiros presentes nos dois. Para Ingmar Bergman sexo e fome são a mesma coisa, ambos impulsionam a humanidade, pois são canalizadores de sensações prazerosas despertando, através de aromas e sabores, desejo, sensualidade. Os símbolos em torno de alimentos ditos afrodisíacos povoam o imaginário humano desde tempos imemoriais e, portanto, constituem rica fonte de inspiração de ritos, lendas, receitas e contos.

Como observado nesse subcapítulo, a complexidade do sistema simbólico do qual é revestida a gastronomia reflete a própria complexidade da identidade cultural específica de cada povo e de cada época. Camadas de significados e sentidos se sobrepõem, se somam e se readaptam no sistema gastronômico no mesmo ritmo das transformações culturais, e portanto, constituem um campo de estudo inesgotável devido ao seu caráter mutável. De forma a fazer um recorte que possibilite um estudo mais aprofundado da gastronomia e suas implicações culturais, a gastronomia paraense foi escolhida como estudo de caso para esta pesquisa por suas particularidades regionais ainda tão presentes nos dias atuais em coexistência com os avanços da globalização.

2.3 GASTRONOMIA PARAENSE TRADICIONAL

A gastronomia paraense suscita grande orgulho de seu povo e não raro se lê e ouve afirmações como: “uma das culinárias mais ‘brasileiras’ do país⁵” ou “a autêntica culinária brasileira”. No entanto, o significado atual de “culinária brasileira” surge somente após o movimento Modernista, na primeira metade dos anos 1920, com um discurso de que esta seria resultado do amálgama das influências de índios,

⁵ http://www.pa.gov.br/O_Para/culinaria.asp

negros e brancos. No entanto, a culinária brasileira não se apresenta nem mesmo integrada, mas como um conjunto de culinárias regionais delimitadas pela divisão sociopolítica do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). As diferenças dos hábitos alimentares de cada lugar constituem um sistema mais complexo, composto de fatores históricos, sociais, econômicos, políticos e também étnicos. No entanto, segundo Carlos Alberto Dória, é importante explorar a complexidade da cozinha brasileira libertando-a do enfoque exclusivamente étnico, que responsabiliza índios, negros e portugueses pelo que se come atualmente (2009, p.7-25) Sendo assim, a gastronomia paraense tradicional será exposta como se apresenta atualmente sem creditá-la a este ou àquele grupo étnico, mas como o resultado das escolhas do seu próprio povo em pleno século XXI.

Os paraenses apresentam verdadeira conexão com os alimentos provenientes da sua terra. Da fauna e da flora da região amazônica são retirados os principais ingredientes utilizados nesta culinária. Os pratos paraenses tradicionais são compostos pela mistura desses aromas e sabores, utilizando diferentes técnicas e acompanhamentos.

2.3.1 Os ingredientes

2.3.1.1 Mandioca

A mandioca constitui um importante ingrediente para a gastronomia paraense, pois se encontra em inúmeros pratos através de seus diversos derivados. Embora existam muitas variedades de mandioca, as mais utilizadas são a mandioca brava (*Manihot esculenta*) e a mansa (*Manihot palcata*), ou doce, também conhecida como aipim ou macaxeira entre outras regiões. A primeira variedade, venenosa por seu alto teor de ácido cianídrico e utilizada na culinária local, foi domesticada pelos índios, que desenvolveram um processo de tratamento da raiz para tornar possível seu consumo. A técnica utilizada atualmente é a mesma, que consiste em descascar as raízes, ralá-las e espreme-las no tipiti, espécie de espremedor de palha trançada.

A partir da massa espremida e do suco escorrido do tipiti se produzem os derivados tão utilizados na culinária paraense. Da massa levada ao fogo em grandes panelas de barro e mexida por longo tempo se obtém a farinha de mandioca ou

farinha d'água. Mesmo a fécula decantada da água utilizada para deixar a massa de molho dá origem a outros derivados: o polvilho azedo, a goma, a farinha de tapioca e o sagu. Do tipiti, o sumo decantado e fervido, se obtém o tucupi. No entanto, da mandioca se aproveita não somente a raiz, mas também suas folhas, que trituradas e cozidas por longo tempo são a base do prato tradicional chamado maniçoba.

Naturalmente, surgiram em torno desta raiz inúmeras lendas. Entre as diferentes histórias sobre a mandioca, destaca-se a colhida por Couto Magalhães, em Belém do Pará:

(...) a filha de um chefe indígena engravidara sem contato masculino, como em sonho, comunicara um homem branco ao pai furioso que se acalmou. Nasceu uma menina deslumbrante, de nome Mani, morta ao fim de um ano, sem doença e sem dor. Do túmulo surgiu um arbusto novo. A terra fendeu-se, como mostrando o corpo da menina morta. Encontraram raízes que eram as primeiras mandiocas, fortificantes e poderosas. Mandioca, de Mani-oca, a casa de Mani (CASCUDO, 2004, p.96).

Considerando-se a importância da mandioca na alimentação da região desde tempos imemoriais, as lendas explicitam seu valor simbólico local procurando explicar sua origem e homenagear sua generosidade para com o povo indígena e, conseqüentemente, para o da região como um todo.

2.3.1.2 Frutas e frutos

A flora amazônica é fonte rica de diversas frutas e frutos utilizados na culinária da região. Mesmo os paraenses, acostumados à variedade dos produtos, deparam-se de vez em quando com uma fruta desconhecida nas barraquinhas das feiras. No entanto, existem alguns que são emblemáticos da cozinha paraense e estão presentes no cotidiano através de sucos, doces, sorvetes ou a fruta em si.

Embora algumas não sejam muito conhecidas em outras regiões do Brasil, o açaí ganhou notoriedade em diversas partes do país. Porém, o interessante é observar o paraense se queixar que a fruta não é consumida adequadamente em outros estados quando misturada com granola, xarope de guaraná ou frutas, além de “ter gosto de terra” ou estar aguado por ter sido congelado. Tradicionalmente, o açaí deve ser consumido logo que batido. Em algumas regiões o açaí puro acompanha a refeição, em outras, a ele é acrescentado açúcar e é acompanhado de

farinha d'água, farinha de tapioca, peixe frito ou camarão seco. Não existe momento certo para se tomar o açaí, os paraenses o tomam no café da manhã, almoço, jantar ou lanche. O fruto do açaizeiro é largamente consumido do interior à capital e em todas as classes sociais, fazendo parte do cardápio cotidiano. Há até mesmo quem garanta que se não tomar sua tigela todo dia sente dor de cabeça por conta da abstinência⁶.

O açaí é elemento tão forte da identidade paraense que deu origem ao famoso provérbio: “Quem vai ao Pará, parou. Tomou açaí, ficou.” No entanto, muito tempo antes, os índios já homenageavam a fruta com uma lenda:

Há muito tempo, quando ainda não existia a cidade de Belém, vivia neste local uma numerosa tribo indígena. Como a alimentação era escassa, tornava-se muito difícil conseguir alimentos para todos os índios da tribo. Então o cacique tomou uma decisão muito cruel. Resolveu que todas as crianças que nascessem a partir deste dia seriam necessariamente sacrificadas para não aumentar ainda mais a tribo, uma vez que não haveria alimentos para mais ninguém. Porém, pouco tempo depois, a filha do cacique chamada laça deu à luz a uma bonita menina. Seu pai não hesitou um só instante em dar cumprimento a sua ordem e a filha de laça foi morta. A índia ficou desesperada, chorava todas as noites com saudades de sua filhinha. Em uma noite de lua cheia ouviu o choro de uma criança. Saiu de sua oca para ver de que se tratava e viu, ao pé de uma esbelta palmeira, a sua filha que a esperava erguendo os bracinhos. Radiante de alegria laça correu para abraçá-la, mas, quando a abraçou fortemente, a criança desapareceu misteriosamente, e a índia foi encontrada, no dia seguinte, morta abraçada ao tronco da palmeira. No rosto trazia ainda um sorriso de felicidade e seus olhos negros fitavam o alto da palmeira que estava carregada de frutinhas escuras. O cacique mandou que apanhassem os frutos e os amassassem para deles extrair-lhes o suco. Assim foi feito e os índios amassando as frutinhas obtiveram o vinho violáceo do açaí. O cacique, a partir daí, suspendeu a limitação de seu povo não existindo mais sacrifícios das crianças, elas poderiam continuar a nascer livremente, pois não faltaria mais alimentos para criá-las fortes e saudáveis. E agradecendo a Tupã o cacique deu o nome de AÇAÍ aos frutinhas encontrados, que seria justamente o nome de IAÇA invertido. (COELHO, 2003, p.160)

O bacuri, murici e o cupuaçu são três outras frutas amplamente utilizadas pelos paraenses em sua culinária, delas são feitos sucos, doces, cremes e sorvetes. O bacuri também pode se consumido in natura, assim como a castanha-do-pará. Desta última pode ser extraído um leite que será utilizado em receitas de sobremesas. Enquanto que a pupunha é deve ser cozida com casca e presa ao galho, sendo servida com sal, manteiga, açúcar ou pura, mas sempre acompanhada de uma boa xícara de café.

⁶ Comunicação pessoal ao autor em outubro de 2011, em Belém, Pará.

2.3.1.3 Peixes e camarões

Privilegiados geograficamente, os paraenses incorporaram à culinária a vasta variedade de peixes de rio e de mar da região amazônica. Este alimento, encontrado e consumido em abundância, apresenta grande importância na alimentação da população por motivos culturais e econômicos.

Os paraenses são grandes consumidores de camarão fresco e seco. Não se come pratos como vatapá e tacacá sem camarão. Na região existe uma espécie de microcamarão, chamado aviú, também muito consumido.

Do peixe acari se faz piracuí, farinha usada como acompanhamento ou ingrediente de bolinhos e outros pratos regionais. Entre tantos peixes de água doce, os mais comumente consumidos são: filhote, pirarucu, tambaqui e tucunaré, podendo ser consumidos assados, grelhados ou cozidos. O pirarucu também é consumido seco e salgado, como no prato chamado pirarucu de casaca, onde é acompanhado de legumes, banana, batata palha e farinha de mandioca.

Os índios contam a estória do peixe símbolo da Amazônia:

Pirarucu era um jovem e valente guerreiro da nação dos Uaiás. Era uma rapaz muito orgulhoso, injusto e vaidoso; só praticava o mal. Tupã então resolveu castigá-lo por todas as suas maldades e pediu a Deusa Luruauaçú que fizesse cair uma forte tempestade. E assim foi feito: uma chuva desabou do céu sobre a floresta e Xandoré, o demônio que odeia os homens, começou a mandar raios e trovões tornando a floresta toda eletrizada pelas correntes desprendidas dos relâmpagos. Pirarucu, que neste momento se encontrava caçando na densa floresta, tentou fugir a todo custo, mas pela força do vento uma grande árvore atirou sobre ele seus galhos mais grossos, achatando-lhe a cabeça. Seu corpo desfalecido lançado no chão foi facilmente carregado pela enxurrada para as profundezas do rio Tocantins. Xandoré, ainda não satisfeita com o castigo, resolveu transformá-lo em um peixe. Transformou-o no Pirarucu, peixe avermelhado de grandes escamas e cabeça chata que habita os rios da Amazônia. (COELHO, 20003, p.156)

2.3.2 Pratos tradicionais

Naturalmente, uma gastronomia originária de uma região tão rica e diversa em alimentos apresentará variada possibilidade de pratos tradicionais. Entre as iguarias experimentadas, destaquei aquelas apontadas pelos próprios paraenses como emblemáticas e representativas da sua culinária.

- Pato no tucupi

Constituído de pato, tucupi e jambu. O tucupi é um caldo amarelo extraído da mandioca e por isso precisa ser cozido durante uma semana, de forma que as toxinas sejam eliminadas. O jambu é uma erva, com folhas compridas e flores amarelas, que tem como característica dar uma ligeira dormência na boca e na língua quando mastigada. O pato, depois de assado, é cortado em pedaços e fervido no tucupi, onde fica de molho por algum tempo. O jambu é fervido separadamente em água com sal, escorrido e posto sobre o pato. É servido com arroz branco e farinha de mandioca. Existe uma variante regional em que o tucupi tem sabor adocicado em vez de azedo como comumente consumido em outras regiões do Pará.

- Maniçoba

Para se preparar a maniçoba, usa-se tipicamente uma panela de barro. A base desse prato são as folhas da maniva (a planta da mandioca), que depois de moída, deve ser cozida entre quatro e sete dias com a intenção de eliminar o ácido cianídrico que contém. Identifica-se se as folhas foram suficientemente cozidas através da sua cor, que de verde vivo deve se tornar bem escura, preta. Depois disso é acrescentado o charque, toucinho, bucho, mocotó, orelha, pé e costelas salgadas de porco, chouriço, linguiça e paio, além dos temperos. É servido com arroz branco, farinha d'água e pimenta de cheiro. Por ser de preparo trabalhoso, é um prato tipicamente servido em momentos comemorativos, feito em grandes quantidades para ser servido a comumente numerosa família e aos inúmeros convidados.

- Tacacá

Tacacá é um caldo servido bem quente em cuias e vendido pelas "tacacazeiras", geralmente ao entardecer, na esquina das principais ruas das cidades paraenses, sobretudo Belém⁷. Seus ingredientes são o tucupi temperado com alho e chicória, a goma de tapioca cozida, jambu e camarões secos.

⁷ http://www.pa.gov.br/O_Para/culinaria.asp

2.3.3 Hábitos alimentares dos paraenses

É interessante observar que os pratos tradicionais são consumidos tanto no cotidiano quanto em momentos comemorativos e especiais. No entanto, a diferença mais marcante entre essas duas ocasiões é quem prepara e onde se consome as iguarias. Em dias comuns esses pratos são consumidos principalmente na rua ou em restaurantes, pois não são mais preparados com tanta frequência pelos paraenses no dia a dia, no entanto são consumidos habitualmente na rua. Barraquinhas de tapiquinha, tacacá, maniçoba, vatapá e caruru se encontram desde as áreas mais nobres até mais populares. Em datas especiais os pratos são preparados principalmente pela anfitriã e consumidos pela família e amigos. Não causa surpresa que seja assim atualmente, sabido que tais pratos exigem longo preparo e técnicas relevantes antes que sejam servidos.

Os saberes envolvidos nessas preparações são passados de geração a geração e exigem prática. Para se aprender qual é o ponto do cozimento da goma de tapioca do tacacá, quando as folhas da maniva estão prontas para serem consumidas e como temperar o tucupi, leva-se tempo. Geralmente esse conhecimento é passado da mãe para as filhas, e, à vezes, até mesmo aos filhos quando estes são chamados a participar do ritual de preparação pela necessidade de ajuda extra. Na preparação de pratos trabalhosos e que exigem esforço físico como a maniçoba, é solicitada a participação de mais de uma pessoa para lavagem e moedura das folhas. Essa participação é essencial para que os saberes relacionados à gastronomia sejam passados para as próximas gerações. Dentre as pessoas entrevistadas, aquelas que participaram do processo de preparação dos alimentos quando jovens, hoje, a maioria cozinha em casa esses pratos tradicionais em períodos comemorativos. Enquanto que aqueles que não participaram, por motivos de gênero ou serem novos demais, hoje, não cozinham nem transmitem os saberes para seus filhos, embora apreciem, como os outros paraenses, a culinária local.

Além de ser o lugar onde se prepara os pratos tradicionais e se aprende saberes culinários, a cozinha é um espaço social da casa paraense. Os convidados, íntimos ou não da família, se dirigem, ou são introduzidos, assim que chegam à cozinha da casa. Ali se participa dos preparativos finais das iguarias, se comem os

aperitivos (que muitas vezes são provas do que está sendo preparado) e se conversa de tudo, mas também se trocam receitas.

Se em alguns lugares a festa começa na sala e termina na cozinha, no Pará, a festa começa na cozinha, passa pela sala e termina na rede. Em ocasiões festivas como a almoço do Círio de Nazaré⁸, são preparadas quantidades exageradas dos principais pratos da região. Nas panelas e travessas são servidas quantidades suficientes para que todos possam comer a tarde inteira, sendo previsto convidados inesperados que cheguem com os amigos. Depois de tamanha comilança, ainda há comida o suficiente para que seja servida no almoço do dia seguinte para sua própria família e possíveis amigos, que são convocados para ajudar a terminar com “as sobras”.

A família paraense está constantemente socializando em torno da mesa, da tigela de açaí ou de uma cuia de tacacá, seja para reunir a família ou os amigos, sejam de gerações mais antigas ou mais novas. Sua relação com a comida perpassa pela identidade cultural local, pelos laços afetivos e sociais. Manifestamente a gastronomia paraense tradicional tem importante valor cultural para o povo da região e seus descendentes, o que se leva a refletir sobre a questão da preservação da gastronomia como patrimônio cultural e sobre os impactos da Globalização nos hábitos alimentares da atual e das próximas gerações, discutidas nos próximos capítulos.

⁸ Importante celebração de devoção católica

3. GASTRONOMIA E GLOBALIZAÇÃO

3.1 GLOBALIZAÇÃO CULTURAL E ALIMENTAR

Dada a grande importância da gastronomia na construção e fortalecimento da identidade cultural tanto de um grupo quanto de um indivíduo, torna-se relevante levantar a questão das mudanças dos hábitos alimentares causadas pela Globalização, sobretudo nos grandes centros urbanos. Existem diferentes e, às vezes, divergentes opiniões sobre o impacto da globalização nas tradições alimentares, embora em comum se afirme que as transformações estão ocorrendo em ritmo acelerado, coerente com a velocidade dos acontecimentos de nossa sociedade.

O conceito de globalização abrange um amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, dos investimentos, das redes de informação e comunicação, trazendo como consequência uma permeabilidade progressiva e multidimensional de todos os tipos e níveis de fronteiras (CANESQUI e GARCIA, 2005, p.129). No entanto, segundo Milton Santos, essas trocas entre governos, blocos econômicos e corporações de diferentes nações não ocorrem de forma equilibrada entre todos os envolvidos. E embora exista potencialmente a possibilidade de que todas as pessoas sejam personagens ativos da história atual, efetivamente o que ocorre é que o processo se torna socialmente excludente e assegura privilégios à minoria que o comanda (SANTOS, M., 2000, p. 28). Portanto, a globalização tornou-se um processo progressivo de homogeneização e de perda de diversidade nos planos econômicos, ecológico e cultural, como sinaliza Jesús Contreras Hernández (CANESQUI e GARCIA, 2005, p.129)

Para maior parte da humanidade, o processo de globalização atinge direta ou indiretamente diversos aspectos da existência, como a vida econômica e cultural, as relações interpessoais e a própria subjetividade (SANTOS, M., 2000, p. 142). Conseqüentemente, a sociedade passa por redimensionamentos que repercutem tanto na esfera alimentar quanto na que se refere às identidades culturais. Novos hábitos alimentares surgiram ou foram intensificados nas últimas décadas como resultado desse processo globalizador, que possibilita, por exemplo, comer em qualquer shopping center uma pizza, um hambúrguer ou um yakisoba.

No entanto, é necessário se sublinhar que o processo de incorporação e assimilação de alimentos de outros povos remonta à época da expansão ocidental, iniciada em 1500. As rotas comerciais trouxeram novos alimentos e técnicas de preparo da Europa, assim como levaram produtos e saberes das Américas. O milho, a batata e o tomate consumidos largamente na Europa Central atualmente, e devidamente incorporado aos pratos locais, foram primeiro cultivados no Novo Mundo. Por outro lado, o consumo e o cultivo do açúcar, do chá e do café foram introduções alimentares européias bem sucedidas no novo continente a partir do século XVI. Portanto, as gastronomias nacionais e regionais também são compostas de incorporações, assimilações e readaptações de hábitos e alimentos de outros povos, de forma que a ideia de que o processo globalizador está ameaçando a “pureza” dessas gastronomias não é correta.

No entanto, os avanços tecnológicos e econômicos imprimiram uma nova velocidade às transformações sociais e culturais. Carneiro diz que a indústria foi fator decisivo para as mudanças na alimentação contemporânea. “As técnicas de conservação dos alimentos, as conquistas da microbiologia, o desenvolvimento dos transportes são todos os aspectos de um processo mais geral: o da industrialização de produção e da distribuição da alimentação” (CARNEIRO, 2003, p. 102). Outro fator relevante nas transformações alimentares foi o alcance dos meios de comunicação de massa a nível global e em tempo real. Os discursos ideológicos e de marketing propagaram um novo estilo de vida intimamente relacionado ao consumo, orientando inclusive as escolhas alimentares. A juventude passa a representar um estilo de vida e o jeans, o rock, o hambúrguer e a Coca-Cola, os símbolos dessa nova identidade cultural (SANTOS, C., 2005, p. 21).

No que tange aos hábitos alimentares, a globalização levou aos quatro cantos do mundo a cultura dos *fast-foods*, além de outros fenômenos. Em uma época onde “tempo é dinheiro”, a rapidez se torna elemento essencial no cotidiano das pessoas e essa busca pela velocidade se estende às refeições. Não são mais as refeições que marcam o ritmo do dia a dia, mas são as atividades e compromissos que marcam o horário e a duração das refeições. O próprio conceito de refeição passou a ser redefinido ou questionado por alguns estudiosos para explicar as transformações em andamento. O sociólogo Jean-Pierre Poulain diferencia o ato de se alimentar em duas categorias: “refeição”, envolta em regras sociais precisas a respeito da estrutura, horário, localização, contexto social e ritualização; e “tomada

alimentar”, sendo entendida como todas as ingestões alimentares menos fortemente instituídas (POULAIN, 2004 apud ASSUNÇÃO, 2008, p. 240). Contudo as diferenciações do autor não são unanimidade entre os estudiosos. Para Carmen Rial, “a mudança alimentar contemporânea não se caracteriza por uma ausência de estrutura, mas por novas estruturas” (RIAL, 1988 apud ASSUNÇÃO, 2008, p. 240). Enquanto que o historiador Jean-Louis Flandrin propõe que se considere como refeição toda tomada alimentar que seja vista como tal pelo próprio grupo social (FLANDRIN, 1996 apud ASSUNÇÃO, 2008, p. 240).

Esta acentuada internacionalização do comércio e da cultura alcança a esfera doméstica através da diversificação dos produtos consumidos e das formas sociais desse consumo. Segundo Carlos dos Santos, “as refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado e um cardápio planejado estão se tornando cada vez mais raras” (SANTOS, C., 2005, p. 22). As refeições feitas em casa refletem uma época sob o signo da rapidez e da praticidade onde imperam os alimentos congelados, pré-cozidos, empacotados à vácuo e aquecidos no microondas, além das entregas em domicílio. Sobretudo nos grandes centros urbanos, os alimentos são comprados majoritariamente nos supermercados, com vasta opção de alimentos e horário de funcionamento que se adapta ao dos consumidores, o que não acontece nas feiras livres. O fator tempo tornou-se condição essencial nas escolhas alimentares atualmente desde o momento das compras da comida, passando por sua preparação até o consumo da refeição em si. Notavelmente, a inserção da mulher no mercado de trabalho cada vez mais ativamente repercutiu nas escolhas citadas, por serem a cozinha e o preparo da alimentação da família tradicionalmente legados aos cuidados femininos (ASSUNÇÃO, 2008, p. 235). Segundo Marina Heck, as refeições passaram a ser consumidas em grande parte em restaurantes e lanchonetes em razão dos horários de trabalhos e pela associação de lazer e sociabilidade de se comer fora de casa (2004, p. 137).

Na sociedade contemporânea vimos a expansão vertiginosa das cadeias de lanchonetes como símbolo da nova relação com os horários e rituais alimentares. A comida está disponível 24 horas e literalmente ao alcance das mãos, que foram liberadas dos talheres para que o consumo seja mais rápido ou simultâneo a outra atividade. Come-se em pé, no carro, a caminho de algum lugar ou enquanto se trabalha. Segundo Henrique Carneiro, a grande inovação dos *fast-foods* foi o conceito de “rapidez”, uma refeição completa em “quinze segundos”, ao ritmo dos

novos tempos. O *fast-food* foi assim a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho à preparação de refeições servidas em restaurantes, provocando um fenômeno de produção e consumo em série, homogeneizante e padronizante (CARNEIRO, 2003, p. 106). Se por um lado essa característica de serviço e alimentos padronizados é vista de forma positiva pelos consumidores, por outro, torna-se objeto de preocupação para alguns críticos inquietos com perda da diversidade cultural da gastronomia local.

O McDonald's tornou-se um dos mais conhecidos símbolos desta homogeneização empreendida pela globalização e, conseqüentemente, alvo de críticas pelos inquietos dos efeitos causados na sociedade em diferentes setores como, por exemplo, cultura, economia e saúde. A empresa é constantemente responsabilizada por aspectos negativos desse processo de transformações ao introduzir massivamente elementos culturais não originários do local.

Porém, mesmo refeições homogeneizadas feitas nas mencionadas lanchonetes acumulam significados, valores e até mesmo laços afetivos. Sidney Mintz explica que, no caso da China, comer no McDonald's é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. "Onde quer que o McDonald's se instale na Ásia, as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças". E embora muitas pessoas admitam não gostar do tipo de comida servida, alimentam-se em uma dessas franquias por se sentirem bem ou terem uma memória afetiva positiva do lugar (MINTZ, 2001, p.40). Portanto, ainda segundo o autor, o produto que a empresa vende não é necessariamente o que as pessoas compram, pois as escolhas alimentares são complexas englobando não apenas questões financeiras ou políticas, como explicado no capítulo anterior. Além disso, comer ocupa atualmente um espaço na categoria lazer e entretenimento, como apontado em uma pesquisa que mostra que sair de casa para comer fora está entre as atividades de lazer mais populares, depois de assistir à televisão (HECK, 2004, p. 140).

Os avanços da "alimentação rápida" a nível mundial são inegáveis ao se observar os números impressionantes de cadeias de lanchonetes e restaurantes espalhados ao redor do globo. Atualmente é possível se encontrar exatamente a mesma comida padronizada de uma dessas conhecidas franquias de alimentação, como Pizza Hut, McDonald's e KFC, nas mais diversas culturas. A França, país

conhecido pela alta gastronomia, é atualmente o segundo maior consumidor da rede McDonald's, contando com mais de 1160 restaurantes em seu território⁹.

Porém, segundo Poulain, é um erro acreditar que as particularidades nacionais e regionais possam desaparecer tão facilmente (2010, p. 20). As singularidades das gastronomias locais ainda são tão fortes que as empresas transnacionais precisam levá-las em conta. O autor sublinha que o próprio McDonald's precisou utilizar estratégias de microdiversificação para se adaptar ao paladar dos mercados locais. Em alguns países, especialidades nacionais foram inseridas no cardápio, como no caso dos restaurantes do México que servem McBurritos e outros lanches com os temperos típicos mexicanos. No caso do Japão, mesmo as estratégias de incorporação de elementos da culinária local não foram suficientes para garantir o sucesso das franquias, levando o grupo a fechar 430 restaurantes da rede, em 2010, para melhor reestruturação do plano de expansão no país, iniciado em 2007¹⁰.

Esse processo de difusão de uma cultura predominante a nível global suscitou movimentos de recuperação e valorização de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais como uma forma de afirmação identitária (CANESQUI e GARCIA, 2005, p.54). Para Pierre Poulain, “o interesse contemporâneo pelas gastronomias locais é um sentimento de nostalgia por um espaço social onde o comedor vivia sem angústia, abrigado por uma cultura culinária claramente identificada e identificadora” (2004, p.23). Porém, no livro *Le manger comme culture*, Montanari afirma que “a celebração da diversidade que normalmente acompanha o discurso da cultura gastronômica não é uma nostalgia do passado, mas se trata, sobretudo, das preocupações do presente e do futuro” (2010, p.103). O historiador explica que o conceito de gastronomia local só alcançou status cultural forte a partir do século XIX ao passar pelo processo de globalização alimentar que aparentemente levaria a consequências opostas. O paradoxo é explicado pelo autor historicamente:

(...) em um mundo realmente dividido como o medieval, aspirava-se a construir um modelo de consumo universal no qual todos (aqueles que tinham condições) poderiam se reconhecer. Ao contrário, na aldeia global

⁹ Fonte: revista Time, edição de 30 de julho de 2010 (acesso em 12/11/11)

¹⁰ Fonte: jornal Le Figaro, edição de 09 de fevereiro de 2010 (acesso em 12/11/11)

da nossa época, vemos se afirmarem os valores das particularidades locais. (MONTANARI, 2010, p. 103)

Isto é, o conceito de comer localmente não existia na era pré-moderna onde o principal objetivo era de reunir comidas de todos tipos e origens possíveis de forma a ultrapassar a dimensão local e os limites do território. Montanari explica que a comida era o primeiro e principal instrumento de diferenciação social e essa tendência de acumular a maior diversidade em sua própria mesa refletia as condições sociais e financeiras de cada um. No momento em que a noção de espaço se torna o universo de referência da culinária, todos podem (teoricamente) ocupá-lo, independente do status social, portanto o conceito de “gastronomia regional/local” não pode pertencer ao passado. A preocupação em se valorizar e resguardar as identidades gastronômicas de cada lugar se refere às transformações presentes e às inquietações sobre o futuro. (MONTANARI, 2010, p. 107-108)

Aparentemente a diversidade não está destinada a desaparecer, mas sim a ser intensificada no contexto geral da globalização, que colocou em evidência a descoberta-redescoberta-invenção das identidades alimentares. Provavelmente a gastronomia “global” e a gastronomia “local” podem continuar a coexistir, dando origem a um modelo de consumo inédito na história da alimentação. Embora possa parecer contraditório esse novo paradigma alimentar, nomeado por alguns sociólogos de “glo-cal”, reflete o caráter dinâmico e múltiplo das identidades culturais. (MONTANARI, 2010, p. 107-108)

Na concepção de Stuart Hall, “a identidade do sujeito pós-moderno é caracterizada por um caráter múltiplo, móvel e fragmentado, divergindo da noção de uma identidade unificada, centrada ou segura, como a que vigorava na Modernidade” (HALL, 2006, p.2).

Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas – de tempos, lugares, histórias e tradições específicos, e parecem “flutuar livremente”. Somos confrontados por uma gama de diferentes identidades (cada qual nos fazendo apelos, ou melhor, fazendo apelos a diferentes partes de nós), dentre as quais parece possível fazer uma escolha. (HALL, 2006, p. 20).

Sendo assim, o indivíduo dessa época de globalização se define por um conjunto de identidades, pois cada uma dessas identidades tem sua forma particular

de expressão, sem que se excluam. Estendendo esse conceito para as identidades alimentares, podemos concluir que não há contradição em comer no McDonald's em uma refeição e na refeição seguinte um prato tradicional da culinária local. “Nesses dois momentos, por esses dois gestos, que são contraditórios somente em aparência, mesmo que tão diferentes em seus conteúdos e significados, nós exprimimos duas identidades diferentes que nos definem” (MONTANARI, 2010, p. 108).

3.2 GASTRONOMIA PARAENSE CONTEMPORÂNEA EM BELÉM

A identidade cultural paraense está diretamente relacionada à sua gastronomia, que reflete seus costumes, sua história, sua conexão com os produtos da região, sua religiosidade, sua generosidade. O processo de globalização poderia ser uma ameaça à sua diversidade gastronômica se o povo paraense não fosse tão identificado com ela. Porém, inevitavelmente, os avanços da indústria alimentícia e do estilo de vida contemporâneo trouxeram mudanças aos hábitos alimentares da região, no entanto, sem suplantam a preferência do paladar paraense pelos produtos típicos da Amazônia. As comidas emblemáticas de nossa época globalizada foram inseridas e incorporadas com êxito nos supermercados, nos restaurantes e nas casas, porém tendo passado por um processo de adequação à cultura local. Conhecidas franquias internacionais e nacionais precisaram incorporar aos seus cardápios os produtos típicos amazônicos, como, por exemplo, Café Donuts, Pizza Hut, Yoforia, Cia Paulista e outros.

Os hábitos alimentares domésticos também passam por um novo redimensionamento em consequência das características de rapidez, praticidade e outros fatores do nosso mundo contemporâneo. O comer fora e o comer em casa apresentam transformações diferentes e, portanto merecem ser analisados separadamente.

3.2.1 Comendo na rua

Em Belém misturam-se franquias de *fast-food*, restaurantes japoneses, pizzarias, bufês de culinária regional, barraquinhas de tacacá e casas de açaí. As culturas alimentares vindas de fora introduzidas na capital não dominaram o espaço da gastronomia tradicional local, mas incorporaram alguns de seus elementos para ali permanecerem. As trocas entre ambas as culturas originou uma gastronomia paraense coerente com as transformações contemporâneas sem perder a identidade local.

Os ingredientes típicos dos pratos tradicionais atualmente estão presentes em pratos originários de outros lugares. Grande parte das pizzarias hoje apresenta sabores batizados com nomes e termos regionais para designar pizzas com jambu, tucupí, piracucu e camarão. O melhor restaurante japonês da capital¹¹ serve, entre outras comidas tradicionais do Japão, drink Pink blue (mix de vodca Absolut, açaí, pitaia e espumante), caipirinha de jambu com lima-da-pérsia, *gunkan* de atum com castanha do Pará e croquete de salmão com molho de tucupí. Bares, lanchonetes, padarias, pastelarias, botecos, todos têm algumas iguarias preparadas com os ingredientes chaves da região. A choperia Amazon Beer tem em seu cardápio de bebidas a Bacuri Beer, cerveja com o aroma da fruta em seu nome.

A intensidade com que a gastronomia paraense é incorporada em comidas que não fazem parte da tradicional pode soar turística ou comercial demais, porém a maior parte dos consumidores dessas criações culinárias é o próprio povo paraense da mais nova a mais antiga geração. No entanto, mesmo com a aceitação e grande sucesso das inovações criadas da mistura de ingredientes da região com comidas de outras culturas, os paraenses continuam a frequentar os restaurantes de culinária amazônica.

As identidades alimentares são dinâmicas e, assim, a cozinha paraense foi se renovando, utilizando os produtos locais em novas combinações com novas técnicas e ampliando a diversidade já existente na culinária tradicional. O impulso de “redescobrir” e valorizar a cozinha paraense surgiu no final da década de 70 sob a liderança do *chef* Paulo Martins, um dos seus principais divulgadores. Atualmente integram a culinária paraense pratos com os mesmos ingredientes dos tradicionais,

¹¹ Fonte: revista Veja Belém Comer&Beber 2011/2012

porém com novas “releituras”, como pirarucu ao molho de castanha-do-pará, arroz de jambu, camarão no bacuri, filhote com purê de pupunha, torta de cupuaçu com queijo cuia e mousse de açaí.

Todavia, os pratos tradicionais continuam presentes nos hábitos alimentares dos paraenses, o que mudou foi o espaço em que são preparados e consumidos, passando da esfera doméstica para a comercial. Vive-se em uma sociedade que valoriza o tempo e a velocidade, portanto, naturalmente o preparo longo e trabalhoso dos pratos típicos foi legado aos restaurantes, lanchonetes e vendedores independentes. Esta é uma forma de continuar consumindo a culinária local sem precisar prepará-los e ainda associá-los ao lazer e à sociabilidade proporcionados quando se come fora de casa.

Através do grande número de barraquinhas de tacacá, vatapá, maniçoba e caruru, espalhadas pela cidade que se pode observar a intensa identificação dos paraenses com sua culinária. Em pé ou sentados, ali se encontram paraenses de todas as idades e classes sociais, em qualquer dia da semana. É comum reunir familiares ou amigos para comer uma tapiquinha na esquina ou comer um tacacá na praça. Outro lugar muito frequentado pelos paraenses são as feiras e os mercados, notadamente o famoso Ver-o-Peso, onde se encontram um número impressionante de boxes vendendo comidas tradicionais e açaí batido na hora. Este último aparentemente sofreu poucas modificações no seu consumo, seja como acompanhamento de uma refeição ou tomado puro, em qualquer hora do dia, mas sempre presente na alimentação do povo local. O açaí continua muito forte na identidade alimentar da região e tem importante presença nas refeições ou lanches. Cada ponto de venda comercializa em média 200 litros da fruta batida por dia durante a semana e o dobro aos sábados e domingos¹².

Em Belém, além das barraquinhas nas esquinas e praças, ir à sorveteria também é um programa social. A mais conhecida sorveteria da região, Cairu, distribui diariamente aproximadamente 2 toneladas de sorvete entre as treze lojas da rede, sendo onze delas na capital. O que diferencia essa sorveteria e outras regionais dos sorvetes vendidos em mercados e lanchonetes de fast-food é a boa exploração dos sabores com as frutas da Amazônia e outros ingredientes locais.

¹² Fonte: revista Veja Belém Comer&Beber 2011/2012

Entre os cinquenta sabores oferecidos pela Cairu, aproximadamente 70% são de produtos regionais, como açaí, tapioca, cupuaçu, murici e castanha-do-pará¹³.

3.2.2 Comendo em casa

O processo de globalização provocou consideráveis mudanças nos costumes alimentares da esfera doméstica, desde as escolhas nas compras dos alimentos até seu consumo. Embora as transformações continuem em andamento, alguns costumes locais parecem perdurar e desafiar os avanços dos hábitos alimentares homogeneizantes.

Os produtos regionais ainda que sejam adquiridos majoritariamente nas feiras e mercados municipais, as compras para consumo doméstico passam gradualmente a serem feitas nas grandes redes de supermercado. As feiras e mercados municipais são espaços de socialização do povo, onde se aprendem dicas de preparo, de conservação, novas receitas, como saber o ponto correto de maturação das frutas, etc. No supermercado isto não é possível, as compras são feitas individualmente e único contato do cliente é com o caixa, diminuindo consideravelmente as trocas sociais.

As compras de alimentos são uma mistura do que se come na região e o que se come em quase toda capital brasileira. Alguns dos produtos regionais são atualmente adquiridos em versões mais práticas do que antes estavam disponíveis para as gerações anteriores. Para o preparo da maniçoba já se compram as folhas de mandioca moídas pré-cozidas, evitando o processo trabalhoso de moagem e diminuindo o número de dias de cozimento. No entanto, mesmo dispondo de versões industrializadas disponíveis nas prateleiras dos supermercados, o belenense tem preferência pelos produtos frescos, sendo assim, o coco é comprado na feira por ser ralado na hora, assim como as castanhas-do-pará que são descascadas diariamente e as pupunhas recém-colhidas e cozidas. O açaí consumido em casa também deve ser o mais fresco possível, devendo ser batido e tomado no mesmo dia.

¹³ Fonte: revista Veja Belém Comer&Beber 2011/2012

As refeições preparadas em casa constituem dos mesmos principais ingredientes encontrados nas mesas brasileiras: arroz, feijão, carne, frango e peixe, diferenciando somente nos acompanhamentos de farinha d'água e de açaí. As receitas tradicionais são trabalhosas e levam tempo demais para serem preparadas frequentemente, sobretudo do ponto de vista das novas gerações que cozinham cada vez menos. Embora os belenenses apreciem e se identifiquem com a culinária regional, progressivamente as receitas vão deixando de serem aprendidas de geração em geração através dos rituais de preparação em família, ainda que em datas comemorativas importantes, notadamente o almoço do Círio de Nazaré, os pratos tradicionais sejam preparados em casa.

Esse processo de transformações causado pela progressiva globalização provocou movimentos de recuperação e valorização dos conhecimentos e práticas da gastronomia paraense como forma de afirmação identitária local. A oficialização de uma prática cultural como patrimônio cultural imaterial é o meio mais utilizado de se instituir um sistema de preservação e difusão de saberes para protegê-los de uma progressiva homogeneização de costumes. No entanto, uma abordagem do ponto de vista daqueles que sentem e vivem a gastronomia como seu patrimônio cultural, independente do reconhecimento por parte de instâncias administrativas públicas ou internacionais, se faz necessária. Desta forma, será analisada no próximo capítulo a gastronomia como patrimônio cultural e fonte de memórias a partir de conceitos filosóficos.

4. GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO E MEMÓRIA

A globalização suscitou novas reflexões sobre a diversidade cultural originando movimentos pelo respeito e pela consciência da heterogeneidade das identidades culturais no nosso planeta. A homogeneização cultural e alimentar empreendida pela globalização encontra “resistências” nos movimentos de afirmação de identidade notadamente através dos marcos de diferenciação cultural, como a gastronomia. Assim emergem a consciência da culinária local, a revalorização dos saberes tradicionais, a recuperação dos produtos e pratos, assim como o reconhecimento que a gastronomia constitui um patrimônio cultural. (CANESQUI e GARCIA, 2005, p.139)

Todavia, esse reconhecimento é relativamente recente. Até meados do século XX, considerava-se patrimônio cultural exclusivamente os bens físicos e materiais, como monumentos, conjuntos arquitetônicos, sítios urbanos e naturais e coleções de objetos. Somente a partir da década de 60, esse conceito se amplia gradualmente no ocidente e passa a incluir as manifestações culturais sob a denominação de patrimônio imaterial ou intangível. (CARVALHO, 2006, p. 18) O patrimônio cultural imaterial é então definido como as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com instrumentos, objetos e lugares que lhes são associados – que as comunidades e grupos reconhecem como seu patrimônio cultural, sendo transmitido de geração a geração¹⁴.

A diferenciação entre patrimônio material e imaterial parece decompor o patrimônio em dois campos de naturezas opostas: o físico e o incorpóreo. No entanto, segundo Jean-Louis Luxen, essa distinção é ilusória, pois o patrimônio material não tem seu sentido completo sem os valores que o reveste e, reciprocamente, o imaterial necessita de uma existência física para se impregnar da nossa realidade consciente. Na verdade, para ser considerado como real, um elemento precisa ser perceptível e apreciável pelos nossos cinco sentidos, não importando qual deles. (LUXEN apud JADÉ, 2004, p. 29)

Como patrimônio cultural, a gastronomia é material e imaterial. A gastronomia se manifesta na materialidade dos alimentos, nos pratos preparados, nos objetos e

¹⁴ Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003

lugares que lhe são associados, no entanto, sem estar completa, pois também faz parte de sua natureza a imaterialidade dos saberes, rituais e significados transmitidos de geração em geração. A relação entre tangível e intangível na gastronomia é profunda e intensa: depois de materializado sua natureza imaterial através dos gestos e da oralidade que preparam os alimentos e transmitem os saberes, o homem ingere o que corporificou de forma que material e imaterial, alimento e símbolo, prato e saber, se fundem novamente no ser humano, sem deixar vestígios que assegurem sua continuidade.

A renovação de um patrimônio cultural depende de sua constante transmissão e recriação pela comunidade ao qual pertence. Isto significa que ele está constantemente exposto à negociação e à interpretação por seus agentes o que lhe caracteriza uma natureza dinâmica. Portanto, o pressuposto que o patrimônio continuará existindo como tal se torna uma previsão, pois a condição para ser patrimônio é tanto implícita quanto adquirida por elementos imateriais que ainda não foram materializados, sendo a única garantia de sua autenticidade a identidade cultural da comunidade. É esta última que legitima as diferentes versões e evoluções desses bens culturais. A historiadora Françoise Choay afirma a esse respeito que a autenticidade não existe na matéria, mas no *savoir-faire* e nas habilidades daqueles que possuem conhecimento e experiência. (CHOAY, 1995 apud JADÉ, 2004, p. 32)

A gastronomia depende diretamente da transmissão dos saberes, receitas, rituais e tradições de geração para geração para que se assegure sua continuidade, assim como sua renovação. Este patrimônio imaterial está sendo constantemente ressignificado, o que não pressupõe necessariamente perda no seu valor simbólico, mas representa uma das grandes razões para sua vitalidade e força (CARVALHO, 2006, p. 23). Assim como outras práticas sociais, o universo alimentar também passa por uma ação selecionadora de seus elementos e, portanto, não sofre somente inovações e criações, mas também desaparecimentos, perdas e destruições. Para o sociólogo Maurice Halbwachs, a memória coletiva “retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantêm”. Nesse sentido, as adaptações feitas pelas tradições são condição evidente e necessária na medida em que se precisam ajustar os costumes à dinâmica da modernidade (HALBWACHS, 1990 apud CORÇÃO, 2006, p. 4).

A legitimação do patrimônio, fruto de uma memória coletiva, encontra suporte na própria dinâmica do tradicional no social. No entanto, a gastronomia também existe

na memória individual, representando o valor da permanência de vestígios do passado na memória gustativa de cada um. Neste caso, atribui-se importância àqueles elementos pelo que aquilo representa para si próprio, não havendo necessidade de construir um discurso para legitimar sua significância social. (CORÇÃO, 2006, p. 8)

Walter Benjamin divide a memória entre voluntária e involuntária, sendo sua diferença derivada da relação do indivíduo com seu contexto presente e suas experiências do passado. Enquanto a memória voluntária é o exercício da lembrança, a memória involuntária é o resultado de reminiscências que afloram à nossa consciência (CORÇÃO, 2006, p. 3). No entanto, sendo um esforço voluntário ou não de lembrança, para Henri Bergson, a memória não é um produto de uma regressão que do presente recorda o passado. Para o filósofo, a memória é a condição latente do presente, a lembrança que se reatualiza deixa de ser simples lembrança para se tornar novamente percepção (BERGSON, 1970 apud CIARCIA, 2006, p. 10)

Cada um constrói ao longo da vida suas próprias memórias gustativas e afetivas em torno da comida, como resultado das experiências vividas. A memória individual é formada não apenas pelas influências culturais do meio que nos encontramos, mas também pela nossa história familiar e pessoal. Algumas receitas e pratos podem ser originários de terras longínquas de onde nascemos, mas trazem consigo a história de ascendentes e, portanto fazem parte da memória afetiva através das refeições em família realizadas, sobretudo, durante a infância.

A lembrança de momentos felizes e marcantes, de ocasiões festivas ou simplesmente do cotidiano próximo a pessoas queridas podem emergir pela nossa memória involuntária, bastando apenas a existência de um catalisador. O cheiro de um bolo de fubá saindo do forno, o tempero de louro no feijão, o gosto dos bolinhos de chuva ou os barulhos vindos da cozinha podem nos transportar para uma noite de natal, uma festa de aniversário, para um almoço de domingo em família ou um lanche com os amigos.

No romance, *Em Busca do Tempo Perdido*, Marcel Proust ilustra o despertar involuntário da memória gustativa ao sentir o gosto de madeleines¹⁵ embebidas em chá, transcendendo o tempo no qual está inserido:

¹⁵ Pequenos bolinhos de forno em forma de concha da culinária francesa

Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa (...) tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em; era eu mesmo. (...) De onde vinha? O que significava? Onde apreende-la? (...) Deponho a taça e volto-me para o meu espírito. É a ele que compete achar a verdade. (PROUST apud CORÇÃO, 2006, p. 1)

A sensação o provoca a buscar nele mesmo a origem daquela memória até levá-lo à sua infância.

E de súbito a lembrança me apareceu... aquele gosto era do pedaço de madeleine que nos domingos de manhã em Combray minha tia Leônia me oferecia, depois de o ter mergulhado no seu chá da Índia ou de tília, quando ia cumprimentá-la em seu quarto. (...) O odor e o sabor permaneceram ainda por muito tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as ruínas de tudo mais, e suportando sem ceder, em sua gotícula impalpável, o edifício imenso da recordação. (PROUST apud CORÇÃO, 2006, p. 3)

Assim também são despertadas as memórias gustativas e afetivas de cada um, provando que um simples alimento ou prato é composto de muito mais que matérias sólidas e visíveis aos olhos. Além do tangível há o intangível coletivo e individual, tornando cada experiência alimentar uma possibilidade de conexão de cada indivíduo com suas raízes passadas e presentes.

Em uma metáfora de Montanari sobre raízes, o autor propõe que nos reapresentemos à história de nossa cultura alimentar como uma planta que cresce à medida que ela se aprofunda no solo, procurando a linfa vital até onde ela pode alcançar, insinuando suas raízes em lugares o mais distantes possíveis, às vezes até mesmo impensáveis. O resultado está na superfície, visível, claro, definido: somos nós. As raízes estão embaixo, amplas, numerosas e difusas: é a história que nos constrói. (MONTANARI, 2012, p. 133)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A humanidade construiu ao longo do seu processo evolutivo um complexo sistema de símbolos, regras, significados, rituais e tradições em relação à sua alimentação. No entanto, embora a cultura alimentar esteja presente em todas as sociedades, essa apresenta particularidades entre cada povo, refletindo sua cultura e história. Sendo assim, a gastronomia se tornou um valioso instrumento de estudo para se refletir sobre as trajetórias de distintas sociedades e para compreender algumas questões que permeiam o universo das identidades.

Com o processo de homogeneização empreendido pela globalização, as fronteiras entre diferentes identidades culturais pareciam tender a ser cada vez mais difusas. Todavia, a globalização da cultura alimentar precisou se adaptar aos hábitos e tradições alimentares locais, firmando assim uma coexistência entre a gastronomia local e global. No exemplo da gastronomia paraense contemporânea se observa a assimilação da comida globalizada pela cultura local com a condição de que a primeira incorpore elementos e ingredientes da segunda para ser aceita pelos paraenses.

Embora possa parecer contraditório esse novo paradigma alimentar, ele reflete o caráter dinâmico, múltiplo e fragmentado das identidades culturais na época pós-moderna. Isto é, o indivíduo dessa época se define por um conjunto de identidades, pois cada uma dessas identidades tem sua forma particular de expressão, sem que se excluam. Portanto, comer local no almoço e logo depois comer global no jantar não implica contradição, mas simplesmente é a expressão de duas identidades diferentes que nos definem.

No entanto, esse processo suscitou a preocupação sobre o desaparecimento da diversidade cultural, provocando movimentos de recuperação e valorização de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais, como um dos recursos para o fortalecimento e a afirmação identitária. Assim, surgem reflexões e o reconhecimento que a gastronomia constitui um patrimônio cultural. Independentemente de sua usual classificação como patrimônio cultural imaterial, a gastronomia é material e imaterial, pois a imaterialidade dos saberes e significados só podem se manifestar na materialidade dos alimentos, dos pratos preparados, nos objetos e lugares que lhe são associados.

A renovação e continuidade de um patrimônio cultural dependem de sua constante transmissão para as gerações seguintes. No entanto, isto não lhe confere uma natureza estática, mas sim uma natureza dinâmica, pois se encontra constantemente exposto à interpretação e às readaptações por seus agentes, condição necessária para sua existência e sentido com o passar de cada época. Portanto, não está de acordo com a natureza fluida dos patrimônios culturais a percepção de que seria possível preservá-lo em uma forma única. O patrimônio cultural é legitimado na própria dinâmica que o mantém.

A gastronomia vive não somente na memória coletiva como patrimônio cultural, mas também nas memórias afetivas individuais, construídas a partir das experiências de cada um. Cheiros, texturas e sabores têm o poder de transportar no tempo as vivências marcantes de nossas vidas. Essas sensações são mais do que lembranças, são a oportunidade de reviver um lapso de momento que foi importante para nós, trazendo a sensação do passado para o presente.

A partir de tão breve pesquisa sobre a relação humana com a comida se pode vislumbrar a riqueza cultural da qual a gastronomia é revestida e proporciona tanto à coletividade quanto à individualidade. A gastronomia é patrimônio cultural e memória disponível diariamente para aqueles que tenham consciência de sua importância como parte integrante de nossa identidade cultural, recurso para a continuidade da diversidade e catalisador de diálogo, respeito e tolerância entre culturas.

Apesar da relevância da gastronomia, o reconhecimento de sua importância do ponto de vista cultural é relativamente recente se observarmos a Lista de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO ou os inventários e registros de bens culturais do IPHAN. Enquanto que, no meio acadêmico, a gastronomia ainda se encontra esquecida em comparação às tradicionais temáticas discutidas nos cursos relacionados à gestão cultural. Portanto, seria pertinente trazer as reflexões a respeito deste tema para a universidade, notadamente para a graduação de Produção Cultural, de forma que seja incluída nos debates e projetos culturais como um bem cultural tão relevante quanto àqueles já inseridos.

Por outro lado, este tema já vem sendo discutido no meio acadêmico nos cursos relacionados ao turismo há algum tempo, no entanto, com um enfoque diferente daquele de um produtor cultural. Seria pertinente se estabelecer um

diálogo entre ambos os cursos, de forma a se gerar novos debates, reflexões e projetos para um uso consciente e apropriado da gastronomia, pois gera inquietação tanto sua descaracterização pelas excessivas adaptações de apelo turístico quanto a baixa frequência de projetos culturais sobre o tema.

Conclui-se que a gastronomia é um patrimônio cultural ainda a ser explorado, no melhor sentido do termo, e redescoberto como tal. O produtor cultural seria um elemento fundamental para reestabelecer o diálogo entre gastronomia e sociedade. Deste modo, a gastronomia poderia ser reconhecida como um genuíno meio de se conhecer a si mesmo e sua história, assim como a própria cultura e a de outros povos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLENDE, Isabel. *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009. 326p.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. *Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero*. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan/Jul.2008

BARBOSA, Lívia. *Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: o Brasil no prato dos brasileiros*. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007

BRILLAT-SAVARIN, Anthelme. *A Fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. 379p.

CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade*. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185p.

CASCUDO, Luis Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004. 954p.

COELHO, Maria do Carmo Pereira. *As narrações da cultura indígena da Amazônia: lendas e histórias*. 206f. Tese (Doutorado em Linguística Aplicada), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo. 2003.

COLLAÇO, Janille Helfst Leicht. *Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 116-135.

CORÇÃO, Mariana. *Memória gustativa e Identidades: de Proust à cozinha contemporânea*. Curitiba, 2006. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao>>.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009. 85p.

DOS SANTOS, Carlos Alberto Antunes. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR

FIDALGO, Janaina Gava. *A autenticidade da gastronomia paraense*. 42f. Dissertação (Pós-Graduação em Padrões Gastronômicos), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 2007

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet*. São Paulo: SENAC, 2001. 270p.

GARCIA, Paulo Roberto. *“Isto é o meu corpo”: Rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo*. Revista Caminhando v. 12, n. 20, p. 19 - 28 , jul - dez 2007

HALL, Stuart. *Identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 1997. 111p.

HECK, Marina de Camargo. *Comer como atividade de lazer*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 136-146.

JADÉ, Mariannick. *Le patrimoine immatériel, nouveaux paradigme,s nouveaux enjeux*. La Lettre de l’OCIM, 2004. P. 27-37

MONTANARI, Massimo. *Le manger comme culture*. Bruxelles: Editions de l’Université de Bruxelles, 2010. 184p.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l’alimentation*. Paris: Quadrige/PUF, 2010. 287p.

SANTOS, Milton. *Por uma outra Globalização*. Rio de Janeiro: Record, 2000. 174p.

TUCHERMAN, Ieda. *Gastronomia, Cultura e Mídia: o longo percurso “você é o que você come”*. Revista Famecos • Porto Alegre • v. 17 • n. 3 • p. 314-323 • setembro/dezembro • 2010
ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>.

ANEXO 01

ANOTAÇÕES OBTIDAS DE ENTREVISTAS

Eduardo, paraense, entre 30 e 40 anos:

“o paraense é bairrista.”

McDonald's chegou há pouco tempo em Belém, pouco mais de oito anos.

Acha que o melhor lugar pra comer é São Paulo (culinária diversa e de qualidade), mas se tiver vontade de comer uma comida que traga lembranças, só encontra no Pará.

O prato representativo do Pará é o pato no tucupi.

Claudia, paraense, entre 30 e 40 anos:

Existem diferenças regionais marcantes mesmo para os próprios paraenses.

Separam a “culinária brasileira original” da culinária que incorpora elementos do nordeste, por exemplo, o cuscuz com coco.

Encontram-se os ingredientes (tucupi, farinha de mandioca, etc.) nas redes de supermercado, mas o paraense tem hábito de comprá-los nas feiras por serem mais frescos.

As comidas típicas não são mais preparadas com tanta frequência pelos paraenses no dia a dia, no entanto são consumidos independente do dia da semana na rua.

Barraquinhas de tapiquinha recheada, tacacá, maniçoba, vatapá e caruru se encontram desde as áreas mais nobres até as mais populares.

O paraense tem uma relação afetiva, familiar e social com a comida. O principal “programa de encontro” é em torno da mesa, seja para reunir a família ou os amigos. Gosta-se de “descobrir” novos lugares para se comer e compartilhar esses endereços.

As modificações nos “pratos originais” se iniciaram antes da chegada das redes de *fast-food*. Acredita-se que o *chef* de cozinha do restaurante “Lá em casa”, por ter grande prestígio no estado e no exterior, tenha começado com as “evoluções dos pratos” com boa aceitação do público. Pupunha com filé, risoto de jambu. Isso há pelo menos 25 anos atrás. Foi responsável por colocar a culinária paraense sob os holofotes.

Em todas as festividades, aniversários, casamentos, etc. haverá ao menos um prato típico e uma sobremesa com o cupuaçu.

Gizele, entre 30 e 40 anos:

Não sabe fazer os pratos locais, mas gosta comer e sabe onde quais são os melhores restaurantes de cada especialidade local. Conhece os ingredientes e as técnicas de preparação. Comia muito em restaurante e *delivery* antes do nascimento da filha. Aos finais de semana come na casa da mãe. Adora comida paraense.

Cris, entre 30 e 40 anos:

Não sabe fazer, mas sabe comer e onde tem o melhor. Conhece o preparo mas Comia muito em restaurante e *delivery* antes do nascimento dos filhos. Restaurante aos finais de semana. Durante a semana a doméstica prepara as refeições. Arroz, feijão e proteína. Açaí.

Andrea, entre 20 e 30 anos:

Gosta das invenções atuais (pizza de jambu, pastel paraense, tapioca com doce de leite). Sente abertura das gerações anteriores para aceitar essas novas aceitaçãoes. Incorporação dos ingredientes locais pela Pizza Hut e Cia Paulista.

“Qualquer empreendimento que utilize elementos da culinária local, tem público aqui.”

Os paraenses são mais conservadores com relação ao açaí. A fruta é tomada sem açúcar e com acompanhamentos salgados (peixes, camarão, seco, charque) principalmente pelas gerações anteriores. O açaí pode ser intercalado com o almoço e estar presente em qualquer refeição.

Para as gerações mais jovens, o açaí é tomado adoçado e com farinha de tapioca.

Ondina, entre 80 e 90 anos:

Cozinha a maniva por 4 à 5 dias (folha de macaxeira) antes de adicionar as partes do porco e os temperos.

A maniva é tóxica por isso os indígenas desenvolveram a técnica para poder comê-las.

A maniçoba é um prato trabalhoso (por isso exigia a participação de parentes e filhos na moedura e lavagem das folhas. Os filhos que participaram da preparação

quando jovens, hoje, preparam o prato em casa. O filho mais novo, sabe preparar por ter presenciado o processo, mas hoje em dia não o faz em casa.

Dona Ondina tem receita própria e transmitiu os saberes culinários àqueles que participam da preparação dos pratos em dias de festa ou reunião familiar.

Mas ela própria agora compra a maniva pré-cozida que só necessita 2 dias de cozimento.

Não come maniçoba em restaurante por achar que o gosto não é tão bom nem bem feito.

Prato favorito: arroz, feijão, picadinho e jabá.

E gosta de comer os peixes da região: tambaqui, tucunaré, pescada, pirarucu, pacu, jaraqui, surubim, etc

Dona Ondina mora com a irmã e mais 3 pessoas. Mas no almoço, por conta da proximidade do trabalho, os filhos e seus agregados vem todos comer na casa.

Serve-se comida em média para 12 pessoas diariamente.

Quem prepara a comida é a doméstica, que trabalha para a família há 50 anos.

Celene, entre 60 e 70 anos:

Não toma açaí fora do Pará porque não é bom, o gosto é diferente.

Ary, entre 40 e 50 anos:

Diverge na receita de pirarucu de casaca e de maniçoba da mãe.

Serviu somente pratos típicos no almoço do Círio, com os ingredientes comprados no mercado da 25 de março.

Os filhos participam da preparação (21 e 16 anos).

A cozinha é lugar pra se conversar.

Os convidados chegam e dirigem-se diretamente à cozinha para os preparativos, aperitivos, degustações, bate-papo, etc. Todo mundo dá pitaco nas receitas.

Vendedoras da feira da 25 de março

Pupunha

- senhora entre 50 e 60 anos: 38 anos de experiência pra aprender a saber quais são as melhores;

- senhora entre 40 e 50 anos: diz que escolher pupunha é como uma loteria, mas que as pupunhas que vende estão sempre boas, é só saber a procedência que é certa. Mandou voltar na época das pupunhas pra me ensinar a escolher;
- Cliente que presenciou a entrevista diz que é “papo-furado de vendedor,” dá pra saber qual pupunha está boa apertando e pela cor.

Jambu e tucupi na garrafa com pimenta

- senhora entre 60 e 70 anos: ensinou como preparar as folhas de tucupi, como temperá-lo, como cuidar das plantas e deu sementes e mudas de jambu e chicória.
“Jambu fica bom com tudo!”

ANEXO 02

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL, UNESCO

Os processos de homogeneização cultural e alimentar empreendido pela globalização encontram “resistências” nos movimentos de afirmação de identidade. Assim aparece a consciência da gastronomia local, a revalorização dos sabores tradicionais, as recuperações dos produtos e pratos, assim como o reconhecimento que a gastronomia constitui um patrimônio cultural importante e deve ser preservada tanto por razões culturais quanto ecológicas. (CANESQUI e GARCIA, 2005, p.139)

O conceito de patrimônio cultural evolui no ocidente consideravelmente desde 1972, quando vários países firmaram, na 17ª Sessão da Conferência Geral da UNESCO, a Convenção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural. O movimento internacional pela proteção do patrimônio surgiu após a Primeira Guerra Mundial com foco na preservação de sítios culturais e naturais, sem ainda englobar as manifestações culturais. Somente em 2003 foi promulgada pela UNESCO a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, fundamentando ações de preservação de bens culturais dessa natureza. O reconhecimento de que a herança cultural da humanidade se estende além dos monumentos e coleções de objetos ampliou a visão em relação ao patrimônio cultural com um enfoque mais global e antropológico.

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” 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. (Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003)

A relevância de documentos, debates e ações de salvaguarda gerados em torno do patrimônio cultural imaterial nas últimas décadas reside na gradual tomada de consciência coletiva da importância da diversidade cultural e do valor de cada manifestação. A UNESCO enfatiza que a compreensão do patrimônio cultural imaterial de diferentes comunidades colabora com um diálogo intercultural e

encoraja o respeito mútuo entre diferentes culturas. Devido à importância dessa forma de patrimônio e à complexidade em se definir seus limites e estratégias de proteção, a organização busca criar e consolidar instrumentos e mecanismos coerentes com seus objetivos, isto é:

- salvaguarda do patrimônio cultural imaterial;
- o respeito ao patrimônio cultural imaterial das comunidades, grupos e indivíduos envolvidos;
- a conscientização no plano local, nacional e internacional da importância do patrimônio cultural imaterial e de seu reconhecimento recíproco;
- a cooperação e a assistência internacionais.

Em 1989, a Organização estabeleceu a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular como instrumento condutor do reconhecimento e da defesa destas manifestações e enfatizando a necessidade de cooperação internacional para o desenvolvimento dessas medidas de salvaguarda. A Organização entende 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 da educação formal e não-formal – e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos.” (Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003)

No entanto, as iniciativas da UNESCO, de outras organizações e de legislações nacionais relacionadas à proteção do patrimônio cultural imaterial também suscitam reflexões sobre os desafios impostos a esses projetos pela natureza inexistente e dinâmica das práticas e expressões culturais. O processo de patrimonialização de um bem cultural intangível é menos evidente do que de um bem cultural material pela complexidade de se identificar e classificar seus componentes que variam na dinâmica das ressignificações e do valor simbólico atribuído por cada povo.

A UNESCO enfatiza que salvaguardar um patrimônio cultural imaterial não deve pressupor seu “congelamento” em uma forma pura, pois sua preservação se trata de transmissão de conhecimento, habilidades e significados que são enriquecidos ou transformados com o passar das gerações. Para que se mantenha vivo, o patrimônio cultural precisa ser relevante para sua comunidade ou grupo, ser

transmitido de uma geração a outra e ser continuamente recriado, às vezes dando origem a novas formas de expressão. Como qualquer organismo vivo, segue seu próprio ciclo de vida e, portanto, alguns de seus elementos são passíveis de desaparecer caso não tenham mais relevância, significado ou identificação para a própria comunidade.¹⁶

Além de participar, apoiar e gerir diversos projetos locais ao redor do mundo, a UNESCO também possui dois programas complementares às suas ações: *Proclamação das Obras Primas do Patrimônio Oral e Intangível da Humanidade e Tesouros Vivos Humanos*. A proclamação consiste na publicação anual de exemplos de práticas e expressões culturais escolhidas por sua importância incontestável, entre os bens candidatados por cada país, para serem inscritas na Lista de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. O segundo programa visa encorajar cada país membro a conceder reconhecimento oficial e ajuda financeira aos portadores e praticantes das tradições capazes de transmitir seu conhecimento e habilidades para as novas gerações.

Atualmente, dentre os dois programas citados, a gastronomia só se encontra representada na Lista de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, onde foi incluída recentemente. Em 2010, a UNESCO instituiu como patrimônio intangível a culinária tradicional mexicana, a dieta mediterrânea e a refeição gastronômica francesa. Nas três candidaturas ressaltam-se a importância dessas manifestações para seus respectivos povos por serem referências de identidade e agentes de sentimento de pertencimento e continuidade. Os costumes, rituais, práticas e tradições envolvidos tanto na preparação quanto no consumo dos alimentos são identificados como fortalecedores e geradores de laços familiares e sociais. No caso da culinária tradicional mexicana e da dieta mediterrânea, que incluem como patrimônio também o plantio dos alimentos e suas técnicas, toda a cadeia de produção é avaliada além do valor econômico, pois envolvem saberes centenários relacionados à natureza passados de geração em geração. Além disso, os documentos destacam a necessidade de se proteger as tradições e práticas dos avanços da globalização e da indústria, apontando esses patrimônios imateriais como meio de preservação da diversidade cultural, social e ambiental.

¹⁶ <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00012> acesso em 23 de novembro de 2011

No entanto, segundo Hernández, os processos de patrimonialização apresentam uma faceta paradoxal, pois embora surjam de certa recusa aos processos de homogeneização cultural, derivados da lógica própria do mercado, parecem ter sido “assimilados” e “estereotipados” dentro da mesma lógica econômica. De forma que muitas tradições foram consideradas e revalorizadas como bens tanto culturais quanto econômicos, sobretudo as gastronômicas, frequentemente sob a forma de restaurantes “típicos”. Hernández diz que “identidade e/ou patrimônio são novos ‘recursos’ da modernidade e de usos polivalentes. Já não se trata de seu lugar de origem, mas de produtos que o encarnam. Espera-se desses produtos que evoquem um território, uma paisagem, alguns costumes, uma referência de identidade”. Isto é, a lógica econômica tende a tornar patrimônio o que é possível de se converter em mercadoria, seja por sua dimensão de espetáculo, de exotismo ou de objeto consumível. Desse modo, as tradições sofrem uma descontextualização progressiva e passam a ser subvencionadas não tanto pela comunidade de onde é pertencente, mas por outros agentes diferentes, como corporações, associações e principalmente administrações públicas, convertendo-se nesse caso em uma indústria em desenvolvimento. (CANESQUI e GARCIA, 2005, p.142-143)

Na lógica do desenvolvimento econômico, o patrimônio gastronômico vem sendo utilizado como atrativo turístico tanto pela administração pública quanto pela iniciativa privada, sendo muitas vezes deslocado de seu contexto, práticas e significados tradicionais. Aumenta cada vez mais o número de restaurantes onde se serve uma culinária local estereotipada de forma a agregar valor econômico a partir da concepção globalmente idealizada do que seria “o típico”, “o tradicional” e o “rural” (CANESQUI e GARCIA, p.143). Esse tipo de estabelecimento é definido com bom humor por Câmara Cascudo “como um vidro de *mixed pickles*, guarda a legitimidade da unidade na confusão do conjunto (CASCUDO, 2004, p.401).