

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

AMANDA CRISTINA BORGES TENÓRIO
ARTHUR DOS SANTOS RODRIGUES
FABIANA AYRES DOS SANTOS

**CULTURA TAMBÉM SE SERVE À MESA: A
GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO DE UM POVO.**

RECIFE/2022

AMANDA CRISTINA BORGES TENÓRIO
ARTHUR DOS SANTOS RODRIGUES
FABIANA AYRES DOS SANTOS

**CULTURA TAMBÉM SE SERVE À MESA: A
GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO DE UM POVO.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

T295c Tenório, Amanda Cristina Borges
Cultura também se serve à mesa: a gastronomia como patrimônio de
um povo / Amanda Cristina Borges Tenório, Arthur dos Santos Rodrigues,
Fabiana Ayres dos Santos. Recife: O Autor, 2022.

26 p.

Orientador(a): Me. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Patrimônio cultural. 2. Gastronomia cultural. 3. Gastronomia brasileira.
I. Rodrigues, Arthur dos Santos. II. Santos, Fabiana Ayres dos. III. Centro
Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

SUMÁRIO

Sumário

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. OBJETIVOS.....	5
2.1 Objetivo geral.....	5
2.2 Objetivos específicos.....	5
3. METODOLOGIA.....	5
4. RESULTADOS.....	6
4.1 A importância do patrimônio cultural.....	6
4.1.1 A gastronomia como bem imaterial.....	8
4.2 A região doceira de Pelotas e antiga Pelotas.....	9
4.2.1 A tradição dos doces na atualidade.....	10
4.2.2 O reconhecimento da tradição doceira como bem imaterial.....	11
4.3 Ofício das Baianas de Acarajé.....	13
4.3.1 O acarajé e seus ingredientes.....	15
4.3.2 O ofício das baianas de acarajé na atualidade.....	16
4.4 Queijos como patrimônio de minas.....	16
4.4.1 Identidade mineira.....	17
4.4.2 Memória histórica.....	18
4.5 O registro da cajuína como patrimônio imaterial brasileiro.....	20
4.5.1 Identidade.....	21
4.5.2 Práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí.....	23
4.5.3 O consumo.....	24
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
6. REFERÊNCIAS.....	26

1. INTRODUÇÃO

A concepção de patrimônio cultural denota de muito tempo e esta ligada a herança cultural e a identidade de um povo e como é de suma importância preservá-lo para as futuras gerações.

O início dessa ideia no nosso país começou no ano de 1937 com o Decreto-Lei nº 25 que determinou que “Constitue o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico.” (Brasil, 1937, Art. 1º).

Com a promulgação da nova constituição de 1988 esse conceito foi revisto e ampliado de forma que “Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.” (Brasil, 1988, Art. 216).

Dessa forma os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico se tornaram patrimônios culturais dignos de proteção, de forma que tantos os bens materiais como imateriais passaram a ser protegidos.

A definição dada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) para patrimônio imaterial são "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – 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”.

Os patrimônios imateriais são passados de geração em geração de forma informal e oral pelas pessoas que forma aquela comunidade e dá identidade a mesma. No Brasil, o principal órgão que cuida dos patrimônios culturais é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Dessa forma, os saberes da alimentação, da biodiversidade dos ingredientes às formas de produção e preparo, se configuram como bens imateriais, podendo e devendo ser registrados e tombados pelo Iphan.

Dentre os saberes registrados pelo órgão quatro se destacam por estar diretamente relacionados à comida, a gastronomia. São eles:

O modo artesanal de fazer queijo minas que levou em consideração principalmente a criação de um modo próprio de se produzir esse queijo que lhe confere um sabor especial.

A produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí que vem dos tempos das comunidades indígenas e está ligado à identidade das famílias piauienses.

O ofício das Baianas de Acarajé que se refere à produção e venda das chamadas “comidas de baiana”. Sendo o acarajé o destaque.

As tradições docerias da região de Pelotas e Antiga Pelotas com a fabricação de doces finos e doces coloniais que marcam a trajetória de famílias, principalmente do meio rural.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Informar sobre como a gastronomia está inserida na cultura de um povo e a sua relevância no passado, presente e futuro; e o seu reconhecimento como um bem imaterial;

2.2 Objetivos Específicos

- Explicar o que é patrimônio cultural e a sua importância.
- Expor o motivo da gastronomia se tornar um bem imaterial a ser preservado;
- Apresentar algumas comidas que são consideradas como patrimônio imaterial do Brasil e todos os aspectos que levaram as mesmas a conquistar tal título.

3. METODOLOGIA

Aqui, pretende-se investigar nos limites do conhecimento, estudos que forneçam informações suficientes para abordar o debate sobre a importância da gastronomia como um bem imaterial. Para tanto, foi feita uma varredura na literatura

científica brasileira, bem como internacional através de bancos de dados (artigos científicos disponíveis em plataformas eletrônicas, documentos e legislações expedidos pelos órgãos públicos competentes).

4. RESULTADOS

4.1A importância do patrimônio cultural.

O patrimônio cultural é um conjunto de elementos que possuem relevância na história, nos costumes, nas artes de uma sociedade ou comunidade. É uma referência que dá identidade a um povo e permite recuperar as raízes e passá-la de geração em geração.

Segundo o IPHAN no patrimônio cultural de uma sociedade está incluído o conjunto de saberes, fazeres, expressões, e práticas que se entrelaçam à história, a memória e a identidade dessa comunidade. E esses bens devem ser preservados através de políticas públicas e instituições para salvaguardar a história.

A Constituição Federal do Brasil de 1988 dispõe que

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. § 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

Dessa forma, toda riqueza e características que dão individualidade a uma nação e ajudam a contar a sua história devem ser identificadas e preservadas para perpetuar a sua cultura e as suas tradições, conservar a memória de um lugar e de seu povo.

Como pode ser visto na citação acima o patrimônio cultural é dividido em dois grandes grupos: patrimônio material e patrimônio imaterial. Os bens considerados materiais são aqueles bens físicos que tem valor histórico e podem ser moveis

(documentos, fotografias, bibliografias, vídeos, etc.) ou bens imóveis (monumentos arquitetônicos, os parques naturais, as cidades históricas, etc.).

Já os bens considerados imateriais estão relacionados às crenças, música, conhecimentos, festividades, habilidades e são incluídos os locais aonde são praticados, como manifestações religiosas, feiras, mercados.

FIGURA 1. Centro histórico de Olinda/PE considerado patrimônio histórico material.



Fonte: Google Imagens, 2022.

FIGURA 2. Frevo – patrimônio cultural imaterial.



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.1.1 A gastronomia como bem imaterial

No decorrer do tempo as práticas, os saberes, os produtos e os objetos usados na preparação de alimentos vem sendo reconhecidos como parte importante quando se vai contar as tradições e histórias de um povo. Afinal, da para se conhecer a alma de uma civilização através da sua comida.

A comida ultrapassa o simples ato de se alimentar, ela traz consigo singularidades de memórias, histórias, influências, hábitos que são capazes de nos ajuda a identificar a que povo pertence e a sua importância na criação de uma sociedade.

A identidade gastronômica de cada nação vem através das técnicas de preparo, dos alimentos escolhidos, da montagem do cardápio, dos utensílios, ou seja, da preparação até o consumo, estão enraizados fatores particulares de cultura e história que foram passados de geração em geração.

O Brasil, por ter um território extenso e ter sido um país colonizado, possui em cada região influências, origens e praticas culinárias diferentes. Fazendo uso de ingredientes locais, hábitos alimentares regionais, interferências de outros povos surgiram varias comidas típicas que se relacionava diretamente a história de cada lugar.

Porém, com o olhar tão voltado para as novidades acabou-se percebendo uma decaída no espaço que a cozinha tradicional ocupava, ocasionando a perda de tradições histórico-culturais de saberes, sabores e fazeres da culinária brasileira. Então, surgiu a necessidade de se incluir esse legado da cultura gastronômica como patrimônio imaterial de modo a preservá-la e toda sua importância para memória, identidade e cultura da sociedade.

No nosso país o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) é o órgão responsável por registrar no seu Livro dos registros de patrimônios de bens culturais de natureza imaterial as formas de expressão, celebrações, lugares e saberes. E, nesse ultimo, se encontra as atividades ligadas à gastronomia. O Iphan junto com os órgãos estaduais, municipais, organizações não governamentais vem

fazendo levantamentos dos saberes e fazeres gastronômicos relevantes para a nossa história.

O propósito do órgão ao fazer esses registros e inventários é assegurar que as tradições não se percam e possam ser resgatadas e exploradas futuramente. Pois as práticas e símbolos da cozinha de um povo não transcorrem apenas do genuíno instinto de sobrevivência ou do deleite do homem em se alimentar, mas são manifestações da sua história, clima, organização social e geografia. São as suas raízes, seu legado, seu passado, presente e futuro.

4.2 A região doceira de Pelotas e antiga Pelotas

A cidade de Pelotas, localizada no extremo sul do Rio Grande do Sul, tem uma história muito rica. Os seus casarões, que remetem aos tempos áureos, e os seus doces ajudam a contar um pouco do desenvolvimento da cidade e sua importância. Ela é o centro de uma região doceira que engloba diversos saberes e identidades com a tradição de doces finos e de doces coloniais que tiveram um papel fundamental na formação da sua sociedade e nos seus vários grupos étnicos e sociais.

Por volta do ano de 1860 a cidade de Pelotas começa a viver seu apogeu com os charqueadores, fabricantes de uma carne salgada que ficava dias no sol, onde houve um aumento na economia e investimentos nas atividades culturais. Os navios levavam a charque para o nordeste e retornavam carregados de açúcar.

Foram nos grandes bailes, casamentos, jantares e todos os eventos oferecidos pela alta sociedade que os doces finos servidos em bandejas começaram a ganhar um status de requinte, chegando a ser considerado uma especialidade ligada à riqueza e a prosperidade, tinham um ar aristocrata.

O açúcar invadiu as cozinhas da cidade de Pelotas, e como naquele tempo as mulheres não podiam ter muitas atividades fora de casa a produção inicial dos doces se deu de forma caseira, e surgiram receitas com influências portuguesas, africanas, alemã e francesa. A propagação do saber-fazer ocorria unicamente entre famílias ricas já que os doces finos eram quase que determinadores do limiar sociais.

Ninhos, fios-de-ovos, bem-casados, camafeus, pastéis de Santa Clara foram alguns dos doces produzidos. E, nesse mesmo momento, imigrantes alemães,

franceses e pomeranos que viviam na cidade iniciaram o cultivo de frutas de clima temperado - a exemplo do pêssego – que eram comercializadas como doces coloniais, geleias, conservas, cristalizados gerando uma variedade maior de doces na região.

Os doces finos, até então acessível apenas a elite da sociedade, com o declínio da atividade dos charqueadores e o fim da escravidão passaram a serem comercializados junto com os doces coloniais, se tornando acessível a todos e fonte de renda dos pelotenses.

Essa situação levou as mulheres a assumirem um novo papel perante a sociedade, levando todo o conhecimento culinário que era restrito ao âmbito familiar para um patamar de comercialização sem perder as características originais e a ligação com as comemorações da vida social e familiar. Os doces foram vendidos primeiramente para as pessoas que pertenciam ao mesmo grupo social das doceiras, em seguida, a clientela aumentou e começaram a serem vendidos nas confeitarias da cidade.

4.2.1 A tradição dos doces na atualidade

Os doces tradicionais pelotenses podem incluir os doces coloniais que eram feitos das safras das frutas, como as pessegadas, doces de massa, passas de pêssego, passas, marmeladas e compotas. E os doces finos estavam ligados à influência portuguesa como o camafeu, fios-de-ovos, do pastel de Santa Clara ou da fatia de Braga. A Região Doceira corresponde ao município de Pelotas e outros quatro municípios o Arroio do Padre, Turuçu, Capão do Leão e Morro Redondo que pertenciam a Antiga Pelotas.

Uma ação de certificação dos doces levou ao surgimento, em 2008, de um selo de identificação de procedência e uma lista constando os 15 doces que são aclamados como tradicionais.

A tradição dos produtos de serem feitos nas casas das doceiras é mantido até hoje em muitas confeitarias, sendo uma herança familiar – que não estava diretamente ligado ao sangue já que existiam muitas “filhas de criação” – as receitas iam sendo passadas de geração em geração, chegando a virar uma profissão. Anos depois surgiram as escolas de culinárias que começaram a ensinar a como produzir

os doces, dessa forma, pessoas da classe mais popular e até homens entraram para o ofício.

Essa novidade causou um mal estar entre as doceiras “artesanais” e as que eram formadas pelas escolas de culinária. As doceiras oriundas da herança familiar afirmaram que essa mudança trouxe algumas descaracterizações para a tradição doceira da cidade. Por exemplo, houve mudanças nas receitas com a inserção de alguns ingredientes como a maisena e o leite condensado, o glacê industrializado.

A linha é muito tênue entre o legado e as inovações já que antes quem consumia os doces eram um público restrito, com um paladar diferente e que era respeitado no momento da criação de novos doces. Ao longo do tempo, doceiras que são referências na região também aumentaram seu repertório com a criação de novos doces finos, houve a inclusão do chocolate, os doces se tornaram maiores e mais açucarados, tudo isso devido ao paladar dos novos consumidores e ao início da comercialização em escala bem maior.

As mudanças como o corte de ingredientes, a substituição por outros que sejam mais fáceis de encontrar no mercado nacional e as mais diversas receitas criadas com base ou não nas tradicionais foram incentivadas como uma ajuda para aumentar a produção e assegurar a lucratividade do ofício, portanto, foi uma necessidade de se adequar ao mercado.

Os tradicionais doces de Pelotas se mantêm como uma fonte valiosa para a economia local, onde se tem uma rede de fornecedores, doceiras domésticas, docerias e consumidores. Houve também o surgimento de pequenas unidades produtivas que movimentam ainda mais o comércio.

4.2.2 O reconhecimento da tradição doceira como bem imaterial

A tradição doceira de Pelotas virou um patrimônio imaterial do Brasil no dia 15 de maio de 2018, em Brasília e foi deliberada pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Foi elaborado um plano para que haja uma preservação do modo de produção dos doces na região e praticas para que esse saber seja mantido e passado as futuras gerações.

Foi elaborado um inventário com informações relevantes sobre o que se entende ser a tradição dos doces pelotenses, a reunião de receitas, os utensílios usados, algumas fotos e entrevistas com pessoas da região que proporcionaram

obter o tamanho da relevância desse ofício para essa cidade e para as pessoas que dela fazem parte.

Receber esse reconhecimento valoriza a rica cultura desse povo e a forma como vem se perpetuando a produção dos doces finos e coloniais e celebra a influencias das culturas como a negra, portuguesa, alemã, francesa, dando o merecido valor ao que essa identidade cultural doceira traduz até os dias atuais.

O processo de valorização feito pelo IPHAN aumenta a procura pelos doces e impulsiona o turismo na cidade de Pelotas/RS, já que é o carro chefe da gastronomia local. E é tão expressiva a importância dos doces que foi criada a Feira Nacional do Doce (FENADOCE) um evento que ocorre durante duas semanas. A sua realização ajuda a propagar a imagem dos doces para outros estados e até mesmo para fora do nosso país.

Tudo isso mostra relevância da gastronomia como patrimônio e identidade cultural de um povo.

Figura 3. Doces finos de Pelotas



Fonte: Google Imagens, 2022.

Figura 4. Doces coloniais de Pelotas



Fonte: Google Imagens, 2022.

Figura 5. FENADOCE



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.3 Ofício das Baianas de Acarajé

Na Bahia, no período colonial, as mulheres que eram escravas ou alforriadas preparavam um bolinho com feijão-fradinho e saiam com tabuleiros ou cestos na cabeça pelas ruas da Bahia para vendê-los. De origem africana, foi assim que o acarajé começou a ser comercializado no nosso país.

A palavra acarajé vem da língua africana iorubá: *akará* que significa bolo de fogo e *jé* que quer dizer comer, ou seja, acarajé significa “comer uma bola de fogo”.

A venda do acarajé é uma atividade que vem permitindo que as mulheres aprendam um ofício e ajudem no sustento de sua família, além de possibilitar exercer seu lado religioso e sua fé. Essas mulheres, em sua maioria, vem de uma classe social menos favorecida da sociedade e tem essa tradição herdada de suas mães e avós.

As baianas de Salvador são quase uma figura mística tanto para a cidade como para os terreiros de candomblé, e tudo que está ligado a elas como seus tabuleiros, suas roupas, comidas trazem uma representação da cultura, história e religiosidade daquele povo. O costume de vender acarajé tem início ambiente do candomblé, pois é uma comida sagrada ofertada aos orixás.

Uma das manifestações que demonstra a ligação dessa iguaria com a religião é o costume que as baianas de acarajé têm antes de iniciar as vendas. De início, elas fazem a limpeza do local, usam seiva de alfazema, logo depois, é posto no tabuleiro açúcar torrado com salsa, alho, folhas e coberto com papel manilha. Sobre

esse papel vai arruda, figa, moedas, contas dos orixás, etc. Por fim, elas incensam o local.

Essas mulheres são tão emblemáticas que acabaram se misturando com a paisagem e o corriqueiro dia a dia da cidade. Disseminando as tradições afrodescendentes e o candomblé através dos suas comidas e ingredientes como o azeite-de-dendê, camarão seco, quiabo, feijões, bolos, cocadas, abará, e claro, o acarajé. Sendo assim, é fácil de encontrar pelas ruas da cidade essas figuras com suas indumentárias vendendo o acarajé frito na hora e servindo aos seus clientes, que degustam ali mesmo com as mãos.

Figura 6. Baianas vendendo acarajé



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.3.1 O acarajé e seus ingredientes.

O feijão é um ingrediente muito consumido e disseminado pelo país inteiro, fazendo parte do dia a dia do brasileiro e com uma variedade enorme de espécies. A feijoada, o abará, o tutu de feijão são exemplos de preparações, além do acarajé que é feito com uma massa de feijão fradinho.

Nos primórdios o feijão fradinho era moído usando um rolo cilíndrico em pilão de pedra áspera, era moldado numa colher de sopa, frito no azeite-de-dendê e vendido nos tabuleiros ou em balaios pelas ruas, sendo anunciados de forma cantada pelas mulheres.

Na receita original o feijão fica de molho até que solte sua casca e, em seguida, é moído até forma uma massa que irá ser temperada com sal e cebola. Usando sempre a colher de pau essa massa é misturada até que se atinja a consistência correta. Essa massa será frita numa panela cheia de azeite-de-dendê até ficar dourada. Nos terreiros de candomblé eles eram servidos apenas puro, já fora da religiosidade ele podia ser acompanhado de um molho a base de cebolas, pimenta malagueta e camarões,

Ao longo do tempo foi sendo adicionado ao bolinho recheios como caruru, vatapá, salada que são preparações que fazem parte da culinária local, o que levou ao bolinho vendido nas ruas terem um tamanho bem maior que o original. Mas, o segredo para um bom acarajé segundo as próprias baianas está em como a massa é produzida e batida na panela com uma colher de pau.

Figura 7. Acarajé



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.3.2 O ofício das baianas de acarajé na atualidade

Apesar de ainda se manter uma relação do acarajé com o candomblé, hoje em dia a sua comercialização não está mais conectada exclusivamente com o legado religioso, ele expandiu fronteiras e se tornou um meio de sustento para uma parcela da população. E é tangível o aumento da produção e consumo do acarajé nas últimas décadas.

Do início dessa atividade, no período imperial e colonial, até os dias atuais ocorreram algumas mudanças no processo de fabricação e comercialização do acarajé. Nos primórdios o bolinho era vendido nas ruas já frito, foi no século XX que ele passou a ser frito na hora nos pontos que as baianas montavam.

Outra mudança foi na troca do moinho de pedra pelo elétrico para facilitar e expandir as vendas. E também ocorreu o início da participação dos homens na venda da iguaria, os chamados “baianos de acarajé”, e dos evangélicos no final da década de 1990. De forma que deixou de ser vista como uma obrigação para com um santo feita por mulheres e passou a ser exercida como um alimento cotidiano e rentável.

As baianas de acarajé são tão relevantes que ações começaram a serem feitas pensando em ajudar a manter a tradição. A prefeitura de Salvador, por exemplo, tem leis que dispõem sobre o local e o funcionamento do comércio das baianas. Organizações como o SENAC começaram a oferecer cursos de controle de qualidade para a produção do acarajé.

O ofício das baianas de acarajé ao ser colocado no patamar de patrimônio imaterial Brasileiro demonstra como o legado dos afro-brasileiros são importantes e integram a nossa cultura, sendo um emblema da identidade de um local, uma religião e etnia. Destacando de forma enfática a riqueza da herança deixada pelos africanos e fazendo com que ocorram mais investimentos e meios de garantir que esses saberes sejam protegidos e passados para outras gerações.

4.4 Queijos como patrimônio de Minas.

O Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais, foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em junho de 2008. A produção artesanal do queijo de leite cru representa uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção.

Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, um fermento láctico natural, recolhido a partir do soro que drena do próprio queijo e que lhe transfere as características específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região. Esse bem imaterial constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Como todo queijo artesanal feito no Brasil, as bases originais do modo de fazer queijo de Minas, vêm da tradição portuguesa da Serra da Estrela, na região central de Portugal.

FIGURA 8. Queijo Minas



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.4.1 Identidade mineira.

Por se tratar de um modo de fazer enraizado na comunidade mineira, o Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas é considerado Patrimônio Cultural do Brasil sendo assim, o quarto bem registrado no Livro de Registro dos Saberes.

O queijo de minas artesanal é o produto mais significativo da agricultura familiar em Minas Gerais, com o volume de produção anual de cerca de 70 mil toneladas, produzidas em fazendas e envolvendo cerca de 30 mil famílias de pequenos agricultores familiares (produtores em maior ou menor escala) e mais de 100 mil pessoas vinculadas à distribuição comercialização desse produto.

Entre todos os produtores, apenas 190 produtores conseguiram atender as exigências do cadastramento e legalizar a produção, ainda que apenas dentro dos limites do Estado de Minas. O queijo de minas artesanal e o queijo serrano são

produtos dotados de sabores diferenciados, de significados e identidades únicos para quem os produz e os consome.

Muitos produtores aprenderam a fazer queijo quando eram crianças, seus avós e bisavós foram produtores, e seus produtos são associados às características climáticas específicas das regiões em que vivem, ou seja, caso fossem utilizadas as mesmas técnicas de elaboração, não seria possível produzir o queijo do Serro ou o da Canastra em regiões com características naturais distintas daquelas onde tradicionalmente são produzidos.

FIGURA 9. Produção dos queijos



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.4.2 Memória histórica

Elemento importante de economia e de vintes culturas agropastoril, dos tempos coloniais aos nossos dias, assentado em uma tradição que os colonizadores trouxeram para as Minas. A mitologia em torno do produto queijo é, no entanto, fator importante na construção da identidade da região e, assim, deve ser respeitada como construção cultural popular.

Para os habitantes do território do queijo artesanal de Minas, essas interpretações tradicionais da história econômica colonial são fundamentos de valores e de conhecimentos que lhes motivam e lhes dão lugar na história da região. Atentemos por enquanto à documentos mais aderidos a uma materialidade cotidiana dos habitantes das Minas Gerais, Eles nos dão a medida desse cotidiano e dessa materialidade mais diversificada e rica. Documentos anexos a Inventários post-

mortem de habitantes da região nos esclarecem sobre a produção e o consumo de queijos artesanais no período colonial.

Há uma ordem do Conde de Valadares, datada de 1772, que exige que os Registros de Passagens (postos de fiscalização) da região do Serro Frio façam gestão de “furarem os queijos que passarem pelos Registros, a fim de evitar o contrabando de ouro e de diamantes”, evidenciando a produção e a circulação do produto.

É provável, à luz dessa documentação citada, que os queijos fossem apreciados como produtos de confecção recente (frescos) ou após sofrerem um processo de maturação natural (curados). Como essa determinação de origem estava frequentemente presente na caracterização de produtos, é provável que a referência designe o queijo produzido na região. No entanto, se referiram a ele como componente de uma sociabilidade da região, como ingrediente da culinária e como produto circulante no mercado.

É possível, entretanto, perceber o consumo do produto nas casas mineiras, no tempo dos relatos oitocentistas. Tais exemplos documentais distintos nos permitem leituras que denotam a tradição do saber-fazer esse produto artesanal no cotidiano de produtores mineiros, desde o século XVIII.

A permanência dessa tradição em nosso tempo e o valor do produto como identidade para grupos sociais ampliados, por si só já seriam motivação para a interpretação desse bem patrimonial. E a documentação denota a persistência do queijo na alimentação dos habitantes de Minas Gerais, pelos séculos que se seguem.

A produção do queijo é inerente a um processo de abastecimento alimentar que convive em uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços são fontes de riqueza interdependentes. Para os habitantes do território do queijo artesanal de Minas, essas interpretações tradicionais da história econômica colonial são fundamentos de valores e de conhecimentos que lhes motivam e lhes dão lugar na história da região.

Anna Perpétua Marcelina da Fonseca foi uma viúva que inventariou os bens do marido falecido em 1793, no arraial do Tejuco, Comarca do Serro Frio. No Inventário post mortem, ela listou as compras para o consumo da família, no período

de julho de 1793 a outubro de 1796. Nesse rolde mantimentos há dúzias de queijos em 13 dos 40 meses que compõem de compras. Era adquirido em grande quantidade em um mesmo momento, o que pressupõe a prática de se consumir queijos curados (maturados).

A permanência dessa tradição em nosso tempo e o valor identitário do produto para grupos sociais ampliados, por si só já seriam motivação para a interpretação desse bem patrimonial. E a documentação denota a persistência do queijo na alimentação dos habitantes de Minas Gerais, pelos séculos que se seguem. O mesmo ocorre com análises historiográficas e sociológicas.

4.5 O registro da cajuína como patrimônio imaterial brasileiro.

A carga simbólica dos alimentos influencia, além da escolha de algo como comestível, suas condições de produção e consumo, tornando-se, em determinados contextos, desejável ou indesejável, benéfica ou nociva. Comer é antes de tudo um ato social gerador de convivência, servindo também como marcador da singularidade de pessoas e grupos.

Através da organização dos hábitos alimentares, os grupos humanos socializam seus membros, organizam seu cotidiano e demarcam tempo e espaço. Em relação à produção da Cajuína e uso do caju, é retirado o interior do caju, esse processo de separação do tanino do suco recebe o nome técnico de clarificação, e o suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, tornando a bebida amarelada, podendo ser armazenada por períodos de até dois anos.

Além de servida a todos os visitantes, a bebida é servida em festas de aniversário, casamentos e outras celebrações. O advento dos refrigerantes fez a produção e o hábito de a cajuína se retrain, mas da década de setenta para cá houve uma retomada e valorização significativa do costume.

A conversa e comentários feitos sobre a cajuína degustada comumente implicam na comparação com outras, produzidas em outras casas, e muitas vezes terminam com elogios e manifestações discretas de orgulho por parte da produtora. Inserida em rituais de hospitalidade de um povo que se atribui a qualidade de ser hospitaleiro, o ato de servir a cajuína reforça vínculos de reciprocidade de tal forma que deve ser compreendido dentro da lógica do dom e contra-dom.

Uma série de valores como a cristalinidade, a pureza, a higiene, a limpeza, o cuidado e o talento feminino de “mulheres prendadas” são atribuídos à bebida, constituindo atributos que são transferidos à família e ao lugar de origem: “a cajuína de Dona fulana, a cajuína de Valença ou de Amarante”.

No entanto, constatamos que esse universo feminino revela outras qualidades atribuídas à mulher produtora, tais como o empreendedorismo e a “coragem para trabalhar”, a capacidade de gerenciar empregados, fazer muitas coisas ao mesmo tempo, lutar ao lado do marido, colaborando com o suprimento da família. É clara a identificação com a cajuína por parte da população piauiense, em especial as camadas de proprietários de terra e funcionários públicos ou empresários com maior nível de renda. Nomes de bares (Bar Cajuína, na Avenida Dom Severino) e até lojas de eletro/eletrônicos (no Bairro São Cristóvão).

Inauguração de uma avenida, nome de hotéis, um evento muito conhecido, uma corrida chamada: “volta da Cajuína”. Vale afirmar que o apelido de “cajuína” conferido à BBB Gisele Soares, por Pedro Bial, no ano de 2008, é um dado importante, pois revela a identificação feita pelo público externo entre a cajuína e o Piauí.

FIGURA 10. A cajuína inserida em vários aspectos na sociedade



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.5.1 Identidade

No que se diz respeito à identidade podemos tomar a surpresa e indignação de piauienses diante das reivindicações de invenção da cajuína pelos cearenses

(como se tratando de mais crédito a ser usurpado do Piauí), como parte do problema antropológico que analisamos, temos uma constatação de que o instaura a Cajuína como bebida oficial do Estado são marcadores que não deixam dúvida quanto à identidade da população local com a bebida e, inversamente, da forma como a bebida colabora para a formação de uma identidade local.

Por sua vez, os sentimentos despertados por essa identidade remetem à ideia de originalidade, espaço doméstico e privado de “coisa nossa”. Por outro lado, no sentido inverso, as noções de articulação do local e o nacional de Redfield nos levam a perceber a imbricação da cultura que se materializa por meio da produção nos fundos de quintais de famílias piauienses com o mundo maior, externo, nacional.

Nessa região, um complexo cultural se estabeleceu ao longo das últimas décadas, que colaborou para firmar tal identidade através das atividades de produção, consumo e circulação de um bem ao qual se atribuem os significados de limpeza, pureza, segurança e carinho. Tendo estabelecido tal identidade claramente, restava-nos entender em que bases ela se desenvolvera.

O estudo das bebidas etílicas, as indígenas, produzidas a partir do caju, por parte da população excluída do grupo social preponderante na produção da cajuína, ilumina formas de antiguidade que relativizam ainda mais a invenção da cajuína.

Proporcionam, alternativamente, uma visão de transformação de algo em um estado selvagem, primitivo e perigoso, para uma forma “domesticada”, segura e civilizada, capaz de através da higienização – ser armazenada e transformada em “produto”, um bem durável passível de ser comercializado, permitindo um processo de capitalização civilizadora e pacificador.

FIGURA 11. Fabricação da cajuína



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.5.2 Práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí

O consumo da cajuína é um ato de degustação, geralmente acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades daquela garrafa da bebida, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto do caju escolhido quanto das técnicas de cada produtor.

Essas referências revelam o sentimento de pertencimento do grupo ou família produtora e reforçam os laços entre os membros das redes familiares por onde a cajuína circula.

As garrafas de cajuína, atualmente também vendidas, eram, na maior parte das vezes, dadas de presente ou servidas às visitas e oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações. O modo artesanal de produzir a cajuína - bebida genuinamente piauiense - é considerado de relevante interesse cultural para o Piauí, onde a população comemora a safra do caju.

Desenvolvido ao longo do tempo, esse modo - ainda que seja semelhante nos diversos núcleos produtores espalhados por todo o Piauí - apresenta características diferentes em cada núcleo, com melhorias e aperfeiçoamento de técnicas específicas que podem produzir determinadas diferenças no seu produto final, distinguindo o sabor da sua bebida da dos demais produtores. O controle de cada uma das etapas de produção se reflete na qualidade de cada garrafa. A essas

referências se direciona o sentimento de pertencimento daquele grupo ou família produtora.

FIGURA 12. Cajuína



Fonte: Google Imagens, 2022.

4.5.3 O consumo

Apesar de ser uma bebida, a cajuína assume o simbolismo de alimento e está inscrita na mesma tradição dos doces, bolos, biscoitos e outros saberes cultivados para abastecimento dos lares no Nordeste. Milhões de garrafas são consumidas, anualmente, em qualquer festa, comemoração, além do dia a dia, seja na hora do almoço, do lanche, no barzinho. A relação do piauiense é tão forte com a cajuína que, em Teresina (capital do Estado), ela é nome de avenida e de uma importante competição esportiva: A Volta da Cajuína.

Bebida não alcoólica é feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente, a resina do cajueiro; durante muitas décadas a cola de madeira ou de sapateiro; e, atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano. Nos dias atuais, novos produtores passaram a produzir e consumir cajuína, estimulados pelo acesso aos meios de produção.

A cajuína alçou mercados externos ao Piauí e, ao mesmo tempo em que é valorizada como produto de forte apelo regional e cultural, reforça os sentidos de pertença e identidade dos piauienses e brasileiros.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante disso, este trabalho objetivou demonstrar a relevância que o alimento, a sua forma de preparo e produção tem para uma sociedade de forma a contar a sua história, seus valores, preservar memórias e a sua importância no passado, presente e futuro.

Atribuir a alguns saberes e fazeres da gastronomia brasileira o título de patrimônio cultural imaterial é fazer com que a tradição seja reconhecida, preservada e perpetuada para as gerações seguintes. É evidenciar que a gastronomia tem um valor cultural e identitário para o nosso país.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO dos Produtores de Doces de Pelotas – Proteger a tradição dos Doces de Pelotas. Disponível em: <http://docesdepelotas.org.br/site/>. Acesso em: 27 ago. 2022.

BAHIA – Ofício das Baianas de Acarajé | ipatrimônio. Disponível em: <http://www.ipatrimonio.org/bahia-oficio-das-baianas-de-acaraje/#!/map=38329&loc=-12.924130999999997,-38.50844500000001,17>. Acesso em: 8 out. 2022.

COELHO, Ilana Barros. “A gente vai mudando, se reinventando, se adaptando”: as transformações no ofício das baianas de acarajé de Salvador e a informalidade. Patrimônio cultural e trabalho. **Laborare**, v. 5, n. 8, p. 181-198, 2022.

DE FIGUEIREDO, Marina Dantas; CAVEDON, Neusa Rolita. Com açúcar, com afeto? A profissionalização do fazer amador de doces artesanais de Pelotas. Revista Interdisciplinar de Gestão Social, v. 1, n. 3, 2012.

ENTENDA por que a tradição doceira de Pelotas é considerada patrimônio imaterial do Brasil. 6 jun. 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/empauta/entenda-por-que-a-tradicao-doceira-de-pelotas-e-considerada-patrimonio-imaterial-do-brasil/>. Acesso em: 8 out. 2022.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. Patrimônio e Memória, v. 8, n. 1, p. 255-276, 2007.

FIGUEIREDO, Danniell; HANGER, Simone. **PATRIMÔNIO CULTURAL E SEU SIGNIFICADO | Politize!** 24 abr. 2019. Disponível em: <https://www.politize.com.br/patrimonio-cultural/>. Acesso em: 1 out. 2022.

GIORDANA, Vallejos. **Entenda por que a tradição doceira de Pelotas é considerada patrimônio imaterial do Brasil.** 6 jun. 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/empauta/entenda-por-que-a-tradicao-doceira-de-pelotas-e-considerada-patrimonio-imaterial-do-brasil/>. Acesso em: 8 set. 2022.

GRANDI, Guilherme. **Entenda porque as baianas do acarajé são patrimônio cultural do Brasil.** 31 jan. 2022. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/historias/baianas-acaraje-patrimonio-cultural-brasil/>. Acesso em: 7 out. 2022.

PÁGINA - IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1768>. Acesso em: 23 set. 2022.

PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio cultural imaterial**. [S. l.]: Brasiliense, 2017. 90 p.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.