



Confluências Culturais

Revista Interdisciplinar

v. 14, n. 1 – 2025 – ISSN 2316-395X

Nas fronteiras do patrimônio: conflito e negociações em torno do *uaicarajé* em Juiz de Fora, Minas Gerais

On the frontiers of heritage: conflict and negotiations around the *uaicarajé* in Juiz de Fora, Minas Gerais, Brazil

En las fronteras del patrimonio: conflicto y negociaciones em torno al *uaicarajé* em Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

Euler David de Siqueira¹
Elis Regina Barbosa Angelo²

Recebido em: 10 set. 2024
Aceito para publicação em: 17 nov. 2024

Resumo: Ao homenagear o acarajé nomeando-o de *uaicarajé* (petisco vencedor da competição gastronômica Comida di Buteco 2022), o restaurante mineiro Reza Forte foi acusado de apropriação cultural por usuários da rede social Instagram.

¹ Professor titular e pesquisador da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e do Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento e Sustentabilidade (PPGPDS-UFRRJ). <https://orcid.org/0000-0002-0985-6900>.

² Professora e pesquisadora associada IV da UFRRJ e do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio, Cultura e Sociedade (PPGPACS-UFRRJ). <https://orcid.org/0000-0003-1799-3910>.

Compreender o contexto mais geral em torno dessa polêmica constitui o principal objetivo de nosso trabalho. Nosso recorte metodológico, de natureza qualitativa, vale-se de pesquisa bibliográfica e exploratória e de uma abordagem hermenêutico-interpretativa (Geertz, 1978, 1997; Minayo, 1992; Fleury, 2002). Teoricamente, mobilizamos noções próprias do campo antropológico e sociológico como apropriação cultural, globalização, aculturação, mediatização e patrimônio para dar conta do fenômeno investigado (Warnier, 2003; Fleury, 2002; Amirou, 2000; Hafstein, 2011; Gonçalves, 2005; Santos, 2010). Anunciado no Instagram no dia 7 de abril de 2022 para a competição gastronômica Comida di Buteco 2022, o *uaicarajé* mineiro rapidamente despertou a atenção de usuários da rede social pela referência ao *acarajé*, patrimônio imaterial registrado em 2005 no livro de saberes do IPHAN. O *acarajé* é uma importante referência cultural e identitária das mulheres pretas que o produzem e o vendem nas ruas da Bahia e de todo o Brasil, e a polêmica envolvendo o *uaicarajé* acionou um campo social (Bourdieu, 1989; 2009) cujas tensões e disputas situam a categoria patrimônio em *carrefour* de sentidos.

Palavras-chave: *uaicarajé*; patrimônio; apropriação cultural; identidade.

Abstract: By honoring *acarajé* by naming it *uaicarajé*, the winning snack of the 2022 Comida di Buteco gastronomic competition, the restaurant Reza Forte, from Minas Gerais, Brazil, was accused of cultural appropriation by users of the social network Instagram. Understanding the more general context surrounding this controversy is the main objective of this article. Our methodology, of a qualitative nature, uses bibliographical, and exploratory research and a hermeneutic-interpretative approach (Geertz, 1978, 1997; Minayo, 1992; Fleury, 2002). Theoretically, we mobilized notions from the anthropological and sociological fields such as cultural appropriation, globalization, acculturation, mediatization, and heritage to account for the phenomenon investigated (Amirou, 2000; Fleury, 2002; Gonçalves, 2005; Warnier, 2003; Santos, 2010; Hafstein, 2011). Announced on Instagram on April 7, 2022 for the gastronomic competition 2022 Comida di Buteco, *uaicarajé* quickly caught the attention of users of the social network for its reference to *acarajé*, an intangible heritage registered in 2005 in the book of knowledge of the National Institute of Historical and Artistic Heritage. *Acarajé* is an important cultural and identity reference for the black women who produce and sell it on the streets of Bahia and throughout Brazil, and the controversy involving *uaicarajé* triggered a social field (Bourdieu, 1989; 2009) whose tensions and disputes situate the heritage category in a *carrefour* of meanings.

Keywords: *uaicarajé*; heritage; cultural appropriation; identity.

Resumen: Al rendir homenaje al *acarajé* bautizándolo como *uaicarajé* (el aperitivo ganador del concurso gastronómico Comida di Buteco 2022), el restaurante de Minas Gerais, Brasil, Reza Forte fue acusado de apropiación cultural por usuarios de la red social Instagram. Comprender el contexto más general que rodea esa controversia es el objetivo principal de este artículo. Nuestra metodología, de carácter cualitativo, utiliza la investigación bibliográfica y exploratoria y un enfoque hermenéutico-interpretativo (Geertz, 1978, 1997; Minayo, 1992; Fleury, 2002). Teóricamente, movilizamos nociones de los campos antropológico y sociológico como la apropiación cultural, la globalización, la aculturación, la mediatización y el patrimonio para dar cuenta del fenómeno investigado (Amirou, 2000; Fleury, 2002; Gonçalves, 2005; Warnier, 2003; Santos, 2010; Hafstein, 2011). Anunciado en Instagram el 7 de abril de 2022 para el concurso gastronómico Comida di Buteco 2022, *uaicarajé* llamó rápidamente

la atención de los usuarios de la red social por su referencia al *acarajé*, patrimonio inmaterial registrado en 2005 en el libro del conocimiento del Instituto Nacional del Patrimonio Histórico y Artístico. El *acarajé* es un importante referente cultural e identitario para las mujeres negras que lo producen y venden en las calles de Bahía y de todo Brasil, y la controversia que involucra a *uaicarajé* desencadenó un campo social (Bourdieu, 1989; 2009) cuyas tensiones y disputas sitúan la categoría patrimonial en un *carrefour* de significados.

Palabras clave: *uaicarajé*; patrimonio; apropiación cultural; identidad.

INTRODUÇÃO

A 11.^a edição da competição gastronômica Comida di Buteco 2022³ da cidade mineira de Juiz de Fora revelou não somente o melhor petisco e boteco como também disputas e tensões em torno de um patrimônio cultural imaterial registrado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Inspirado no célebre acarajé, o petisco uacarajé despertou mais do que as papilas gustativas dos fregueses do restaurante juiz-forano Reza Forte. Sob a acusação de apropriação cultural, usuários da plataforma Instagram trocaram acusações contra e a favor do uacarajé mineiro. O que parecia ser apenas uma homenagem ao acarajé e experiência fusional entre referências culinárias mineiras e baianas revelou aspectos de um processo histórico-cultural de separação e afirmação identitária étnico-cultural em curso desde pelo menos os anos 1960 (Cucho, 1996; Barth, 1976; Fleury, 2002). Acreditamos que a arena etnoculinária que se instalou em torno do uacarajé expressa fenômenos sociais e culturais que emergiram nos anos 1960 como afirmação da identidade ou da diferença (Cucho, 1996; Warnier, 2003; Fleury, 2002).

Em linhas gerais, entendemos que a acusação de apropriação cultural relativa ao uacarajé se inscreve como parte do processo de aculturação, a qual mobiliza mecanismos político-culturais e identitários disjuntivos, como a contra-aculturação (Fleury, 2002; Warnier, 2003). Dito de outra forma, tal acusação de apropriação cultural constitui o forte indício de um quadro cultural mais amplo de que formas e expressões culturais antes subsumidas no interior de construções identitárias englobantes, como a identidade nacional, estejam sendo destacadas, separadas e afirmadas como expressões identitárias étnico-culturais regionais particulares. Patrimonializado, o acarajé não poderia, na perspectiva dos usuários da rede social Instagram estudados neste trabalho, ser tomado ou acionado como referência por outros grupos étnicos, como fizeram os mineiros do restaurante Reza Forte.

Assim, é nosso objetivo com este trabalho compreender e situar as disputas e tensões em torno da acusação de apropriação cultural pelo restaurante Reza Forte como um efeito dos processos de afirmação da identidade e de contra-aculturação (Cucho, 1996; Fleury, 2002; Warnier, 2003; Santos, 2010). Reiteramos que não é nosso objetivo julgar se o uacarajé constitui ou não apropriação cultural, tampouco é nosso objetivo debruçar-nos exaustivamente sobre a patrimonialização do acarajé. Entendemos como mais profícuo e produtivo compreender a trama dos significados que se arma em torno dessas situações sociais tensas e conflituosas com base nas crenças e nos valores dos atores sociais envolvidos no conflito (Siqueira; Siqueira, 2017).

³ Comida di Buteco é uma competição que reúne os restaurantes da cidade mineira, mas que também acontece em outras cidades do Brasil.

A metodologia utilizada é de natureza qualitativa (Minayo, 1992). Optou-se por uma abordagem compreensiva e que também possa se aproximar de outras perspectivas ditas hermenêutico-interpretativas (Geertz, 1978; 1997; Gaille-Nikodimov, 2004). Nossa pesquisa também é de caráter exploratório, uma vez que se busca levantar questões à medida que o aprofundamento da investigação do objeto de estudo se aprofunda (Minayo, 1992; Santos, 1999). Finalmente, esta pesquisa caracteriza-se ainda como um estudo de caso, pois lida-se com um fenômeno concreto e particular, bem delimitado e circunscrito, mas que guarda relações com outros fenômenos culturais mais amplos (Minayo, 1992; Santos, 1999).

Metodologicamente, recorreremos a postagens feitas no perfil do Instagram do restaurante Reza Forte durante alguns dias do mês de abril de 2022. Foi nesse período em que pudemos verificar as acusações de alguns usuários do Instagram de apropriação cultural por parte desse restaurante, assim como o pedido de retratação e desculpas feito pelo Reza Forte. Fomos ao restaurante em abril de 2022, ocasião em que conversamos com um dos proprietários. Ainda como parte de nossa estratégia metodológica, selecionamos as postagens que melhor poderiam responder à situação que estávamos analisando. Em outras palavras, nossa amostra, não probabilística, é intencional.

MUNDIALIZAÇÃO, COMIDA E IDENTIDADE

Como o próprio nome indica, o uacarajé é uma referência ao icônico bolinho “sagrado” feito pelas baianas do acarajé. Registrado como patrimônio cultural imaterial pelo IPHAN em 2005, o acarajé expressa um complexo de manifestações culturais do tipo total (Mauss, 1985), articulando instituições sociais variadas como religião, culinária, as mulheres que o produzem, filhas de Iansã/Oiá, e o vendem no espaço urbano, técnicas corporais, objetos e materialidades, sem contar a indumentária e a estética a ele associados. Sagrado e profano mesclam-se no complexo do acarajé. Na perspectiva de comida votiva, isto é, sagrada, o acarajé sem recheio, bolinho de fogo, é oferecido aos orixás, notadamente Xangô e Iansã/Oiá (IPHAN, 2007, p. 59). Vendido nas ruas e principais pontos turísticos de Salvador, o acarajé é um prato cheio aos olhos de turistas e visitantes, mas que também pode ser encontrado em inúmeras outras cidades brasileiras. Para todos os efeitos, não é o bolinho de acarajé que foi registrado como patrimônio cultural pelo IPHAN, mas o modo de fazê-lo, assim como todas as referências no campo das práticas religiosas e culturais expressas nessa manifestação cultural do tipo total (Mauss, 1985; Oliven, 2009; Siqueira; Siqueira, 2017; Santos, 2010; IPHAN, 2007). É importante ressaltar que, conforme o dossiê elaborado pelo IPHAN em 2007, o modo de fazer o acarajé, como parte de qualquer sistema cultural, sofre mudanças, mutações, reapropriações e ressignificações culturais e sociais. Trata-se de um complexo cultural coletivo aberto a experiências, não sendo posse de um grupo restrito, apesar da menção no dossiê de que se trata de um bem cultural indissolúvelmente associado e protagonizado pelas baianas do acarajé.

A cozinha foi e ainda é um *carrefour* onde se cruzam e misturam culturas. Não faltam exemplos de experiências fusionais no universo gastronômico ou culinário (Warnier, 2003; Poulain, 2007). Nem todas as experiências são idênticas ou harmoniosas (há aquelas, por exemplo, que visam unicamente auferir lucro). Mas, quando aqueles que preparam a comida resolvem misturar e recriar a culinária de outras “regiões”, o que pode acontecer? E se essas reinvenções ou (re)traduções acionarem modos de fazer registrados como patrimônios considerados sagrados? Como lidar com reinterpretações e releituras de pratos que identificam grupos sociais historicamente invisibilizados?

O fato de o acarajé ser um bem cultural registrado pelo IPHAN, além de um ícone da gastronomia turística baiana, parece dotá-lo de qualidades ainda mais extraordinárias, estabelecendo uma fronteira entre os alimentos comuns, banais, e aqueles extraordinários, sagrados, entre outros (Durkheim, 1996; Bourdieu, 2009). Ao mesmo tempo, o acarajé faz parte de um sistema mais amplo de referências culturais totais (Mauss, 1985), integrando o universo religioso das culturas afro-brasileiras, sendo também um potente signo do povo preto e, notadamente, das mulheres pretas, filhas de lانسã, que tradicionalmente se ocuparam de fabricá-lo e comercializá-lo nas ruas, principalmente. É importante frisar que as mulheres que se ocuparam de produzir e vender o acarajé não necessariamente são legitimamente identificadas quando se aciona o acarajé, como foi o caso dos “bolinhos de Jesus”. A invisibilização das baianas do ofício do acarajé é parte de um processo social que se dá sempre que o acarajé é acionado por diferentes grupos sociais sem que seu reconhecimento ocorra de forma explícita e imediata. Em todo caso, as reapropriações do acarajé não significam sempre que seu sentido primeiro esteja sendo perdido ou deturpado. Significa, como o dossiê do registro do acarajé mostra, que diferentes atores sociais acionam esse alimento segundo lógicas simbólicas culturais e sociais diversas, combinando-o a diferentes lógicas e referências. O dito “bolinho de Jesus”, versão preparada por mulheres evangélicas, traduz essa dinâmica de resignificação e reapropriação. Como explica Santos (2010), os sentidos atribuídos pelos sujeitos sociais às suas práticas cotidianas diferem sobremaneira das interpretações feitas por intelectuais, turistas e políticos.

Um aspecto importante que não pode ser negligenciado diz respeito ao tema do direito de autor ou *copyright*. Considerado um dos pilares do individualismo possessivo burguês, o direito de autor pressupõe necessariamente o autor e sua subjetividade, atributos que não estão presentes nas culturas tradicionais ou populares, consideradas expressões sem autor por excelência e, por isso mesmo, remetidas ao campo do domínio público (Hafstein, 2011). O efeito dessa divisão entre aqueles que inovam e criam e aqueles que apenas copiam ou reproduzem uma tradição reforça desigualdades e coloca problemas no que diz respeito às manifestações das culturas tradicionais (Hafstein, 2011). Em todo caso, uma questão importante diz respeito ao processo de encarnação do patrimônio imaterial quando de seu reconhecimento pelas agências patrimoniais estatais ou mesmo pela Unesco.

O antropólogo francês Jean Fleury (2002) mostra que o processo de mundialização expôs e ainda expõe as diferentes culturas a encontros e choques com efeitos que incluem desde trocas e empréstimos culturais a genocídios e etnocídios. Sob o nome de aculturação, Fleury assinala que “os processos de aculturação variam segundo as situações que colocam em contato as culturas” (2002, p. 112, tradução livre). Como sublinha Cuiche (1996), aculturação não é a mesma coisa que etnocídio. Enquanto a primeira noção aponta para trocas e contatos consentidos, a segunda assinala a destruição intencional da cultura do outro, sendo considerada uma forma de desaculturação. Conforme mostra Fleury (2002), as diferenças culturais em nações que adotaram o modelo de integração social baseado na associação da moderna noção de pessoa, isto é, indivíduos racionais e autônomos, foram durante décadas suprimidas em nome de uma suposta unidade político-social. A unidade e a integração nacionais sobrepujaram-se à diversidade cultural regional e local. O regional e o local eram vistos como ameaças à integração nacional e em muitos casos signos de atraso (Warnier, 2003). De acordo com Fleury (2002, p. 122), “a integração social, nas sociedades modernas, se realizou através da construção de uma unidade que elimina as distinções culturais para criar um espaço homogêneo”. Em nosso estudo, a referência ao acarajé feita pelo restaurante Reza Forte aciona a acusação de apropriação cultural como parte de um processo em que o grupo étnico

associado a esse bem etnogastro-religioso passa a ser destacado da suposta unidade e integração nacionais afirmando sua particularidade étnico-cultural. O acarajé é, dessa forma, salientado como constitutivo de uma regionalidade cultural baiana em detrimento de uma integração como bem nacional capaz de ser reivindicado por todo e qualquer “cidadão brasileiro”. O acarajé deixa de ser signo de brasilidade para ser signo de regionalidade (Fleury, 2002; Warnier, 2003; Ortiz, 1994; Santos, 2010; Siqueira; Siqueira, 2017, 2021).

As relações entre a comida, os valores, as tradições e as identidades vão sendo paulatinamente formadas pelos mais variados grupos e coletivos que definem gostos e mesmo os modos com que os gostos vão sendo criados nas mais diversas gerações e temporalidades. Claude Lévi-Strauss (1964), buscando compreender as relações entre os fenômenos alimentares, trouxe o ambiente da culinária na obra *Le cru et le cuit*, promovendo de forma fortuita as relações estabelecidas entre a dinâmica cultural do alimento, a natureza, a cultura e os mitos, que porventura compreendem atmosferas interessantes, conduzidas por meio de sistemas de autoridade, rituais, crenças e mesmo tecnologias de cada tempo histórico. Um dos mais célebres estudiosos dessa perspectiva alimentar, Montanari (2004), enfatiza as relações da comida com a natureza e ainda percebe que os valores do sistema alimentar não são definidos apenas pela relação com a natureza, mas enquanto modos de representação de processos culturais que envolvem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza, seja pela cultura que o próprio homem constrói, seja por suas maneiras de administrá-la (Montanari, 2004, p. 11-12). Para Bessièrre (2012), o patrimônio alimentar pode ser compreendido como herança alimentar promovida no tempo e no espaço, em constante transformação, ou dinamicidade interessada pelos grupos que o produzem. Enquanto patrimônio, o alimento e a forma de se alimentar originam-se do processo de construção desse patrimônio, que vai da produção do alimento até os meios de consumo e sua valorização, incluindo uma relação simbólica, de sociabilidade e distribuição. Formam-se por meio de um conjunto de elementos materiais e imateriais definidos por seus produtores como um patrimônio compartilhado (Bessièrre; Tibère, 2011).

No Brasil, a história do acarajé vive situações curiosas no que se refere à formação patrimonial e das dinâmicas em que se insere como produto do turismo e enquanto processo em transformação e movimento.

APROPRIAÇÃO CULTURAL E O UAICARAJÉ NO INSTAGRAM

A trama relacionada ao uaicarajé pode ser esquematizada brevemente nesta sequência: no dia 7 de abril de 2022 o Restaurante Reza Forte publicou em sua conta no Instagram uma mensagem anunciando o petisco uaicarajé, candidato que concorreria na versão mineira do concurso Comida di Buteco 2022 (REZA FORTE, 2022). A reação dos seguidores foi instantânea, com comentários entusiasmados saudando a chegada do novo quitute e a expectativa de degustá-lo. Mas nem todos os comentários se resumiram a elogios e votos de sucesso. Pelo menos uma primeira reação, publicada no dia 8 de abril de 2022 no perfil do Reza Forte no Instagram, chamou a atenção para o fato de que o uaicarajé configurava apropriação cultural. Conforme essa postagem, o Reza Forte estaria se apropriando culturalmente do acarajé. Essa é uma situação em que o direito de autor foi implicitamente acionado, ainda que estejamos falando de uma expressão cultural difusa, coletiva e sem um indivíduo concreto, como é requerido para que a propriedade seja estabelecida e reconhecida (Hafstein, 2011). Tal acusação de apropriação cultural assinalaria a afirmação da identidade nos moldes descritos por Fleury (2002)

e Warnier (2003). Ou seja, o acarajé deixa de ser uma criação cultural difusa e sem proprietário para ser a obra de um sujeito nos moldes do direito possessivo burguês.

A polêmica envolvendo o uaicarajé aconteceu, de fato, antes da postagem do dia 7 de abril de 2022, quando o restaurante Reza Forte anunciou no Instagram seu petisco para o concurso Comida di Buteco 2022. Em 6 de abril de 2022 o Reza Forte já tinha publicado nessa mesma página uma retratação sobre a escolha do nome de seu petisco. É possível depreender que já havia uma série de tensões referentes ao uaicarajé antes mesmo do anúncio oficial, feito em 7 de abril de 2022, mas que não serão consideradas em função de nos determos à rede social Instagram. Foi no dia 6 de abril de 2022 que o Reza Forte reconheceu publicamente a importância do acarajé como patrimônio cultural, além de enfatizar os significados sociais e simbólicos para as mulheres pretas, notadamente aquelas que produzem e vendem o quitute nas ruas. Ainda de acordo com essa retratação, o Reza Forte ressaltou o aspecto sagrado envolvido na produção e comercialização do acarajé, uma vez que o quitute também é comida votiva, isto é, uma oferenda a Xangô e Oiá. A polêmica desencadeada pelo uaicarajé parece ter sido contornada no dia 7 de abril de 2022, quando diminuíram sensivelmente as contestações acerca da referência ao nome do acarajé no uaicarajé. Apesar das repercussões, a retratação feita pelo restaurante em 6 de abril de 2022 parece ter encerrado algo que poderia ter ganhado contornos mais dramáticos e se arrastado por mais tempo. Na postagem de 6 de abril o Reza Forte argumentou que o uaicarajé não é um acarajé. O uaicarajé não é feito com os mesmos ingredientes nem utiliza os mesmos processos culinários do acarajé. Alguns usuários do Instagram ainda ponderaram que, mesmo assim, o restaurante Reza Forte deveria trocar o nome do uaicarajé, pelo fato de o petisco mineiro não trazer nenhum ingrediente do acarajé e também por estar lidando com um bem sagrado e registrado pelo IPHAN. A dimensão religiosa pareceu pesar como um dos fatores mais centrais da acusação de apropriação cultural, mas não foi a única. Retornaremos com a análise das postagens no perfil do restaurante Reza Forte na sequência; antes, porém, discutiremos o que é apropriação cultural.

De acordo com o sociólogo francês Eric Fassin (2018), a apropriação cultural pode ser definida como um tipo de situação em que um empréstimo entre culturas se inscreve mediante dominação. Além de pesquisarmos casos envolvendo o acarajé, também investigamos situações de apropriação cultural em outros contextos gastroculturais. Em uma matéria publicada no *site* da *BBC News* intitulada "Apropriação cultural? Por que comida se tornou um tema tão sensível", o jornalista Helier Cheung (2019) relata diversas situações conflituosas na relação entre identidade e comida. O caso abordado por Cheung é o do restaurante de comida sino-americana Lucky Lee's, administrado por um casal branco de judeus americanos. A polêmica concernente ao Lucky Lee's aconteceu depois que o restaurante veiculou mensagens publicitárias nas redes sociais valorizando a sua própria comida, em uma clara referência velada aos demais restaurantes de comida asiática (Cheung, 2019). O emprego de termos como a comida "mais limpa" e "menos salgada, oleosa ou ainda nojenta" reforçou preconceitos e estereótipos contra restaurantes chineses, além, é claro, de acionar o racismo de forma indireta. O fato de os proprietários não serem asiáticos, mas brancos e judeus, parece ter ampliado ainda mais o sentimento de apropriação cultural e racismo. Rapidamente, o perfil do restaurante no Instagram foi inundado com postagens de internautas indignados. O casal proprietário do Lucky Lee's foi acusado de racismo e de apropriação cultural. A proprietária do restaurante, nutricionista, retratou-se ao mesmo tempo em que elogiou a tradição culinária asiática. O *site* Eater, especializado em comida, publicou a repercussão referente ao Lucky Lee's e assinalou que a proprietária se retratou e ainda apagou as

postagens tidas como mais racistas, no entanto já era tarde demais: o Lucky Lee's fechou suas portas pouco tempo depois (Dai, 2019).

Um segundo caso midiático sobre apropriação cultural e alimentação envolveu o *chef* britânico Jamie Oliver, célebre por seus programas de culinária nos canais por assinatura. Em 2018, Jamie Oliver foi acusado de apropriação cultural por “sua receita” de arroz jamaicano chamado *punchy jerk rice*. Trata-se de um prato criado por negros escravizados na Jamaica no século XVII, feito com frango e uma marinada de temperos picantes com arroz. O *punchy jerk rice* não é alvo de patrimonialização e nenhum grupo organizado fez nenhuma reclamação em seu nome. O problema é que a receita do arroz jamaicano não seria “tão” jamaicana assim, segundo o *site* do jornal francês *Le Nouvel Observateur*. Conforme assinala o jornal, diversos internautas se manifestaram contra a suposta apropriação cultural feita por Jamie Oliver. Entre eles estava a deputada britânica trabalhista Dawn Butler, para quem Oliver cometeu apropriação cultural. De acordo com a deputada, Jamie apenas utilizou o nome do arroz para impulsionar suas vendas. É interessante observar que o jornal francês define apropriação cultural como “quando os membros da cultura dominante se apropriam dos elementos dos grupos minoritários” (Jamie..., 2018). Reiteramos que a identidade de um grupo não corresponde exatamente à cultura do grupo (Cuche, 1996; Barth, 1976). A identidade não se resume aos traços culturais distintivos de uma cultura, mas à forma como alguns de seus traços são acionados para manter e sustentar a distinção em relação a outro grupo (Cuche, 1996). A distinção contrastiva não é um aspecto da cultura em si. Em poucas palavras, a identidade é um modo de organizar fronteiras e trocas com os grupos com os quais se quer afirmar a distinção cultural.

Em uma reportagem na *Radio Canadá*, um debate alarga a discussão da apropriação cultural com base na ideia de apreciação cultural. Os jornalistas ressaltam que a apropriação cultural é um tema importante e avançado no Canadá, mas afirmam que a apreciação cultural oferece a possibilidade de homenagear outras cozinhas sem cair na apropriação cultural. Nessa reportagem, a noção de cozinha de fusão ou cozinha fusional é evidenciada para mostrar as trocas que podem ser feitas, bem como as reinterpretações (Dib, 2021). A *chef* de origem asiática Helena Han Lin, por exemplo, abriu seu restaurante tentando ser o mais fiel possível aos pratos originais, mas ela logo constatou que a autenticidade também pode ser representada pelo seu próprio percurso de vida ao passar por diferentes restaurantes franceses, italianos, ocasiões em que incorporou novos ingredientes, temperos, técnicas de preparo etc. A noção de raízes, mas também de experiências, é articulada para escapar de armadilhas sugeridas pelos conceitos de autenticidade e originalidade. Finalmente, conjugando seus pratos com ingredientes locais, das estações, Helena tenta reinterpretar suas receitas.

Outro exemplo de apropriação cultural, dessa vez envolvendo o acarajé, trata do preconceito contra as religiões de matriz africana. Vendido com o nome de bolinho de Jesus, o acarajé comercializado por fiéis de igrejas neopentecostais foi alvo de apropriação cultural, segundo várias ONGs, como o Instituto da Mulher Negra (Portal Geledés, 2012). Em 2012 o Portal Geledés, do Instituto da Mulher Negra, publicava a suposta aprovação de uma lei estadual na Bahia que impedia que o acarajé fosse vendido nas ruas pelos membros de igrejas evangélicas e chamado de bolinho de Jesus. Ainda que a referida lei não fosse comprovada, trata-se de um fenômeno de intolerância contra as religiões de matriz africana, pela forma como o nome do acarajé é usado, insinuando que, por oposição, os bolinhos que não fossem vendidos por mulheres evangélicas seriam do mal.

Em nossa pesquisa encontramos, ainda, o trabalho de Evangelista e Rocha (2021). Ambos os autores discutem a apropriação do acarajé com base na noção de altericídio, termo criado pelo historiador Achille Mbembe e que assinala o não reconhecimento

do outro como semelhante, apontando até mesmo sua destruição (Evangelista; Rocha, 2021). A análise de Evangelista e Rocha é importante e contribui para dar visibilidade à forma como o ofício da baiana do acarajé enfrenta ações de uma outra configuração religiosa que esvazia e invisibiliza a história do acarajé. Ressaltamos, contudo, que a polêmica relacionada ao uaicarajé não é da mesma natureza, afinal o Reza Forte reagiu rapidamente com um pedido de desculpas e reconheceu a importância do acarajé como patrimônio e comida sagrada, ao mesmo tempo em que deu ampla publicidade às mulheres que o produzem e o vendem em Juiz de Fora.

A polêmica referente ao uaicarajé ganha contornos próprios nas mídias sociais, uma vez que as redes se configuram como arenas na produção de significados. Para tratar dessa temática nas redes sociais, também recorreremos aos conceitos de cultura das mídias (Kellner, 2001) e de mídiatização (Sodré, 2006; Gómez, 2006). As tecnomediações, como assinala Sodré (2006), alteram nossa percepção, assim como nossos sentimentos e emoções. A velocidade e a instantaneidade com que os usuários percebem, interpretam e respondem aos posicionamentos uns dos outros não encontram paralelo na história.

É importante notar que, ao tratar da gastronomia pela perspectiva inclusiva de características e elementos formativos das identidades, não se observam simplesmente a comida, o prato e o sabor, mas o território e a sociedade que os criam, definem e projetam no tempo e no espaço. Quando bem apropriado simbolicamente, como menciona Bourdieu (1989), esse saber singular é uma forma de confirmação identitária.

A comida ou o prato, nesse caso o uaicarajé, torna-se um símbolo memorável e identitário de seu povo e seu território, formando assim o poder de trazer a compreensão sobre como se singulariza (tipifica) essa comida, saindo do espaço individual para o coletivo. O *modus operandi* (Bourdieu, 1989) da patrimonialização desse prato também salta ao debate para forjar relações de poder e de território que vão de certo modo demarcar ações e atitudes sobre a definição das relações estabelecidas com a gastronomia e mesmo sobre o *terroir* do uaicarajé.

Os processos de identificação e formação do território exercem significativa atuação na disputa do patrimônio (Garcia, 1999, p. 14). A estrutura culinária relaciona-se no modo de fazer, que cria um cenário propício ao desvelar patrimonial. Aqui entram as conjecturas do processo de patrimonialização, tão cultuado no Brasil e no mundo como a salvação dos pratos e sabores, mas ainda mais no que se refere à “glamourização” desse processo, que traz de certo modo um cultivar mais elaborado da apropriação dos bares, restaurantes e sabores articulados ao nome, nesse caso o uaicarajé.

A PROLIFERAÇÃO DO SOCIAL: NEOARCAÍSMO, CULTURA POPULAR E AUTENTICIDADE

O recurso ao patrimônio cultural ou à patrimonialização é sintoma evidente das crises e mutações sociais que sacodem as sociedades modernas desde pelo menos meados dos anos 1960. Amirou (2000) e Gonçalves (2009) enfatizam o *boom* ou ainda a inflação patrimonial instaurada desde então. O crescente processo de patrimonialização marcha junto com a demanda por autenticidade e a nostalgia do passado, sinais de crise da modernidade (Amirou, 2000; Santos, 2010; Siqueira; Siqueira, 2017, 2021). Sabemos que a crescente patrimonialização de bens culturais, sobretudo aqueles de natureza “imaterial ou intangível” (Gonçalves, 2005; Oliven, 2009; Jadé, 2006), responde a temores relacionados à destruição ou à perda de saberes e fazeres tidos como singulares, mas também a demandas de ordem financeira, principalmente aquelas capitaneadas pelo turismo (Warnier, 2003; Amirou, 2000; Poulain, 2007). A patrimonialização da

alimentação seria uma forma de dar conta do suposto desaparecimento das culturas populares. Considera-se necessário preservar os saberes e os fazeres como testemunhas das identidades a fim de garantir sua longevidade num mundo de constante temor de seu desaparecimento.

Patrimônio, identidade e autenticidade caminham de mãos dadas. Cuche (1996) coloca em evidência a demanda crescente por identidade nos anos 1960. Muitas dessas demandas encontraram no patrimônio cultural a expressão por reconhecimento e valorização, principalmente das culturas ditas populares, pouco valorizadas ou reconhecidas. A afirmação da identidade encontra eco nisso que Hafstein (2011) chama de *proliferação do social*. Sucintamente, o patrimônio, principalmente o imaterial, possibilita aos Estados que criem grupos sociais onde eles não existem, por meio das ditas tradições populares e da propriedade intelectual, corolário do indivíduo possessivo. Conforme assinala o autor: “A propriedade intelectual das culturas tradicionais constitui sujeitos coletivos em torno de expressões e de saberes locais detidos em comum” (Hafstein, 2011, p. 90). Esse parece ser o caso do registro do acarajé feito pelo IPHAN em 2005.

A patrimonialização crescente de bens de diversas ordens, sobretudo do imaterial, pode ser vista como o efeito da modernidade (Amirou, 2000; Poulain, 2007). Desde os anos 1970 a Unesco investe em cartas e resoluções que buscam salvaguardar o patrimônio das culturas populares, principalmente em regiões que ainda não tiveram nenhum de seus bens inscritos como patrimônio mundial da humanidade (Jadé, 2006). A preocupação da Unesco, adianta Hafstein (2011), seria impedir que o patrimônio cultural popular desapareça diante do avanço da modernização ou ainda da globalização.

Poulain (2007) situa o final dos anos 1960 como o momento em que, nas palavras de Edgard Morin, emerge o neoarcaísmo, ou seja, um tipo de reação ao aprofundamento da modernidade e a emergência de crises de diversas ordens, como a alimentar. Um dos sinais do neoarcaísmo é a valorização da alimentação rústica e natural (Poulain, 2007). Pelo menos duas “crises” dizem respeito ao tema de nosso trabalho: a crise alimentar e a identitária. Conforme assinala Poulain (2007, p. 22), “por detrás dos fenômenos econômicos e sociais se reparam os signos e, às vezes, os sintomas de uma crise identitária que encontra na esfera da alimentação, maltratada pela industrialização, um lugar de cristalização”. Poulain (2007) observa a preocupação com o recenseamento das tradições culinárias regionais francesas, algo improvável décadas atrás. Historicamente a nobreza francesa buscou distanciar-se dessas tradições camponesas, populares e regionais, valorizando o consumo de produtos distantes e caros. A pesquisa do fenômeno de patrimonialização da alimentação passa a ser sintomática de novos fenômenos que sacodem a sociedade moderna:

Ele consiste em uma transformação das representações associadas ao espaço social alimentar e coloca os produtos alimentares (elaborados ou não), os objetos e saber-fazer utilizados em sua produção, na sua transformação, na sua conservação e no seu consumo, assim como os códigos sociais, “as maneiras de cozinhar” ou “as maneiras de comer e de beber” – isso que no Ocidente se chama de “as maneiras à mesa” – como objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social (Poulain, 2007, p. 26).

A partir do século XIX, primeiro com os folcloristas, e no século XX com os etnólogos, as cozinhas regionais ou ainda locais tornaram-se também lugares de resistência, despertando sentimentos e representações que não correspondiam, entretanto, à realidade (Poulain, 2007). Dito de outra maneira, as cozinhas regionais eram tomadas como formas culturais tradicionais que resistiram ao processo de modernização, isto é, eram vistas como algo que não sofre mudanças, sendo consideradas, desse modo,

“autênticas”, todavia Poulain (2007, p. 25) mostra que “uma abordagem sociológica, histórica, antropológica das cozinhas regionais explode essa concepção folclorista ingênua”. Como enfatiza o autor, “[...] a cozinha francesa se construiu a partir de influências múltiplas e não parou de fazer empréstimos de produtos ou técnicas ao longo de sua história sem perder, entretanto, sua identidade” (Poulain, 2007, p. 27). Ora, já vimos que a identidade, mais do que um conjunto de traços culturais distintivos, é a maneira como alguns desses traços são mobilizados para afirmar a distinção cultural em relação a outros grupos sociais. Patrimonializar para afirmar identidades, como lembramos, expressa mais a forma como os grupos organizam uma fronteira distintiva do que a diferença cultural em si mesma (Cuche, 1996; Barth, 1976).

Identidades inventadas ou criadas pelos Estados, nacionais ou regionais, ou pela propriedade intelectual, tornam-se a propriedade de sujeitos, individuais ou coletivos. A discussão sobre apropriação cultural, nesse sentido, remete à noção de direito de autor e da subjetividade: “O sistema de proteção da propriedade intelectual, que deveria encorajar a criatividade e a inovação, exclui sistematicamente o saber e a criatividade de uma boa parte da humanidade” (Hafstein, 2011, p. 81). De acordo com o autor, os povos ditos tradicionais foram excluídos do direito de autor, reservado exclusivamente aos sujeitos individuais, por conta de critérios que acionam o gênio individual, a criatividade e a inovação. Enquanto as culturas tradicionais se caracterizariam pela cópia e pela reprodução de seus sistemas simbólicos, os indivíduos modernos seriam distinguidos pela criatividade e pela inovação. Trata-se de um dos fundamentos do individualismo possessivo burguês moderno (Hafstein, 2011). O efeito prático dessa lógica é que somente os indivíduos concretos seriam detentores do direito de autor, enquanto os povos tradicionais cairiam no domínio público, pois suas culturas seriam o resultado da colaboração coletiva e difusa ao longo do tempo ou simplesmente uma cópia que se perpetua no tempo. Assim, Hafstein (2011, p. 81) assinala que a ideia de processo criativo

[...] tem pouco a ver com os processos culturais ou os produtos que se desenvolvem de uma forma mais difusa, cumulativa e coletiva – lá onde é impossível encontrar uma referência fixa marcando, em um ponto qualquer no tempo, a intervenção de um autor ou de um inventor.

Segundo tal perspectiva o acarajé se inscreveria como um tipo de produção cultural difusa, sem autor, nos moldes do sujeito moderno burguês, mas cuja patrimonialização em 2005 pelo IPHAN parece inverter essa ordem assinalando o que Hafstein chama de proliferação do social. A divisão da humanidade entre aqueles que somente copiam ou reproduzem a cultura e aqueles que criam e inovam instaura uma outra oposição. Enquanto os primeiros são possuídos pela cultura, os segundos possuem a cultura e a encarnam. Essa leitura, entretanto, não se sustenta diante da crítica. Numerosos analistas criticam essas ideias, como Emmanuel de Vienne e Olivier Allard, por exemplo. Ambos refletem sobre as mutações sociais que alteraram o modo como o patrimônio cultural dos Trumai do Brasil Central é transmitido aos antropólogos que fazem a etnografia desses povos. Como notam os autores, não se trata de acionar a noção de aculturação para dar conta da forma como os Trumai negociam a “venda” de sua cultura aos antropólogos, por exemplo, mas de situar o fenômeno em um contexto em que os Trumai consideram as relações implicadas na transmissão como mais fundamentais do que aquilo que é transmitido (Vienne; Allard, 2005).

A alimentação revela, por meio dos processos da cultura, da origem aos costumes e de suas possíveis relações entre a natureza e o mercado, os condicionamentos que promovem a diferenciação e mesmo a questão identitária do prato (Angelo; Corner,

2016). Enquanto sistema simbólico compartilhado pelo grupo que o produz, acaba realçando estilos, formas e sentimentos comuns, apesar da midiatização contemporânea que desempenhou o papel da troca mundial e a divulgação de modelos de hábitos, costumes e traços culturais gastronômicos, condicionando e mesmo ampliando fronteiras que desconfiguram muros que antes eram barreiras e agora promovem pontes no formato de desenvolvimento de uma cozinha mundial (Goody, 1989). Esses muros, além de modificar as práticas alimentares das mais variadas sociedades, determinam novos comportamentos que, apesar dos traços locais, mantêm certa proximidade com um elo comum entre sociedades distintas (Angelo; Corner, 2016).

Para efeitos de análise, foram selecionadas duas postagens mais centrais feitas pelo Reza Forte no Instagram: as dos dias 6 e 7 de abril de 2022. Na postagem que produziu o maior número de posicionamentos a respeito do uicarajé, em 6 de abril de 2022, o perfil do restaurante Reza Forte no Instagram explica que o uicarajé não é um acarajé. Foi ela que gerou maior repercussão em torno do petisco mineiro e antecede o anúncio do lançamento deste, feito em 7 de abril de 2022 no Instagram. Essa postagem, pensamos, já é uma reação à troca do termo acarajé por uicarajé. Como o próprio restaurante assinala no dia 6 de abril, o uicarajé é feito com ingredientes diferentes dos usados no acarajé, sendo o milho a base do bolinho mineiro.

Em 7 de abril de 2022 o Reza Forte postou no Instagram uma mensagem anunciando o uicarajé para a competição Comida di Buteco. A postagem teve 288 curtidas, e nela é possível ver uma imagem do petisco mineiro em sua apresentação, em uma tigela de metal com uma pequena bandeirola com as palavras Time Coentro e o molho babão de quiabo. É interessante destacar que na publicação o uicarajé é apresentado como o fruto da cozinha de fusão, ao mesmo tempo em que aponta para uma identidade interiorana com a menção ao termo “caipirada”.

Duas reações à postagem do Reza Forte de 7 de abril assinalam a expectativa de clientes em degustar o uicarajé. Enquanto o primeiro diz querer experimentar, o segundo enfatiza a dimensão divina⁴ do petisco. Logo em seguida, no dia 8 de abril, um internauta menciona o acarajé como patrimônio cultural registrado pelo IPHAN e que o uicarajé representaria um desrespeito à história do “povo negro”. Além disso, a postagem coloca em evidência a dimensão patrimonial do acarajé e seu reconhecimento pelo IPHAN. Nela também é ressaltada a dimensão de resistência do povo negro por meio do acarajé. Além disso, destaca que as dimensões históricas e sagradas, expressas pelo acarajé, são centrais e não deveriam ser tocadas. Finalmente, o usuário do Instagram espera que o Reza Forte troque o nome do petisco o mais rápido possível e que também se retrate.

No dia 6 de abril de 2022, no Instagram, o Reza Forte não somente reconhece a importância do acarajé como patrimônio cultural que representa as mulheres pretas que o produzem e o vendem em função de suas obrigações religiosas, como também se retrata pelos danos que porventura tenham sido provocados. É destacada ainda a indissociabilidade entre o acarajé e as atividades religiosas levadas a cabo pelas mulheres pretas, filhas de lansã. O Reza Forte reforça a ideia de que o uicarajé foi inspirado apenas na montagem do acarajé, não mantendo nenhuma outra relação com os ingredientes do célebre petisco baiano. O Reza Forte ainda reconhece que houve uma confusão entre os termos empregados nos dois petiscos, acarretando a possibilidade de esvaziamento de significados culturais e religiosos para as mulheres pretas que o produzem e o vendem. A admissão por parte do Reza Forte de que se equivocou com

⁴ Trata-se de uma referência sem conotação religiosa, segundo nossa interpretação.

o uso do termo é enfatizada, e o restaurante assinala que está aberto ao diálogo e que busca aliados para tornar o debate ainda mais rico e diminuir de alguma forma o “impacto” simbólico de sua escolha. Em todo caso, o Reza Forte não altera o nome do uaicarajé, por entender que não houve apropriação cultural, mas apenas um mal-entendido.

A postagem de 6 de abril gerou inúmeras repercussões, tanto a favor quanto contra o uso do nome uaicarajé. Privilegiamos as publicações que colocam a categoria patrimônio no centro do debate. Já no mesmo dia a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares (Abam) se posicionou em relação à postagem do Reza Forte perguntando como os mineiros se sentiriam se alguns de seus emblemáticos pratos tivessem seus nomes modificados. A postagem ainda enfatiza que muitas mulheres perderam suas vidas para que o acarajé alcançasse o atual *status* na gastronomia brasileira (Abam Nacional, 2022). A postagem da Abam ressalta a resistência, o *status* de patrimônio imaterial nacional do acarajé e, ainda, que a reavaliação do acarajé não anula sua condição de patrimônio. Essa publicação repercutiu em outra realizada no dia 6 de abril de 2022 por uma usuária, a qual assinala que o uaicarajé não visa se tornar patrimônio tal como o acarajé, pois se trata de uma homenagem dos mineiros aos baianos. Por sua vez, uma outra usuária destaca que há uma incompreensão com o que está em jogo ao se recorrer ao nome do acarajé, afinal, para aqueles que amam o acarajé, não se trata de uma homenagem, mas de apropriação cultural.

Assim, pode-se pensar que pela diversidade de olhares há perspectivas distintas, com o contraponto de outra usuária que valoriza o uaicarajé, mas aconselha o Reza Forte a modificar o nome do petisco, principalmente porque ele participa de um concurso. Essa postagem é curtida três vezes e três respostas concordam com a sugestão de modificar o nome do petisco mineiro. Reiteramos que o contexto do concurso foi um fator não negligenciável para que o quadro efervescente se instalasse em torno do uaicarajé (Durkheim, 1996).

Em seguida, ainda no dia 6 de abril de 2022, uma usuária do Instagram faz três postagens sucessivas com informações sobre o *site* do IPHAN a respeito do acarajé. Essa mesma pessoa reitera que o nome do uaicarajé precisa ser modificado, que o acarajé tem de ser respeitado e que a explicação oferecida não justifica as escolhas do Reza Forte. Há ainda uma série de pequenas postagens que se posicionam a favor da escolha do nome para o uaicarajé. Em uma publicação que selecionamos, feita por um dos proprietários do Reza Forte no dia 6 de abril de 2022, com nove curtidas, são enfatizados o compromisso e o respeito constantes do Reza Forte com a pluralidade cultural, tanto no campo da fala quanto no da ação. Na sequência, em uma outra repercussão, curtida quatro vezes, o Reza Forte é acusado de “crescer” e fazer “fama” ao usar o nome do acarajé, um prato “típico” da Bahia. A usuária pede respeito à cultura das baianas em três ocasiões, assinala a dimensão patrimonial do acarajé e solicita que o nome do uaicarajé seja modificado. No dia 12 de abril houve uma reação a essa postagem que recebeu duas curtidas, informando que o restaurante, de fato, dera outro nome ao acarajé, o que responderia à crítica da *instagrammer*. O clima de acusação e de defesa instaurou-se, e uma repercussão chamou nossa atenção. Ao enfatizar as categorias ameaça e julgamento, uma usuária do Instagram pergunta se a postagem do Reza Forte se retratando foi ao menos lida pelos demais participantes da conversa. A repercussão é importante e demonstra surpresa por parte de alguns usuários do Instagram com os posicionamentos mais exaltados contra o uaicarajé.

Outra publicação que selecionamos foi feita em 10 de abril de 2022. Ela elogia a explicação dada pelo Reza Forte no dia 6 de abril, mas insiste que, enquanto o nome fizer referência ao acarajé, se caracterizará como apropriação cultural. Essa postagem levou,

em 13 de abril de 2022, à resposta de uma usuária do Instagram que se apresenta como “baiana tradicional”. O uso do termo baiana tradicional opera uma distinção entre os demais baianos e reafirma o campo da autenticidade e do tradicional, aspectos centrais da fabricação das regionalidades, conforme destaca Santos (2010). Para a usuária, o mais correto seria trocar o nome por um termo próprio da cozinha mineira.

Na sequência de postagens, escolhemos a fala de um usuário que articula o campo religioso com o intelectual. A ideia de que algum tipo de consequência ou efeito sobre o uso do nome do acarajé pelo Reza Forte aconteça é destacada, como o entendimento de que o restaurante poderia até mesmo fechar se insistisse em manter a referência ao acarajé. Mesmo que velada, trata-se de uma ameaça. Por outro lado, a ideia de que os responsáveis pelo quitute e pelo Reza Forte desconhecem o que estão fazendo é explicitada pelo usuário quando diz que eles “precisam estudar...”. Finalmente, afirma-se que as “culturas” do Brasil não são “brincadeira”. Arma-se um campo respeitoso e dramático com o uso desses termos.

As repercussões da publicação de 6 de abril de 2022 ocorreram ao longo de duas semanas, estendendo-se até 14 de abril de 2022. Em 8 de abril uma postagem resalta aspectos do acarajé como ancestralidade e patrimônio. De acordo com esse usuário do Instagram, o acarajé é comida de santos, orixás. O usuário ainda pergunta por que somente as religiões de matrizes africanas enfrentam tais desafios e conclui afirmando ter “vergonha de ser branco”.

Essas interações, que colaboram para a reflexão sobre olhares distintos acerca das representações simbólico-culturais do gosto e da territorialidade do prato, conjugam importantes ponderações no campo do patrimônio. Em primeiro lugar, retomam-se caracterizações sobre a construção do território, considerando-se a criação, a definição e a projeção dele em termos de modos de vida, dos costumes e mesmo da trajetória ora instalada da significância do patrimônio registrado pelo IPHAN. Em segundo, vê-se a sociedade como inter-relacionada ao seu *terroir*, que leva em consideração aspectos diversificados do tempo e do espaço, formadores de sua natureza cultural. Isso define, grosso modo, diferentes olhares acerca do prato e de sua constituição na sociedade que o produz e diversifica. Qual é o poder do patrimônio? Engessar a dinamicidade cultural e cristalizar o prato na sua autenticidade ou ampliar seus condicionamentos acerca da própria dinâmica que o opera e instrumentaliza?

Conforme menciona Bourdieu (1989), é esse saber singular que confirma a identidade dos grupos sociais. A cozinha de um grupo, etnia ou mesmo comunidade não é apenas uma soma de pratos emblemáticos, mas um conjunto de elementos inter-relacionados com a sua tradição e articulados no sentido de constituí-la como singular para as outras cozinhas.

Para Goody (1989), a globalização no processo de internacionalização entre a expansão dos *fast-food*, dos restaurantes e produtos “étnicos” ou “exóticos”, na migração das cozinhas, isso sem dúvida mudou a cozinha dos restaurantes e mesmo o gosto e, de certo modo, também as relações identitárias. A cozinha, a culinária e mesmo o prato não podem ser entendidos como combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço, mas como uma relação com as referências da identidade social enquanto um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo, e sem dúvida nesse processo está a relação constante de reconstrução, sujeita a constantes transformações. Aqui entram as relações tradicionais, as receitas, a sociabilidade, o pertencimento, ou seja, seu processo histórico-cultural.

Fry (1982) menciona a diferença entre um prato tipicamente conhecido no Brasil, a feijoada, e nos EUA, o *soul food*. A feijoada, por exemplo, é articulada à fabricação de uma arena etnoidentitária pelos diferentes grupos afrodescendentes e, para além de seus

aspectos concretos e sensíveis, representa e afirma a diferença perante outros grupos: suas lutas, suas formas de fazer etc. Não se trata somente do fazer, ou das receitas, mas como ela, a feijoada, representa coletivamente a diferença em suas variadas dimensões.

Os conflitos e as negociações vão fazendo parte da relação entre gostos e formações patrimoniais, pois, com a mundialização da cultura, os processos vão também deixando de ser estabelecidos numa lógica de esforços identitários, os sabores vão sendo ressignificados mundo afora e as formas de manter elos com a patrimonialização também entram em “xeque”. Algo proveniente de um grupo ou cultura vai sendo diluído na relação consumística e mercadológica. Resta saber se há espaço de transformação nesse movimento chamado patrimonialização de culturas, gostos e produtos na contemporaneidade.

CONSIDERAÇÕES PROVISÓRIAS

A acusação de apropriação cultural em torno do uacarajé diz respeito aos fluxos, encontros, trocas e empréstimos entre sistemas culturais locais e suas fronteiras. Antes subsumidas no interior de uma identidade e memória coletivas nacionais ideologicamente homogêneas operadas pelo Estado brasileiro e seus mediadores simbólicos sob a forma de signos de brasilidade, os diferentes grupos sociais e suas respectivas expressões e referências culturais locais surgem na cena contemporânea como afirmação da identidade (Warnier, 2003; Fleury, 2002; Hafstein, 2011; Ortiz, 1994; Santos, 2010). Nem todas as trocas e empréstimos culturais se dão em um quadro de consentimento e benefício mútuo para os envolvidos. A aculturação pode se dar mediante processos conjuntivos ou disjuntivos, assim como o risco de assimilação e de destruição da alteridade é sempre uma possibilidade concreta (Cuche, 1996; Warnier, 2003; Fleury, 2002). Racismo, etnocídio e genocídio são fenômenos observados em diferentes momentos históricos, com prejuízos explícitos para as sociedades tradicionais quando do contato com o Ocidente e a modernidade. O fenômeno que estudamos revela aspectos de contra-aculturação, um dos mecanismos dos processos disjuntivos que tensionam as identidades. A sistemática negação na utilização do nome do acarajé na composição do uacarajé e a acusação de apropriação cultural atestam uma arena tensa de disputas em que a cultura e a identidade operam como ferramentas políticas.

A pesquisa sistemática no campo da antropologia e do patrimônio cultural permite-nos compreender o quadro conflituoso em torno do uacarajé para além das paixões, opiniões e preconceitos. Como nota Fassin (2018), a apropriação cultural caracteriza-se pela intenção de dominação do outro. Seria essa a intenção do restaurante Reza Forte ao homenagear o acarajé e, posteriormente, postar em seu perfil no Instagram uma retratação e um pedido de desculpas reconhecendo o valor sagrado do acarajé como signo da identidade das mulheres pretas da Bahia? A despeito dos pedidos de desculpas e das explicações dadas pelo Reza Forte sobre o nome do uacarajé, usuários do Instagram insistiram na acusação de apropriação cultural.

Tal acusação também é um forte e claro sinal de tensões na categoria do patrimônio. Sua dupla natureza, sagrada e patrimonial, alça o acarajé à condição de uma referência exclusiva das baianas do acarajé, apesar de o dossiê do IPHAN assinalar os muitos usos e sentidos do acarajé por parte de variados atores sociais. Há um entendimento, por parte dos usuários do Instagram avaliados neste trabalho, de que o acarajé seria uma referência inalienável de grupos coletivos nos moldes do direito de *copyright* analisados por Hafstein (2011).

A alimentação, a culinária e a gastronomia mostram-se temas sensíveis quando articulados ao patrimônio e às identidades locais. A alimentação e a culinária não param nas fronteiras geográficas e políticas dos Estados-nações (Poulain, 2007). Diante das constantes ameaças de perda, de modificação ou de desaparecimento das culturas populares, o recurso da patrimonialização parece oferecer um porto seguro capaz de manter identidades ao abrigo da modernidade e da mundialização, ambas vistas como destruidoras da alteridade. Para Poulain (2007), as crises alimentares tornam-se, também, crises de identidade. Mais do que conservar ou ainda preservar identidades, a patrimonialização as inventa sob o risco de reproduzir o conformismo, nota Hafstein (2011). A proliferação do social articulada ao sentimento de nostalgia e ao neocarcaísmo erige fronteiras sob a alegação de salvaguardar a tradição.

O uaicarajé revela representações e ideias cuja mídiatização permite a comunicação instantânea e ao mesmo tempo a produção de narrativas sobre temas que antes eram de domínio exclusivo de especialistas da área. Sem maiores discussões ou ainda fundamentações teóricas e metodológicas, usuários das redes sociais posicionam-se a favor ou contra o uaicarajé, rotulado como profanação e oportunismo. Os usuários do Instagram remetem o acarajé à Bahia e às baianas do ofício do acarajé, bloqueando trocas e empréstimos que sempre existiram na cozinha mundial, mas também relacionam os mineiros a um tipo de essência de mineiridade traduzida pela referência ao pão de queijo. Ora, nem todos os mineiros comem pão de queijo e, quando o fazem, não é o tempo todo. A polêmica em torno do uaicarajé parece nos revelar, entre outras coisas, que o diálogo mediado pelas redes sociais ganha apelos fortemente emotivos, uma das características disso que Sodré (2006) assinala ser um dos efeitos da mídiatização. Por meio de categorias como julgamento, militância, fiscalização etc., usuários do Instagram tecem uma trama apaixonada em torno da defesa de valores que dificilmente são relativizáveis.

Em nossa investigação, a categoria patrimônio é fortemente mobilizada pelos usuários do Instagram para defenderem aquilo que consideram seus valores mais sagrados: a cultura e a identidade. Fleury (2002) sublinha que nos processos de contra-aculturação frequentemente uma pretensa “volta às origens” é acionada. O conflito em torno do uaicarajé envolve outros temas além da alimentação e da comida. Conhecimento, autoridade e formação acadêmica são acionados pelos usuários do Instagram para justificar suas posições. Trata-se de uma forma de diminuir ou inferiorizar o oponente com o objetivo de estabelecer uma relação hierárquica que autorizaria a legítima posse da verdade. A polêmica em torno do uaicarajé permite constatar a encarnação advinda dos processos de patrimonialização, como assinala Hafstein (2011), ou da modernidade, como preconiza Poulain (2007). O direito de autor coletivo coloca questões importantes para se pensar a própria dinâmica das culturas ditas populares ou tradicionais: a cópia e a imitação, dois mecanismos fundamentais em sua reprodução. Construídas de forma difusa, coletiva e ao longo do tempo, as culturas tradicionais ou populares seriam culturas sem autor, como também enfatiza Hafstein (2011).

O patrimônio em processo vai sendo cada vez mais pensado como transformação dos produtos, pleitos e situações em movimento, mas requer uma sensibilidade para se ater aos mecanismos de regulação e transição, pois cada vez mais o passado tem uma conotação de legítimo ou regulador, indiferentemente das formas de apropriação contemporâneas. O que fica de sentidos transitórios também demanda um olhar mais afinado sobre a patrimonialização, que jamais busca engessar, mas compreender enquanto dinâmica de cada tempo. Modismos acabam sendo formas de mercantilização contrapostas à ideia de patrimônio, entendido como algo que pode ser modificado no

gosto, nas formas de alimentação e mesmo nos pratos e sabores sugeridos ao longo das dinâmicas temporais (Angelo; Corner, 2016).

Para o bem ou para o mal, toda e qualquer cultura envolve encontros, trocas e empréstimos. O caso do uaicarajé convida-nos a refletir sobre os riscos de essencializar grupos e suas referências culturais nos processos de contra-aculturação. A crítica da noção de mestiçagem e de sincretismo não nos deve cegar quanto ao fato de que não há culturas puras, livres de todo e qualquer contato conhecido sob o termo aculturação, tampouco não nos deve fazer esquecer do risco sempre presente da assimilação, do etnocídio e do racismo.

REFERÊNCIAS

ABAM NACIONAL. Alimentation et boissons. **Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares**. s.d. Disponível em: https://www.instagram.com/abam_nacional/?hl=fr. Acesso em: 22 maio 2022.

AMIROU, R. **Imaginaire du tourisme culturel**. Paris: PUF, 2000.

ANGELO, E. R. B.; CORNER, D. M. R. Cultura e patrimônio: a alimentação e o “savoir-faire” na mercantilização, patrimonialização e outras propostas do turismo e da indústria cultural. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 144-155, 2016.

BARTH, F. **Identidade, etnia e estrutura social**. São Paulo: Biblioteca Pioneira de Ciências Sociais, 1976.

BERGER, P. A sociologia como forma de consciência. In: BERGER, P. **Perspectivas sociológicas**. Petrópolis: Vozes, 1980. p. 35-64.

BESSIÈRE, J. Patrimoine alimentaire, patrimonialisation. In: POULAIN, J.-P. (dir.). **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: PUF, 2012.

BESSIÈRE, J.; TIBÈRE, L. Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. **Anthropology of Food**, n. 8, 2011. Disponível em: <http://journals.openedition.org/aof/6759>. Acesso em: 2 jul. 2024.

BONNAIN, R. Un emblème disputé. In: BESSIS, S. **Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles**. Paris: Autrement, 1995. p. 163-167. (Série Mutations/Mangeurs – n.º 154).

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. São Paulo: Difel, 1989.

BOURDIEU, P. **Questions de sociologie**. Paris: Éditions de Minuit, 2009. 277 p.

CHEUNG, H. Apropriação cultural? Por que comida se tornou um tema tão sensível. **BBC News**, 16 abr. 2019. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-47940729>. Acesso em: 4 jun. 2022.

CSERGO, J. Nostalgie du terroir. *In*: BESSIS, S. **Mille et une bouches**: cuisines et identités culturelles. Paris: Autrement, 1995. p. 156-162. (Série Mutations/ Mangeurs – n.º 154).

CUCHE, Denys. **La notion de culture dans les sciences sociales**. Paris: Éditions La Découverte, 1996.

DAI, S. "Clean" chinese restaurant closes less than a year after racism controversy. **EaterNewYork**, 6 dez. 2019. Disponível em: <https://ny.eater.com/2019/12/6/20999639/lucky-lees-greenwich-village-clean-chinese-closed>. Acesso em: 5 jun. 2022.

DIB, C. Appropriation ou appréciation culturelle en cuisine? **Ohdio – Radio Canadá**, 28 dez. 2021. Disponível em: <https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/le-15-18/segments/chronique/385292/appropriation-culturelle-restaurant-cuisine>. Acesso em: 16 jun. 2022.

DURKHEIM, E. **As regras elementares da vida religiosa**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

EVANGELISTA, L. de O.; ROCHA, C. M. F. Altericídio por apropriação cultural: o caso do acarajé. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 203-216, 2021. DOI: <https://doi.org/10.17058/agora.v23i1.15956>.

FASSIN, E. Eric Fassin: "L'appropriation culturelle, c'est lorsqu'un emprunt entre les cultures s'inscrit dans un contexte de domination". **Le Monde**, 24 ago. 2018. Disponível em: https://www.lemonde.fr/immigration-et-diversite/article/2018/08/24/eric-fassin-l-appropriation-culturelle-c-est-lorsqu-un-emprunt-entre-les-cultures-s-inscrit-dans-un-contexte-de-domination_5345972_1654200.html. Acesso em: 5 maio 2022.

FLEURY, J. **La culture**. Rosny: Bréal, 2002.

FRY, P. **Para inglês ver**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1982.

GAILLE-NIKODIMOV, M. Comment réduire l'altérité? **Critique: Frontières de l'Anthropologie**, t. LX, n. 680-681, jan.-fev. 2004.

GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta, o gosto**. Mudanças na cultura alimentar urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GEERTZ, C. **O saber local**. Petrópolis: Vozes, 1997.

GÓMEZ, G. O. Comunicação social e mudança tecnológica: um cenário de múltiplos desordenamentos. *In*: MORAES, D. (org.). **Sociedade midiaticizada**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2006. p. 81-99.

GONÇALVES, J. R. S. O patrimônio como categoria de pensamento. *In*: ABREU, R.; CHAGAS, M. (org.). **Memória e patrimônio – ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

GONÇALVES, J. R. S. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Horiz. Antropol.**, Porto Alegre, v. 11, n. 23, p. 15-36, jun. 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832005000100002&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 9 fev. 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832005000100002>.

GOODY, J. Identité culturelle et cuisine internationale. **Autrement**, n. 108, p. 108-146, 1989. (Mutations/Nourritures).

HAFSTEIN, V. T. Célébrer les différences, renforcer la conformité. *In*: BORTOLOTTI, C. (org.). **Le patrimoine culturel immatériel: enjeux d'une nouvelle catégorie**. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 2011. Disponível em: <http://books.openedition.org/editionsmslh/3557>. Acesso em: 6 jun. 2022. ISBN: 9782735118182. DOI: <https://doi.org/10.4000/books.editionsmslh.3557>.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007.

JADÉ, M. **Patrimoine immatériel: perspectives d'interprétation du concept de patrimoine**. Paris: L'Harmattan, 2006.

JAMIE Oliver acusado d'appropriation culturelle pour une recette de riz pas vraiment jamaïcaine. **Le Nouvel Obs**, 21 ago. 2018. Disponível em: <https://www.nouvelobs.com/monde/20180821.OBS1114/jamie-oliver-accuse-d-appropriation-culturelle-pour-une-recette-de-riz-pas-vraiment-jamaicaine.html>. Acesso em: 6 maio 2022.

KELLNER, D. **A cultura das mídias**. Bauru: Edusc, 2001.

LÉVI-STRAUSS, C. **Mythologiques**. Tome 1: Le cru et le cuit. Paris: Plon, 1964.

LÉVI-STRAUSS, C. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papirus, 1989.

MAUSS, M. Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques. *In*: MAUSS, M. **Sociologie et anthropologie**. Paris: PUF, 1985. p. 145-273.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: Hucitec-Abrasco, 1992.

MONTANARI, M. **Il cibo come cultura**. Bari: Gius. Laterza & Figli S.p.A., 2004.

OLIVEN, R. Patrimônio intangível: considerações iniciais. *In*: ABREU, R.; CHAGAS, M. (org.). **Memória e patrimônio – ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 80-83.

ORTIZ, R. Estado, cultura popular e identidade nacional. *In*: ORTIZ, R. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 1994. p. 127-148.

PORTAL GELEDÉS. **Aprovada a lei que proíbe evangélicos de venderem o acarajé como “bolinhos de Jesus”**. 2 abr. 2012. Disponível em: <https://www.geledes.org.br/aprovada-a-lei-que-proibe-evangelicos-de-venderem-o-acaraje-como-bolinhos-de-jesus/#:~:text=A%20Comunidade%20Candomblicista%20ganhou%20a,caracteriza%C3%A7%C3%A3o%20da%20identidade%20do%20brasileiro>. Acesso em: 5 jun. 2022.

POULAIN, J. P. **Sociologies de l'alimentation**. Paris: PUF, 2007.

REZA FORTE. **Uacarajé não é um acarajé**. Por que é importante entender isso. Juiz de Fora, 6 abr. 2022. Instagram: orezaforte. Disponível em: https://www.instagram.com/p/Cb_ySUxuM9N/. Acesso em: 22 maio 2022.

SANTOS, A. R. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

SANTOS, R. J. As cores locais: regionalidade, cultura e turismo. *In*: PELEGRINI, S.; NAGABE, F.; PINHEIRO, Á. (org.). **Turismo & patrimônio em tempos de globalização**. Campo Mourão: EdFecilcam, 2010. p. 45-68.

SIQUEIRA, E. D. Vale tudo? Identidade, cultura e patrimônio na pós-modernidade. *In*: BARBOSA, E. R.; SIQUEIRA, E. D. de (org.). **Concepções, memórias e patrimônio cultural: história, sociedade e educação em foco**. Curitiba: Prismas, 2016. p. 29-55.

SIQUEIRA, E. D.; SIQUEIRA, D. C. O. Feijoada: la construction de l'authenticité du terroir gastronomiqu e à Rio de Janeiro. *In*: ANDRIEUX, J.-Y. **L'assiette du touriste: le goût de l'authentique**. Rennes: Presses Universitaires de Rennes; Presses Universitaires François-Rabelais, 2013.

SIQUEIRA, E. D.; SIQUEIRA, D. C. O. O doce sabor da saudade: consumo, emoções e narrativas sobre o Madrileño da Confeitaria Manon. *In*: ENCONTRO ANUAL DA COMPÓS, 30., 2021, São Paulo. **Anais eletrônicos**. Campinas: Galoá, 2021. Disponível em: <https://proceedings.science/compos/compos-2021/papers/o-doce-sabor-da-saudade--consumo--emoco-es-e-narrativas-sobre-o-madrileno-da-confeitaria-manon?lang=pt-br>. Acesso em: 29 jun. 2022.

SIQUEIRA, E. D.; SIQUEIRA, D. C. O. O sabor do autêntico: a feijoada na construção da identidade carioca. *In*: SIQUEIRA, E. D.; SIQUEIRA, D. C. O. **Destaque para a garota carioca**: corpo, sociabilidade e comunicação na cidade. Porto Alegre: Sulina, 2017. p. 150-177.

SODRÉ, M. Eticidade, campo comunicacional e midiatização. *In*: MORAES, D. de (org.). **Sociedade midiatizada**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2006. p. 19-31.

SUREMAIN, C.-É. de; MATTA, R. "Manger tradition" ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou). **Trace**, v. 64, dez. 2013. Disponível em: <http://journals.openedition.org/trace/1221>. Acesso em: 19 jun. 2022.

VIENNE, E. de; ALLARD, O. Pour une poignée de dollars? Transmission et patrimonialisation de la culture chez les Trumai du Brésil central. **Cahiers des Amériques Latines**, v. 48-49, p. 127-145, 2005. Disponível em: <http://cal.revues.org/7907>. Acesso em: 11 out. 2017.

WARNIER, J.-P. **La mondialisation de la culture**. Paris: Éditions La Découverte, 2003.