

A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil¹

The patrimonialization of food cultural references in Brazil

La patrimonialización de referentes culturales alimentarios en Brasil

Luciana de Castro Neves Costa²
Juliane Conceição Primon Serres³

Recebido em: 29/7/2020
Aceito para publicação em: 2/10/2020

Resumo: A patrimonialização de referentes culturais ligados à alimentação constitui fenômeno relativamente recente, fruto de um contexto de industrialização e homogeneização de sistemas alimentares que apresentou, como contraponto, um

¹ “Esta pesquisa contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) para sua realização. Está inserida no Projeto Alimento, Cultura e Identidade – Capes Print e no Projeto PATERLIM, financiado por La Région Bourgogne-Franche-Comté”.

² Doutora e pós-doutoranda PNPd-Capes em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel), mestra em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (UCS) e bacharela em Turismo pela UFPel.

³ Doutora e mestra em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos), mestra em Museologia pela Universidad de Granada, licenciada em História pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Atualmente é coordenadora do curso de pós-graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da UFPel.

movimento de reconhecimento da cozinha como patrimônio cultural, cujos saberes e cujas práticas associados devem ser preservados por questões culturais e ecológicas. No Brasil, durante as primeiras décadas de atuação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o tema da alimentação esteve relacionado à arquitetura de determinados bens, como engenhos de açúcar no Nordeste. Com a criação da categoria de patrimônio imaterial, os referentes culturais alimentares passaram por uma nova leitura, na qual o foco se deslocou da materialidade dos bens para os saberes envolvidos na produção e reprodução de práticas alimentares e nos sentidos atribuídos a elas pelos grupos. Dentro desse panorama, ocorre a patrimonialização de ofícios e modos de fazer, como as tradições docesiras de Pelotas (RS) e a *cajuína* do Piauí (PI), bem como de sistemas agrícolas tradicionais, como o do Rio Negro (AM). Nessa perspectiva, o presente artigo visa compreender a trajetória de patrimonialização de referentes culturais alimentares pelo IPHAN, com base em bens registrados como patrimônio imaterial brasileiro.

Palavras-chave: patrimônio cultural imaterial; patrimônio alimentar; IPHAN; Livro de Registro dos Saberes.

Abstract: The patrimonialization of food cultural references is a relatively recent phenomenon, from a context of industrialization and homogenization of food systems that has presented, as a counterpoint, a movement of recognition towards cuisine as a cultural heritage, whose knowledge and associated practices must be preserved for cultural and ecological reasons. In Brazil, during the first decades of activity of the National Historical and Artistic Heritage Institute (IPHAN), food was related to architecture of certain assets, such as sugar mills in the Northeast. Upon the creation of intangible heritage category, food culture references have undergone a new framing, in which the focus has shifted from the materiality of goods to the knowledge involved in the production and reproduction of eating practices, and in the senses attributed to them by social groups. In this sense, there is the patrimonialization of crafts and ways of doing, such as the confectionery traditions from Pelotas (RS) and the *cajuína* from Piauí (PI), as well as traditional agricultural systems such as that one from Rio Negro (AM). In this perspective, this paper seeks to understand the course of patrimonialization of food cultural references by IPHAN based on the goods registered as Brazilian intangible heritage.

Keywords: intangible cultural heritage; food heritage; IPHAN; Book of Registration of Knowledge.

Resumen: La patrimonialización de referentes culturales relacionados a la alimentación es un fenómeno relativamente reciente, fruto de un contexto de industrialización y homogeneización de sistemas alimentarios que presentó, como contrapunto, un movimiento de reconocimiento de la culinaria como patrimonio cultural, cuyos conocimientos y prácticas asociados deben ser preservados por razones culturales y ecológicas. En Brasil, durante las primeras décadas de actuación del Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN), el tema de la alimentación estuvo relacionado a la arquitectura de determinados bienes, como ingenios de azúcar en el Nordeste. Con la creación de la categoría de patrimonio inmaterial, los referentes culturales alimentarios pasan por una nueva lectura, en la cual el enfoque se desplaza de la materialidad de los bienes para los conocimientos involucrados en la producción y reproducción de prácticas alimentarias y en los sentidos atribuidos a ellas por los grupos. En ese panorama, ocurre la patrimonialización de oficios y modos de hacer, como las tradiciones de los dulces de Pelotas (RS) y la *cajuína* de Piauí (PI), bien como de sistemas agrícolas tradicionales como de Rio Negro (AM). En esa perspectiva, el presente artículo visa comprender la trayectoria de patrimonialización de referentes culturales alimentarios por IPHAN, con base en los bienes registrados como patrimonio inmaterial brasileño.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial; patrimonio alimentario; IPHAN; Libro de Registro de los Conocimientos.

INTRODUÇÃO

A ampliação conceitual e tipológica da noção de patrimônio cultural, consolidada na categoria de patrimônio imaterial, levou a uma ressignificação de diversos referentes culturais, entre eles os vinculados à alimentação. A ativação de bens culturais ligados à comida dá-se em função de esta concentrar diferentes significados para os grupos que a produzem e reproduzem, extrapolando a necessidade básica de alimentar-se, pois atribui-se não apenas aos ingredientes, mas principalmente aos saberes envolvidos no preparo e compartilhamento de determinadas comidas, um aspecto simbólico, que congrega valores relacionados à identidade, à territorialidade e à afetividade. Conforme aponta Montanari (2008), a comida apresenta-se como um elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

No Brasil, as políticas de preservação do patrimônio cultural conduzidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em suas primeiras décadas, detiveram seu foco de valorização em bens arquitetônicos, de modo que o reconhecimento de referentes relacionados à alimentação estava vinculado à sua estrutura material, à sua relevância arquitetônica, o que levou ao tombamento de alguns engenhos de açúcar ainda na década de 1940, no Nordeste (IPHAN, 2019). Com a adoção da categoria de patrimônio imaterial, novos referentes culturais alimentares foram integrados na narrativa patrimonial brasileira, por conta de seu valor enquanto saberes compartilhados pelos grupos, que envolvem práticas, conhecimentos e suportes materiais enraizados no cotidiano, constituindo uma importante referência identitária e organizadora da vida cotidiana.

Nesse sentido, buscando entender como vem sendo implementada a política de preservação do patrimônio cultural vinculado à alimentação no Brasil, este artigo visa compreender a trajetória de patrimonialização de referentes culturais alimentares pelo IPHAN, por meio de bens registrados como patrimônio imaterial brasileiro.

OS SISTEMAS ALIMENTARES COMO REFERENTES PATRIMONIAIS

Se considerarmos a alimentação como uma necessidade básica humana, poderemos perceber que a satisfação dessa necessidade ultrapassa seu caráter biológico. Tal constatação é fundamentada pelas diversas técnicas desenvolvidas e modos de produção e consumo dos alimentos, que envolvem desde o uso do fogo e a transformação por meio do cozimento até o conhecimento sobre plantas comestíveis, ou também pelas preferências culturais e hábitos, que variam conforme os indivíduos e que levam a escolhas sobre o que comer.

Segundo Montanari (2008), a comida é cultura quando produzida, porque os seres humanos não utilizam apenas o que encontram na natureza (como outras espécies animais), mas criam a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. A comida também é cultura quando preparada porque, uma vez adquiridas as matérias-primas de sua alimentação, estas são transformadas mediante o uso do fogo e de técnicas de transformação dos alimentos nas cozinhas.

E comida é cultura quando consumida pois, embora possam comer de tudo, os humanos escolhem a comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais quanto aos valores simbólicos atribuídos a ela (MONTANARI, 2008). Por esse motivo, ainda de acordo com o autor, a comida apresenta-se como um elemento decisivo da identidade e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Nesse sentido, se o ato de comer e a comensalidade remetem à humanidade como um todo (como um fato universal), as diferentes formas em que esse ato se expressa constituem indicadores da diversidade cultural existente (MENASCHE, 2013) e, da mesma

forma, modos de demarcação identitária, que unificam determinados sujeitos, ao mesmo tempo em que os diferenciam de outros.

Por esse motivo, os referentes culturais alimentares (compostos por sua intangibilidade, como saberes e sentidos, mas ainda pelos suportes materiais necessários a sua produção) seriam adotados como bens passíveis de patrimonialização. Tal processo ocorre em um contexto específico, relacionado principalmente a processos de industrialização e uniformização de hábitos alimentares (MONTANARI, 2008; CONTRERAS, 2005; MENASCHE, 2013). Em movimento contrário, consolidam-se novas preocupações em relação às culturas locais e o desenvolvimento de uma consciência da erosão dos complexos alimentares animais e vegetais – diante da dissociação cada vez maior entre local de produção e consumo, produzindo uma certa nostalgia relativa aos modos de se alimentar. Assim, passam-se a valorizar produtos e matérias-primas de caráter local ou tradicional e o nexo entre um território e uma determinada cultura (CONTRERAS, 2005). Nessa perspectiva, se as diferenças regionais alimentares sempre existiram, a noção de territorialidade passa a ser concebida como um dado positivo e valorizado e que merece ser transmitido às futuras gerações (MONTANARI, 2008).

A noção de patrimônio alimentar surge nesse contexto de preocupação com a manutenção de determinados referentes alimentares vinculados a um território e a uma cultura (atuando, portanto, como um marcador identitário) e com a possibilidade de perda deles. De acordo com González-Turmo (2010, p. 197, tradução nossa), o patrimônio alimentar engloba, “além dos alimentos, objetos, espaços, práticas, representações, expressões, conhecimentos e habilidades, fruto da ação histórica continuada de comunidades e grupos sociais”. Por esse motivo, pode-se afirmar que o patrimônio alimentar está estreitamente vinculado à paisagem – e, portanto, à sua defesa –, considerados realidades inerentes.

Para Matta (2016), o patrimônio alimentar envolve produtos agrícolas, ingredientes, pratos e artefatos culinários, mas também compreende a dimensão simbólica da comida (maneiras à mesa e rituais), além de comportamentos e crenças relacionadas, e se estende a processos de seleção, descontextualização, adaptação e reinterpretação (MATTA, 2016). Ao contrário de um patrimônio fixo, o patrimônio alimentar é representativo das dinâmicas que só se fazem e permanecem por meio da transmissão, pois envolve questões de identidade e continuidade, mas lida, igualmente, com as lógicas de abertura, circulação e trocas (CANO, 2019).

Ao vincular noções como identidade, territorialidade, valor (afetivo e econômico) e transmissibilidade (baseada na noção de legado), os referentes culturais alimentares seriam adotados como bens passíveis de representar a memória e a identidade de coletividades.

A PATRIMONIALIZAÇÃO DE REFERENTES CULTURAIS ALIMENTARES: A EXPERIÊNCIA DO IPHAN

As políticas de preservação conduzidas pelo IPHAN nas primeiras décadas de sua atuação detiveram-se em bens edificados, movimento influenciado pelo seu quadro técnico, composto predominantemente por arquitetos (FONSECA, 2009). Assim, a apreciação de referentes culturais associados à alimentação esteve subordinada a valores arquitetônicos e de integridade, promovendo o tombamento de exemplares de engenhos no Nordeste, como o “Engenho Freguesia: sobrado, fábrica de açúcar e capela Nossa Senhora da Piedade” e o “Engenho Matoim: sobrado e fábrica de açúcar”, tombados respectivamente em 1943 e 1944 como conjunto rural em Candeias (BA), entre outros exemplares (IPHAN, 2019).

A compreensão da alimentação como manifestação cultural deu-se mais especificamente a partir da década de 1980, com Aloísio Magalhães à frente do Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC) – e posteriormente do IPHAN – e com a introdução da noção de “referência

cultural”. As experiências conduzidas pelo CNRC voltaram-se àqueles bens provenientes dos saberes populares e inseridos em uma dinâmica viva do cotidiano. Entre os estudos desenvolvidos, Castriota (2009) destaca o projeto multidisciplinar do caju, considerado produto natural do Brasil. Para Aloísio Magalhães, o Brasil estaria perdendo um importante componente de uma política de desenvolvimento, pois, além de perder a riqueza cultural do uso do caju, como se deu com os fabricantes de vinhos de caju (abundantes no século XIX e quase em extinção na década de 1980), estaria se privando ainda da possibilidade de explorar as propriedades químicas e terapêuticas da fruta, bem como seu potencial proteico, conhecidos já no período colonial e que estariam sendo explorados em patentes na Índia, Estados Unidos, Inglaterra e Japão (CASTRIOTA, 2009). Ainda na década de 1980, ocorreu o tombamento da fábrica de vinho de caju Tito Silva, em João Pessoa (PB), o que se aproximou da tentativa de tombamento de um bem imaterial, um “fazer”, materializado na edificação e em equipamentos (FONSECA, 2009).

Cabe destacar que tal movimento de patrimonialização de referentes culturais alimentares sofreu influência de um movimento internacional, com algumas ações da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (do inglês United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization – Unesco). Em 1992 o Comitê do Patrimônio Mundial criou a tipologia de paisagem cultural, que envolve sítios nos quais se identifica o trabalho combinado da natureza e dos indivíduos. Nesse enfoque, foram incluídos na Lista do Patrimônio Mundial sítios como a Paisagem Vinícola do Douro (Portugal), a Paisagem Cultural e as antigas instalações de Tequila de Agave Azul (México), a Paisagem Cultural Cafeeira (Colômbia) e os Terraços de Arroz nas Filipinas (Filipinas), tecendo narrativamente uma relação entre cultura, identidade e território por meio das produções agrícolas.

Já em 2003, criou-se a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Intangível, abrindo novas possibilidades de patrimonialização de referentes culturais alimentares, entre os quais: a dieta mediterrânea (Itália, Espanha, Marrocos, Grécia, Portugal, Croácia e Chipre); a gastronomia tradicional mexicana da região de Michoacán; e o *washoku*, sistema alimentar e culinário tradicional dos japoneses (SANTILLI, 2015).

No Brasil, a noção de patrimônio imaterial foi institucionalizada em 2000, sendo compreendida como práticas, expressões, conhecimentos e técnicas – juntamente com instrumentos, objetos e lugares que lhe são associados – que as comunidades e grupos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (IPHAN, 2000). Apresenta como características a transmissão entre gerações e sua constante recriação pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de continuidade e identidade. A partir da adoção da categoria de patrimônio imaterial, os referentes culturais intangíveis da comida, como os saberes envolvidos em sua produção e as referências culturais e simbólicas articuladas em torno dela, foram legitimados como patrimônio cultural.

Adota-se como instrumento de salvaguarda o registro, buscando possibilitar a dinamicidade das manifestações culturais. Há quatro Livros de Registro: das Celebrações (que envolvem rituais e festas que marcam a vivência coletiva); das Formas de Expressão (que incluem manifestações artísticas e formas de comunicação associadas a determinado grupo social); dos Lugares (onde são inscritos feiras, mercados e locais nos quais se reproduzem práticas coletivas); e dos Saberes (que abrangem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades), livro no qual estão inscritos os bens relacionados com práticas alimentares.

No panorama dos bens registrados vinculados à alimentação constam: ofício das paneleiras de Goiabeiras (ES) (2002); ofício das baianas de acarajé (BA) (2005); modo artesanal de fazer queijo de minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre (MG) (2008); sistema agrícola tradicional do Rio Negro (AM) (2010); produção tradicional

e práticas socioculturais associadas à cajuína (PI) (2014); tradições doceras na região de Pelotas e antiga Pelotas – Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão e Arroio do Padre (RS) (2018); sistema agrícola tradicional de comunidades quilombolas do Vale do Ribeira (SP) (2018).

O ofício das panelas de Goiabeiras constituiu o primeiro registro de um bem cultural pelo IPHAN, ainda em 2002. Tal ofício se refere ao processo de fabricação artesanal de panelas de barro, no bairro de Goiabeiras Velha, em Vitória (ES), utilizadas para a confecção de pratos como a moqueca capixaba. Trata-se de uma atividade eminentemente feminina, com caráter intergeracional, sendo a técnica utilizada de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação de tintura de tanino (IPHAN, 2006).

As matérias-primas empregadas são provenientes do meio natural local, evidenciando a interdependência entre o patrimônio alimentar e a paisagem (e, conseqüentemente, sua preservação), conforme salientado por González-Turmo (2010). A argila é extraída de barreiro situado no Vale do Mulembá, e a casca de mangue-vermelho – da qual é feita a tintura de tanino – é coletada diretamente do manguezal, à beira do qual se situa Goiabeiras. O mesmo ocorre com dois dos principais instrumentos do ofício – a cuia e a vassourinha de muxinga –, feitos de espécies vegetais da região. A composição arenosa do barro dota o produto de uma série de atributos, como menor ocorrência de rachaduras e alta resistência ao calor, condicionando não apenas o modo de fazer e o aspecto das panelas, mas ainda a capacidade de conservação do calor dos alimentos. As panelas executam seu ofício nos quintais de casa e no galpão da associação, que se constitui num ponto de produção e venda (IPHAN, 2006).

Três anos depois, em 2005, ocorreu o registro do ofício das baianas de acarajé. O acarajé é um bolinho de feijão-fradinho, cebola e sal, frito em azeite de dendê, de origem africana. Sua tradição na Bahia remonta ao período colonial, quando as mulheres – escravizadas ou libertas – o preparavam e, à noite, com cestos ou tabuleiros na cabeça, saíam a vendê-lo nas ruas. No universo do candomblé, o acarajé é comida sagrada, ofertada aos orixás, principalmente a Xangô (Alafin, rei de Oyó) e sua mulher, a rainha Oiá (Iansã), mas também a Obá e aos Erês (IPHAN, 2007).

Evidencia-se, assim, um aspecto importante relacionado ao patrimônio alimentar: a dimensão simbólica da comida (MATTA, 2016), que, nesse caso, manifesta o valor religioso atribuído ao prato. O acarajé está presente no cotidiano da cidade de Salvador e é vendido nas ruas pelas baianas. A figura da baiana, com seu traje composto por turbantes e tecidos em diferentes texturas e técnicas, bem como seu tabuleiro, são elementos marcantes relacionados com a confecção do acarajé (IPHAN, 2007) e compõem a leitura patrimonial dele.

Em 2008 deu-se o registro do modo artesanal de fazer queijo de minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre (MG). Constitui-se em um modo de fazer queijo com o leite cru, utilizando o “pingo”, fermento natural desenvolvido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, influenciadas pelo solo, clima e vegetação de cada região. A produção artesanal de queijos estaria enraizada no cotidiano das fazendas no estado, derivada da necessidade de aproveitamento do leite, principalmente nas regiões onde o escoamento da produção era dificultado pelas condições das estradas (IPHAN, 2014).

De acordo com o Dossiê 11 (IPHAN, 2014), fazer queijo de modo artesanal é um fator de sustentabilidade na agricultura familiar e na dinamização da economia dos municípios mineiros. Os queijos e os saberes associados seriam inseparáveis da casa, da propriedade, dos utensílios da queijaria, das criações de animais, da agricultura de subsistência e dos valores de hospitalidade, o que remete ao caráter sistêmico do patrimônio alimentar, não apenas no que se refere à comida e ao suporte material, mas aos valores atribuídos.

O registro do queijo de minas permite ainda problematizar as dificuldades de enquadramento de técnicas tradicionais de preparo de determinadas comidas, arraigadas no tempo e no espaço, com regulamentos sanitários que impõem padrões gerais, relacionados com a segurança alimentar. Por ser feito com leite cru, e com um tempo de maturação que não condiz com a norma sanitária (mínimo de 60 dias), o queijo artesanal não pode ser comercializado fora do estado de Minas Gerais (que adaptou sua legislação sanitária estadual para possibilitar a comercialização do queijo em seu território). Além disso, uma série de medidas relacionadas a exigências sanitárias de higiene foram impostas, como a substituição da bancada de madeira por ardósia, granito ou inox – o que, segundo os produtores, alteraria o sabor e a consistência do queijo, posto que a madeira ofereceria o ambiente microbiológico específico para sua confecção (IPHAN, 2014).

Se a noção de patrimônio alimentar está estreitamente associada ao suporte material que possibilita sua reprodução e às características do meio natural no qual se manifesta (GONZÁLEZ-TURMO, 2010; CANO, 2019), podemos perceber por meio desse caso o quanto a gestão dos bens culturais alimentares extrapola o alcance das políticas patrimoniais, sendo influenciada por políticas sanitárias ou mesmo por políticas fundiárias, ambientais e de caráter específico (ligado às populações tradicionais), como no caso dos sistemas agrícolas tradicionais, abordados a seguir.

A noção de “sistema agrícola tradicional” (SAT) é concebida como um conjunto de elementos que inclui saberes, mitos, formas de organização social, práticas, produtos, técnicas/artefatos e outras manifestações associadas. Os SATs formam sistemas culturais que envolvem espaços, práticas alimentares e agroecossistemas manejados por povos e comunidades tradicionais e por agricultores familiares (EMBRAPA, 2019).

Nesse entendimento, em 2008 ocorreu o registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro (AM), que constitui referência para mais de 22 povos indígenas, representantes das famílias linguísticas Tukano Oriental, Aruak e Maku, localizados ao longo do Rio Negro, abrangendo os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira (AM). Tal sistema agrícola tem como elemento estruturante a mandioca, sendo a solicitação de registro referente à forma tradicional de praticar a agricultura desenvolvida na região do Rio Negro, que articula outras dimensões da vida local (IPHAN, 2019).

Conforme aponta Montanari (2008), a comida é sempre cultura, mesmo em sua fase de produção, envolvendo escolhas e conhecimentos que acabam por influenciar, como no caso desse cultivo agrícola, uma ampla gama de saberes, normas e práticas sociais, extrapolando seu caráter exclusivamente alimentar. Cabe destacar que a mandioca-brava, em seu estado original, é venenosa, sendo necessário um conjunto de instrumentos e conhecimentos para torná-la comestível. Além da mandioca, que alcança cerca de 300 espécies diferentes, é cultivada ainda na região uma grande diversidade de pimentas, abacaxis, inhames, carás e bananas, contribuindo para a manutenção da biodiversidade.

A atividade agrícola manifesta-se nas roças, geralmente situadas atrás das casas, de modo que o carregamento de mandioca e dos demais produtos agrícolas possam ser feitos com o *waturá* (cesto cargueiro cilíndrico, carregado por meio de embira na testa – e que constitui um importante elemento da cultura material desse bem). Nas atividades agrícolas, há uma complementaridade entre os trabalhos e saberes masculinos e femininos: as etapas anteriores ao plantio, que envolvem o espaço florestal e a preparação da roça, são de responsabilidade masculina, e as etapas de plantio, cuidado com as plantas, colheita, são de esfera feminina (IPHAN, 2019). Outro componente importante desse sistema é a casa de forno (*yapunaruka*), onde se transforma a mandioca em alimento – a articulação entre a roça e casa.

Outro sistema agrícola tradicional registrado foi no Vale do Ribeira (SP), em 2018. Compreende 19 comunidades quilombolas em 6 municípios⁴. Por meio de atividades de subsistência baseada na agricultura de coivara, extrativismo, caça e pesca, as comunidades permaneceram no Vale do Ribeira vivendo do manejo de recursos naturais em seus territórios e razoavelmente independentes dos centros urbanos. O modo de vida das famílias quilombolas criou um padrão de ocupação baseado nas capuavas (unidades espaciais menores e relativamente dispersas) e em um uso não intensivo dos territórios (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017).

Os principais cultivos nas roças quilombolas são mandioca, milho, feijão e arroz. No que se refere à cultura material vinculada aos cultivos agrícolas, os artesãos e carpinteiros locais, fazendo uso de diversos tipos de madeira, cipós e fibras naturais, confeccionam pilões, moendas, rodas de ralar mandioca, gamelas, peneiras, balaies, cestos, além de vassouras, móveis e outras peças não ligadas diretamente ao trabalho agrícola – todos obtidos da floresta (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017).

De modo similar ao que ocorre em Rio Negro, tarefas que exigem força são feitas geralmente por homens, enquanto as mulheres participam do plantio, da limpeza da roça e da colheita. Há também modalidades de trabalho coletivo, como o mutirão ou “puxirão”, que, além de cumprir uma tarefa agrícola, constitui momentos de socialização e de fortalecimento da rede de solidariedade comunitária. Outro bem de valor da roça é o banco de sementes, com variedades extintas em muitos lugares e outras desenvolvidas localmente (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017), evidenciando a inter-relação entre o patrimônio alimentar, a preservação da paisagem e a manutenção da biodiversidade.

Na mesma leitura do modo artesanal de fazer queijo de minas, em 2014 deu-se o registro da produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí. A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita do suco de caju separado de seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente a resina do cajueiro, durante muitas décadas a cola de sapateiro e, atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano. Esse processo de separação entre o tanino e o 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, a qual pode ser armazenada por períodos de até 2 anos (IPHAN, 2009).

Normalmente a cajuína é produzida em pequenas unidades familiares de fundo de quintal, principalmente por mulheres, muitas vezes recebendo seu nome (cajuína Dona Dia, Dona Júlia, Dona Jesus, entre outros). As garrafas de cajuína atualmente são vendidas, mas historicamente eram servidas e dadas como presente para visitas, especialmente para os piauienses que retornavam após longos períodos fora do estado, para amigos e parentes. A bebida é servida também em festas de aniversário, casamentos e outras celebrações. Considera-se que a cajuína é um componente importante dos rituais de hospitalidade doméstica (e no qual a mulher exerce um papel fundamental), sendo servida em festas de aniversário, casamentos e outras celebrações (IPHAN, 2009). À cajuína é atribuído valor afetivo e identitário, ao ser oferecida aos amigos e parentes, mas ainda a quem retorna, envolvendo não apenas seu consumo, como também o simbolismo atribuído ao ato. Conforme aponta Contreras (2005), converter em patrimônio o que é próprio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade considerada própria (e, portanto, identificada), isto é, permite que um determinado coletivo possa continuar, por um lado, vivo e idêntico a si próprio, e, por outro, diferente dos demais. Demarca-se a fronteira pelo selo patrimonial: a produção e as práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí.

⁴ São elas: Morro Seco (Iguape), Mandira (Cananeia), Abobral Margem-Esquerda (Eldorado), Poça (Eldorado e Jacupiranga), Pedro Cubas (Eldorado), Pedro Cubas de Cima (Eldorado), Sapátu (Eldorado), André Lopes (Eldorado), Ivaporunduva (Eldorado), Galvão (Eldorado), São Pedro (Eldorado), Nhunguara (Eldorado e Iporanga), Piririca (Iporanga), Maria Rosa (Iporanga), Pilões (Iporanga), Bombas (Iporanga), Praia Grande (Iporanga), Porto Velho (Iporanga) e Cangume (Itaoca).

No que se refere às tradições doceiras de Pelotas e antiga Pelotas, o registro ocorreu de forma simultânea com o tombamento de seu conjunto histórico, que envolveu quatro praças, a Chácara da Baronesa (atual Museu e Parque da Baronesa) e a Charqueada São João. As duas formas de acautelamento acabam por evidenciar a inter-relação entre a constituição do patrimônio charqueador, materializado nos casarões do centro histórico e imaterializado nos conhecimentos e formas de fazer os doces de Pelotas (principalmente os doces finos ou de bandeja), evidenciando ainda a relação entre sal e açúcar.

A tradição doceira foi definida em duas vertentes, para fins de inventário e registro, as quais se relacionam com as duas configurações geográficas do município: os doces finos, vinculados à atividade charqueadora na planície, e os doces coloniais, associados às atividades agrícolas desenvolvidas pelos imigrantes que se instalaram na Serra dos Tapes. Pelotas destacou-se na produção de charque, que é a carne de gado bovino desidratada e salgada, a qual foi, ao longo dos séculos, o principal alimento de escravizados e populações pobres na Europa. A exportação da produção dava-se por meio de navios com destino ao Rio de Janeiro, Salvador e Cuba que, ao retornarem à cidade, traziam, entre outros artigos, o açúcar, o que propiciou o desenvolvimento de tradições doceiras numa região em que não se plantava cana-de-açúcar. O consumo do doce tornou-se um hábito em contextos celebrativos como saraus, jantares e festividades e passou a ser sinônimo de sociabilidade e requinte (IPHAN, 2010).

Com a crise na indústria saladeiril as mulheres passaram a se utilizar, de maneira profissional, dos conhecimentos associados à produção dos doces, buscando o provimento da economia doméstica. Assim, os “doces finos” ou “de bandeja” passaram a ser encomendados por famílias de classe média alta para ocasiões festivas. Entre tais doces, figuram os camafeus, ninhos de fios de ovos, bem-casados, pastéis de Santa Clara.

Enquanto na zona urbana se desenvolveu a tradição dos doces finos, com o uso predominante de ovos e açúcar, na zona rural prosperou a tradição dos doces coloniais. A organização das colônias de imigrantes diversificou a configuração fundiária da região, consolidando uma nova unidade produtiva: o minifúndio policultor. Ocasionalmente, também, o desenvolvimento da fruticultura e da produção de doces de frutas, dando origem à tradição dos doces coloniais, de que são exemplos doces de fruta em conserva (introduzidos por franceses e italianos), os doces de tacho, como *schmier* e geleias (feitas, sobretudo, por alemães e pomeranos), as passas de frutas, os doces de massa (figadas, pessegadas, goiabadas, marmeladas), os doces de fruta cristalizada e os glaciados, entre outros (IPHAN, 2010). Tais grupos de imigrantes recriavam saberes herdados de seus antepassados, adaptando-os aos recursos locais, o que evidencia os processos de continuidade e adaptação vinculados à comida como elemento cultural. A região doceira de Pelotas e antiga Pelotas abrange o território do atual município de Pelotas e dos municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu (RS).

As tradições doceiras de Pelotas permitem analisar o patrimônio alimentar sob o viés da corporalidade da memória e da produção alimentar, bem como da importância da gestualidade em sua reprodução, uma vez que envolvem não apenas os alimentos e objetos associados, mas ainda conhecimentos e habilidades que decorrem da ação continuada de determinado grupo social (GONZÁLEZ-TURMO, 2010). Nesse sentido, conforme apontam Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008), os saberes envolvidos na confecção dos doces são conhecimentos adquiridos pela experiência e percepção, um conhecimento pelo corpo, gerando uma memória sensorial e olfativa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Do tombamento de engenhos de açúcar no Nordeste, valorizados por uma leitura arquitetônica, a noção de patrimônio imaterial lançou uma nova leitura em relação aos referentes culturais alimentares, mediante a valorização de saberes, práticas e sentidos atribuídos à alimentação. Para Menasche (2013), se o comer remete à humanidade, as múltiplas formas em que esta se expressa podem ser tomadas como indicadores da diversidade cultural existente. Com base nessa leitura, novos referentes identitários foram integrados à narrativa patrimonial brasileira, como manifestações culturais indígenas e quilombolas. Tal leitura possibilitou ainda o reconhecimento da contribuição e do protagonismo feminino na composição do patrimônio cultural. Passou-se, assim, da valorização do bem em si para a valorização dos sujeitos envolvidos nas práticas culturais.

Conforme aponta Montanari (2008), a comida é cultura quando produzida, preparada e consumida. Por esse motivo, teremos uma ampla gama de manifestações culturais registradas como patrimônio imaterial, que envolvem desde práticas de cultivos agrícolas, como os sistemas agrícolas tradicionais que articulam diferentes dimensões da vida comunitária no Rio Negro e no Vale do Ribeira, até o aproveitamento e a transformação dos recursos alimentares do território (como os doces de Pelotas, a cajuína da Piauí, o queijo de minas, o acarajé) e a confecção de artefatos para a elaboração de determinadas comidas territorialmente referenciadas, como no caso das panelas de Goiabeiras, ligadas à moqueca capixaba.

Se o registro como patrimônio é mobilizado para evidenciar e valorizar determinada manifestação cultural, pode ser utilizado ainda com outras finalidades, já que, de acordo com Fonseca (2009), às funções e significados de determinados bens é acrescentado um valor específico enquanto patrimônio, o que acarreta a ressemantização do bem e leva a alterações no seu sistema de valores. No caso da produção artesanal de cajuína no Piauí, o registro deu-se também como forma de impossibilitar a utilização do nome “cajuína” em um refrigerante que seria elaborado do caju pela Coca-Cola e se chamaria Crush Cajuína. A batalha pela patrimonialização visava também assegurar a diversidade da elaboração da cajuína pelas produtoras, diante de uma tentativa de obtenção do selo de indicação geográfica, que implicaria a regularização das quantidades dos ingredientes e dos processos de elaboração (SANTILLI, 2015).

Ao envolver noções de identidade e territorialidade, os processos de patrimonialização articulam ainda disputas simbólicas em torno dos usos atribuídos ao patrimônio e da articulação entre a noção de propriedade (de uma fronteira identitária) e bem comum. O patrimônio, enquanto bem comum, refere-se a toda a sociedade brasileira, porém representa determinado grupo – por exemplo, o caso das baianas de acarajé e o universo do candomblé. Na década de 1990 passou a ser comercializado nas ruas de Salvador o “acarajé de Jesus” por grupos evangélicos, elemento questionado pelas baianas na legitimidade da comercialização do acarajé, situação em que se valeu do discurso do patrimônio como forma de preservação de seu sentido e também como valor agregado sob um viés mercadológico.

Ao representar desde referentes culturais microescalares, como uma parte da cidade (as paneleiras de Goiabeiras, por exemplo), até regionais (como os sistemas agrícolas) ou estaduais (como a cajuína do Piauí), o patrimônio alimentar demonstra a capacidade de articular diferentes escalas identitárias na composição de um patrimônio nacional por meio de um elemento enraizado no cotidiano dos sujeitos que o produzem e reproduzem, que contêm uma ampla gama de saberes em interação com o meio local e com práticas culturais históricas e transmitidas entre os grupos, evidenciando a diversidade cultural manifesta pelo patrimônio cultural.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Anna Maria de Castro; KISHIMOTO, Alexandre (org.). **Dossiê Sistema Agrícola Tradicional do Vale do Ribeira – SP**. Eldorado (SP): Instituto Socioambiental, 2017. v. 1. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/documentos/dossie-sistema-agricola-tradicional-quilombola-do-vale-do-ribeira-sp-vol-1>. Acesso em: 15 abr. 2020.

CANO, Delphine. La fabrique du patrimoine gastronomique dans les musées départementaux de l'Ain: une aventure croisée entre botanique, histoire, ethnologie et arts. **In Situ Revue des Patrimoines**, n. 41, p. 1-20, 2019. Disponível em: <https://journals.openedition.org/insitu/26190>. Acesso em: 23 abr. 2020.

CASTRIOTA, Leonardo Barci. **Patrimônio cultural: conceitos, políticas, instrumentos**. Belo Horizonte: IEDS, 2009.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. *E-book*.

COSTA, Luciana de Castro Neves. **Paisagem cultural: desafios na construção e gestão de uma nova categoria de bem patrimonial**. 2018. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Sistemas agrícolas tradicionais no Brasil**. Brasília: Embrapa, 2019. v. 3. (Coleção Povos e Comunidades Tradicionais). Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1109452/sistemas-agricolas-tradicionais-no-brasil>. Acesso em: 20 maio 2020.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis – História & Cultura**, Caxias do Sul, v. 7, n. 13, p. 91-113, jan.-jun. 2008. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/metis/article/view/696/502>. Acesso em: 7 fev. 2020.

FONSECA, Maria Cecília Londres da. **O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2009.

GONZÁLEZ-TURMO, Isabel. La dieta mediterranea como objeto patrimonial. **Quaderns de la Mediterrània**, Barcelona, n. 13, p. 197-201, 2010. Disponível em: https://www.iemed.org/publicacions/quaderns/13/qm13ESP_pdf/6.pdf. Acesso em: 13 fev. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Decreto n.º 3.551**. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília: IPHAN, 2000. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_n_3.551_de_04_de_agosto_de_2000.pdf. Acesso em: 25 nov. 2019.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu/RS)**. Brasília: IPHAN, 2010. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf. Acesso em: 25 fev. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê 3 – Ofício das Paneleiras de Goiabeiras**. Brasília: IPHAN, 2006. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_PaneleirasGoiabeiras_m.pdf. Acesso em: 27 abr. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê 6 – Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf. Acesso em: 6 maio 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê 11 – Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas**. Brasília: IPHAN, 2014. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minis_web.pdf. Acesso em: 13 maio 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Dossiê 19 – Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**. Brasília: IPHAN, 2019. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/dossie_19__sistema_agricola__web__12jul19.pdf. Acesso em: 3 jun. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Lista de Bens Tombados e Processos em Andamento (1938-2019)**. S.d. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/126>. Acesso em: 10 maio 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN. **Produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí**. Brasília: IPHAN, 2009. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_cajuina_piaui.pdf. Acesso em: 25 maio 2020.

MATTA, Raúl. Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. **Social Anthropology**, n. 24, p. 338-352, 2016. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1469-8676.12300>. Acesso em: 30 maio 2020.

MENASCHE, Renata. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In.: CALDERÓN, José Luis Mingote (coord.). **Patrimonio inmaterial, museos y sociedad: balances y perspectivas de futuro**. Espanha: Ministério de Educación, Cultura y Deporte, 2013. p. 180-187.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

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. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>. Acesso em: 7 jun. 2020.