

Comida, patrimônio e cultura:

apontamentos sobre a feijoada carioca

Food, heritage and culture: notes
about the feijoada carioca

MANUELA FERREIRA

Mestre em Antropologia Social pela Universidad Nacional
de Córdoba (UNC/Argentina)

manuelaferreir@hotmail.com

RESUMO: Este artigo trata da relação entre a comida e o patrimônio cultural. Considerando a feijoada carioca e sua história de consolidação no gosto popular brasileiro como nosso ponto de partida, procuramos apresentar elementos que colaborem para a reflexão sobre as diferentes possibilidades de apreensão dos valores locais, regionais e nacionais, a serem considerados quando o que está sobre a mesa é muito mais do que um alimento, torna-se a representação de identidades. Pensar a comida regional como patrimônio é reconhecer que o ato de comer vai além da alimentação e tem o poder de evocar forças culturais complexas e dinâmicas, que são transmitidas como herança de geração a geração, atuando de forma continuada na construção de percepções de reconhecimento coletivo e de pertencimento. As artes culinárias, seus utensílios, ingredientes e práticas, são saberes que sempre, de alguma forma ou em alguma instância, estão vinculados a um contexto histórico-social, a um reconhecido território e a uma vivência comunitária.

PALAVRAS-CHAVE: Feijoada, comida; patrimônio; cultura; identidade.

ABSTRACT: This article deals with the relationship between food and cultural heritage. Considering the feijoada carioca and its history of consolidation in Brazilian popular taste as our starting point, we try to present elements that will illuminate the reflection on the different possibilities of apprehending of local, regional and national values, to be considered when what is on the table is much more than food, it is the representation of identities. Thinking regional food as patrimony is to recognize that the act of eating goes beyond food and has the power to evoke complex and dynamic cultural forces, which are transmitted as inheritance from generation to generation, acting in a continuous way in the construction of perceptions of collective recognition and belonging. The culinary arts, their utensils, ingredients and practices are knowledge that always, in some way or in some instance, are linked to a historical and social context and to a recognized geographical and communitarian location.

KEYWORDS: Feijoada; food; heritage; culture; identity.

Introdução

Reconhecer a comida como um patrimônio é um desafio que cada vez mais vem tornando-se necessário e urgente. Esforços locais e internacionais vêm sendo somados em ações comunitárias e institucionais para identificar e salvaguardar os saberes envolvidos nas práticas culinárias regionais que refletem sobre a mesa cotidiana a imagem de um sistema de representação coletiva. Neste texto, buscaremos refletir sobre como a comida e seus rituais constituem uma rica fonte de conhecimento sobre os grupos humanos e seus valores. Nosso foco mais específico recairá sobre a feijoada e sua constituição histórica, sobretudo, ao considerar seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio de Janeiro.

Identidades sobre a mesa

Arroz branco, farofa e pimenta malagueta, couve refogada e a laranja cortadinha, acompanhando a caldeirada de feijão preto grosso, cozido com paio, carne seca, toucinho, orelhas e pés de porco, lombo e outras carnes suínas, bovinas e vísceras. Assim, poderíamos descrever a feijoada completa, comida inconfundível, que há tempos deixou de ser apenas um prato, tornando-se uma das receitas mais representativas da cozinha brasileira. Como bem destacou o etnólogo e folclorista Câmara Cascudo, em seu livro *História da Alimentação no Brasil* (1983, p. 271), “a feijoada é um modelo aculturativo do cozido português, com o feijão e carne seca iniciais”. O prato que ele acertadamente qualificou como “o mais gloriosamente nacional”, é hoje muito mais do que isso.

Há tempos, a feijoada, e de forma especial a feijoada carioca, também conhecida como feijoada completa, feita com o feijão preto, variedade de carnes e todos seus acompanhamentos, é uma iguaria, sobre a qual podemos degustar cápsulas reflexivas sobre a relação entre a alimentação e o patrimônio cultural no Brasil.

De fato, como explicam o historiador Ivan Alves Filho e o mestre em culinária Roberto Di Giovanni no livro *Cozinha Brasileira (Com Recheio de História)*, a feijoada (2000, p. 35) “foi se criando pelas camadas populares de forma instintiva, à maneira de um quadro naïf”, a partir da consolidação do consumo diário do arroz com feijão como base dos cardápios nas mesas brasileiras, sobretudo no Sudeste. Seguindo um padrão de evolução, natural-

mente transformou-se no que hoje conhecemos como a Feijoada Completa Nacional.

Mais que uma simples adaptação, contudo, sem negar a importância da cozinha portuguesa e suas técnicas de preparo, a feijoada parece traduzir um processo de fusão. Reunindo desde ingredientes diversos, bem como hábitos e significados distintos, o prato revela um mosaico cultural que faz parte da própria trajetória brasileira, com suas especificidades geográficas inclusive.

Relatos de viajantes europeus que andaram por nossas terras no início do século XIX já deixaram marcada essa predileção pelo consumo do feijão com carnes em diferentes cercanias. É interessante observar que alguns registros cotidianos parecem indicar a existência desse “feijão de transição”, ou melhor, a “passagem do arroz e feijão para a feijoada” (ALVES FILHO; GIOVANNI, 2000, p. 32).

Desde 1808 já encontramos registros indicando que o principal prato do Rio de Janeiro era o feijão com toucinho e carne seca. E havia, ainda, quem acrescentasse farinha de mandioca e laranja à essa carne seca:

Ora, essa espécie de feijão da transição para a feijoada era consumida até mesmo pelos prisioneiros da cadeia pública do Rio de Janeiro. Foi, pelo menos, o que constatou o francês Jean-Baptiste Debret, em visita à cidade, no início do século XIX. Assim, após se surpreender com o fato de ‘a legislação portuguesa em vigor no Brasil dispensar o governo da alimentação dos presos’. Debret diz que essa alimentação levada por parentes e amigos dos presos consistia em ‘carne fresca, toucinho, carne seca, feijões pretos, laranjas e farinha de mandioca’. Só faltou acrescentar o arroz, o molho de pimenta, a couve e a caipirinha e dar o nome: feijoada completa. (ALVES FILHO; GIOVANNI, 2000, p. 33).

Outro artista estrangeiro que, assim como Debret, registrou em desenhos e aquarelas belas paisagens do Brasil na primeira metade do século XIX, Rugendas (1979, p. 260), relatou em seus escritos que “a alimentação dada pelos senhores aos escravos era basicamente o feijão, a carne seca, a mandioca e o toucinho, tanto no Rio de Janeiro quanto em Minas Gerais”. Também nas primeiras décadas do XIX, o príncipe alemão Maximiliano von Wied-Neuwied (1940, p. 375), em passagem pela Bahia, Espírito Santo, parte de Minas e pelo Rio, pontuou, em suas observações, “[...] vivem de farinha, feijão-preto e carne-seca”.

De fato, é recorrente nos registros de viajantes desse período a menção ao consumo de ingredientes semelhantes em partes distintas do território. Apesar das diferenças sociais, a cozinha do cotidiano se constitui em uma linguagem culinária, cujos termos são cambiáveis e complementares (SILVA, 2005). Assim, o feijão preto que, em uma preparação simples, muitas vezes engrossada com a mistura da farinha de mandioca, alimentou por muito tempo tanto os trabalhadores das senzalas quanto senhores, como já destacado pela antropóloga Paula Pinto e Silva em seu livro *Farinha, Feijão e Carne-seca* (2005, p. 32), “[...] no cotidiano era o ordinário que imperava, seja nos pratos de barro vermelho, nos cuités de farinha, no comer com as mãos, seja na própria comida, composta, invariavelmente, de farinha, feijão e alguma carne-seca.”

Vale destacar que, antes mesmo da chegada dos portugueses, os índios, por aqui, já cultivavam e consumiam o feijão preto, chamado por grupos guaranis de *comanda*, *comaná* ou *cumaná*. Contudo, há registros do uso de diferentes variedades de feijão na dieta portuguesa 300 anos antes do descobrimento. A cozinha portuguesa colonizadora, assim como outras cozinhas europeias, já se utilizava há tempos do preparo de legumes e verduras juntamente com a carne desde os tempos do império Romano. No Brasil, é sabido que os negros, escravos africanos, apreenderam essa forma de preparo, alteraram e melhoraram receitas da cozinha portuguesa (CASCUDO, 1977). Foi desse encontro de mesas que se configurou a dieta brasileira.

A feijoada, como comercializada hoje em inúmeros estabelecimentos pelo Brasil e reconhecida por locais e estrangeiros como um prato nacional, assim como outros pratos que se replicam nas cozinhas do país com características e origens comuns, assume peculiaridades regionais. Desde o uso de diferentes ingredientes e de modos de fazer, o que confirma o caráter de constante construção, próprio dos bens populares imateriais, que são transmitidos por gerações. Ora com feijões pretos, ora com feijões brancos, com uso de verduras, carnes, linguiças ou diferentes acompanhamentos, a feijoada segue sendo um prato reconhecidamente nacional, com suas saborosas especificidades locais. Assim, a cozinha brasileira conforma-se com saberes que nascem da “combinação perfeita de ingredientes nativos, há muito consumidos pelos índios, com a tradição portuguesa e a mão africana” (MERLO, 2006, p. 13).

Cozinhas intangíveis

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), o Patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível compreende

[...] as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas — junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados — que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2003).

Como é possível perceber, a definição de patrimônio cultural imaterial ou intangível está intimamente conectada às representações e aos conhecimentos inerentes de coletividades ou indivíduos que reconheçam ou se reconheçam nele, considerando sua interação histórico-social. Desde 2003, a Unesco, que reúne 193 países, apresentou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, que foi adotada por 175 Estados da comunidade internacional.

O encontro conceitual entre “comida” e “patrimônio” foi selado com o reconhecimento da existência dos saberes e práticas associados ao ato de comer, receitas, modos de fazer próprios, uso de utensílios e iguarias percebidos como manifestações desse patrimônio cultural intangível da humanidade. Desde 2010, a Unesco abriu espaço para as artes culinárias, com o reconhecimento da cozinha tradicional mexicana, da gastronomia francesa e da dieta mediterrânea. Afinal, poucas características humanas podem ser tão universais como a necessidade de alimentação. Além disso, podemos considerar a comida como uma das mais importantes evidências constitutivas das relações sociais. O ato de comer está presente em todas as sociedades humanas, daí a importância de reconhecer que a forma de comer define não só o que se come, mas também aquele que come (o comensal). Como defendeu o antropólogo norte-americano Sidney Mintz (2001, p. 1) ao tratar dos aspectos intangíveis das cozinhas, é necessário considerar que o comporta-

mento relativo à comida está diretamente ligado à percepção de nós mesmos e à nossa identidade cultural.

Em geral, e digamos, de forma universal, comer tem significado emocional na vida das pessoas que estão frequente e diretamente ligadas a eventos sociais que não têm nada a ver com a função primária dos alimentos: a nutrição. As associações simbólicas entre alimentação e comportamento humano podem ser observadas em inúmeros rituais, sejam eles diários ou especiais, que muitas vezes são feitos e percebidos, por exemplo, em costumes festivos; em cultos religiosos; nos mitos que permanecem por gerações; nas celebrações de casamento; em preparações para a guerra; em tratados de paz; nos ritos de passagem; em nascimentos e funerais; nas marcas de gênero, hierarquia, riqueza e poder; em ritos sexuais; na educação infantil, nas referências de identidade e pertencimento; na afirmação da diferença e na exclusão.

Ao considerar o ato de comer uma metáfora para a vida social, posicionamos o alimento no mesmo nível de importância que os sentimentos mais profundamente enraizados que alguém pode ter sobre si mesmo e sobre o mundo em que vive. Como bons exemplos, pode-se mencionar o fato de que, para os chineses, nenhum negócio importante ou promessa de casamento pode ser considerado acordado sem compartilhar uma refeição. Em algumas partes da Melanésia e da Polinésia, maridos e esposas não devem ser vistos comendo. Na Arábia e no Japão e em algumas partes da Europa Oriental, é muito comum que a mulher não coma antes do homem da família terminar a refeição. Na América do Norte e em algumas partes da Europa, ver os recém-casados comer o primeiro pedaço do bolo de casamento é o ponto alto da festa, uma tradição que tem raízes na Idade Média, quando o momento mais importante de uma celebração de casamento é quando o casal compartilha sua primeira refeição publicamente (ARMELAGOS; FARB, 1980, pp. 3-9, passim).

A palavra *companheiro*, muito básica e usada diariamente para evocar pessoas próximas, consideradas e que compartilham experiências vividas, é derivada do latim *companionem*, de *com* (com) e *pan* (pão) e significa “pessoa com quem o pão é comido”. É a pessoa com quem se come o pão todos os dias, ou em um dia especial. Em uma análise que considera o ato de comer como um fato social total (MAUSS, 2003), esses *companheiros* e as *comidas* que compartilham podem nos contar muito sobre eles mesmos e sobre a sociedade onde estão imersos.

Pensar a comida como patrimônio é buscar a tradução das práticas alimentares cotidianas e refletir sobre os mecanismos sociológicos que fun-

cionam como reforço ao caráter de auto reconhecimento que permeia a composição da mesa. Em uma visão mais ampla, essa reflexão nos permite, também, descobrir novos caminhos possíveis para explorar o que se come como uma manifestação de valor não só cultural, mas também social, econômico, turístico, entre outros. Assim, podemos nos dar conta do que realmente significa o que nos dizem Michel de Certeau e Luce Giard (1996, p. 234) ao afirmarem que comer é sempre mais do que comer e que cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.

Do universal ao local: de volta à feijoada

Neste ponto, voltamos a destacar a importância do reconhecimento dos saberes e práticas ligados à alimentação também como um patrimônio cultural que, em um corte transversal, nos revelam — em seu perfil intangível — carregar mais do que sabores, mas também as representações de identidades coletivas, de formação humana, recheadas de raízes, gostos, preferências e memórias.

Como destaca o antropólogo brasileiro Roberto DaMatta (1986, p. 43), o universo da comida (com suas possibilidades simbólicas) nos permite pensar o mundo integrando o intelectual com o sensível. Pode-se entender que, a correlação entre o que é universal (como o alimento) e um sistema específico (como a comida local) passa pela questão da construção de uma identidade, do pertencimento. Quando reconhecemos a comida na esfera do sensível, percebemos que as pessoas não só reconhecem determinado prato regional, mas também se reconhecem nele e projetam nessa iguaria a imagem do eu, do local, da região ou do país ao qual está associada.

Na análise da alimentação, o simbolismo e o contexto estão intimamente conectados e, partindo desta combinação, podemos então considerar que se deriva também outra variante: a conformação de uma identidade. A forma como obtemos, preparamos e comemos nossos alimentos; assim como quais coisas comemos (ou quais são consideradas alimentos) e com quem podemos comer, tudo isso toma forma a partir de um molde social, cultural, que está relacionado com o contexto e com todas as representações originadas a partir disso e fixadas pelas culturas locais.

Da mesma forma, o ato de compartilhar determinados pratos, em determinadas ocasiões, é capaz de despertar sensações de celebração, alegria, amizade e a crença subjetiva numa origem comum que une distintos

indivíduos; sentimentos que residem naquilo que este prato evoca; recordações onde estão incrustados elementos de autoafirmação que, nos discursos pessoais, são ancorados em um determinado tempo e lugar. Cremos que, neste sentido, seria interessante recuperar também o que nos diz outro antropólogo brasileiro, Everardo Rocha (1994, p. 35):

Todas as dimensões de uma cultura — da comida à música, da arquitetura à roupa e tantas mais — são pequenos conjuntos padronizados que trazem dentro de si algum tipo de informação sobre quem somos, o que pensamos e o que fazemos. Esses conjuntos são logicamente entrelaçados e compõem o código, o sistema de comunicação mais amplo, que seria a própria cultura de determinada sociedade.

Partindo da discussão até aqui apresentada, voltamos nossa atenção agora para análise de um caso concreto: o da feijoada carioca.

Retomando o pressuposto de que a iguaria foi se moldando ao longo do tempo, podemos apontar sua presença de forma mais definida no século XIX. De acordo com o historiador Rodrigo Elias (2007, p. 38): “O que se sabe de concreto é que as referências mais antigas à feijoada não têm nenhuma relação com escravos ou senzalas, mas sim a restaurantes frequentados pela elite escravocrata urbana¹.” Segundo aponta, expressões como “feijoada à brasileira” ou “a bela feijoada” já estavam presentes em anúncios de jornais antes de 1850.

Apesar disso, a historiadora Cristiana Couto (2007, p.191), analisando tratados médicos brasileiros do Oitocentos, destaca a crescente rejeição ao feijão e à feijoada pela literatura higienista:

O feijão, de uso cotidiano e “indispensável” nos dias de peixe, era cozido de maneira simples, mas tinha um preparo mais elaborado que levava carne salgada, lombo tocinho, cabeça de porco e linguiças, transformando-se num “prato de geral aceitação”, a feijoada: “As grandes feijoadas, tão frequentes em outro tempo, são hoje raras”, relata Pereira Junior. “O abandono em que vão cahindo (...) atesta o progresso que vamos alcançando na hygiene”.

Como é possível notar, por fazer parte da dieta das classes pobres, o uso do feijão passou a ser alvo de restrições higiênicas, sendo o feijão preto considerado indigesto. Couto (2007, p. 194) esclarece ainda que apesar do

discurso nacionalista que caracterizou o período, os livros de cozinha continuavam fiéis ao receituário europeu:

Há, ainda, poucas referências ao feijão (apenas duas receitas levam expressamente feijão preto). E da feijoada — que, assim como o pot-au-feu para a cozinha francesa do século XIX, representaria posteriormente o prato “síntese” da culinária brasileira —, não há, ainda, o menor sinal.

Teria sido apenas nas primeiras décadas do século XX que a feijoada foi, de fato, apropriada pelo discurso nacionalista da miscigenação cultural. Conforme esclarece a antropóloga e historiadora Lilia Moritz Schwarcz no Prefácio do livro *Farinha, Feijão e Carne-seca* (2005, pp. 11–12):

Diziam inclusive os folcloristas, na década de 1930, que ela [a feijoada] continha em si o substrato do cruzamento: o branco representado pelo arroz, o preto pelo feijão, o amarelo pela laranja e pela farinha, o vermelho pela pimenta, e (perdoemos o excesso de imaginação dos folcloristas) a couve trazia o verde das nossas matas. O fato é que na mistura dos elementos estaria demonstrada uma “certa” essência dessa nação que se construía, naquele contexto, sob o signo da mestiçagem: de culturas, de raças e, por que não, de paladares.

Foi no século XX que se acelerou o movimento de valorização das cozinhas regionais enquanto signo identitário de um determinado lugar. E, no Brasil, tal processo vem ganhando força nas últimas décadas (DÓRIA, 2014). Prova disso, foi o reconhecimento da feijoada carioca como patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio, por meio da lei Estadual 6647, sancionada em 2013.² Por tal expediente, a comida, ou o código culinário, ao ser visto como um bem cultural conformador de uma memória coletiva, pode também facilmente percorrer o caminho inverso no que corresponde à sua imaterialidade. Nesse sentido,

O fenômeno de tornar patrimônio as cozinhas regionais (e que supõe, muitas vezes, reconstruí-las, reinventá-las, valorizá-las) é produzido num contexto socioeconômico e histórico determinado. Seu contexto é o conjunto das transformações socioeconômicas contemporâneas e de suas influências sobre os comportamentos e as ideias relativas à alimentação (CONTRERAS, 2005, p. 141).

Como patrimônio e identidade cultural, o que era intangível se faz tangível, o imaterial materializa-se em seus cheiros e sabores, em ingredientes e aspectos, características capazes de retratar uma comunidade e de traduzir esse senso de pertencimento (FERREIRA, 2014). Exemplo disso está na observação de Câmara Cascudo (1983, p. 340) de que “há certas iguarias intransportáveis, intransmissíveis, irrepetíveis, fora do clima natural de sua criação. (...) uma feijoada completa é tão local quanto a baía da Guanabara”.

Partindo desse ponto de vista, poderíamos propor um exercício simples para entender quão representativa pode ser a imagem de um prato típico local, quando o imaterial se torna tangível: sugiro imaginarmos uma visita à cidade do Rio de Janeiro na forma de um clássico álbum de fotografias. Certamente, não poderiam faltar neste álbum as imagens do calçadão de Copacabana, do Cristo Redentor, dos arcos da Lapa, do Pão de Açúcar, do samba e, também, de um prato de uma boa feijoada. Ícones turísticos que, de certa forma, se fundem com a percepção e o senso de representatividade de quem nasceu e vive no Rio.

Caso similar ocorre com outra iguaria brasileira, prato típico do Estado do Espírito Santo, terra vizinha ao Rio de Janeiro, que ostenta como ícone maior de sua culinária a moqueca Capixaba, que já no próprio nome carrega uma indicação do local ao qual pertence. O prato, que já é declarado por lei Patrimônio Cultural Imaterial do Estado, desde 2010, é imagem obrigatória quando o assunto é retratar o Espírito Santo³. No nosso álbum imaginário de fotografias icônicas, a panela de barro, exibindo uma fervilhante moqueca, aparece ao lado das imagens clássicas do Convento da Penha, das praias, das orquídeas e dos colibris.

Se consideramos que a moqueca, assim como a feijoada, de uma maneira geral, é um tradicional item da culinária brasileira e que se apresenta sob inúmeras formas e com variadas receitas e ingredientes regionais em quase todo o território nacional; os pratos, já em sua denominação, cumprem sua função de patrimônio, marcador da diferenciação e da exclusividade. Ao ser capixaba, nos diz que não é uma moqueca qualquer (FERREIRA, 2014); assim como, ao ser carioca, não é uma feijoada qualquer. São comidas que marcam uma diversidade reconhecida, que é específica de uma região, em um país de proporções continentais, ou seja, que, por serem pratos próprios dessas terras, pertencem a seus cozinheiros e a seus comensais nativos. As duas palavras juntas se apresentam, assim, quase como um nome próprio com um sobrenome que designa um território de origem, o que nos conduz,

em nossa análise, desde o prato sobre a mesa até os significantes imaginários coletivos ou individuais que ele carrega.

Ainda que, consideremos que nem todo capixaba coma moqueca e que nem todos os cariocas comam feijoada, podemos perceber que ambos grupos, seguramente, compartilham à mesa o sabor de uma identidade, que é notoriamente marcante nessas refeições coletivas, dessas que se comem celebrando, festejando em boas companhias, assim, de tal e qual forma, neste lugar em especial, em certas ocasiões ou preparadas de uma maneira específica.

Refletindo sobre a comida brasileira, sustenta DaMatta (1984, p. 54) que existe um código culinário relacional. Há nessa forma particular de preparo e consumo dos alimentos uma infinidade de relações simbólicas, conexões de sentidos e de valores que podem ser lidas a partir de uma análise relativizada. Cozinha local, regional, nacional, brasileira; lida metaforicamente em pratos que, de uma forma geral, servem para juntar ou misturar; que remetem ao código das relações sociais do Brasil, marcadas pelo mito da mistura das três raças (negro, branco e índio) e da igualdade entre elas. Comidas que se servem juntas no mesmo prato, que se misturam, mas que nem por isso deixam de se apresentar com uma hierarquia bem definida do prato principal, servido lado a lado com seus acompanhamentos e seus importantes ingredientes periféricos. Essa é, segundo o autor, a lógica revelada por nossa comida. A cozinha seria um sistema que repete, e nos permite ver no reflexo, a lógica de nosso sistema social. É o que há de mais substancial quando se trata de transformar o ato universal de comer em um gesto brasileiro:

Tal como somos ligados à ideia de sermos um país de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo que é contrário lá fora aqui dentro fica combinado, nossa comida revela essa mesma lógica. Temos, então, uma culinária relacional que expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional (DAMATTA, 1986, p. 54)⁴.

Em perspectiva semelhante aponta o antropólogo Frédéric Duhart, em *Reflexões sobre a identidade cultural alimentar* (2002), ao definir o comer como um fato social portador da forte relação existente entre a alimentação e a identidade, tanto na escala individual como nacional. Algo que se edifica aos poucos, através de práticas e discursos. Ele considera o caráter dinâmico das identidades, seus vínculos com o imaginário e com as dimensões espaço-temporais e a necessidade da presença do “outro” para a existência plena

dessas identidades. A identidade cultural alimentar, nos diz o autor, é um produto de longo prazo que “[...] se fundamenta em uma rica herança cultural, interna a um grupo, e em um conjunto de representações de si mesmo e do outro, acumuladas ao capricho das mudanças de ideologias” (DUHART, 2002, p. 3).

À luz do que defende Duhart, falar sobre uma cultura alimentar, deriva do que se entende da cultura como um sistema simbólico, compartilhado entre aqueles que são membros do mesmo sistema cultural. Como Geertz (2008, p. 33) ensina em sua teoria interpretativa, a cultura é uma totalidade acumulada de padrões, de sistemas ordenados de símbolos significativos, que têm a função final de dirigir e controlar o comportamento do homem, numa perspectiva em que a cultura será “uma condição essencial para a existência humana”.

Expandindo nossa compreensão para a esfera mais ampla, podemos, então, retomar o argumento do historiador Benedict Anderson (HALL, 2005, p. 51.) de que a identidade nacional é uma “comunidade imaginada” formada pelo reconhecimento dos sentidos presentes nas histórias que são contadas e narradas sobre as nações, que conectam o presente com o passado, consideramos que as receitas e os ensinamentos dos saberes culinários também são contemplados dentro das formas narrativas que constroem essas identidades.

Considerações finais

Como procuramos apontar ao longo desse artigo, os homens alimentam-se de acordo com a sociedade a que pertencem. A partir dessa compreensão, a comida passa a ter uma dimensão mais ampla, representando não apenas um objeto necessário para a manutenção fisiológica, mas a contextualização da história de vida dos grupos sociais. Nesse sentido, buscamos focar a construção histórica da feijoada carioca e seu reconhecimento na contemporaneidade enquanto patrimônio cultural imaterial do Estado do Rio de Janeiro.

Cabe, por fim, considerar que, ao se converter em patrimônio reconhecido, a comida e seus rituais revelam-se em ricas possibilidades para explorar significados culturais mais profundos. Além disso, tal reconhecimento implica na obrigação de adotar medidas de salvaguarda, que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valori-

zação, transmissão — essencialmente por meio da educação formal e não-formal — e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos.

Notas

- 1 Na Europa, havia pratos tradicionais que já misturavam vários tipos de carnes, legumes e verduras, como o *cozido*, em Portugal, a *casoeula* e o *bollito misto*, na Itália, o *cassoulet*, na França e a *paella*, na Espanha (ELIAS, Rodrigo, 2007).
- 2 O projeto de autoria do deputado estadual Coronel Jairo (PMDB), deu origem à lei 1.862/12 e previa o registro editorial das características da feijoada em publicação ou livro cujo nome e editora não foram informados pela Alerj.
- 3 A lei 7.567, de 19/11/2003, confere ao prato a “distinção de símbolo do Estado do Espírito Santo, de sua gente e de sua cultura” e define — em parágrafo único — os ingredientes que caracterizam o prato original como: “frutos do mar preparados na panela de barro, com os condimentos específicos: tintura de urucum, tomate, cebola, coentro verde, alho, azeite vegetal, gotas de limão, azeite de oliva e sal”. Em particular, a panela de barro, suporte indispensável para o preparo da moqueca capixaba, tem sua forma de produção reconhecida pelo *Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* (IPHAN), registrada como número 01 no *Livro de Registro dos Saberes* no Brasil.
- 4 DaMatta (1984, p. 62) classifica este mito de origem brasileiro como a “Fábula das três raças” ou o “Racismo a Brasileira”. Em suas palavras: “Que os três elementos sociais — branco, negro e indígena — tenham sido importantes entre nós é óbvio (...) Mas, há uma distância significativa entre a presença empírica dos elementos e seu uso como recurso ideológico na construção da identidade social, como foi o caso brasileiro.

Referências bibliográficas

- ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha brasileira**: com recheio de História. Rio de Janeiro: Revan, 2000.
- ARMELAGOS, J. George; FARB, Peter. **Consuming passions**: the anthropology of eating. Boston: Houghton Mifflin, 1980.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 2. ed. V. 1. Belo

- Horizonte; São Paulo: Ed. Itatiaia/Edusp, 1983.
- _____. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. 254 p. (Raízes do Brasil).
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. V. 2 — Morar, cozinhar. Petrópolis-RJ: Vozes, 1996.
- CONTRERAS, Jesús Hernández. Patrimônio e globalização: o caso das *culturas alimentares*. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível, Rio de Janeiro: Editora da Fiocruz, 2005.
- COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha**: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil — Séculos XVII-XIX. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da UNESCO**, n. 15, jul., 1987.
- _____. **O que faz do Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DUHART, Frédéric. Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. **Gazeta de Antropología**, n. 18, artigo 15, Espanha: Universidad de Granada, 2002.
- ELIAS, Rodrigo, **Feijoada**: breve história de uma instituição comestível. **Revista Textos do Brasil**, edição 13, 2007.
- FERREIRA, Manuela. **Moqueca Capixaba, la receta de una identidad**: un estudio sobre la relación entre la comida y las representaciones de la identidad en la provincia de Espírito Santo, Brasil. 2014. (Dissertação) Mestrado em Antropologia Social — Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, 144f.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.
- MAUSS, Marcel. **Antropologia e Sociologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.
- MERLO, Patrícia M. S. **Em torno da panela**: sabores do Espírito Santo. Vitória: SEBRAES/ES, 2006.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de**

Ciências Sociais, São Paulo: v. 16, n. 47, 2001.

RUGENDAS, Johann Moritz. **Viagem Pitoresca Através do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Ed. Itatiaia/Edusp, 1979.

ROCHA, Everardo P. Guimarães. **O que é etnocentrismo**. 11ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

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

Fonte primária

Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, UNESCO, Paris, October, 17, 2003.

Recebido em 02/05/2018

Aprovado em 05/06/2018