

Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro
Centro de Ciências do Homem
Programa de Pós-graduação em Políticas Sociais

**POLÍTICA DE PATRIMÔNIO, CULTURA ALIMENTAR E PESCA ARTESANAL:
VALORIZAÇÃO DOS SABERES FEMININOS A PARTIR DA COZINHA
PESQUEIRA NO NORTE FLUMINENSE**

CHRISLAINE SILVA OLIVEIRA

Campos dos Goytacazes
2024

**POLÍTICA DE PATRIMÔNIO, CULTURA ALIMENTAR E PESCA ARTESANAL:
VALORIZAÇÃO DOS SABERES FEMININOS A PARTIR DA COZINHA
PESQUEIRA NO NORTE FLUMINENSE**

CHRISLAINE SILVA OLIVEIRA

Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-graduação em
Políticas Sociais da Universidade
Estadual do Norte Fluminense
Darcy Ribeiro como parte das
exigências para a obtenção do
título de Mestre em Políticas
Sociais.

Orientadora: Prof^{fa} Dr^a Lilian
Sagio Cezar

Campos dos Goytacazes
2024

**POLÍTICA DE PATRIMÔNIO, CULTURA ALIMENTAR E PESCA ARTESANAL:
VALORIZAÇÃO DOS SABERES FEMININOS A PARTIR DA COZINHA
PESQUEIRA NO NORTE FLUMINENSE**


CHRISLAINE SILVA OLIVEIRA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação em Políticas Sociais da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro como parte das exigências para obtenção do título de Mestre em Políticas Sociais.


Orientadora: Prof^a Dr^a Lilian Sagio Cezar

APROVADA EM: 17/12/202


BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
 **LILIAN SAGIO CEZAR**
Data: 29/01/2025 19:35:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Prof^a. Dr^a. Lilian Sagio Cezar (Orientadora - UENF)

Documento assinado digitalmente
 **FRANCINE NOGUEIRA LAMY GARCIA PINHO**
Data: 07/03/2025 16:28:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Dr^a. Francine Nogueira Lamy Garcia Pinto (UENF)

Documento assinado digitalmente
 **GIOVANE DO NASCIMENTO**
Data: 10/03/2025 12:55:36-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Giovane do Nascimento (UENF)

Documento assinado digitalmente
 **JOSE COLACO DIAS NETO**
Data: 10/03/2025 17:09:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. José Colaço Dias Neto (UFF)

FICHA CATALOGRÁFICA

UENF - Bibliotecas

Elaborada com os dados fornecidos pela autora.

O48

Oliveira, Chrislaine Silva.

Política de patrimônio, cultura alimentar e pesca artesanal : valorização dos saberes femininos a partir da cozinha pesqueira no Norte Fluminense / Chrislaine Silva Oliveira. - Campos dos Goytacazes, RJ, 2024.

87 f. : il.

Bibliografia: 78 - 82.

Dissertação (Mestrado em Políticas Sociais) - Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Centro de Ciências do Homem, 2024.

Orientadora: Lilian Sagio Cezar.

1. Cultura alimentar. 2. Memória . 3. Hábitos alimentares. 4. Identidade. I. Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro. II. Título.

CDD - 361.61

A minha mãe, estrelinha que me guia lá do céu!

AGRADECIMENTOS

Chegar ao fim de uma jornada nem sempre é fácil. Foram vários os momentos em que pensei em desistir mas foi maior a vontade de chegar até o fim. E aqui se encerra uma fase para que outras se iniciem. Mas o caminho não foi percorrido sozinho e é neste espaço que tento condensar os agradecimentos por toda ajuda que tive para trilhá-lo....

A meu pai, por me incentivar e me apoiar em todas as minhas escolhas.

A minha irmã, por ser minha fortaleza e meu porto seguro.

A minha orientadora, por nunca me abandonar e acreditar em mim. Por todos os cafés, bolos, conversas, puxões de orelha e pelas orientações acadêmicas que me guiaram no desenvolvimento da minha pesquisa e escrita do trabalho.

A Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro - UENF, por ter me formado na graduação e no mestrado.

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES, pelo financiamento da minha pesquisa que resulta nesta dissertação.

A todos os meus amigos que estiveram comigo nos momentos de angústias, felicidades e conquistas durante os anos de graduação e pós graduação.

As pescadoras que compartilharam suas vivências e histórias ressaltadas nas páginas deste trabalho.

Aos Educadores Sociais do Projeto Pescarte que me auxiliaram no campo e com as minhas interlocutoras.

Aos membros da banca que se dispuseram a avaliar e contribuir na construção deste trabalho.

RESUMO

A pesquisa de mestrado aqui apresentada tem como objetivo analisar aspectos da culinária local de comunidades tradicionais de pesca artesanal, a partir do ponto de vista de quatro marisqueiras da praia de Farol de São Thomé e da Ilha da Convivência, localizada nos municípios de Campos dos Goytacazes e São Francisco do Itabapoana, no norte do estado do Rio de Janeiro. Como recurso metodológico recorreremos às histórias e as memórias referentes aos hábitos alimentares e possíveis práticas culinárias das mulheres marisqueiras e pescadoras que residem nas comunidades pesqueiras, seu modo de vida e suas trajetórias na pesca. Buscamos dar destaque à alimentação e aos pratos que são feitos até hoje, questionando se estes marcam de alguma forma as identidades alimentares destas comunidades. Diante deste contexto, foram entrevistadas mulheres participantes do Projeto de Educação Ambiental (PEA) Pescarte/UENF. Para tanto argumentamos que a alimentação e seus significados não são compreendidos apenas por indicadores que estão ligados ao campo biológico e nutricional. Os comportamentos relacionados tanto ao ato de comer e ao preparo das comidas, quando associados aos sabores, saberes, tradições, histórias, técnicas e práticas das culinárias de um povo vão revelar aspectos de sua cultura e suas formas de socialização. Desta maneira, tudo que é comido está condicionado aos códigos sociais e aos valores culturais. Neste contexto, ressalta-se o papel desempenhado pelas mulheres, grandes responsáveis por garantir a manutenção das tradições culturais da pesca artesanal, mais precisamente, no que se refere aos saberes e fazeres culinários.

Palavra-chave: cultura alimentar; memória; hábitos alimentares; identidade.

ABSTRACT

The master's research presented here aims to analyze aspects of the local cuisine of traditional artisanal fishing communities, from the perspective of four shellfish gatherers and fisherwomen from Farol de São Thomé and Gargaú beaches, located in the municipalities of Campos dos Goytacazes and São Francisco do Itabapoana, in the north of the state of Rio de Janeiro. As a methodological resource, we will use life stories to address the memories related to the eating habits and possible culinary practices of the women shellfish gatherers and fisherwomen who live in the fishing communities, their way of life and their trajectories in fishing. We seek to highlight the food and dishes that are prepared to this day, questioning whether these mark in some way the food identities of these communities. Given this context, we interviewed women participating in the Pescarte/UENF Environmental Education Project (PEA). To this end, we argue that food and its meanings are not understood solely by indicators that are linked to the biological and nutritional fields. Behaviors related to both the act of eating and food preparation, when associated with the flavors, knowledge, traditions, stories, techniques and culinary practices of a people, will reveal aspects of their culture and their forms of socialization. In this way, everything that is eaten is conditioned by social codes and cultural values. In this context, the role played by women is highlighted, as they are largely responsible for ensuring the maintenance of the cultural traditions of artisanal fishing, more specifically, with regard to culinary knowledge and skills.

Keyword: food culture; memory; eating habits; identity.

LISTA DE ABREVIATURA E SIGLA

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Arquitetônico Nacional

INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais

PCI - Patrimônio Cultural Imaterial

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

APP - Área de Preservação Permanente

LISTA DE FIGURA

Figura 1: Mapa dos distritos de Campos dos Goytacazes. É no 3º distrito de Santo Amaro que está localizada a praia de Farol de São Thomé	14
Figura 2: Mapa de Farol de São Thomé	15
Figura 3: Mapa de São Francisco do Itabapoana	16
Figura 4: Ofício das baianas de acarajé	38
Figura 5: Produção artesanal queijo Minas	40
Figura 6: Sistema agrícola tradicional do Rio Negro	41
Figura 7: Cajuína do Piauí	43

SUMÁRIO

CONSIDERAÇÕES INICIAIS	10
1.1 Metodologia de Pesquisa	13
1.2 A estrutura da dissertação	18
CAPÍTULO 1: A DIMENSÃO CULTURAL DA ALIMENTAÇÃO E A POLÍTICA DE PATRIMÔNIO	20
1.1 Cultura e alimentação	20
1.2 Comida e memória	26
1.3 A patrimonialização do que é “de comer”	30
1.2.1 Ofício das Baianas do Acarajé	36
1.2.2 Modo artesanal de fazer queijo Minas - Regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre / Alto Paranaíba	38
1.2.3 Sistema agrícola tradicional do Rio Negro	39
1.2.4 Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí	41
CAPÍTULO 2: COZINHA, ACUMULAÇÃO DE SABERES E O TRABALHO DOMÉSTICO	44
2.1 Cozinha enquanto locus de transmissão dos saberes e fazeres femininos	44
2.2 A cozinha doméstica e a invisibilização do trabalho feminino	49
CAPÍTULO 3: MULHERES DA PESCA: MEMÓRIA, SABERES E SABORES	54
3.1 A cozinha de Clecia - um toque de tempero nordestino na culinária dos pescadores de Farol de São Thomé	54
3.2 A cozinha de Dona Maria da Conceição - memórias de uma pescadora e cozinheira de “mão cheia”	59
3.3 A cozinha de Edilce Helena: “a gente se virava como podia”	66
3.4 Do privado ao público: a cozinha e o estabelecimento de Vanessa	71
CONSIDERAÇÕES FINAIS	76
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	78
APÊNDICE	83

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

O tema da investigação resultante desta dissertação é um dos atos de maior necessidade dos seres vivos: a alimentação. Para tanto, tem como seu principal objetivo identificar e refletir acerca da cultura alimentar de pescadoras, delimitando os hábitos alimentares que compõem a identidade culinária local a partir das memórias de mulheres ligadas às comunidades tradicionais de pesca artesanal do Norte Fluminense.

Nos parágrafos a seguir, explicarei como cheguei ao meu objeto de pesquisa. Nasci e fui criada em Muriaé, cidade de Minas Gerais, localizada na Zona da Mata Mineira e que faz divisa com o estado do Rio de Janeiro. Vim morar em Campos dos Goytacazes a partir do momento em que ingressei no curso de Ciências Sociais, na Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro no ano de 2013.

Ao longo dos anos, enquanto cursava a graduação, participei como bolsista discente de alguns projetos de extensão relacionados à temática cultural de Campos dos Goytacazes, dentre eles destaco o projeto intitulado “Processos de formação musical: percepção, cultura e criação na Comunidade do Morrinho – Campos dos Goytacazes – RJ”, que me fez conhecer o Morrinho além de proporcionar o fortalecimento de vínculos e laços de amizade com vários moradores da comunidade e assim, olhar atentamente para a Festa da Fogueira, o que viria a ser meu objeto de pesquisa resultante na escrita da minha monografia. Organizada anualmente pela família do saudoso sambista Jorge da Paz Almeida, a Festa da Fogueira acontece durante os tradicionais festejos juninos. A festa despertou o meu interesse enquanto pesquisadora por motivos relacionados aos laços de sociabilidades e manutenção das relações sociais recriados e reafirmados a partir dos ritos de comensalidade presentes nesta festa.

Em geral, as festas com seus ritos, cerimoniais, símbolos e culinária, caracterizam identidades sociais de comunidades e são importantes para o próprio convívio social por permitir e realizar a comunicação e compartilhamento de experiências e trocas entre seus membros. A monografia defendida no ano de 2022 buscou analisar a comensalidade presente na festa da fogueira buscando compreender a alimentação como importante forma de construção de sociabilidade e cultura.

Paralelo a isso, no meu cotidiano observava que a comida não era apenas “combustível” que nutria o meu corpo, mas entendia que as minhas pequenas escolhas relacionadas à alimentação estavam diretamente vinculadas com aspectos culturais. Apesar de estar há quase 200 km distante de casa, sentia falta dos alimentos que não encontrava mais com tanta frequência nos supermercados, hortifruti ou feiras de Campos. Também eram diferentes as formas e jeitos de se cozinhar, aqueles que aprendi observando minha mãe, avó e tias desde cedo. Com a minha aprovação no edital de mestrado no Programa de Pós-Graduação em Políticas Sociais - UENF, no ano de 2022, decidi que daria continuidade à temática de cultura alimentar para desenvolvimento de minha pesquisa.

Assim, dei início a pesquisa voltada para um novo campo junto aos pescadores e marisqueiras participantes do PEA-Pescarte, me tornando pesquisadora de campo. Minha orientadora, Prof^a Lilian me apresentou a Prof^a e nutricionista Francine Pinho, pesquisadora em cultura alimentar do PEA-Pescarte de pós-doutorado pelo Programa de Pós Graduação em Políticas Sociais da UENF. Demos início a um grupo de pesquisa que tinha como tema a Cultura Alimentar de pescadores e pescadoras de municípios correspondentes a Bacia de Campos no Norte Fluminense.

Juntas, como o grupo de pesquisadoras em cultura alimentar, participamos do XI Congresso Coninter apresentando parte de nossas pesquisas no qual, resultou em um artigo intitulado “Tradição alimentar e culinária frente a indústria alimentícia: estudo de caso em comunidades tradicionais da pesca artesanal do Norte Fluminense” publicado nos anais do evento no ano de 2022. Além disso, gostaria de ressaltar a importante participação e colaboração de Francine Pinho no desenvolvimento desta pesquisa que me auxiliou em vários momentos da pesquisa, bem como na elaboração do roteiro de entrevistas utilizado em minha pesquisa.

Sendo assim, a pesquisa em questão volta o olhar para a cultura alimentar da comunidade tradicional pesqueira do Norte Fluminense que tem como base a produção e o consumo de alimentos que são pertencentes e encontrados nestes territórios que possuem características, particularidades e elementos próprios da biodiversidade litorânea brasileira.

Para tanto, a pesquisa busca investigar o papel da mulher questionando se essas seriam detentoras privilegiadas de saberes relacionados à alimentação que legitimam a identidade do grupo, a partir da prática cotidiana da culinária no âmbito

doméstico. Ribeiro (2020) afirma que no contexto da pesca artesanal, além do ambiente marítimo, a cozinha também é um lugar privilegiado de transmissão dos conhecimentos e saberes, ficando a cargo das mulheres pescadoras “a troca intergeracional entre as mulheres, de circulação de aprendizado e transmissão de normas e valores relativos à comunidade”.

Não podemos esquecer que a cozinha também pode ser considerada como espaço de formação, tanto das receitas e modos de fazer guardados na memória e transmitidos por meio dos gestos e dos sentidos. Desde cedo, as crianças que observam a figura feminina na cozinha têm a oportunidade de aprender a manipular e combinar ingredientes, se atentar aos diferentes níveis de cozimento dos alimentos. Segundo Giard (2013)

O trabalho na cozinha segue sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição - gestos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos. As boas cozinheiras jamais são pessoas tristes ou desocupadas. Elas trabalham para dar forma ao mundo, para fazer nascer a alegria do efêmero e nunca deixam de celebrar as festas dos grandes e dos pequenos (...) (Giard, 2013, p. 297)

Falando dos espaços privados das cozinhas podemos afirmar que este espaço é habitualmente reservado às mulheres em suas casas, muito mais do que aos homens, estando a culinária feminina nos espaços domésticos imbricados ao sistema de divisão sexual e estratificação do trabalho.

Em contraposição, os espaços gastronômicos públicos geralmente são atribuídos ao papel de homens como chefes de cozinha e/ou cozinheiros, e ganham destaque nos mais variados e renomados restaurantes, importante segmento econômico do setor de serviços.

As práticas cotidianas dos espaços reservados às mulheres contribuem para a valorização do fazer tradicional ligado ao alimentar. Tais práticas são capazes de organizar a vida a partir de transmissão oral dos modos de fazer do cotidiano doméstico, o que contribui para uma invisibilidade e desvalorização social destas práticas culturais. Diante disso é que propomos a presente pesquisa buscando, a partir da interlocução com mulheres das comunidades da pesca artesanal de Farol de São Thomé e São Francisco do Itabapoana, localizadas no litoral norte do Rio

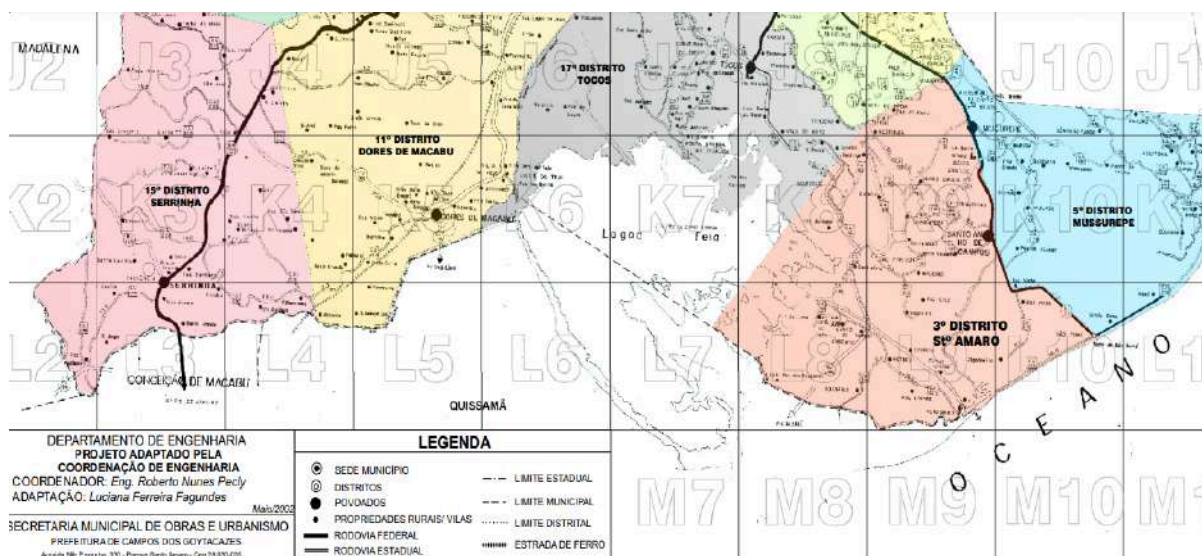
de Janeiro, buscando descrever e analisar saberes, fazeres, sabores e conhecimentos que constituem a feitura de comidas e práticas culinárias enquanto possíveis patrimônios culturais desta comunidade.

1.1 Metodologia de Pesquisa

A pesquisa acontece no litoral do Norte Fluminense, mais especificamente, na Vila dos Pescadores, localidade próxima à praia de Farol de São Thomé em Campos dos Goytacazes e na Ilha da Convivência, localizada no município de São Francisco do Itabapoana, no estado do Rio de Janeiro.

A orla da praia do Farol de São Thomé está compreendida entre os limites, ao norte, do Parque Estadual Lagoa do Açu, no município de São João da Barra e ao sul, do Canal das Flechas, divisa do município de Campos dos Goytacazes e Quissamã. Tem como habitantes em sua grande maioria, pescadores artesanais e seus familiares, mas, durante a temporada de férias de verão, o cenário local se reconfigura passando a incluir muitos moradores de Campos que se “mudam” para as suas casas de veraneio.

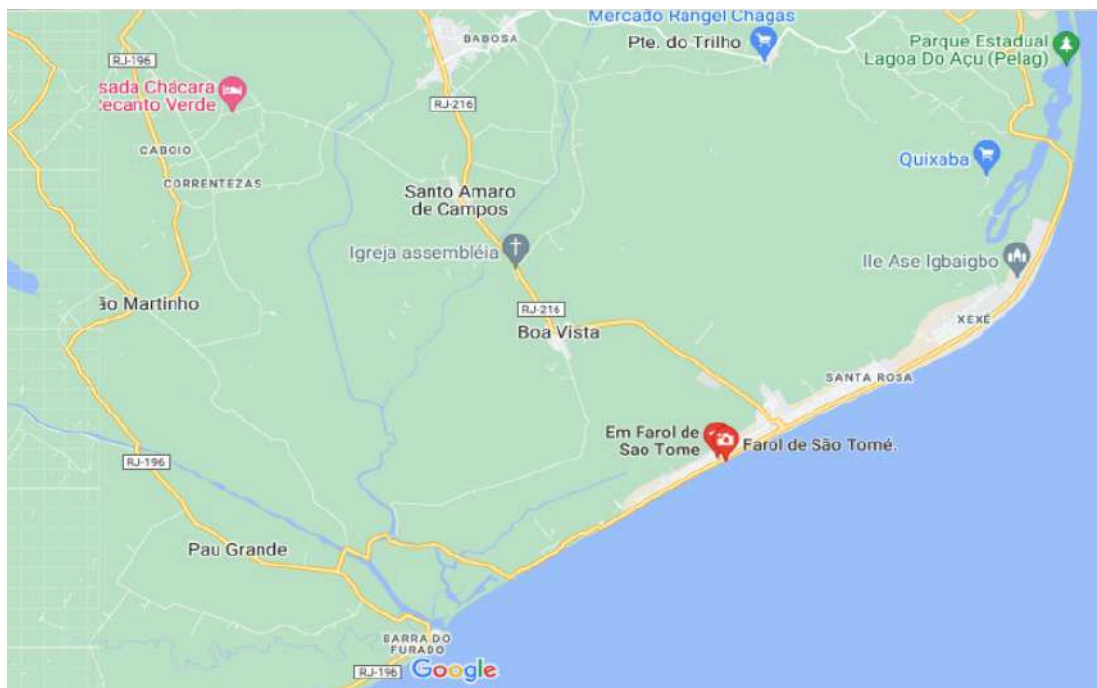
Figura 1: Mapa dos distritos de Campos dos Goytacazes. É no 3º distrito de Santo Amaro que está localizada a praia de Farol de São Thomé



Fonte: site Prefeitura de Campos dos Goytacazes. Acesso em 24/08/2023.

Farol de São Thomé destaca-se pela pesca do camarão. O produto é comercializado dentro do município e também para outros estados. Mas pescar no mar de Farol não é uma atividade fácil: as embarcações são do tipo traineira, possuindo um ajuste para superar as fortes ondas do mar, sendo levados ao mar ou retiradas dele com a ajuda de tratores (Bulhões et al., 2006; Cezar & Theis, 2020; Eduardo et al., 2017).

Figura 2: Mapa de Farol de São Thomé



Fonte: Google Maps. Acesso em 24/08/2023.

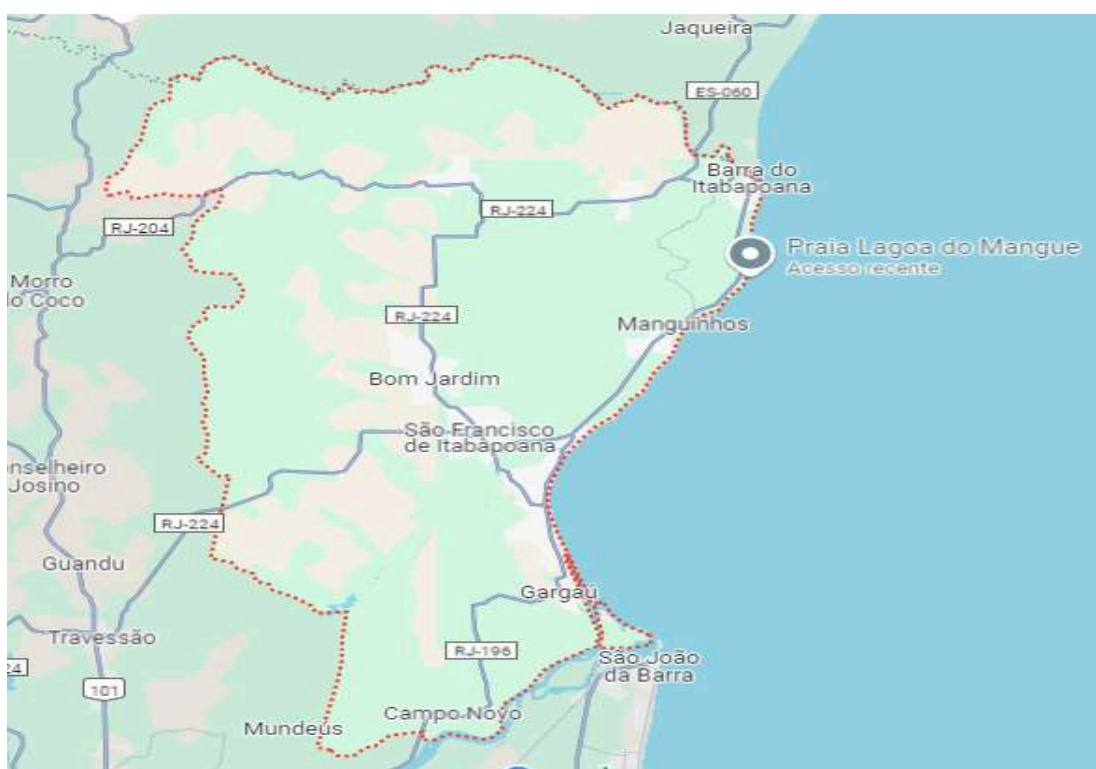
O município de São Francisco do Itabapoana faz divisa com os municípios de Campos dos Goytacazes, ao norte com Presidente Kennedy, no estado do Espírito Santo e ao sul com o município de São João da Barra. Na porção sul encontram-se os resquícios do que um dia foi as Ilhas do Peçanha e a Ilha da Convivência banhadas e erodidas pela foz do Rio Paraíba do Sul. As ilhas vêm sofrendo com a ação do mar e como consequência a perda de boa parte de seus territórios.

Em Gargaú está localizada uma das áreas mais extensas de manguezais do estado do Rio de Janeiro. Presente próximo à foz do Rio Paraíba do Sul, o manguezal conta com uma riqueza de flora e fauna, além de Área de Preservação Permanente (APP). Grande parte da população do município obtém seu sustento

por meio da coleta de caranguejos, mariscos e peixes retirados do mangue (Rocha, 2013)

Porém, as comunidades pesqueiras não podem ser pensadas só pela perspectiva do trabalho e do circuito das águas. As mulheres estão associadas e/ou desenvolvem outras atividades em terra que conferem identidade e pertencimento ao grupo. São trabalhos como os pratos típicos (feitos a partir do que é coletado ou pescado nas águas), o artesanato (pensando no aproveitamento das escamas de peixe), estão ligadas às organizações de festas tradicionais da comunidade. Ribeiro (2020) em sua tese ressalta o papel da mulher, já que a elas está associada a preservação da cultura pesqueira, a partir da transmissão de um saber informal, desenvolvendo o papel de “guardiãs das tradições” (Ribeiro, 2020, p. 4)

Figura 3: Mapa de São Francisco do Itabapoana



Fonte: Google Maps. Acesso em 24/08/2023.

Portanto, ressalta-se a importância de compreender esses saberes e fazeres associados à pesca artesanal, relacionados à comida da região em questão como forma de valorização da cultura da pesca e da culinária local a partir do viés das mulheres pescadoras participantes do PEA-PESCARTE.

O projeto PEA-PESCARTE¹ tem como sua principal finalidade a criação de uma rede social regional integrada por pescadores artesanais e por seus familiares, buscando, por meio de processos educativos, promover, fortalecer e aperfeiçoar a sua organização comunitária, bem como o seu envolvimento na construção participativa e na implementação de projetos de geração de trabalho e renda.

Para o desenvolvimento do trabalho científico é necessário usar metodologias que busquem a instrumentalização da pesquisa, entendendo a metodologia como um conjunto de conhecimentos críticos sobre os processos da pesquisa. Segundo Minayo (2002) a pesquisa qualitativa busca responder a questões muito particulares e vai se preocupar com “o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos” (Minayo, 2002, p. 22). A abordagem qualitativa vai aprofundar no mundo dos significados, ações e relações humanas.

O acesso ao campo nesta pesquisa foi feito por meio da inserção da pesquisadora no projeto de educação ambiental PEA-PESCARTE. A negociação de acesso ao campo precisa ser estabelecida já de antemão na pesquisa qualitativa, e essa negociação deve acontecer o tempo todo e não apenas uma vez. Para que isso acontecesse pude contar com o auxílio dos educadores sociais dos municípios referentes a pesquisa. Foi por meio dessa parceria que pude acessar reuniões, oficinas como forma de aproximação com minhas interlocutoras e de seus modos de vida.

Assim temos a pesquisa de campo como técnica de pesquisa que segundo Lakatos e Marconi (2003) tem por objetivo se aproximar das informações ou conhecimentos acerca de um determinado problema além de “consistir na observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente, na coleta de dados a eles referentes e no registro de variáveis que se presume relevantes, para analisá-los” (Lakatos & Marconi, 2003, p. 186). Ainda podemos destacar como procedimentos técnicos a observação não participante que, apesar do contato com a comunidade ou com o grupo, ela se caracteriza pela não integração com a realidade estudada.

¹ Esta pesquisa integra a Linha 1 junto às demais pesquisas desenvolvidas no eixo de Cultura pelo PEA Pescarte (medida de mitigação exigida pelo Licenciamento Ambiental Federal, conduzido pelo IBAMA).

Para a coleta de dados serão utilizadas entrevistas semi estruturadas² com um roteiro previamente elaborado baseado no tema que será tratado na pesquisa. A entrevista semi estruturada é composta por perguntas principais que podem ser acrescentadas por outras questões pertinentes ao que está sendo abordado. Portanto, outras informações e respostas podem aparecer diante da interação do entrevistador e entrevistado, devido a não padronização da entrevista.

Com a entrevista, o pesquisador busca a obtenção de informações contidas na fala de seus interlocutores. Segundo Minayo (2013) a entrevista está longe de ser uma conversa despretensiosa já que “se insere como meio de coleta dos fatos relatados pelos atores que vivenciaram uma determinada realidade” (Minayo, 2013, p. 57). Buscamos nas entrevistas e a partir das memórias das mulheres marisqueiras que residem nas comunidades pesqueiras compreender seus hábitos alimentares e as práticas culinárias, seu modo de vida e suas trajetórias na pesca. Assim, a investigação se deu por meio de perguntas que foram feitas diretamente às pessoas que guardam nas suas memórias, a trajetória e as experiências de suas vidas. Buscamos dar destaque à alimentação e aos pratos que são feitos até hoje, aos saberes e aos sabores, questionando se estes marcam de alguma forma as identidades alimentares destas comunidades.

A condução das entrevistas se dá por meio de uma “linha do tempo”, embora a sequência narrativa não obedeça a uma ordem cronológica. Utiliza-se como instrumento de coleta gravadores e/ou câmeras. Para as entrevistas com as pescadoras das localidades selecionadas, a captação do áudio se deu a partir do uso do gravador do celular da pesquisadora e posteriormente foi realizada a transcrição das entrevistas.

Ainda foi utilizado o caderno de campo como forma de registro de dados que vão além das entrevistas. O caderno de campo é imprescindível para o desenvolvimento do trabalho do pesquisador que tem como objetivo representar os momentos vivenciados por ele (a), durante o trabalho de campo em através da observação junto de um grupo específico em um determinado tempo. E é por meio desse registro que o pesquisador “apreende referências que muitas vezes fogem às entrevistas, pesquisas documentais e dados estatísticos” (Cezar, 2010, p. 17).

² Ver apêndice ao final da dissertação.

1.2 A estrutura da dissertação

De forma esquemática a dissertação está apresentada em três capítulos sendo eles:

Primeiro capítulo: O primeiro capítulo intitulado “A dimensão cultural da alimentação e a política de patrimônio” traz em seu subtítulo “Cultura e alimentação” uma discussão sobre a alimentação entendida como fator constituinte do sistema cultural de um grupo. Para tanto utiliza-se o conceito de memória, tão necessária para a transmissão e reprodução dos conhecimentos e das práticas fundamentais para a constituição de tradições e identidades. O subtítulo “A Patrimonialização do que é ‘de comer’” aborda o movimento do Estado frente às novas necessidades da sociedade relacionadas à preservação e valorização de sistemas alimentares. Isso acontece a partir da Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, incluída junto à pauta de Preservação do patrimônio cultural imaterial. Ainda faz referência às quatro práticas e saberes sociais ligados à alimentação que foram reconhecidos como patrimônio cultural pelo Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN), autarquia federal do Governo, vinculado ao Ministério da Cultura que é responsável pela preservação e divulgação do patrimônio cultural.

Segundo capítulo: O segundo capítulo intitulado “Cozinha, acumulação de saberes e o trabalho doméstico” traz em seu subtítulo “Cozinha enquanto locus de transmissão de saberes e fazeres femininos” a conceituação do que se entende como casa e por cozinha para além de seus aspectos materiais, entendidos como espaços privados de realização do trabalho doméstico feitos por mulheres e dentre eles destaca-se o ato de cozinhar. Além disso ressalta o papel das mulheres como transmissoras e guardiãs de uma tradição relacionada à arte culinária. Por fim, no subtítulo “A cozinha doméstica e a invisibilização do trabalho feminino” traz uma discussão acerca da desvalorização do trabalho das mulheres no âmbito doméstico e sua sujeição ao trabalho reprodutivo entendido a partir do conceito de divisão sexual do trabalho.

Terceiro capítulo: Este capítulo intitulado “Mulheres da pesca: memória, saberes e sabores” é composto por relatos a partir das entrevistas realizadas com quatro interlocutoras participantes do Projeto Pescarte que são “donas de casa” e trabalhadoras nas atividades relacionadas a cadeia da pesca. A entrevista buscou

ressaltar suas histórias no contexto da pesca artesanal, sua rotina de trabalho realizada dentro e fora de casa, os registros de memória referentes a alimentação em alguns momentos da vida (como na infância e nos dias atuais), da transmissão de conhecimentos e das tradições, além do que elas entendem como a alimentação que constitui a cozinha de pescadores e marisqueiras do norte fluminense.

CAPÍTULO 1: A DIMENSÃO CULTURAL DA ALIMENTAÇÃO E A POLÍTICA DE PATRIMÔNIO

1.1 Cultura e alimentação

O ato de comer é uma necessidade constante dos seres vivos, dentre eles, os seres humanos. O que comemos, quando comemos e com quem comemos está ligado a um sistema que atribui significados a este nosso ato de nos alimentar. A alimentação vai muito além das questões nutricionais e biológicas, ela é um fenômeno social que, segundo Maciel (2005) as pessoas

(...) criam 'maneiras de viver' diferentes, o que resulta em uma grande diversidade cultural. Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. (Maciel, 2005, p. 49)

O que comemos não está relacionado apenas a nutrientes e os níveis calóricos necessários e importantes para o bom desenvolvimento de todo o nosso corpo. Comer envolve “seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se em sociabilidades, com ideias e significados, com interpretações de experiências e situações”. (Canesqui, 2005, p. 9)

A antropologia desde muito tempo se interessa pelas práticas alimentares e em como ela é influenciada por aspectos ligados diretamente à cultura. Bronislaw Malinowski (1950) aborda em sua obra “Os argonautas do Pacífico Ocidental” as relações simbólicas que os trobriandeses tinham com a comida, o prestígio social relacionados à exibição de alguns alimentos além de tabus associados à culinária e da magia que auxilia na armazenagem de alguns alimentos.

Mary Douglas (1991) em “Pureza e perigo” pontua em seus estudos a relação da alimentação com a pureza e impureza, com rituais e a dádiva além das interdições alimentares em diferentes povos.

Claude Lévi-Strauss (2005) em sua série “Mitológicas”, estudando variados povos ameríndios oferece uma das maiores contribuições aos estudos da

alimentação onde aborda a relação entre o cru e o cozido, a natureza e a cultura. Segundo este autor, a relação entre as transformações culturais presentes no ato de cozinhar podem ser expressas no triângulo culinário “cru/ cozido/ podre” por meio da qual as coisas cruas são relacionadas às coisas naturais e, quando transformadas por meio do fogo, tornam-se cozidas, passando a ter um caráter cultural, para depois desse processo retornar à natureza. Assim, o ato de cozinhar vai se configurar como cultura a partir da transformação do cru em cozido, ou seja, a comida torna-se cultura quando as pessoas em suas diferentes culturas aprendem formas de produzi-la ao invés de se contentar apenas com o que encontravam na natureza.

O autor Massimo Montanari (2008) em “Comida como cultura” diz que a comida se torna cultura quando preparada e transformada com o uso do fogo. E é a partir da utilização das práticas tecnológicas desenvolvidas na cozinha que acontece a criação e recriação da própria comida. Portanto, o fogo representou não apenas o descobrimento das novas formas de preparar o alimento, como torná-la ainda mais saborosa e de fácil digestão, mas também passou a configurar uma forma de comunhão e estreitamento de laços a partir da reunião de comensais em torno dele.

Desta forma temos que os processos culturais relacionados ao alimento são resultado da domesticação, da transformação e da reinterpretação da natureza como forma de organizar os sistemas alimentares. Além do ato de cozinhar, Montanari (2008), define que a comida está ligada à escolha:

“Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”. (Montanari, 2008, p.16)

Os hábitos alimentares de cada sociedade vão fazer parte de sistemas culturais que são repletos de símbolos, classificações e significados que determinam tudo aquilo que se pode comer ou beber, do que é comestível ou não. Desse modo, nenhum alimento estará livre de associações culturais atribuídas de acordo com os variados grupos da sociedade.

As identidades sociais é um aspecto da cultura alimentar pois confere-lhe sentido diante das escolhas dos hábitos alimentares. Segundo Braga (2004) as escolhas alimentares que fazemos, sejam elas tradicionais ou modernas, está ligado diretamente ao sentido que conferimos a nós e nossa identidade social, revelando assim a cultura em que cada um está inserido.

Podemos argumentar que na cultura alimentar se encontra hábitos alimentares relacionados à tradição e a inovação e que ambas possuem a mesma importância. É possível observar que os nossos hábitos cotidianos se compõem daquilo que é tradicional, do que atribuímos às nossas raízes históricas e do que vai se constituir como um novo hábito.

O meio ambiente também é um fator constituinte da cultura alimentar e da identidade atribuída ao grupo. Menezes (2015) vai afirmar que cultura alimentar é como um conjunto de elementos que são conectados por relações de objetividade e subjetividade presentes em atividades dos homens, com o meio e os alimentos.

Destarte que o processo de construção da identidade alimentar de um determinado povo não pode ser compreendido sem entender o território ao qual pertencem, territórios estes que são marcados por laços identitários, históricos e culturais. Ellen Woortmann (2013) em “Comida como linguagem” ressalta que “a cozinha de um país ou região, está alicerçada a um território, assim como a um espaço e utensílios de grupos ou coletividades que a mantiveram no decorrer do tempo”. (Woortmann, 2013, p. 8)

Os alimentos elegíveis para serem comidos ou para se tornarem comestíveis passam por critérios culturais de seleção. Portanto, cabe à cultura em que cada um está inserido a definição do “que é ou não comida, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade”. (Canesqui, 2005, p. 10)

A dimensão cultural da alimentação acontece a partir do momento em que o alimento se torna comida. A forma de preparar cada alimento, a seleção do que se come e as escolhas relacionadas ao ato alimentar conferem significado e se baseiam no sistema cultural de um determinado grupo.

“Não comemos com nossos dentes e não digerimos com nosso estômago; comemos com nosso espírito, degustamos segundo as normas culturais ligadas ao sistema de trocas recíprocas que está na base de toda a vida social. É por isso que cada povo se define por suas práticas alimentares e suas maneiras à mesa tão claramente,

tão certamente, quanto por sua língua, suas crenças e suas práticas sociais”. (Moulin apud Poulain, 2004, p. 161)

A comida representa “o elemento decisivo da identidade humana é um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (Montanari, 2008, p. 16). Portanto, “a natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos importantes, como por exemplo, as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação”. (Lima *et al.*, 2015, p. 512)

A formação do gosto também é um aspecto da cultura na alimentação. Sobre o gosto discorre Brillat-Savarin (1995)

O gosto, que muitos acreditam ser próprio, é uma constelação de extrema complexidade, na qual entram em jogo, além da identidade idiossincrática, fatores como: sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem sociais. O gosto é, portanto, moldado culturalmente, e socialmente controlado. (Brillat-Savarin, 1995, p. 58)

O gosto, atribuído à comida e às substâncias que são ingeridas, também se molda e são influenciadas por questões nutricionais, aos interesses econômicos, políticos e a aos significados relacionados às culturas. Assim, podemos também citar os variados aspectos relacionados a face simbólica da comida como os tabus e crenças alimentares que são impostos a determinados povos e a certos tipos de comidas.

Dentro da religião judaica e islâmica, o consumo de carne de porco é proibido. Há também o prestígio social e a distinção relacionadas a determinados preparos e comidas ditas “pertencentes” a grupos com maior ou menor poder aquisitivo. Sobre isso ressalta-se o trabalho de Douglas (1991) que escreve sobre os diferentes sociedades e povos, expondo o cruzamento entre comida e simbolismo relacionados a aspectos rituais da pureza.

A comida também pode ser considerada como um fator que produz diferenciação, podendo operar tanto “na dimensão de identificação de determinado grupo ou para distinguir um grupo do outro” (Giordani, 2020, p. 19). Segundo Contreras e Garcia (2011)

As pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que comem, da mesma forma como são identificadas e

construídas por meio da comida. Como exemplo, o contraste entre as comidas de ricos e pobres em termos de ingredientes, estrutura e modos à mesa, serviram historicamente para manifestar diferenças de status e de controle político. (Contreras, Garcia, 2011, p. 211)

Segundo Maciel (2015), sistemas alimentares são produzidos quando a alimentação passa a envolver aspectos culturais e sociais, ultrapassando sua dimensão biológica. Estes sistemas são códigos sociais atuantes nas relações das pessoas entre si e com a natureza. Os códigos sociais estão presentes e são construídos nas mais distintas sociedades, determinando a forma em que cada indivíduo será visto e como se distinguem entre os demais. Sendo assim, “os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação dos processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza”. (Montanari, 2008, p. 15)

Alguns autores discorrem sobre a diferenciação entre “comida” e “alimento”. Segundo Roberto DaMatta (1986), em seu livro “O que faz do Brasil, Brasil?”, alimento é o que é ingerido para manter qualquer ser humano vivo e comida, de acordo com as regras de comunhão e comensalidade, é tudo aquilo que é comido com prazer. Assim, comida é tudo aquilo que foi valorizado e escolhido dentre a vasta disponibilidade dos alimentos, aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga. Portanto, “comida” não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. (DaMatta, 1986, p. 56)

O ato de consumir certos alimentos está associado à cultura já que é por meio de determinados critérios que uma pessoa e/ ou um grupo escolherá o que comer, sendo que estes critérios estão associados a questões de ordem econômica, nutricional, as preferências e aos símbolos que são atribuídos aos alimentos. A comida representa “o elemento decisivo da identidade humana é um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”. (Montanari, 2008, p. 16)

Não podemos entender “os modos de fazer” associados à produção da comida apenas pelo viés das técnicas que são aplicadas para a transformação e produção desses alimentos. A ela estão presentes também os significados e símbolos que aquela comida - ou culinária - contemplam em dado contexto cultural.

É na cozinha que os processos de preparo da comida cotidiana e dos dias festivos acontecem. Para além desta concepção, a cozinha revela outras representações. Tais representações, quando relacionadas à produção da comida, vão “desenvolver uma complexa teia de significados que envolve pratos, receitas, ingredientes, técnicas, sociabilidades, tradição, memória, identidade, rituais, regras e demais elementos que contribuem para a construção da relação entre os seres humanos e a comida”. (Oliveira & Silva, 2021, p. 236)

Ainda, segundo Maciel (2001), “as ‘cozinhas’ representam uma complexificação do ato alimentar, que compreende a preparação, a combinação de elementos, a “composição” de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida”. (Maciel, 2001, p. 150)

Podemos dizer que o que é relacionado a cozinha de um grupo está muito além do que os pratos ou alimentos que podem ser considerados característicos ou representativos. São, antes de tudo, elementos que estão ligados a sua tradição, reconhecidos como algo particular, que a torna singular perante outras culinárias.

A identidade de um grupo social deve ser entendida como um projeto coletivo dinâmico, “estando em constante reconstrução, e não como algo dado e imutável” (Maciel, 2005, p. 50) . Assim, as cozinhas regionais ou locais agem como referenciais identitários, estando sempre sujeitas a constantes transformações.

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. (Maciel, 2004, p. 27)

Cabe salientar que entendemos o conceito de tradição como algo que, ao longo do tempo, pode incluir mudanças e transformações. As manifestações ditas como tradicionais mantidas no presente, podem não ser da mesma forma que existiam no passado. Segundo Hobsbawn (1997), entende-se por tradição “inventada”

[...] um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou

simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através de repetição, o que implica, automaticamente: uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (Hobsbawm, 1997, p. 9)

Compreendendo a cultura como algo dinâmico, sendo transformada a todo momento e estando em constante movimento, podemos dizer que nós estamos sempre recriando esta cultura dita tradicional e seus elementos. O conceito de cultura utilizado por Clifford Geertz, apresentado no capítulo I “Uma Descrição Densa” na obra “Interpretação das Culturas”, retoma o conceito de Weber ao afirmar que “o homem é um ser amarrado em teias de significados que ele mesmo teceu” (Geertz, 2008, p. 4). Os comportamentos são ações simbólicas que fazem com que as formas culturais se pronunciem.

A cultura também pode ser compreendida “como uma coisa viva, em permanente mutação, em que práticas e manifestações culturais são combinadas, apropriadas e re-semantizadas” (Maciel & Moreira, 2019, p. 17). A tradição também pode operar na construção de identidades, a partir da reconstrução da memória, servindo para o conhecimento e reconhecimento de um grupo.

Falar de “cozinhas” nos remete a território e, nesta perspectiva, a comida pode constituir um marcador social local de grupos sociais que se fazem representar e identificar a partir de um dado território, atrelado a uma identidade coletiva que, segundo Ortiz (1985) é formada por um grupo que se reconhece no cotidiano, estando associado a uma rede de significados que une os indivíduos que compartilham um mesmo sentimento e perspectiva.

1.2 Comida e memória

Para contar e recontar histórias, experiências e pontos marcantes da vida vivida de forma individual ou coletiva, nos remontamos à memória. Voltar-nos à memória, no que tange a temática deste trabalho, se faz necessário. Para estudar os aspectos culturais da alimentação, principalmente aquela que está dentro das nossas casas, é necessário pensar em como são transferidas e vividas tanto no contexto individual quanto no contexto social.

No texto “Memória e identidade social”, Pollak (1989) diz que a memória pode parecer um fenômeno individual mas cita os estudos de Maurice Halbwachs em que a memória deve ser entendida, sobretudo, como um fenômeno que é construído em coletivo e submetido a transformações e mudanças constantes. A construção da memória acontece no contexto social do indivíduo e através da história e de suas vivências, o cenário vai se compondo e sendo remodelado, de acordo com as transformações da vida.

De acordo com Pollak (1989) a memória pode ser constituída de acontecimentos que são vivenciados pelo indivíduo coletivamente, por lugares em que estão ligados particularmente a uma lembrança e por pessoas ou personagens que vão sendo encontrados no decorrer da vida. Bosi (1979) vai dizer que

A memória do indivíduo depende do seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a Igreja, com a profissão; enfim, com os grupos de convívio e os grupos de referência peculiares a esse indivíduo. (Bosi, 1979, p. 17)

Maurice Halbwachs (1990) diz que a memória individual é construída socialmente, devido a tendências das pessoas de viverem em grupo, organizadas em sociedade, formando laços, afinidades e memórias, e assim, fortalecendo a identidade coletiva e criando memória social. Ainda, segundo o autor, a memória coletiva está relacionada ao que marcou no passado, possuindo grande relevância para o grupo a que pertence.

Para Pollak (1992), a memória individual é um fenômeno construído, associado a construções conscientes e inconscientes. Segundo ele, a memória individual vai “gravar, recalculer, excluir, relembrar, evidenciando um verdadeiro trabalho de organização”(Pollak, 1992, p. 204). A memória , tanto individual quanto coletiva, refere-se às construções sociais que dizem respeito ao pertencimento e identidade de um determinado grupo.

Ainda segundo Pollak, no artigo (1989):

Estudar as memórias coletivas fortemente constituídas, como a memória nacional, implica preliminarmente a análise de sua função. A memória, essa operação coletiva dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar, se integra, como vimos, em tentativas mais ou menos conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades de tamanhos diferentes: partidos, sindicatos, igrejas, aldeias, regiões, clãs, famílias, nações etc. A referência ao passado

serve para manter a coesão dos grupos e das instituições que compõem uma sociedade, para definir seu lugar respectivo, sua complementaridade, mas também as oposições irreduzíveis. Manter a coesão interna e defender as fronteiras daquilo que um grupo tem em comum, em que se inclui o território (no caso de Estados), eis as duas funções essenciais da memória comum. Isso significa fornecer um quadro de referências e de pontos de referência. (Pollak, 1989, p.9)

Os autores alemães Jan e Aleida Assmann introduzem o conceito de memória cultural em seu livro “Espaços da recordação: formas e transformações da memória cultural” traduzido e lançado em 2011 pela Editora da Unicamp. O conceito reúne o domínio das tradições, transmissões e transferências. Segundo Hadjab (2014) o conceito de memória coletiva é preservada e subdividida em “comunicativa” e “cultural”, com a inclusão da esfera cultural que é deixada de lado por Halbwachs em seus estudos

A memória cultural é expressa por meio de símbolos ligados a determinado acontecimento, ou seja, ritos, festas, canções, monumentos. Há uma inter-relação entre memória comunicativa e cultural, pois uma depende da outra para não ser esquecida: somente com a comunicação e permanência da relevância do acontecimento no grupo ele poderá se tornar símbolo. Com o passar do tempo, se este acontecimento perde sua importância, tanto na comunicação entre os membros do grupo, quanto culturalmente, ele poderá ser esquecido. A forma como a coletividade armazena as lembranças pode se manifestar em atos de lembrança coletiva. (Hadjab, 2014, p. 44)

A comida, capaz de nos despertar muitas emoções, está intrinsecamente associada à memória. Um alimento, um prato, uma culinária podem nos levar a lembranças de uma época, lugares ou de pessoa (as). A comida vai aparecer como um elemento que é capaz de ativar nossas lembranças de tempos distantes trazendo à tona uma saudade, seja ela boa ou ruim.

No artigo “Comida como narrativa de memória social” as autoras Manesche e Amon (2008) resgatam, por meio do interesse nas receitas de suas avós, as comidas que eram feitas e transmitidas pela família que possui uma descendência turca safardi. O argumento desenvolvido pelas autoras é de que a comida é uma voz que comunica e, assim como a fala, ela pode contar histórias.

A transmissão e reprodução de conhecimentos, de experiências e de práticas cotidianas são fundamentais para a constituição de tradições e das identidades. Marcel Mauss em *Sociologia e Antropologia* (1971) nos diz que em sociedades arcaicas são os mais velhos os responsáveis pela transmissão aos mais novos os fenômenos sociais

Quando uma sociedade passa a outra a ciência de seus gestos e de seus atos manuais, há tanta autoridade e tradição social como quando esta transmissão se faz pela linguagem. Há verdadeiramente tradição, continuidade; o grande ato é a entrega das ciências, das sabedorias e dos poderes de mestres aos discípulos. Porque assim tudo pode perpetuar-se. (Mauss, 1971, p. 115)

Morais e Gimenes (2008) ressalta que as pessoas de mais idade, por terem vivenciado o passado, teriam a função social da lembrança ao não se contentarem em guardar tais lembranças de uma forma passiva. Haveria um movimento constante de consulta à memória (tanto a sua própria quanto e de outras pessoas) e a transmissão destas memórias e lembranças, seja ela de forma oral ou por meio da escrita.

Portanto, no que se refere aos conhecimentos culinários, as mulheres mais velhas podem ser percebidas como detentoras destas memórias e são as responsáveis pela transmissão das tradições culinárias e de estabelecer o elo social da comunidade. A experiência que é dada a partir de seu longo tempo de vida e com a cozinha vão lhes conferir confiabilidade para carregarem a missão de transmitir as memórias.

As práticas de alimentação associada à memória são capazes de narrar as vivências de uma dada comunidade, construindo e mantendo a memória de um grupo. Ao mesmo tempo que a comida conta, ela também constrói a própria história dos que a produzem e dos que a consomem e, segundo Montanari (2013) esta linguagem alimentar passa a representar identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e outros. Sendo assim, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (Santos, 2011), tratando-se de uma prática social.

Assim, as técnicas para preparar os alimentos e os hábitos que adquirimos referente a alimentação vão fazer parte de um sistema que é capaz de nos

diferenciar enquanto grupos. Nossa cultura, normas e valores podem ser aprendidos com o quê, quando e como comemos. Assim, Barthes (2013) argumenta que

¿Qué es la comida? No es sólo una colección de productos, merecedores de estudios estadísticos o dietéticos. Es también y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas. (Barthes, 2013, p. 215)

Os hábitos alimentares são considerados como elementos presentes na vida de cada ser humano propiciando o sentimento de unidade, continuidade e coerência, carregando memórias. É preciso enfatizar que o gosto é uma realidade coletiva e comunicada, que tem sua transmissão a partir da socialização experienciada por meio da cultura em que cada indivíduo foi socializado, atribuindo a cada um, portanto, os sentidos e valores de uma coletividade.

1.3 A patrimonialização do que é “de comer”

Diante de uma sociedade cada vez mais industrializada e padronizada, surge um movimento de valorização e preservação dos sistemas alimentares onde as práticas e os saberes ligados à alimentação tornam-se símbolos de resistência frente à uma alimentação que se torna, cada vez mais, homogeneizada e passível de ser industrializada. Não podemos esquecer que a comida é capaz de expressar as tradições e as práticas culturais de um povo e estão inseridas em sistemas culturais e sociais, atribuindo significados ao que se come, como, quando e com quem se come” (Menasche, 2012)

Matta (2012) define patrimônio alimentar como *“unm conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerados como una herança compartida, o como un ‘bien común’, por una colectividad”* (MATTA, 2012, pág. 3). Sendo assim, o patrimônio alimentar seria constituído de componentes materiais composto por alimentos, objetos e utensílios que são utilizados para preparação e por componentes imateriais como os saberes, as práticas e representações.

Desta forma, a preservação do patrimônio cultural abre espaço para as formas vivas que são capazes de expressar a memória e a identidade social dos

povos, que podem ser identificados a partir de manifestações orais, práticas e saberes sociais. A Constituição Federal de 1988 consolida, de forma legal, o debate realizado por movimentos sociais acerca dos direitos civis e culturais feitos aos órgãos estatais que estavam ligados diretamente a preservação do patrimônio cultural que, segundo Arantes (2009) “as demandas eram recebidas com vistas à proteção e à valorização das artes e dos ofícios cultivados pelas classes populares, em particular de populações afro-brasileiras e nações indígenas” (Arantes, 2009, p.184).

Em termos legais, a matriz que reflete estes debates e transformações é a própria Constituição Federal de 1988. O seu artigo 215 ressalta

O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.

§ 1º O Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional. (Brasil, 2000)

Já no artigo 216, a Constituição Federal vai ampliar a noção de patrimônio cultural ao incorporar a dimensão imaterial

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória, dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais incluem:

I – As formas de expressão;

II – Os modos de criar, fazer e viver;

III – As criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV – As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais

V – Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.” (Brasil, 2000)

Como observado, a Constituição Federal 1988 vai trazer pela primeira vez a categoria de patrimônio cultural imaterial mas, foi depois de doze anos que viria a ser implementada uma política voltada a atender, especificamente, esta modalidade.

A partir do Decreto Presidencial 3.551 no ano de 2000, cria-se a Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, institucionalizando práticas, expressões do cotidiano e saberes ligados ao que é chamado de “cultura popular” e/ou

“tradicional”³, incluída junto a pauta de preservação do patrimônio cultural brasileiro. A diversidade cultural vai se tornar objeto da política federal de preservação do patrimônio após longos anos de debate.

A partir do Decreto 3.351 assinado em 4 de agosto de 2000, cria-se o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI), programa este que inicialmente foi vinculado ao Ministério da Cultura sendo, logo depois transferido, em 2003, para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), ficando a seu cargo todas as atribuições relacionadas ao patrimônio imaterial.

Inicialmente, as discussões acerca da preservação das expressões que se referem à “cultura popular” surgem, a nível internacional, a partir da Convenção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural da UNESCO, em 1972. Uma enorme insatisfação surgiu por parte dos países então chamados naquela época de “terceiro mundo” diante do documento que foi gerado na Convenção que reconhecia como Patrimônio Mundial apenas os prédios e monumentos arquitetônicos e os sítios urbanos e/ou naturais.

Liderados pela Bolívia, aqueles países solicitaram formalmente à Unesco a realização de estudos que apontassem formas jurídicas de proteção às manifestações da cultura tradicional e popular como um importante aspecto do Patrimônio Cultural da Humanidade. O Resultado destes estudos foi a recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular, de 1989, documento que fundamenta, até hoje, as áreas de preservação, do que, mais recentemente, se passou a denominar de patrimônio imaterial ou intangível. (IPHAN, 2006)

O Brasil é um dos pioneiros a implementar uma política pública voltada ao Patrimônio Imaterial. O Registro do patrimônio cultural que foi criado a partir do Decreto 3.551 de 2000 é um importante instrumento voltado ao reconhecimento, valorização e salvaguarda das expressões sociais. Segundo Sant’Ana (2003)

O registro corresponde a identificação e a produção de conhecimento sobre o bem cultural de natureza imaterial e equivale a documentar, pelos meios técnicos mais adequados, o passado e o presente dessas manifestações, em suas diferentes versões [...]. O objetivo é manter o registro da memória desses bens culturais e de

³ O IPHAN (2006) descreve cultura popular ou tradicional como sendo “conjunto de criações que emanam de uma comunidade cultural fundadas na tradição, expressas por um grupo ou por indivíduos e que reconhecidamente respondem às expectativas da comunidade enquanto expressão de sua identidade cultural e social; seus padrões e valores são transmitidos oralmente, por imitação ou outros meios. Suas formas compreendem, entre outras, a língua, a literatura, a música, a dança, os jogos, a mitologia, os ritos, os costumes, o artesanato, a arquitetura e outras artes.”

sua trajetória no tempo, porque só assim se pode ‘preservá-los’.”
(Sant’anna, 2003, p.55)

Diferente do tombamento - que é o principal instrumento voltado à garantir a preservação do patrimônio cultural material do país - o *registro* de Bens Culturais de Natureza Imaterial⁴ foi “visto como pioneiro não apenas na inclusão de bens culturais dos diversos ‘grupos formadores da sociedade brasileira’, mas também nas bases conceituais de seus procedimentos técnicos, que passaram a ressaltar o caráter pulsante destas manifestações” (Pieroni, 2018, p. 37 e 38)

Com o bem selecionado para registro será inscrito em um dos quatro livros de registro, sendo eles: Livro de Registro de Saberes, destinado à inscrição dos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; Livro de Registro das Celebrações, com inscrição dos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; Livro de Registro dos Lugares, que serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas; e o Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas. O IPHAN ressalta que

A inscrição de um bem em um dos Livros de Registro terá sempre como referência sua relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira, assim como sua continuidade histórica, tomada aqui no melhor sentido de tradição, isto é, de práticas culturais que são constantemente reiteradas, transformadas e atualizadas, mantendo para o grupo um vínculo do presente com o seu passado. (IPHAN, 2006, p. 26)

O bem pode ser inscrito em um ou mais de um Livro de Registro e recebe o título de Patrimônio Cultural do Brasil. Para além de reconhecimento, o bem registrado cria ao poder público a obrigação de documentar e de dar ampla divulgação a esse bem , fazendo com que toda a sociedade possa ter conhecimento

⁴ Segundo a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, os bens culturais de natureza imaterial são compreendidos como: 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).

sobre a sua origem e transformações ao longo do tempo, ou seja, a inscrição nos Livros de Registro contribui para o reconhecimento e valorização do papel de uma dada manifestação cultural na formação da cultura do país (IPHAN, 2012, pág. 24)

Por se tratar de bens de caráter dinâmico, que estão em constante transformações, o registro dos bens inscritos passam por atualizações num prazo estipulado de dez anos. Paralelamente ao Registro do patrimônio imaterial, o IPHAN elaborou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). O INRC é um instrumento de pesquisa que busca dar conta dos processos de produção, dos bens, dos valores neles investidos, sua transmissão e reprodução e suas condições materiais de produção (Sant'anna, 2003, p. 56)

O inventário vai se organizar com as mesmas categorias do registro - saberes, celebrações, formas de expressão e lugares - acrescida de mais uma categoria, a de edificações. o INRC vai superar a dicotomia existente entre patrimônio material e imaterial entendendo-os como face de uma mesma moeda: a do patrimônio cultural. Sant'anna (2003) descreve os níveis de processos do INRC

No levantamento preliminar são realizadas pesquisas em fontes secundárias e em documentos oficiais, entrevista com a população e contatos com instituições, propiciando um mapeamento geral dos bens existentes num determinado sítio e a seleção dos que serão identificados. Na fase de identificação e documentação são aplicados os formulários do inventário que descrevem e tipificam os bens selecionados; mapeiam as relações entre os itens identificados e outros bens e práticas relevantes; portanto, identifica-se os aspectos básicos dos processos de configuração da manifestação, seus executantes, seus mestres, seus aprendizes e seu público, assim como suas condições materiais de produção (matérias primas, acesso a estas, recursos financeiros envolvidos, comercialização, distribuição, etc). A etapa ainda inclui uma documentação, por meio de audiovisual mínimo, ficando seu detalhamento e sua complementação como atividade especializada a ser realizada na fase final do registro. O estágio seguinte, o registro propriamente dito, corresponde a um trabalho técnico, mais aprofundado, de natureza eminentemente etnográfica, que poderá ou não ser empreendido com vistas à inscrição do bem num dos Livros de Registro. (Sant'anna, 2003, p. 57)

Com objetivo de uma proteção mais eficaz e contínua pelo Poder Público (além da titulação, documentação, acompanhamento e divulgação das manifestações culturais registradas), o decreto 3.551/00 também institui o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) que visa a implementação de uma política

específica de inventário, referenciamento e valorização do patrimônio cultural registrado. (Wolf, 2015, p. 101)

Este programa é uma maneira do governo federal apoiar e fomentar, por meio do estabelecimento de parcerias, projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção do patrimônio cultural brasileiro. Os objetivos do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) são: 1. implementar uma política nacional de inventário, registro e salvaguarda de bens culturais de natureza imaterial; 2. contribuir para a preservação da diversidade cultural do país e para a divulgação de informações sobre o patrimônio cultural brasileiro para toda a sociedade; 3. captar recursos e promover a construção de uma rede de parceiros; 4. incentivar e apoiar iniciativas e práticas de preservação desenvolvidas pela sociedade por meio de seleção de projetos via editais públicos de ampla concorrência.

Tanto o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) como Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) buscam acompanhar algumas das características das comunidades detentoras e fazedoras de expressões culturais baseado nos conhecimentos tradicionais, constituindo os principais instrumentos articulados pela Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial. Ainda assim, tais políticas da salvaguarda, quando aplicadas aos patrimônios alimentares, acabam reforçando a noção de que estes se restringem somente ao reconhecimento de pratos típicos. O IPHAN (2005) ressalta que o valor cultural e patrimonial não reside nas em um prato típico ou em receitas, mas nas práticas de comensalidade, nos rituais e nos significados que lhes são atribuídos.

Cabe destacar que em uma reunião realizada em 2005, a Câmara de Patrimônio Imaterial do IPHAN entendeu que o instrumento que tem como objetivo o registro dos bens não se destina ao reconhecimento de receitas de comida. Segundo o IPHAN, a comida e seus modos de produção e consumo são considerados como parte dos registros de celebrações, lugares e formas de expressão ou como partes de sistemas agrícolas ou culinários, identificados e descritos os conhecimentos, saberes e técnicas que estão relacionados aos processos de seleção, apresentação, produção e obtenção de alimentos e seus modos de preparação e consumo correspondentes às comunidades.

A seguir trazemos alguns bens culturais que foram registrados pelo IPHAN, a fim de demonstrar que as comidas, práticas relacionadas ao saberes e fazeres de

sistemas alimentares constituem referências culturais para diversos grupos sociais, o que justifica o seu reconhecimento enquanto patrimônio cultural.

1.2.1 Ofício das Baianas do Acarajé

O Ofício das Baianas do Acarajé pode ser considerado o primeiro caso de registro, como patrimônio cultural brasileiro, de um patrimônio alimentar, encontra-se registrado no Livro de Registro de Saberes do IPHAN desde 10 de dezembro de 2004. O pedido de registro foi formulado pela Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia, pelo Centro de Estudos Afro-Orientais e pelo Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá.

É uma prática tradicional presente principalmente em Salvador, Bahia, presente também em outros estados como o Rio de Janeiro. Consiste na produção e venda do acarajé, bolinho de feijão fradinho temperado com cebola e sal, frito no azeite de dendê, podendo ser comido sem recheio ou recheado com vatapá⁵, caruru, salada de tomates verdes e camarões secos. No tabuleiro das baianas, junto ao acarajé e seus complementos, também podem ser encontrados outros quitutes como o abará, mingaus, lelê, bolinho de estudante, cocadas, pés de moleque dentre outros produtos.

O acarajé é uma iguaria de origem africana, trazida como receita pelas pessoas escravizadas durante a colonização do Brasil. No período colonial era comercializado pelas mulheres negras libertas como forma de garantir a sobrevivência e sustento de sua família após a abolição da escravidão. Também tem origem sagrada, associada ao culto de divindades do candomblé, sendo ofertadas como comida aos orixás Xangô e sua mulher Oiá (Iansã⁶).

⁵ A receita do vatapá é composta de castanha de caju, azeite de dendê, camarão, coentro, pão, pimenta malagueta, coco e gengibre que serão misturados e transformados num creme.

⁶ Iansã, deusa dos ventos e das tempestades, é a senhora dos raios e dona da alma dos mortos. A ela são oferecidos bolinhos feitos de feijão fradinho e fritos no azeite de dendê, o acarajé. Segundo a lenda, a deusa dos ventos, mulher de Xangô, foi à casa de Ifá buscar um preparado para o seu marido. Ifá entregou o encantamento e recomendou que quando Xangô comesse fosse falar para o povo. Iansã desconfiou e provou o alimento antes de entregá-lo ao marido. Nada aconteceu, quando chegou em casa entregou o preparado ao marido, lembrando o que Ifá dissera. Xangô comeu e quando foi falar ao povo, começaram a sair labaredas de fogo da sua boca. Iansã ficou aflita e correu para ajudar o marido, gritando Kawô Kabiesilé. Foi então que as labaredas começaram a sair da sua boca também.

Segundo Bitter & Bitar (2012) o processo de patrimonialização configura em práticas dotadas de valores sociais e

Pode-se talvez dizer que, antes mesmo do reconhecimento dessas práticas como "patrimônio" no sentido estritamente jurídico e ideológico, essas mulheres vêm há gerações transmitindo seus saberes e dando continuidade a práticas sociais e culturais singulares. "Patrimônio", aqui, assume outros contornos semânticos, revelando-se indissociavelmente ligado ao corpo, à alma, às relações sociais, a certos lugares, ao modo com que essas comidas são servidas e consumidas, à sua estética, e assim por diante. As baianas não são apenas cozinheiras capazes de produzir com competência certas comidas, são atores sociais que veiculam concepções de mundo. (Bitter & Bitar, 2012)

Figura 4: Ofício das baianas de acarajé



Fonte: Acervo IPHAN. Acesso em 20/07/2024

1.2.2 Modo artesanal de fazer queijo Minas - Regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre / Alto Paranaíba

Em 13 de junho de 2008, o modo artesanal de fazer queijo Minas⁷ é registrado no Livro de Saberes, reconhecido a partir de então como Patrimônio Cultural do Brasil. Tal registro surge a partir de uma demanda dos produtores locais, quando, em 2001, saiu uma determinação de que o queijo artesanal deveria se enquadrar à legislação sanitária. No mesmo ano, o pedido de registro foi entregue ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) pela Secretaria de Cultura de Minas Gerais, em conjunto com a Associação de Amigos do Serro.

A produção artesanal de queijos de leite cru é uma atividade tradicional, passado de geração em geração e enraizados no cotidiano de sítios e fazendas de Minas Gerais, remetendo ao processo de ocupação do território nos séculos XVII e XVIII.

A receita, trazida pelos portugueses⁸ e adaptada em Minas Gerais, tinha como objetivo o aproveitamento e conservação de todo o leite vindos das regiões serranas, em que o escoamento era dificultado pelas más condições das estradas. O queijo Minas é feito a partir do leite cru, coalho, sal acrescido do elemento fundamental, o “pingo”⁹ (fermento natural desenvolvido ao longo dos tempos pelos mineiros a partir do soro drenado do próprio queijo) que imprime características microbiológicas específicas do solo, clima e vegetação de cada lugar em que é produzido.

A tradição do queijo artesanal – no Serro, na serra da Canastra, em Serra do Salitre, em Araxá, nas serras do sul de Minas – utiliza desde sempre o leite produzido na mesma fazenda, bem como matérias-primas locais, com exceção do sal, que é oriundo de outras regiões do país. A produção do queijo sempre se fez

⁷ Em dezembro de 2024 o modo artesanal de fazer o queijo Minas foi reconhecido pela Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. O anúncio foi feito durante a 19ª Sessão do Comitê para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da Unesco em Assunção, no Paraguai.

⁸ A literatura diz que o modo de fazer queijos de Minas é de origem da Serra da Estrela, como no dossiê de Maria Coeli Simões Pires (2001). No entanto, pesquisas realizadas em Portugal pelo veterinário Elmer Luiz Ferreira de Almeida, da Emater/MG, afirma que a origem do queijo artesanal de Minas estaria no Arquipélago dos Açores, de onde vieram colonos para o Brasil, no século XVIII, conforme matéria publicada no jornal Estado de Minas, em 29/01/2007, p. 7.

⁹ O pingão, fermento que dá as características específicas aos queijos artesanais, é composto por um grupo de bactérias lacto fermentativas típicas de cada região. Ele é obtido com o soro que escorre dos queijos manufaturados durante a tarde e a noite do primeiro dia de maturação. É um acervo bacteriano próprio do leite, condicionado pelo clima, tipo de solo e pastagens de cada região, responsável pelo padrão de consistência, cor e sabor específico dos queijos. (IPHAN, 2014, p. 34)

em formas e bancas queijeiras que são confeccionadas com madeiras nobres da região por hábeis marceneiros¹⁰.

Muito mais que qualidade ou especificidade do leite, o queijo artesanal de Minas é resultado de um conhecimento e de um saber fazer que é passado de “pai para filho” em um longo processo histórico de construção de identidades e padrões de sociabilidade característicos daqueles que fazem o queijo artesanal.

Figura 5: Produção artesanal queijo Minas



Fonte: acervo IPHAN. Acesso em 20/07/2024.

1.2.3 Sistema agrícola tradicional do Rio Negro

Em 5 de novembro de 2010 foram reconhecidos como Patrimônio Cultural do Brasil os conhecimentos tradicionais que integram o sistema agrícola do Alto e Médio Rio Negro, tanto em seus aspectos materiais – o agrossistema, as plantas cultivadas e os objetos associados à cadeia produtiva – quanto em seus aspectos imateriais – os saberes agrícolas, as tradições e rituais de plantio e as tradições culinárias. Registrado no livro de Saberes, este bem cultural foi identificando nas cidades de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, todos pertencente ao Amazonas.

¹⁰ Por imposição da legislação sanitária estadual nº 14.185/2002, as bancas de madeira têm sido substituídas por bancas de ardósia, granito ou aço inox, o que vem causando alterações no saber fazer tradicional.

Segundo do dossiê dos Bens Registrados do IPHAN (2019) o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro faz parte do cotidiano de, aproximadamente, de 80 mil pessoas, 23 etnias indígenas, tendo a sua produção e conhecimento disseminados a nível nacional, como por exemplo, o consumo da farinha de mandioca. O elemento estruturante do Sistema Agrícola é a mandioca mas, outros produtos são amplamente produzidos, dentre vegetais e frutas, como batata doce, milho, abacaxi e cupuaçu, somando mais de 300 variedades de plantas cultivadas.

Figura 6: Sistema agrícola tradicional do Rio Negro



Fonte: Acervo IPHAN. Acesso em 20/07/2024.

Ressalto aqui a riqueza e importancia, não só da agricultura, como da alimentação e culinaria relacionadas as pessoas pertencentes ao Rio Negro

Assim como na perspectiva de sistema proposta para a compreensão da produção agrícola, propomos reconhecer a dimensão patrimonial da alimentação não apenas a partir das elaborações culinárias de um grupo social, mas como o sistema alimentar compartilhado por um grupo social, e que esse grupo reconhece como sendo sua alimentação. Os ingredientes, as técnicas culinárias e as receitas são elementos relevantes, mas consideramos que as interações com o meio ambiente, os sistemas de produção e obtenção dos alimentos devem ser levadas em conta nesse reconhecimento. Fazem também parte do sistema alimentar

os modos de consumo, as 'formas de comer' e as relações sociais construídas em torno da alimentação, assim como a cosmologia, a simbologia, as crenças, os ritos e mitos próprios. (IPHAN, 2019, p. 110)

O sistema alimentar do grupo, em específico, representa um componente forte do Sistema Agrícola do Rio Negro, pois é considerado como um elemento identitário, ou seja, próprio do grupo cultural.

1.2.4 Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí

A produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína do estado do Piauí teve sua inscrição no Livro de Saberes no dia 15 de maio de 2014, sendo considerada, a partir de então, patrimônio cultural do Brasil

A cajuína é uma bebida não alcoólica e é feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente, a resina do cajueiro, durante muitas décadas a cola de sapateiro e atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano. Esse processo de separação do tanino do suco recebe o nome técnico de clarificação, e o suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, tornando a bebida amarelada, podendo ser armazenada por períodos de até dois anos.

As garrafas de cajuína eram produzidas originalmente por famílias possuidoras de terra, mas hoje podem ser produzidas por senhoras urbanas de classe média ou situantes, em seus fundos de quintal, tendo a figura da mulher como principal responsável pela produção, podendo contar com a ajuda de homens e de vários membros da família e empregados. Observa-se que a produção acaba, muitas vezes, recebendo o nome feminino responsável pela produção: Cajuina Dona Dia, Dona Júlia, Dona Jesus, Lili Doces, da Vovó, Cajuína da Vovó Lia, etc.

Antigamente, as cajuínas eram dadas e servidas como presentes aos visitantes, amigos e/ou para familiares que retornavam para a sua casa após longo tempo fora. Além de ser uma bebida servida aos visitantes, em época de festas (aniversário, casamento e demais celebrações) também era possível encontrá-la

dentre as opções de bebidas oferecidas. Atualmente as garrafas de cajuína são vendidas.

A cajuína é um refresco, podendo variar nos diferentes critérios gustativos quanto a doçura, cor, cristalinidade, leveza, densidade, isso tudo baseado na qualidade do caju e nas técnicas de cada produtora. Segundo o dossiê “Modo de fazer cajuína artesanal” contratado pela Superintendência do IPHAN (2009) sobre cajuína

Inserida em rituais de hospitalidade de um povo que se atribui a qualidade de ser hospitaleiro, o ato de servir a cajuína reforça vínculos de reciprocidade de tal forma que deve ser compreendido dentro da lógica do dom e contradom. Uma série de valores como a cristalinidade, a pureza, a higiene, a limpeza, o cuidado e o talento feminino de “mulheres prendadas” são atribuídos à bebida, constituindo atributos que são transferidos à família e ao lugar de origem: a cajuína de Dona fulana, a cajuína de Valença ou de Amarante... (IPHAN, 2009, p. 13)

As práticas e o modo de fazer da cajuína são bens culturais que estão associados aos rituais de hospitalidade familiar no estado do Piauí¹¹. Apesar de ser uma bebida, a cajuína assume o simbolismo de um alimento tradicional pertencente aos lares nordestinos, assim como os doces, bolos e biscoitos.

Figura 7: Cajuína do Piauí



Fonte: Acervo IPHAN. Acessado em 22/07/2024

De modo sucinto, elencamos acima exemplos de patrimônios alimentares registrados, portanto reconhecidos a partir da ação do IPHAN, autarquia pública historicamente vinculada ao Ministério da Cultura. Este reconhecimento nos auxilia

¹¹ A cajuína pode ser encontrada em outros estados como o Maranhão, Ceará e Rio Grande do Norte, mas o produto e as técnicas se diferenciam da cajuína encontrada no estado do Piauí. (IPHAN, 2009, pág. 21)

a refletir sobre o potencial e importância das políticas de cultura para os grupos sociais produtores de pratos específicos.

CAPÍTULO 2: COZINHA, ACUMULAÇÃO DE SABERES E O TRABALHO DOMÉSTICO

2.1 Cozinha enquanto *locus* de transmissão dos saberes e fazeres femininos

Dando início às discussões neste tópico faz-se necessário, antes de tudo conceituar casa. Do ponto de vista da arquitetura, casa pode ser um edifício de um ou de mais andares que irá se destinar a moradia de um ou mais indivíduos. Porém esse edifício vai nos demonstrar, de maneira implícita, a personalidade e a maneira de ser das pessoas que ali residem por meio dos fragmentos da cultura material, da disposição dos móveis, cor das paredes, nos objetos de decoração. Casa vai além de sua estrutura física e de sua composição de tijolos, madeiras e telhados, ela é também um lugar de memórias, de aconchego da família e de abrigo.

A casa desvenda, antes de mais nada, as manifestações cotidianas, os costumes de seus residentes, sejam eles unidos por laços de parentesco ou por outras formas de vínculo, onde cada um cumpre um papel definido segundo o seu sexo, idade ou hierarquia no quadro da estrutura familiar e social. Nas residências as pessoas descansam, comem, nascem, morrem e guardam objetos que compõem o palco cotidiano de todas essas cenas da vida privada e das aprendizagens mais pessoais. (Abrahão, 2008, p. 74)

A casa é também “o espaço de socialização e de sociabilidade; de religiosidade; de cuidado com a saúde; de reprodução alimentar” (Woortmann, 1991, p. 16). Para Silva (2009) a casa é considerada um micro-espço no mundo e seu espaço materializado demarca comportamentos morais e as normas sociais de um determinado grupo. Portanto, segundo Klaas Woortmann (1981), o significado de casa será dado a partir das próprias concepções em que cada grupo vai entender como casa.

Cada cômodo da casa vai revelar seus moradores, expressando os movimentos cotidianos de cada pessoa que ali vive. Se os quartos e os banheiros são um espaço privado e de intimidade, a cozinha “é o sonho da convivência transformadora” (Barcellos, 2017, p. 36). Se é possível pensar casa com significados para além da materialidade, temos que a cozinha é o centro afetivo pois ela concentra aquelas atividades relacionadas a rotina doméstica do lar além de variadas lembranças afetivas e alimentares.

A cozinha, em seu espaço físico, reúne atividades relacionadas à conservação e cozimento dos alimentos, passando também pelos processos de transformação e degustação dos mesmos. Por ser palco para tais práticas, a cozinha passa a ser um cômodo de socialização do espaço doméstico tornando-se um lugar de grande expressividade da casa. Silva (2009) ressalta que

[...] a cozinha se impõe como espaço social por meio das condições que ele oferece para a produção dos alimentos, a circulação de objetos domésticos entre as famílias, a comunicação de saberes e o prazer de criação de receitas para expô-las à mesa, durante festividades e encontro com amigos. [...] É também o espaço onde homens e mulheres estabelecem relações cotidianas com os vizinhos, revelando redes de sociabilidade intracomunitária em um uso coletivo do espaço doméstico. (Silva, 2009, s/p)

No cotidiano da cozinha notamos que o seu espaço não é apenas destinado a preparação dos alimentos, mas ela representa o lugar de relações sociais, da interação dos moradores com vizinhos e visitas além do estabelecimento e solidificação de vínculos. A cozinha aqui também será entendida como espaço de conhecimento, de saberes - e transmissão desses saberes - relacionados à culinária.

Para Lévi-Strauss (1968) a cozinha é “uma linguagem e cada grupo presente na sociedade vai codificar as mensagens que irão lhe permitir dar significados a uma parte desta sociedade. Para o autor, a cozinha então seria um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e transformado em comestível.

Ao longo do tempo o espaço físico da cozinha passou por transformações reconfigurando toda a casa. De acordo com Bollnow (2008) outrora o fogão era o centro comum da casa e da vida caseira, tendo um significado sagrado, “o fogão como altar” (Bollnow, 2008, p. 175). Nas construções modernas o fogo e o fogão deixam de estar no centro da casa e a cozinha ocupa um espaço secundário nos lares, destinando seu espaço para outras dinâmicas e finalidades como o armazenamento e a conservação dos alimentos.

Hoje a cozinha compõe a arquitetura da casa. Cenário de variados estudos etnográficos, a descrição da cozinha está presente em pesquisas como a de Assunção (2008) onde ela relata que sempre era recebida por suas interlocutoras na cozinha da casa do Morro da Caixa, bairro do subúrbio do município de Tubarão,

Santa Catarina. A autora relata que mesmo nas casas muito pequenas não deixava de ter um cômodo destinado ao espaço da cozinha.

A casa de Caroline, por exemplo, construída nos fundos da casa da mãe e do padrasto, tem uma cozinha e um quarto. Ela, o marido e a filha pequena utilizam o banheiro da casa da mãe. [...] As casas – tanto das famílias de camadas médias quanto das populares – possuem uma porta na frente da casa, que geralmente dá acesso à sala, e uma porta na lateral, mais aos fundos da casa, por onde se entra pela cozinha. Em casas mais modestas das famílias de camadas populares, onde não há um cômodo exclusivo para a sala, a cozinha está localizada na parte da frente da casa. É neste espaço da casa onde é feita a maior parte das refeições da família. (Assunção, 2008, p. 239)

Independente do tamanho da casa, a autora traz em seu relato que todos tinham cozinha e que boa parte das refeições eram feitas neste espaço. Silva (2009) descreve em sua pesquisa realizada na comunidade de Mutamba da Caieira em Rio Grande do Norte que, das casas em que visitou, quase todas possuíam três lugares destinados para a cozinha. São separadas em “cozinha de dentro de casa”, “cozinha do terreiro” e “cozinha do terraço”, onde cada uma possui objetos e utensílios distintos além de três fogões (um a gás, um a lenha e outro a carvão).

Observando o cotidiano das cozinhas da Mutamba da Caieira, podemos compreender o seu espaço com as suas singularidades no uso dos fogões a lenha, a carvão e a gás, essas cozinhas se comunicam entre si no modo de organização dos utensílios comuns, de criação dos animais domésticos, do cultivo das plantas comestíveis e nos saberes da preparação dos alimentos. (Silva, 2009, pág. s/p)

Em sua descrição a autora relata, a partir das entrevistas com seus interlocutores que cada cozinha tem uma finalidade e alternância em sua funcionalidade ao longo das refeições que são feitas no decorrer do dia. As cozinhas também são compostas de utensílios e objetos que vão variar em sua quantidade e qualidade de acordo com o poder aquisitivo, estabelecendo o nível social de cada família.

Observa-se ao longo do tempo, transformações causadas pelos processos de industrialização e globalização que chegaram nas cozinhas influenciando diretamente no espaço doméstico e na alimentação. Com a chegada de novos equipamentos eletrodomésticos e utensílios, que pode ser vista como uma solução

prática para um cotidiano acelerado principalmente em grandes centros urbanos, é imposto uma nova no consumo de alimentos, como os prontos e ultraprocessados.

Para Poulain (2004) estes produtos ofertados pelas agroindústrias que se aproximam desse estado próximo de consumo distancia o vínculo entre a alimento e a natureza, afetando em grande parte essa função socializadora que a cozinha tem, o que acaba desconectando “quem come” de seu universo biocultural ao passo que novas refeições e alimentos “dessocializados” (Poulain, 2004, p. 51) são introduzidos.

Diante de novas dinâmicas e de novos costumes sociais a alimentação, assim como outros aspectos culturais, vão passar por processos de readaptação ou de alteração. Podemos dizer que a cozinha é espaço de inovação e de permanências que convivem e se contrapõem de tempos em tempos. Receitas são criadas e recriadas o tempo todo a partir de novos alimentos selecionados, da inserção de novos utensílios ou de técnicas culinárias adotadas. As tradições e inovações que acontecem são importantes para entender a constituição dos hábitos alimentares constituintes do padrão alimentar de um determinado grupo. Sendo assim, Demeterco (2003) pontua que as classificações, práticas e representações características de uma cozinha incorporam o indivíduo ao grupo.

A pesquisa apresentada nestas páginas volta-se ao espaço privado, doméstico, tido muitas vezes como lar, ao que se contrapõe a rua ou o domínio público. Aspectos ligados à vida cotidiana e ao trabalho realizado no âmbito doméstico, como o ato de cozinhar, historicamente vem sendo desvalorizado junto a figura da mulher - dona de casa - que se tornaram invisíveis e vistos como inferiores.

Giard (1996) nos diz que “as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado” (Giard, 1996, p. 218). Diante da invisibilidade social e cultural que foi destinada às atividades cotidianas de casa que são desempenhadas por mulheres, a autora vem dar voz e enaltecer as práticas que envolvem a arte de cozinhar a partir da análise de entrevistas realizadas com mulheres.

A arte de cozinhar é repetida no tempo e no espaço e para desempenhá-la é necessário colocar a “inteligência para funcionar”. Além disso, segundo Giard (1996) exige uma multiplicidade de memórias (memória de aprendizagem, memória de gestos), inteligência programadora com determinada perícia para se calcular o

tempo de preparação quanto de cozimento dos alimentos e capacidade sensorial relativos à percepção de cheiros e de texturas.

Também se observa a criatividade que se expressa de variadas maneiras diante de situações corriqueiras do dia a dia: na falta de utensílios e ingredientes próprios de uma determinada receita; do improvisado da comida na chegada de uma visita inesperada ou em transformar as “sobras” do outro dia. Esta inteligência tão “comum” e tão desprezada, “aquele trabalho culinário que parece sem mistério nem grandeza, eis que ele se desenrola numa montagem complexa de coisas a fazer, segundo uma sequência cronológica determinada de prever, organizar, preparar, servir, arrumar, conservar, limpar” (Giard, 1996, p. 220)

Os hábitos alimentares vão ser compostos por pequenos cruzamentos de histórias e de repetidas e cotidianas tarefas domésticas. São gestos, ritos, códigos, ritmo e opções de transformação criativa que foram apreendidos, repetidos e transmitidos.

O papel da mulher está fundamentalmente ligado às transmissões das práticas assertivas (que sabidamente dão certo) e das práticas criativas (improvisos que geralmente dão bons resultados) do cozinhar e, com ele, os hábitos alimentares que agradam o gosto de seus familiares pois é ela quem detém e transmite este capital cultural que foi herdado de suas mães, tias, avós ou qualquer outra pessoa que esteja relacionada a sua socialização durante a vida.

Os hábitos e padrões alimentares são expressões do que Bourdieu vai chamar de *habitus*. O conceito de *habitus* para Bourdieu (1983) consiste em conhecimentos incorporados enquanto pré disposição para a ação, julgamento e distinção que são provenientes da classe social e do processo de socialização transmitido à cada nova pessoa que é inserida numa das estruturas que constituem uma dada sociedade. Seria, ainda segundo o autor, uma estrutura estruturada que, por meio da socialização, uma pessoa internaliza tudo aquilo que lhe foi incutido seja por meio da família, de amigos, pela igreja, escola e outros.

Renato Ortiz (1983) sintetiza o conceito de *habitus* cunhado por Bourdieu, que consiste em

Sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e representações que podem ser objetivamente regulamentadas e reguladas sem que por isso sejam o produto de obediência de regras, objetivamente

adaptadas a um fim, sem que se tenha a necessidade de projeção consciente deste fim ou do domínio das operações para atingi-lo, mas sendo ao mesmo tempo, coletivamente orquestradas sem serem o produto da ação organizadora de um maestro. (Ortiz, 1983, p. 15)

Em se tratando de práticas alimentares, observa-se que os grupos da sociedade vão definir quais ingredientes serão escolhidos ou rechaçados, as práticas no seu preparo, os hábitos relacionados ao comer, resultando na identidade e na própria existência de um determinado grupo ou no que irá distingui-los de outros grupos. Cada família em seu cotidiano vai desenvolver mecanismos (implícitos ou explícitos) de transmissão de conhecimentos conforme sua identidade, classe social e também o respectivo capital cultural que lhes fora inculcido, dentre eles, os saberes e conhecimentos relacionados à culinária.

2.2 A cozinha doméstica e a invisibilização do trabalho feminino

O trabalho realizado nos espaços domésticos foram tornados invisíveis e desvalorizados a partir da transição do que antes era economia de subsistência para o capitalismo. Segundo Silvia Federici em seu livro *O Calibã e a Bruxa* (2017), no novo regime adotado, o sistema capitalista, “somente a produção para o mercado estava definida como atividade de valor enquanto a reprodução do trabalhador foi considerada como algo sem valor do ponto de vista econômico” (Federici, 2017, p. 145). Desta forma, todo o trabalho doméstico realizado nos espaços privados de casa, torna-se “trabalho de mulheres”, o que re-define e hierarquiza a posição das mulheres numa relação de inferioridade econômica e subordinação financeira aos homens.

A autora ainda ressalta que, com o surgimento da família durante o período de acumulação primitiva, inicia-se o processo de domesticação das mulheres e todo seu trabalho produzido no âmbito doméstico passa a não ser reconhecido ou valorizado como trabalho produtivo. O ocultamento acontecia mesmo quando o trabalho era voltado para o mercado “se uma mulher costurava algumas roupas, tratava-se de ‘trabalho doméstico’ ou de ‘tarefas de dona de casa’, mesmo se as roupas não eram para a família, enquanto, quando um homem fazia o mesmo trabalho, se considerava como ‘produtivo’”. (Federici, 2017, p. 182 e 183)

Para a autora Christine Delphy (1998) a exploração econômica das mulheres acontece na família a partir da apropriação material pelos homens da força de trabalho de suas esposas, mães ou filhas.

A posição das mulheres em relação a dos homens foi redefinida a partir da figura projetada de dona de casa em tempo integral imposta às mulheres. Surge, a partir do século XIX, a divisão sexual do trabalho que sujeita a mulher ao trabalho reprodutivo. Hirata e Kergoat (2007) definem o conceito de divisão sexual do trabalho como

a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais entre os sexos; mais do que isso, é um fator prioritário para a sobrevivência da relação social entre os sexos. Essa forma é modulada histórica e socialmente. Tem como características a designação prioritária dos homens à esfera produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva e, simultaneamente, a apropriação pelos homens das funções com maior valor social adicionado (políticos, religiosos, militares etc.) (Hirata & Kergoat, 2007, p. 599).

Em seu artigo, Kergoat (2009) aponta que o sistema seria articulado a partir de dois princípios organizadores: o primeiro é o princípio da separação em que alguns trabalhos deveriam ser desempenhados por homens e outros por mulheres; o segundo é o princípio da hierarquização que vai atribuir maior valor aos trabalhos dos homens em detrimento ao das mulheres. A divisão sexual do trabalho garante ao homem as competências públicas associadas à esfera produtiva, onde seu ofício será melhor remunerado em comparação com o da mulher, sendo a sua atuação imposta prioritariamente ao âmbito reprodutivo enfatizando a maternidade, o cuidado de dependentes e os afazeres domésticos na esfera privada.

Os princípios apontados por Kergoat (2009) estão presentes na grande maioria das sociedades ocidentais, invariavelmente no tempo e no espaço. O que legitima a aplicação desses princípios no corpo social é a ideologia naturalista, que “relega o gênero ao sexo biológico e reduz as práticas sociais a ‘papéis sociais’ sexuados, os quais remetem ao destino natural da espécie” (Kergoat, 2009, p. 599).

Mas isso não quer dizer que a divisão sexual do trabalho seja um dado imutável da história, nem que seu conteúdo seja igual em todas as sociedades. Pelo contrário, ela é dotada de plasticidade e desenvolve relevos específicos a partir dos contextos e configurações históricas, políticas, econômicas e sociais em que se encontra.

A autora Flávia Biroli (2015) diz que a existência da esfera privada tende a excluir a política das relações de poder da vida familiar, retirando o caráter político e conflituoso presentes nas relações cotidianas e do trabalho doméstico. A esfera privada é preservada da intervenção do Estado dos valores e das normas predominantes na esfera pública, garantindo a privacidade e conservação de autoridade que diminuem a autonomia das mulheres. A autora ainda pontua que os efeitos da divisão sexual do trabalho afetam a todas as mulheres mas que de formas diferentes

A divisão sexual do trabalho é uma base fundamental sobre a qual se assenta hierarquias de gênero nas sociedades contemporâneas, ativando restrições e desvantagens que modulam as trajetórias das mulheres. O segundo pressuposto é que as hierarquias de gênero assumem formas diferentes segundo a posição de raça e classe das mulheres. A divisão sexual do trabalho, no entanto, não se detém nos limites das vantagens de classe e raça; impacta também nas privilegiadas, porém com consequências distintas daquelas que se impõem à maioria das mulheres. (Biroli, 2018, p. 23)

Entre os anos 1960 e 1970, o movimento feminista se aprofunda na discussão entre trabalho doméstico e o capitalismo, trazendo a tona a invisibilidade do trabalho e elencando dois fatores causais desta invisibilidade: o primeiro se refere a diferença de funções e atividades de homens e mulheres que estariam ligados aos fatores biológicos e “naturais”, onde o simples fato de ser mulher já existe a expectativa de que você realize o trabalho doméstico, e a família, que devido a industrialização, passou de fonte produtiva para local de consumo.

Corroborando e enriquecendo o conceito, Christine Delphy (2015) em seu artigo diz que o modo de produção familiar, que é comandado pelo patriarcado invisibiliza e torna “naturais” as atividades domésticas desempenhadas pelas mulheres, já que são delas as responsabilidades do cuidado de pessoas e tarefas dentro da esfera privada. É por meio do casamento que o homem vai se apropriar do trabalho feito pelas mulheres de forma gratuita. Portanto, a família é considerada um lugar de opressão em que se observa as relações de dominação entre homens sobre as mulheres.

Em suma, a exploração patriarcal constitui a opressão comum, específica e principal das mulheres: comum porque atinge todas as mulheres casadas (80% em qualquer momento); específica porque a obrigação de fornecer serviços domésticos gratuitos é só das mulheres; principal porque, mesmo quando elas trabalham fora, o

pertencimento de classe derivado é condicionado por sua exploração enquanto mulheres (Delphy, 2015, s/p)

O trabalho doméstico é considerado pela sociedade capitalista trabalho não-produtivo o que leva à invisibilidade social das mulheres, onde as atividades são abundantes, feitas de forma gratuita, não valorizadas e excluídas do valor de troca. Desta forma, segundo Delphy (2015), “a única obrigação do marido - que evidentemente é de seu interesse - é prover as necessidades de sua mulher ou, em outras palavras, manter sua força de trabalho” (Delphy, 2015, s/p)

Todo o trabalho reprodutivo desenvolvido pelas mulheres dão suporte ao trabalho produtivo dos homens, onde se observa que todos os cuidados pertinentes da casa, alimentação e cuidados com os filhos não são de interesse dos homens. Estes, com disposição e tempo, investem em suas carreiras e crescimento profissional ao passo que, diante da sobrecarga de trabalhos, as mulheres ocupam o mercado de trabalho precário e informal.

O ato de cozinhar é ressignificado quando é visto como trabalho, ganhando valor de mercado. Assim, quando o ato de cozinhar está relacionado à cozinha doméstica, onde essa atividade é desenvolvida em grande parte por mulheres, esta prática é invisibilizada ao passo que a “alta gastronomia”, geralmente realizada por homens, é supervalorizada. Segundo Janine Collaço (2008)

Os contornos adquiridos pelo trabalho feminino permanecem ainda presos a hierarquias da esfera doméstica transpostas ao domínio público. A cozinha de todo dia, considerada uma tarefa quase que obrigatoriamente feminina, estendeu-se ao universo das relações de trabalho. Restaurantes de caráter mais popular para atender refeições cotidianas incorporam maior número de mulheres, ao contrário de restaurantes que servem refeições mais elaboradas, onde a maioria dos *chefs* é masculina, assim como os funcionários que ali trabalham e servem comensais em busca de experiências distintas (Collaço, 2008, p.145)

Portanto, há uma diferenciação entre o trabalho realizado por mulheres no âmbito de seu lar e o trabalho que é feito por homens, tido como profissional. O trabalho culinário realizado por mulheres fora de ambiente doméstico é menos valorizado, possuidor de menor prestígio social quando comparado com o trabalho culinário masculino.

A autora Janine Collaço (2009) ainda ressalta em sua tese que nas entrevistas os seus interlocutores recordam que é inegável a contribuição e presença das mãos femininas na que hoje se consolidou como culinária italiana na cidade de São Paulo, estando articulada em seus primórdios, ao universo familiar. Mas não é possível notar a contribuição das mulheres quando o assunto é a cozinha do restaurante. Apesar de haver essa participação feminina nesses espaços, seu trabalho ainda é visto como “auxílio” aos renomados *chefs* já que, são as trajetórias masculinas as mais valorizadas perante a cozinha ocidental.

CAPÍTULO 3: MULHERES DA PESCA: MEMÓRIA, SABERES E SABORES

Ao longo do capítulo apresentaremos dados da pesquisa de campo desenvolvida com mulheres¹² pertencentes à cadeia produtiva da pesca artesanal que se articulam ao PEA Pescarte.

3.1 A cozinha de Clecia - um toque de tempero nordestino na culinária dos pescadores de Farol de São Thomé

A entrevista com Clecia aconteceu em uma noite em que ela, junto a outras mulheres, estavam hospedadas em um hotel na cidade de Campos para umas das reuniões de Avaliação e Realinhamento do PEA Pescarte. Já havia entrado em contato com ela previamente, mas foi com a ajuda de Victor Hugo¹³ que conciliou a entrevista a hospedagem e eu pude ir até o hotel para conversar com ela. Cheguei um pouco depois de seu *check-in* e quando a abordei e me apresentei ela sugeriu que a entrevista acontecesse após o seu jantar (que já estava quase no horário de terminar). Logo depois de sua refeição realizada, escolhemos um local mais tranquilo para que pudéssemos conversar, pois disse a ela que a nossa conversa poderia levar um tempinho e, para isso, precisamos estar sentadas confortavelmente.

Ao seu lado estava Dona Maria da Conceição que, algum tempo depois da conversa, descobri que Clecia havia sido casada com seu filho e que a relação das duas hoje, mesmo após a separação, era como mãe e filha. É nítido o carinho, respeito e admiração que existe entre as duas. Indagada sobre a relação delas, Clecia me disse que elas estão sempre juntas, inclusive nas reuniões e hospedagens proporcionadas pelo PEA Pescarte. Tratada como mãe por Clecia, Dona Maria conta com o auxílio dela durante o tempo em que fica fora de casa. Hospedadas no mesmo quarto, nos dias que se seguem de reunião, Clecia a ajuda em tudo o que pode.

¹² Os dados, bem como os nomes e informações da vida das marisqueiras são utilizados de forma original mediante autorização prévia dada por elas antes de cada entrevista.

¹³ Victor Hugo é educador social no projeto PEA Pescarte, um parceiro e amigo que me auxiliou me fornecendo todos os contatos para as entrevistas da pesquisa. Conheci Victor Hugo através da UENF, já que fizemos o mesmo curso de Ciências Sociais. Ele entrou alguns anos depois de mim, mas nos tornamos amigos e pude contar com todo o auxílio dele e da equipe de campo do PEA-Pescarte para a entrada no campo.

Sentadas eu, Clecia e Dona Maria da Conceição em uma mesa no canto da recepção, iniciamos a nossa entrevista. A entrevista começa com ela me contando sobre a sua relação com a pesca que se inicia quando era criança, por conta da sua mãe. Nascida no estado de Alagoas, Clecia conta que durante toda a sua infância viveu próximo ao rio, ao mar e ao mangue e que observava sua mãe ir buscar a “carne” para que seus oito filhos tivessem o que comer além do arroz com feijão. Ela disse que nunca teve medo de nada, que na maior parte do tempo era ela quem ia em busca do complemento de suas refeições.

Uma coisa que o nordestino odeia. O nordestino tem que ter pelo menos um calango frito ali, junto do arroz e do feijão. Ou do contrário, ia no mar, porque lá na minha terra é um lugar de corais, tem muito peixe de pedra, então a gente pegava uma isca, ela ia lá no mar, pegava peixe, a gente não comia puro. O puro a gente não comia. Não vai dizer assim, ah, que a gente tinha uma carne, tinha um frango todo dia, não, mas a gente tinha um peixe, tinha um camarão de água salgada, a gente tinha um camarão pitú, a gente tinha um caranguejo, a gente tinha siri, a gente tinha tudo isso. (Clecia, 2024)

Foi na sua adolescência que Clecia decidiu que seria o momento de retribuir os cuidados que sua mãe teve com os filhos, a partir da renda proveniente de seu trabalho como marisqueira em sua cidade. Sua rotina de trabalho consistia em limpar balaies cheios de peixe e descascar camarões. Mas com 18 anos seguiu com seu pai para o Rio de Janeiro a mando de sua mãe. Seu pai era defumador de camarão e se mudava de acordo com o aparecimento de ofertas de trabalhos.

Papai, ele fez um percurso assim, tipo assim, olha, Alagoas, Aracaju, Aracaju, Bahia, Bahia, Espírito Santo, Espírito Santo e Farol. Campos, né? No caso. A gente se adapta bem em lugar que tem mar, que tem praia. Porque lá no Nordeste também era assim. (Clecia, 2024)

Ao se casar com o filho de Dona Maria da Conceição, Clecia se aperfeiçoou na pesca e nas técnicas relacionadas ao trabalho de marisqueira, já que a família de seu marido sempre esteve relacionada à tradição pesqueira de Farol de São Thomé, distrito de Campos dos Goytacazes. Aprendeu a filetar, já que lá em Alagoas ela só fazia o processo de salga do peixe

A gente não trabalhava tanto com o filé. O filé entrou na minha vida mediante minha ex-sogra, que é Conceição. Ela é minha ex-sogra.

Lá a gente é assim, só tira a escama, abre, joga numa salmoura com bastante sal, aí fica ali dormindo naquela salmoura com uns dois litros de sal, tira ele, faz uns varal gigantesco e colocam eles ali. Tipo assim, vende ele como se fosse um bacalhau. (Clecia, 2024)

Mãe de três filhos, Clecia diz que seu filho mais velho é que mais gosta de acompanhá-la na pescaria, quando necessário. Apesar de todos saberem como se faz os trabalhos da rotina de casa, é a sua filha que a auxilia nos serviços domésticos. Já em relação a cozinhar, ela disse que sua ex -sogra ensinou boa parte do que ela sabe hoje porque quando era criança sua mãe não tinha o costume de deixar os filhos cozinhareem (o que ela sabia, aprendeu “de olho”, observando). Se declara como uma boa cozinheira, mas só quando quer e quando ela tem a oportunidade de ficar em casa. As circunstâncias da vida fizeram com que ela se tornasse uma mulher para desempenhar seus trabalhos fora de casa, e ela gosta.

Suas lembranças, relacionadas a comida, estão associadas ao que se comia no Nordeste. Fala com saudade do coco que encontrava em abundância nos pés quase encobertos pelas dunas, vendidos por um valor mínimo; da cajuína - bebida feita a partir do caju - que bebia quando criança e que, segundo ela, hoje já não encontra mais em sua cidade de origem; do cuscuz cozido com coco ralado ou do xerém¹⁴ que levava leite de coco. No trecho a seguir ela relata outros pratos da culinária que ela só encontra no Nordeste

Aqui eu ainda não vi ninguém fazer moqueca de siri. Que lá a gente comia moqueca de siri. É, porque cozinhava aquele monte de siri. Aí abria e com a faquinha de ponta bem afiada a gente tirava toda a carne do siri e botava ali numa vasilha. E a gente vendia e o pessoal comprava. E nos restaurantes fazia aquela muqueca de siri. E é servido na própria casquinha. (Clecia, 2024)

Aqui é mais restrito você comer guaiamum. Você come mais do amarelo, né? É o caranguejo mais coisa que o guaiamum não é proibido por lei. O guaiamum, o caranguejo guaiamum, aquele azul. O caranguejo guaiamum aqui é mais restrito. Então come-se mais daquele do amarelinho. (Clecia, 2024)

Em Farol de São Thomé, Clecia diz que a culinária está totalmente associada aos peixes encontrados no mar ou no rio da região como o pargo, tilápia, bagre, pescadinha, além dos variados tipos de camarão. O peixe pode ser feito de várias

¹⁴ Segundo Clecia o xerém é um cuscuz de arroz.

formas, seja ele frito, cozido ou assado, em postas, filés ou inteiro. De acordo com ela, sempre se encontra o peixe cortado em filés nas casas em que vai, acompanhado de um pirão

Tem que ter um peixe. Sabe? Tem que ter um filé. Em todas as casas assim, geralmente, que eu vou e é mais o filé. Tem que ter um filézinho frito. Eu vou na casa de Conceição e ela tem um filézinho de pargo. Depois eu tenho um filézinho de tilápia. Sabe? Porque ela faz filé de tudo. Sabe? Ela tem destreza. Então, assim, toda vez que eu vou na casa de alguém, tem um filézinho, sabe? Tem um pirãozinho saindo do fogo. Tem coisinha assim. Camarão também. Camarão também. (Clecia, 2024)

Em muitos lugares o pirão é feito a partir de um caldo temperado com tomates, cebola e pimentão, acrescido da cabeça do peixe. Depois de levado ao fogo, a carne e os ossos se separam, restando o caldo e a carne retirada da cabeça, daí acrescenta-se farinha de mandioca até dar o ponto de pirão. Este prato tem origem indígena e segundo Cascudo (2005) “pirão é sinônimo da própria alimentação brasileira”. De acordo com o autor, o pirão seria um alimento completo, utilizado antigamente até em situações de doenças com o objetivo de melhorar a vitalidade de quem está enfermo. Sendo assim, é considerado como um alimento de consumo popular e relacionado a vários ditos populares como “farinha pouca, meu pirão primeiro; pirão pouco, meu bocado grande” (Cascudo, 2005, p. 103)

Pirão de bagre. Você pega o bagre, você cozinha ele com todos os temperos ali. Mas tem que ter o coentro. Por onde a gente tem que ter o coentro. Pro campista é mais a salsa. Não tem gosto de nada. Que tem mais dificuldade de achar... Quer dizer... Encontra coentro. Encontra, mas não é uma coisa assim que você... Ah, você vai ali e você acha. Mas não tem gosto de nada. É a abundância. É a salsa. Já a gente lá (do Nordeste) é mais do coentro. Coisas do mar tem que ter coentro. Qualquer coisa que dá aquela sustância, aquela fraqueza. Depois que a gente come, a gente fica assim... É do coentro. Eu gosto muito. (Clecia, 2024)

Nesta fala, Clecia ressalta o quanto a comida está associada a cultura em que cada um foi socializado e está inserido, já que é por meio da cultura que são criados os códigos que vão orientar as diferentes opções de receitas, preparos, os hábitos e os gostos, sendo estes, portanto, culturalmente compartilhados e relacionados com o prazer da degustação. Ela, enquanto nordestina, dá destaque ao coentro, resumindo-o quase como protagonista no preparo do pirão, aquele que

vai dar a “sustância”, realçando o gosto do alimento proveniente do mar, o que é difícil de encontrar no local em que mora atualmente.

A relação que os pescadores possuem com o mar/ rio/ mangue transcendem a questão laboral ou econômica. A captura do que vai ser pescado é capaz de nortear várias dimensões da vida social, bem como os hábitos alimentares, as técnicas e conhecimentos a estes associados.

Porque você pegava tudo que tinha no mar. O que dava para oferecer. Você comia polvo, você comia lagosta, você comia peixe. Até o ouriço também. A gente comia o ouriço. A ova do ouriço. É um prato muito... E se você for comprar lá fora, é caríssimo você comer ouriço. (Clecia, 2024)

Sabe como a gente pegava polvo? Era melhor pegar polvo no dia de trovoadas, porque no dia da trovoadas eles saíam todos pra fora, dos buracos. O polvo não fica dentro da toca, dentro da trovoadas. Aí ficava trovando, né? Aí eles, por cima da coisa a gente... A gente ia lá... Porque assim, quando a maré baixa, aparecem aquelas piscinas naturais, aquelas coisas lindas. Aí a gente ia pescar, ou do contrário, pescava polvo. O polvo, como a gente fazia. Era uma geringonça. Não tem esses desodorantinhos que existiam antigamente, de spray, assim. Aquela coisa quem tomava banho, né? Aquele de alfazema. Aí, o que a gente fazia? A gente pegava, tirava a tampinha dele. Aí dentro não tinha um canudinho. A gente invertia aquele canudo. Botava o canudo para cima, botava água sanitária dentro do vidrinho. Aí tampava ali com aquela... Para fora. Ia nos buracos do polvo lá e tá. O polvo não gosta de água sanitária. E ele saía para fora. A gente pegava e avessava a cabeça dele. (Clecia, 2024)

Clecia em poucas palavras resume a riqueza de variedades da fauna presente na costa brasileira que também está presente na mesa dos pescadores artesanais e compreende que esta variedade, muitas vezes menosprezada localmente, é requisitada pela culinária e gastronomia internacional, como no caso citado das ovas de ouriço e do polvo. Interessante também o conhecimento acumulado sobre como pescar cada uma das espécies e a sagacidade da forma empregada para pescar especificamente o polvo, tanto a partir dos conhecimentos das intempéries no ambiente habitado, quanto a partir da reutilização dos materiais disponíveis como o spray do antigo vidro de água de colônia que foi preenchido

com água sanitária e usado para pulverizar com cloro as tocas e esconderijos do polvo.

3.2 A cozinha de Dona Maria da Conceição - memórias de uma pescadora e cozinheira de “mão cheia”

Maria da Conceição ou Dona Maria, como é conhecida e chamada por todos que a conhecem, me recebeu em sua casa, localizada na Vila dos Pescadores em Farol de São Thomé, em um dia de semana, no início de uma tarde ensolarada. A entrevista aconteceu na varanda de sua casa, eu sentada em uma cadeira e ela logo na minha frente. Na varanda tem um sofá e um pequeno muro, onde é possível avistar e conversar com quem transita pela rua. Depois de alguns encontros e desencontros eu estava diante, literalmente, do objetivo que era entrevistá-la e saber um pouco mais sobre a sua história como pescadora e como uma cozinheira de mão cheia.

Pude observar que do lado de fora, mas dentro do terreno de sua casa, existe um traller que, devido a suas condições, não estava sendo utilizado no momento. Em outros momentos Dona Maria utilizava este espaço para venda de comida, auxiliando na complementação renda de sua casa. Em tempos de defeso, muitas mulheres desenvolvem atividades relacionadas à culinária, a vendas de variados produtos de gênero alimentício como hambúrguer, churrasquinho, açaí, entre outros.

Dona Maria pertence a uma família respeitada entre os pescadores de Farol de São Thomé pois reside ali há muito tempo. Ela mesmo conta que quando foi morar em Farol existiam poucas casas, os peixes eram abundantes e quase não havia compradores para todo aquele pescado. Seus avós eram pescadores e seu pai, morador de Quixaba¹⁵, revendia os peixes que conseguia trazer em seus cestos até Farol. Por ser conhecido, seu pai acabou recebendo uma proposta para se tornar pescador para um senhor proprietário de terras e dos materiais de pesca. Ele

¹⁵ Segundo Terra *et al.* (2023) Quixaba é um povoado que está geograficamente isolado e seus residentes desenvolvem atividades relacionadas a pesca, confecção de esteiras e a agricultura de pequena escala. Apesar da região que compreende Quixaba se localiza dentro do município de Campos dos Goytacazes (RJ), todos os residentes desta localidade votam legalmente no município vizinho de São João da Barra (RJ), sendo este município o responsável em fornecer todos os serviços públicos na região como escolas, postos de saúde, coleta de lixo, infraestrutura elétrica, dentre outros.

aceitou e se mudou para uma casa, cedida por esse senhor, junto de sua esposa e seus sete filhos. Desta maneira se inicia a história da família enquanto pescadores e moradores de Farol.

Segundo ela, os ensinamentos referentes aos cuidados com o pescado foram transmitidos por sua mãe. Seu pai saía para pescar e sua mãe, junto de seus filhos, ficavam responsáveis pela limpeza e salga dos peixes que ele trazia no final do dia

A gente salgava, limpava aquele peixe todinho. E aí salgava, botava pra secar. A gente abria ele pelas costas E salgava o peixe, botava aquelas peixadas todas pra secar. Dali tinha o peixe pra vender. Tinha o peixe que naquela coisa a gente não tinha nem geladeira. Não tinha gelo pra gelar peixe. Tinha que salgar. A única solução... Era um jeito de preservar ele, né? Era a carne, tudo era salgado. Porque não tinha... Conservava só o salgado. Aí era aquele peixe salgado. (Dona Maria, 2024)

Cascudo (2005) aponta que a salga de carnes é uma técnica de conservação utilizada em vários locais do Brasil desde a chegada dos portugueses ao Brasil e que não era só realizada em peixes mas em carnes bovinas e suínas. Esta técnica está associada à conservação do produto, já que, naquela época, não havia meios para refrigerar ou congelar uma grande quantidade de peixes. O processo de salga consiste em, após retirar todas as vísceras, o peixe é salgado e colocado para secar ao sol. (Vale lembrar que Clecia também citou o processo de salga de peixe realizada por ela lá no nordeste durante a sua entrevista)

Ela diz que hoje quase ninguém mais utiliza esta técnica, mas que gosta de fazer para comer em algumas ocasiões. Perguntei como era realizada esta técnica de salga por ela e logo após ela aproveitou para me passar algumas receitas que são feitas a partir do peixe salgado

Não, hoje não tem mais salga não. Pode a gente até salgar pra gente usar de casa mesmo. Fazer o bacalhau dele é muito bom. E como é que faz? A gente salga o peixe, bota o peixe pra secar. Fica aí uns dois, três dias. Cobre com sal, bota ele ali e deixa ele salgado ali. Com dois, três dias a gente botava o peixe pra secar. E aí aquele peixe ficava uns dois dias, três secando. Todos os dias a gente botava. No tempo assim? É, botava no tempo pra secar, botava umas tabas, e aí botava aqueles peixes tudo abertinho ali pra secar. E o peixe que mais tinha era a pescadinha. E a pescadinha, ela fica toda amarelinha assim, quando ela fica salgada, fica amarelinha. E muito saborosa. Mas pode ser feito com qualquer tipo de peixe? Pode fazer com qualquer tipo de peixe. Salgar qualquer tipo de

peixe, vai dar um bacalhau. Com aquele sal refinado mesmo, esse sal de cozinha mesmo. Esses são normais que a gente usa no dia a dia. (Dona Maria, 2024)

Até ele salgado, seco assim, a gente cozinhava, porque às vezes não tinha o feijão. Aí ele pegava o peixe, cozinhava o peixe, tirava o sal do peixe e cozinhava, e ali fazia o pirão de peixe salgado. Às vezes, quando tinha o feijão, já usava ele pra fazer um bacalhau. Fazia ele fritinho também, ele seco do sol também, era muito bom. Frito, ele frito também, ele fritinho. Tirava o sal dele, botava de molho, igualzinho a carne que a gente salga pra secar, né? A gente não frita aquela carne sequinha. E ele também durava, né? Dias e meses, né? Aí durava, durava meses e meses. Ficava tudo aquele peixe tudo amarelinho, parecia que botava um colorau, alguma coisa nele pra dar cor. Mas é porque ele secava muito, e o sol e a gordura do peixe faziam o peixe ficar amarelinho. (Dona Maria, 2024)

Já as técnicas referentes a filetagem¹⁶ dos peixes foram desenvolvidas por ela, de uma forma pioneira no local em que vivia. Ela ainda ressalta que naquela época existiam mais compradores de camarão do que de peixe e que os peixes procurados para venda eram os salgados. Ao longo do tempo, Dona Maria foi conseguindo outras condições para armazenamento do pescado e as suas técnicas foram se adaptando ao uso da eletricidade e, com ela, do resfriamento e/ou congelamento dos produtos.

Tem uma fase da vida recordada por ela que, além de fazer todo o processo de limpeza e filetagem do pescado, ainda saía para vender. Enquanto seu marido pescava ela filetava, arrumava em bandejas os filés de peixe, congelava e saía para vender no outro dia de “porta em porta”. Moradora do distrito de Campos, Dona Maria pegava transporte público logo cedo com destino ao centro de Campos carregando várias sacolas - e depois isopor - cheias de bandejas de filés de peixe envoltas em jornais. Ela conta que assim fez clientes fiéis que procuram seus produtos até hoje.

Nos tempos difíceis, naqueles em que não tinha dinheiro para comprar carne e não tinha peixe ou camarão para comer ela conta que pegava a sua redinha e ia

¹⁶ Filetar significa tirar os filés dos peixes limpos. Dona Maria tem técnicas desenvolvidas ao longo do tempo que consiste na retirada completa das espinhas de vários tipos de peixes no momento da filetagem.

para a praia catar marisco e assim fazia várias receitas com ele, inclusive o famoso pastel de marisco

[...] aí trazia o marisco para fazer para o almoço, fazia para jantar, fazia para o dia seguinte, que eu pegava muita quantidade, eu cozinhava ele, a gente lava o marisco, quando a gente pega e chega em casa, lavava, cozinhava ele na panela com um pouquinho de sal, ele fica tudo abertinho, aí dali, a conchinha abre, e daí a gente tira ele da concha, e aí tira aquela saco, ele tem aqueles buchinhos, marisco tem um buchinho, você já viu? Eu já vendi muito marisco, minha filha. Tem algumas pessoas aí que comprem para fazer salgado, tem algumas pessoas que comprem, e tem que ter muita quantidade, porque o negócio depois que a gente limpa, ele não rende muito não, e ele é levinho, é muita quantidade para pegar um quilo, para fazer um quilo de marisco, é muita quantidade, aí eu botava ele para cozinhar, e aí eles abriam, eu tirava tudo das conchinhas, e aí eu ia limpar ele. (Dona Maria, 2024)

DM: E aí fazia farofa de marisco, fazia ali um tempero, naquele temperinho ali, cebola, alho, às vezes tinha um tomate para colocar, um pimentão, um cheiro verde, quando não tinha, ia só no alho e óleo, como se diz assim, e ficava gostoso, ficava bom, sal, faz aquele refogadinho de alho e cebola ali, bota um pouquinho de colorau ali, e dá um ótimo sabor, a gente vai, bota uma folhinha de alfavaca, a gente incrementa ali com o que tem, e fazia, fazia pastelzinho de marisco.

C: Ah, e esse a senhora vendia?

DM: Vendia, vendia pastelzinho de marisco, empadinha de marisco, empadão de camarão e marisco. (Dona Maria, 2024)

C: Agora do pastel de marisco. Como é que se faz o pastel de marisco? A senhora falou dos passos de limpar o marisco, aí faz o que?

DM: Eu faço ele no molho.

C: Molhinho de tomate?

DM: É, faço molho de tomate, molho de tomate, cebola, cheiro verde, molho de tomate, né. Faço aquele molho, e aí o marisco já tá lá, já tá cozido, lavadinho, e aí é só colocar ali, esperar um minutinho ali. Se você quiser fazer o croquete dele, botar farinha de trigo nele ali. Pode botar uma batatinha junto ali, batata cozida, você bota ali, amassa as batatinhas, e já faz o croquete dele ali. E se você quiser fazer um recheio, um pastel, só usa só o marisco com o molhinho, e bota um pouquinho daquele Maisena¹⁷ pra dar uma engrossadinha ali. Aí eu dou um pouquinho daquela água de Maisena ali, dá uma engrossadinha, faz o pastel. (Dona Maria, 2024)

¹⁷ Nome fantasia da marca do amido de milho comercializado.

Ela ainda lembra com saudade do que comia quando criança. A comida era daquelas mais simples mas que está guardada em sua memória, fazendo parte daquilo que podemos chamar de *comfort food*¹⁸.

Criado nos Estados Unidos, o conceito de *comfort food* destaca a importância das memórias alimentares na vida dos indivíduos e/ou de grupos pois está associado às memórias gustativas, aquelas ligadas ao bem estar e ao contexto familiar. Em uma tradução livre pode-se considerar que *comfort food* é aquele tipo de comida que é capaz de despertar sensações agradáveis, prazerosas, ligadas à infância e história de vida do indivíduo.

Eu pegava, cozinhava a batata doce, amassava a batata, e aí botava aquele caldo do peixe ali, né? Naquela batatinha amassada, botava farinha, e fazia aqueles caldinhos ali, com pirãozinho. Dava uma engrossada, né? Dava uma engrossada, e aí todo mundo comia. Era peixe cozido com batata doce. Era peixe cozido com banana. A gente amassava a banana também, e botava farinha com caldo de peixe, e comia ali o peixe com banana. Abóbora com peixe. Ah, e o peixe cozido com abóbora é uma delícia, minha filha. A abóbora vermelhinha. Eu esqueci o nome dela. Tinha muita abóbora, e quando o meu pai não colhia, tinha o pessoal que tinha, e dava muito pra ele, essas coisas assim, né? Aí cozinhava aquele peixe, fazia aquele peixe cozido, e botava abóbora. O peixe salgado também com abóbora é uma delícia também. O peixe salgado. Ele botava o peixe no feijão. Minha mãe cozinhava o feijão, que eu também já fiz muito, né? Aqui na minha casa, pra dar pros meus filhos. Bota junto, né? Que é uma **tradição**, aquilo que eu aprendi lá com a minha mãe, eu já trouxe, né? Para reinventar ali a dificuldade de alimentar os filhos. E aí minha mãe botava aquele peixe dessalgar, depois aí cozinhava o peixe. Na época não tinha colorau como tem hoje. Você conhece o que faz o colorau? O urucum? Ele é espinhentinho, né? Tem bons espinhosinho, esse urucum que faz o colorau. E aí ela já, porque tinha muito esse urucum. E aí pegava, botava no óleo quente, e já fazia aquele óleo, ficava vermelhinho. Daquele óleo quente ali, aquele óleo vermelhinho, já botava ali no tempero, no alho, cebola, e dali já fazia o refogado. Então dava cor. (Dona Maria, 2024)

¹⁸ Segundo Caldeira e Fava (2016) é possível encontrar restaurantes aqui no Brasil voltados para esta temática. O restaurante carioca Miam Miam, oferece seus serviços gastronômicos em uma casa onde as pessoas podem escolher jantar na sala de estar, em poltronas com mesinhas de apoio ou na copa, em mesas antigas que completam o ambiente familiar. Dentre as ofertas encontradas em São Paulo destaca-se o Amici, com o cardápio todo baseado em receitas caseiras, assim como o João e Maria em Curitiba.

Assim Dona Maria narra como aprendeu com sua mãe a arte do domínio da feitura das comidas, o processo de transmissão desses conhecimentos práticos assertivos (que são aqueles que por experiência dão certo) e também das práticas criativas (improvisos que geralmente dão bons resultados) do cozinhar como a possibilidade de se cozinhar o peixe com diferentes ingredientes como a abóbora, o feijão etc. assim alimentando a família apesar de qualquer dificuldade enfrentada, como aprendeu com sua mãe.

O feijão, muito presente nas lembranças e nas falas de Dona Maria, é um alimento de base da cozinha brasileira. De acordo com Cascudo, forma o binômio perfeito com a farinha, também citada por ela em suas lembranças. Alimento que dá “sustância” e saciedade na alimentação de boa parte da população brasileira graças a rapidez de sua produção e a facilidade de adaptação do pé de feijão disseminado por todo o país, em suas mais variadas diversidades. “É importante notar que a história ensina que o feijão, a farinha e a carne seca se tornaram a dieta básica do brasileiro da classe popular muito antes daquela associação urbana do arroz com feijão” (Doria, 2014).

Fruto do urucuzeiro, o urucum - que fazia parte de suas receitas no passado - além de ser um ingrediente da culinária que atribuí cor e sabor aos preparos, também possui variadas utilidades. Ele é amplamente utilizado pelos povos indígenas para pintura corporal devido ao seu pigmento avermelhado e como medicamento fitoterápico. Também faz parte de outras culinárias, como a moqueca capixaba, auxiliando na coloração junto ao tomate.

Quanto aos serviços domésticos, ela, junto dos seus irmãos, ajudaram a sua mãe nas tarefas e serviços relacionados a casa e, desde muito cedo, aprendeu a cozinhar. Seus cinco filhos também a ajudavam nos afazeres domésticos, já que havia muito trabalho a se fazer por ela fora de casa. Ela conta que naquela época tudo era mais difícil e que contava com a ajuda de sua filha mais velha para esquentar a água do banho no fogão a lenha que eles tinham em casa. Já na cozinha só a sua filha caçula que tomou o gosto pela cozinha como ela, apesar de todos, quando crianças, a rodearem no fogão enquanto cozinava.

Tudo que aprendeu foi vendo o que os outros faziam e reproduzia, aperfeiçoava e criava como dito por ela “eu adoro cozinhar e adoro inventar. Eu vou pra cozinha e eu vou com a ideia de fazer uma coisa e daqui a pouco minha cabeça vai criando ali, sabe?!” (Dona Maria, 2024). Já teve vários livros de receita mas não recorre a eles porque as formas de fazer estão guardadas em sua cabeça, já que sua forma de ensinar e de transmitir seus conhecimentos se dá por meio da oralidade.

Dona Maria já foi dona de fundo de quintal. Fundo de quintal é o nome dado ao local de trabalho das marisqueiras, geralmente um espaço anexado à casa. tal espaço pode ser um quintal ou, segundo Theis e Cezar (2020), “um ponto nas imediações da residência como a porta de casa, debaixo da sombra de uma árvore, no final de uma rua sem saída”. Além de toda a estrutura física, a dona do fundo de quintal também oferece todos os equipamentos necessários para a limpeza e acondicionamento do pescado que será limpo por elas.

Hoje as suas atividades diminuíram por conta dos problemas de saúde, mas ela conta que ainda recebe vários convites para trabalhar na casa de outras pessoas, limpando camarão e peixe. Inclusive, foi em seu “fundo de quintal” que fui recebida enquanto seu marido fazia o reparo do portão que dá acesso do espaço de fundo de quintal para a rua. Incontáveis mulheres já trabalharam com ela neste espaço limpando camarão e filetando peixe. Entre elas há cooperação, visto que, para quem não tem oportunidade de ir em casa para almoçar ou consegue levar marmita, são feitas receitas rápidas para que possam comer ali mesmo em seu local de trabalho.

Gente, várias vezes aconteceu, a gente tá trabalhando, tá limpando o peixe ali, que não seja pra casa, que seja pra vender, mas assim, não tem nada de carne pra fazer o almoço, o que eu vou fazer? Tirava lá uns filé, já trazia, temperava, tava ali, almoçava, jantava, tira o camarão lá, vai lá, faz uma farofinha de camarão. Vai, vai, faz um pastelzinho de camarão. um camarão fritinho. Faz um camarãozinho com molho, bota em cima do arroz. Um camarão com repolho. Elas nunca tinham comido camarão com repolho. Aí eu fiz aquela panelada de arroz, botei aquele camarão com repolho. Ai elas amaram. Lembram até hoje. (Dona Maria, 2024)

3.3 A cozinha de Edilce Helena: “a gente se virava como podia”

A entrevista com Edilce Helena aconteceu na casa de sua filha, localizada em um bairro da periferia de Campos dos Goytacazes. Sua filha acabara de sair da maternidade e ter sua segunda filha e contava com o auxílio de Edilce Helena nos primeiros cuidados da neném e nas demais tarefas da casa.

A chegada até lá não foi fácil, pois um pouco antes do horário marcado para a nossa conversa, uma chuva forte caiu na cidade. Mesmo diante das incertezas do tempo e da dificuldade de encontrar um motorista de aplicativo que me levasse até o ponto de encontro que foi definido anteriormente, eu consegui chegar.

Na casa de sua filha também existia um espaço destinado a venda de hambúrguer. Edilce Helena relatou que sua filha junto de seu marido vendiam lanches em períodos de pouco dinheiro, como complementação de renda. Essa atividade também era realizada quando sua filha morava com Edilce Helena.

Dando início a nossa conversa eu começo perguntando a história da entrevistada enquanto pescadora e a resposta de Edilce Helena me causou uma certa surpresa. Ela respondeu assim

Bom, na verdade, eu não sou pescadora. A gente fala que nossa profissão se chama marisqueira. Se bem que marisqueira é aquela que cata o marisco. Porém, a gente não cata marisco. A gente limpa camarão. Então, o certo seria falar de descascadeira de camarão.
(Edilce Helena, 2024)

São inúmeras as pesquisas que relatam que as mulheres não se reconhecem enquanto pescadoras. Em pesquisa desenvolvida no Norte Fluminense por Cezar e Theis (2020), especificamente em Farol de São Thomé, distrito de Campos dos Goytacazes, a categoria utilizada pelas mulheres que desempenham atividades junto a pesca artesanal é “marisqueira”, já que elas não se identificam e nem são reconhecidas como pescadoras, já que, “quem pesca é quem vai para o mar e trabalha na captura e matança daquilo que pescou” (Cezar & Theis, 2020, p. 16).

O trabalho desenvolvido pelas mulheres, muitas vezes, é tido como a extensão de seu papel de dona de casa, esposa e mãe, tendo suas atividades superpostas às atividades pesqueiras desenvolvidas pelos homens. O trabalho de beneficiamento do pescado, realizado nos “fundos de quintais”, é visto por pescadores e pescadoras como extensão das atividades domésticas, já que é feito nos domínios privados, na extensão das casas.

Logo depois ela dá continuidade a sua fala dizendo que a sua história de início na atividade pesqueira sempre foi motivo de interesse para os técnicos do projeto PEA Pescarte por ser uma história que muitas vezes, não é contada.

Ela diz que iniciou como gaivota, por volta dos seus dez ou onze anos de idade. Gaivota é o nome dado localmente às crianças que ficam no porto ajudando a separar o camarão do peixe, retirando as algas, auxiliando na limpeza de barcos e, em troca, eram dados a elas os peixes pequenos que não seriam comercializados pelos pescadores.

Tinha muitas crianças na época que faziam isso para ajudar os pais, porque na época não tínhamos bolsa família, nada disso. E com esse jeito que eu encontrei de trabalhar no porto, a gente ia para o lado de uma hora da tarde, a hora que os barcos vão se aproximando para sair, e a gente corria de um porto a outro. Onde estava saindo um barco, a gente corria para pegar ali com o saco. O saco de palinha já ficava escondido em algum lugar. Alguém vigiava para a gente. E a gente pegava os peixinhos juntando. E no final da tarde, quando os pescadores iam pesar o camarão, a gente ficava ali na fila esperando, aguardando um momentinho deles poderem pesar para a gente também o peixe. E lá para o lado de sete, oito horas da noite, a gente ia para casa conseguir vender. Quando conseguia vender o peixe fresco, que às vezes tinha comprador, isso é muitos anos atrás, que a dificuldade era muito grande. (Edilce Helena, 2024)

Caminhões vindos de diversos estados, dentre eles da Bahia, chegavam no porto de Farol interessados na compra de camarão. Mas havia compradores que levavam os peixes que as crianças vendiam (aqueles que elas ganhavam). Quando não conseguiam vender o peixe fresco, levavam para casa e suas mães faziam aquela técnica de salgar para não estragar devido a falta de refrigeração. Todo o processo é descrito por Edilce Helena

Aí a gente vendia lá no porto mesmo o peixe. E aquele dinheirinho era o dinheirinho que comprava o arroz, o feijão, a carne, para a gente se alimentar. E quando a gente não conseguia vender naquele dia, nossas mães levavam o peixe para casa e **escalavam**. (Edilce Helena, 2024)

Escalado é o peixe seco, o peixe que você abre pelas costas, joga sal, põe para secar, antigamente era assim, colocava para secar no sol e ali fazia o peixe tipo bacalhau. Sim, limpava ele. Limpava ele todo, abria pelas costas, tirava as vísceras direito. Se eu não me

engano, não tirava a escama. Salgava com a escama. Se eu não me engano, não é. Tinha vários tipos de fazer. (Edilce Helena, 2024)

É pescadinha, arroncador, banana, peixe banana. Pegava esse peixe e abria, tirava as vísceras e jogava bastante sal neles e deixava ali dias e dias curtindo no sol. E, às vezes, quando aparecia o caminhão, às vezes de 15 em 15, 20 em 20 dias, que demorava bastante, a gente conseguia vender aquele peixe. Salgado. Peixe salgado, bem salgadinho, com o tipo de um bacalhau. Então a minha vida com camarão e peixe começou aí. (Edilce Helena, 2024)

Ela ainda recorda que o camarão era mais difícil de conseguir. Às vezes, o responsável por engatar o gancho ao barco para puxá-lo lhes dava uma pequena parte do que ganhavam dos pescadores. Os barcos de Farol de São Thomé entram e saem do mar com o auxílio de um trator. Existem pessoas que são responsáveis por engatar uma corda junto a frente do barco, na biqueira, para que um trator possa trazê-lo da beirada do mar até a areia. O engatador possui grande responsabilidade nesta atividade pois qualquer erro pode fazer com que o barco vire. Naquela época, os pescadores davam um pouco camarão que traziam do mar àqueles que auxiliavam nesse trabalho. Esta retribuição dada em camarão era popularmente conhecida como **pinga**.

Antigamente, Farol era um lugar destinado exclusivamente às férias de verão de muitos campistas, enquanto boa parte de seus moradores eram pescadores com seus familiares e não existiam opções de emprego. Edilce Helena diz que tudo era muito difícil naquela época. Era mais fácil conseguir peixe e camarão para comer do que carne, já que o dinheiro da venda do pescado não sobrava muito para fazer para que se conseguisse comprar tal iguaria. Ela lembra que quando não era possível sair para o mar pra pescar por conta de adversidades do tempo, as mulheres dos pescadores limpavam bucho e vendiam de porta em porta.

Sua mãe não vem de família de tradição pesqueira. Foi por meio de uma oportunidade de emprego de sua mãe em casa de família que Edilce Helena vai morar em Farol de São Thomé aos oito anos de idade. Depois de um tempo o emprego não deu certo e foi pegando um peixe aqui e ali que ela e sua mãe entram nessa “área de pesca” (Edilce Helena, 2024).

Aos quinze anos ela começa a trabalhar com camarão em frigorífico, atividade que desenvolve até hoje em fundos de quintais. Ainda relata que já foi dona de fundo de quintal e que, de vez em quando, aparecem conhecidos com

pescado em sua porta. No trecho a seguir, ela descreve o trabalho que desenvolve junto à pesca.

Nesse momento agora, eu limpo camarão. Eu limpo, a gente trabalha com, a gente fala em Farol, é fundo de quintal. Você está na sua casa, chega um comprador de camarão, com dois, três isopor, aí deixa ali, você tem um quintal, aí você põe no quintal, chama suas amigas, e ali a gente limpa aquele camarão e ele paga a gente, e depois a gente continua, muitas continuam, umas assumem compromisso de colocar duas, três vezes na semana, outras assumem compromisso só de 15, 15 dias, como no último mês eu estava com um, na casa de uma amiga nossa lá, que ele trazia de 15 em 15 dias, certinho pra gente, aquele camarão. A gente já tinha aquele compromisso com ele e os outros dias, a gente ligava para outras pessoas, que colocavam lá também. Então, a gente limpa o camarão. Nesse momento, porque eu só vivo assim, tem umas lá, que elas limpam o camarão e elas também fazem o filé do peixe, eu já não faço filé, eu até faço um corpinho, se for necessário, ajudar a limpar, mas o filé, eu não sou fileteira, não sou fileteira, meu filé não sai bonito, como o das meninas não, porque eu, desde que entrei para o frigorífico, eu estava só com o camarão limpando e congelando. Então, você pegou mais prática com o camarão? Isso, só mais com o camarão. Trabalhei muito da limpeza ao congelamento, naquele processo todinho do camarão. Então, limpeza, congelamento, embalagem, tudo isso, eu já sei fazer. Era mais a parte que eu ficava no frigorífico. (Edilce Helena, 2024)

Edilce Helena tem três filhos e conta que por causa da correria dela no trabalho, a responsabilidade das tarefas domésticas era de sua mãe e de sua filha. Também era da sua mãe a função de cozinhar, já que, segundo ela, sua mãe era cozinheira profissional e fazia muitos pratos diferentes. Quem herdou os conhecimentos de cozinha foi a sua filha, que a rodeava no fogão durante os preparos das comidas.

Ela fala sobre a prática de cozinhar uma comida rápida enquanto as mulheres estavam na atividade de descascar o camarão porque nem sempre traziam comida e o trabalho, às vezes, não acabava até o horário do almoço. Algumas vêm de muito longe, sem a possibilidade de voltarem pra casa na hora do almoço. Ainda aproveitou para falar como é feita a farofa de camarão

A gente tinha um costume, limpando camarão, a gente tinha costume de pedir ao dono do camarão um pouquinho, um punhadinho do camarão. E fazia aquela farofa de camarão, para poder dar... As mulheres que às vezes vinham de longe para limpar o camarão ali. Para comer durante a atividade. Tinha uns que eram

bonzinhos, davam um pouquinho de camarão para a gente. Aí a gente pegava aquele camarão descascado, e fazia aquela farofa para poder dar um lanche para eles ali. E para poder tomar com um cafezinho, comer com um refrigerante. Porque muitos não iam em casa almoçar.

(Edilce Helena, 2024)

Pega o camarão cozido, o camarão descascado. Aí coloca ali, tempera ele, joga na frigideira e vai render um pouquinho d'água. Porque ele chora aquele pouquinho d'água ali. E secando, mais ou menos, joga um pouquinho de óleo e faz uma farofa como outra qualquer. Com farinha de mandioca? É, com farinha de mandioca. Faz ela bem molhadinha, aquela farofa bem muito seca, mais molhadinha ali. Tinha até mulheres que botavam tomate tudo dentro, ali na hora de cozinhar o camarão. Aí fazia aquela farofa bem molhadinha ali. E dava um pouquinho, um pote para cada mulher ali, para a gente comer. (Edilce Helena, 2024)

Na pergunta feita sobre se gosta de cozinhar, Edilce Helena diz que sim, que “quebra um galho”. Ela ainda fala que não faz pratos elaborados e logo aponta para a filha, que herdou de sua avó o gosto pela cozinha. Ainda fala do genro, marido de sua filha, que é cozinheiro profissional e o responsável pelos pratos elaborados em dias festivos da família.

Existe um ponto a se destacar presente em todas as entrevistas, que é a dos mais variados trabalhos realizados para complementar a renda, principalmente, no período de defeso¹⁹. Normalmente as mulheres desempenham as mesmas atividades que realizam em casa em seu cotidiano, mas de forma a poder ganhar algum dinheiro, seja em faxinas em outras casas, serviços ligados à vendas de lanches e/ou quentinhas, como cozinheiras em restaurantes ou lanchonetes.

Edilce Helena relata que, em um determinado período, já teve uma lanchonete na sua casa em parceria com sua filha. Juntas, elas vendiam *hot dog*, lanche muito comum vendido em Campos dos Goytacazes (e em tantos outros lugares do país). Segundo ela, seu molho era muito bom, atestado pelos pedidos de retorno às vendas por quem teve a oportunidade de experimentar.

¹⁹ O período de defeso é a interdição da pesca por uma temporada estabelecida de acordo com a época de reprodução de cada espécie, definida como a paralisação temporária da pesca para preservação da espécie. Para amparar o pescador artesanal financeiramente foi criado pelo governo federal brasileiro o seguro defeso, instituído pela lei n.º 10.779, de 25 de novembro de 2003, e consiste em uma remuneração temporária no valor de um salário mínimo, pagos aos pescadores artesanais **registrados** que paralisam suas atividades durante o defeso. Muitas mulheres pescadoras encontram impedimentos de acesso a tal política devido, principalmente, à invisibilização e ao não reconhecimento de seu trabalho na atividade pesqueira.

Apesar da situação financeira da família ser bem complicada, ela relata que nunca passou fome e nem seus filhos. Mesmo não tendo carne²⁰ todo dia em seu prato, o peixe não faltava devido a “facilidade” de se conseguir, até mesmo por meio de doação

Então, era um peixinho, um peixinho frito, um filézinho que a gente fazia em casa mesmo, um ovo frito, uma linguiça, uma salsicha. Uma coisinha assim mais simples, né? Mas tinha uma coisa que eu gostava muito de fazer. É que a minha vizinha, lá da Ponta, uma das marisqueiras muito boa de Farol, fileteira muito antiga, ela limpava... Salmão. Então, ao mesmo tempo que a gente tinha uma situação complicada de dinheiro, a gente comia coisas muito caras. E nós costumávamos muito pegar aquelas espinhas que ela jogava fora e raspar aquela carne dali, que é muito boa, que tem muito ômega 3. A gente raspava muito aquela carnezinha e fazia bolinho pras crianças, pra todo mundo. Nós gostávamos muito mesmo de fazer esse bolinho de salmão. É, e se virava como podia, né? Como podia. Comendo até salmão. (Edilce Helena, 2024)

3.4 Do privado ao público: a cozinha e o estabelecimento de Vanessa

Vanessa é pescadora e dona de um estabelecimento naquilo que a erosão marítima não “comeu” da Ilha da Convivência, ilha pertencente ao município de São Francisco de Itabapoana. Para chegar até lá fomos até as ruínas das casas de pescadores em Atafona, no município de São João da Barra e seguimos pela faixa de areia, na margem do Rio Paraíba do Sul.

Andando pela areia logo é possível avistar algumas cabanas simples na faixa de areia. São construções rústicas feitas a partir de madeira e outros materiais como folhas de coqueiros e redes, além de mesas e cadeiras de plástico. O estabelecimento de Vanessa fica na margem do rio e é composto por um cômodo feito de madeira e dentro deste espaço contém o básico necessário para se preparar alguns pratos a base do que é pescado por pescadores da região, um *freezer* vertical e geladeira para refrigerar bebidas e alimentos.

Do lado de fora tem bancos e mesas feitas com madeira e cadeiras de plástico para se sentar. Um teto é improvisado para quebrar o sol feito a partir de colunas de madeira e folhas de coqueiro intercaladas e presas em redes de pesca

²⁰ A “carne”, citada pelas entrevistadas, refere-se a carne proveniente do boi, porco e galinha. A carne de boi era mais difícil de se ter acesso devido ao seu alto valor.

inutilizáveis que foram ali estendidas. A paisagem é um convite a desacelerar e apreciar as belezas naturais singulares. Este ponto fica bem próximo ao encontro do rio Paraíba do Sul com o mar e no final do dia é possível ver o pôr do sol que se põe bem de frente ao estabelecimento de Vanessa.

A entrevista com Vanessa aconteceu em um dia tranquilo durante a semana. Quando chegamos havia apenas algumas pessoas amigas dela conversando para “passar o tempo”. Sentamos em uma das mesas de madeira e por alguns minutos apreciamos aquela vista composta por areia, água de rio, restinga e ao fundo o mar. Depois de um tempo, ela senta na mesa e então começamos a entrevista. Ela relata que sempre trabalhou e iniciou suas atividades junto à pesca desde muito cedo, quando ainda era uma criança. Ressalta que, mesmo trabalhando nos últimos anos em atividade associada ao comércio, nunca deixou de ser pescadora, de limpar camarão e peixe, possuindo até registro de pesca na colônia de pescadores.

Ela relata que a sua família morava na Ilha do Peçanha. Lá na ilha o terreno era espaçoso possibilitando que seus moradores tivessem um quintal para plantar legumes e verduras, além de uma área para criação de animais, como o porco e a galinha, para o consumo próprio. Naquela época a dificuldade para acessar o mercado era grande, devido a distância a se percorrer e a falta de transporte.

Vanessa relata que em seu prato nunca faltou carne, apesar da dificuldade que sua família tinha em comprar carne vermelha. A partir do que era pescado por eles para ser vendido, uma parte era retirada para o consumo da família como os peixes e os caranguejos retirados do mangue daquela região: “Caranguejo a gente pegava porque a gente pegava ele andando ou de redinha. A gente colocava a rede também pra pegar ele” (Vanessa, 2024).

De acordo com Soffiati (2007) a cidade de São Francisco do Itabapoana conta com grande e numerosos manguezais, além de suas florestas serem compostas por mangue preto, vermelho e branco. É daí que boa parte das famílias que moram nas redondezas vão tirar seus sustento a partir da coleta de peixes, mariscos e caranguejos presentes neste ambiente.

Sobre as suas memórias referentes à alimentação ela rememora a comida feita por sua mãe quando era criança

Ela fazia peixe, peixe frito. Ela fazia essa unha de velho²¹ também com arroz. Que era uma delícia, né? Porque naquela época a gente colocava muito. Ela colocava muito aquela pimenta do reino de caroço. Que dava um gosto na comida. Porque ela usava só isso. Ela adorava. Então, é mais ou menos isso mesmo. As comidas eram as básicas. Era o peixe, o caranguejo. Na época lá não tinha muita coisa de tempero igual hoje, entendeu? Lá era mais o alho, uma cebola. E mais também essa pimenta do reino em caroço. Que usava muito. Então a comida era todinha baseada na pescaria. (Vanessa, 2022)

Ela diz que aprendeu a cozinhar na adolescência, mas que muita coisa aprendeu com seu marido, que trabalha como pescador e cozinheiro do barco. Quando ele está em casa, auxilia na condução do fogão e os pratos diferenciados ficam por conta dele.

Tipo assim, ele faz, ele faz porque, tipo assim, ou às vezes eu tô ocupada, eu não posso fazer, ou eu tô agindo alguma coisa, aí ele faz a comida. Ou às vezes eu quero comer alguma coisa diferente, ele faz, escondidinho. Ele cozinha perfeitamente... Bolo. Ele inventou um bolo de coco que, nossa. A galinha acebolada, o frango acebolado, ele me ensinou. (Vanessa, 2022)

Seu estabelecimento é tida como uma espécie de extensão de sua casa e de sua cozinha, apesar da distância física entre ambos. Vanessa relata que passa mais tempo no trabalho do que em casa. Só vai pra casa porque tem que dar comida aos seus cachorros e dormir, apesar de fazer isso por lá, às vezes. Sua alimentação é feita a parte do que é servido aos seus clientes, já que ela deixou de comer peixe faz um tempo

Não, eu já fiz meu almoço aqui. Eu faço meu almoço aqui. Eu já venho, eu trago minhas coisinhas, eu faço meu almoço aqui. Quando recebo visitas elas vêm pra cá. Não, não tem ninguém que vai lá em casa, não. É muito raro, bem raro. Ontem, eu fui na minha casa, comprei as coisas, aí ontem já trouxe as coisas pra cá, aí o frango eu trouxe hoje, já fiz toda a minha comida aqui. Aí, porque eu deixei as coisas no freezer, trouxe o arroz, depois eu trouxe feijão. Como eu fico mais aqui do que em casa, eu não faço almoço em casa. Só faço almoço em casa quando ou ele tá no mar, nem quando ele tá no mar, porque quando ele tá no mar, eu também venho pra cá, e se você não tem mar, você vem pra cá, você fica aqui. Quando chove, não tem como vir, eu fico em casa. (Vanessa, 2022)

²¹ Encontrado em mangues, os moluscos conhecidos como “unha de velho” possuem suas conchas alongadas.

Em sua alimentação Vanessa busca não adotar tantos alimentos e temperos industrializados. A partir de sua mudança da Ilha do Peçanha para Gargaú, ainda na adolescência, sua alimentação sofreu alterações já que, na casa em que foi morar, não havia mais a possibilidade de consumir produtos produzidos nas terras da família.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) ressalta que a substituição de alimentos *in natura* por alimentos industrializados ou prontos para o consumo causam consequências quanto à oferta de nutrientes necessários ao corpo, levando ao aumento de doenças como hipertensão e obesidade. Na contramão desse processo, preconiza-se que a alimentação, aquela que proporciona uma boa saúde, deve levar em conta não apenas seus nutrientes e combinações, mas suas práticas ligadas às dimensões culturais e sociais.

Eu não gosto muito das coisas congeladas, não. Eu não como frito. Não como linguiça e não como carne. Não, não uso caldo *Knorr*, porque não gosto. O que eu gosto, de verdade... O caldo de tempero, por exemplo, pro camarão, eu uso tempero, mas o natural, sem ser o caldo *Knorr*. Chimichurri é a única coisa de tempero que eu gosto de usar. Em qualquer comida, no frango, na carne, entendeu? Agora *Knorr* e essas coisas, eu não uso. Porque o que eu não quero, pra mim, eu não quero para os outros, então eu não uso. Essas coisas eu não uso, não gosto. Porque tem muita química. Tem muita química, muito sal, não gosto. Não, não como nada enlatado. Vou falar a verdade, o que eu mais gosto, que eu como todos os dias, que eu não enjoa, é o ovo. Sério? Pronto. Se eu for no mercado, eu não compro frango, eu compro aqueles franguinhos de bandeja, só que eu não como, eu compro um que é 100% natural. Eu só como um. Aquele frango que não tem remédio, então eu só como esse frango. Arroz, feijão, macarrão, eu gosto também é de ovo. E frango. Saladas. Salada eu gosto, gosto, gosto. Eu gosto muito, é cebola, cebola, alface, beterraba eu gosto, abóbora, gosto. (Vanessa, 2022)

A comida que é “carro chefe” em seu estabelecimento é o pastel de camarão. Receita ela não passou mas garante que o camarão do recheio é o mais fresco encontrado no “mercado” pois o barco atraca bem próximo. Ela diz que consegue comprar o camarão bem antes do momento em que os pescadores colocam sulfitos (conservantes), o que garante um gosto bem aproximado do alimento fresco.

Esse pastel de camarão é o melhor! É o que eu mais vendo. O povo chega aqui, às vezes liga. Uma mulher mesmo, vira e mexe, ela liga.

Ela tá na estrada, ela liga. Ela: “guarda o pastel para mim”. É assim. É o que eu mais vendo, é o pastel de camarão. E tem todo dia? E tem todo dia. Eu não fiz hoje. Mas o pastel de camarão é o carro chefe. (Vanessa, 2022)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da pesquisa de campo e da realização e análise das entrevistas feitas com as quatro marisqueiras participantes do projeto PEA-PESCARTE de Farol de São Thomé e Ilha da Convivência, abordamos as memórias referentes aos hábitos alimentares e as práticas culinárias das mulheres marisqueiras que residem nas comunidades pesqueiras, seu modo de vida e suas trajetórias na pesca. A pesquisa possibilitou sistematizar algumas receitas que são feitas por elas em seu cotidiano alimentar e que estão presentes em sua memória até os dias atuais.

A pesquisa em questão, busca colaborar no que tange a valorização dos saberes tradicionais das comunidades pesqueiras que se pretende estudar. Analisar práticas, vivências e os modos de vida pode auxiliar no entendimento de como se dá a organização do grupo para solucionar os conflitos existentes como forma de resistência às investidas do grande capital e da ineficiência das políticas públicas voltadas para este grupo em específico.

Por muito tempo as mulheres pescadoras e marisqueiras foram invisibilizadas nas pesquisas sobre as artes, ofícios, modos de fazer e redes de sociabilidade da pesca. Ter pesquisas acadêmicas que levem em conta toda a sua importância na transmissão de saberes e fazeres junto a pesca artesanal faz-se necessário. Além de desenvolverem seus trabalhos junto a cadeira da pesca (pré-captura, captura e pós-captura), as mulheres também são responsáveis pela transmissão dos modos de vida associados às comunidades pesqueiras e detentoras de saberes tradicionais.

A comida e os ingredientes são constituídos de linguagem capazes de expressar uma determinada cultura. Sendo assim, os sabores, as cores e texturas da comida remetem a relações identitárias e memórias que representam os indivíduos que estão envolvidos nos processos de obtenção, produção e consumo. Toda a base alimentar relacionada a peixes e crustáceos representam aspectos de uma identidade alimentar litorânea e, neste caso, dos pescadores e pescadoras de Farol de São Thomé e Ilha do Peçanha.

Este trabalho tem a intenção de indicar possibilidades para a reflexão e, portanto, não oferece respostas definitivas às questões que se abrem a partir da fala das interlocutoras. Mas é justamente o ponto de interrogação que se coloca a partir de alguns trechos desses relatos que chama a atenção para o fato de

que há um caminho a ser percorrido na busca das articulações entre os estudos sobre a culinária regional e os estudos de gênero.

É possível observar na fala das interlocutoras questões relacionadas a tradição e inovação que mostram que as constituições identitárias são processos dinâmicos. Suas falas e receitas demonstram que elas fazem uma comida tradicional ao mesmo tempo que realizam trocas com o presente, a partir da incorporação de elementos e práticas que são características da modernidade sem perder abrir mão de suas memórias e tradição.

As receitas aqui apresentadas a partir da fala das interlocutoras estão relacionadas ao modo de fazer do cotidiano, nas cozinhas das casas, onde os saberes nem sempre estão ligados à matemática (aqueles com suas porções milimetricamente medidas). Muitas vezes, quando perguntadas, elas nem sabem quantificar devido a sua sabedoria “baseada no olho” em que o resultado da elaboração dos pratos se dá a partir de uma espécie de alquimia de combinações entre alimentos e temperos. E a sua transmissão acontece quando acionada a memória e por meio exatamente por meio da observação das práticas e do ensinamento ligado ao dia a dia da cozinha.

Além disso, essas mulheres carregam os papéis que lhe foram atribuídos durante toda a sua vida. Ainda que elas tenham rompido com padrões que são impostos à mulher e ao feminino, fizeram às custas de alguns embates e negociações que denotam as suas trajetórias. É interessante notar que todas desempenham papéis que ultrapassam o universo feminino – são cozinheiras e pescadoras. Se a cozinha sempre foi um espaço permitido e recomendado às mulheres, o mundo da pesca não. E é justamente através da legitimidade no espaço que lhes foi concedido pela sociedade que estas mulheres se afirmaram também em um espaço que, principalmente quando se considera sua localização geracional, era reservado aos homens.

Mas estas mulheres podem, sobretudo, nos permitir visualizar o lugar da mulher na sociedade, na família e na cozinha. Através de suas histórias, podemos identificar a dinâmica da sociedade através da lente da culinária regional do litoral do Norte Fluminense.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. Mobiliário e utensílios domésticos dos lares campineiros (1850-1900) / Eliane Morelli Abrahão. - - Campinas, SP : [s. n.], 2008.
- ASSUNÇÃO, V. K. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. Caderno Espaço Feminino, 19(1). 2009.
- BARCELLOS, Gustavo. O banquete da psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação. Petrópolis: Vozes, 2017.
- BARTHES, Roland. Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea. In: BOSI, Ecléa. Memória e sociedade, lembranças de velhos. Estudos brasileiros, v. 1. T. A. QUEIROZ, EDITOR, LTDA. São Paulo, SP. 1979.
- BOLLNOW, Otto Friedrich. O homem e o espaço. Trad. de Aloísio Leoni Schmid. Curitiba: Editora UFPR, 2008.
- BIROLI, Flávia. Responsabilidades, cuidado e democracia. Revista Brasileira de Ciência Política [online]. v. 00, n. 18. 2015.
- BULHÕES, E. M. R. KLOTZ, S. K. V. MOTA, I. S. A. TAVARES, T. C. SANGUÊDO, J. B. CIDADE, C. A. S. Projeto de gestão integrada da orla marítima: a experiência do município de Campos do Goytacazes, Rio de Janeiro, Brasil. Sociedade e natureza, Uberlandia. 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014
- BRILLAT-SAVARIN, J-A. A fisiologia do gosto. São Paulo. Companhia das Letras, 1995.
- CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5.
- CEZAR, L. S. Saberes contados, saberes guardados: a polissemia da congada de São Sebastião do Paraíso, Minas Gerais. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 187-212, jul./dez. 2010.
- CEZAR, L. S., & THEIS, R. (2020). Ser ou não ser pescadora artesanal? Trabalho feminino, reconhecimento e representação social entre marisqueiras da Bacia de Campos, RJ. Revista De Antropologia, 2020.

- COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. Caderno Espaço Feminino, 19(1). 2009.
- CONTRERAS, J. GARCIA, M. Alimentação, sociedade e distinção social. In: CONTRERAS, J. GARCIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro. Editora FioCruz, 2011. p. 211 a 287.
- DAMATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DELPHY, C. O inimigo principal: a economia política do patriarcado. Revista Brasileira de Ciência Política, nº17. Brasília, maio - agosto de 2015.
- DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares Curitiba: 1902-1950. UFPR, Curitiba, PR. 2003.
- DOUGLAS, M. Pureza e perigo. "Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu". Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 39), s.d. (trad. por Sônia Pereira da Silva, 1991).
- EDUARDO, T. A. WERNECK, C. P. BULHÕES, E. M. R. A importância da orla de Farol de São Thomé para Campos dos Goytacazes, RJ e sua inserção no plano diretor. CADEGEO (Caderno de estudos geoambientais), UFF. 2017.
- FEDERICI, Silvia. Calibã e a Bruxa: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Elefante, 2017.
- GEERTZ, C. A interpretação das culturas. I.ed., IS.reimpr. - Rio de Janeiro:LTC, 2008.
- GIARD, L. Segunda parte: cozinhar. In: CERTEAU, M. de, GIARD, L. MAYOL, P. A invenção do cotidiano v 2, Morar, Cozinhar. Petrópolis. Vozes, 12 ed. 2013.
- GIORDANI, L. A alimentação como mecanismo de construção de identidade: o caso de imigrantes italianos no RS. Dissertação (mestrado em Antropologia) UFRGS. 2020.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. Cadernos de Pesquisa, v. 37, n. 13, p. 595-609, set/dez 2007.
- HOBBSBAWM, E; RANGER, T. A invenção das tradições. São Paulo: Paz e Terra, 1997.
- HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. Trad. de Laurent Léon Shaffter. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1990.
- IPHAN. Modo artesanal de fazer queijo de Minas : Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba) / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. – Brasília, DF. 2014.

IPHAN. Sistema agrícola tradicional do Rio Negro / coordenação, Diego Simas e Yêda Barbosa. – Brasília, DF : IPHAN, 2019.

IPHAN. Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí. - Brasília, DF. 2009.

KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. In: HIRATA, H. [et al.] (orgs.). Dicionário Crítico do Feminismo. São Paulo: Ed. Unesp, 2009.

LAKATOS, E. M. MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica - 5. ed. - Atlas. São Paulo. 2003.

LÉVI-STRAUSS, C. Mitológicas I - O cru e o cozido. Tradução de Beatriz Perrone Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

LIMA, R. S. NETO, J. A. F. FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. In: Demetra: alimentação, nutrição e saúde. 2015. p. 507 a 522.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. V.7, n. 16, pág 01 - 10, 2001.

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, AM.; GARCIA, RWD.(orgs). Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33. 2004, p. 25-39.

MACIEL, M. E. MOREIRA, E. Tradições alimentares e comidas emblemáticas. Iluminuras. UFRGS, Porto Alegre, v. 20, nº51. 2019, p. 10 a 25.

MATTA, R. El patrimonio culinario eruano ante UNESCO: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades. Berlin, 2012.

MAUSS, M. Sociologia y Antropologia. Madrid: Tecnos, 1971.

MERLO, P. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. Interseções: revista de estudos interdisciplinares, Rio de Janeiro, v. 13, nº1, p. 26 a 39, 2011.

MENEZES. Sônia de Souza Mendonça. Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares. Revista GEOgrafias, v. 03, p. 44-62, 2015.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de

Ciências Sociais. Vol. 16 nº 47 outubro/2001.

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Senac; 2008.

MORAIS, L. P. de. GIMENES, M. H. E. G. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008.

OLIVEIRA, T. M. SILVA, G. B. O gosto pelo regional: contribuições da gastronomia para os estudos sobre cozinha regional. Revista sobre história e geografia Ágora. UniSC. V. 1, nº 1. 2021, p. 232 a 246.

ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo. Editora Brasiliense, 1985.

POLLAK, M. Memória, Esquecimento, Silêncio. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

RIBEIRO, N. S. Guardiãs das tradições pesqueiras: arte, gênero e modo de vida em Arraial do Cabo. Tese (doutorado em Políticas Sociais) UENF, Campos dos Goytacazes, RJ. 2020.

RIBEIRO, N. NASCIMENTO, G. do. Guardiãs das tradições: mulheres da pesca em Arraial do Cabo - RJ. Humanas Sociais e Aplicadas, 10(29), 2020, p. 20-33.

SANTOS, Myrian Sepúlveda. Memória coletiva, trauma e cultura: um debate. In: Revista USP, n. 98, São Paulo, jun.-jul.-ago., 2013, p. 51-68.

ROCHA, E. F. C. d. A ocupação do ecossistema de manguezal: um estudo etnográfico na comunidade do Buraco Fundo, em Gargaú- São Francisco do Itabapoana-RJ. Trabalho de Conclusão de Curso, Monografia (Especialização em Educação Ambiental). Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense, Campos dos Goytacazes, 2013.

SILVA, Marilu Albano da. Cozinha: espaço de relações sociais. Iluminuras, v. 10, n. 23, n.p., 2009.

SILVA, H. R. C. Saberes do litoral: comida e identidade nos territórios pesqueiros de Brejo Grande/SE. XIII ENANPEGE

TERRA, D. C. T.; DITTY, J. M. ; TOTTI, M. E. F. Abandonada e aproveitada: o redistritamento informal de Quixaba, RJ. Petróleo Royalties e Região, [S. l.], v. 15, n. 57, 2023.

THEIS, R. “Marisqueiras” da Bacia de Campos: relações de gênero e o trabalho da mulher na pesca artesanal do Rio de Janeiro. Dissertação (mestrado em Políticas Sociais) UENF, Campos dos Goytacazes, RJ. 2018.

ZANETTI, C. C. T. Relação pescador-pescado e a reinvenção da comida cabocla pós rompimento da barragem de Fundão (2015): um estudo de caso sobre a cultura alimentar na Vila de Regência Augusta, Linhares, ES. Dissertação (mestrado em Sociologia Política) Universidade de Vila Velha. 2021.

WOORTMANN, Ellen. F. Da complementaridade à Dependência, a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do nordeste. Brasília. Série Antropológica. 1991.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5- 17, 2013.

WOORTMANN, Klaas. Casa e família operária. *Anuário Antropológico*, [S. l.], v4 5, n4 1, p4 119-150, 1981.

APÊNDICE

Roteiro de Entrevista

Perguntas introdutórias da entrevista

Bloco I (entendendo sua história como pescadora, sua rotina de trabalho dentro e fora de casa)

- Sua história enquanto pescadora/marisqueira;
- Em quais atividades do universo da pesca realiza;
- Se tem filhos/eles realizam atividades dentro do universo da pesca;
- Entender a rotina doméstica da casa/quem realiza a atividade relacionada a alimentação da casa

Bloco II (memória, registros e alimentação)

- Como e com quem aprendeu a cozinhar?
- Você gosta de cozinhar?
- Quais são as suas primeiras memórias relacionada a comida feita em sua casa durante a sua infância?
- O que era tradicional comer na sua casa que está presente em sua memória até hoje? E você sabe preparar ainda hoje?
- Como eram transmitidos os saberes culinários em sua família? Existia algum livro de receita? E nos dias atuais, você possui algum registro de suas receitas?
- Você acha que sua alimentação mudou com o passar do tempo? suas receitas modificaram ou ainda são feitas de forma que aprendeu no passado?

Bloco III (cozinha local, pertencimento, receitas compartilhadas)

- Quais são as receitas preparadas a partir do que é pescado por vocês aqui em Farol?
- Qual o prato, na sua opinião, que constitui a cozinha do pescador aqui em Farol?
- Existe aquela comida feita nos tempos difíceis? (quando se fica desprovido de condições financeiras para comprar algum alimento)
- Vocês costumam compartilhar receitas entre mulheres da comunidade ou em outros locais compartilhados? (serviço, lazer)

- Existe algum momento em que vocês cozinham juntas? (alguma festividade ou eventos)