

Gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial

Feijoada, moqueca, acarajé, entre outras delícias brasileiras são mais do que simples pratos tradicionais, são parte de nossa identidade.

A nossa gastronomia, poderoso instrumento de atração de turistas, começa a ser tratada e protegida como expressão da cultura nacional. Quando pensamos na Itália logo associamos à pizza, o crepe é sinônimo da França e o hambúrguer os Estados Unidos. E o Brasil?

Qual é o nosso símbolo gastronômico?

O acarajé baiano obteve registro tal qual uma obra de arte tombada em 2005. Primeiro passo para que as receitas tradicionais de nossas avós comecem a ser tratadas como patrimônio nacional e, como tal, sejam protegidas.

A comida é muito mais que um simples alimento, se levarmos em consideração os aspectos culturais, geográficos, climáticos, entre outros, o tipo de alimentos, ingredientes e o modo de fazer constituí traços importantes daquele grupo de pessoas, a sua relação com meio e muitos aspectos de sua vida em sociedade.

No Brasil além da identidade, a gastronomia é um painel que ilustra toda nossa diversidade, cores, aromas e sabores dos mais diferentes.

http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39 Acesso em 5 de abril de 2019

Bens Culturais Imateriais ligados a gastronomia inscritos no IPHAN:



Ofício das Baianas de Acarajé

Este bem cultural de natureza imaterial, inscrito no Livro dos Saberes em 2005, é uma prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origens no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de escravos dessa região.

Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como a indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana.



Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas

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

Como todo queijo artesanal feito no Brasil, as bases originais do modo de fazer queijo nas Gerais, vêm da tradição portuguesa da Serra da Estrela, na região central de Portugal. E, como todo produto cultural, ao longo do tempo transformou-se dinamicamente e buscou aderir-se à realidade local, fundamentando estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhes são próprios.



Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (RS)

As Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu) foram inscritas pelo Iphan, no Livro de Registro dos Saberes, em maio de 2018, após a reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em Brasília (DF). Pela primeira vez, os conselheiros analisaram, a um só tempo, os dois instrumentos de proteção - tombamento e registro - que abrangem os aspectos arquitetônicos e artísticos associados ao modo de fazer os doces nessa região.

Para a maioria das doceiras e doceiros, esse ofício é a continuidade das trajetórias de suas famílias, principalmente no meio rural, entre os produtores de doces de frutas, que se encontram profundamente ligados à região colonial - um espaço de vivências, trabalho e afetos. Assim, o registro das Tradições Doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas contemplam o espaço de ocorrência e os sentidos que a elas são atribuídos, por grupos detentores, e se justifica tendo em vista seu valor identitário e a relação demonstrada entre o saber doceiro e o território referido.

<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/872> Acesso em 5 de abril de 2019