
**GASTRONOMIA E PATRIMÔNIO CULTURAL: OS CASOS DA COZINHA
TRADICIONAL MEXICANA E DO OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ**

Leandro Henrique Magalhães*

RESUMO

Este trabalho pretende abordar as relações existentes entre os conceitos de Patrimônio Cultural Imaterial e Gastronomia, a partir do estudo de dois casos específicos: da Cozinha Tradicional Mexicana, reconhecida como Patrimônio Cultural da Humanidade em 2010, e do Ofício das Baianas de Acarajé, reconhecido pelo IPHAN como Patrimônio Cultural Imaterial em 2005, quando inscrito no Livro dos Saberes. Em ambos, é possível identificar vínculos identitários comunitários que são extrapolados e ganham proporções nacionais e internacionais, como no caso mexicano, com sua apropriação pelo mercado de alimentação e do turismo. Pretende-se ainda avaliar quais os elementos que os levaram a serem considerados Patrimônio Cultural Imaterial, quais as políticas de salvaguarda adotadas e quais as dificuldades enfrentadas pelas comunidades na manutenção de sua identidade e práticas gastronômicas.

Palavras-chave: Gastronomia. Cozinha tradicional mexicana. Ofício das baianas de Acarajé.

226

ABSTRACT

This study intends to address the relationship between the concepts of Intangible Cultural Heritage and Gastronomy, based on the study of two specific cases: the Traditional Mexican Cuisine, recognized as World Cultural Heritage in 2010, and the Art of the “Baianas do Acarajé”, recognized by IPHAN (National Institute of Historic and Artistic Heritage) as Intangible Cultural Heritage in 2005, when it was registered in the Book of Knowledge. In both, it is possible to identify exceeding community identity links that gain national and international proportions, as in the Mexican case, as well as its appropriation by the food and tourism markets. The aim is also to assess what elements led them to be considered the Intangible Cultural Heritage, which safeguard policies were adopted, and what difficulties were faced by the communities to maintain their identity and gastronomic practices.

Keywords: Gastronomy. Traditional mexican cuisine. Art of the “Baianas de Acarajé”

GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

O conceito de Gastronomia está intimamente vinculado ao de cultura e, assim, à concepção de bem cultural adotado pela Organização das Nações Unidas para a Educação,

* Centro Universitário Filadélfia - UniFil

Ciência e Cultura – UNESCO e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. Segundo Rosana Fernandez Medina Toledo (2010, p. 03):

Todos os seres humanos, ou até diria, todos os seres vivos, nascem e procuram um alimento. O ato de se alimentar sustenta um pilar primordial e que todo humano está inserido: cultura. Esse ato caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano. A escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética.

De acordo com Renata Menasche (2011), o saber mais comum entre os seres humanos é o ato de se alimentar, concomitantemente universal e único, sendo, na percepção da autora, revelador das culturas. Ou seja, o homem se alimenta de acordo com a sociedade em que está inserido, o que define suas opções sobre o que é comestível e o que é proibido. Este fato leva à associação do ato de alimentar-se com expressões que remetem a memórias e identidades de uma comunidade, formatando o que a autora denomina de sistemas culinários:

Y es así que recetas heredadas, platos tradicionales, productos e ingredientes locales, especies y variedades nativas, prácticas alimentarias cotidianas y comidas festivas, así como utensilios y objetos de todo orden que componen la cultura material relacionada con la producción y consumo de alimentos, mecanismos de sociabilidad a través de los cuales se da su circulación y, además, espacios en que se realizan prácticas asociadas al acto de comer - incluyendo ahí mercados y ferias, entre otros- componen “sistemas culinarios” que, al mismo tiempo en que son “constituidos por”, constituyen modos de vida y visiones específicas del mundo (MENASCHE, 2011, p.05).

227

A comida pode ser entendida como sistema culinário, ao fazer parte de um conjunto que enfatiza as relações sociais e simbólicas (BITAR, 2008). Ou seja, “Os costumes e hábitos de uma população e de um lugar são conhecidos também através da culinária praticada, que contribui para a formação de seu patrimônio imaterial (SANTOS, 2012, p. 08).” É assim, a partir da relação entre comida e cultura, que se pode entender o motivo que leva saberes e práticas alimentares a serem considerados bens culturais.

Neste sentido, a comida e a alimentação devem ser entendidas como categorias social e culturalmente construídas, podendo ser identificadas como Patrimônio Cultural à medida que assumem importância, especialmente ao se associarem às leituras sociais e simbólicas daí possibilitadas. Este fato leva a uma valorização das mesmas como elementos de identidade comunitária, regional ou nacional (BITAR, 2008). Inserem-se no que comumente se chama de

Patrimonialização da Cultura, quando se busca legitimar identidades e grupos, podendo ainda ser instrumentalizado para reparar danos históricos (MARTINS, 2011).

Desta forma, é possível considerar a comida como um bem cultural, ou ainda, como Patrimônio Cultural. O conceito de Patrimônio Cultural vem se aproximando cada vez mais das manifestações humanas, indo além do arquitetônico, especialmente ao se apropriar da antropologia, integrando aportes de grupos e segmentos sociais que, em muitos casos, tinham suas representações marginalizadas. Ou seja, passa-se a valorizar não apenas os exemplares da cultura erudita, mas também as manifestações como as festas, ofícios e a alimentação, afetando diretamente aspectos da Gastronomia (CASTRIOTA, 2009).

No livro intitulado *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, de Dolores Freixa (2008, p.19), a autora afirma que “a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos”. Ainda segundo a autora, quando se analisa a alimentação a partir de aspectos das tradições sociais e religiosas, dos gostos e conhecimentos vinculados ao saber de determinada localidade ou povo, estamos falando de Gastronomia.

Entende-se aqui Patrimônio Cultural como lugar de fazeres sociais, espaço privilegiado de conflitos e de constituição de memórias coletivas, o que leva a importância da identificação de campos de manifestações simbólicas, fundamentais para a construção da identidade social, entendida como múltipla e contraditória em diversos aspectos, mas unitária em outros. É ainda possuidor de diferentes falas e experiências, ao não pertencer a um grupo exclusivo, mas ao conjunto da sociedade. Isto justifica a busca de uma ampliação da noção de preservação e salvaguarda, possibilitando que seja apropriado por diversos grupos e permitindo que outros, que não os pertencentes às instituições hegemônicas, preservem suas identidades e poderes a partir da identificação de bens culturais próprios. Nesta perspectiva, vem ganhando importância o chamado Patrimônio Cultural Imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares, com sua preservação estando intimamente vinculada ao valor e significado para a comunidade envolvida (MARTINS, 2011).

Como neste artigo serão abordadas a Cozinha Tradicional Mexicana, reconhecida como Patrimônio Cultural da Humanidade em 2010 pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura - UNESCO, e o Ofício das Baianas de Acarajé, reconhecido

pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN como Patrimônio Cultural Imaterial em 2005, é importante considerar como estes organismos entendem este conceito.

De acordo com a UNESCO:

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados (UNESCO, 2012).

229

Para essa Organização, o Patrimônio Cultural Imaterial tem vínculo direto com as comunidades e com os conhecimentos e tradições transmitidas dos antepassados para o tempo presente. Há também uma preocupação evidente com a manutenção da diversidade cultural frente ao avanço da globalização, com estes bens culturais sendo considerado um acervo de conhecimentos e técnicas fundamentais para a manutenção de identidades tanto nos países desenvolvidos como nos em desenvolvimento.

Renata Menasche (2011), partindo da preocupação da UNESCO em relação ao Patrimônio Cultural Imaterial, mas especificamente no que se refere a alimentação, lembra que foi no final do século XX que a arte culinária converteu-se, efetivamente, em Gastronomia. Segundo a autora, uma das consequências foi a valorização de produtos locais e artesanais, vinculados a um território ou a uma cultura, demonstrando a possibilidade e a necessidade de pensar a globalização aliada a localidade, o que favorece a identificação da Gastronomia como Patrimônio Cultural:

Es importante tener en cuenta lo dicho en el apartado anterior: la idea de que, com la globalización, al movimiento de homogenización de la alimentación corresponde otro, de sentido inverso, marcado por la segmentación Del consumo y por la afirmación de lo local (MENASCHE, 2011, p.08).

O IPHAN parte do conceito de Patrimônio Cultural Imaterial definido pela UNESCO, organizando os bens culturais da seguinte forma:

Os bens são agrupados por categoria e registrados em livros, classificados em: Livro de Registro dos Saberes, para os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; Livro de Registro de Celebrações, para os rituais e festas que marcam vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social; Livro de Registros das Formas de Expressão, para as manifestações artísticas em geral; e Livro de Registro dos Lugares, para mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas (IPHAN, 2012).

No caso da gastronomia e da alimentação, estão vinculadas ao livro dos saberes, enquanto que a UNESCO as entendem de forma mais ampla, vinculada a cozinhas. No caso da Cozinha Tradicional Mexicana, a mesma é entendida como parte de um modelo cultural completo, compreendendo atividades agrárias, práticas rituais, conhecimentos e técnicas culinárias, além de comportamentos comunitários ancestrais (UNESCO, 2012).

Entende-se por cozinha os sistemas alimentares vinculados a uma comunidade e a um povo, que possuem características próprias e singulares (MACIEL, 2005). As cozinhas também definem identidades, e assim, hábitos e práticas comunitárias, formando um panorama coerente e integrado a outros elementos da vida cotidiana.

230

Tratando de cozinhas como de identidades, a conhecida frase de Brillat-Savarin, 'Dize-me o que comes e te direi quem és', foi transformada em 'Diga-me o que comes e te direi de onde vens'. Indo mais longe, Sophie Bessis (1995: 10) afirma: 'Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui'. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (MACIEL, 2004, p. 27).

Desta cozinha, muitas vezes, há algum prato que se destaca, seja pelas suas características próprias, seja pelo significado que tem para os grupos, sendo assim definidos como pratos típicos, com muitos destes passando a serem considerados bens culturais (GIMENES, 2006; MAGALHÃES, 2012). Este foi o caso do Acarajé que, em um primeiro momento, foi tido como bem cultural a partir do bolinho em sua materialidade, restrito ao seu modo de fazer. Em um segundo momento percebeu-se a importância de envolver outros elementos como a preparação do tabuleiro, a indumentária, o “fazer o ponto” e o sistema de

crenças vinculado ao ofício das baianas, sendo inserido no livro dos saberes, que considera os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades (MARTINS, 2011; IPHAN, 2012).

A COZINHA TRADICIONAL MEXICANA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

A Cozinha Tradicional Mexicana foi inscrita na lista representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade durante a 5ª. Reunião do Comitê Intergovernamental realizada no Quênia, em novembro de 2010. O comitê entendeu que o bem cultural cumpre as exigências contidas nos critérios de inscrições na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, destacando-se: o fato de ser um elemento fundamental para a identidade cultural das comunidades que a praticam, sendo transmitidas de geração em geração; que sua inserção na lista pode fomentar o respeito à diversidade cultural e criatividade humana, e; o envolvimento das comunidades nas medidas de salvaguarda, mesmo antes de sua inserção na lista, e na preparação dos projetos e medidas encaminhadas a UNESCO, garantindo-se assim uma participação do Estado e das comunidades interessadas (UNESCO, 2012).

De acordo com Marcia Silva (2012), a Cozinha Tradicional Mexicana foi inscrita devido a sua capacidade de evoluir e, ao mesmo tempo, manter sua autenticidade, a partir da preservação de elementos como “el chile, el maíz y el frijol”. Neste caso, deve-se considerá-la também como um modelo cultural complexo, que compreende as atividades agrárias, os conhecimentos práticos anteriores, as técnicas culinárias, costumes e modos de comportamento comunitários ancestrais, além de vincular-se a algumas celebrações tradicionais mexicanas, como o Dia dos Mortos. Apesar de ocorrer predominantemente no Estado de Michoacán, a festividade possui grande importância nacional, com o prato denominado “tamales de maíz” presente nas oferendas de praticamente todos os grupos étnicos e estratos sociais (ITURRIAGA, 2007).

Deve-se considerar ainda, segundo José N. Iturriaga (2007), que a Cozinha Tradicional Mexicana possui aspectos que vão além da Gastronomia, envolvendo a religiosidade, rituais e tradições que se mantem vivos até os dias atuais. É assim uma matriz

de antigos conhecimentos que se transformaram e enriqueceram nas diferentes etapas de mestiçagem vivenciadas pelo país. Deve ser ainda considerada como um conjunto cultural que envolve práticas comunitárias e familiares, constituindo-se como um fator de coesão social e identidade nacional.

O fato de o México possuir uma notável diversidade cultural e natural, multiplicada com a mestiçagem com espanhóis e negros, tem reflexos na alimentação, levando a uma mestiçagem gastronômica que garante o reconhecimento internacional de sua cozinha. Segundo José N. Iturriaga (2007), o México é o quarto país em diversidade natural e o segundo em diversidade cultural, perdendo apenas para a Índia, possuindo atualmente sessenta e duas línguas vivas, muitas delas com origens pré-colombianas. Vale ressaltar que, de acordo com o autor, quando um povo mantém sua língua, mantém também a maioria de suas manifestações culturais, o que inclui a Gastronomia.

A inserção da Cozinha Tradicional Mexicana na lista da UNESCO reforça os vínculos entre Gastronomia e Patrimônio Cultural Imaterial, especialmente ao considerar que os procedimentos de preparação como a “nextamalización”, o uso de utensílios de cozinha, seus conhecimentos e técnicas, são essenciais para a expressão de uma identidade comunitária que se consolida em um sentimento de identidade nacional, regional e local (SILVA, 2012).

Neste sentido, segundo Yuriria Iturriaga (2010, p. 59):

[...] gastronomía [...] siendo um fenómeno social complejo y completo alrededor de La alimentación, esta declaración de la UNESCO, porque es vinculante, representaría para México el argumento jurídico internacional decisivo para declarar la “excepción cultural” de la milpa milenaria, también compleja y completa, que con sus amplias variaciones de plantas constituye la base de una gastronomía antiquísima y variada en las distintas regiones del país.

Ainda segundo a autora, um dos grandes desafios a serem enfrentados a partir do reconhecimento da Cozinha Tradicional Mexicana como Patrimônio Cultural Imaterial é a política de salvaguarda a ser adotada, devido principalmente a especulação comercial e turística que vem sofrendo após sua inserção na lista. Vale ressaltar aqui, ainda segundo a autora, que o Comitê Intergovernamental para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial entende que o comércio não é, *a priori*, desqualificador, tendo em vista seu papel de desenvolvimento no interior das comunidades. A autora entende, no entanto, que uma comercialização excessiva e sem controle pode desnaturalizar o bem cultural, devendo ser

realizado pelas comunidades e não pela iniciativa privada. Outro fator destacado é que o comércio não deve afetar os rituais, práticas sociais e saberes, mas ao contrário, deve assegurar que as comunidades sejam as maiores beneficiadas. Dentre as medidas adotadas para a salvaguarda, e criticadas pela autora, estão:

- um projeto de educação para o patrimônio que envolve mais uma adequação das comunidades as normas de higiene, manejo de alimentos e administração de acordo com as normas turísticas, do que um projeto voltado para a tradição e a sensibilização daqueles que desconhecem o bem cultural em questão;
- orientação à formação de microempresas envolvidas nas rotas turísticas, muitas vezes desconectadas com as comunidades ou envolvendo poucos elementos locais, que se preocupam mais em cozinhar do que com os aspectos culturais que envolvem a cozinha;
- propõe a realização de encontros acadêmicos, que acabam reduzidos a eventos com finalidade turística/empresarial, com as cozinheiras atuando como apresentações folclóricas, como uma exibição passiva.

233

Cabe recordar, como ejemplo de, en el mejor de los casos, ignorancia sobre el concepto de PCI que padecen los miembros del CCGM, el evento parisino realizado en 2005 em ocasión de la primera candidatura para la declaratoria de "patrimonio de la humanidad" con el expediente "Pueblo de maíz".⁸ Los fundadores del susodicho Conservatorio escogieron para el evento un lujoso salón aterciopelado en un famoso hotel y escogieron servir con la estética minimalista de la nouvelle cuisine los deliciosos platillos preparados por las cuatro cocineras tradicionales mexicanas que llevaron a París. Todo ello, según dijeron la coordinadora del evento y el chef ejecutivo: "para subir de categoría la cocina mexicana en vista de que concursaba para ser reconocida como patrimonio de la humanidad (ITURRIAGA, 2010, p. 57).

Uma adequada política de salvaguarda, para o caso da Cozinha Tradicional Mexicana, deve garantir: recuperação dos solos onde ainda existe o saber campesino, evitando sua migração; o fortalecimento do auto consumo, garantindo a continuidade do saber culinário e a fabricação de produtos artesanais relativos a comida; e a comercialização de produtos de qualidade, no mercado nacional, para então tornar-se exportadora de produtos orgânicos, em um comércio justo (ITURRIAGA, 2010).

O OFÍCIO DAS BAIANAS DO ACARAJÉ COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Segundo dados do IPHAN, o Ofício das Baianas do Acarajé foi registrado como bem cultural imaterial, no Livro dos Saberes, no ano de 2005, consistindo “em 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” (IPHAN. 2012).

É importante ressaltar que, assim como os demais bens culturais registrados pelo IPHAN, e vinculados a Gastronomia, como o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras e o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre/ Alto Paranaíba, estamos tratando de um saber. No caso do Ofício das Baianas do Acarajé, este envolve a produção do acarajé, um bolinho de feijão fradinho, moído em pilão de pedra, temperado e frito em azeite de dendê. Sua origem é a África Ocidental, especificamente o Golfo do Benim, introduzido no Brasil pela vinda dos escravos. É marcado pela predominância do comércio feminino e sua indumentária, característico dos ritos do candomblé. Para venda, o bolinho é comumente acompanhado de vatapá, caruru e camarão seco, exposto em um tabuleiro que contém, dentre outros quitutes, o abará, a passarinha, mingaus, lelê, pé de moleque e outros (IPHAN, 2012).

Ainda segundo o *site* do IPHAN (2012), “a feitura das comidas de baiana constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé e constituinte de forte fator de identidade na cidade de Salvador”.

Esta continuidade histórica, ressaltada pelo órgão oficial, deve ser refletida, tendo em vista o intenso processo de ressignificação pelo qual este ofício passou nos últimos séculos e os problemas que vem enfrentando nos debates em torno das políticas de salvaguarda. Um dos elementos principais a serem considerados, de acordo com Nina Pinheiro Bitar (2008), é o fato de que os saberes que envolvem o ofício partem de um sistema de significados que transita entre o sagrado e o profano, entre a comida de santo e comida típica, por ser ofertado tanto a humanos como aos deuses vinculados ao universo do candomblé: em Iorubá, o alimento significa “comer fogo”, acará + ajeum, ofertado a Xangô e a Iansã.

Por ser comida humana, além de comida dos santos, e marca de uma identidade baiana, o comércio e o consumo do acarajé vêm causando intensos conflitos, assim como dificuldades na definição de uma política de salvaguarda que considere os diversos significados e interesses que o envolvem.

De acordo com Vagner José Rocha Santos (2012), o comércio do Acarajé nas ruas de Salvador tem início no século XIX, com as escravas ganhadeiras. Teria sido por meio delas que uma dieta baseada no azeite de dendê e produtos africanos adquiriram dimensão pública, pois, “ao deixarem a cozinha da Casa Grande, os escravos inauguram, nos centros urbanos, a prática de comercialização de quitutes em via pública” (SANTOS, 2012, p. 02). É neste sentido que o autor entende as Baianas do Acarajé como herdeiras das escravas de ganho, ou ganhadeiras, em um processo de resistência ao preconceito sofrido pela mulher negra. Segundo o autor, o mercar, que se estende do século XIX ao XXI, deve ser entendido como uma ação que vai além da sobrevivência, ao construir um intrincado universo cultural, onde a comida e ofícios de venda criam vínculos com os ancestrais africanos. Ressalta ainda que muitas negras vendiam o acarajé para custear as obrigações de iniciação religiosa, recebendo autorização para preparar e comercializar o alimento motivo de Iansã, fazendo com que o universo do acarajé fosse cercado pela ancestralidade, sacralidade e tradição.

Atualmente, assiste-se uma série de conflitos sociais decorrentes da mobilidade religiosa próprias dos séculos XX e XXI, e da ressignificação do acarajé, daí decorrente. Este é o caso da apropriação, descaracterização e proibição da venda do Bolinho de Jesus (ou Acarajé de Jesus), nome dado por grupos neopentecostais ao acarajé, a partir de um deslocamento do alimento, do candomblé para a comunidade evangélica, que encontra aí uma maneira de manter os vínculos anteriores, e assim, seus laços identitários.

Nas palavras de Nina Pinheiro Bitar (2008, p. 07):

A sua venda também é marcada por regras, sendo tradicionalmente uma atividade feminina quase sempre filiada à Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, cujos modos de fazer, assim como as vestes, são extremamente demarcadas. Atualmente também é um ofício exercido por homens (caso do Bairro de Brotas) e por pessoas que não são ligadas ao candomblé, principalmente os evangélicos com o “acarajé de Jesus”. Neste contexto, o acarajé é re-significado, objeto de rivalidade entre as baianas do candomblé e as da igreja evangélica. Disputa essa que envolve o universo simbólico e comercial.

Apesar dos conflitos e da proibição de comercialização do bolinho pelos evangélicos neopentecostais, a aproximação com a Igreja Católica não é questionada, aceitando-se a figura de Santa Bárbara como padroeira das Baianas de Acarajé, em um sincretismo com Iansã, e a distribuição do Acarajé na Porta da Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, reconhecido como Patrimônio Imaterial da Bahia desde 2008. Além disso, outras alterações são mais facilmente aceitas, como o ritual de arrumação do ponto, a fritura do bolinho na hora da compra, o acréscimo de recheios, a substituição do moinho de pedra pelo elétrico, o que denota as dificuldades de definição de políticas de salvaguarda em torno de um bem cultural imaterial (SANTOS, 2012, p.06).

De acordo com Patrícia Martins (2011), o registro de um bem cultural constitui-se como figura jurídica que visa criar uma distinção formal entre os chamados bens materiais e imateriais, distinguindo o tombamento, para os bens materiais, da salvaguarda, para aos bens imateriais. No caso do Ofício das Baianas de Acarajé, a Instituição Gestora de Salvaguarda é a Associação das Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia - ABAM, localizado no Centro Histórico do Pelourinho. Foi constituída em 1992, devido ao crescimento do ofício, associado ao desenvolvimento do turismo e a valorização da atividade no mercado tendo, atualmente, cerca de quatro mil mulheres registradas. Até aquele momento, o comércio esteve vinculado quase que exclusivamente as mulheres e aos cultos afro-brasileiros, sendo que a ABAM teria o desafio de manter as características tidas como tradicionais desta prática:

As baianas, que desde o século XVII viam sua atividade ser recorrentemente regulamentada, passam a seguir normas estabelecidas pela Abam, pela prefeitura de Salvador e órgãos de vigilância sanitária. Desde o tabuleiro, até suas vestimentas foram devidamente normatizadas (MARTINS, 2011, p. 07).

A criação oficial e a regulamentação deu-se pelo Decreto Municipal 12.175/1998, estabelecendo padrões de vestimenta, normas de higiene e preparação, e regras para organizar o tabuleiro, visando a profissionalização e qualificação dos agentes vinculados ao ofício. Como visto, em 2005 passa a integrar o livro dos saberes do IPHAN, e, em 19 de janeiro de 2010, a partir da lei 12.206, estabelece-se o dia 25 de novembro como o Dia Nacional das Baianas de Acarajé (SANTOS, 2012).

O processo de constituição do Ofício das Baianas do Acarajé como bem cultural imaterial foi marcada pela afirmação identitária deste grupo, sendo, em certa medida,

apropriado pela prática do turismo e marcado por conflitos e contradições. Por isso a necessidade, segundo Patrícia Martins (2011), de um plano de salvaguarda que considere a diversidade de atores, alie interesses governamentais, associativos e comunitários, considere a necessidade de comunicação entre mundos distintos, e assim, tradutores de diferenças culturais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo procurou, a partir do estudo de dois bens culturais específicos, entender os elementos de aproximação entre a Gastronomia e o chamado Patrimônio Cultural Imaterial. Em ambos os casos, foi possível identificar traços identitários locais e comunitários que foram extrapolados e passaram a ser considerados como bem cultural nacional, no caso do Ofício das Baianas de Acarajé, e Patrimônio Cultural da Humanidade, no caso da Cozinha Tradicional Mexicana. Neles, identificaram-se tensões entre elementos tradicionais e modernos, em um esforço das comunidades envolvidas em manter sua autenticidade. Este se torna ainda mais necessário à medida que estes bens passam a ser comercializados fora do espaço das comunidades, ou ainda apropriados de forma não planejada pelo turismo e pelas redes de comercialização de alimentos.

Outro desafio é considerar a mobilidade social e religiosa que marca ambos os bens, pois neles a Gastronomia tem vieses importantes, havendo aproximações que se confundem com manifestações religiosas e que acompanham aqueles que, por algum motivo, perdem o vínculo com a fé, mas não com o alimento que a representa. Também a mestiçagem é um desafio a ser considerado, devido as apropriações e transformações que os alimentos vêm sofrendo no decorrer do tempo, à medida que novas contribuições são incorporadas ao bem.

Por fim, é fundamental considerar que, em último caso, o bem cultural está vinculado a identidades comunitárias, que só faz sentido aliado a elas e caso se desconfigure a tal ponto que deixe de ser reconhecido pelos principais envolvidos, deixa também de ser entendido como bem cultural, e assim, como Patrimônio Cultural Imaterial.

REFERÊNCIAS

- BITAR, Nina Pinheiro. “Comida de Santo” e “Comida Típica”: um estudo do Ofício das Baianas de Acarajé. *In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA*, 26., 2008, Porto Seguro-BA. *Anais [...]* Porto Seguro-BA: ABA, 2008.
- CASTRIOTA, Leonardo B. *Política cultural: conceitos, políticas, instrumentos*. São Paulo / Belo Horizonte: Annablume: IEDS, 2009.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. São Paulo: Senac, 2008.
- GIMENES, M.H.S.G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL*, 4., Caxias do Sul, 2006. *Anais [...]* Caxias do Sul: UCS, 2006.
- IPHAN - INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL.
Disponível em:
<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaInicial.do?jsessionid=7D953ED0C43292B95B1C47EB42FF246C>. Acesso em: 04 ago. 2012.
- ITURRIAGA, José N. La Identidad Alimentaria Mexicana como Fenómeno Cultural. *Archipiélago – Revista Cultural de Nuestra América*, v. 14, n. 56, p. 47-49, 2007.
- ITURRIAGA, Yuriria. Reflexões sobre a Cozinha Tradicional Mexicana e a UNESCO. *Archipiélago – Revista Cultural de Nuestra América*, v. 18, n. 70, p. 57-59, 2010.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. *In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- MAGALHÃES, Leandro Henrique; MARETTI, Mirian Cristina. *Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense*. Londrina-PR: UniFil, 2012.
- MARTINS, Patrícia. “Somos Todos Mestiços”: Patrimônio Imaterial como objeto de política pública no Brasil. *In: ENCONTRO FUNARTE DE POLÍTICAS PARA AS ARTES*, 1., 2011, Rio de Janeiro. *Anais [...]* Rio de Janeiro: FUNARTE, 2011.
- MENASCHE, Renata. Cuando la Comida se Convierte en Patrimonio: puntualizando la discusión. *In: MINGOTE CALDERÓN, José Luis (Coord.). Patrimonio Inmaterial, Museos y Sociedad: Balances y perspectivas de futuro*. Madrid: Ministerio de Cultura, 2011.
- SANTOS, Vagner José Rocha. O Acarajé nas Políticas Públicas: Reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil. *In: SEMINÁRIO SOBRE*

ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1., 2012, São Cristóvão-SE. *Anais [...]* São Cristóvão-SE: UFS, 2012.

SANTOS, Vagner José Rocha. O Acarajé nas Políticas Públicas: reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil. *In: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS*, 1., 2012, São Cristóvão-SE. *Anais [...]* São Cristóvão-SE: UFS, 2012.

SILVA, Marcia. *La Cocina Mexicana – Patrimonio Inmaterial de la Humanidade*. Disponível em: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/derecho/article/view/28685>. Acesso em: 04 ago. 2012.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. Uma Visão Estética da Gastronomia: uma formação docente. *Revela*, n. 07, jan./abr. 2010.

UNESCO - ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA. Disponível em: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>. Acesso em: 04 ago. 2012.