



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO
DA PAINEL À TELA: REPRESENTAÇÕES MÍDIÁTICAS DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR
COMO AFETO E IDENTIDADE CULTURAL EM MOÇAMBIQUE

FROM THE POT TO THE SCREEN: MEDIA REPRESENTATIONS OF FOOD HERITAGE AS
AFFECTION AND CULTURAL IDENTITY IN MOZAMBIQUE

SEQUETEIRO, Farida Rabia¹; RAFAEL, Júnior²; SILVA, Cassiana Marques da³

Resumo

Este artigo analisa como o programa *Belas Manhãs*, da TV Miramar, representa o patrimônio alimentar moçambicano, articulando elementos de comensalidade, afeto e identidade cultural. A partir de uma abordagem qualitativa com base nos Estudos Culturais, a pesquisa utiliza análise de conteúdo e análise do discurso para interpretar episódios com quadros culinários. Os resultados revelam que o programa reforça uma imagem híbrida e afetiva da culinária moçambicana, combinando tradição e contemporaneidade, e valorizando saberes domésticos e comunitários. Conclui-se que a televisão atua como mediadora simbólica na construção de identidades culturais alimentares em Moçambique.

Palavras-chave: Patrimônio alimentar; Televisão; Cultura; Identidade; Afeto.

1. Introdução

No contexto atual de intensas transformações socioculturais e mediatização da vida cotidiana, a alimentação ultrapassa sua função biológica para assumir significados simbólicos, afetivos e políticos. Em Moçambique, essa dimensão manifesta-se com força nas práticas alimentares que estruturam as identidades coletivas e preservam saberes tradicionais diante da globalização. Nesse cenário, a televisão emerge como arena estratégica para a circulação de sentidos sobre o patrimônio alimentar, convertendo o ato de cozinhar em performance cultural mediada por afetos e discursos identitários.

¹ Universidade Federal de Santa Maria, farida.sequeteiro@acad.ufsm.br

² Universidade Federal de Santa Maria, juniorrafaelrafael92@gmail.com

³ Universidade Federal de Santa Maria, cassiana.m.silva@ufsm.br



Partindo da análise da programação da TV Miramar, este artigo investiga como a televisão moçambicana representa o patrimônio alimentar nacional e articula essas representações com construções de afeto, tradição e identidade cultural. A escolha da emissora se justifica por sua expressiva audiência e por sua posição como espaço híbrido de negociação entre referências religiosas, populares e comerciais. A investigação concentra-se nos programas *Belas Manhãs* e *Noite de Louvor*, onde a culinária local é tematizada não apenas como prática, mas como narrativa simbólica e social.

A pesquisa adota como referencial os Estudos Culturais, com base nas contribuições de autores como Hall (2003), Williams (1979), Martín-Barbero (2003) e Canclini (1997), que compreendem a cultura como processo e disputa de significados. Metodologicamente, aplica-se a análise de conteúdo e a análise discursiva segundo Bardin (2011), com foco nas categorias de tradição, família, gênero e religiosidade. Ao explorar a mediação televisiva da alimentação, busca-se evidenciar como a comida, ao transitar “da panela à tela”, mobiliza memórias, afetos e identidades, revelando-se um campo fértil para refletir sobre os usos sociais da cultura e os sentidos de pertencimento na contemporaneidade.

2. Cultura, representação e identidade alimentar na mediação midiática

A compreensão do patrimônio alimentar como prática cultural exige uma abordagem crítica e ampliada do conceito de cultura. Raymond Williams (1979), um dos expoentes dos Estudos Culturais, destaca a complexidade semântica da palavra “cultura”, considerada por ele como “um dos dois ou três termos mais complicados da língua inglesa” (WILLIAMS, 1979, p. 15). Em sua formulação, a cultura pode ser entendida em três sentidos principais: como processo de desenvolvimento intelectual e espiritual; como modo de vida coletivo; e como um conjunto de práticas simbólicas. No campo dos Estudos Culturais, prevalece o entendimento da cultura como uma “totalidade vivida” (WILLIAMS, 1979, p. 10), que abrange desde as manifestações artísticas até os hábitos cotidianos, como a alimentação, os rituais de comensalidade e os afetos que estruturam a vida em comum.

Nesse contexto, Stuart Hall (2003) introduz a noção de representação como um processo ativo de produção de sentido, em que a linguagem — verbal, visual ou simbólica — desempenha um papel fundamental na constituição das identidades sociais. Como o autor afirma: “representar significa usar a linguagem para dizer algo com sentido sobre o mundo, ou para representá-lo de forma significativa para outras pessoas” (HALL, 2003, p. 51). Assim, as identidades são construções discursivas, “pontos de identificação e apego, produzidos dentro dos discursos e não fora deles” (HALL, 2003, p. 39). Aplicando esse entendimento ao universo midiático, compreende-se que quando a televisão exibe um prato típico, ela não apenas transmite uma prática culinária, mas inscreve essa prática em disputas simbólicas mais amplas sobre tradição, pertencimento e modernidade.

Jesús Martín-Barbero (2003) complementa essa leitura ao propor que os meios de comunicação não devem ser vistos apenas como canais de transmissão, mas como espaços de mediação cultural, onde os sentidos são constantemente negociados entre sujeitos e estruturas. Para o autor, é no processo de mediação que as culturas populares são reconfiguradas pela lógica midiática e, ao mesmo tempo, transformam os próprios meios de comunicação. Assim, os alimentos representados na televisão passam por processos de estetização, narrativização e ressignificação, o que os torna portadores de valores sociais, ideológicos e afetivos.

Nesse sentido, o patrimônio alimentar, conforme definido por Néstor García Canclini (1997), não se limita a coleções fixas de receitas ou objetos tradicionais, mas se constitui como “conjunto de práticas



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

que os grupos sociais selecionam como relevantes para sua memória e identidade” (CANCLINI, 1997). Trata-se de um patrimônio híbrido, vivo e disputado, continuamente reinventado no cotidiano por meio de saberes encarnados e práticas compartilhadas. A televisão, ao incorporar elementos da cultura alimentar em sua programação, atua como mediadora desses patrimônios em circulação, atualizando tradições e ativando pertencimentos afetivos.

Belas Manhãs

A análise empírica fundamentou-se em conteúdos audiovisuais veiculados nas plataformas digitais da TV Miramar (Facebook e YouTube), com foco no programa *Belas Manhãs*, no período de março a junho de 2025. Nos episódios analisados, verifica-se a valorização de saberes locais por meio da exibição de pratos típicos como *matapa*, *xima*, *biryani de frango*, *peixe vermelho* e *mandioca com atum*, sempre preparados por chefs convidados e apresentados em linguagem acessível e didática. As imagens reforçam uma estética visual doméstica e acolhedora, aproximando a cozinha televisiva da cozinha cotidiana.

Figura 1 – Chef Rosa prepara mandioca com atum no quadro culinário do programa Belas Manhãs.



Hibridização e identidade cultural

Outro aspecto notável é a presença de pratos que evidenciam a mistura de influências culturais, como o *biryani de frango*, preparado por chefs convidados e apresentado como símbolo de sofisticação e tradição ao mesmo tempo.



Figura 2 – Chef José prepara biryani de frango e xima, articulando tradição e influência indiana.

Análise em três dimensões dos dois recortes:

- **Narrativas discursivas**

Os enunciados destacam a culinária como prática formadora de identidade e saber. A referência à “particularidade de levar a cozinhar” (ep. 16/05/2025) enfatiza o caráter pedagógico e afetivo do programa, que convida o público a reproduzir valores ligados à tradição e ao afeto familiar [facebook.com](https://www.facebook.com).

- **Aspectos visuais e performáticos**

A presença de chefs como Clementina, Camões, Bila e José indica diversidade de vozes e performances culinárias. A estética inclui close-ups em ingredientes locais, gestos centrados na



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

preparação passo a passo e interações espontâneas entre apresentadores e chefs — características típicas da linguagem popular e pedagógica que favorece a vinculação afetiva.

- **Sentidos simbólicos e identitários**

A análise do programa *Belas Manhãs* evidencia que os alimentos exibidos atuam como marcadores simbólicos e identitários no cenário moçambicano contemporâneo, articulando dimensões locais e globais da cultura alimentar. O *biryani de frango*, de origem indiana, exemplifica a hibridização culinária e a inserção do país em fluxos transnacionais, enquanto pratos como *Peixe Vermelho* e *Biscoitos Quebrados* remetem ao cotidiano doméstico e à memória afetiva, reforçando vínculos familiares e tradições enraizadas. A presença de chefs moçambicanos, como Clementina, evidencia a valorização dos saberes comunitários e da oralidade, frequentemente preservados e transmitidos por mulheres em contextos domésticos e religiosos, conforme apontam Chiattonne (2021), ao definir a comensalidade como arte social, e Chichava (2020), ao destacar seu papel na resistência cultural. Assim, o programa atua como mediador simbólico, ressignificando o patrimônio alimentar moçambicano como expressão de pertença, memória coletiva e construção identitária.

3. Considerações finais

A análise dos conteúdos do programa *Belas Manhãs* revela que os alimentos apresentados funcionam como marcadores simbólicos e identitários no Moçambique contemporâneo. O *biryani de frango*, de origem indiana, ilustra a hibridização culinária e a influência dos fluxos culturais globais, enquanto pratos como o *Peixe Vermelho* e os *Biscoitos Quebrados* evocam o cotidiano familiar e a memória afetiva. A valorização de chefs locais, como Clementina, evidencia o reconhecimento de saberes culinários comunitários, frequentemente transmitidos por mulheres em espaços domésticos e religiosos, conforme destacam Chiattonne (2021), ao compreender a comensalidade como arte social, e Chichava (2020), ao ressaltar o papel feminino na preservação cultural. Assim, o programa articula identidades locais e globais e ressignifica o patrimônio alimentar como um dispositivo simbólico de pertencimento e memória.

Referências

- BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 2011.
- CANCLINI, N. G. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp, 1997.
- CHIATTONE, D. *Comensalidade, afetos e cultura*. São Paulo: Alameda, 2021.
- CHICHAVA, S. *Mulheres e cozinha: práticas de resistência cultural em Moçambique*. Maputo: Alcance, 2020.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- MARTÍN-BARBERO, J. *Dos meios às mediações: comunicação, cultura e hegemonia*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2003.
- WILLIAMS, R. *Marxismo e literatura*. São Paulo: Zahar, 1979.