
A CULINÁRIA MACAENSE SOB RISCO: TRANSFORMAÇÕES NA COZINHA REGIONAL NO CONTEXTO DO MARCO REFERENCIAL DA GASTRONOMIA COMO CULTURA

BARROS, Laís Buriti de.
Professora Associada da Universidade Federal do Rio de Janeiro - Macaé
lais.buriti@gmail.com

CORREA, Alexandre Fernandes.
Professor Associado da Universidade Federal do Rio de Janeiro - Macaé
alexcorrea@gmail.com

O trabalho reúne resultados parciais da pesquisa “Culinária Macaense: receitas, serviços gastronômicos e identidade regional” e perscruta as particularidades na cozinha regional na Região Norte Fluminense, analisando as transformações locais desencadeadas desde a implantação da indústria de gás e petróleo na década de 1970 (OLIVEIRA, 2005, p. 82). Nesse contexto de transformações avassaladoras na cultura e meio ambiente do município, a pesquisa avalia perdas dos hábitos alimentares e receitas, mensurando as possibilidades de recuperação dos traços do passado caipira e caiçara (DORIA, 2021, p. 163), e vislumbrando oportunidades de contribuir para a preservação, conservação e promoção da identidade culinária regional. O trabalho investigativo apresenta dados quantitativos e qualitativos, a partir de levantamento dos cardápios dos festivais locais e de entrevistas com agentes atuantes no espaço social da gastronomia macaense e do Norte Fluminense. Já foram realizados, de acordo com os protocolos sanitários da pandemia do Covid-19, mais de uma dezena de entrevistas, com depoimentos substanciosos e observação de campo, sedimentando as prospecções empíricas. Nesse trabalho, foram seguidos os protocolos da Plataforma Brasil e do Comitê de Ética em Pesquisa/UFRJ-Macaé. O projeto foi aprovado em 21 de junho de 2021, no processo (CAAE: 39431620.1.0000.5699).

Destarte, a investigação identificou perdas preocupantes no espaço social e no âmbito da continuidade da identidade culinária regional sob a ação do forte impacto da cozinha turística internacional (WOORTMANN, 2016, p. 33). A hipótese estipulada nesse estudo é que o processo de *fusion food* na cozinha local acabou dominada por um processo de *gastronomização* que ao *standartizar* e padronizar um modelo de cozinha internacional, se estabeleceu promovendo, inadvertidamente, o apagamento das histórias culturais da culinária local e regional macaense. Avalia-se que esse processo devia seguir na direção dos hibridismos das influências e contribuições de diferentes origens étnicas e culturais, fazendo da cozinha

local um somatório de elementos modificados, mesclados e adaptados. Desse modo, evitar-se-ia as perdas na herança cultural culinária local. As inquietações apontadas se agudizam, tendo em vista o fato deste ano ser celebrado o Bicentenário da Independência do país (1822/2022), no qual se destaca o universo da gastronomia e culinária no amplo panorama da diversidade sociocultural e étnica brasileira. Por conseguinte, se considera preocupante que as contribuições da cultura alimentar regional macaense para o patrimônio cultural imaterial nacional estejam sofrendo impactos deletérios, sem nenhum anteparo institucional organizado.

Adentrando no universo empírico da pesquisa, ao realizar prospecções no cotidiano alimentar macaense, o trabalho de campo voltou-se para análise dos cardápios apresentados nos festivais gastronômicos e culturais realizados na cidade entre os anos de 2010 a 2020. Foram categorizados os pratos, servidos por diversos restaurantes da cidade, seguindo dois tipos de categorização referentes à nomenclatura dos pratos e à origem da proteína presente neles, método adaptado de Bráulio (BRAULIO, 2006, p. 66). O objetivo da categorização e posterior avaliação e discussão, foi avaliar a presença ou não de símbolos e traços particularmente macaenses, que acusassem uma contribuição da culinária tradicional local nos cardápios apresentados nos Festivais Gastronômicos, símbolos do turismo cultural da cidade. Assim, após a categorização dos pratos, estes foram analisados e apresentados em gráficos de frequência simples. Os dados que se tem a apresentar, não são alentadores.

Considerando-se que de acordo com aproximações estatísticas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022), estima-se que Macaé conta hoje com uma população em torno de 266 mil pessoas, quando em 1970 contava com pouco mais de 47 mil habitantes, temos reforçado o estado de alerta. Com tal crescimento populacional vertiginoso e novas oportunidades de trabalho, devido a chegada de empresas e indústrias, Macaé transforma-se de modo acelerado, testemunhando diversos transtornos urbanos e reproduzindo cenários de desigualdade socioeconômica graves; como é comum no processo de inchaço urbano no Brasil e no continente. Neste quadro demográfico complexo, com fluxos de migração de estrangeiros com cerca de 50 nacionalidades diferentes, os impactos sobre as práticas alimentares são intensificados (COSTA, 2013, p. 16).

No entanto, felizmente, novas perspectivas foram abertas desde a aprovação do Marco da Gastronomia como Cultura (CASEMIRO, 2019, p. 48). A gastronomia e a cultura alimentar vislumbram mais espaço para se desenvolver, - numa dimensão interdisciplinar que é da sua natureza -, no contexto das políticas públicas articuladas do Estado do Rio de Janeiro. Entre as

finalidades do Marco Referencial, destaca-se:

Art. 1º. (...) visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território (RIO DE JANEIRO, 2015).

Considerando estes aspectos apontados, a pesquisa desenvolve abordagens segundo a Lei Nº 7180/2015 que trata o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura (RIO DE JANEIRO, 2015) e dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável publicados pela Organização das Nações Unidas (PLATAFORMA AGENDA 2030, 2021) buscando superar este cenário de indiferença e abandono. Seria relevante que os poderes públicos e as instituições civis interessadas nas causas da cultura e do turismo gastronômico percebessem a necessidade de recuperar e sanar os efeitos deletérios da globalização/mundialização aceleradas, por meio da preservação, conservação e promoção da memória histórica alimentar.

Palavras-chave: Culinária Regional; Gastronomia; Turismo Cultural; Identidade Regional; Bicentenário.

Agradecimentos e apoios: Ao Programa PIBIC / UFRJ, Edital / 2020. Bolsista Giovana de Souza Freitas – Graduada em Nutrição – Instituto de Alimentação e Nutrição – UFRJ-Macaé.

REFERÊNCIAS

BRAULIO, Marisa. **Léxico e cultura:** um estudo de nomes dos pratos oferecidos em restaurantes de Gramado (RS). 134 p. Dissertação (Mestrado em Letras e Cultura Regional). Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2006.

CASEMIRO, Ítalo de Paula. **Marco referencial da gastronomia como cultura no estado do Rio de Janeiro:** o “*mise-en-place*” para a gastronomia carioca está posto?. Revista Brasileira de Gastronomia. Florianópolis, v. 2, n. 1, p.48-67, jan./jul. 2019. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/37>. Acesso em: jul, 2021.

COSTA, G. E. **Análise do perfil dos imigrantes internacionais recentes no município do Rio de Janeiro.** In: XIII Simpósio Nacional de Geografia Urbana (SIMPURB), 2013, Rio de Janeiro, Anais do XIII Simpósio Nacional de Geografia Urbana (SIMPURB), Rio de Janeiro, 2013. p. 232 – 240.

DORIA, Carlos Alberto. **A culinária caipira da Paulistânia:** a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: ed. Fósforo, 2021. 376 p.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades e Estados.** Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rj/macae.html>. Acesso em: ago, 2022.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes de. **Exclusão étnico-racial**: um mapeamento das desigualdades étnicoraciais no município de Macaé. Análise sociológica da pesquisa domiciliar do programa Macaé Cidadão. Prefeitura Municipal de Macaé / Programa Macaé Cidadão. Macaé, 2005.

PLATAFORMA AGENDA 2030. **A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustentavel>. Acesso em: 05 de nov. de 2020.

RIO DE JANEIRO (Estado). **Lei nº 7180 de 28 de dezembro 2015**. Estabelece, no âmbito do estado do Rio de Janeiro, o marco referencial da gastronomia como cultura e dá outras providências. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rj/lei-ordinaria-n-7180-2015-rio-de-janeiro-estabelece-no-ambito-do-estado-do-rio-de-janeiro-o-marco-referencial-da-gastronomia-como-cultura-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 14/06/2022.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Jolie A. (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.