



**A PAISAGEM ALIMENTAR MACAENSE EM TEMPOS DE
ACELERAÇÃO HISTÓRICA: PERDAS CULINÁRIAS NA
COZINHA FLUMINENSE E BRASILEIRA NAS
COMEMORAÇÕES DO BICENTENÁRIO**

**THE FOOD LANDSCAPE OF MACAÉ/RJ IN TIMES OF
HISTORICAL ACCELERATION : CULINARY LOSSES IN
FLUMINENSE AND BRAZILIAN CUISINE DURING
THE BICENTENNIAL CELEBRATION**

Alexandre Fernandes Correa*

Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

<https://orcid.org/0000-0002-9069-5445>
alexcorrea@gmail.com

Láís Buriti de Barros**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

<https://orcid.org/0000-0001-7647-5350>
lais.buriti@gmail.com

RESUMO: O texto reúne resultados parciais da pesquisa *Culinária Macaense*¹. A investigação perscruta as particularidades da paisagem alimentar no Norte Fluminense, através da análise das transformações desencadeadas desde a implantação da indústria de gás e petróleo na década de 1970. Avalia perdas dos hábitos alimentares, receitas, pratos típicos, etc., e propõe recuperar traços do passado caipira e caiçara e contribuindo para a preservação, conservação e promoção da

* Sociólogo, Professor Associado de Sociologia do Centro Multidisciplinar de Macaé / Universidade Federal do Rio de Janeiro.

** Nutricionista, Professora Associada de Nutrição do Instituto de Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro - Centro Multidisciplinar de Macaé.

¹ Projeto de Pesquisa *Culinária Macaense – receitas, serviços gastronômicos e identidade regional*. Orientador Prof. Alexandre Fernandes Correa (Associado de Sociologia do Instituto de Química da UFRJ – Centro Multidisciplinar de Macaé) com a parceria da Profa. Dra. Láís Buriti de Barros (Associada de Nutrição do Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ - Centro Multidisciplinar de Macaé). A pesquisa conta com as colaborações da Graduanda Giovanna Freitas - Bolsista PIBIC/UFRJ e da Graduanda Stephanie Souza – Voluntária, ambas do Curso de Nutrição do Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ - Centro Multidisciplinar de Macaé.

identidade culinária local. A pesquisa apresenta dados quantitativos e qualitativos, através de levantamento dos cardápios dos festivais locais e de entrevistas com agentes atuantes no espaço social da gastronomia. Os resultados da investigação identificam perdas na identidade culinária regional sobre a força da mundialização da cozinha turística internacional. Este trabalho tem em vista as comemorações do bicentenário da independência, em 2022, considerando-se as contribuições da cultura alimentar macaense para o patrimônio cultural imaterial do Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: Culinária Regional; gastronomia; turismo cultural; identidade regional; bicentenário.

ABSTRACT: The text brings together partial results of the Macaense Culinary research. The investigation examines the particularities of the food landscape in the North of Rio de Janeiro, through the analysis of the transformations triggered since the implantation of the gas and oil industry in the 1970s. It proposes to recover traces of the rustic and caíçara past and contributes to the preservation, conservation and promotion of the local culinary identity. The research presents quantitative and qualitative data, through a survey of the menus of local festivals and interviews with agents working in the social space of gastronomy. The results of the investigation identify losses in regional culinary identity on the strength of the globalization of international tourist cuisine. This work approaches the commemorations of the bicentennial of independence, in 2022, considering the contributions of Macanese food culture to the intangible cultural heritage of Brazil.

KEYWORDS: Regional cuisine; gastronomy; cultural tourism; regional identity; bicentennial.

O município de Macaé obteve autonomia em 1813 e atualmente completa mais de duzentos anos de emancipação². Desde o século XIX, tem passado por transformações no seu perfil demográfico, étnico e cultural. Mas foi na década de 1970 que ocorreu o ponto de virada mais impactante na sua paisagem socioeconômica e cultural. A implantação dos projetos da Petrobrás para base de extração das jazidas de petróleo e gás das plataformas da bacia de Campos, transformou de modo avassalador a paisagem sociocultural e ambiental do município, bem como do Norte do Estado do Rio de Janeiro³.

Após um longo período de predomínio de atividades extrativistas, agrícolas e pecuárias, - com destaque para os ciclos da cana-de-açúcar e do café, assim como da atividade pesqueira -, Macaé, a partir da década de 1970 assiste a implantação da indústria da extração mineral das jazidas de gás e petróleo de alta profundidade marítima. Esse processo de expansão de atividades e negócios comerciais se insinuava desde a implantação da Ferrovia Leopoldina, inaugurada em 1874. Macaé era o único contato com o litoral

² Em 2013 foi celebrado o bicentenário de emancipação do Município de Macaé, inaugurando processo comemorativo com o patrocínio da Prefeitura e de organizações civis.

³ Macaé tornou-se umas das cidades globais que se institucionalizam como “capitais do petróleo” em seus países de origem. Stavanger, na Noruega, mantém tratado de cidade-irmã com Macaé; ambas conhecidas como capitais nacionais do petróleo *offshore* de seus respectivos países. Link: <http://www.macaerj.gov.br/noticias/leitura/noticia/prefeito-recebe-comitiva-da-noruega-interessada-em-investir-em-macaerj> Acesso: 30 AGO 2021.

oferecido pela estrada de ferro, tornando o porto de Imbetiba atraente para conexão de transporte marítimo e ferroviário nessa parte do país.

É nesse período que se inicia a migração de operários ferroviários, especialmente de origem italiana⁴, vindos do estado do Espírito Santo, para essa região fluminense, operando transformações no perfil demográfico e intensificando o fluxo de trabalhadores provenientes de outras regiões do país e do mundo. Tal cenário histórico impulsionava, de modo ainda incipiente, impactos na vida sociocultural e ambiental do município, prenunciando transformações ainda mais profundas, no final do século XX⁵.

Ainda no século XIX, a população indígena original autóctone, com registros de habitação de mais de mil anos, testemunhava relações entre povos de língua Tupi e Macro-Jê. Do lado Tupi se identificava o povo Tamoio, e do Macro-Jê os povos Goytacás, Puri, entre outros⁶. Como se sabe, os povos indígenas brasileiros e ameríndios deram contribuições significativas para a sociedade mundial, especialmente na culinária, como a domesticação da mandioca⁷ e o aproveitamento de várias plantas nativas da América, como o milho, a batata-doce, a pimenta, o caju, o abacaxi, o amendoim, o mamão, a abóbora e o feijão.

Com o incremento da colonização europeia, desde o começo da colonização das metrópoles de Portugal e Espanha, a partir dos séculos XVI e XVII, a transformação da paisagem cultural (*culturescape*) e alimentar (*foodscape*) na América do Sul se estabelece de modo a integrar a região no sistema de relações comerciais do Atlântico Sul e Europa. São diferentes camadas que se acomodam e se sedimentam, sob a força de conflitos, invasões, guerras e conquistas. (GRUZINSKI, 2006).

Assim, daquelas contribuições originais ameríndias, se sobressaindo a caça, a pesca e a coleta, adveio as influências europeias, basicamente ibéricas, com alguma influência moura. Em seguida, com a escravidão africana, novas modificações na paisagem

⁴ Caso de influência da migração de operários ferroviários italianos na culinária local encontra-se no restaurante *Lagostão* no bairro Campo Oeste. Culinária de frutos do mar com massas italianas (*fusion food*), em ambiente decorado com as cores da Itália, como numa típica cantina. Link: <https://web.facebook.com/O-Lagost%C3%A3o-185249048297149> Acesso: 30 AGO 2021.

⁵ Reflexão mais atual sobre a realidade do impacto das transformações socioeconômicas e ambientais em Macaé e região, indicamos o texto de Glauco L. Nader *Uma nova centralidade para Macaé* (2019).

⁶ “As pesquisas arqueológicas levantam a hipótese de que o homem americano se espalhou a partir da Amazônia há 10 mil anos. Uma das rotas teria sido percorrida pelos povos tupis-graranis, através do Brasil meridional. Outra teria sido seguida pelos tupinambás, rumo ao litoral brasileiro. Os tupis-guaranis após chegarem à bacia do Prata, tendo se estendido pelas imediações de São Paulo e do Sul, transmitiram o uso do milho devido ao contato com os povos andinos. Os tupinambás foram responsáveis pela transmissão do uso da mandioca.” (BIAZIOLI, 2018).

⁷ Da qual deriva o Beiju servido sobre folhas de bananeira, conhecido como o “pão indígena”. Link: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Beiju> Acesso: 30 AGO 2021.

alimentar brasileira se deram, no largo período patriarcal, escravocrata, com o predomínio das atividades agrícolas e pecuárias, conhecidas como *plantation*. (RIBEIRO, 1995)

No Brasil colonial, enquanto na região Nordeste do país vemos destacar-se a figura do *sertanejo*, descrita no clássico de Euclides da Cunha, *Os Sertões* (1902); ao norte se desenha o perfil do *caboclo*⁸ e no Sudeste sobressai a cultura *caipira*, descrita em um outro clássico, dessa vez de Antonio Cândido, *Os Parceiros de Rio Bonito* (1964). No vasto litoral brasileiro, emerge a figura do *caiçara*, que ganha descrição em textos como nos de Emilio Willems e Gioconda Mussolini (WILLENS, 2003).

Já a construção das imagens da cozinha caipira⁹, constituída após o tempo dos bandeirantes e no vasto espaço do sertão, tem raízes trançadas nos grandes intérpretes do Brasil. Gilberto Freyre, Sérgio Buarque de Holanda e Caio Prado Júnior não só consolidaram imagens e representações sobre os hábitos alimentares do Brasil Colônia, como também teceram análises profundas sobre o tema da alimentação em terras paulistas, nordestinas e brasileiras¹⁰.

Todavia, as transformações na paisagem socioeconômica da região Norte Fluminense não se estancam e, com a chegada do século XX, os processos de urbanização e industrialização impactaram em mudanças ainda mais bruscas no processo de configuração da cultura culinária brasileira¹¹. Com o século XXI, testemunhamos novas ondas transformadoras produzindo novas fusões, condensações, amálgamas, miscigenações, assim como, esquecimentos, apagamentos, e perdas de diversos acervos culinários brasileiros. Nesse texto, apresentamos algumas reflexões sobre o atual estágio dessas transformações no âmbito da aceleração da globalização/mundialização em tempos hipermodernos. (LIPOVETSKY, 1989).

A PAISAGEM ALIMENTAR MACAENSE

No âmbito dessa pesquisa utiliza-se o termo *foodscape*, como conceito básico de orientação teórica nessa temática. Trata-se de um conceito importante para se referir à paisagem alimentar de Macaé e região Norte Fluminense. Enquanto instrumento conceitual

⁸ Destaque para a obra clássica de Roquette-Pinto, *Rondônia* (1917).

⁹ A dieta básica do caipira se constitui do feijão com toucinho e farinha de milho, destacando-se o milho como alimento habitual e a carne de porco preferida a de boi.

¹⁰ Ver ALGRANTI, Leila Mezan. *História e Cultura da Alimentação na América Portuguesa*. Universidade Federal do Paraná, 2007; BASSO, Rafaela. *A alimentação em São Paulo colonial*. In: A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? São Paulo: Alameda, 2014.

¹¹ Processo semelhante que ocorreu no espaço social da música popular local, analisado no texto *No bico da coruja: samba, resistência cultural e subjetividades em Macaé/RJ* (CORREA, 2018).

trata de uma ‘paisagem simbólica da vida da comunidade’ (APPADURAI, 1996) ou de uma identidade nacional imaginada (ANDERSON, 2008). Ou seja, fruto de um processo socialmente construído e mediado por forças históricas, políticas e econômicas, públicas e privadas, individuais e coletivas, assim como, institucionais. Em tal contexto, a cozinha torna-se espaço sociocultural por excelência, isto é, um microcosmo da sociedade (DOS SANTOS, 2011).

Compreendendo tal paisagem, suas peculiaridades e singularidades, com esse alcance, propõem-se: a) interpretar como e quais alimentos são/foram valorizados, produzidos, vendidos e consumidos; b) como e quais agentes podem influenciar ou controlar recursos e escolhas; e, c) quem e como se participa desse sistema, seja como consumidor(a), produtor(a), formador(a) de opinião ou trabalhador(a).

Destarte, busca-se uma abordagem ampla das organizações, trabalhadores(as) e contextos, dada a natureza multidisciplinar dos alimentos (FISCHLER, 1988), da alimentação e de sua *foodscape* (JOHNSTON, 2015). Como objetivo mais geral da pesquisa busca-se investigar heranças histórico-culturais da culinária macaense e regional e o modo de saber/fazer das receitas, visando contribuir porventura para a manutenção da memória culinária local.

Todavia, os objetivos mais específicos da investigação acabaram por se desenvolver precariamente tendo em vista o contexto da Pandemia da COVID-19. Assim, ainda há muito o que se avançar nos levantamentos das receitas tradicionais e seus modos de saber/fazer; classificação e registro das receitas ou formas de preparo; caracterização dos perfis, particularidades e singularidades dos hábitos alimentares; desenvolvimento das receitas no laboratório de Técnica Dietética e Análise Sensorial de Alimentos¹², concluindo o objetivo de registrar e divulgar as receitas catalogadas e experimentadas.

No que tange à metodologia do trabalho da pesquisa realizado nessa primeira fase, articulou-se as reflexões teóricas e principais hipóteses, num processo interrelacionado. A pesquisa tem implementado metodologias qualitativa, quantitativa e a integração destas como modo de interpretação de seus objetos de estudo, destacando trabalhos em Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, Sociologia da Alimentação, entre outros.

¹² UFRJ – Centro Multidisciplinar de Macaé - Polo Ajuda. Link: <http://www.macaee.ufrj.br/index.php/106-polo-ajuda> Acesso: 9 SET 2021.

Portanto, considerando as etapas já desenvolvidas na pesquisa, e após descrever brevemente o processo de articulação entre teoria e método, apresenta-se algumas reflexões pertinentes ao tema.

O COMER ENQUANTO AGREGADOR SOCIAL E FORMADOR DE IDENTIDADE CULTURAL

Como é sabido, não se come apenas para sobreviver. A alimentação humanizada se encaixa em um contexto de vida, sendo assim provida de significados e relacionando-se às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo e enfim, integrando uma cultura (CASTRO, 2016; MACIEL, 2001).

A alimentação humana, para além de seu papel vital de fornecedor de nutrientes, é considerada um ato social e cultural, pois, a partir dela, se desenvolve uma gama de significados e práticas acerca do comer, envolvendo ideias, rituais, escolhas, relações de poder e experiências (OLIVEIRA, 2021). Além disso, a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo, marcando o comer com lembranças pessoais (MACIEL, 2001).

Sendo assim, sobressai a importância de se avaliar o estado da paisagem alimentar local e regional macaense. Avaliar em quais dimensões o processo de avanço da globalização e de uma paisagem de alimentação internacionalizada, impactou nas estruturas de sentimento e pertencimento da população local e regional. Infelizmente, devido à Pandemia da Covid-19, só pode-se realizar um levantamento distanciado e circunscrito aos protocolos sanitários vigentes no município¹³. Entretanto, apesar dessas limitações, conseguimos ter acesso a objetos de análise de considerável valor para a investigação, com os programas de cardápios dos principais Festivais de Cultura e Gastronomia realizados na região, desde a década de 2000. Esse material apresentou elementos importantes para fundamentar as análises preliminares da presente pesquisa.

De acordo com a literatura especializada o termo “cozinha regional” se refere ao conjunto de elementos e significados que envolvem o comer, as práticas culinárias, as preparações, os ingredientes, as sociabilidades e rituais de consumo que se dão de forma localizada em um espaço geográfico culturalmente identificado. Como enfatiza Túlio Oliveira (2021), pode-se considerar a comida enquanto um fenômeno social e cultural,

¹³ Além de seguir os protocolos do Comitê de Ética em Pesquisa/UFRJ-Macaé. Projeto aprovado em 21 de junho de 2021. Processo – CAAE: 39431620.1.0000.5699.

muito além da perspectiva estritamente nutricional ou organicista. Logo, o ato de cozinhar inclui hábitos e comportamentos alimentares e permite a expressão de estilos de vida particulares a um grupo, coletividade, comunidade, etc. (OLIVEIRA, 2021, p. 231).

Para além do simples ato de comer, é importante observar como se come e os modos de saber/fazer das receitas. Os modos de fazer do alimento (cru), sua transformação em comida frente a um contexto cultural (cozimento), envolvem não só técnicas aplicadas para a sua produção, que também são socioculturalmente condicionadas, mas também os símbolos e significados que aquela comida abarca (OLIVEIRA, 2021).

Dessa forma, “a cozinha regional integra ingredientes, métodos culinários, pratos, formas de sociabilidade e seus significados”, e, como afirma Rogéria Dutra, “as cozinhas regionais não se reduzem a uma lista de receitas diferentes” ou um mero conjunto de técnicas isoladas (DUTRA, 2004, p. 102).

A análise dos confrontos e diálogos entre o passado, o presente e o futuro da paisagem alimentar macaense, revelou aspectos importantes da sua história cultural, quando avaliamos os crescentes riscos de perdas da memória da culinária local. Essas perdas na herança histórica, constituem uma das consequências diretas dos impactos das transformações recentes no processo de globalização e mundialização em curso no Norte Fluminense. Cabe sublinhar que o termo “globalização” utilizado nesse texto considera os processos de transformação nas bases da infraestrutura econômica e social, tipo sistema de transportes, circulação de mercadorias, tecnologia, integração comunicacional, etc., enquanto o termo “mundialização” trata das mudanças nas instâncias da superestrutura, como estilo de vida, costumes, padrões de consumo, valores, sentimentos, gostos, etc. (ORTIZ, 2007).

Para os estudos sobre o processo de modernização implementado no atual estágio do capitalismo recorre-se a APPADURAI (1996), BAUMAN (2001), ORTIZ (2007) e LIPOVETSKY (1989) entre outros autores que apresentam descrições sobre a constituição e o funcionamento da sociedade global (IANNI, 1993). Estes autores ajudam a apreender as dominâncias culturais e subjetivas que estão configurando novos padrões de consumo de alimentos e estilos de vida.

É nesse contexto amplo de transformações aceleradas que o conceito de “Cozinha de Fusão” ajudou a nortear as observações empíricas da prática da cozinha local. Na verdade, é um processo que parece se intensificar desde a década de 1970, com o surgimento da *nouvelle cuisine*, combinando elementos da cozinha francesa e japonesa, mais presentes na paisagem local. Mas hoje se pode falar de uma nova *Fusion Food* que vai mais

além. Pois, não tem se restringido tão somente na mistura de elementos de escolas ou cozinhas diferentes como também passou a criar pratos intrigantes, criativos e extravagantes, muitas vezes utilizando três ou mais tipos de alimentos de cada país; essa é a experiência registrada nos Festivais de Cultura e Gastronomia promovidos pela Prefeitura Municipal de Macaé, desde a década de 2000.

A hipótese estipulada nesse estudo é que o processo de *fusion food* na cozinha local – que deveria seguir na direção do hibridismo das influências e contribuições de diferentes origens étnicas e culturais, fazendo da cozinha local um somatório de elementos modificados, mesclados e adaptados – acabou dominada por um processo de *gastronomização* que ao *standartizar* e padronizar um modelo de cozinha “internacional”, se estabeleceu promovendo o apagamento das histórias culturais da culinária local e regional macaense¹⁴.

Portanto, para muito mais além do que constatar que a "cozinha brasileira" é fruto de miscigenações (MACIEL, 2004), detectamos que o domínio hegemônico do padrão imposto pelo consumo, acabou solapando e apagando os traços e modos de fazer e saber culinários locais.

IMPACTOS DA GLOBALIZAÇÃO E MODIFICAÇÕES DO MODO DE COMER

Como consequência do processo descrito acima, a gastronomia contemporânea e a mundialização dos padrões de consumo alimentar têm promovido modificações no fazer/saber do alimento, que é a marca dos tempos atuais. Tal desenvolvimento suprime/transforma/funde as diversas formas de se relacionar com a comida e tende a suprimir/transformar/fundir cozinhas populares e tradicionalmente construídas no processo de expansão da cozinha a serviço do *fastfood* e *self-service*.

Ao buscar conhecer receitas típicas em acervos locais e familiares, como no trabalho de recuperação de livros de receitas culinárias, buscou-se recuperar heranças e acervos culturais que correm diversos riscos, tanto pela Pandemia Covid-19, assim como pelas perdas econômicas e financeiras desses trabalhadores da cozinha macaense e do norte fluminense.

¹⁴ Para aprofundamento do tema consultar os capítulos A *gastronomização* das cozinhas locais de J.-P. Poulain e *Patrimonialização* de produtos alimentícios na França de M. F. Garcia-Parpet, incluídos na obra *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios* (WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J., 2016).

Procurou-se fazer esse trabalho, reconhecendo os tipos de alimento consumidos, os gostos alimentares, as combinações legítimas, autênticas e singulares, no contexto do espaço social das refeições; nas diferentes formas de preparo, nas técnicas, nos ingredientes, procurando, na medida do possível, através de levantamentos e prospecções, reforçar determinada tradição alimentar: catalogando, registrando e fichando.

Desse modo, ao investigar a cultura alimentar tradicional local, buscou-se recuperar, na medida do nosso alcance em contexto de Pandemia COVID-19, as memórias e os significados, de modo a preservá-los do apagamento da história. Do mesmo modo, almejou-se contribuir com ações de extensão universitária junto a gestão do turismo cultural local e regional. Nesse ponto, indagou-se sobre a ausência de uma política cultural pública voltada para a salvaguarda e promoção dos acervos culinários locais. Pois, como nos lembra Laura Gomes: “viajar é também conhecer o paladar e vice-versa”:

A passagem da culinária para a gastronomia marca também a ênfase numa nova relação: viagem e culinária; lirismo e gastronomia. Dessa forma, viajar é também conhecer pelo paladar e vice-versa, a gastronomia equivale a uma viagem; ou então, vale dizer que esta última só se justifica se acompanhada das devidas experiências e incursões gastronômicas: como dizer que se conhece Paris se não se for a um *bistrô* parisiense, com seus cardápios característicos? (GOMES, 2004, p. 19)

Neste trabalho, em desenvolvimento na sua fase inicial, objetivou-se salientar a importância da manutenção, preservação e promoção das memórias culinárias tradicionais, considerando que se faz necessário um trabalho emergencial de salvamento cultural, para evitar perdas da identidade regional ligada a culinária local. Esse esforço se justifica tanto pela realidade das transformações globais e mundiais da paisagem alimentar, como pela realidade da pandemia do COVID-19. Os riscos de perda cultural se processam em dois níveis: a) sanitário; b) histórico cultural.

No nível sanitário, os impactos da Pandemia do COVID-19 foram evidentes na própria realização da pesquisa, devido às limitações de deslocamento e contato social/pessoal, de um lado. De outro lado, a pandemia atinge uma das camadas sociais mais vulneráveis que são os idosos.

No nível histórico-cultural, a questão da identidade regional se mostrou o elemento central das prospecções realizadas já que como defendeu Hipócrates (460 a.C.- 377 a.C.), na Antiguidade: “somos o que comemos”, as perdas da memória culinária local, é um dos sintomas da perda da identidade regional local, sob os impactos da aceleração globalizante.

Visto o cenário da Pandemia pela COVID-19 e os riscos de grande perda humana detectada no espaço social da culinária, temos procurado estabelecer contatos, de acordo com as normas sanitárias, com os detentores das receitas e habilidades culinárias tradicionais que se encontram em idade avançada. Dessa forma, almejando resgatar os hábitos culinários de Macaé e Região, o projeto busca conhecer os principais símbolos que marcam a história local, reproduzindo-os de forma experimental e objetivando a divulgação das receitas para que possam, futuramente, integrar festivais gastronômicos de importância turística e cultural na região, além da possibilidade de serem mais amplamente conhecidos pela população local que, muitas vezes, desconhece a própria cultura e história do local onde vive e come.

Penetrando no universo empírico da pesquisa, ao realizar prospecções na paisagem 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. Buscou-se categorizar 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. 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.

Como é sabido, Macaé é uma cidade localizada no norte do estado do Rio de Janeiro, com 23 quilômetros de litoral, sendo conhecida pelas praias e grande atividade pesqueira. No início da década de 70, com o início da implantação da Petrobrás, intensificado a partir da década de 90 com o *boom* industrial no setor petrolífero, a cidade sofreu um grande impulso econômico local, com conseqüente crescimento demográfico e a migração de pessoas de diferentes origens e nacionalidades além de mudanças no perfil socioeconômico da população. (IBGE, 2010)

De acordo com aproximações estatísticas do IBGE/2020, estima-se que Macaé conta hoje com uma população em torno de 261.501 pessoas, quando em 1970 contava com pouco mais de 47 mil habitantes. Com tal crescimento populacional e novas oportunidades de emprego, com a chegada de empresas e indústrias, Macaé transforma-se de modo acelerado produzindo diversos transtornos urbanos e reproduzindo cenários de desigualdade socioeconômica graves; como de resto é comum no processo de inchaço urbano no Brasil e no continente. (OLIVEIRA, 2005)

Macaé já foi conhecida como uma “cidade de passagem”, por onde se passava um fluxo de pessoas com o objetivo de chegar a outras cidades, pois não costumava a ser o destino final. Com a modificação deste cenário, pode-se observar novas influências étnicas e culturais, mudando, assim, suas características originais. A comida e a alimentação, componente importante da cultura e identidade de um povo, se caracteriza como um desses espaços sociais que sofreram grande influência do processo de industrialização e urbanização macaense. Uma das consequências desse processo de crescimento e desenvolvimento foi o incremento do turismo, quando foram criados diversos Festivais Gastronômicos a partir do ano 2000, como: Festival de Frutos do Mar; Circuito do Camarão; Butecando na Orla; Festival de *Food Truck*; dentre outros. O festival com mais edições na cidade é o Festival de Cultura e Gastronomia, realizado pelo Polo Gastronômico e a Associação Empresarial e Turística do Macaé *Convention & Visitors Bureau*, com mais de 10 edições e reunindo cerca de 30 mil pessoas a cada edição, com uma vasta diversidade de pratos consumidos.

Percebe-se assim que o processo de industrialização e o *boom* demográfico modificaram a cozinha local, resultando numa culinária de fusão que reúne diferentes tradições culinárias. Dessa forma, visto a movimentação e visibilidade do Festival de Cultura e Gastronomia, julgou-se importante realizar prospecção e levantamento de dados dos pratos servidos em todas as edições, objetivando analisar a culinária e a presença de símbolos da identidade local.

A inquietação básica era perceber de que modo os cardápios do Festival de Cultura e Gastronomia refletem, ou não, a cozinha local macaense, seus ingredientes típicos, os modos de fazer, as receitas tradicionais, com nomes que fazem referência a cidade, para de tal maneira refletir sobre os achados e contribuir por ventura com a valorização da cozinha regional na rede turística e impedir, na medida do possível, o avanço de um processo de apagamento da memória culinária de Macaé e da Região Norte Fluminense, ainda sob a força de uma mundialização avassaladora dos padrões de consumo alimentar.

Destarte, realizou-se pesquisa bibliográfica dos pratos dos Festivais de Cultura e Gastronomia em acervos virtuais, como o site oficial da Prefeitura de Macaé¹⁵ e em reportagens do *G1*¹⁶ sobre a Região Norte Fluminense. Os dados foram organizados em

¹⁵ Portal da Prefeitura Municipal de Macaé. Link: <http://www.macaerj.gov.br/cultura>

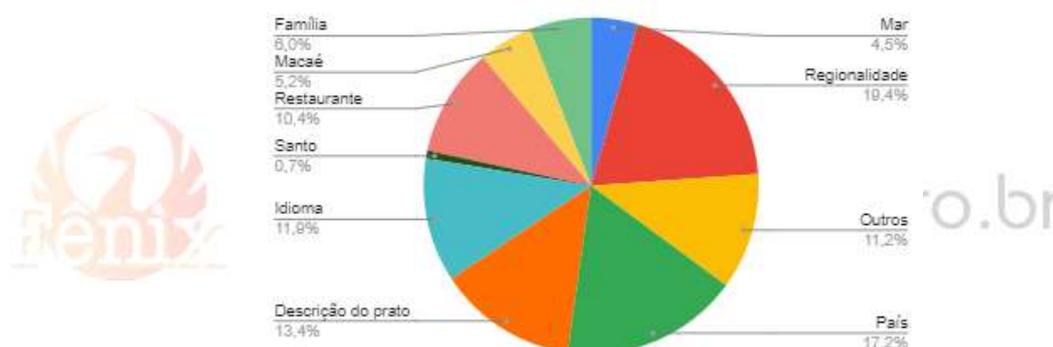
¹⁶ G1 Globo.com. Link: <http://g1.globo.com/rj/regiao-dos-lagos/noticia/2016/08/festival-em-macaer-tem-programacao-gastronomica-musical-e-literaria.html>

planilhas separadas por edição/ano, utilizando a plataforma *Excel*. Em cada planilha, foram destacados os nomes dos restaurantes, os nomes dos pratos e os tipos de proteínas principais que compõem cada prato. Dessa forma, foram catalogados 134 pratos participantes de todas as edições do festival.

Após o levantamento de dados, objetivando destacar algumas informações que pudessem acusar a presença de traços tradicionalmente macaenses, foram criados dois gráficos, na mesma plataforma *Excel*. No Gráfico 1 foram destacadas as classificações dos pratos¹⁷; e no Gráfico 2 os tipos de proteínas¹⁸. Para a análise de cada gráfico, foram criadas categorias de acordo com o estudo léxico de cardápios, segundo Marisa Braulio (2006).

Após a geração dos gráficos, obteve-se os seguintes resultados:

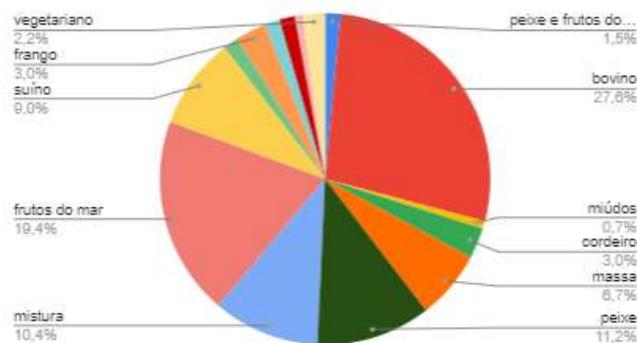
Gráfico 1: Categorização dos pratos segundo o nome dado nos cardápios oferecidos nos dez anos do Festival de Cultura e Gastronomia de Macaé/RJ. Fonte: Equipe da Pesquisa.



¹⁷ Gráfico 1: Classificação dos pratos: *Família*: nome que remete à palavra família ou nome próprio; *Macaé*: nome da cidade ou pontos de referência/turísticos; *Regionalidade*: nome referente ao Brasil, outras regiões, estados, sotaques, gírias e personagens; *Nome do restaurante*: se refere ao nome do restaurante; *Nome de Santo*: se refere ao nome de santo; *Idioma*: nome referente a outro idioma que não português do Brasil; *Descrição do prato*: nome que descreve elementos principais que compõem o prato; *Mar*: nome em que esteja presente a palavra mar ou algum termo referente ao mar; *País*: nome referente a outro país que não o Brasil; *Outros*: nomes não definidos pelas categorias anteriores.

¹⁸ Gráfico 2: Classificação das proteínas: Frutos do mar; Peixe; Bovino; Massa; Suíno; Mistura: 2 ou mais categorias listadas; Frango; Vegetariano; Cordeiro; Peixe e Frutos do mar; Miúdos; Árabe; Tailandesa; Pato; Embutido.

Gráfico 2: Categorização dos pratos segundo o tipo de proteína que compõe os pratos dos cardápios oferecidos nos dez anos do Festival de Cultura e Gastronomia de Macaé/RJ. Fonte: Equipe da pesquisa.



Dessa forma, analisando o gráfico 1, observa-se que a maioria dos pratos (19,4%) tem em seu nome referências a *Regionalidade*, que, como citado anteriormente, se referem ao Brasil, outras regiões, estados, sotaques, gírias e personagens. Exemplificando um item dessa categoria, temos o prato do restaurante *Estação da Praia*, participante da 2ª edição do festival, nomeado de “Mineirinho enrolado”.

Logo após, com 17,2%, observa-se a categoria *País*, na qual os nomes fazem referência a outros países que não o Brasil, como pode-se observar no prato “Polenta Italiana”, do restaurante *Lucca Ristorante*, participante da 5ª edição do festival.

A *Descrição do Prato* é a terceira categoria mais referências, com 13,4%, seguida da categoria *Idioma* com 11,9%, na qual foram alocados pratos que fazem referência a outros idiomas que não o português do Brasil, como o “Siri au gatin”, do restaurante *Top Grill*, participante da 4ª edição. A seguir, com 11,2% aparece a categoria *Outros*, seguida por nomes que se referem ao nome do *Restaurante* (10,4%), *Família* (6%), *Macaé* (5,2%), *Mar* (4,5%) e *Santo* (0,7%), este último com apenas um prato representante, o Crepe São David, do restaurante *Finalmente Creperia*, participante da 2ª edição.

Logo, ao fazer uma análise dos nomes dos pratos, pode-se perceber que referências a *Macaé* e ao *Mar*, grande símbolo da cidade, ocupam duas das três últimas posições, com 5,2% e 4,5%, respectivamente. Por outro lado, as categorias País e Idioma, que se referem a outras nacionalidades e aspectos culturais, bem como a gastronomia, somam 29,1%. Com essa comparação, cabe a indagação do porquê *Macaé*, seus pontos turísticos, sua cultura, seus personagens, sua história, são tão pouco referenciados e exaltados nos pratos participantes do seu principal Festival Gastronômico, que reúne

milhares de pessoas, entre elas muitos turistas, que, ao visitar a cidade, poderiam se apreciar ao conhecer suas particularidades e traços típicos na comida que é servida. Ao observar a maior parte dos nomes dos pratos referenciando outros países, idiomas, e até mesmo outros estados e regiões do Brasil, abarcados pela categoria *Regionalidade*, constata-se que, de fato, Macaé é uma cidade que vem sofrendo um processo acelerado de desenraizamento e esquecimento de sua culinária tradicional.

A mundialização da culinária, a gourmetização que muito se observa em festivais requintados ou enobrecidos (*gentrification*¹⁹) pelo mundo, apesar de ser um atrativo turístico e movimentar a rede hoteleira, não é acessível a todos os públicos pelo valor comercializado e não exalta as raízes da cidade, não transparece suas características particulares e singulares, e, de acordo com os percentuais observados no Gráfico 1, as menções à história local vem sendo muito pouco preservada e disseminada pelos nomes dos pratos servidos durante os festivais, que acontecem desde 2010.

Ao analisar o Gráfico 2, referente aos tipos de proteínas servidas, temos que a maioria dos pratos são compostos por Carne Bovina (27,6%), seguida por Frutos do Mar (19,4%), Peixe (11,2%), Mistura (10,4%), Suíno (9%), Massa (6,7%), Frango e Cordeiro com 3% ambos, Vegetariano (2,2%), Peixe e Frutos do Mar juntos no mesmo prato com 1,5% e, por último, Miúdos (0,7%). Pode-se destacar, dessa forma, que a Carne Bovina é a proteína mais presente nos pratos do festival, somente sendo superada por uma soma conjunta de Frutos do Mar e Peixes, em que estes somariam 32,1%. Essa observação é intrigante visto que Macaé é uma cidade litorânea, pesqueira, com cerca de 15 mil pessoas diretas e indiretamente ligadas ao setor pesqueiro, que tem em funcionamento desde 1924 o *Mercado Municipal de Peixes*, onde se comercializa peixes, crustáceos e frutos do mar²⁰. Mesmo sendo reconhecida historicamente como uma cidade praieira e de tradição pesqueira, tendo o bagre como peixe símbolo da cidade, pois era o mais abundante nas águas do rio Macaé; não se tem sequer um prato com referência ao peixe-símbolo²¹. Ora, do ponto de vista econômico, objetivando uma culinária inclusiva e acessível a turistas e moradores, seria esperada uma maior comercialização de peixes no festival, além destes

¹⁹ Gentrificação é uma adaptação para o português do termo inglês *gentrification*, referindo-se ao processo pelo qual a população original de um sítio ou bairro, geralmente central e popular, é progressivamente substituída por outra de maior poder aquisitivo. Link: https://www.estandarte.com/noticias/idioma-espanol/definicion-de-gentrificacin_1824.html Acesso: 9 SET 2021.

²⁰ Mercado de Peixes de Macaé. Link: <http://www.maca.e.rj.gov.br/sedec/conteudo?id=1566> Acesso: 9 SET 2021.

²¹ É notável o fato de no brasão da cidade de Macaé incluir dois bagres (surubins). Lei Orgânica do Município de Macaé. Link: <http://www.maca.e.rj.gov.br/midia/conteudo/arquivos/1412028881.pdf> Acesso: 28 AGO 2021.

serem um símbolo macaense, o que oportunizaria à população degustar peixes nativos e favoreceria a movimentação do setor econômico pesqueiro local. Percebe-se nesse ponto, mais uma vez, a incidência do preconceito de origem socioeconômico em relação ao consumo do bagre; constituindo uma espécie de estigma social, como se dá com demais heranças quilombolas, caipiras e caiçaras da região. As implicações simbólicas da persistência desses estigmas constatamos e corroboramos, em algumas de suas particularidades, na presente pesquisa. Como no caso do angu de banana, observamos o estigma do consumo de bagre associado à pobreza, quando se designa pejorativamente o nativo da cidade de Macaé como “comedor de bagre”, “comedor de farofa de bagre”²².

Outro fator a se destacar na análise no Gráfico 2 é a superação do percentual dos *Peixes* (11,2%) pelos *Frutos do Mar* (19,4%), sendo estes últimos matérias-primas de alto valor o que, conseqüentemente, agrega valor de venda final ao consumidor e não é acessível por grande parte da população, inclusive moradores. Os pratos com carne bovina ainda superam em número os de frutos do mar, o que pode ser justificado por Macaé ocupar o terceiro lugar em maior rebanho bovino do Estado do Rio, de acordo com o IBGE 2019, com criação de gado de corte e forte produção leiteira e derivados. Os peixes, assim como as poucas referências ao *Mar* visto no Gráfico 1, não têm a visibilidade esperada nos pratos servidos, visto que Macaé é reconhecida pelo litoral e esse reconhecimento não se faz presente num forte símbolo turístico da cidade, como o Festival de Cultura e Gastronomia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao observar os resultados, conclui-se que a minoria dos pratos tem em seu nome referências a *Macaé* ou ao *Mar*. Em contrapartida, os maiores percentuais da categoria Nomenclatura estão relacionados a Regionalidade (nomes de pratos que remetem sotaques, outros estados ou outros aspectos regionais), seguido por nomes que se referem a outros países, outros idiomas e que descrevem os ingredientes do prato. Analisando as proteínas, foi observado que peixes e frutos do mar, juntos, compõem a maior parte dos pratos, reafirmando o esperado visto que Macaé é uma cidade pesqueira. No entanto, esse número se aproxima bastante aos pratos com carne bovina. Também foi analisado que a categoria frutos do mar, geralmente componentes de pratos mais requintados e de alto valor de

²² Outra vinculação se liga às tradições religiosas do Candomblé e Umbanda, nas quais se encontram diversas receitas de ebós feitos com bagre; sobre esse aspecto indica-se o texto “Ebós para todos os fins” de VALÉRIA D’OGUMEXUBARÁXOROQUÊ. Link: <https://pdfcoffee.com/ebos-para-todos-os-fins-pdf-free.html> Acesso: 9 SET 2021.

venda, estão mais presentes se comparados aos peixes em geral, que são amplamente comercializados em Macaé. O estudo traz os resultados das análises em gráficos e as discussões pertinentes, objetivando observar e resgatar traços da cozinha local nos Festivais de Cultura e Gastronomia.

A partir dos dados expostos e a contextualização sócio-histórica apresentada, constata-se que a hipótese das perdas e do pagamento da memória culinária local se confirma, desafortunadamente. Além de não se encontrar referências aos símbolos municipais oficiais, como exemplos o bagre, as heranças indígenas, quilombolas, portuguesas, etc., observa-se a indiferença em relação aos seus mitos e lendas, como o caso do Casculeiro, quando o seu cuscuz tampouco aparece como prato exaltado ou preservado como iguaria típica, apesar de ter deixado para a cidade um legado importante, que propiciou a construção do principal Hospital Municipal durante décadas²³.

Diante desse cenário de indiferença e abandono, seria relevante que os poderes públicos e as instituições civis interessadas nas causas da cultura e do turismo, percebessem a necessidade de recuperar e sanar os efeitos deletérios da globalização/mundialização aceleradas, por meio da preservação, conservação e promoção da memória histórica. Como adiantada nessa reflexão a permanecer ativo esse processo apagamento da memória e identidade culinária local, a paisagem alimentar macaense perderá definitivamente suas raízes históricas e culturais. De tal sorte que se não forem revertidas essas tendências de erosão da paisagem alimentar local, - através de ações de salvaguarda cultural restauradora - , paladares, sabores, narrativas, histórias, experiências, estarão perdidas definitivamente. Só através de um trabalho de escavação arqueológica futuro, talvez possa se tornar possível recuperar esses acervos; caso não tenhamos uma mudança na perspectiva de ação cultural emergencial.

REFERÊNCIAS

ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

²³ A personagem histórica Antonio Joaquim D'Andrade, merece atenção. Como se pode constatar no portal do Hospital da Caridade de Macaé: "(...) emigrado para a colônia, ainda jovem veio parar na Vila de São João Batista de Macaé, onde acabou residindo até o final de seus dias. (...) Ao explorar pequeno negócio de cuscuz, recebeu o apelido de Casculeiro; passou a chamar-se Antônio Joaquim D'Andrade Casculeiro sem degradação da imagem do honrado português." Link: <http://www.santacasamacae.com.br/> Acesso: 30 AGO 2021.

APPADURAI, Arjun. **Dimensões Culturais da Globalização**. Lisboa: Ed. Teorema. 1996.

BIAZIOLI, Tânia. **A quebra entre o passado e o futuro na cozinha caipira**. Tese (Doutorado em Psicologia) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara: **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, H; Maciel, M; Maciel, R. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**, Santa Cruz do Sul, 2016. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>> Acesso em 19 de abril de 2020;

CORREA, Alexandre Fernandes. No bico da coruja: samba, resistência cultural e subjetividades em Macaé/RJ. **Fênix – Revista de História e Estudos Culturais**. Vol.15 Ano XV nº 2. Julho - Dezembro de 2018.

DOMENE, Semíramis M. Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

DOS SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. **História: Questões e Debates**, v. 54, n. 1, p. 103-124, 2011.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Campos - **Revista de Antropologia**, [S.l.], p. 93-110, jun. 2004. ISSN 2317-6830. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637/1379>>. Acesso em: 21 jun. 2021. doi:<http://dx.doi.org/10.5380/cam.v5i1.1637>

FISCHLER, C. Food, self and identity. **Social Science Information**, v. 27, n. 2, p. 275-292, 1988.

GOMES, L; Barbosa, L. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: <<https://app.uff.br/riuff/bitstream/1/12051/1/2214-3693-1-PB.pdf>> Acesso em 19 de abril de 2020.

GRUZINSKI, Serge. **A guerra das imagens: de Cristóvão Colombo a Blade Runner (1492-2019)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades e Estados – Macaé. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rj/macaee.html>> Acesso em 28 jun. 2021.

_____.Pecuária. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/macaee/pesquisa/18/16459?tipo=ranking&indicador=16533&ano=2019>> Acesso em 28 jun. 2021.

JOHNSTON, J.; GOODMAN, M. K. **Spectacular foodscapes: food celebrities and the politics of lifestyle mediation in an age of inequality**. Food, Culture and Society, v. 18, n. 2, p. 205-222, 2015.

LIPOVETSKY, Gilles. **A era do vazio**. Lisboa: Relógio D'água. 1989

MACAÉ CONVENTION & VISITORS BUREAU. Macaé CVB divulga resultado de pesquisa de satisfação sobre o V Festival Macaé de Cultura e Gastronomia. 2014. Disponível em: <<https://www.macaecvb.com.br/novo/macaecvb-divulga-resultado-de-pesquisa-de-satisfacao-sobre-o-v-festival-macaec-de-cultura-e-gastronomia/>> Acesso em 28 jun. 2021.

MACAÉ, Prefeitura Municipal. Bem-vindo a Macaé. Disponível em: <<http://www.macaerj.gov.br/cidade/conteudo/titulo/capital-nacional-do-petroleo>> Acesso em 28 jun. 2021.

____. Informações Socioeconômicas. Disponível em: <<http://www.macaerj.gov.br/cidade/conteudo/titulo/informacoes-socioeconomicas>> Acesso em 28 jun. 2021.

MACIEL, M. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008> Acesso em 19 de abril de 2020;

____. Uma Cozinha à Brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>> Acesso em 19 de abril de 2020.

NADER, Glauco Lopes. **Uma nova centralidade para Macaé**. Espaço e Economia, 14 | 2019 URL: <http://journals.openedition.org/espacoeconomia/6197>

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

OLIVEIRA, T. ; Silva, G. O Gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os Estudos sobre Cozinha Regional. **Revista Ágora**, Santa Cruz do Sul, 2021. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15937>> Acesso em 19 de abril de 2021.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

PARADA, Antônio Alvarez. **Coisas e Gente da Velha Macaé: crônicas históricas**. Edição do autor. São Paulo: EDIGRAF, 1958. (esgotado).

PHILIPPI, Sonia T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri, SP: Manole, 2014.

POULAIN, Jean. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras. 1995.

WILLEMS, Emilio. **A Ilha de Búzios: uma comunidade caiçara no sul do Brasil**. São Paulo: Hucitec, 2003.

WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

RECEBIDO EM: 27/09/2021
PARECER DADO EM: 11/11/2021



www.revistafenix.pro.br