

MACAÉ 2030

Futuros cenários além do petróleo



Macaé
PREFEITURA
Secretaria Adjunta | ENSINO SUPERIOR



Prefeitura Municipal de Macaé

Welberth Porto de Rezende

Secretaria Municipal de Educação

Leandra Lopes Vieira

Secretaria Municipal Adjunta de Ensino Superior

Flaviá Picon Pereira

Projeto Macaé 2030

Observatório da Cidade de Macaé

Alice Ferreira Tavares

Organização

Alice Ferreira Tavares
Ana Eliza Port Lourenço
Felipe Dias Ramos Loureiro
Gisele Silva Barbosa
Leila Brito Bergold
Lia Hasenclever
Luana Silva Monteiro
Maria Inês Paes Ferreira

Editorial

Ana Eliza Port Lourenço
Cremilda Barreto Couto
Leila Brito Bergold
Lia Hasenclever
Luana Silva Monteiro
Gisele Silva Barbosa

Revisão

Cláudia de Magalhães Bastos Leite

Revisão e Normalização ABNT

Henrique Barreiros Alves

Diagramação

Raphael Bózeo de Sousa

Fotografia

Raphael Bózeo de Sousa
César Fernandes (divulgação BRK)

Colaboração

Renatta Viana Rodrigues

Instituições de Ensino

FeMASS
UFRJ
NUPEM-UFRJ
UERJ
UFF
IFF
CEDERJ
FAETEC-Rj
UENF
CANDIDO MENDES

Grupo de trabalho interinstitucional

Alfredo Manhães
Aurea Yuki Sugai
Carlos Barboza
Cristina Maria de O. Melo
Elaine Antunes
Erick Zickwolff
Gisele Muniz
Giuliano Alves Borges e Silva
Henrique de A. Carvalho
Henrique Rocha Mendonça
Hugo Bomfim
João Wellington de Assis
José Augusto F. da Silva
José Ricardo Siqueira
Larissa Tavares
Marcelina Marri B. C. França
Maria Gertrudes Justi
Moisés Marinho
Paulo de Tarso
Raul Ernesto Lopez Palacio
Thiago Rocha Gomes

PARTE 1

PLANEJAMENTO URBANO, IDENTIDADE GASTRONÔMICA E DIVERSIFICAÇÃO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS





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

*Alexandre Fernandes Correa¹
Laís Buriti de Barros²
Giovana de Souza Freitas³*

Resumo: O texto reúne resultados parciais da pesquisa Culinária Macaense (PIBIC/UFRJ), que perscruta as particularidades da cozinha do Norte Fluminense, analisando as transformações desencadeadas desde a implantação da indústria de gás e petróleo na década de 1970. A pesquisa avalia perdas dos hábitos alimentares e receitas, propondo recuperar traços do passado caipira e caiçara, contribuindo para a preservação, conservação e promoção da identidade culinária. 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. A investigação identifica perdas na identidade culinária regional sob a força da cozinha turística internacional, tendo em vista as comemorações do Bicentenário da Independência (2022), considera as contribuições da cultura alimentar regional macaense para o patrimônio cultural imaterial. Destarte, a pesquisa desenvolve abordagens sob o escopo do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura (Lei nº 7180/2015) e dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável - ONU.

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

1 INTRODUÇÃO

O município de Macaé, desde o final do século XIX, passou por transformações no seu perfil demográfico, econômico e sociocultural. Entretanto, foi na década de 1970 que ocorreu o ponto de virada mais impactante na sua paisagem social e econômica. A implantação dos projetos da Petrobras para base de extração das jazidas de petróleo e gás das plataformas da bacia de Campos transformou de modo avassalador a paisagem socioambiental do município, bem como do Norte do Estado do Rio de Janeiro⁴.

Após um longo período colonial 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, acolhe 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 conclusão do Canal fluvial Macaé-Campos⁵ e da implantação da Ferrovia Leopoldina, inaugurada em 1874. Macaé tornou-se o entroncamento geográfico das vias rodoviárias, férreas, fluviais e marítimas, em um complexo viário articulado no contato com o litoral Norte Fluminense. A consolidação da Estrada de Ferro Leopoldina torna a região atraente para investimentos na conexão de transporte marítimo e ferroviário, consolidando Imbetiba como o quinto porto em volume de transporte de mercadorias no país, na segunda metade do século XIX⁶.

É nesse período que se dá a migração de operários ferroviários, especialmente de origem italiana⁷, vindos do estado do Espírito Santo, operando transformações no perfil demográfico e intensificando o fluxo de trabalhadores provenientes de outras regiões do país e do mundo. Tal cenário histórico revela impactos na vida sociocultural e ambiental do município, prenunciando as transformações ainda mais profundas, que ocorrerão no final do século XX⁸.

Ainda no século XIX, a população indígena 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 outros⁹. Como se sabe, os povos ameríndios deram contribuições significativas para a sociedade mundial, especialmente na culinária, tais como a domesticação da mandioca¹⁰ 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, sobressaindo a caça, a pesca

e a coleta, advieram as influências europeias, basicamente ibéricas, com alguma influência moura. Em seguida, com o início da escravidão dos africanos, novas modificações na paisagem 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 destaca-se a figura do *sertanejo*, descrita no clássico de Euclides da Cunha, *Os Sertões* (1902); ao norte se desenha o perfil do *caboclo*¹¹ 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).

2 MATERIAIS E MÉTODOS

A construção das imagens da cozinha caipira, constituída após o tempo dos bandeirantes e no vasto espaço do sertão, tem raízes trançadas nos intérpretes clássicos 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 brasileiras¹². Atualmente, recolhemos com vigor as contribuições de Carlos Doria, quando reflete sobre a culinária caipira e seu papel na formação da culinária brasileira, especialmente na obra *A culinária caipira da Paulistânia* (Doria, 2021); na qual traz novas interpretações instigantes sobre essa herança cultural, com repercussões importantes em parte do território do Estado do Rio de Janeiro.

Todavia, as transformações na paisagem socioeconômica da região Norte Fluminense não se estancam e, com o século XX, os processos de urbanização e industrialização impactaram em mudanças ainda mais bruscas no processo de configuração da cultura culinária brasileira¹³. 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, algumas reflexões são apresentadas sobre o atual estágio dessas transformações no âmbito da aceleração da globalização/mundialização em tempos hipermodernos (Lipovetsky, 1989). Tal perspectiva tem em conta as implicações mais diretas do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura, estabelecido na Lei nº 7180/2015, em cujo artigo quarto versa entre suas diretrizes:

- I – A identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais que constituem os 92 municípios que compõem o Estado;
- II – Incentivo à criação e à implementação de programas de difusão, valorização e preservação das práticas, modo de preparo e consumo, saberes e fazeres culinários.¹⁴

No que tange aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS, em parceria

com as Nações Unidas¹⁵, essa pesquisa se aproxima do Objetivo 12. *Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis*:

12.b. Desenvolver e implementar ferramentas para monitorar os impactos do desenvolvimento sustentável para o turismo sustentável, que gera empregos, promove a cultura e os produtos locais.

3 A CULINÁRIA MACAENSE

No âmbito dessa pesquisa utiliza-se o termo *foodscape*, como conceito básico de orientação teórica nessa temática. Enquanto instrumento conceitual 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 ou informais. Em tal contexto, a cozinha torna-se espaço sociocultural por excelência, isto é, um microcosmo da sociedade (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 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, a maioria dos objetivos 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 Alimentos¹⁶, concluindo o objetivo de registrar e divulgar as receitas catalogadas e experimentadas (Domene, 2014; Philippi, 2014).

Em relação ao uso do termo “culinária tradicional” é preciso delimitar com mais precisão o que se entende e o que se pretende alcançar quando aplicado ao contexto da cozinha regional macaense. Como o ensaio apresenta uma breve perspectiva historiográfica, recorrer aos clássicos sobre o tema dos estudos da tradição enriqueceria o debate¹⁷. Contudo, nesta reflexão utiliza-se de modo sucinto o termo no sentido do “estilo etnográfico”, isto é, de acordo com as autodenominações dos “nativos” ou

informantes” na pesquisa de campo¹⁸.

Quando são interpelados em entrevistas e abordagens sobre a cidade de Macaé, antes da chegada da Petrobras, designam os moradores e residentes antigos com a expressão: “macaenses raiz”. Portanto, ao invocar o termo “culinária regional tradicional” deve-se ter em vista sua operacionalização nessa perspectiva, ou seja, dos habitantes e moradores que ainda se encontram enraizados ou vinculados à história e memória da cidade de Macaé e adjacências.

No que tange à metodologia do trabalho da pesquisa realizado nessa primeira fase, articularam-se as reflexões teóricas e principais hipóteses, num processo inter-relacionado. A pesquisa tem implementado metodologias qualitativa, quantitativa e a integração dessas como modo de interpretação de seus objetos de estudo, destacando trabalhos em Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, Sociologia da Alimentação, entre outros¹⁹.

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

Como é sabido, não se come apenas para sobreviver, isto é, muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. 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 sociocultural, pois, a partir dela, desenvolve-se 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, analisando 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 pôde-se realizar um levantamento distanciado e circunscrito aos protocolos sanitários vigentes no município²⁰. Entretanto, apesar dessas limitações, foi possível 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.

4 RESULTADOS

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, 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. Dessa feita, “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 a 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 se avaliam os crescentes riscos de perdas da memória da culinária local. Essas perdas na herança histórica constituem uma das consequências diretas do impacto das transformações recentes no processo de globalização e mundialização em curso no Norte Fluminense. Cabe sublinhar que o termo “globalização”, utilizado neste 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, tais 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). Esses 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, pode-se falar de uma nova *Fusion Food*

De que vai mais além, pois não se tem 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.

5 DISCUSSÃO

A hipótese estipulada neste 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”, estabeleceu-se promovendo, inadvertidamente, o apagamento das histórias culturais da culinária local e regional macaense²¹.

Portanto, além de constatar que a "cozinha brasileira" é fruto de miscigenações (Maciel, 2004), detecta-se que o domínio hegemônico do padrão imposto pelo consumo e usos turísticos acabou solapando e apagando os traços e modos de fazer e saber culinários locais (Doria, 2009).

Como consequência do processo descrito, 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 -, ressalta-se o trabalho de 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.

Procurou-se fazer este 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, por meio de levantamentos e prospecções, reforçar determinada tradição alimentar: catalogando, registrando e fichando.

Desse modo, ao investigar a cultura alimentar tradicional local, almejou-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, pretendeu-se contribuir com reflexões sobre as ações públicas locais junto

à 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.

Neste trabalho, em desenvolvimento na sua fase inicial, objetivou-se salientar a importância da manutenção, preservação e promoção das memórias culinárias tradicionais²², considerando que se faz necessário um trabalho emergencial de salvamento cultural para evitar perdas da identidade regional ligada à culinária local. Esse esforço se justifica tanto pela realidade das transformações globais e mundiais da paisagem alimentar, como pela realidade da pandemia da COVID-19. Os riscos de perda cultural se processam em dois níveis: a) sanitário; b) histórico cultural.

No nível sanitário, os impactos da Pandemia da 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 da sociedade: os idosos. Esse aspecto salienta o fato de que os cozinheiros/as que atuam no espaço social do comércio de alimentos possuem idade avançada pela experiência e renome profissional adquiridos com o tempo de atuação; além dos possuidores de receitas familiares que, geralmente, guardam seus livros deixando como herança para filhos e netos.

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 representam 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, tem-se 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, aspirando resgatar os hábitos culinários de Macaé e Região, o trabalho identifica 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.

5.1 FESTIVAIS GASTRONÔMICOS A PARTIR DO ANO 2000

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. Os pratos servidos por diversos restaurantes da cidade

foram categorizados por sua nomenclatura e origem da proteína presente. 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, foram analisados e apresentados em gráficos de frequência simples.

De acordo com aproximações estatísticas do IBGE/2020, estima-se que Macaé conta hoje com uma população em torno de 250 mil pessoas, quando em 1970 contava com pouco mais de 47 mil habitantes. Com tal crescimento populacional vertiginoso e novas oportunidades de emprego, devido à 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 transcorria um fluxo de pessoas com o objetivo de chegar a outras cidades, pois não costumava a ser o destino final. Com a modificação desse cenário, pode-se observar novas influências étnicas e culturais, mudando, assim, suas características originais. A comida e a alimentação, componentes importantes da cultura e identidade de um povo, caracterizam-se 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 de 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.

Constata-se 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, tendo em vista 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 façam referência à 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

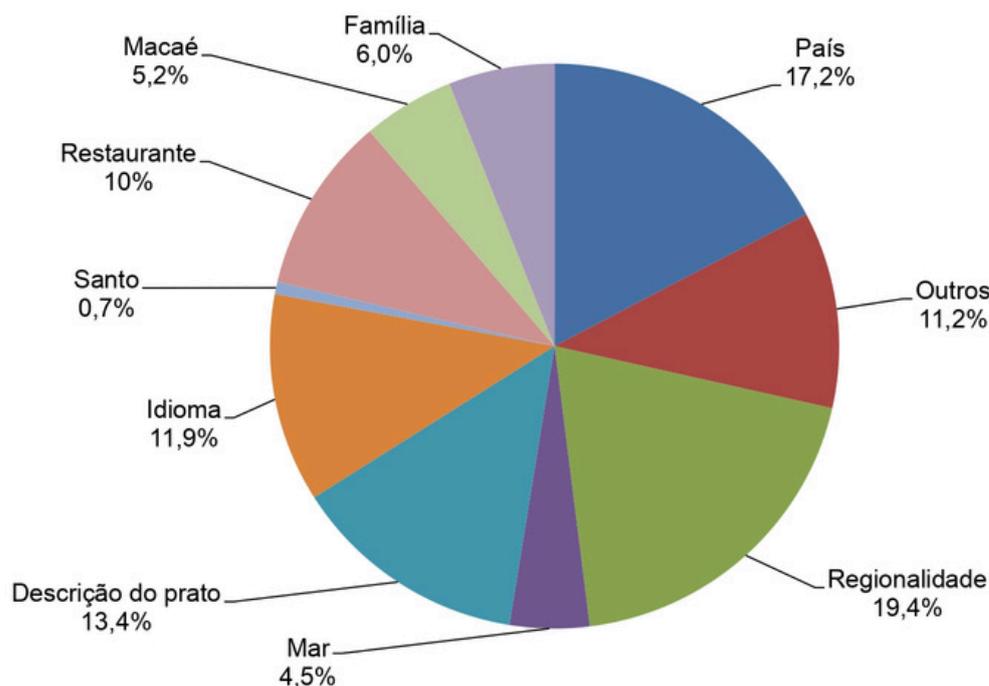
de consumo alimentar.

Destarte, realizou-se pesquisa bibliográfica dos pratos dos Festivais de Cultura e Gastronomia em acervos virtuais, como o site oficial da Prefeitura de Macaé²³ e em reportagens do G1²⁴ sobre a Região Norte Fluminense. Os dados foram organizados em planilhas separadas por edição/ano, utilizando o software *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, no mesmo software *Excel*. No Gráfico 1 foram destacadas as classificações dos pratos²⁵; e no Gráfico 2, os tipos de proteínas²⁶. Para a análise de cada gráfico, foram criadas categorias de acordo com o estudo léxico de cardápios, segundo Marisa Braulio (Braulio, 2006).

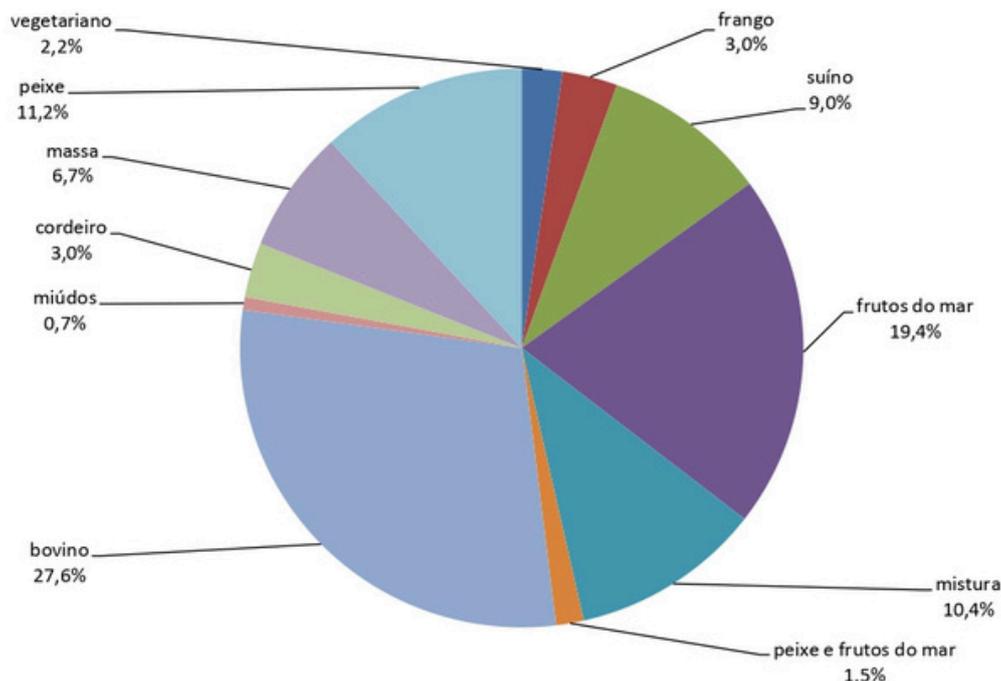
Após a geração dos gráficos, observam-se os seguintes resultados:

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 (2021)

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 (2021)

Dessa forma, analisando o Gráfico 1, observa-se que a maioria dos pratos (19,4%) tem em seu nome referências à *Regionalidade*, como Brasil, outras regiões, estados, sotaques, gírias e personagens. Exemplificando um item dessa categoria, tem-se 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 observado no prato “Polenta Italiana”, do restaurante *Lucca Ristorante*, participante da 5ª edição do festival.

A *Descrição do Prato* é a terceira categoria com 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%), esse 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 visitarem a cidade, poderiam apreciar ao conhecerem 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 tradicional²⁷.

A mundialização da culinária, a gourmetização que muito se observa em festivais requintados ou enobrecidos (*gentrification*²⁸) pelo mundo, - apesar de serem atrativos turísticos e movimentarem a rede hoteleira -, não são acessíveis a todos os públicos pelo valor comercializado. Além disso, não exaltam as raízes da cidade, não transparecem suas características particulares e singulares, e, de acordo com os percentuais observados no Gráfico 1, as menções à história local vêm sendo pouco preservadas e disseminadas pelos nomes dos pratos servidos durante os festivais, que acontecem desde 2010.

Ao analisar o Gráfico 2, referente aos tipos de proteínas servidas, 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, que 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 comercializam peixes, crustáceos e frutos do mar²⁹. 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-símbolo³⁰. 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, por 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 socioeconômica 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 são constatadas e corroboradas, em algumas de suas particularidades, na presente pesquisa. Como no caso do anjo de banana, observa-se 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”³¹.

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 esses últimos matérias-primas de alto preço o que, conseqüentemente, agregam valor de venda final ao consumidor e não são acessíveis 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 vistas 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.

6 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 à regionalidade (nomes de pratos que remetem sotaques, outros estados ou outros aspectos regionais), seguidos 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 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 décadas³².

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 acelerados, por meio da preservação, conservação e promoção da memória histórica. Como adiantada nessa reflexão, caso permaneça ativo esse processo de 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, - por meio de ações de salvaguarda cultural restauradora -, paladares, sabores, narrativas, histórias, experiências, estarão perdidas definitivamente. Só por meio de um trabalho futuro de escavação arqueológica, talvez possa se tornar possível recuperar esses acervos; caso não ocorra uma mudança na perspectiva de ação cultural emergencial.

A expectativa que se espera ainda florescer se ancora nas perspectivas abertas desde a aprovação do Marco da Gastronomia como Cultura (Casemiro, 2019). Pode-se considerar que a Gastronomia e a Cultura venham a encontrar 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, pois a finalidade do Marco Referencial é dar “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); está passando a hora do poder público, junto com a comunidade, reverter o cenário atual ainda demasiado adverso.

REFERÊNCIAS

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

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

BIAZIOLI, Tânia. **A quebra entre o passado e o futuro na cozinha caipira**. 2018. Tese apresentada ao Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Doutora em Psicologia Social (Doutorado em Psicologia Social) - Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

BRAULIO, Marisa. **LÉXICO E CULTURA**: um estudo de nomes de pratos oferecidos em restaurantes de Gramado (RS). 2006. Dissertação apresentada à Universidade de Caxias do Sul para obtenção do título de mestre em Letras e Cultura Regional. Rio Grande do Sul, 2006.

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

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: 23 nov. 2022.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**, v.18 n.1, p. 18-27. Santa Cruz do Sul, 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389> Acesso em 19 de abr. 2020.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1998.

CORREA, Alexandre Fernandes. **No bico da coruja**: samba, resistência cultural e subjetividades em Macaé/RJ. *Fênix – Revista de História e Estudos Culturais* [s.l.], ano 15, v.15, n.2, jul/dez 2018.

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

DORIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DORIA. **A formação da culinária brasileira**: escritos sobre cozinha inzoneira. São Paulo: Fósforo, 2021.

DORIA. **A culinária caipira da Paulistânia**: A história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Ed. Fósforo. 2021.

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. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637/1379> Acesso em: 21 jun. 2021.

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. **Social Science Information**, [s.l.] v. 27, n. 2, p. 275-292, 1988.

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.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **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, José; GOODMAN, Michael 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.

HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1984.

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**. [s.l.:s.n.] 2014. Disponível em: <https://www.macaecvb.com.br/novo/macaee-cvb-divulga-resultado-de-pesquisa-de-satisfacao-sobre-o-v-festival-macaee-de-cultura-e-gastronomia/> Acesso em: 28 jun. 2021.

MACAÉ, Prefeitura Municipal. **Bem-vindo a Macaé**. Macaé [20-?a]. Disponível em: <http://www.macaee.rj.gov.br/cidade/conteudo/titulo/capital-nacional-do-petroleo>. Acesso em: 28 jun. 2021.

MACAÉ, Prefeitura Municipal. **Informações Socioeconômicas**. Macaé [20-?b] Disponível em: <http://www.macaee.rj.gov.br/cidade/conteudo/titulo/informacoes-socioeconomicas>. Acesso em: 28 jun. 2021.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7. n.16. Porto Alegre, 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008 Acesso em: 19 abr. 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à Brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33. jan.-jun., 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356> Acesso em 19 abr. 2020.

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, [s.n.] 2005.

OLIVEIRA, Túlio; SILVA, Gabriela Brito de Lima. O Gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os Estudos sobre Cozinha Regional. **Revista Ágora**, Santa Cruz do Sul, v.23. n.1, 2021. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15937> Acesso em: 19 abr. 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.

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.

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. Rio de Janeiro: Leis Estaduais, 2016. 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 jun. 2022.

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

THOMPSON, Edward Palmer. **Costumes em comum**: estudo sobre cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia Das Letras, 1988

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

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

NOTAS DE RODAPÉ

¹ Docente associado no Instituto Multidisciplinar de Química do Centro Multidisciplinar de Macaé da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Docente de Sociologia da Educação do Curso de Licenciatura em Química da mesma universidade. Doutor em Ciências Sociais pela PUC/SP. Pós-doutorado em Memória Social PGMS/UNIRIO. Líder do Grupo de Pesquisa NESPERA do Instituto de Alimentação e Nutrição do CM UFRJ-Macaé. E-mail: alexfcorrea@macae.ufrj.br.

² Docente associada no Instituto de Alimentação e Nutrição do Centro Multidisciplinar de Macaé da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Docente de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos do Curso de Nutrição da mesma universidade. Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico em Produtos de Origem Animal - UFF. Vice Líder do Grupo de Pesquisa NESPERA do Instituto de Alimentação e Nutrição do CM UFRJ-Macaé. E-mail: laisburiti@macae.ufrj.br.

³ Graduada em Nutrição na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) do Centro Multidisciplinar UFRJ Macaé. Bolsista PIBIC de iniciação científica no projeto Culinária Macaense: receitas, serviços gastronômicos e identidade regional (2020-2). Integra a equipe do projeto de pesquisa e extensão NUTDOC (Ações de prevenção e controle das Doenças Crônicas Não Transmissíveis e o cuidado nutricional em pacientes adultos e idosos hospitalizados no serviço público do município de Macaé-RJ). E-mail: giovanafreitas450@gmail.com.

⁴ Macaé tornou-se uma das cidades globais reconhecidas 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.macaee.rj.gov.br/noticias/leitura/noticia/prefeito-recebe-comitiva-da-noruega-interessada-em-investir-em-macaee> Acesso em: 30 ago. 2021.

⁵ O projeto do canal é de 1837, de autoria do engenheiro inglês John H. Freese. A construção foi autorizada por lei da Assembleia Provincial do Rio de Janeiro em 19 de outubro do mesmo ano.

⁶ A Companhia Estrada de Ferro Macaé e Campos foi criada pela Lei nº 1.464/1869. Em 1870, recebeu uma concessão com privilégio de 50 anos para a navegação a vapor entre o porto do Rio de Janeiro e o de Imbetiba, em Macaé. Imbetiba, nessa época, constituía-se no quinto porto em volume de movimentação no país, atendendo a circulação de exportação e importação de mercadorias de e para o interior da região Norte Fluminense, pelo canal Campos-Macaé.

⁷ 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 em: 30 ago. 2021.

⁸ Sobre a realidade do impacto das transformações socioeconômicas e ambientais em Macaé e região; texto de Glauco L. Nader, *Uma nova centralidade para Macaé* (2019).

⁹ “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-guaranis, por meio 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.” (Biazoli, 2018).

¹⁰ Da qual deriva o Beiju servido sobre folhas de bananeira, conhecido como o “pão indígena”. Link: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Beiju> Acesso em: 30 ago. 2021.

¹¹ Destaque para a obra clássica de Roquette-Pinto, *Rondônia* (1917).

¹² Ver ALGRANTI, Leila Mezan. História e Cultura da Alimentação na América Portuguesa. [s.l.]: Universidade Federal do Paraná, 2007 e BASSO, Rafaela. A alimentação em São Paulo colonial. In: A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? São Paulo: Alameda, 2014.

¹³ Processo semelhante ao 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).

¹⁴ LEI Nº 7180 DE 28 DE DEZEMBRO 2015. Link: <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>

¹⁵ Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil / ONU: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>

¹⁶ UFRJ – Centro Multidisciplinar de Macaé - Polo Ajuda. Link: <http://www.macaee.ufrj.br/index.php/106-polo-ajuda> Acesso em: 9 set. 2021.

¹⁷ É certo que ao se aprofundar no tema da tradição histórica, ou da dialética da “tradição inventada”, a abordagem recorre às obras seminais dos clássicos como Michel de Certeau (1998), nos seus estudos sobre o cotidiano; Edward P. Thompson (1988), sobre o conhecimento histórico a partir do ponto de vista de mulheres e homens considerados comuns; e, Eric Hobsbawm (1984) sobre a “tradição inventada”. Infelizmente, no espaço deste ensaio não se pode apresentar tais perspectivas.

¹⁸ “Estilo etnográfico: visa atender a um olhar ao mesmo tempo erudito e tradicionalista sobre a culinária brasileira. Parte do pressuposto que a modernidade tem destruído formas de comer historicamente associadas à identidade da cozinha brasileira. Na base da culinária está, portanto, a pesquisa etnográfica de receitas, ingredientes e técnicas tradicionais – eruditamente justificada como trabalho de ‘resgate cultural’.” (Doria, 2009, p. 78).

¹⁹ Assim como consideram-se os avanços das políticas públicas como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN (2010) e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN (2012).

²⁰ 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.

²¹ 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).

²² Como exercício do trabalho de recuperação de receitas tradicionais regionais, desenvolvem-se, no Laboratório de Técnica Dietética e Análise Sensorial do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, experiências iniciais tais como, Manuê de Coco, Bolo Macabu, Bolo Pernambucano, entre outros; experimentos que resultarão em Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição da bolsista PIBIC/UFRJ Giovanna Freitas, e também um livro em formato digital.

²³ Portal da Prefeitura Municipal de Macaé. Link: <http://www.macaee.rj.gov.br/cultura>

²⁴ G1 Globo.com. Link: <http://g1.globo.com/rj/regiao-dos-lagos/noticia/2016/08/festival-em-macaee-tem-programacao-gastronomica-musical-e-literaria.html>

²⁵ 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*: refere-se ao nome do restaurante; *Nome de Santo*: refere-se 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.

²⁶ 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.

²⁷ Neste particular, cabe destacar a recente participação no mercado local da marca de refrigerantes MACAHÉ. A empresa de fabricação da bebida refrescante utiliza a grafia do termo histórico com a letra “h”. Produto lançado em dezembro de 2021. Link: <https://www.facebook.com/guaranamacaeh>

²⁸ 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 em: 9 set. 2021.

²⁹ Mercado de Peixes de Macaé. Link: <http://www.macaee.rj.gov.br/sedec/conteudo?id=1566> Acesso em: 9 set. 2021.

³⁰ É notável o fato de no brasão da cidade de Macaé incluir dois bagres (surubins). Lei Orgânica do Município de Macaé. Link: <http://www.macaee.rj.gov.br/midia/conteudo/arquivos/1412028881.pdf> Acesso em: 28 ago. 2021.

³¹ 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.

³² O personagem histórico 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.santacasamacaee.com.br/> Acesso: 30 ago. 2021.



Macaé
P R E F E I T U R A
Secretaria Adjunta | ENSINO SUPERIOR



Observatório
da Cidade de Macaé

ISBN: 978-65-89225-03-4

CD



9 786589 225034