

Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local

Patrícia Merlo*

Resumo

Vive-se atualmente uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia passe a ser objeto de estudos históricos, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade. Todavia a História da Alimentação foi, por muito tempo, ignorada, especialmente pela historiografia brasileira, que encarava os alimentos e as práticas alimentares, como espaços privilegiados da Antropologia. O presente artigo propõe algumas reflexões históricas a partir da moqueca capixaba, buscando analisar o processo que une o preparo do prato no Espírito Santo à identidade do território e das pessoas que ali moram.

Palavras-chave

Cultura material. Alimentação. Identidade.

Abstract

Currently, there has been an obsession with history of the table, leading gastronomy to become an object of historical studies, with due attention to the imaginary, the symbolic, the representations, and to the different forms of sociability. However, Food History has been ignored for a long time, especially by Brazilian historiography, which considered foods and eating practices as privileged spaces of Anthropology. The present article proposes some historical reflections based on a dish called *moqueca capixaba*, aiming to analyze the process that unites the preparation of the dish in the state of Espírito Santo, Brazil, and the identity of the territory and of the people who live there.

Keywords

Material culture. Food. Identity.

* Doutora em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (Rio de Janeiro/Brasil) e professora do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo (Espírito Santo/Brasil). E-mail: patricia.merlo@gmail.com.

Introdução

Em qualquer sociedade, o ciclo de um alimento é caracterizado por um conjunto de ações, ritos e elementos que são criados e codificados especificadamente por um grupo social, voltados para facilitar a produção e o consumo. As opções nutritivas e o modo de comer invariavelmente são construções sociais por meio das quais comunidades ou grupos humanos estão no mundo, sendo ao mesmo tempo reforçados de acordo com as dinâmicas do processo cultural. As opções alimentares, as modalidades de preparação de uma comida, a maneira de comer, as palavras, as expressões, os comportamentos, todos têm um valor simbólico e ritual.

É certo que devemos alimentar-nos todos os dias, durante toda nossa vida. Como crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. Assim, a comida e o comer assumem uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo ao alimento revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (MINTZ, 2001).

A comida faz parte daquela cultura material que expressa visivelmente e exteriormente a vasta gama de discriminação que é capaz a mente humana (DOUGLAS, 1985) ou, de maneira geral, explicita os princípios e os valores morais de um grupo social específico. As escolhas alimentares se situam na dimensão do gosto: são opções que representam diferentes maneiras de viver a estética e que implicam assim uma distinção social de classe (BOURDIEU, 1998) e de gênero (LUPTON, 1999). Em relação às dinâmicas da construção da subjetividade, a comida é uma forma de tecnologia do si mesmo (FOUCAULT, 1972), uma maneira de incorporar normas que governam a vida diária entre indivíduos e entre os indivíduos e as instituições. A relação entre o indivíduo e a comida é então uma expressão de uma “governabilidade”, de uma prática que procura uma própria liberdade de expressão na contínua mediação entre corporalidade e corpo social.

O valor da comida, enquanto instrumento de regulamentação da expressão corporal, é claramente visível na relação entre a comida-religião ou comida-magia. Na verdade, o grupo dos tabus alimentares, das técnicas de produção (sacrifício ritual, ritos agrícolas, etc.) e das práticas de comer contribui para a criação e a definição de uma modalidade compartilhada

de expressão corporal, as técnicas do corpo de Mauss, com um forte valor simbólico.

Contudo o valor simbólico da comida é identificável não somente em relação com a religião ou, mais em geral, com o ultraterreno, mas também numa de suas manifestações mais sociais, o ato de compartilhar. Em todos os lugares, como observou Malinowski (1999), existem manifestações de “comensalismo”, de compartilhar a ação de comer. Os costumes sociais desse ato são regulados e caracterizados por certas boas maneiras que são pensadas especificamente para cada ocasião.

O grupo de normas e convenções sociais que regulam a produção, a troca e o ato de comer em certa sociedade contribui para determinar uma tradição alimentar específica; uma tradição que, como qualquer outro elemento da cultura, é um processo, e está sujeita a modificação contínua, embora seja considerada como ancestral, imodificável, pura e segura.

O processo do tradicional comporta o contínuo repensar e a reconstrução do que isso é, e, portanto, também da identidade de uma comunidade específica. Esse processo leva os indivíduos a repensar o mundo a seu redor: o território, os hábitos, os pactos sociais e, ao final, eles mesmos, de uma maneira nem sempre consciente. Por isso, torna-se interessante refletir sobre qual seria o significado do tradicional e sobre como o tradicional seja continuamente repensado e mudado, ou fixado numa determinada cultura, objetivado. Nesse âmbito, o caso da moqueca capixaba oferece tópicos de reflexão muito importantes.

Por um lado, consideremos o tombamento da panela de barro de Goiabeiras - principal elemento cultural na elaboração de pratos típicos da culinária capixaba - em 2002, tornando-se a primeira Indicação Geográfica brasileira na área do artesanato, considerada bem imaterial, registrado e protegido no IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, no Livro de Registro dos Saberes e declarada Patrimônio Cultural do Brasil; por outro, a criação da Lei Estadual nº. 7.567/2003, que instituiu a moqueca como a “comida típica do Estado do Espírito Santo”. Os dois episódios podem ser considerados como parte de um procedimento que transforma a memória em história, um processo que tem como objetivo criar uma memória de identidade, que carrega consigo representações e reconhecimentos de uma história que une o preparo do prato no Espírito Santo, a identidade do território e das pessoas que ali moram.

Todavia, ao analisar-se essa construção, não se podem esquecer os aspectos econômicos, sociais e culturais que estão envolvidos. É aí que a história social

coloca perguntas e indaga para entender e compreender as dinâmicas dos processos vividos. Afinal, as predileções alimentares se constroem a partir de uma trama complexa entre “norma de uso e “respeito a tradição” (CASCUDO, 1983). Porém, apesar de profundamente arraigadas (o paladar é o último a se desnacionalizar), não estão congeladas. Acompanham a própria dinâmica da sociedade na qual se inserem, estabelecendo o diálogo contínuo entre o tempo, entendido aqui como processo histórico, e o espaço, a geografia propriamente. De fato, como destacaram Certeau & Giard (1996), cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. Por isso, o comportamento alimentar liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social.

Sem dúvida, a busca pela compreensão das raízes, das origens, da cultura que embasa o caráter, os valores, os posicionamentos e a visão de mundo de determinado grupo é um tema fascinante. Observando, à luz da história, o tecer invisível do cotidiano, podemos melhor entender os valores e significados da cultura de um local. Dentro desse entendimento, a tradição alimentar constitui-se numa importante representação étnica, permeando o imaginário pelos sentidos do olfato, do paladar, do gosto e da visão. Afinal, as práticas alimentares constituem um dos elementos identificadores de uma cultura que permanece por mais tempo no imaginário. Nas alternativas de consumo emergentes, a gastronomia é a representação materializada da identidade territorial, étnica ou cultural mais consumida dentre os sinais diacríticos.

Moquém, moquear, moqueca – sobre a origem do prato

Falar de moqueca no Espírito Santo é tratar sobre um assunto bastante popular, e os meios de comunicação de massa, em especial, têm contribuído, de maneira ímpar, para sua divulgação. Turista típico não passa por terras capixabas sem degustar o prato, capixaba zeloso tem de saber prepará-lo.

De fato, por meio de uma ampla pesquisa de campo, verificamos a presença da moqueca em 87% dos estabelecimentos comerciais voltados à venda de alimentos na região litorânea do Estado. De norte a sul, a moqueca figura como carro-chefe na grande maioria dos estabelecimentos, com forte apelo identitário, apresentando inclusive o uso de ingredientes bem semelhantes em sua composição, com pequenas variações apenas na forma de preparo.

No entanto, apesar da popularidade do prato, raros são os estudos voltados a esquadriñar sejam suas origens, sejam as tradições a seu redor ao longo do tempo¹.

Um olhar mais atento sobre a iguaria percebe as distinções: na moqueca capixaba não entra dendê – clara influência africana na culinária baiana – ou leite de coco; nem pimentão como costumam usar os cariocas. A receita local ganhou fama nestes tempos de culto ao corpo, exatamente por ser mais leve do ponto de vista calórico. Na receita típica capixaba, a cor vem da tintura de urucum, o azeite é doce, o tomate precisa estar bem maduro, a cebola branca e o alho devem ser bem cortados e o coentro picado, salpicado em doses bem generosas. A moldura perfeita fica por conta da panela de barro, feita pelas paneleiras de Goiabeiras, senhoras que moldam, queimam e as tingem com cascas tiradas do manguezal. Assim, está garantido o sabor inigualável na preparação do prato.

Contudo, apesar do forte apelo publicitário sobre a moqueca e sua representação na identidade capixaba, pouco se sabe ao certo sobre sua origem. Recorrendo a literatura histórica, Alves Filho & Giovanni (2000) nos dão conta de que durante muitos anos ficou adormecida nas gavetas de um arquivo europeu uma carta do Padre Luís de Grã, datada de 1554, que é provavelmente o primeiro documento a se referir ao moquém, à carne moqueada. Segundo contam, os índios brasileiros se valiam dessa forma de preparar a carne assada na labareda, quando se dispunham a “comer alguma carne humana”. Vários relatos corroboram, ao longo do tempo, a afirmação de Luís Grã. Contudo alguns fragmentos também remetem ao fato de os índios se valerem de outras carnes no preparo de seu moquém. O Padre Fernão de Cardim escreveu em 1584: “Eles nos deram a acear de sua pobreza peixinhos de moquém, isto é, assados, batatas, cará, mangará e outras frutas da terra...” (CARDIM, 1939). Já o Padre Monteiro, em carta escrita quase um século depois, em 1610, foi ainda mais longe, dando livre curso a seu entusiasmo pela dieta indígena: “A carne de moquém, garante, se vai assando com tal têmpera, que leva vantagem a toda invenção do assado, na limpeza, na ternura e sabor” (PEIXOTO, 1931).

¹ Coordenamos em 2005 uma pesquisa de campo em todo o Estado do Espírito Santo, buscando inventariar a tradição gastronômica local. Os dados estão disponíveis em: SEBRAE-ES. *Desenvolvimento de manifestações e usos populares da culinária capixaba e eventos e interesse gastronômico*. Relatório Técnico. Vitória, 2005.

De toda forma, existe uma tendência, do século XVIII em diante, em ligar essas moqueadas às carnes de peixe, bem mais próxima do gosto dominante em nossos dias. Moquém era simplesmente o assado envolto em folha e feito sobre a brasa ou sob a brasa; daí vem moqueca... Moquém em língua tupi significa algo como “secador” para tostar a carne. Na técnica tradicional dos índios, o costume era assar a carne ou cozê-la em seu próprio suco. Conforme testemunhou o naturalista alemão Marcgrave (1942), os índios, na primeira metade do século XVII, envolviam com folhas de árvores ou ervas e cobriam com cinza quente os peixes que iriam comer. Por isso, é a maneira branda de assar ou cozer em seu próprio suco que pode ser considerada uma influência duradoura do período indígena. Moquear, cozer lentamente na terra. É fácil associar tal imagem à panela de barro efervescente, que graças ao calor concentrado termina de cozinhar a moqueca lentamente, já na mesa. De fato, o efeito do cozimento é idêntico ao produzido no moquém. O moquém capixaba então é a panela de barro.

Patrimônio capixaba, a panela de barro é considerada bem imaterial. O trabalho artesanal das panelas sempre garantiu a sobrevivência econômica de seus familiares, como também de suas tradições. A região de Goiabeiras, ao norte da Ilha de Vitória, é o local tradicional da produção de panelas de barro. No início, o trabalho era de cunho familiar e as panelas eram produzidas nos próprios quintais das casas. Hoje, se constituem no principal elemento cultural na elaboração de pratos típicos da culinária capixaba.

A técnica cerâmica utilizada é reconhecida por estudos arqueológicos como legado cultural Tupi-guarani e Una, com maior número de elementos identificados com os desse último (PEROTA *et al.*1997:14). O saber foi apropriado dos índios por colonos e descendentes de escravos africanos que vieram a ocupar a margem do manguezal, território historicamente identificado como um local onde se produziam panelas de barro. O naturalista Saint-Hilaire (1974:55) visitou a região em 1815 e fez a primeira referência a essas panelas, descritas como “caldeira de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso”, utilizadas para torrar farinha e fabricadas “num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito Santo”. Goiabeiras é, portanto, o lugar onde esse ofício de fabricar panelas ocorre por tradição. Ali foram encontrados sítios arqueológicos cerâmicos, remanescentes da ocupação indígena, no alto da pequena elevação conhecida como Morro Boa Vista e nas proximidades do aeroporto de Goiabeiras. Ainda que Saint-Hilaire não tenha mencionado a moqueca, provavelmente na época de sua passagem já se faziam panelas para cozinhar frutos do mar, pois este é o

alimento primordial e preponderante dos nativos da região desde tempos pré-históricos. Segundo informam os estudiosos da identidade local (NEVES & PACHECO, 2002), os sambaquis, que o protocapixaba deixou, em diversos pontos do litoral do Espírito Santo, são, em sua essência, um amontoado de conchas partidas e de cascas de moluscos. De fato, esses processos milenares de coleta de frutos do mar persistem entre os capixabas com força imorredoura. Constituem, ainda hoje, cenas diárias nas praias, manguezais e pedras do litoral do Estado. Vestígios desses sambaquis, compostos de grande quantidade de lascas de quartzo e de conchas de ostras, foram identificados em 2005, durante a construção da nova pista do aeroporto (IPHAN, 2006:17).

De toda maneira, o consumo permanente e reiterado das moquecas e da torta capixaba, outra iguaria local característica da Semana Santa, é valorizado pelos nativos como uma referência na formação de sua identidade cultural, sendo, provavelmente, uma das principais razões da continuidade histórica da fabricação artesanal das panelas de barro, apesar das notáveis transformações urbanas ocorridas. A cidade cresceu e alcançou Goiabeiras, que se transformou em um bairro urbanizado de Vitória. Mas ali continuam sendo feitas, como sempre, as panelas pretas. Enquanto a cidade crescia, as paneleiras iam progressivamente se profissionalizando e fazendo de seu ofício a mais visível atividade cultural e econômica do lugar.

Em relação à moqueca, é válido considerar que, para alguns estudiosos da gastronomia brasileira, sua origem remeteria à peixada trazida pelos portugueses, na qual os negros acrescentaram os ingredientes habituais da culinária africana, quando aqui chegaram na condição de escravos. Contudo é importante lembrar que os indígenas tinham no peixe um alimento de extrema importância, assim como a farinha de mandioca (CASCUDO, 1983). Tal associação – peixe-farinha – conservou-se, aliás, na combinação perfeita da moqueca com o pirão, até os dias de hoje.

Aliás, parece razoável avaliar o peso da herança indígena e portuguesa na receita da moqueca capixaba, em oposição à africanidade atribuída à receita baiana. De fato, o Espírito Santo recebeu ao longo de sua história um pequeno número de escravos africanos. Estudos recentes (CAMPOS, 2003; MERLO, 2008) comprovam inclusive que, em sua maioria, esses cativos eram oriundos da macrorregião africana que alimentava o porto de Luanda, formada pelo eixo Angola-Benguela-Cabinda com características muito semelhantes, inclusive hábitos alimentares parecidos com os portugueses, com quem conviviam desde o século XV.

Diferentemente da Bahia, os grupos predominantes eram Mina, Jêjes e Nagôs, aportados em números reconhecidamente superiores. Segundo o folclorista Câmara Cascudo em sua *História da Alimentação no Brasil* (1983), em Salvador ficou uma concentração negra mais homogênea, possibilitando a “defesa das velhas comidas africanas”, mais do que em outros locais. Uma das razões para isso seria “os candomblés, do culto jeje-nagô, onde a cozinha pôde manter os elementos primários de sua sobrevivência”. Em terras baianas a influência africana foi vital na constituição dos hábitos alimentares, em função do grande número de escravos aí estabelecidos (basta lembrar que Salvador foi o maior porto de entrada de escravos no Brasil até o final do século XVIII). Por outro lado, a baixa densidade demográfica e o isolamento que caracterizou a ocupação do Espírito Santo até o início do século XIX teriam contribuído, sobremaneira, para que sua cozinha permanecesse muito mais ligada aos hábitos indígenas, incorporando a estes a influência portuguesa, como no uso do azeite doce ou de oliva e temperos em geral.

Refletindo sobre a autenticidade

Como amplamente discutido, a tradição não é uma evidência cultural, não é algo já presente numa comunidade: é um processo, causado por necessidades materiais e imateriais, que se constrói no tempo, que muda de acordo com o período histórico (HOBSBAWN & RANGER, 1997). A construção social da tipicidade e da autenticidade é só um dos aspectos desse processo de “invenção” ou de “recriação” da tradição. No âmbito alimentar torna-se ainda mais difícil especificar o que é autêntico. Afinal, trata-se de técnicas e saberes transmitidos ao longo dos anos, de acordo com a prática estabelecida, possuindo uma multidão de produções diferentes, cada uma caracterizada pelo segredo familiar ou pela arte pessoal de quem cozinha.

O que hoje é geralmente vendido como uma tradição alimentar é um conjunto de produtos completamente fabricados, ou seja, socialmente construído, de acordo com estratégias econômicas, culturais e políticas. Entretanto, ao mesmo tempo, é inegável o fato de que essas produções culturais mantêm uma conexão forte com o “fazer” tradicional e um lugar específico. Sem dúvida, há um limite para “negar toda a fundação objetiva à construção do produto típico e realçar o valor do todo simbólico, como se fosse só um sistema de sinais” (PAPA, 1999:139).

Em outras palavras, nem tudo o que ajuda a definir uma “linha ao longo do tempo” para “bloquear” um processo de produção, e descrever os passos, por exemplo – onde as especificações que definem a quantidade, áreas, ingredientes, valores nutricionais de um produto que muitas vezes acabam por padronizar o processo de produção – seja necessariamente uma obrigação com a finalidade de criar um sistema de signos e regras. Esse processo pode ser entendido como um processo dinâmico no qual a comunidade define as construções culturais aptas a delinear sua identidade.

A tentativa de manter um método de produção inclui desde o ponto de vista objetivo, como uma série de “ações que permitem” a construção de uma tradição (antropologicamente falando), passando pelo estabelecimento de uma fonte de desenvolvimento (economicamente falando) e abarcando a criação de uma relação “política” entre o cidadão e o Estado, entre quem produz o prato e quem tutela sua comercialização. Cria-se assim um sistema de relações entre as diferentes identidades que estão em diálogo contínuo e em constante evolução (BAUMAN, 1999).

Dialética é também a relação entre o indivíduo e o território. Este último é continuamente repensado e reconstruído não somente pelo indivíduo-produtor que procura uma nova maneira de se relacionar com ele, mas também pelo consumidor final, que tem a mesma vontade de se relacionar com o território, que vê transformar seu consumo em um assunto cultural, pois seu ato de comer moqueca é um “ato cultural”. Pode-se afirmar que o consumidor come literalmente uma “posta” de tradição.

Contudo esse movimento sistemático de afirmação cultural tendo na panela de barro e na moqueca capixaba seus ícones mais conhecidos data das últimas décadas. Para o capixaba tradicional, a moqueca é prato de festa, alimento a ser degustado em datas especiais, como num ocasional almoço de domingo com a família ou quando se recebe alguém de fora. Come-se moqueca acompanhada de pirão e arroz. Porém é importante destacar que na alimentação cotidiana do capixaba, ao contrário do que faria supor a geografia, pouco há de alimentos provenientes do mar. Apesar disso, a moqueca, receita da cozinha doméstica, trivialmente consumida em família ou servida às visitas, transformou-se na atualidade na especialidade de inúmeros restaurantes em todo o Espírito Santo e alvo de repetidas campanhas publicitárias que a associam à identidade local.

Reinventar uma tipicidade: reflexões históricas

O processo de objetivação da cultura alimentar em torno da produção da moqueca capixaba ao longo do tempo representa somente a primeira parte do processo em estudo. Esse processo tem de contar com o consumidor, o último destinatário do produto, que pelo ato de “comer” permite sua existência. Nesse contexto, o consumidor procura não somente uma experiência tradicional, mas também uma certeza no tempo; ele quer desfrutar do sonho tradicional, de igual maneira todas as vezes que sentir vontade. Para alcançar esse objetivo, é necessário realizar uma calibração do produto, tem de haver uma padronização das matérias-primas, das estratégias de aquisição e processamento, ou seja, estandardizar o melhor possível o processo de produção.

Para “tipicizar” um produto, via de regra, utilizam-se estudos de laboratório para determinar quais são as características e o conteúdo nutricional de referência. Também é necessária a pesquisa de documentação histórica e etnográfica sobre as origens do produto e as práticas tradicionais de produção. É necessário também investir na visibilidade e na promoção publicitária. Por isso é inevitável o conhecimento da legislação e a utilização de dispositivos de regulação: a partir da salvaguarda da denominação até o controle que disciplinaria a produção. Tais processos são de natureza política, o que significa que alocar somente alguns recursos locais, e não outros, como elementos para o desenvolvimento, tem consequências sobre a economia local: na geração de emprego, na distribuição de renda, na presença de operadores no território (GRASSENI & RONZON, 2004).

Muitas vezes, além disso, pode-se evidenciar um interesse externo para o produto: instituições externas e organizações de vários tipos são promotoras de uma tipicidade que nem sempre está em sintonia com a ideia que tem a comunidade local. De toda forma, trata-se de uma construção que não pode ser dissociada da tradição, no sentido que tem de partir forçadamente da base de receitas e produtos que estão enraizadas na história local e no território. A memória é então o fator crucial. Mas como explorar a memória? E, sobretudo, quem tem de utilizar a memória para obter benefício cultural, econômico e político?

A reinterpretção brasileira do processo de preparo da moqueca a partir de ingredientes indígenas mesclados às técnicas portuguesas mostra como a cultura alimentar é um intercâmbio permanente de conhecimentos,

ingredientes, noções e sabores. A cultura alimentar está constantemente em evolução, embora seja considerada e percebida como imutável e constante prerrogativa do ato cotidiano de comer. Cada cultura alimentar inclui várias áreas geográficas, o que permite certa variedade de plantas e animais. A esse cenário é preciso adicionar algumas variáveis (o acesso aos produtos alimentares, os tabus alimentares, as dietas impostas ou desejadas, as transformações diferentes de um mesmo produto) que fazem da comida, da preparação, dos ingredientes, das “antigas” e “novas” tradições, elementos em contínua evolução.

Nesse cenário, o historiador se pergunta qual seria seu papel e como sua participação seria possível e se esta poderia ser eticamente aceitável, considerando-se por um lado, o sonho “romântico” de preservar tradições ou, de forma mais geral, culturas que estão desaparecendo e, por outro, a consciência de “não realidade” e anti-historicidade desse ato, como *preservar em formol pequenos monstros sem vida...* No entanto há de se levar em conta que regressar às raízes, mais do que um sonho, é um desejo compartilhado por boa parte das pessoas, por turistas, por onipresentes nostálgicos (que aproveitam de todos os confortos da modernidade) e pela maioria dos consumidores que pagam caro por um sabor esquecido. Mas há, sem dúvida, outro lado da construção histórica, “estabelecer uma tradição”, para evitar seu desaparecimento tem certamente importância. Localmente, para os produtores envolvidos, é certamente uma fonte de desenvolvimento econômico e social. Mas, a nível global, o que comporta essa escolha?

Certamente “tipicizar” um produto também implica riscos. A produção de alimentos “típicos” é parte integrante de um processo de aculturação em que as comunidades inteligentemente tornam-se proprietárias de meios tecnologicamente avançados, legislativos, de comunicação e *marketing*, e os usam para salvar toda cadeia de produção, em nome da tradição e autenticidade, às vezes verdadeira, às vezes afirmada. Nesse sentido, a preservação, ou melhor, a reconstrução de uma tradição não é um processo de preservação de um gosto, de um sabor particular, mas é, no sentido da autoestima de uma comunidade, uma maneira de preservar empregos qualificados e de manter atraente um território, do qual, frequentemente, se emigra em busca de novas oportunidades.

Nessas circunstâncias, a história também pode se converter em uma ferramenta de desenvolvimento. O sabor é sem dúvida uma realidade física de cheiros, gostos, odores, mas é também cheio de história e referências culturais. O sabor é culturalmente definido, afinal comida é cultura. A

valorização de um produto alimentar, como qualquer outro projeto de desenvolvimento, não deve surgir, portanto, de uma imposição externa, mas das necessidades que se consideram locais. A questão da identidade, da reapropriação da tradição, da recuperação do orgulho de pertencer (a um território, a uma etnia, ou uma minoria linguística) assume muitas vezes consequências inesperadas ao nível local: solicita ao empenho civil a assunção de responsabilidade para sair da marginalidade, para inventar modelos de desenvolvimento que não apaguem a herança cultural dos antepassados, em nome do progresso, talvez nem desejado, mas cultivem esse patrimônio para garantir novas existências.

É preciso então perguntar-se se é legítimo o uso da história, com toda a sua bagagem de conhecimentos e ferramentas específicas, para satisfazer a procura de competências que requer um caso desse tipo. Neste contexto, convém não esquecer que entre os campos da história está certamente a investigação da memória de uma determinada comunidade ou grupo social, e que a memória de uma comunidade está profundamente ligada à sua identidade (LE GOFF, 2003:469). Nesse entendimento, recuperando sua história, a comunidade pode dar maior sentido a seu passado, mas também ao presente, porque consegue decifrar suas motivações. Nesse processo, o grupo pode também adquirir elementos de valor que aumentam sua autoestima, que podem torná-lo mais forte e mais coeso, ajudando a retomar o prazer da participação, valorizando a cultura e a visão de um futuro autônomo. Nesse campo, o trabalho da história pode ser imprescindível.

Afinal de contas, é preciso identificar as relações históricas, culturais, sociais e econômicas que conectaram homens e mulheres ao ambiente em que vivem, para poder extrair aquele patrimônio cultural, que, ao longo do tempo, foi sedimentado no inconsciente, formando o imaginário coletivo da população de uma determinada área. De posse desse cenário, é importante conhecer, por conseguinte, a demanda, quer dizer as exigências estéticas do cliente, que pode ser o operador turístico, bem como o cidadão em busca de sabores e conhecimentos do passado. É necessário avaliar a imagem que o cidadão espera encontrar. Finalmente, será preciso que essas duas ideias de tradição se juntem, não só por razões estéticas, mas também para melhorar a qualidade de vida da comunidade. Um trabalho desse tipo apresenta todas as características metodológicas de pesquisa de campo e pode ser encaminhado em cooperação com a comunidade local, por exemplo, envolvendo escolas e associações comunitárias no trabalho de recolher dados e mapeamento. Converte-se, assim, numa investigação que amplia o campo limitado do

investigador participante, implicando o sujeito de estudo na investigação de si mesmo, favorecendo, desse modo, uma cooperação que pode produzir ideias e inspirações de grande interesse.

Referências

- ALVES FILHO, Ivan & DI GIOVANNI, Roberto
(2000) *Cozinha brasileira (com recheio de história)*. Rio de Janeiro: Revan.
- BAUMAN, Zygmunt
(1999) *Modernidade e ambivalência*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed.
- BOURDIEU, Pierre
(1998) *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- CAMPOS, Adriana Pereira
(2003) *Nas barras dos tribunais: Direito e escravidão no Espírito Santo do século XIX*. Tese. (Doutorado) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Programa de Pós-graduação *stricto sensu* em História, Rio de Janeiro.
- CARDIM, Fernão
(1939) *Tratado da terra e gente do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- CASCUDO, Luís da Câmara
(1983) *História da alimentação*. São Paulo: Itatiaia.
- CERTEAU, Michel & GIARD, Luce
(1996) *A invenção do cotidiano: 2. Morar e Cozinhar*. Petrópolis: Ed. Vozes.
- DOUGLAS, Mary,
(1985) *Antropologia e simbolismo: religione, cibo e denaro nella vita sociale*. Bologna, Il Mulino.
- FOUCAULT, Michel
(1972) *A Arqueologia do saber*. Petrópolis: Vozes.
- GRASSENI, Cristina & RONZON, Francesco
(2004) *Pratiche e cognizione. Note di ecologia della cultura*. Roma: Meltemi.
- HOBBSBAWN, Eric & RANGER, Terence (Org)
(1997) *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN
(2006) *Dossiê IPHAN 3*. Brasília: IPHAN.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN
(1999) *Ofício das Paneleiras de Goiabeiras*. Brasília: IPHAN.
- LE GOFF, Jacques
(2003) *História e memória*. Campinas: Editora da UNICAMP.
- LUPTON, Deborah
(1999) *Risk (Key ideas)*. London: Routledge.
- MALINOWSKI, Bronislaw
(1999) *Uma teoria científica da cultura*. Lisboa: Edições 70.
- MARCGRAVE, George
(1942) *História natural do Brasil*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado.
- MERLO, Patricia
(2008) *O nó e o ninho: estudos sobre a família escrava em Vitória/ES, 1800-1871*. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- MINTZ, Sidney W.
(2001) “Comida e antropologia: uma breve revisão”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, nº. 47, p. 31-41, out.
- NEVES, Luís Guilherme Santos & PACHECO, Renato
(2002) *Torta capixaba*. Vitória: Eldorado Comunicaties.

PAPA, Cristina
(1999) *Antropologia dell'Impresa*. Milano:
Guerini.

PEIXOTO, Afrânio (Org.)
(1931) *Cartas avulsas de jesuítas (1550-1568)*.
Cartas de Letras Jesuíticas II. Rio de Janeiro:
Publicações da Academia Brasileira.

PEROTA, Celso *et al.*
(1997) *As paneleiras de Goiabeiras. (Memória
viva; 5)*. Vitória: Secretaria Municipal de
Cultura.

SAINT-HILAIRE, Auguste
(1974) *Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce*. Belo
Horizonte: Itatiaia/USP.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS
EMPRESAS/ES - SEBRAE/ES
(2005) *Desenvolvimento de manifestações e
usos populares da culinária capixaba e eventos
e interesse gastronômico*. Relatório Técnico.
Vitória: SEBRAE-ES.

Recebido em
abril de 2011

Aprovado em
julho de 2011