

A COMIDA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL¹

Ana Claudia Lima e Alves²

RESUMO: Os conhecimentos implicados na produção de alimentos - seja na agricultura ou na culinária - têm sido reconhecidos como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), autarquia vinculada ao Ministério da Cultura. O instrumento aplicado para tanto é o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, criado pelo Decreto n. 3.551/2000. Ele está para a preservação de bens processuais e dinâmicos como o tombamento está para monumentos arquitetônicos, sítios arqueológicos e obras de arte. O registro se faz pela inscrição nos livros dos Saberes, das Formas de Expressão, das Celebrações e dos Lugares, nos quais foram registrados 22 bens culturais até 2010. Sendo um dos elementos formadores das identidades culturais das sociedades, a comida participa desses processos de reconhecimento como parte do repertório de conhecimentos tradicionais dos grupos sociais, como elemento constitutivo de celebrações, mercados e feiras, ou associado a danças, batuques e outras expressões culturais populares.

Palavras-chave: patrimônio cultural, patrimônio imaterial, identidade cultural, sistemas alimentares.

FOOD AS CULTURAL HERITAGE

ABSTRACT: The knowledge involved in food production - whether on the farm or in the kitchen - has been recognized as a Brazilian cultural heritage by the National Historical and Artistic Heritage Institute (IPHAN), a federal agency linked to the Ministry of Culture. The instrument employed for the distinction is the Registry of Intangible Cultural Heritage, created by Decree No 3551 of 4th August 2000, which aims to preserve living and dynamic cultural expressions-similar to the safeguarding of cities and sites of historic, natural, artistic, and archaeological value. Registering intangible assets involves inscribing them in one of the institution's ledgers, whether of Knowledge, Forms of Expression, Celebrations, or Places. By 2010, 22 such assets had already been entered. As one of the elements that forms the cultural identity of societies, food plays a role in these acknowledgement processes as part of the repertoire of traditional knowledge of social groups, as a constituent part of celebrations, markets, and festivals, and through its association with dancing, drumming, and other expressions of popular art.

Key-words: cultural heritage, intangible heritage, cultural identity, food systems.

JEL Classification: O31, Z1.

¹Baseado em artigo apresentado no VIII Congresso Latino-Americano de Sociologia Rural, realizado em Porto de Galinhas, Pernambuco, em novembro de 2010. Registrado no CCTC, REA-06/2011.

²Licenciada em Desenho e Plástica, Mestre, Especialista em Preservação Cultural do IPHAN (1983/2010), Brasília, DF, Brasil (e-mail: nacrau@terra.com.br).

1 - INTRODUÇÃO

O Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, criado pelo Decreto n. 3.551, em agosto de 2000 (BRASIL, 2000), trata de reconhecer formas de expressão e modos de criar, fazer e viver como patrimônio cultural do Brasil. Tanto quanto os monumentos e obras de arte que nos acostumamos a reconhecer como patrimônio cultural, as manifestações as quais denominamos bens culturais imateriais, de natureza processual e dinâmica, são frutos de processos históricos de construção de sociabilidades, de formas de sobrevivência, de apropriação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente. Essas expressões culturais são também representativas da diversidade cultural e da formação do Brasil, e cabe ao poder público³ reconhecê-las, valorizá-las e promovê-las, com a colaboração da sociedade.

Para efeito de registro, os bens culturais imateriais podem ser enquadrados em quatro categorias, uma para cada livro definido no artigo 1º do Decreto n. 3.551: Saberes, Formas de Expressão, Celebrações e Lugares⁴. O decreto prevê que outros livros poderão ser criados para bens culturais que não se enquadrem em nenhum desses⁵ (BRASIL,

2000).

De forma simples e direta, o texto do decreto define, no conteúdo dos quatro livros, a que bens e manifestações se aplica o registro e em que contextos: formas de expressão, conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas. O texto do decreto estabelece também que o registro de um bem cultural deve ter como referência sua continuidade histórica e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira (IPHAN, 2006, p. 29).

O Registro consiste, em primeiro lugar, na produção e/ou sistematização de conhecimentos e na documentação de todos os aspectos culturalmente relevantes do bem, pré-requisito para seu reconhecimento, valorização e preservação. Considerando, de início, a autoria coletiva da produção cultural e a dinâmica dos processos sociais de atribuição de significados aos bens culturais, o conhecimento a ser produzido para o registro de um bem deve contemplar: a) origem, transformações e continuidade histórica; b) processo e modos de produção, circulação e consumo; c) significados atribuídos ao bem por seus produtores (devidamente identificados) e pela sociedade envolvente; d) contexto cultural específico; e) dados etnográficos e sociológicos; f) referências documentais e bibliográficas; g) reunião e apresentação de material bibliográfico e audiovisual produzido sobre o bem e/ou que lhe seja pertinente.

Esse trabalho pode ser realizado por meio da metodologia do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), outro instrumento desenvolvido no ano 2000 e utilizado pelo IPHAN no âmbito da política de salvaguarda de bens culturais imateriais. A noção de referências culturais vem se consolidando como um recurso conceitual e operacional dos mais valiosos, além de ser um dos principais fun-

³O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é a autarquia federal incumbida da política de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial e da aplicação do Decreto n. 3.551/2000 (BRASIL, 2000), que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI). Criado em 1937, juntamente com o Instituto do Tombamento (Decreto-lei 25/37), no âmbito do antigo Ministério da Educação, o IPHAN está vinculado ao Ministério da Cultura desde a sua criação, em 1985.

⁴Nota do Editor: segundo a autora, "os 4 Livros de Registro citados neste artigo são um instrumento de cadastro institucional. Cada um é único, singular como um livro de Atas, não são, portanto, publicações editadas". Veja mais em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=Institucional&retorno=paginaInstitucional>>.

⁵O texto integral do Decreto e a Resolução 001/2006 (BRASIL, 2007), que regulamenta os procedimentos de registro, como também informações detalhadas sobre os bens culturais registrados, incluindo fotos e vídeos, estão disponíveis na internet no portal do IPHAN e no Banco de Bens Registrados (BCR) (respectivamente: <<http://www.iphan.gov.br>> e <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/indexE.jsf>>).

damentos dessa política⁶.

O Registro do Ofício das Baianas de Acarajé, entre outros, foi produzido com a metodologia do INRC, como resultado do referenciamento dos feijões e da mandioca, desenvolvido pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP)⁷, de 2001 a 2006 (LONDRES et al., 2004, p. 16).

A culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte da vida e da identidade cultural dos diferentes grupos sociais. No âmbito da política de preservação do patrimônio cultural imaterial, trata-se de reconhecê-las como elemento constitutivo de redes de relações socioculturais em feiras e mercados, no conjunto das expressões de rodas de samba, no jongo, no tambor de crioula ou nos espaços de sociabilidades e redes de sentido das celebrações, em inúmeras refeições rituais de festas de santos. Ou ainda, como elementos formadores de identidades culturais, como a das panelas de Goiabeiras, das baianas de acarajé e a dos mineiros, cuja produção artesanal e consumo dos queijos de leite cru dizem muito a respeito do seu modo de ser, como também da história da formação do Brasil. Assim como o modo tradicional de fazer e consumir a cajuína no Piauí, cujo processo de registro está em andamento, faz parte do modo de ser piauiense e permite entender melhor o que ca-

racteriza ser brasileiro.

Por tudo isso, o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial consiste, antes da outorga do título de Patrimônio Cultural do Brasil, na produção de conhecimentos e documentação de todos os aspectos culturalmente relevantes da manifestação que se quer preservar e, especialmente, do significado atribuído a ela por seus produtores - requisito essencial para seu reconhecimento, valorização e continuidade. Afinal, ninguém ama e preserva o que não conhece.

Este artigo trata de partilhar o conhecimento sobre o Registro de Bens Culturais Imateriais e sobre os bens registrados. Busca iluminar os entendimentos que vêm sendo construídos nos seus processos de reconhecimento, como também as possibilidades e limites desse instrumento de preservação cultural - especialmente nos processos de certificação e patrimonialização de alimentos que envolvem bens culturais registrados como saberes.

2 - OS SABERES

Em dezembro de 2002, o Ofício das Panelas de Goiabeiras foi inscrito pelo IPHAN no Livro de Registro dos Saberes e, em consequência, foi proclamado Patrimônio Cultural do Brasil. Esse ofício consiste na fabricação artesanal de panelas de barro, um saber fazer eminentemente feminino, repassado de mãe para filha há muitas gerações e profundamente enraizado no cotidiano dos moradores de Goiabeiras, bairro de Vitória, capital do Estado de Espírito Santo. Todas as matérias-primas são retiradas do ecossistema local, principalmente do manguezal em cuja margem se localiza o galpão da Associação das Panelas. A técnica cerâmica é de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima em fogueira a céu aberto e aplicação de tintura de tanino, que impermeabiliza e dá à panela sua peculiar coloração preta. As moquecas de peixe e a torta capixaba, sagrada iguaria de frutos do mar, tradicionalmente consumida na Semana Santa, são citadas no registro como pratos indisso-

⁶Criada e adotada entre as décadas de 1970 e 1980, no âmbito dos antigos Centro Nacional de Referências Culturais (CNRC) e Fundação Nacional Pró-Memória, a noção de "referências culturais", conforme explicitada por Fonseca (2003),

deslocou o foco dos bens (...) para a dinâmica de atribuição de sentidos e valores (...) pois que os bens culturais não valem por si mesmos, não têm um valor intrínseco. O valor lhes é sempre atribuído por sujeitos particulares e em função de determinados critérios e interesses historicamente condicionados (IPHAN, 2006, p. 85-86). Com base nesta noção, nas experiências de inventários do IPHAN e nas categorias de bens adotadas pelo Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, a metodologia do INRC foi sistematizada pela empresa Andrade & Arantes - Consultoria e Projetos Culturais, sob a coordenação do antropólogo Antônio Augusto Arantes (IPHAN, 2000).

⁷O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP), que constituía um setor da Funarte desde 1985, juntamente com o Museu de Folclore Edison Carneiro, foi incorporado à estrutura do IPHAN em 2004, vinculado ao Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI) como unidade autônoma de preservação do patrimônio imaterial.

ciáveis da panela de barro de Goiabeiras.

No Espírito Santo as panelas de barro são indispensáveis na cozinha cotidiana e nos almoços rituais, tanto que lá se diz: “pode-se cozinhar qualquer coisa nelas, mas peixe tem que ser na panela de barro”. Ou seja, a cultura capixaba, praieira, forjou ao longo dos séculos uma panela específica para fazer e comer frutos do mar. Na introdução do livro 3, da Série Dossiê IPHAN (2006d), que trata de divulgar os bens registrados, enfatiza-se:

Ícones da identidade cultural capixaba, a torta, as moquecas e as panelas de barro ganharam o mundo e configuraram, na literatura gastronômica, “a mais brasileira das cozinhas”, por reunirem e mesclarem elementos das culturas indígena, portuguesa e africana.

O Ofício das Panelas de Goiabeiras, aprendido, sabido e reiterado ao longo dos tempos, sintetiza todo esse universo de conhecimentos tradicionais, que diz tanto do modo de ser capixaba como do processo de formação do Brasil. Ao se valorizar o ofício e suas práticas, reconhece-se e busca-se promover as detentoras desse saber fazer milenar, as panelas e seu universo cultural. (IPHAN, 2006d).

O registro desse saber inaugurou o livro e o instrumento de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. O Livro dos Saberes está concebido para a inscrição de conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, no qual, depois do ofício das panelas, foram registrados o Modo de Fazer Viola-de-Cocho, nos Estados do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, e o Ofício das Baianas de Acarajé, ambos inscritos em dezembro de 2004.

Conforme sua descrição, a viola-de-cocho é um instrumento musical produzido de forma artesanal, com matérias-primas nativas do Pantanal Mato-grossense. A caixa de ressonância das violas é escavada na madeira maciça, como o são os cochos usados para alimentação do gado. Daí vem o seu nome. Produzidas por mestres cururuieiros, as violas-de-cocho são o principal instrumento da música do cururu e da dança do siriri, sempre presentes nas festas de santo e nas manifestações da cultura popu-

lar dessa região, como a celebração de São Gonçalo e o rasqueado cuiabano⁸. (IPHAN, 2007d).

Na inscrição do registro n. 3, o Ofício das Baianas de Acarajé está descrito como

a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás⁹, amplamente disseminada na cidade de Salvador, Bahia. Dentre as comidas de baiana destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, temperado e posteriormente frito no azeite de dendê¹⁰. (IPHAN, 2007d).

As informações reunidas no processo de registro dão conta de que o acarajé é geralmente comercializado com seus recheios de vatapá, ou caruru, camarão seco e pimenta, a gosto do freguês. Além do acarajé, o tabuleiro da baiana se compõe de vários outros quitutes tradicionais, salgados e doces, mencionados na descrição do registro. A inscrição sintetiza, por fim, que

os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros públicos; os elementos associados à venda, como o tabuleiro, a preparação do tabuleiro e dos locais onde são instalados; a indumentária própria das baianas; os significados atribuídos por elas ao seu ofício; o significado atribuído às baianas de acarajé pela sociedade local e nacional, como símbolo da identidade baiana¹¹.

Ou seja, muito além dos produtos e dos modos de fazer panela de barro, viola-de-cocho, acarajé e outras comidas do tabuleiro da baiana, é o universo cultural de práticas, saberes e sentidos dessas manifestações, com toda a sua complexidade, que está reconhecido como patrimônio cultural do Bra-

⁸Registro n. 2, inscrito no Livro de Registro dos Saberes, v.1, f. 4.

⁹O acarajé é a comida ritual dos orixás (santos do candomblé) Xangô e Iansã, preparado de modo diferente do que é comercializado no tabuleiro. Por isso é conhecido como “comida de santo”.

¹⁰Inscrição no Livro de Registro dos Saberes, v. 1, f. 6.

¹¹Op. cit. nota 10.

sil. Assim, a inscrição do Registro do “Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre” (registro n. 4, junho de 2008) começa reconhecendo que esse fazer “constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões”, como já havia constatado o historiador José Newton Meneses (MENESES, 2000), ao estudar e escrever sobre a alimentação das antigas Minas Gerais, antes de assumir a coordenação das pesquisas de instrução do processo. O significado identitário atribuído por seus produtores ao saber fazer queijo está demonstrado e reiterado nos depoimentos reunidos no processo. Entre outros, um produtor do Serro enfatiza que “fazenda que não faz queijo não é fazenda”, no vídeo que compõe a documentação desse saber. Segundo a inscrição do registro

o modo próprio de fazer queijo de Minas sintetiza, no queijo do Serro, no queijo da Canastra, no queijo do Salitre ou Alto Paranaíba, ou ainda Cerrado, um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro, reconhecida por todos os brasileiros¹².

No que tange à descrição do saber fazer, a inscrição sintetiza que cada uma dessas regiões queijeiras

forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos. Nessa diversidade constituem aspectos comuns o uso de leite cru e a adição do pingo, fermento lácteo natural recolhido do soro drenado do próprio queijo e que lhe confere características microbiológicas específicas, condicionadas pelo tipo de solo, pelo clima e pela vegetação de cada região.

Esse registro poderá ser ampliado para incluir o modo de fazer queijo na região de Araxá, conforme reivindicação apresentada pelos produtores locais ao IPHAN, que aguarda maiores informações para levar a questão à deliberação do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, instância

responsável pela aprovação de registros e tombamentos¹³. Para tanto, estão sendo inventariados os aspectos constitutivos do modo de produção do queijo de leite cru nesse território, como também os significados atribuídos por seus produtores a esse saber fazer, no sentido de demonstrar os elementos comuns às regiões contempladas no registro.

Outros bens inscritos no Livro dos Saberes são o Ofício dos Mestres de Capoeira (outubro de 2008, registro n. 5), o Modo de Fazer Renda Irlandesa (janeiro de 2009, registro n. 6) e o Ofício de Sineiro, desdobrado do Registro do Toque dos Sinos como forma de expressão, em dezembro de 2009 (registro n. 7). Todos remetem ao universo cultural desses saberes e fazeres, aos seus processos de transmissão oral de mestres a aprendizes, e aos sentidos de identidade atribuídos a esses fazeres por seus produtores e pela sociedade de que fazem parte.

O Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, em novembro de 2010, abre novas perspectivas para o reconhecimento de saberes como patrimônio. Significa uma ampliação do entendimento e abordagem dos saberes e fazeres implicados em processos de produção de alimentos, como os que foram construídos em torno do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras e do Ofício das Baianas de Acarajé, como também do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, antes descritos. O Sistema Agrícola do Rio Negro compreende o conjunto de conhecimentos, fazeres, tecnologias, instrumentos e artefatos implicados no cultivo, transformação e consumo de alimentos, principalmente a mandioca. Esse sistema agrícola - próprio dos povos indígenas que habitam a região do médio e do alto Rio Negro, no Estado do Amazonas - é responsável por uma for-

¹²Inscrição no Livro de Registro dos Saberes, v. 1, f. 7, verso.

¹³Existe ainda, como instância técnica permanente de assessoramento ao Conselho Consultivo, a Câmara do Patrimônio Imaterial, constituída por quatro conselheiros e por dirigentes do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI) do IPHAN. Esta câmara tem tratado de construir os entendimentos relativos à aplicação do Registro de Bens Culturais como também os referentes aos demais instrumentos e ações da política de salvaguarda do patrimônio imaterial. Ver mais a respeito no Artigo 5º da Resolução 001/2006, disponível no site do IPHAN (<<http://www.iphan.gov.br>>).

midável diversidade agrobiológica, produzida pelas trocas de mudas de plantas e sementes, propiciada por uma complexa rede social formada a partir de casamentos interétnicos.

A organização social das etnias dessa região geralmente se apresenta em grupos exogâmicos de descendência patrilinear. A família linguística tukanó associa a regra da exogamia aos grupos linguísticos e assim só se casam com falantes de outras línguas. Essas regras de organização social definem o mapa onde circulam as mudas e sementes. Nesse contexto, para sua primeira roça, a mulher recém-casada recebe de sua sogra um estoque de diversas variedades de mandioca, que ela repassará para seus parentes e aliados da aldeia natal e assim por diante¹⁴. Segundo o pedido de registro que deu origem ao processo,

(...) As diversas etnias, no mesmo tempo que produzem e resguardam variedades agrícolas, têm em comum formas de transmissão e circulação de saberes, práticas e produtos que respondem pela altíssima agrobiodiversidade da região. Trata-se de uma agricultura de pousio praticada em condições de baixa pressão demográfica, o que lhe outorga um caráter de alta sustentabilidade. O elemento central, e estruturante, desta agricultura é a mandioca (...)

(...) Mais de uma centena de plantas cultivadas, entre fruteiras, medicinais e outras categorias, acompanha a mandioca, enfatizando o papel das comunidades indígenas do Rio Negro na constituição e na conservação de um amplo patrimônio biológico e cultural.

Para Cecília Londres, o Registro do Sistema Agrícola do Rio Negro “sinaliza para a sociedade uma perspectiva mais abrangente, articulada e integradora do que é o objeto de registro”¹⁵. Na verda-

de, o registro desse sistema agrícola reforça os princípios e a atuação do IPHAN no processo de implantação da política de salvaguarda do patrimônio imaterial. Bastante diferente do entendimento que tem mobilizado certos grupos pelo reconhecimento de pratos típicos como patrimônio, de forma isolada e não como “comida”, necessariamente compreendida no âmbito das relações de sociabilidade e como forma de pensamento, nas quais as práticas de comensalidade se expressam como identidade cultural coletiva, tema retomado adiante.

A par disso, o Registro do Sistema Agrícola do Rio Negro, como os demais registros de saberes e fazeres, faz emergir uma série de questões relativas aos direitos autorais e à propriedade intelectual coletiva, ao consumo e circulação dos bens, particularmente naqueles aspectos implicados nas relações de mercado. Aspectos que a instrução dos processos de registros não tem aprofundado, considerando-se os limites de tempo, competências, capacidade de atuação e alcance dos instrumentos da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial desenvolvida pelo IPHAN. Afinal, o registro tem valor declaratório, não cria direitos de qualquer espécie. Os direitos intelectuais, os modos de circulação, consumo e de relacionamento dos produtores de bens culturais com o mercado abrem outro campo de trabalho interinstitucional, na área dos direitos difusos, que o IPHAN vem enfrentando no limite de suas possibilidades. Além disso, os bens registrados demandam também, urgentemente, a criação de regime jurídico *sui generis* para proteção dos conhecimentos tradicionais associados a recursos genéticos, a bens relacionados à biodiversidade, na interface das políticas de proteção ambiental, como também para a proteção das produções intelectuais e artísticas coletivas.

No entanto, esses aspectos, indissociáveis dos processos de produção e reprodução dos bens registrados, precisam ser reconhecidos e valorizados no âmbito da produção agrícola, do comércio e das

¹⁴Nota Técnica n. 005/2008 do IPHAN/DPI/GR, p. 7, constante do processo de registro do Sistema Agrícola do Rio Negro.

¹⁵Integrante do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do IPHAN, participa do grupo que concebeu, desenvolveu e vem aplicando os conceitos e instrumentos da política do patrimônio cultural imaterial desde o antigo CNRC (década de 1970). Com livro e artigos publicados sobre o patrimônio cultural e as questões que suscitam sua construção e preservação, citados na bibliografia, é consultora da United Nations Educational, Scien-

tific and Cultural Organization (UNESCO) no que se refere ao patrimônio imaterial. A frase citada está no artigo Sistemas Agrícolas Locais como Patrimônio Cultural, disponível em: <<http://muitoprazerbrasil.blogspot.com>>. Acesso em: 30 nov. 2010.

instâncias de controle sanitário, entre outras instituições, mais ou menos acessíveis à área da cultura. Nesse sentido, o IPHAN vem implantando os Planos de Salvaguarda, outro instrumento utilizado pela política de preservação do patrimônio cultural imaterial. Tais planos são construídos e implementados para cada bem registrado, com a participação dos seus produtores e a parceria de instituições comprometidas, de alguma maneira, com as condições de existência e reprodução desses bens. Nesse intuito o IPHAN está estabelecendo um termo de cooperação com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), autarquia federal responsável pelo registro de marcas e patentes, e também das Indicações Geográficas¹⁶. Estas apresentam convergências com o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que podem favorecer e complementar seus efeitos, em especial no que se refere à garantia de direitos, à repartição de benefícios e à melhoria das condições de vida dos produtores de bens culturais registrados.

3 - AS CELEBRAÇÕES

Criado para inscrição de rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social, o Livro das Celebrações foi inaugurado com o registro do Círio de Nazaré, de Belém do Pará, Estado do Pará, em setembro de 2004. No complexo cerimonial da devoção à Nossa Senhora de Nazaré¹⁷, os paraenses reafirmam os elementos fundamentais de sua identidade cultural: a religio-

¹⁶Para mais informações sobre esses instrumentos e a legislação pertinente, ver o portal do INPI (<<http://www.inpi.gov.br>>), instituição vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC).

¹⁷Entre inúmeras expressões sagradas e “profanas” que integram sua programação oficial, o Círio de Nazaré se compõe de várias procissões além da principal, que se realiza no segundo domingo de outubro, a cada ano. Esta, a partir de quinta-feira, é precedida pelas procissões rodoviária, fluvial e dos motoqueiros, e pela procissão da transladação, no sábado à noite. Depois da procissão do Círio, no domingo, seguem-se as cerimônias do Círio das Crianças e do Recírio, que só se encerra 15 dias depois (Dossiê IPHAN I, Círio de Nazaré)(IPHAN, 2006a).

sidade, a celebração e o reencontro dos parentes, dos amigos e das tradições da terra natal, cujo ponto culminante de conagração se dá em torno da mesa, no Almoço do Círio, quando são degustados o pato no tucupi e a maniçoba, em refeições rituais familiares. Por tudo isso, os paraenses atribuem ao Círio de Nazaré um significado de Natal: enfeitam casas e ruas, recebem parentes e amigos, trocam presentes e se desejam “Feliz Círio!”.

A segunda celebração inscrita no livro, em maio de 2010, foi a Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis, Estado de Goiás, quando se realizava sua 192ª edição. Essa festa é considerada uma das mais expressivas celebrações do Espírito Santo no País, em razão do grande número de rituais, personagens e componentes, entre os quais se destacam as cavalcadas de mouros e cristãos e os mascarados montados a cavalo. Profundamente enraizada no cotidiano dos moradores de Pirenópolis, a Festa do Divino determina “os padrões de sociabilidade local”, como se lê no dossiê descritivo que compõe o processo:

A cidade faz a festa e a festa faz a cidade. Através dela se marca o tempo, se reproduzem estruturas sociais e se conformam identidades coletivas e individuais (...) um jeito próprio de viver e sentir o mundo onde não há um tempo “antes” e um tempo “depois” da festa¹⁸.

Pode-se apreender na documentação, produzida para conhecimento da festa, que as celebrações de Pentecostes¹⁹ geralmente coincidem com o período de colheita e de fartura de alimentos. A comida está sempre presente nos mais variados momentos dos festejos: nas jantãs, almoços e cafés das folias da roça e da rua; nas “farofadas” que se oferecem aos cavaleiros durante o período de ensaios das cavalcadas; nas inúmeras refeições coti-

¹⁸Dossiê descritivo constante do processo de registro da Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis (Dossiê descritivo, p. 4).

¹⁹O Divino Espírito Santo é celebrado no domingo de Pentecostes, 50 dias depois da Páscoa, caindo geralmente entre maio e junho de cada ano. Ao adotar essa data para realização dos festejos, desde sua instituição no século XV, em Portugal, os católicos deram continuidade à tradição das festas pagãs que celebravam as colheitas na antiguidade (ALVES, 2004, p. 85).

dianas da Casa do Imperador, onde se reúnem os voluntários para os preparativos da festa; nos camarotes do Campo das Cavalhadas, onde as famílias e os amigos se reúnem para celebrar e reafirmar seus laços de pertencimento. E nos doces e salgados dos Reinados de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, agregados aos festejos do Divino de Pirenópolis há várias décadas. E na Cavalhadinha, em que a festa se reproduz para as crianças. É também na obtenção dos alimentos, na preparação e consumo das comidas e nos espaços de sociabilidade que essas práticas propiciam, que a sociedade de Pirenópolis reitera os valores fundamentais da sua cultura e identidade: religiosidade, hospitalidade, ruralidade, solidariedade, paixão pelas festas, gosto pelo espetáculo e zelo por suas tradições.

O Ritual Yaokwa (pronuncia-se iamquá) do povo indígena Enawene Nawe, que habita a região do Vale do Juruena, Estado do Mato Grosso, teve o seu registro aprovado em novembro de 2010. Reconhecida como patrimônio cultural brasileiro, essa celebração é constituída de um conjunto complexo de rituais, cujo ponto alto, emblemático da identidade dessa etnia, é um longo ritual de pesca - o yaokwa - cujo nome sintetiza o objeto do registro.

Com duração de sete meses, o ritual é a mais importante celebração do calendário ecológico-ritual dos Enawene Nawe, que tem início em janeiro e abrange as estações seca e chuvosa, de um ciclo anual marcado pela realização de mais três rituais: Lerohi, Salomã e Kateokô. O ciclo de rituais começa com a colheita da mandioca e a coleta das matérias-primas para a construção das barragens, onde se realizam as pescas coletivas, parte fundamental do Yaokwa. Grupos rituais, também denominados Yaokwa, constroem sofisticadas armações de madeira, verdadeiras obras de engenharia, dispostas de uma margem à outra de vários rios da região. Nessas barragens, as pescas rituais duram dois meses e são orientadas por homens mais velhos, conhecedores dos sinais emitidos pela natureza, que indicam cada etapa do rito. Os peixes pescados nas barragens e os alimentos vegetais produzidos e acumulados por outros grupos rituais abastecem os banque-

tes festivos que se realizam diariamente ao longo de mais alguns meses, em noites iluminadas por fogueiras e acompanhadas por música de flautas, cantos e danças. Esse grande ciclo de comemorações é o Ritual Yaokwa. Profundamente enraizada no cotidiano e na cosmologia dos Enawene Nawe, a celebração do Yaokwa é o espaço de reiteração dos valores de sua cultura, de manifestação de sua memória coletiva e de expressão do seu modo de ser e estar no mundo, produzido a partir da apropriação e manejo dos recursos disponíveis no seu território, de ocupação imemorial²⁰.

A Festa de Sant'Ana de Caicó, na região do Seridó, Estado do Rio Grande do Norte, foi registrada em dezembro de 2010. Realizada anualmente no mês de julho, há mais de 260 anos, a celebração de Sant'Ana é constituída de inúmeros rituais nos quais a devoção religiosa e as manifestações culturais, de caráter sagrado ou profano, ocorrem simultaneamente. São peregrinações rurais e urbanas, novenas e missas, com procissões e encontros solenes de imagens e peregrinos; cerimônia de levantamento do mastro com o estandarte de Sant'Ana; jantares, feiras, leilões, Baile dos Coroas, Festa da Juventude, Festa do Reencontro, Cavalgada e Carreata de Sant'Ana, em que são servidas comidas e doces tradicionais; missa e procissão solenes, entre outros. Como ocorre com as demais celebrações, o tempo da festa de Sant'Ana dura vários meses, começando no mês de abril com as peregrinações e envolvendo o povo de Caicó, da região do Rio Seridó, do Sertão do Seridó, como se diz, e atraindo devotos da capital do Estado, Natal, e até dos Estados vizinhos, reiterando e reforçando laços de pertencimento, como demonstram as informações da pesquisa sintetizada no processo e no dossiê descritivo deste registro:

A festa de Sant'Ana de Caicó demarca um tempo e um espaço de sociabilidade no qual o sagrado e o profano se entrelaçam na construção de uma identidade coletiva. É uma ocasião especial para relem-

²⁰Conforme descrição do Ritual Yaokwa no BCR/IPHAN. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/indexE.jsf>>. Acesso em: 10 jan. 2011.

brar a história da cidade, reavivar laços de solidariedade fundados na família ampliada, reafirmar valores cristãos e acionar registros específicos da cultura seridoense, sobretudo no que diz respeito à sociabilidade fundada no interconhecimento. Assim, o espaço sagrado, as expressões narrativas, os atores sociais envolvidos e a tradição festiva são elementos que permitem manter a continuidade entre passado e presente²¹.

As origens da festa se confundem com a fundação da cidade de Caicó e o processo de ocupação do território, motivados

pelos interesses da metrópole em interiorizar sua colonização e ocupar através de povoamento as áreas vinculadas ao circuito econômico do gado e algodão durante os séculos XVI e XVII²².

Desde então, a festa se realiza ano a ano, sofrendo transformações e, ao mesmo tempo, reiterando seus elementos essenciais, para continuar fazendo sentido à população de Caicó, que a mantém viva. Por tudo isso, a Festa de Sant'Ana de Caicó, mais que expressão da identidade cultural do povo desse município, do sertão do Seridó, do Rio Grande do Norte e do Nordeste, é um testemunho do processo de formação do Brasil, que por meio de registro se reconhece como patrimônio cultural de todos os brasileiros.

4 - AS FORMAS DE EXPRESSÃO

O Livro das Formas de Expressão, criado para manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas²³ também foi inaugurado em dezembro

²¹Dossiê descritivo, constante do processo de registro de Sant'Ana de Caicó (Dossiê descritivo, p. 107).

²²Parecer n. 47/2010, do DPI/IPHAN, elaborado pela antropóloga Diana Dianovsky, da Coordenação de Registro, constante do processo de registro em pauta.

²³Note-se que não se incluem as línguas. A partir de demandas da sociedade, encontra-se em estudo a criação do Livro de Registro das Línguas, bem como de outros mecanismos legais de reconhecimento da pluralidade linguística e dos direitos decorrentes aos grupos indígenas, afrodescendentes e imigrantes. O trabalho está sendo desenvolvido por representantes de centros de estudos linguísticos, de instituições federais de cul-

de 2002, como o dos Saberes, com a inscrição da Arte Kusiwa (diz-se cusiua), pintura corporal e arte gráfica dos índios Wajãpi (pronuncia-se uaiampí) do Estado do Amapá. A linguagem kusiwa é um sistema de representação que sintetiza o modo particular desses índios conhecerem, conceberem e agirem sobre o universo. É uma forma de expressão complementar aos saberes transmitidos oralmente, a cada nova geração, e compartilhados por todos os membros do grupo (IPHAN, 2008). A Arte Kusiwa foi proclamada pela UNESCO como Obra-prima do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade²⁴, em 2003, sendo o primeiro bem cultural brasileiro dessa natureza a receber tal título.

O Samba de Roda do Recôncavo Baiano foi o segundo bem a ser registrado no Livro das Formas de Expressão, em setembro de 2004. O samba baiano é uma expressão musical, coreográfica, poética e festiva das mais significativas da cultura brasileira, por sua continuidade histórica, por mesclar elementos das tradições culturais africanas e ibéricas, portuguesas e, por ser considerado pelos estudiosos da música popular brasileira, como uma das matrizes culturais do samba carioca. Em 2005, o Samba de Roda também recebeu o título de Obra-prima da Humanidade e hoje integra a Lista Representativa

tura e educação e da Comissão de Cultura do Congresso Nacional, sob a coordenação do DPI/IPHAN.

²⁴A Proclamação das Obras-primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade foi instituída pela UNESCO em 1997, como parte de um programa de reconhecimento e salvaguarda de formas populares e tradicionais de expressão cultural e de espaços culturais. De 2001 a 2005 foram registradas 90 Obras-primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade, entre as quais estão os dois bens brasileiros mencionados neste artigo. O programa foi concebido como um piloto, destinado a incentivar os países membros a desenvolverem políticas de reconhecimento e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial como forma de subsídio à formulação da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, afinal aprovada em 2003. Após sua ratificação por 50 países membros, a convenção entrou em vigor em 2006, instituindo, entre outros mecanismos de reconhecimento e salvaguarda, a Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade e a Lista do Patrimônio Cultural Imaterial em Risco (que requer medidas urgentes de salvaguarda). Com isso, o Programa de Proclamação das Obras-primas foi encerrado e os 90 bens proclamados foram automaticamente incorporados à lista representativa. Para mais informações visite o portal: <<http://www.unesco.org.br>>.

do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, do mesmo modo que a Arte Kusiwa (ver nota 24).

Em dezembro do mesmo ano de 2005, o IPHAN registrou o Jongo no Livro das Formas de Expressão (registro n. 3). Integrando percussão de tambores, dança coletiva, cantos (“pontos”²⁵) e práticas de magia, o Jongo é uma expressão afrobrasileira frequentemente praticada nos quintais das periferias urbanas e em algumas comunidades rurais do Sudeste brasileiro, como também nas festas de santos católicos e orixás. É também conhecido pelos nomes de tambor, tambu, batuque e caxambu, dependendo da comunidade que o pratica (IPHAN, 2007b).

O Frevo pernambucano foi o quarto bem registrado no Livro das Formas de Expressão, em fevereiro de 2007, sendo assim reconhecido como patrimônio cultural do Brasil, quando completava 100 anos de invenção. O pedido de registro e a instrução do processo contaram com uma intensa mobilização popular, sob a coordenação da Secretaria Municipal de Cultura do Recife. A inscrição do registro sintetiza:

(...) forma de expressão musical, coreográfica e poética densamente enraizada em Recife e Olinda, o Frevo surge no final do século XIX, no carnaval, (...) como expressão das classes populares na configuração dos espaços públicos e das relações sociais nessas cidades²⁶.

E assim continua sendo em sua expressão contemporânea, a cada carnaval arrastando multidões pelas mesmas ruas onde nasceu, há mais de um século, reiterando seus sentidos de identidade cultural e

uma formidável continuidade histórica.

Outros registros inscritos no Livro das Formas de Expressão foram o Tambor de Crioula (registro n. 5) e as Matrizes do Samba no Rio de Janeiro (registro n. 6), ambos em dezembro de 2007. Praticado em São Luís e em vários municípios do Estado do Maranhão, o tambor de crioula é reconhecido como uma das expressões do samba, derivadas originariamente do batuque, como o jongo, o samba baiano, o coco no Nordeste e as matrizes do samba carioca: samba de partido alto, samba de terreiro e samba-enredo. Mais que gêneros musicais e coreográficos, todas essas formas de expressão afrobrasileiras são formas de socialização e referenciais de pertencimento para populações urbanas, enraizadas nos quintais dos subúrbios, nas rodas de samba, nos terreiros e bairros populares das cidades, especialmente no Rio de Janeiro, onde o batuque começava e terminava em volta da cozinha e nos quintais das “tias” das velhas guardas das escolas de samba. (MEDEIROS, 2004).

O Toque dos Sinos, no Estado de Minas Gerais, foi registrado no Livro das Formas de Expressão, em dezembro de 2009 (registro n. 8), tendo como referência o soar dos sinos em São João del-Rei e nas cidades de Ouro Preto, Mariana, Catas Altas, Congonhas do Campo, Diamantina, Sabará, Serro e Tiradentes. Essa forma de expressão está associada originalmente às celebrações religiosas católicas, às irmandades leigas de devoção aos santos de brancos e negros, mas ao longo do tempo ultrapassou essa dimensão e ganhou sentido de identidade para as populações locais, passando a ser parte essencial de sua paisagem cultural.

5 - OS LUGARES

Destinado à inscrição de mercados, feiras, praças e santuários, onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas, o Livro dos Lugares foi aberto em agosto de 2006, com a inscrição da Cachoeira de Iauaretê - lugar sagrado dos povos indígenas dos rios Uaupés e Papuri, no Alto Rio

²⁵Conforme a inscrição do registro,

um dos elementos mais marcantes do jongo é o “ponto”, que expressa um denso arsenal mito-poético. Esses pontos - que se assemelham aos “pontos da umbanda”, pois têm a mesma origem - são de natureza jocosa, de sarcasmo, de reclamação sobre maus tratos e excesso de trabalho. Outros pontos são cantados para louvar os ancestrais, representados nos tambores. Para abrir a roda é necessário o ponto de homenagem aos jongueiros velhos. Os pontos de demanda ou “gurumenta” são formas de desafio lançado entre jongueiros, com adivinhas ou enigmas que testam as habilidades de cada um em decifrar seus significados. Os conhecimentos acerca dos pontos e seus mistérios são passados de geração em geração para os novos jongueiros (Livro de Registro das Formas de Expressão, v. 1, f. 5).

²⁶Livro de Registro das Formas de Expressão, v. 1, f. 6, verso.

Negro, no Estado do Amazonas. Nesse local, conforme a inscrição do registro, várias pedras, ilhas e paranás simbolizam episódios dos mitos de origem e narrativas daqueles povos:

Para eles, a Cachoeira de Iauaretê é seu lugar sagrado, onde está marcada a história de sua origem e fixação nessa região, assim como a história do estabelecimento das relações de afinidade que vêm permitindo, até hoje, a convivência e o compartilhamento de padrões culturais entre os diversos grupos que coabitam naquele território, desde há milênios²⁷ (IPHAN, 2007a).

A Feira de Caruaru, no Estado de Pernambuco, foi o segundo registro inscrito no Livro dos Lugares e sua descrição é cristalina quanto às razões que motivaram seu reconhecimento:

A Feira de Caruaru é um lugar de memória e de continuidade de saberes, fazeres, produtos e expressões artísticas tradicionais que continuam vivos no comércio de gado e dos produtos de couro, nos brinquedos reciclados, nas figuras de barro inventadas por Mestre Vitalino, nas redes de tear, nos utensílios de flandres, no cordel, nas gomas e farinhas de mandioca, nas ervas e raízes medicinais. Sem sua dinâmica e o mercado que a feira proporciona, esses saberes e fazeres já teriam desaparecido. É, por fim, um lugar de socialização, de permanente construção de identidades e de criação e exposição da criatividade popular tanto em seus aspectos tradicionais como em sua capacidade de recriação, invenção e inovação. (...) É um lugar de referência viva da história e da cultura do agreste pernambucano, e, de modo mais geral, da cultura nordestina e por isto constitui o Patrimônio Cultural do Brasil²⁸ (IPHAN, 2009).

Outros lugares estão sendo inventariados com vistas ao seu reconhecimento como patrimônio nacional, entre os quais a Feira de São Cristóvão, no Rio de Janeiro (RJ), o Mercado Central de Belo Horizonte (MG), a Feira de São Joaquim, em Salvador (BA) e o Mercado Ver-o-Peso, em Belém do Pará

(PA). Esses lugares são considerados, por todos que os conhecem, como centros representativos de produtos, serviços e conhecimentos tradicionais associados, respectivamente, aos migrantes nordestinos, à cultura mineira, ao universo do candomblé e à biodiversidade e diversidade cultural da Amazônia.

6 - CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE A EXPERIÊNCIA CONSTRUÍDA

A instituição do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial viabilizou o reconhecimento dessas manifestações como patrimônio nacional, ao lado das obras de arte, igrejas e cidades históricas tradicionalmente consagradas como tal, por meio do tombamento (IPHAN, 2003).

A criação desse instrumento era uma demanda instituída desde 1988, pela Constituição Federal, que estabelece em seu Artigo 216 que

(...) o patrimônio cultural brasileiro se constitui de bens de natureza material e imaterial que referenciam a identidade, a ação e a memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, entre os quais se incluem as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver (...)

O mesmo artigo estabelece que a preservação do patrimônio cultural seja promovida com a colaboração da sociedade e por meio de inventários, tombamentos, registros e outras formas de acautelamento²⁹.

Esse conceito constitucional consagrou uma visão social do patrimônio, fazendo significar que ele está em permanente construção por todos os grupos e camadas sociais e que não cabe ao governo, ou a um grupo de especialistas (como era antes), determinar o que deve ser reconhecido como patrimônio de todos.

Significa que todos têm o direito de construir seu patrimônio cultural a partir de sua memória e visão de mundo, e de se sentirem assim identifica-

²⁷Livro de Registro dos Lugares, v.1, f. 1.

²⁸Livro de Registro dos Lugares, v.1, f. 2, verso.

²⁹Veja o texto integral do Artigo 216 no portal <<http://www.iphan.gov.br>>.

dos com os bens que os representam e simbolizam³⁰. Ou seja, o conceito de patrimônio cultural foi ampliado ao ponto de abranger as festas, danças, músicas, comidas, crenças, cerâmicas, trançados, tecnologias de construção de casas, barcos, engenhos, alimentos e bebidas, enfim, os fazeres, expressões e conhecimentos que estão inseridos na dinâmica do cotidiano e, por isso, não eram reconhecidos como patrimônio.

Essas referências culturais³¹ lastreiam nossos diferentes modos de ser e viver, tanto quanto, ou mais até, que obras de arte e de arquitetura que fomos condicionados a reconhecer como patrimônio cultural coletivo. Tais expressões são fruto de processos históricos de construção de sociabilidades, de formas de sobrevivência, de apropriação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente que vêm conformando a cultura brasileira, um mosaico de grande diversidade cultural.

Como se buscou demonstrar neste artigo, na apresentação dos registros já realizados pelo IPHAN, o reconhecimento dessas manifestações representativas da diversidade cultural brasileira compreende também a culinária, como uma das referências presentes no contexto de cada bem registrado. Trata-se de reconhecer as comidas como parte de sistemas - agrícolas, culinários, alimentares - e como elemento constitutivo de celebrações, de rituais e formas de expressão e de suas redes de sentido, como o Almoço do Círio e demais refeições rituais de festas de santos, ou a feijoada nas rodas de samba, por exemplo. Ou ainda, como elementos formadores de identidades culturais, de modos de ser, como são os ofícios das panelas para Goiabeiras e das baianas de acarajé para os baianos, ou a produção artesanal e o consumo de queijos para os mineiros.

Não há como negar que a culinária e a gas-

³⁰Para melhor compreensão dos conceitos e instrumentos que fundamentam as ações da política de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ver artigos e publicações do IPHAN (2006a, 2006b, 2006c, 2006d, 2006e, 2007a, 2007b, 2007c, 2007d, 2008, 2009) e de Fonseca (2003), como também a síntese elaborada por Alves e Abreu (2009).

³¹Ver na introdução deste artigo, na nota 6, explicações sobre a noção de referências culturais.

tronomia³², das formas mais simples às mais elaboradas, são parte desses processos e da identidade cultural de um grupo. Juntamente com a língua, a comida é uma das expressões primordiais da cultura de um povo. No repertório culinário de cada lugar, nas práticas de comensalidade de festas e celebrações - almoços, ceias, cafés e outras refeições coletivas - nas feiras, nos mercados, nas práticas de cultivo, criação de animais, pesca e outras atividades envolvidas na obtenção e produção de alimentos estão presentes saberes, valores e expressões que dizem muito do modo de ser e da identidade cultural brasileira.

Cabe reiterar: o reconhecimento dessas práticas e conhecimentos implica reconhecer, antes, que eles são parte de sistemas estruturados e que seus elementos constitutivos são articulados e interdependentes (GONÇALVES et al., 2002) - o que, afinal, se aplica a toda e qualquer categoria de bem cultural imaterial. Também, por isso, alguns pedidos de registro para a inclusão de pratos da culinária regional no patrimônio cultural brasileiro não prosperaram. As justificativas apresentadas pelos proponentes geralmente se fundamentavam, inicialmente, no valor simbólico dessas comidas, que evocam sentidos de hospitalidade, de pertencimento, de identidade cultural para as populações locais, sem, contudo, apresentar comprovação disso. Em seguida, tais pedidos enfatizavam a necessidade de reconhecimento da autenticidade e/ou originalidade desses pratos como argumento de exclusividade, como atrativo turístico, como fator de desenvolvimento econômico ou como Certificação de Origem - ques-

³²Quer dizer, a comida compreendida como um conjunto de práticas e expressões, um sistema que articula matérias-primas, tecnologias empregadas para sua transformação em alimento e seus modos de consumo. Sobre o significado destas expressões, Carlos Alberto Dória faz a seguinte distinção:

A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito. (DÓRIA, 2006, p. 16-17).

tões que não competem ao Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, e sim aos instrumentos de proteção à propriedade intelectual e às Indicações Geográficas, de competência do INPI, já mencionado³³.

Por outro lado, na concepção e aplicação dos instrumentos da política de salvaguarda dos bens culturais imateriais, os conceitos de autenticidade e originalidade foram substituídos pelo de continuidade histórica, conforme entendimentos reiterados pela Câmara do Patrimônio Imaterial. Como também o entendimento de que tradição é o que permanece ao longo do tempo, mantendo suas características essenciais, mas sofrendo transformações e adaptações para continuar fazendo sentido para os grupos sociais na atualidade³⁴.

Concluindo, a política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial desenvolvida pelo IPHAN tem tratado de reconhecer e valorizar a diversidade cultural do Brasil em todas as suas formas e expressões, contempladas ou não nas categorias criadas pelo registro, já propositadamente amplas para atender às demandas da sociedade, como prevê o Decreto n. 3.551/2000. Todas as questões estão em permanente discussão, em meio a tantas outras que as práticas inaugurais do registro vêm colocando. Sendo essa uma política nova, com novos instrumentos e conceitos abertos, os entendimentos estão sendo construídos no exercício de sua aplicação: durante a instrução dos processos de registro, que consiste na produção de conhecimentos e documentação dos bens; com experiências e resultados dos inventários de referências culturais desenvolvidos em inúmeros lugares do Brasil; no processo de formulação de ações de apoio às condições de produção dos bens culturais registrados, no âmbito dos seus planos de salvaguarda. Tudo isso está sendo feito em efetiva parceria com a sociedade, que se apresenta e participa dos processos de registro des-

de o início, como proponente, produtora dos bens e do conhecimento sobre eles, como também das ações de preservação. Afinal, o patrimônio cultural, seja ele de natureza imaterial ou não, é sempre uma construção coletiva, do interesse de todos.

LITERATURA CITADA

ALVES, A. C. L.; ABREU, T. C. F. Do patrimônio cultural ao imaterial: reflexões sobre a construção da nova política federal de preservação cultural. In: SEMINÁRIO NACIONAL DO CENTRO DE MEMÓRIA. 6. 2003. Campinas. **Anais...** Campinas: UNICAMP, 2009.

_____. **Minotauros, capetas e outros bichos: a transgressão consentida na Festa do Divino de Pirenópolis.** 2004. 186 p. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

BRASIL. Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 07 ago. 2000.

_____. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Resolução n. 1, de 03 de agosto de 2006. Determina os procedimentos a serem observados na instauração e instrução do processo administrativo de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. **Diário Oficial da União**, 23 mar. 2007.

DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia.** São Paulo: Editora Senac, 2006.

FONSECA, M. C. L. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. In: SANT'ANNA, M. G. (Org.). **O registro do patrimônio imaterial: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial.** 2 ed. Brasília: MINC-IPHAN/FUNARTE. 2003.

_____. **O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil.** Rio de Janeiro: Ed. UFRJ/IPHAN, 1997.

_____. Os inventários nas políticas de patrimônio imaterial. In: LONDRES, C. et al. **Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas.** Cecília Londres [et al.] Rio de Janeiro: Funarte/IPHAN/CNFCP, 2004. (Encontros e estudos, n. 5).

_____. **Sistemas agrícolas locais como patrimônio cultural.** Rio de Janeiro: [s.n.], 2010. Disponível em: <<http://muitoprazerbrasil.blogspot.com/2010/11/maria-cecilia-londres-fonseca-sistemas.html>>. Acesso em: 30 nov. 2010.

³³Para melhor conhecimento sobre esses instrumentos e a legislação pertinente, ver também Locatelli (2007).

³⁴Esse conceito de tradição está explicitado na Resolução 01/2006 do IPHAN.

GONÇALVES, J. R. S. et al. (Org.) **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: FUNARTE/CNFCP, 2002. (Série encontros e estudos, n. 4).

_____. et al. (Org.). A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: GONÇALVES, J. R. S. et al. (Org.) **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: FUNARTE/CNFCP, 2002. (Série encontros e estudos, n. 4).

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **Arte Kusiwa: pintura corporal e arte gráfica wajãpi**. 2. ed. Brasília: IPHAN, 2008. (Dossiê IPHAN, n. 2).

_____. **Cachoeira de Iauaretê**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2007a. 148 p. (Dossiê IPHAN, n. 7).

_____. **Círio de Nazaré**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006a. 101 p. (Dossiê IPHAN, 1).

_____. **Feira de Caruaru**. Brasília: Iphan, 2009. (Dossiê IPHAN, n. 9).

_____. **Inventário nacional de referências culturais - INRC: manual de aplicação**. Brasília, IPHAN, 2000.

_____. **Jongo no Sudeste**. Brasília: Iphan, 2007b. 92 p. (Dossiê IPHAN, n. 5).

_____. **Modo de fazer viola-de-cocho**. Brasília: IPHAN, 2007c. 112 p. (Dossiê IPHAN, n. 8).

_____. **O registro do patrimônio imaterial: dossiê final das atividades da comissão e do grupo de trabalho pa-**

trimônio imaterial. 2. ed. Brasília: MINC-IPHAN/FUNARTE, 2003.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **Os Sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois: a trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil - 1936/2006**. Brasília: IPHAN, 2006c.

_____. **Ofício das baianas de acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007d. 104 p. (Dossiê IPHAN, n. 6).

_____. **Ofício das paneleiras de Goiabeiras**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006d. 70 p. (Dossiê IPHAN, n. 3).

_____. **Samba de roda do recôncavo baiano**. Brasília: IPHAN, 2006e. 216 p. (Dossiê IPHAN, n. 4).

LOCATELLI, L. **Indicações geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico**. Curitiba: Juruá, 2007.

LONDRES, C. et al. **Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas**. Cecília Londres [et al.] Rio de Janeiro: Funarte/IPHAN/CNFCP, 2004. (Encontros e estudos, n. 5).

MEDEIROS, A. **Batuque na cozinha/as receitas e as histórias das tias da Portela**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra/Senac Rio, 2004.

MENESES, J. N. C. **O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas**. Diamantina: Maria Fumaça, 2000.

Recebido em 24/01/2011. Liberado para publicação em 18/07/2011.