

CONCEPÇÕES E REPRESENTAÇÕES DO TÍTULO DE PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA GINGA COM TAPIOCA

Victor Augusto Martins Lima da Silva¹
Nara da Cunha Pessoa²

Resumo: Este trabalho tem como objetivo analisar as concepções e representações do título de patrimônio cultural imaterial, enquanto política pública, conferido à Gíngua com Tapioca, para os agentes produtivos do prato, no Mercado Público da Redinha (Natal/RN). Para isso, apoiados nos debates teóricos sobre as concepções de patrimônio imaterial e os instrumentos de salvaguarda, realizamos entrevistas pré-roteirizadas com um caráter de conversa informal. Foram entrevistados sete representantes da cadeia produtiva do prato. A análise das entrevistas se baseou nos aspectos de mudanças apontados ou não pelos interlocutores. Como resultado, compreendemos que os agentes produtores da Gíngua com Tapioca, na prática, estão distantes do processo de reconhecimento do prato como patrimônio imaterial da cidade e do estado.

Palavras-chave: Gíngua com Tapioca; patrimônio imaterial; salvaguarda; praia da Redinha.

Introdução

A patrimonialização dos bens culturais, materiais ou imateriais, são medidas que visam proteger, preservar e valorizar elementos expressivos e representativos de culturas específicas. A despeito da importância conferida ao reconhecimento de um bem cultural como patrimônio imaterial, cabe questionarmos o que a ação, fruto ou não de uma política pública, simboliza no imaginário das pessoas envolvidas com determinado bem cultural, isto é, qual a relevância trazida pelo título de patrimônio imaterial na vida dessas pessoas.

De maneira aparente, a iniciativa de patrimonializar é vista essencialmente como positiva, já que se entende que um bem cultural importante para um grupo social deve ser cuidado. Contudo, para além da ação de patrimonialização e dos títulos conferidos aos bens culturais, é preciso avançarmos no que se refere às relações entre as políticas de salvaguarda e os grupos sociais que estão diretamente ligados àqueles bens.

¹ Estudante do 4º período de graduação do curso de Tecnologia em Produção Cultural do IFRN – Campus Natal Cidade Alta. victorraugusto@gmail.com.

² Docente do curso de Tecnologia em Produção Cultural do IFRN – Campus Natal Cidade Alta. pessoa.nc@gmail.com.

Aqui adentraremos no terreno do patrimônio cultural imaterial para discutirmos o prato culinário Ginga com Tapioca, típico na Zona Norte da cidade do Natal, Rio Grande do Norte. Este trabalho é resultado da pesquisa realizada em 2020 que teve como objetivo analisar as concepções e representações do título de patrimônio cultural imaterial para os agentes produtivos do prato, no Mercado Público da Redinha, local de origem da iguaria.

Nossas leituras e reflexões acerca do tema, estão apoiadas nos debates teóricos sobre as concepções de patrimônio imaterial e dos instrumentos de salvaguarda. Assim, nos utilizamos das discussões contemporâneas acessadas em Couceiro e Barbosa (2011).

A pesquisa realizada durante o período da pandemia do Covid-19, por meio de edital interno de pesquisa e inovação, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, teve que ser realizada em grande parte na ausência dos encontros e dos diálogos mais aproximados com os agentes produtivos. Assim, nos concentramos na revisão bibliográfica da área e na pesquisa documental acerca da Ginga com Tapioca e dos títulos de patrimônio imaterial conferidos ao prato pelo município de Natal e pelo estado do Rio Grande do Norte. Ainda que tenhamos encontrado trabalhos produzidos sobre a Ginga com Tapioca, não nos deparamos com nenhuma pesquisa cuja centralidade temática abordasse as relações entre o prato, os agentes produtivos e as suas concepções acerca da representação do título de patrimônio cultural imaterial em seus ofícios e em suas vidas.

No momento em que os casos de transmissão do vírus do Covid-19 deram uma diminuída na cidade do Natal, por volta do mês de outubro, foi possível realizarmos as visitas ao Mercado Público da Redinha e as entrevistas com os agentes produtivos do prato. Esses agentes, inseridos na cadeia produtiva de fabricação da Ginga com Tapioca, foram definidos com base nas suas funções da seguinte forma: pescador, cozinheira e funcionários dos boxes do Mercado Público da Redinha. A partir das entrevistas pré-roteirizadas realizamos uma análise apoiada nos aspectos de mudanças apontados ou não pelos interlocutores.

Assim, algumas questões fundamentais para compreendermos essas possíveis relações esboçadas anteriormente estão presentes neste trabalho. Elas podem ser

descritas pelas seguintes indagações: Qual a perspectiva dos agentes produtivos sobre o reconhecimento do prato enquanto patrimônio imaterial? Qual o comportamento que esses indivíduos passam a ter a partir do momento que um elemento, importante da sua identidade, passa a representar não só a comunidade em que vive, mas territórios mais amplos, como a cidade e o estado? Em termos simbólicos, o que representa o título de patrimônio imaterial, conferido à Ginga com Tapioca, na vida dessas pessoas? Em termos práticos, o título provocou alguma mudança no trabalho dessas pessoas que tem seus sustentos ligados diretamente ao prato? Há um entendimento por parte desses indivíduos do porquê da ação de patrimonialização? As análises aqui propostas pretendem elucidar essas questões.

Para adentrarmos nessas questões, iniciaremos apresentando a Ginga com Tapioca, prato típico da Praia da Redinha, Natal/RN.

Ginga com Tapioca

O consumo de peixe frito com tapioca não é uma prática exclusiva do litoral potiguar, tão pouco da praia da Redinha. Contudo, o modo de preparo da Ginga com Tapioca e os seus significados são típicos daquela região da cidade de Natal. O percurso começa pelo nome dado a esse pequeno peixe, passando pelo seu consumo, outrora dispensável, e culminando na composição do prato.

A ginga é um peixe sardinha filhote ou juvenil que costumava ser descartado e consumido apenas pelas pessoas mais pobres. O que sobrava era enterrado na areia da praia (DANTAS, 2015). Foi no bairro da Redinha, às margens do encontro do Rio Potengi com o mar, no litoral norte de Natal/RN, entre os anos 1950 e 1960, que a ginga começou a ser utilizada na culinária natalense. Ginga foi o nome dado pelos pescadores da praia da Redinha às sardinhas filhotes e juvenis de várias espécies, especialmente *Opisthonema oglinum* e *Harengula sp* (FERREIRA-ARAÚJO; LOPES; LIMA, 2020). O nome se deu pelo movimento “gingado” que o peixe faz, balançando a rede de pesca.

O bairro da Redinha, que tradicionalmente tem a pesca como a sua principal atividade econômica, ressignificou os peixes pequenos, que vinham junto aos peixes maiores nas redes, ao começar a usá-los para o consumo. Os primeiros moradores a tomarem essa iniciativa foram o pescador Geraldo Januário e sua esposa Dalila. A partir

de então, o seu preparo foi estabelecido da seguinte forma: as gingas, espetadas em palitos de coqueiro, passadas no fubá e fritas em uma mistura de óleo de soja e azeite de dendê, finalizadas recheando a tapioca feita com coco fresco, formando uma espécie de sanduíche de marinho, como foi apelidada pelos produtores do prato no Mercado da Redinha.

Com o passar do tempo, o que era utilizado para consumo caseiro virou fonte de renda para várias famílias que trabalham na praia e no Mercado Público da Redinha. Desde o surgimento do prato até os dias atuais a cadeia produtiva da Ginga com Tapioca se caracteriza por ser essencialmente artesanal e familiar, se diferenciando de outros alimentos tradicionais que passaram a seguir uma linha de produção industrial, como por exemplo, os queijos de coalho e de manteiga, da região do Seridó (RN). Dessa forma, pudemos perceber durante a pesquisa que, dentro do Mercado, cada pessoa que trabalha em um dos boxes tem alguma ligação de parentesco com quem vende ou pesca ginga na Redinha. Outro elemento particular da ginga é que sua pesca é realizada em uma maré específica, a qual os pescadores denominam de “maré morta”. Leva esse nome por ser uma maré extremamente calma, quase que estática, propícia para a pesca de peixes menores.

A despeito de ser considerada um peixe inferior, quando ressignificada, a ginga passa por um tratamento comum aos peixes da culinária local, a fritura, e é adicionada a um elemento fundamental da cultura alimentar potiguar, a tapioca. O processo de ressignificação possibilitou a aceitação e a expansão de um alimento que anteriormente era desprezado. Além disso, no decorrer do tempo, a iguaria se tornou “(...) expresión microsociológica de los cambios y continuidades que se producen a nivel de la estructura social” (CONTRERAS HERNANDEZ e GRACIA ARMAIZ, 2007, p. 391). Tanto é que, apesar da Ginga com Tapioca ser comercializada por vendedores ambulantes em diversas praias do litoral potiguar, o prato é uma grande referência da praia da Redinha, muitas vezes sendo impossível dissociar os dois, prato e lugar. Nesse sentido, a Ginga com Tapioca é o principal atrativo do Mercado Público da Redinha e movimenta o local turisticamente há seis décadas, sendo a sua comercialização uma das principais atividades econômicas da localidade junto à pesca.

Sobre a ressignificação do uso dos alimentos, temos na literatura que esse processo pode ser encontrado em vários momentos da história da humanidade, ao haver a substituição ou incorporação de novos elementos em preparos já comuns a um grupo ou sociedade. Isso pode acontecer em decorrência da fome, estiagem ou escassez de certas matérias primas fundamentais para a alimentação de um povo. Montanari (2004) cita como exemplo o pão para a sociedade mediterrânea, que em épocas de carestia era feito com cereais considerados inferiores. O autor ressalta que essas substituições eram comuns aos mais pobres, já que não tinham acesso ao trigo.

Além disso, é possível afirmarmos que os hábitos e práticas alimentares se desenvolvem de maneira social e natural de acordo com as mudanças socioculturais e ambientais. Como colocam Contreras Hernandez e Gracia Armaiz (2007, p. 392),

La alimentación no sólo es una consecuencia de nuestra sociabilidad sino también de nuestra adaptación al entorno, de nuestra selección natural. Siguiendo esta lógica, el comer de tal o cual manera no representa un hecho primigenio o desencadenador de relaciones sociales complejas, sino es la consecuencia, el reflejo del orden social predominante dentro de una sociedad determinada.

No Rio Grande do Norte, a gastronomia local pode ser explicada por um rico contraste entre a cultura sertaneja, do interior do estado, e a cultura pesqueira, do litoral. Nas regiões do interior, ocorre a criação de animais para o uso da carne, como a produção típica da carne de sol, e para a produção de laticínios como os queijos de coalho e manteiga. Em relação à pesca do litoral, além do peixe e de outros frutos do mar, há uma forte produção de camarão, sendo o Rio Grande do Norte o maior produtor do país segundo a última Pesquisa da Pecuária Municipal - PPM realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE³. Ainda temos no estado a macaxeira, herança dos povos indígenas, como elemento fundamental na alimentação popular.

Nesse contexto, podemos afirmar que a Ginga com Tapioca não ocupa os mesmos lugares de prestígio dos alimentos citados acima, pois não faz parte da cultura alimentar do Sertão e, no litoral, se comparada a outros pescados, não é uma matéria-prima utilizada em restaurantes na elaboração de pratos gastronômicos. Contudo, todos os elementos intangíveis trazidos anteriormente caracterizam a Ginga com Tapioca de maneira singular, como um prato típico e expressivamente local, o que levou a iguaria a

³ Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2019_v47_br_informativo.pdf. Acesso em: 02 abr. 2021.

ser reconhecida como patrimônio imaterial da cidade de Natal no ano 2016⁴ e do Rio Grande do Norte em 2019⁵.

Certos alimentos, em seus modos de preparar e comer, ultrapassam questões biológicas e nutricionais e incorporam elementos socioculturais associados ao seu consumo que passam a identificar essas comidas singularmente. Essas práticas culinárias, que fazem a junção de ingredientes específicos e modos particulares de preparo, se apresentam “como um marcador étnico, aquele que identifica uma localidade” (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 3), sendo denominadas de gastronomia típica ou cozinha típica.

Uma expressão culinária que se insere na concepção de gastronomia típica pode ser identificada como um bem cultural imaterial. Isso porque carrega nas suas características o “saber fazer” (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 2) e tem os seus significados como traços condutores. Esse saber fazer são os processos de pré-produção e produção de um prato, como a forma que se colhe, caça ou pesca; o modo como se manuseia os utensílios e os ingredientes durante o preparo; a forma como se serve e se come. Tudo isso carregado de significados, ritualidades, sociabilidades e memórias que no percurso histórico se perpetuam através da oralidade em seios familiares de uma comunidade, de um povo.

A noção de cozinha típica neste trabalho, portanto, contribui para exemplificar o conceito de patrimônio imaterial, entendido como os elementos socioculturais fundamentais para a construção das identidades de povos e comunidades que se apresentam em ofícios, saberes, ritos, práticas e expressões. Nessa perspectiva, o bem cultural não é propriamente o objeto ou um produto final, mas os processos e suas representatividades socioculturais que o caracterizam e o definem como relevante para uma população. Como exemplificam Couceiro e Barbosa (2011, p. 156),

Quando se afirma que uma determinada iguaria culinária, tal como o acarajé, pode ser considerada um bem imaterial, essa afirmação não se refere ao alimento em si, mas à teia de significados e tradições envolvidas no seu preparo. Desse modo, é a relação que os grupos estabelecem com seus artefatos, com o meio ambiente ou com os indivíduos que se constitui a dimensão “intangível” da cultura.

⁴ Lei Nº. 6.617 de 02 de junho de 2016.

⁵ Lei Nº 10.481, de 30 de janeiro de 2019.

Dessa maneira, a gastronomia típica apresenta especificidades que legitimam a sua representatividade cultural. Com base nesse reconhecimento são realizados os processos de registro dos bens culturais imateriais, ligados à gastronomia. Assim, de acordo com a última publicização do IPHAN, datada de 2019, são cinco os bens gastronômicos registrados como patrimônio imaterial⁶. Além desses, outros três bens estavam em processo de instrução para registro⁷. Nas esferas municipal e estadual, as culinárias típicas também passam pelo processo de reconhecimento e valorização por parte do poder público quando são legitimadas oficialmente, tornando-se patrimônio imaterial local.

A seguir percorremos algumas reflexões que permeiam a noção de patrimônio imaterial para então, trazermos as questões que se referem ao reconhecimento da Ginga com Tapioca como patrimônio imaterial da cidade de Natal e do estado do Rio Grande do Norte.

Patrimônio imaterial e a construção do conceito

O conceito de patrimônio isolado, sem a companhia de outras palavras ou termos, tem origem no latim e vem de *pater* que significa pai. Nesse sentido, patrimônio é o que o pai deixa para o seu filho (BRAYNER, 2007). Com base nesse prelúdio, a palavra patrimônio passou a ser usada para se referir aos bens ou riquezas de uma pessoa, de uma família ou de uma empresa.

No século XVIII, com a Revolução Francesa, surgiu a necessidade de proteger as obras de arte, os castelos, as construções e os objetos pertencentes à nobreza como uma forma de preservar a história do povo da França. Essa ideia começou a adquirir o sentido de propriedade coletiva para além da sua vinculação direta com a nobreza. Arelado a isso, emergiu a noção de cidadania com base na preservação e, posteriormente, a valorização histórica ganhou relevância (BRAYNER, 2007). Ao

⁶ Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (ES), Ofício das Baianas de Acarajé (BA), Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Salitre/ Alto Paranaíba (MG), Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí estadual (PI) e Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Ituruçu, Capão do Leão e Arroio do Padre (RS).

⁷ Pesca com Arpão do Pirarucu (AP), Ofício de Tacacazeira na Região Norte (AC, AP, AM, PA, RO, RR) e Modo de Saber Fazer do Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul (RS, SC).

adentrar o século XIX, várias nações europeias começaram a adotar condutas para a preservação de patrimônios nacionais. Com o propósito de fortalecer o sentimento nacionalista, foram criadas instituições públicas e legislações específicas, legitimadas por especialistas com notório reconhecimento na área (COUCEIRO e BARBOSA, 2011).

Tendo como base a noção de patrimônio, estabelecida no século XIX, foi-se construindo o conceito de patrimônio cultural no mundo ocidental. Assim, no século XX, patrimônio cultural se referia aos bens materiais ou tangíveis como palácios, igrejas e outros monumentos que receberam a alcunha de patrimônio de pedra e cal (COUCEIRO e BARBOSA 2011). Até o início da segunda metade do século XX, aqueles eram os modelos aceitos e reconhecidos como patrimônio cultural.

Após a II Guerra Mundial, e como consequência do cenário pós-guerra, surgiram instituições internacionais, como a Organização das Nações Unidas - ONU e a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO, que trouxeram novos questionamentos e discussões sobre os bens culturais e a sua preservação. Como explicam Couceiro e Barbosa (2011, p. 152),

A relevância da cultura imaterial, questionamentos relativos à sua pertinência e legitimidade enquanto nova categoria a compor as agendas das políticas públicas na área da cultura, passaram a nortear os debates, sobretudo os congressos e convenções promovidas em nível mundial pela Unesco.

Assim, de forma embrionária, a concepção de patrimônio cultural imaterial e o espectro que o conceito atinge passaram a ganhar novos contornos nas discussões internacionais sobre a preservação patrimonial. No Brasil, entre as décadas de 1920 e 1950, intelectuais como Mário de Andrade, um dos idealizadores do Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN, posteriormente sucedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, e Aloísio Magalhães, criador do Centro Nacional de Referências Culturais – CNRC, foram alguns nomes que deram início às discussões sobre a importância das manifestações culturais. Naquela época, ainda não existia o conceito de patrimônio imaterial, contudo esses intelectuais já sinalizavam a importância de reconhecer e preservar o “[...] o hábito, a maneira de ser da nossa comunidade.” (MAGALHAES apud COUCEIRO e BARBOSA 2011, p. 153). Entretanto, encontrar um denominador comum que qualificasse a salvaguarda de algo

que não estivesse ligado à materialidade era um embargo no avanço das discussões sobre o tema na época.

Só a partir dos anos 1980, após medidas importantes nos anos anteriores, é que surgem ações mais determinantes para o início da estruturação do conceito de patrimônio imaterial. A principal delas, em 1989, com o documento de Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular da UNESCO que ampliou o entendimento sobre a proteção de patrimônios culturais. Nesse documento se compreende que saberes, ofícios e crenças tradicionais sustentadas por comunidades e povos, que se baseiam nessas tradições como alicerce das suas identidades, necessitavam ser incluídos em ações afirmativas de proteção.

Internacionalmente, a consolidação do conceito de patrimônio imaterial se deu em 2003, na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, realizada em Paris. No texto da convenção, o conceito de patrimônio imaterial foi compreendido da seguinte forma:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade e à criatividade humana (UNESCO, 2003, p. 4).

O Brasil adotou o texto da convenção da UNESCO de 2003 por meio do Decreto nº 5.753, em 2006. Esse foi um marco fundamental para a instauração de políticas públicas afirmativas relacionadas ao patrimônio cultural imaterial. Todavia, é preciso ressaltar que a Constituição Federal Brasileira de 1988 já apresentava em seu artigo 216 a ideia de patrimônio imaterial, incluindo as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver (BRASIL, 1988).

Assim, a noção de patrimônio imaterial institucionalizada se insere no âmbito das políticas públicas de cultura de proteção, preservação e salvaguarda de processos, práticas, saberes, crenças e representações instituídos em universos culturais que “abrigam circuitos de consumo, produção e difusão culturais organizados através de dinâmicas e lógicas próprias” (FONSECA e CAVALCANTI, 2008, p. 12).

No que se refere ao termo salvaguarda, este foi formulado para evitar interpretações equivocadas acerca do uso simplista de proteger e de preservar, que remetem a um quadro estático nas ações voltadas a bens imateriais, os quais tem como características as mudanças e alterações, por diferentes fatores, ao longo dos anos. Portanto, no texto da Convenção de 2003 (UNESCO, 2003, p. 5) a UNESCO definiu salvaguarda como:

[...] as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos.

Nesse sentido, os bens culturais imateriais requerem um olhar específico por representarem de forma contundente as identidades de um povo ou de uma comunidade.

Ginga com Tapioca e patrimonialização

O projeto de pesquisa intitulado "Concepções e representações do título de Patrimônio Cultural Imaterial da Ginga com Tapioca" foi realizado em 2020, em meio às dificuldades impostas pela pandemia do Covid-19. A investigação partiu do interesse do estudante bolsista que já possuía contato anterior com o ambiente que circunscreve a prática culinária do prato Ginga com Tapioca. O reconhecimento da Ginga com Tapioca como patrimônio imaterial de Natal e do Rio Grande do Norte foram fundamentais para a reflexão sobre a relação entre a ideia de patrimônio e a compreensão acerca do título pelos grupos sociais envolvidos com aquela prática. Assim, trataremos resumidamente do processo de reconhecimento do prato para então entrarmos na metodologia e resultados da pesquisa.

Em 2016, a Câmara Municipal de Natal aprovou o projeto de Lei ordinária Nº 6.617/17, de autoria do então vereador Raniere Barbosa (AVANTE), que considera a Ginga com Tapioca como patrimônio imaterial e o Mercado Público da Redinha como patrimônio cultural da cidade de Natal. Para Raniere Barbosa, devido ao forte traço turístico da cidade, a importância histórica da praia da Redinha e a relação direta entre aquela praia e a Ginga com Tapioca, o propósito da lei era outorgar o prato como uma

bandeira gastronômica da cidade assim como aconteceu em outras capitais do Brasil⁸. A lei foi sancionada pelo então prefeito Carlos Eduardo Alves (PDT), no dia 02 de junho de 2016.

Após dois anos, foi a vez da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte conferir à Ginga com Tapioca o título de patrimônio imaterial do estado por meio da Lei Nº 10.481. O projeto de lei, de autoria da então deputada estadual Márcia Maia (PSDB), foi aprovado com unanimidade, em dezembro de 2018, e a lei sancionada em 30 de janeiro de 2019, pela atual governadora Fátima Bezerra (PT). Na ocasião, a deputada defendeu o projeto como importante para a cultura potiguar tamanha a representatividade da Ginga com Tapioca, enfatizando a importância de ter as tradições e hábitos do povo, aquilo que os representa, reconhecidos e preservados⁹.

De acordo com nossas pesquisas, nos dois momentos citados anteriormente, não houve um estudo prévio detalhado sobre a Ginga com Tapioca que abarcasse a investigação, a documentação e a inventariação voltadas para o seu reconhecimento como patrimônio imaterial, como é feito pelo IPHAN através do INRC¹⁰. Esses são procedimentos, etapas e oitivas extremamente necessários tanto para o reconhecimento do bem imaterial quanto para o seu acompanhamento ao longo do tempo. O estudo prévio permite o entendimento da necessidade ou não de intervir na salvaguarda do bem cultural em questão. Além disso, propicia um espaço de fala para os indivíduos pertencentes à comunidade ligada ao bem cultural ao longo de todas as fases do trabalho que precede o registro formal e oportuniza um ambiente profícuo para o desenvolvimento de ações e projetos de educação patrimonial após o registro institucionalizado. No caso da Ginga com Tapioca, além da ausência de um estudo

⁸ JUNIOR, Kehrle. Mercado da Redinha e Ginga com Tapioca viram patrimônio da cidade. Câmara Municipal de Natal, 06 de set. 2019. Disponível em: <<https://www.cmnat.rn.gov.br/noticias/1378/mercado-da-redinha-e-ginga-com-tapioca-viram-patrimnio-da-cidade>>. Acesso em: 22 fev. 2021.

⁹ Ginga com Tapioca se torna Patrimônio Cultural Imaterial do RN. Agora RN, 19 dez. 2018. Disponível em: <<https://agorarn.com.br/ultimas/ginga-com-tapioca-se-torna-patrimonio-cultural-imaterial-do-rn/>>. Acesso em: 22 fev. 2021.

¹⁰ O Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC é o instrumento de identificação de referências culturais desenvolvido pelo IPHAN (BRAYNER, 2007). É a partir da metodologia de pesquisa do INRC que o IPHAN faz os estudos para registrar um bem cultural, seja de natureza imaterial ou material. O INRC é a referência da aplicação prática de estudos para registro de patrimônios imateriais no Brasil com um número significativo de dados e informações de variadas manifestações culturais.

prévio, os textos das leis não trazem diretrizes concretas de salvaguarda. O que se apresenta é apenas uma normativa de nomenclatura a ser adotada.

Essa é uma questão que permeia as discussões no âmbito da salvaguarda de bens imateriais: qual o papel e a efetividade dos reconhecimentos realizados por meio de projetos de lei aprovados pelo poder legislativo nas esferas federal, estadual e municipal? Percebe-se que esses atos possuem brechas significativas em relação ao que se entende como políticas de salvaguarda do patrimônio imaterial, como ficou demonstrado nos casos do Rodeio e da Vaquejada nos anos de 2015 e 2016, respectivamente¹¹.

Embora o foco deste trabalho não seja discutir a patrimonialização imaterial legislativa, o caso ilustrado serve para problematizarmos essa prática que está diretamente relacionada com o objeto de estudo aqui apresentado. A seguir, entraremos na análise dos dados obtidos em campo sobre as concepções dos trabalhadores da cadeia produtiva da Ginga com Tapioca sobre o título de patrimônio cultural imaterial a ela outorgado.

Indivíduos, concepções e representações

A pesquisa, que se deu ao longo do período de isolamento social, em decorrência da pandemia do Covid-19, foi iniciada por meio da pesquisa e da revisão bibliográficas sobre o conceito de patrimônio imaterial, os efeitos do registro como política de salvaguarda e o reconhecimento da Ginga com Tapioca como patrimônio imaterial de Natal e do Rio Grande do Norte. Em um segundo momento, quando os números de transmissão do vírus da Covid-19 baixaram e a crise sanitária se mostrou mais branda, foi possível realizarmos duas visitas ao Mercado Público da Redinha para a coleta de dados.

O estudo de campo se deu por meio de entrevistas semi-estruturadas direcionadas aos agentes produtores da Ginga com Tapioca. Ao todo, foram sete entrevistados, sendo três cozinheiras que preparam o prato, três garçons, que trabalham em boxes do Mercado e um pescador. Das sete pessoas, quatro são proprietárias de

¹¹ Para este caso, ver: “Vaquejada: criadores e vaqueiros pelejam na arena política”, Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/emdiscussao/edicoes/vaquejada/@@images/arquivo_pdf/>. Acesso em: 02 mar. 2021.

algum box no Mercado, sendo duas delas, mãe e filha, proprietárias de um único box. Alguns dos entrevistados preferiram ser identificados apenas pelo primeiro nome, conforme estão citados no texto.

Ao longo da pesquisa, para além do problema norteador do estudo, isto é, identificar as concepções e as representações do título de patrimônio imaterial da Ginga com Tapioca para os agentes produtores do prato, surgiram outras inquietações sobre o reconhecimento do prato e as ações vinculadas a esse processo. Assim, algumas questões complementaram o roteiro sistematizado das entrevistas. Foram elas: 1. Os agentes produtores do prato tiveram participação no processo de patrimonialização da Ginga com Tapioca? Se sim, como foi essa participação?; 2. Após o título de patrimônio imaterial (tanto municipal quanto estadual), houve alguma mudança na relação entre o indivíduo e o prato?; 3. Para além do título de patrimônio imaterial, existe ou existiu alguma ação do poder público para a preservação da Ginga com Tapioca?

Perguntados sobre que entendiam por patrimônio imaterial, dois dos entrevistados não souberam formular uma concepção subjetiva de patrimônio imaterial. Os outros cinco falaram da importância do patrimônio, relacionando-o a algo ligado à história. Essas pessoas, utilizaram o termo tradição para explicar a ideia de patrimônio, como por exemplo, a cozinheira Ivanize Barbosa que afirmou ser "algo valioso, que está na tradição das pessoas... como aqui que tem com a ginga, que vem de muito tempo que eu herdei de meu pai e de minha mãe e segue até hoje. Vejo dessa forma".

Em seguida, buscamos compreender se na concepção dos entrevistados a Ginga com Tapioca era tida como patrimônio. Para os sete entrevistados, mesmo os que não souberam expressar o que entendiam por patrimônio imaterial, o prato se enquadra como patrimônio (não incluíram o termo imaterial) por várias razões, sendo a principal delas a sua enorme tradição no bairro e no Mercado Público da Redinha. Sobre a relevância do prato como patrimônio, a cozinheira Raquel ainda acrescentou: "Sim, por esse lado da importância para todo mundo aqui do Mercado desde muito tempo, gente que tira o sustento disso há muito tempo... então sim".

Quando indagados sobre terem sido consultados no processo de reconhecimento do prato, seis entrevistados falaram que não, como o pescador Guilherme: "Tive contato com isso não, o pessoal de dentro do Mercado que tem esses contatos". Porém, na fala

da cozinheira Raquel, que trabalha dentro do Mercado, tivemos como resposta: “Falando por mim: eu não participei de nada! E se alguém se intrometeu nessas coisas eu desconheço. Falo de alguém daqui do Mercado... desconheço”. Apenas Ivanize Barbosa mencionou que até houve a aproximação de alguns políticos, mas nenhuma ação de fato: “Vieram uns políticos aqui, uns que já frequentavam aqui desde a época de mamãe, conversaram com a gente, e foi isso”. Sobre essa questão, concluímos, portanto, que não foram realizados estudos detalhados direcionados para a patrimonialização, pois nenhum dos entrevistados tinha conhecimento dessas possíveis ações.

Apesar de não expressarem um entendimento claro sobre a noção de patrimonialização, seis dos entrevistados disseram que a ação de intitular o prato como patrimônio cultural foi um importante reconhecimento. Eles acreditam que o título valoriza o prato, como exposto pela vendedora Jussara: “Sim, valoriza o que a gente faz aqui. Traz mais gente para conhecer o Mercado né?! O prato Ginga com Tapioca movimenta mais isso aqui”. Já a cozinheira Raquel, mostrou indiferença com relação ao título. Para ela, o título não traz a valorização do prato, mas também não incomoda: “Assim, não vejo muita diferença não. Para mim, não vejo essa importância toda”. Contudo, sua fala exprime certa contradição, pois em pergunta anterior, ela assentiu que a Ginga com Tapioca poderia ser considerada como patrimônio.

Uma questão relevante para a problemática da pesquisa diz respeito às possíveis mudanças experimentadas pelos agentes produtores no que se refere às suas lidas com a Ginga com Tapioca após o recebimento do título de patrimônio imaterial. Para todos eles não houve nenhuma modificação no uso que fazem do prato. Inclusive, seis dos entrevistados foram enfáticos ao dizerem que em nenhum aspecto aconteceram mudanças e que a tradição continua se mantendo graças a eles, como se dava antes do processo de patrimonialização. Assim, explicou Raquel: “Nesse sentido não melhorou nada aqui, a tradição é mantida por nós mesmos e somente”. Jeferson da Cruz, proprietário de um box no mercado relatou: “Para mim não mudou não, eu e minha esposa que é quem cozinha, a gente faz da mesma forma, mesmo jeito”. Compartilhando do mesmo sentimento, Ivanize Barbosa e Sandra, mãe e filha, comentaram, respectivamente: “da forma que minha mãe me ensinou eu continuo fazendo, para mim é uma obrigação de dar continuidade do que foi feito pelos meus

pais, assim como minha filha e depois a filha dela e assim vai... nós não podemos acabar, essa é a tradição” e “A relação? Não! Acho que... pelo menos por mim, junto com minha mãe, a gente segue fazendo tudo do jeito que sempre foi, mesmo cuidado e amor”. Ainda que esses seis entrevistados não tenham apontado qualquer mudança no uso da Ginga com Tapioca, foi interessante identificarmos que esses mesmos seis incorporaram o termo patrimônio cultural ao apresentar o prato para o público consumidor. Isso é percebido no momento em que se chega no Mercado Público da Redinha com os garçons, ainda na parte externa do Mercado, convidando para se sentar às mesas e indicando a degustação da Ginga com Tapioca como patrimônio cultural.

Sobre outras ações promovidas a partir do título concedido, executadas pelos responsáveis pela intitulação, os entrevistados citaram o Festival da Ginga, organizado pela Prefeitura de Natal. O Festival, com quatro edições realizadas até o momento, é uma espécie de feira gastronômica anual no bairro da Redinha, tendo como foco a ginga e a sua preparação. No evento ocorrem atividades esportivas, a degustação da Ginga com Tapioca e de outros pratos que usam a ginga como base. O destaque do Festival é uma competição de pratos que se caracterizam como releituras da versão original, elaborados pelos próprios agentes produtivos e tendo como jurados profissionais da gastronomia. Os três primeiros colocados recebem uma premiação (eletrodomésticos), concedida pela Prefeitura de Natal, além de certificados de participação.

Com relação ao governo do estado do Rio Grande do Norte, nenhuma ação foi mencionada. Quando perguntados sobre a necessidade da realização de outras ações que abarcasse a Ginga com Tapioca e as suas atividades de trabalho, seis entrevistados enfatizaram a estrutura precária do Mercado e a imprescindibilidade da revitalização da área.

Nas entrevistas e nas respectivas análises, pudemos perceber que os agentes produtores tiveram uma relação distanciada no que se refere ao processo de intitulação da Ginga com Tapioca como patrimônio imaterial. Além disso, não identificam mudanças relativas a ações de salvaguarda do prato. Para eles, o título de patrimônio imaterial serve apenas como um objeto de valorização do prato, ajudando a divulgar e a atrair consumidores, o que é importante já que é de onde eles tiram seus sustentos. Dessa forma, não distinguimos em suas falas a percepção de que o processo de

patrimonialização deveria abranger outras etapas como a investigação, a documentação e o registro, fundamentais para ações de salvaguarda, caso essa fosse a intenção do poder público. Contudo, compreendemos que para os agentes produtores a ideia de salvaguarda, tal qual descrita neste trabalho, se torna complexa, ao levarmos em consideração que não foram eles que requisitaram o título e tampouco tiveram participação nesse processo.

Entendemos que o fator preponderante para o desconhecimento de ações que possam atuar no papel de salvaguarda do prato está relacionado a forma como foi realizada a intitulação do prato, ou seja, sem o contato direto com eles. Soma-se a isso, a ausência de estudos aprofundados que dêem conta dos significados da Ginga com Tapioca para a população da praia da Redinha. Ao nosso ver, o processo realizado junto aos agentes produtores promoveria o envolvimento deles em ações de salvaguarda do prato que potencializariam o seu reconhecimento como patrimônio imaterial. A investigação, a identificação e a documentação detalhadas do prato, evidenciando o seu processo histórico, as suas características e a sua importância sociocultural para o bairro, além de ações de educação patrimonial no próprio Festival da Ginga, por exemplo, estimulariam a participação social dos moradores da Redinha na salvaguarda da iguaria.

É importante também ressaltarmos que não foi o título de patrimônio imaterial que provocou a consciência de preservação e manutenção do prato nos indivíduos. A noção de tradição e a ideia de mantê-la viva já estava presente nas suas concepções, antes da patrimonialização municipal e estadual. Portanto, sempre esteve evidente para eles, a sua responsabilidade como protagonistas no processo de preservação.

Diante disso, uma questão nos parece central: por que patrimonializar? Um dos objetivos das ações de patrimonialização é a preservação de uma prática que corre o risco de desaparecer (por vários motivos). No caso da Ginga com Tapioca percebemos que isso não ocorre, já que esse sentimento de preservação está presente nos indivíduos. Contudo, acreditamos que estudos prévios sobre a sua representação e os seus significados para os indivíduos que daquele prato se sustentam poderiam ampliar o reconhecimento dessa cultura gastronômica.

Assim, nos arriscamos a dizer que os efeitos da patrimonialização da Ginga com Tapioca se mostram nulas para os agentes produtores entrevistados. Ademais, não percebemos nenhuma ação voltada para a salvaguarda do prato, a partir da sua intitulação. Apenas durante o Festival da Ginga identificamos a promoção e divulgação do prato com maior intensidade.

Considerações Finais

Ao adentrarmos no âmbito das políticas públicas voltadas para o patrimônio imaterial no Brasil, constatamos que não há um terreno estável e consolidado ainda. Assim, são vários os apontamentos feitos por pesquisadores e estudiosos da área ao enxergarem lacunas nas referidas políticas públicas. Um dos pontos levantados se refere às relações entre o bem reconhecido como patrimônio e as pessoas que vivem naquele contexto, no qual se insere o bem cultural.

Ao investigarmos as concepções e as representações do título de patrimônio cultural imaterial, enquanto política pública, conferido à Ginga com Tapioca, para os agentes produtivos do prato, percebemos um hiato entre o que parece se pretender com a intitulação do bem cultural, por parte do poder público, e o olhar das pessoas que vivenciam e experimentam uma relação de proximidade com aquele bem.

As entrevistas realizadas nessa primeira etapa foram suficientes para compreendermos que os agentes produtores da Ginga com Tapioca, na prática, estão distantes do processo de reconhecimento do prato como patrimônio imaterial da cidade e do estado. As respostas, em sua maioria, foram bastante parecidas no que se refere tanto a não participação dessas pessoas no processo quanto na ausência de sentido da intitulação da Ginga com Tapioca para eles. Ainda que a ação do poder público tenha como intenção reconhecer e valorizar a cultura local, as ações de salvaguarda de um bem imaterial devem se dar em circunstâncias de aprofundamento das relações com a sociedade civil. O título por si só, legitimado pelas leis municipal e estadual, não se faz representativo de um grupo social, ligado ao bem imaterial em questão.

Este artigo não se propunha a estabelecer juízo de valor das concepções dos agentes produtivos da Ginga com Tapioca. Tampouco pretendia prescrever como essas pessoas deveriam reagir ao reconhecimento do prato como patrimônio imaterial. O que

nos coube foi abrir um espaço de reflexão sobre um pretenso processo de patrimonialização que vem acontecendo em diversas cidades do Brasil por meio de legislações locais, contudo sem a devida preocupação, a de envolver nesse processo os sujeitos ligados ao bem cultural.

A investigação sobre a Ginga com Tapioca na dimensão do patrimônio cultural será continuada em 2021 como forma de ampliar nosso conhecimento e reflexão sobre outras questões que desde o primeiro momento da pesquisa nos convocaram e que pretendemos acessar, como por exemplo, "É possível patrimonializar sem a intervenção do Estado?". Além dessa questão gostaríamos de pensar que ações de salvaguarda podem ser realizadas no ambiente da Ginga com Tapioca.

Referências

Bens Imateriais em Processo de Instrução para Registro. **IPHAN** [s.d.]. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/426/>>. Acesso em: 02 mar. 2021.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado, 1988.** Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2021.

BRASIL. Presidência da República Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos. **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.** Decreto Nº.3,551, de 4 de agosto de 2000. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm>. Acesso em: 02 mar. 2021.

BRAYNER, N. G. **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais.** Brasília, IPHAN, 2007. Disponível: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1_parasabermas_web.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2021.

CONTRERAS HERNANDEZ, J.; GRACIA ARMAIZ, M. **Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.** Investigaciones Sociales, v. 11, n. 19, p. 387 - 392, 31 dez. 2007.

COUCEIRO, S.; BARBOSA, C. **Patrimônio Imaterial: debates contemporâneos.** Cadernos de Estudos Sociais, v. 24, n. 2, 14 jun. 2011. Disponível em: <<https://periodicos.fundaj.gov.br/CAD/article/view/1401/1121>>. Acesso em: 02 mar. 2021.

DANTAS, R. F. **Ginga com Tapioca: De Dalila à Ivanize. Das origens à atualidade.** Natal, Sebo Vermelho, 2015.

FERREIRA-ARAÚJO, T.; LOPES, P. F. M.; LIMA, S. M. Q. **Size matters: identity of culturally important herrings in northeastern Brazil.** *Ethnobiology and Conservation*, [S. l.], v. 10, 2020. DOI: 10.15451/ec2020-11-10.07-1-30. Disponível em: <<https://www.ethnobiococonservation.com/index.php/ebc/article/view/402>>. Acesso em: 02 mar. 2021.

FONSECA, M. C. L; CAVALCANTI, M. L. V. C. **Patrimônio Imaterial no Brasil. Legislação e Políticas Estaduais.** Educarte, 2008. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Patrimonio_Imaterial_no_Brasil_Legislacao_e_Politicas_Estaduais\(1\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Patrimonio_Imaterial_no_Brasil_Legislacao_e_Politicas_Estaduais(1).pdf)>. Acesso em: 02 mar. 2021.

Lista de Bens Registrados 2019. **IPHAN** [s.d.]. Disponível em: <portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Listas%20de%20Bens%20Registrados%202019.xls>. Acesso em: 02 mar. 2021.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura.** Tradução de Letícia Martins de Andrade. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MULLER, S. G; AMARAL, F. M; REMOR, C. A. **Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional.** Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, 2010. Disponível em: <https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2021.

NATAL. Diário Oficial do Município. **Considera como Patrimônio Cultural o Mercado Público da Redinha; e como Patrimônio Imaterial da Cidade do Natal a Ginga com Tapioca, e dá outras providências.** Lei N.º 6.617 de 02 de junho de 2016. Disponível em: <https://natal.rn.gov.br/storage/app/media/DOM/anexos/dom_20160603_da6539e336367154f7260c115c49a6e3.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2021.

RIO GRANDE DO NORTE. Diário Oficial. **Considera como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio Grande do Norte, a iguaria "GINGA COM TAPIOCA".** Lei N° 10.481, de 30 de janeiro de 2019. Disponível em: <http://www.uern.br/controladepaginas/proeg-atos-regulatorios-reconhecimento/arquivos/4239doe_14.345_31.01.19_decreto_28.702_servia%C2%A7o_social.pdf>. Acesso em 02 mar. 2021.

UNESCO. 2003. **Convenção para Salvaguarda do patrimônio cultural imaterial.** Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por/PDF/132540por.pdf.multi>. Acesso em: 02 mar.2021.