

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - UFMA
CENTRO DE CIÊNCIAS DE CODÓ-CCCO
CURSO DE LICENCIATURA INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS
HUMANAS / HISTÓRIA

Bolsista: Bruna Danielly Gomes da Silva

Orientadora: Liliane Faria Corrêa Pinto

RELATÓRIO PLANO DE TRABALHO – PIBIC / 2022-2023
A FAVA NA CULINÁRIA MARANHENSE E SUAS RELAÇÕES COM A
RESISTÊNCIA E A RESILIÊNCIA CULTURAIS

CODÓ
2023

Informações da bolsista

Nome: Bruna Danielly Gomes da Silva

Telefone 99 99646-0777

E-mail: <bruna.danielly@discente.ufma.br>

Informações da Instituição/Departamento

Curso Interdisciplinar de Licenciatura em Ciências Humanas

Centro de Ciências de Codó, UFMA

Endereço do campus: Av. Dr. José Anselmo, 2008, bairro São Benedito, Codó, MA

Informações da professora orientadora

Nome: Prof.^a Dr.^a Liliane Faria Corrêa Pinto

Telefone: 98992227338

E-mail: lilianefcorrea@gmail.com / liliane.correa@ufma.br

RESUMO

A fava ou feijão-fava (*Phaseolus lunatus L.*) é um alimento muito utilizado na alimentação humana e animal no Brasil, especialmente, na região Nordeste. É produzida em pequenas propriedades e em sistema de agricultura familiar. É um alimento de fácil cultivo, sendo produzido com fins lucrativos em algumas áreas rurais do município da cidade de Codó. Em maior escala e para a comercialização, é trazida do Ceará para ser comercializada no Km 17 para os feirantes codoenses que a revendem no Mercado Municipal de Codó para os clientes que adquirem o produto para preparem em suas casas, mas também para as cozinheiras dos restaurantes do Mercado para prepararem as receitas com as favas. Esse estudo identifica as características patrimoniais dos modos de fazer a fava e seus saberes tradicionais que remontam os saberes indígenas, associados aos modos de preparo europeus e africanos. A leguminosa é de origem americana e suas técnicas de preparo e produção referem-se às práticas dos povos originários. Em Codó / MA, a fava foi incorporada às tradições alimentares cotidianas. Essa pesquisa discute o conceito de patrimônio cultural imaterial e alimentar e como os saberes associados à fava se enquadram nessa modalidade identitária. Discute ainda o processo de incorporação da fava na alimentação codoense nos séculos XX e XXI, com a identificação dos processos de produção, distribuição, aquisição, comercialização e preparo da fava. As fontes utilizadas foram as revistas, jornais, artigos e a pesquisa de campo entre as cozinheiras que cozinham os pratos e os feirantes que vendem a leguminosa. Foi identificada a importância da fava na culinária local codoense como uma comida identitária, mas também um alimento rico em nutrientes e que proporciona a sobrevivência da população de baixa renda.

Palavras-chave: Fava; Patrimônio Cultural; História da Alimentação; Codó

SUMÁRIO

SUMÁRIO	4
1. INTRODUÇÃO	5
2. JUSTIFICATIVA	6
3. OBJETIVO	7
3.1 Objetivo geral	7
3.2 Objetivos específicos	7
4 METODOLOGIA	8
5 RESULTADOS	8
5.1 Jornais	9
5.2 O Patrimônio cultural alimentar	10
5.3 A <i>Phaseolus lunatus</i>, fava ou feijão-fava	16
5.4 A Produção da fava	18
5.5 Consumo da fava	19
6. CONCLUSÕES / CONSIDERAÇÕES FINAIS	24
7. REFERÊNCIAS	24
ANEXO 1 – Declaração de orientação de PIBIC da estudante Bruna Danielly Gomes da Silva	28

1. INTRODUÇÃO

O plano de trabalho “A fava na culinária maranhense e suas relações com a resistência e a resiliência culturais” foi desenvolvido dentro do projeto “A comida, as interculturalidades e as relações de poder no patrimônio alimentar brasileiro” que está em processo de conclusão. Juntamente com o desenvolvimento da pesquisa de PIBIC, elaborei meu TCC com o título “O Patrimônio Alimentar Codoense: um primeiro olhar sobre os usos e modos de fazer associados à fava no século XXI” a ser defendido no próximo bimestre.

A fava ou feijão-fava (*Phaseolus lunatus L.*) é uma planta endêmica do continente americano e tem um sabor e a textura similares à fava (*Vicia faba*), típica da Ásia e difundida como alimento na Europa e no mundo árabe. No Brasil, o feijão-fava é consumido no Nordeste, em especial, no Maranhão. É um produto com conhecimentos tradicionais associados que remontam às práticas indígenas.

O trabalho foi elaborado a partir do estudo das bibliografias relacionadas à botânica com o objetivo de situar a família a que fava pertence e os tipos existentes (Araújo, Azevedo, Franco; 2003), ao patrimônio cultural e seus conceitos e de entrevistas com vendedores, produtores, distribuidores e cozinheiras de fava na cidade de Codó.

Foram coletadas notícias em fontes periódicas, como jornais e revistas, e receitas em livros de culinária dos séculos XVIII e XIX, arquivados na Biblioteca Nacional e na Biblioteca Benedito Leite. Continuamente, o trabalho visou uma pesquisa de campo no mercado municipal de Codó, para coletar dados sobre produtores e distribuidores, e identificar os tipos de fava comercializados e também o mais consumido.

Conceitualmente, a pesquisa se fundamentou no conceito de patrimônio cultural e utilizou a metodologia do IPHAN do INRC por meio da obra *Educação Patrimonial: Inventários Participativos*. A obra propõe uma definição de patrimônio, ressalta a importância do patrimônio para a sociedade e para garantir o respeito pela diversidade cultural. A partir das instruções contidas nesse material, discutimos como a fava se tornou patrimônio cultural alimentar codoense. Para as entrevistas, utilizamos os conceitos e técnicas dispostos em *Usos e Abusos da História Oral*, que remete à importância da história oral e aos procedimentos de coleta de dados.

Por fim, essa pesquisa analisou os usos da fava em Codó na perspectiva do patrimônio cultural como um saber tradicional de herança indígena, mas que remete ao sabor de um alimento europeu e africano.

2. JUSTIFICATIVA

A nossa sociedade associa o patrimônio às heranças materiais, como nos inventários deixados por algum familiar. Contudo, o patrimônio cultural é diferente, ele está ligado à memória, ao pertencimento e à herança cultural que os povos vivenciam (Choay, 2017).

A globalização e os avanços tecnológicos geram uma unificação cultural e, ao mesmo tempo, promovem a distinção das particularidades de cada povo. Enquanto alguns elementos seguem o mesmo sistema padronizado e levam a uma perda parcial das identidades, dos costumes, dos hábitos, ocorre um caminho inverso em que os grupos setoriais se voltam para valorizar suas peculiaridades culturais.

O patrimônio cultural forma-se a partir de referências culturais que estão muito presentes na história de um grupo e que foram transmitidas entre várias gerações. Ou seja, são referências que ligam as pessoas aos seus pais, aos seus avós e àqueles que viveram muito tempo antes delas. São as referências que se quer transmitir às próximas gerações. (IPHAN, 2016, p. 07)

Preservar as manifestações culturais para assim serem transmitidas de geração para geração é o que cada sociedade busca. Logo, a preservação desse conjunto de saberes motiva alguns países a tornarem oficial esse processo de proteção da cultura. A partir dessas iniciativas, se iniciaram pelo mundo as lutas para sua concretização.

Sob a liderança de representantes da Bolívia, alguns Estados membros solicitaram formalmente a essa entidade internacional a realização de estudos específicos. Objetivo: apontar formas jurídicas de proteção às manifestações da cultura tradicional e popular, reconhecidas como importante aspecto do patrimônio cultural da humanidade. (IPHAN, 2006, p.15)

Dentro dessa perspectiva, em abril de 2006 foi sancionado o decreto nº 5.753, que regulamenta a proteção do patrimônio cultural imaterial brasileiro e o define como:

... 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. Esse 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 de continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.’’ (IPHAN, 2006, p. 15)

No Brasil, o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) é o órgão que responde pelas políticas nacionais relacionadas ao patrimônio cultural. E

existem duas principais ferramentas oficiais para a proteção do patrimônio cultural brasileiro: o registro e o tombamento. Eles podem ser feitos por órgãos governamentais federais, estaduais e municipais, de acordo com a legislação de cada um. E para os bens de importância mundial, a UNESCO (Organização da Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) cumpre o papel de salvaguarda.

Existem quatro tipos de registro: de formas de expressões, de saberes e ofícios, de lugares e celebrações. O registro é um modo de preservação e reconhecimento dos bens culturais de natureza imaterial, é feito em forma de dossiê e encaminhado ao IPHAN.

O modo de fazer é um saber e se enquadra na categoria dos saberes e ofícios do patrimônio imaterial. A fava e seu modos de fazer os pratos é um saber tradicional e pode ser compreendida como um patrimônio alimentar brasileiro. Esse conhecimento herdado perpassa gerações e hoje é referência em toda a região nordeste. A fava (*Phaseolus lunatus L.*) é um bem de relevância cultural, porém, não há inventários ou registros dos órgãos de proteção acerca desse saber. Seus modos de fazer e de cultivo são referências para seus detentores, preservam uma memória herdeira dos indígenas e se caracterizam como um sentimento de pertencimento a um determinado conjunto cultural. Saborear a fava remete àquele que a degusta a sua memória de ancestralidade e tem perspectiva da comida afetiva (autor), especialmente, para os codoenses. E, nesse sentido, o modo de fazer da fava pode ser considerado patrimônio alimentar e uma herança cultural e histórica codoense.

3. OBJETIVO

3.1. Objetivo geral

Estudar os modos de fazer a fava na cozinha maranhense e seus significados nos processos de resistência e resiliência na construção da identidade alimentar maranhense

3.2. Objetivos específicos

- Identificar as interculturalidades e seus processos de poder na história dos usos da fava no Maranhão;
- Auxiliar na criação de um acervo digital de fontes para a história da alimentação com a pesquisa sobre a fava;
- Armazenar as receitas e modos de fazer associados a fava;
- Redigir artigos científicos como resultado da pesquisa e para a divulgação;

- Participar do SEMIC 2023.

4. METODOLOGIA

A pesquisa para a compreensão dos usos da fava na culinária maranhense se fundamentou nos estudos bibliográficos de história botânica e das PANC's (Plantas Alimentícias Não Convencionais), e nos relatórios desenvolvidos pela EMBRAPA sobre a fava.

Foram pesquisados nos jornais da Hemeroteca Digital, da Biblioteca Nacional os termos “fava”, “feijão-fava”, porém pouco foi encontrado, o que indica um caráter popular do preparo. Utilizamos a ficha abaixo para identificação dos jornais e termos encontrados.

Ficha de análise dos jornais¹

Nome do jornal:						
Data	__/__/__	Ano:		Nº	Periodicidade:	p.
Editores:						
Descrição do estado de conservação						
Título		Assunto (resumo)			Autor	

Por fim, desenvolvemos a pesquisa de campo no Mercado Municipal de Codó, onde entrevistamos os comerciantes da fava e as cozinheiras dos restaurantes que servem os pratos preparados com a leguminosa. Essa pesquisa foi qualitativa, com a intenção de armazenar modos de fazer e as experiências dos detentores dos saberes culinários associados à fava.

5 RESULTADOS

O plano de trabalho “A fava (*Phaseolus lunatus L.*) na culinária maranhense e suas relações com a resistência e a resiliência culturais” tem como resultado imediato a apresentação da pesquisa na ANPUH, em 2022, esse relatório que é uma adaptação do texto em processo de elaboração da monografia da bolsista, denominada “O Patrimônio Alimentar Codoense: um primeiro olhar sobre os usos e modos de fazer associados à fava no século XXI”, que foi convertido nesse relatório, para fins de TCC (Trabalho Final de Curso) e a experiência do preparado de uma das receitas na exposição do MHISCA

¹ Esse quadro foi adaptado daquele elaborado para o projeto “Contexto de Produção e de Publicação, Inovações Literárias e Linguísticas e Questões Identitárias do ‘Grupo Maranhense’, na Imprensa Periódica do Maranhão Oitocentista”.

(Museu Histórico e Cultural do Alimento) sobre as PACN's (Plantas Alimentícias Não Convencionais), das quais a fava faz parte. Para o futuro e ainda em elaboração, está sendo delineado um artigo, a ser publicado, e uma exposição para o MHisCA (Museu Histórico e Cultural do Alimento) sobre a fava, a ser disponibilizada no site do museu.

5.1 Jornais

A pesquisa desenvolvida na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional se concentrou no século XIX e trouxe poucos dados. Há referências à capacidade de produção da fava no Brasil no 1812 e a exportação e importação do produto tanto no Brasil como em Portugal no primeiro quartel do século XIX. A partir daí as menções mais frequentes estão relacionadas à família Fava e seus integrantes.

Para o século XX, dando sequência à pesquisa, foram analisados os exemplares do jornal *Correio do Codó*, entre os anos 1913 e 1920, arquivados na Biblioteca Benedito Leite. Os primeiros dados sobre a fava no referido periódico são do ano de 1918. A fava é citada rapidamente, apontando que se enquadrava nos alimentos que eram cultivados no município de Codo. Apresenta, também, dados acerca dos 3% de impostos que eram cobrados sobre cada saco da leguminosa. Na sua maioria aparece associada a outros alimentos como feijão, gergelim, farinha, milho e tapioca, o que supostamente indica que eram produtos cultivados no município. Os cálculos dos impostos desses alimentos estavam relacionados aos índices de exportação e a tesouraria da intendência municipal era responsável por esse resultado. Os dados se repetiam referentes aos meses de agosto a setembro, outubro, novembro e dezembro de 1918. Os mesmos resultados foram encontrados nos exemplares de 1919.

Já nos jornais *Correio do Codó* de 1920 é perceptível a alteração dos dados da tabela: o valor da taxa de exportação da fava sofreu um aumento, passando a ser cobrado 4% sobre o produto. Na página 4 do exemplar do dia 9 de junho de 1920, a fava aparece dentro da tabela, mas em um contexto diferente, em meio às discussões da lei de nº 65, de 07 de junho de 1920, em que o prefeito, Honorino Alvim D'Aguiar Silva, sanciona a lei orçamentária do município para o exercício do ano seguinte. O foco não é fava, mas ela é citada devido às alterações nos impostos sobre ela e porque era um dos produtos produzidos no município.

Na primeira página do exemplar do *Correio do Codó* de 23 de junho de 1920, a matéria narra o andamento do curso de "Aprendizado Agrícola" de Christino Cruz que, em desenvolvimento, já teria formado sete estudantes e completava a construção do

edifício para abrigar o maquinário de beneficiamento dos produtos. Além disso, a notícia relata que havia uma separação de terras para a agricultura nesse curso, com uma parte para o plantio da fava e outros produtos. Christino Cruz foi presidente honorário da SNA (Sociedade Nacional de Agricultura) e deu continuidade ao projeto de profissionalização da agricultura, compreendida pela Sociedade como a “grande vocação nacional” (Pinto, 2006). Essa menção à fava nesse contexto indica que ela estava inserida entre os produtos valorizados pela agricultura comercial. Ainda nesse ano, ela aparece novamente nas tabelas de produção de cada mês.

É possível observar, a partir das análises dos jornais *Correio do Codó*, que a fava já nos anos iniciais do século XX tinha certa importância comercial para a cidade de Codó. Porém, atualmente, essa circulação econômica da leguminosa não cresceu e a produção que atinge os feirantes, ou seja, o revendedor para o consumidor final, vem de pequenos agricultores que produzem para subsistência e vendem o excedente ou são adquiridas de atravessadores e produzidas no Ceará. De acordo com uma feirante que não quis se identificar (Entrevistada 1), ela relatou ter convivido com a produção e o consumo da fava “a vida toda”. Seus pais plantavam a leguminosa todos os anos, mas a produção era para a subsistência. Segundo ela, essa produção local não consegue atender a demanda de hoje e os feirantes precisam comprar de outros estados. Ressalta que o prato com favas é muito solicitado e se tornou uma tradição no mercado.

5.2 O Patrimônio cultural alimentar

A nossa sociedade associa o patrimônio às heranças materiais, como nos inventários deixados por algum familiar. Contudo, o patrimônio cultural é diferente, ele está ligado à memória, ao pertencimento e à herança cultural que os povos conheceram (Choay, 2001).

A globalização e os avanços tecnológicos geram uma unificação cultural e, ao mesmo tempo, promovem a distinção das particularidades de cada povo. Enquanto alguns elementos seguem o mesmo sistema padronizado e levam a uma perda parcial das identidades, dos costumes, dos hábitos, ocorre um caminho inverso em que os grupos setoriais se voltam para valorizar suas peculiaridades culturais. Diante disso, para o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional):

O patrimônio cultural forma-se a partir de referências culturais que estão muito presentes na história de um grupo e que foram transmitidas entre várias gerações. Ou seja, são referências que ligam as pessoas aos seus pais, aos seus avós e àqueles que viveram muito tempo antes delas.

São as referências que se quer transmitir às próximas gerações.
(IPHAN, 2016: 07)

Preservar as manifestações culturais para sejam transmitidas de geração para geração é o que cada sociedade busca. Logo, a preservação desse conjunto de saberes motiva alguns países a tornarem oficiais esses processos de proteção da cultura. A partir dessas iniciativas, muitos países se reuniram para lutar pela concretização dessas políticas.

Sob a liderança de representantes da Bolívia, alguns Estados membros solicitaram formalmente a essa entidade internacional a realização de estudos específicos. Objetivo: apontar formas jurídicas de proteção às manifestações da cultura tradicional e popular, reconhecidas como importante aspecto do patrimônio cultural da humanidade. (IPHAN, 2006, p. 15)

Dentro dessa perspectiva, em abril de 2006 foi sancionado o decreto nº 5.753, que regulamenta a proteção do patrimônio cultural imaterial brasileiro e o define como:

... 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. Esse 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 de continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.” (IPHAN, 2006: 15)

Aqui no Brasil, o IPHAN é o órgão que responde pelas políticas nacionais relacionadas ao patrimônio cultural. E existem duas ferramentas oficiais para a proteção do patrimônio cultural brasileiro: o registro e o tombamento. Eles podem ser feitos por órgãos governamentais federais, estaduais e municipais, de acordo com a legislação de cada um. E para os bens de importância mundial, a UNESCO (Organização da Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) cumpre o papel de salvaguarda.

Existem quatro tipos de registro: de formas de expressões, de saberes e ofícios, de lugares e celebrações. O registro é um modo de preservação e reconhecimento dos bens culturais de natureza imaterial, é feito em forma de dossiê e encaminhado ao IPHAN. Nele devem conter algumas informações básicas: nome e dados do responsável pela comunidade, comprovante de residência, ofício do pedido, os dados do bem a ser registrado, documentação associada ao bem, bibliografia utilizada, entre outros.

O tombamento é um recurso semelhante ao registro, também precisa dos documentos e informações dos bens. O instituto prevê a preservação e a proteção dos bens que possuam valor histórico, arquitetônico, cultural, ambiental, artístico ou que tenha valor para a população, como é o caso do Terreiro de Mãe Menininha, em Salvador (Pinto, 2022). Dessa maneira, após o tombamento fica proibida a descaracterização daquele bem, apenas deve-se manter em constante restauração. É bom ressaltar que primeiro foi criado o tombamento e bem mais tarde o registro.

Os estudos relacionados ao patrimônio cultural são temas acadêmicos e muitos professores e estudantes buscam ressaltar a importância dessa herança. Procuram evidenciar, em suas pesquisas, as diversas culturas existentes na sociedade e as identidades dos povos.

O patrimônio cultural também está associado ao turismo e, conseqüentemente, tem impactos na economia na região em que está ou onde acontece, ou seja, embora seja um tema relacionado ao pertencimento, à identidade e às tradições, tem grande influência no setor econômico porque atrai pessoas interessadas no significado histórico e cultural desses bens. O patrimônio cultural e turismo andam juntos, da mesma forma que o turismo e a economia.

O reconhecimento do patrimônio cultural não se deu de forma rápida e fácil, pelo contrário, foi um processo de muita luta. Segundo Chuva (2012, p. 150), no Brasil, Mario de Andrade é uma figura que lutou por tal preservação. No executivo, contribuiu para a preservação do patrimônio cultural brasileiro, por meio de sua missão para o Nordeste e na criação do Comissão Nacional do Folclore. No processo de construção do conceito de patrimônio cultural brasileiro aconteceram várias discussões com contribuições de Mario de Andrade. A criação do Serviço Federal do Patrimônio, anteprojeto desenvolvido por Andrade, possibilitou ponderar sobre a ação das políticas de preservação dos bens identitários brasileiros.

O patrimônio cultural é o legado que cada povo quer eternizar, as memórias e as tradições, os modos de fazer, etc. e que caracterizam a cultura. O patrimônio cultural expressa o valor de determinada memória, para todas as pessoas de uma comunidade. Essas memórias se tornam tradição e a tradição se torna cultura. Da cultura, pode-se explorar o turismo que promove a circulação do capital e o desenvolvimento econômico (Funari; Pinsky, 2018). Um exemplo disso é o Ofício das Baianas de Acarajé, um bem cultural imaterial que atrai muitos turistas para a Bahia e movimentando a economia da cidade

O processo de institucionalização do patrimônio cultural no Brasil e seus institutos de proteção passou por modificações até que as políticas públicas considerassem o imaterial como patrimônio e a oralidade como conhecimento.

O patrimônio oral e imaterial da humanidade é uma distinção criada em 1997 pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura – UNESCO - para a proteção e o reconhecimento do patrimônio cultural imaterial, ou seja, as manifestações da cultura popular e os locais de expressão popular. (IPHAN, 2006, p12)

É notória a importância da história oral para o processo de patrimonialização cultural, pois são as histórias contadas que revelam as marcas, tradições, costumes e demais particularidades de cada povo.

A partir da história oral também é possível se observar as emoções e os gestos que demonstram como os entrevistados lidam com o assunto. Um exemplo disso será apresentado na última etapa deste estudo com as entrevistas com as mulheres que trabalham fazendo comida no mercado central de Codó / MA. Foram observados o modo de se fazer a fava, mas também e principalmente, os sentimentos e expressões que expressam quando falam do tema.

O modo de fazer, seus saberes e as tradições associadas são o que tornam determinada comida patrimônio cultural. Esse conhecimento herdado, como é o caso do Ofício das Baianas do Acarajé, perpassa gerações e hoje é referência em todo o país. A história por trás deste alimento tem importância para o grupo detentor, pois recorda as dificuldades e alegrias que passaram (IPHAN, 2004), mas também é uma referência cultural nacional (Pinto, 2022).

Podemos ressaltar que as lutas não pararam mesmo depois de oficializado o patrimônio cultural imaterial no Brasil, pois todos esses bens culturais imateriais precisam passar por um processo de salvaguarda, que consiste em ações que asseguram a integridade desse patrimônio, 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 a revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos. (IPHAN, 2022, p. 10)

Os planos de salvaguarda são aplicados a bens culturais já registrados e/ou tombados. São elaborados por “gestão compartilhada”, ou seja, a união de agentes de

setores diferentes, mas com uma finalidade igual: o desenvolvimento sustentável do bem cultural registrado (IPHAN, 2020).

Outro exemplo de bem cultural alimentar registrado é o Modo de Fazer Queijo Artesanal de Minas, cujo dossiê foi desenvolvido pelo professor doutor José Newton Coelho Meneses. Tanto o Ofício das Baianas do Acarajé como o Modo de Fazer Queijo Artesanal de Minas são bens culturais de valor inestimável para seus estados e para o país, pois são referências e têm valor cultural e econômico (Meneses, 2006).

O IPHAN disponibiliza seus inventários de cadastro das referências culturais. Para o órgão, “Documentar é produzir conhecimento sobre as referências culturais pesquisadas, o que é fundamental para preservá-la e difundi-la.” (IPHAN, 2016: 19).

A Constituição Brasileira (1988), em seu artigo 216, afirma

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (Brasil, 1988)

A partir desse conceito, o IPHAN observa a relevância dos bens patrimoniais para seus detentores e a sociedade brasileira como um todo, presando pela garantia e o respeito à diversidade cultural.

Ainda de acordo com o IPHAN:

O patrimônio cultural faz parte da vida das pessoas de maneira tão profunda que, algumas vezes, elas sequer conseguem dizer o quanto ele é importante e por quê. Mas, caso elas o perdessem, sentiriam sua falta. Como exemplo, citamos a paisagem do bairro; o jeito de preparar uma comida; uma dança; uma música; uma brincadeira. (IPHAN, 2016, p. 08).

Diante dessa leitura sobre o patrimônio cultural, a fava (*Phaseolus lunatus L.*), objeto de estudo desse trabalho, poderia ser considerada um bem de relevância cultural, porém, não há inventários ou registros dos órgãos de proteção acerca desse saber. Seus modos de fazer e de cultivo são referências para seus detentores, preservam uma memória herdeira dos indígenas e se caracterizam como um sentimento de pertencimento a um

determinado conjunto cultural. Saborear a fava remete àquele que a degusta a sua memória de ancestralidade e tem perspectiva da comida afetiva, especialmente, para os codoenses. E, nesse sentido, o modo de fazer da fava pode ser considerado patrimônio alimentar e uma herança cultural e histórica codoense.

A alimentação está inserida no dia a dia do ser humano, é um meio necessário para garantir a sua sobrevivência por meio dos nutrientes básicos para conseguir desempenhar atividades diárias de cada indivíduo. Falar de alimentação remete às escolhas de alimentos utilizados para cada refeição e a natureza, que é chave neste processo, de onde o ser humano descobriu plantas como fonte de alimentação e para fins medicinais. A partir da coleta, fez-se possível a sobrevivência dos diversos grupos humanos pré-históricos, porém a agricultura foi desenvolvida e os diversos métodos de cultivo proporcionaram a esses grupos uma mudança na busca por recursos para sobrevivência (Meneses, Carneiros; 1997).

Nos alimentos são encontrados os nutrientes básicos para garantir o funcionamento do corpo humano, a circulação normal do organismo e, dessa forma, a garantia da vida. Esses nutrientes estão nas leguminosas, nos grãos e nas carnes. Segundo Carneiro (2003, p. 05), após a respiração e a água, a alimentação é a mais essencial das necessidades humanas. O autor ressalta importância de todas as etapas da alimentação, a preocupação não apenas com os ingredientes, mas também com os modos de preparo e o tempo relacionado à comida.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. (Santos, 2005: 15)

Santos (2005) aborda várias questões relacionadas à alimentação, entre elas a identidade. E reaviva a questão da importância dos registros de cada bem cultural, para ressaltar cada bem e as particularidades dos povos, valorizando as identidades locais num contexto globalizante.

Segundo Montanari, a cultura e a alimentação estão associadas. Ele discute as relações entre as diversas características das culturas humanas e a comida, sendo esta considerada no sentido das escolhas culturais (Montanari, 2013). A partir da leitura conceitual do autor, pensamos o Brasil e suas tradições alimentares. No Brasil, os povos originários aprenderam a utilizar os produtos da natureza na elaboração de seus cardápios.

Uma dessas comidas é a mandioca, macaxeira, ou aipim, de origem sul-americana, em específico, o Brasil. Seus modos de fazer também são considerados patrimônio cultural imaterial brasileiro e herança dos saberes indígenas.

O patrimônio alimentar brasileiro congrega elementos das tradições culinárias dos povos nativos. Alguns grupos indígenas eram seminômades e apenas coletavam e caçavam, outros desenvolviam o cultivo do milho, da mandioca, da abóbora, do cará, etc. Com a chegada dos europeus, a alimentação se modificou no território colonial português e foram incorporados novos ingredientes às práticas culinárias indígenas, bem como ingredientes da terra nos modos de fazer portugueses. Com o processo colonizador, comidas típicas europeias e africanas também foram introduzidas com os colonizadores e escravizados.

5.3 A *Phaseolus lunatus*, fava ou feijão-fava

O Feijão Fava ou Fava é uma leguminosa que pertence à família das *Fabaceae*, sendo umas das maiores entre as dicotiledôneas. Segundo Broughton (*et al.*, 2003), as dicotiledôneas são compostas por 643 gêneros e 18.000 espécies, distribuídas por todo o mundo, são plantas angiospermas que possuem dois cotilédones, a primeira ou cada uma das folhas do embrião. Dentro desse conjunto botânico está a família das *Fabaceae* e dentro dele a espécie conhecida popularmente como Fava ou Fava-Feijão. A *Phaseolus lunatus* L. é propícia para climas tropicais e subtropicais e de suma importância para a alimentação humana e animal. É a única leguminosa que contém muitos dos nutrientes necessários à vida humana em sua composição como “proteína, cálcio, fósforo, extrato etéreo, fibra bruta, cinza e extratos não nitrogenados” (Azevedo *et al.*, 2003).

A espécie *Phaseolus lunatus* L. dispõe de sete variedades: Branca, Bege-claro, Bege-escura, Preta, Rajada, Chata e Rajada e Pintada. A fava com a coloração Branca é a mais comum, seguida da Bege-claro. Já a Preta e a Rajada são mais difíceis de encontrar. A fava ou fava-feijão pertence ao reino *Plantae*, à divisão *Magnoliophyta*, da classe *Magnoliopsida*, da ordem das *Fabales*, da família *Fabaceae*, do gênero *Phaseolus* e espécie *Phaseolus lunatus* L. (Azevedo *et al.*, 2003)

Segundo Azevedo (*et al.*, 2003), o feijão-fava possui uma toxina em sua composição que dá um sabor amargo ao alimento. Por isso, seu método de cozimento envolve um processo de troca de água de 3 a 5 vezes para eliminar o gosto amargo. Segundo eles, a vagem contém ácido cianídrico (HCN) o que lhe confere o aroma amargo. Em relação aos tipos de feijão-fava apresentados, a variação ‘chata e rajada’ é a mais

pesada em gramas e a branca, a mais consumida, é a mais leve. Já em relação à toxidade, as favas Branca, Bege-clara e Rajada contêm o nível maior de amargor e a Chata e Rajada, o menor. Das setes variedades da *Phaseolus lunatus* L., a Branca e Bege-clara apresentaram o maior nível de proteína, enquanto a pintada contém a menor quantidade.

Originalmente, a *Phaseolus lunatus* L. é nativa da América Latina e, lado a lado aos feijões, se configura um alimento dos grupos indígenas brasileiros. Segundo Azevedo (et al 2003 apud Vieira, 1967), a espécie *Phaseolus lunatus* L. origina-se na Guatemala. Para Gama (2020, apud Baudoin, 1988), ela aparece na América Central de onde se espalhou pelo mundo por três direções estimadas. A primeira acompanhando as rotas comerciais, a Ramificação Hopi para o Norte, atingindo os Estados Unidos; a segunda Ramificação Caribe, para o Leste, atingindo as Antilhas e, daí, para o Norte da América do Sul; e a Ramificação Inca, para o Sul, alcançando o Peru. (Gama, 2020)

Gama (2020), embora fale sobre a dificuldade em conseguir materiais referentes aos estudos sobre o melhoramento genético da fava, a fim de obter safras maiores e de boa qualidade, com a eliminação das pestes, traz informações cruciais para entender a leguminosa e os meios adequados para sua reprodução.

Gama (2020) observa que há dois métodos desenvolvidos para a conservação genética da fava, nomeados “*in siti*” e “*ex siti*”. O primeiro refere-se à conservação, manutenção e recuperação das espécies em seu *habitat* (ecossistema) natural. O outro trata da mesma proposta, no entanto, fora do *habitat* natural da espécie, como locais para estocagem e os bancos de germoplasma que podem ser bancos de base e bancos ativos. No banco primeiro, a conservação se dá por câmaras frias entre 1°C e -20°C, *in vitro*, por um período de tempo maior. Já os bancos ativos, se dá de modo natural e por um prazo menor. Esses conhecimentos técnicos do produto possibilitam melhores colheitas da fava.

Por fim, a fava é um dos alimentos que foram, provavelmente, coletados na pré-história americana e cultivados pelos indígenas e mais tarde pelos colonos. A *Phaseolus lunatus*, tipicamente americana, se assemelha à *Vicia faba*, a fava conhecida na Europa, África e Ásia. Essa proximidade de saber e aparência pode ter facilitado a difusão do alimento entre os colonizadores

No campo das ciências humanas, com ênfase para a área da História da Alimentação, a fava ou feijão-fava engloba uma rica quantidade de informações fundamentais como os saberes associados aos modos de fazer os diversos pratos que podem ser preparados tendo ela como ingrediente, suas histórias e costumes vinculados,

o uso deste alimento para movimentar a economia local, tanto na agricultura como no comércio e seu consumo pela população.

Durante a pesquisa, descobrimos que apenas alguns dos feirantes do mercado municipal comercializavam a fava que compravam de agricultores do interior do município. A maioria deles adquiria o produto de carregamentos que chegavam do Ceará na localidade do Km 17. Ainda assim, a fava está presente na produção local e nas tradições alimentares.

5.4 A Produção da fava

A fava, *Phaseolus lunatus* L., é produzida principalmente no Nordeste brasileiro. Segundo Lopes (*et al.*, 2017), sua produção na região do Cariri no Estado do Ceará ocorre aliada às plantações de milho, em pequenas propriedades e em regime de consórcio. Barbosa e Arriel (2018) identificam na Paraíba que sua produção acontece no sistema da agricultura familiar. Em Codó, é realizada para subsistência.

Segundo o IBGE (2020) o Nordeste, com exceção para o estado da Bahia, em específico na Paraíba, ocupa essa posição de maior produtor do país, de acordo com o IBGE (2020) e Azevedo (*et al.*, 2003) e outras regiões como Minas Gerais e Rio Grande do Sul também tem sua equivalência no *ranking* de produção nacional.

A fava é uma planta plurianual cuja espécie consegue cruzar entre si e reproduzir de forma saudável. Obtém-se através da reprodução natural na sua maioria} predominante da autofecundação. Os caracteres que consentem o reconhecimento do feijão-fava é a germinação epígea, as folhas normalmente são mais escuras que em outras espécies do gênero até após o amadurecimento das vagens.

Embora fava-feijão seja uma planta de clima tropical, possui facilidade de se reproduzir em diversas condições ambientais, devido a sua diferenciação genética. Contudo, dispõe de uma sensibilidade referente a deficiência hídrica nas terras onde é cultivada e as variações pluviométricas dada de acordo com cada período e local é a causa de baixos índices de produtividade (GAMA, 2020).

A *Phaseolus lunatus* L., diferente da *Phaseolus Vulgares* L, consegue prolongar o seu período de colheita, estiano até o período da seca, inclusive neste mês de julho inicia a coleta das vagens na cidade de Codó. Pode demorar aproximadamente oito meses após a semeadura para se colher o fruto, dependendo do clima, da estação e a região em que está sendo plantada. Esse tempo de colheita é sujeito a antecipação, conforme os motivos mencionados.

5.5 Consumo da fava

O consumo da fava acontece dentro das casas das famílias codoenses, mas também nos restaurantes do Mercado Municipal de Codó. O preparo deve ser feito com cuidado porque a planta tem uma toxina que faz o prato amargar. É preciso ferver os grãos e jogar a água fora e repetir esse processo por pelo menos duas ou três vezes. Após isso, o tempero a ser colocado no prato depende da cozinheira. Ela costuma ser feita como feijão comum, apenas refogado com alhos, mas também é preparada com leite de coco ou ainda com acréscimo de carnes, o que dá mais sabor à receita. Uma das feirantes que vende a leguminosa afirmou que a fava “é gostosa e dá sustância.

No século XIX, elencamos receitas com favas nos livros *Cozinheiro Imperial* não especificam quais favas devem ser usadas e, provavelmente, o autor se refere às favas do Velho Mundo, a *Vicia faba*. Já no *Cozinheiro Nacional*, identificamos a diferença da abordagem da fava do Velho Mundo para a fava brasileira. A primeira são as favas do reino e a segunda as favas novas, e quando não mencionam qual fava colocar na receita, deduzimos que qualquer uma delas cabe no preparo, lembrando que das favas novas devem ser cozidas e lavadas para não amargar o prato.

A primeira receita de favas que aparece no livro é “Favas à Macedônia”:

Cozam-se as favas descascadas em água a ferver, juntando-lhe um ramo de ervas finas, e dentre as quais não devem esquecer os coentros e a segurelha. Estando cozidas, sirvam-se com o seguinte molho: ponha-se a lume brando em uma caçarola salsa, cebola; e cogumelos, tudo picado, com um bocado de manteiga e vinho branco; deixe-se ferver por alguns momentos e junte-se alcaparras cortadas em bocadinhos, que tenham estado por um quarto de hora em água a ferver; lancem-se as favas cozidas, junte-se pimenta moída, e sirva-se. (R.C.M, 1859, p. 48)

Temos também “Chouriços mouros”

Deite-se a carne de porco fresca, magra e gorda, cortada muito miúda, em conserva de vinho, alhos, cominhos e cebola muito miúda, lavada em muitas águas, e nesta conserva se demora um ou dois dias; quando se tratar de encher os chouriços, muda-se a carne para outro alguidar em conserva, e se misturará com banha fresca, cebola picada e algum sangue de porco, quanto baste para tingir bem a carne; enchem-se as tripas de porco e põem-se ao fumeiro; depois assam-se ou cozem-se com favas, ervilhas, feijão verde, etc., e levam-se á mesa (R.C.M, 1859, p. 109)

Ainda no *Cozinheiro Imperial*, temos um banquete de peixe para a quaresma em que um dos pratos é favas com ovos como acompanhamento dos peixes assados, recheados e ensopados do banquete.

Na seção de legumes, o autor define como conservar as favas e estabelece que “A manjerona serve só para favas verdes” (R.C.M., 1859, P. 212) e completa com quatro receitas com favas:

Favas.

Quando as favas são pequenas e tenras, tiram-se lhes somente as extremidades; porém sendo grandes rejeita-se lhes a casca; branquejam-se depois umas ou outras em água e sal; deixam-se escorrer, e vão depois a cozer em uma caçarola com manteiga, um molho de salsa, segurelha, pimenta e sal, a que se junta caldo e água; temperos e depois, e quando estiverem a ponto, ajuntem-lhes um batido de gemas de ovo e algum açúcar. Servem para um entremeio.

Favas de fricassé.

Esburgadas e entesadas as favas, refoguem-se em manteiga com uma capela de salsa, segurelha, uma cebolinha e com dois cravos, e polvilhadas de farinha de trigo; depois, deem-lhe uma gota de água quente, temperem-se de sal e pimenta; em estando cozidas e com pouco molho, liguem-se com gemas de ovo desfeitas em leite, salsa picada, noz moscada e um gole de vinagre; estando com bom gosto, sirvam para entremeio.

Favas á provençal.

Tomem favas bem tenras, refoguem-se em azeite com meia dúzia de alcachofras também tenras, e cortadas em quartos, temperadas de sal, pimenta, uma capela de salsa e segurelha e uma cebola; polvilhadas de farinha de trigo, deixem-se cozer na sua mesma substancia; cozidas que sejam, liguem-se com gemas de ovo desfeitas em vinagre, com noz moscada ralada; depois de ligadas e com bom gosto, sirvam-se para entremeio.

Favas á portuguesa.

Fervam-se as favas com uns olhos de alfaces em água simples; escorram-se pela peneira, deem-se em uma caçarola com azeite, temperadas de sal, pimenta, cebolinha e coentro picado, e refoguem-se pouco e pouco; depois de refogadas, deem-lhes uma gota de água quente, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas e com pouco molho, deem-se no prato com açúcar e ovos escalados em cima, e sirvam-se conforme parecer, (R.C.M.,1859, p. 216-217)

No *Cozinheiro Nacional*, obra posterior ao *Cozinheiro Imperial*, e com mais interferências dos sabores brasileiro, temos o uso específico das favas novas.

118. Sopa de favas — Cozam-se favas novas, e quando estiverem moles, passem-se por uma peneira. Por outro lado, cozam-se vagens novas picadas; depois de estarem cozidas, ajuntem-se lhes cebola, salsa, sal e manteiga; misturem-se com a massa das favas, e deixando-se ferver um pouco, deite-se em uma terrina contendo já biscoitos picados e torrados (*Cozinheiro Nacional*, 1889, p. 42).

Temos duas receitas de presunto que podem ser servidos com molho de favas e na receita de “Presunto servido quente”, o cozinheiro define que devem ser as favas do reino. Na receita de “Presunto assado”, como ele diz apenas favas, deduzimos que poderiam ser qualquer uma delas. E aqui é importante lembrar que seus sabores, quando cozidas em caldos e molhos, se assemelham, porém são espécies completamente diferentes. Na receita “Rabo de porco com polpa de guandu”, o feijão guandu pode ser substituído pelas

favas que servem de molho base para o rabo de porco. O mesmo já não acontece na receita “Chouriços de frango”, cujas favas devem ser refogadas para servir de acompanhamento do frango. Em um preparo de gansos com mangalós (*Canavalia ensiformis*), podem ser substituídos os mangalós por favas do reino.

Nas receitas seguintes, com exceção do pombo de origem do norte da África, Európa e Ásia, e da galinha d'Angola, da África, as carnes são típicas da fauna brasileira como o porco do mato, o tatu e o veado das matas. Na receita de pombos: “Pombos guisados com favas novas”, o cozinheiro especifica quais favas devem ser usadas.

110 Pombos guisados con favas novas. — Põem-se três pombos a ferverem, com uma porção de favas novas, em água, sal, salsa e folhas de cebola; estando cozidos, tiram-se os pombos, que se cortam em duas metades, e frigem-se dos dois lados em duas colheres de gordura, até tomarem boa cor; envolvera-se em seguida em pão ralado para tornarem-se a frigar; tiram-se e frigem-se na mesma manteiga, duas colheres de farinha de trigo e uma cebola picada; estando a farinha tostada, misturam-se as favas, e deixa-se tudo ferver até o caldo das favas ter secado, e servem-se juntamente com os pombos (Cozinheiro Nacional, 1889, p. 205).

E na de “Lombo de porco do mato guisado com favas”, o autor não insere no título o uso das favas novas, mas garante na receita que o processo deve ser preparado com elas

22. Lombo de porco do mato guisado com favas. — Toma-se um lombo, corta-se-o em pedaços, e ferve-se em água, sal, pimenta, dois cravos da índia, folhas de louro, um galho de hera terrestre, salsa, e folhas de cebolas; estando cozido, coa-se o caldo e frige-se a carne com meia quarta de toucinho picado fino, ajuntando-se uma porção de favas novas, e imediatamente o caldo; deixa-se ferver até as favas ficarem cozidas e o caldo reduzido e incorporado cora três gemas d'ovos batidas com uma colher de farinha de trigo, e meia xícara de sumo de laranja azeda, e serve-se (Cozinheiro Nacional, 1889, p. 234).

O tatu é preparado com guandus ou mangalós, mas podem ser feitos com favas novas também.

2. Tatu ensopado com guandus ou mangalós.— Estando o tatu limpo e tirado o casco, frige-se-o inteiro em gordura, virando igualmente para frigar de ambos os lados; ajuntam-se uma tigela d'água, sal, folhas de salsa e de cebola, pimentas comarís, e uma porção de favas ou mangalós ou guandus; deixa-se ferver, e estando cozido, ajunta-se uma colher de fubá de canjica misturado cora um cálice de sumo de limão e duas colheres de açúcar, ferve-se ainda até reduzir o caldo e serve-se (Cozinheiro Nacional, 1889, p. 245).

Para a carne de veado, o cozinheiro define que as favas devem ser verdes, o que provavelmente indica que são as favas novas.

6. Carne de veado guisada com favas. — Corta-se a carne em pedaços, e põem-se a ferver com água, sal, algumas pimentas, salsa, folhas de cebolas, gengibre rapado, uma porção de favas verdes; estando a carne cozida, frige-se um pouco

de farinha de trigo em uma colher de manteiga, até tomar côr; deitam-se n'essa ocasião um cálice de vinagre, e o caldo em que se cozinham a carne e as favas; deixa-se reduzir o caldo, tornam-se lhe apor a carne e as favas, e tendo aquecido tudo junto, serve-se (Cozinheiro Nacional, 1889, p. 248).

Para a galinha d'Angola ou macuco, que é uma ave sul-americana, o autor propõe o uso do feijão marumbé ou das favas novas:

4. Galinha d'Angola, macuco, etc. ensopados com feijão. — Corta-se uma ave em pedaços ; refogam-se em gordura ; estando cozidos, tira-se, e refoga-se na mesma uma porção de feijão marumbé ou de favas novas cozidas em água e sal; acrescentam-se os pedaços da ave e o sumo de uma laranja da terra ; ferve-se o todo durante meia hora perto do fogo e serve-se (Cozinheiro Nacional, 1889, p. 272)

Para os legumes, o Cozinheiro Nacional os categorizou em quatro tipos: raízes, folhas, frutas e grãos, sendo as favas parte deste último e trouxe quatro receitas:

13. Favas refogadas. — Toma-se uma porção de favas novas e ainda verdes; frige-se então uma colher de gordura com umas folhas de cebola picada; ajuntam-se uma xícara d'agua, e as favas, e fervem-se durante meia hora; deitam-se lhes sal, salsa e um pouco de sumo de limão ou vinagre, e servem-se.

14. Favas cozidas. — Toma-se uma porção de favas, põem-se de molho em água fria durante algumas horas; tiram-se e põem-se a cozer em água e sal; tendo fervido, tira-se a panela do fogo, e escorre-se a água. Por outra parte, frige-se uma quarta de toucinho picado, com uma cebola picada, salsa e sal; deitam-se as favas, - mexem-se e ajunta-se a água em que cozer as favas; deixa-se ferver até secar, e serve-se; querendo, ajunta-se n'esta ocasião, uma colher de vinagre ou sumo de laranja azeda.

15. Favas do reino refogadas. — Toma-se uma porção de favas do reino, fervem-se em água para poder tirar uma película que as cobre; por este modo, espremendo-se entre os dedos, sai facilmente. Por outra parte, frige-se um pouco de gordura, ajuntam-se meia garrafa d'agua, sal, salsa, folhas de cebolas e as favas cozidas e descascadas; ferve-se durante um quarto d'hora, ajunta-se um cálice de vinagre e serve-se.

16. Favas novas com leite. — Depois de escaldadas e escorridas, põem-se em uma caçarola com um pouco de manteiga; semeia-se por cima um pouco de farinha de trigo, e refogam-se; molham-se com nata ou leite bem gordo, deixam-se cozer devagar, engrossam-se com gemas d'ovos, e servem-se. (Cozinheiro Nacional, 1889, p. 368)

Dessas receitas, apenas a de número 15 não é para ser feita com favas novas. Observa-se que são procedimentos comuns de refogar e cozinhar, apenas os temperos que se modificam em cada uma delas.

Em Codó, encontramos receitas entre as cozinheiras do mercado da cidade que entrevistamos. O mercado central tem uma praça de alimentação com vários boxes, ocupados por cozinheiras locais. Nas visitas feitas nesta praça de alimentação foi possível perceber a tradição culinária do preparo das favas repassada de geração em geração,

porém elencamos as receitas de um dos boxes, de uma senhora que não quis se identificar (Entrevistada 1, 2023), mas que se prontificou a explicar o modo de fazer. Ela esclareceu que aprendeu a fazer a fava com a sua mãe. Seus pais cultivavam o alimento na roça e sua mãe o preparava quase que diariamente para ela e seus irmãos. Ela nos descreveu três modos de fazer a fava que aprendeu em casa:

Fava no Baião de dois:

Separa a quantidade de fava desejada, lava e coloca para cozinhar, ao secar a primeira água, lava e repete o processo por mais duas vezes. Quando escorrer pela última vez, lava e refoga com alho, cebola e temperos secos de sua preferência, em seguida adiciona o arroz e água fervente, quando a água secar é só abafar, esperar dar o ponto e servir (Entrevistada 1, 2023).

A segunda receita tem o nome de “a fava a parto”:

O processo é bem parecido com o primeiro, cozinha a fava em três águas diferente e lava, em seguida refoga com os temperos de sua preferência, machuca e deixa ferver até cozinhar os temperos, por fim é só servir. Ainda possui uma outra opção neste modo, você adicionar o leite de coco, cozinhar junto os temperos e em seguida servir (Entrevistada 1, 2023).

E a última receita que ela aprendeu com sua mãe é “a fava com pertence de porco” que, sem o leite de coco, se assemelha a uma feijoada:

Por fim, ainda seguindo os modos anteriores, a fava depois de cozida e machucada, adiciona os pertences de porcos (pé, toicinho e atualmente a linguiça calabresa) já cozidos e refogados, e deixa novamente ferver com os demais temperos, pode optar também por colocar o leite de coco (Entrevistada 1, 2023).

Outra entrevistada que também não quis se identificar (Entrevistada 2, 2023) afirmou que também aprendeu em casa as receitas com a fava e que o produto era a principal fonte de carboidrato e proteína vegetal em sua casa quando moravam na Zona Rural de Codó. Quando a entrevistada 2 se mudou para o distrito sede de Codó, ela foi trabalhar no mercado preparando as receitas de favas para os clientes. Seus modos de fazer são semelhantes aos da Entrevistada 1 e refletem a tradição local de preparo da leguminosa.

As receitas codoenses são semelhantes aos processos descritos no Cozinheiro Nacional, porém como na culinária local há o costume em se acrescentar o leite de coco nos preparados, identificamos a presença da receita de favas com leite de coco, o que pode se caracterizar como uma peculiaridade local.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A fava é uma leguminosa sul-americana e compunha parte dos cardápios dos povos originários dos futuros territórios brasileiros. Após a chegada dos europeus, foi incorporada às receitas das cozinhas brasileiras, muitas vezes, em substituição à fava do reino (*Vicia faba*), recebendo até o nome de favas novas.

Sua produção acontece principalmente em processos de agricultura familiar e em pequenas propriedades, associadas a outras culturas como mandioca e milho. Em Codó, há uma produção para subsistência e a maior parte da fava vendida no comércio vem das regiões cearenses de cultivo da leguminosa e são adquiridas no Km 17.

Por fim, a fava faz é uma PANC e faz parte do patrimônio alimentar codoense. Seus modos de fazer remontam saberes tradicionais indígenas, associados aos preparos portugueses e africanos. E em Codó, é servida nos restaurantes populares do mercado e suas variações dependem dos gostos das cozinheiras e seus clientes, porém é comum o uso do leite de coco no preparo.

7. REFERÊNCIAS

- AMADO, Janaína. FERREIRA, Marieta de Moraes. **Usos e Abusos da História Oral**. - 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV. 2006.
- AZEVEDO, Joaquim Nazário de; FRANCO, Luis José Duarte; ARAÚJO, Rejane Oliveira da Costa. **Composição Química de Sete Variedades de Feijão-Fava**. Teresina: EMBRAPA, jul. 2003 (Embrapa Meio-Norte, Comunicado Técnico, 152)
- BARBOSA, Gustavo José; ARRIEL, Nair Helena Castro. *Feijão-Fava e a agricultura familiar de Serraria*, **PB1 Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 35, n. 3, p. 387-403, set./dez. 2018. Disponível em <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/189650/1/Feijao-fava-e-agricultura-familiar.pdf>>
- BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 1990.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 – 7ª Reimpressão.
- CASCUDO, Luís da Câmara. São Paulo. **História da alimentação no Brasil**. Global. 4. Ed, 2011.
- CAVALCANTE, Messias S. **A Comida dos nativos do novo mundo**. Barueri/ SP: Sá, 2014.
- CHOAY, Françoise. **A Alegoria do patrimônio**. Trad. Luciano Vieira. Machado. São Paulo: Estação Liberdade/ Editora UNESP, 2001.

CHUVA, Márcia. Por uma história da noção de patrimônio cultural no Brasil. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, n. 34, p. 147-165, 2012.

COZINHEIRO Nacional, 3.ed. Rio de Janeiro: B.L. Garnier, 1889.

DELGADO, Lucília. História **Oral: memória, tempo, identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

EMBRAPA. **Catálogo de fava (*Phaseolus lunatus* L.) conservada na Embrapa**. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2017.

EMBRAPA. **Conservação on farm da agrobiodiversidade, estudos etnobiológicos e segurança alimentar do povo indígena Krahô**. Brasília, DF, v.11, n.1. 2010.

ENTREVISTADA 1. Entrevista concedida a Bruna Danielly Gomes da Silva, Codó, 2023

ENTREVISTADA 2. Entrevista concedida a Bruna Danielly Gomes da Silva, Codó, 2023

FALEIRO, F. G.; JUNQUEIRA, N. T. V. *Recursos genéticos: conservação, caracterização e uso*. In: FALEIRO, F. G.; ANDRADE, S. R. M.; REIS/JUNIOR, F. **Biotecnologia: estado da arte e aplicações na agropecuária**. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2011. 729 p.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida uma história**. 2ª ed. Trad. Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2010.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (orgs). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo: Contexto, 2018.

IPHAN. **Cadernos da Salvaguarda de Bens Registrados: práticas de gestão**. Brasília: IPHAN, 2020

IPHAN. **Dossiê IPHAN 6: Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2004.

IPHAN. **Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus bois: A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil**. Brasília: Brasília Artes Gráficas, 2006.

IPHAN, Manual de Aplicação. **Educação Patrimonial: Inventários Participativos**. Brasília – DF, 2016.

IPHAN. **Manual de Elaboração de Planos De Salvaguarda** / Organização: Aline Miranda, Rafael Belló Klein e Sara Santos Moraes. - Dados eletrônicos (1 arquivo PDF). - Brasília: Iphan, 2022. 60p.

IPHAN. Patrimônio Imaterial: O Registro do Patrimônio Imaterial: **Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial**. Brasília: Ministério da Cultura / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 4. ed, 2006.

LOPES, Nailson dos Santos; SILVA, Francisco Edson da; COSTA, Maria Nágila Ferreira da; RODRIGUES, Wíctor Ályson Dias; CAMARA, Felipe Thomaz da. *Produtividade de fava e milho em função do sistema de consórcio em regime de sequeiro na região do Cariri-CE*. **AGRARIAN ACADEMY**, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.4, n.8; p. 2017. Disponível em <<http://www.conhecer.org.br/Agrarian%20Academy/2017b/produtividade%20da%20fava.pdf>>

MANNICHE, Lise. **An ancient egyptian herbal**. Cairo: The American University Press, 2011.

MEHDAWY, Magda. **My Egyptian grandmother's kitchen**. Cairo: The American University Press, 2004.

MENESES, José Newton Coelho. **Ofícios e modos de fazer: Queijo artesanal de Minas**. Inventário Nacional de referências culturais – IRNC. Departamento do patrimônio imaterial, IPHAN. Belo Horizonte, Maio de 2006.

MENEZES, Ulpiano Bezerra de. CARNEIRO, Henrique. **A História da Alimentação: balizas historiográficas**. Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Sér. v. 5, p. 9-91-jan./dez. 1997.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ªed. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

NOBRE, Danúbia Aparecida Costa; BRANDÃO JUNIOR, Delacyr da Silva; NOBRE, Eduardo Costa; SANTOS, Jonas Micael Cordeiro dos; MIRANDA, Davidson Geraldo Santos; ALVES, Luan Philipe. **Qualidade física, fisiológica e morfologia externa de sementes de dez variedades de feijão-fava (Phaseolus lunatus L.). revista brasileira de biociências**. Instituto de biociências. UFRGS. ISSN 1980-4849 (on-line) / 1679-2343.

PEREIRA, Elizabeth da Silva. **Patrimônio Cultural Imaterial: Uma reflexão sobre o registro do bem cultural como forma de preservação**. CELACC/ECA-USP. 2012.

PINTO, Liliane Faria Corrêa. **As políticas públicas de incentivo ao cooperativismo em Minas Gerais, 1903-1922**; 2006; 184 f; Dissertação (Mestrado em História Econômica) - Universidade de São Paulo; Orientador: Nelson Hideiki Nozoe. São Paulo, 2006

PINTO, Liliane Faria Corrêa. Os desafios do patrimônio cultural brasileiro diante dos horizontes das identidades nacionais. In: Eugênio, Alisson. **Horizontes da nação: desafios brasileiros após 200 anos de Independência**. Alfenas — MG: Editora da Universidade Federal de Alfenas, 2022.

R.C.M, **Cozinheiro imperial** ou nova arte do cozinheiro e do copeiro. chefe de cozinha. Rio de Janeiro: Editores-Proprietários Eduardo & Henrique Laemmert, 1859 1.ed. 1840, 2.ed. 1843, 3.ed. 1852, 4.ed. 1859,5. ed. 1869, 6.ed. 1874, 7.ed. 1877, 9.ed. 1884, 10.ed. 1887, 11. ed. 1900

SANTOS, C. R. A. dos. **A Alimentação e seu Lugar na História: Os Tempos da Memória Gustativa**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SILVA, F. S.; PORTO, A. G.; PASCUALI, L. C.; SILVA, S. T. C. *Viabilidade do armazenamento de sementes em diferentes embalagens para pequenas propriedades rurais*. **Revista de Ciências Agro-Ambientais**, v. 8, n. 1, p. 45- 56, 2010.

SOARES, Carmen. Pão e vinho sobre a mesa: um “clássico” da alimentação portuguesa. In.: **Ensaio sobre o Patrimônio Alimentar Luso-brasileiro**. Coord. Carmen Soares e Irene Coutinho de Macedo,. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, pp. 17-50. DOI: 10.14195/978-989-26-0886-0_1

ANEXO 1 – Declaração de orientação de PIBIC da estudante Bruna Danielly Gomes da Silva



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
AGEUFMA - Agência de Inovação, Empreendedorismo,
Pesquisa, Pós-Graduação e Internacionalização

CGC: 06.279.103/0001-19

Av. dos Portugueses, 1966. Campus do Bacanga - São Luís/MA - CEP 65080-805

DECLARAÇÃO

Declaramos, para os devidos fins, que o(a) Prof(a). Dr(a). **LILIANE FARIA CORREA PINTO** orientou **BRUNA DANIELLY GOMES DA SILVA**, aluno(a) do(a) FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO e bolsista [PIBIC] CNPq do edital PIBIC/CNPQ/FAPEMA/UFMA/VOLUNTARIO 2022-2023, no projeto de pesquisa **A comida, as interculturalidades e as relações de poder no patrimônio alimentar brasileiro**, com o plano de trabalho **A fava (Phaseolus lunatus L.) na culinária maranhense e suas relações com a resistência e a resiliência culturais**, no período de 01/09/2022 até 31/08/2023.

São Luís, 19 de Dezembro de 2023.

Prof. Dr.ª. TERESA CRISTINA RODRIGUES DOS SANTOS FRANCO
Diretora de Pesquisa e Inovação Tecnológica

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <http://www.documentos.sigaa.ufma.br>, informando data de emissão do documento e o código de verificação.

Código de verificação: **92853a19e4**

Número do Documento: **78184**