

## **A Gastronomia do Samba: Elementos da Representação do Patrimônio Cultural Popular Brasileiro.**

### **Gabriel Furlan Coletti**

*Docente do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP)  
Doutorando e Mestre em Economia pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”  
(UNESP- FCLAr)*

### **Talita Rodrigues Próspero**

*Docente do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro (SP)  
Mestranda em Administração pela Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP) e Especialista em  
Docência Superior em Gastronomia (Faculdade Unileya)*

### **Karoline Bertucci do Amaral**

*Discente do curso de Graduação em Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São  
Pedro (SP)*

### **Stela Carla Feltrin Alves**

*Discente do curso de Graduação em Gastronomia - Centro Universitário Senac campus Águas de São  
Pedro (SP)*

**Resumo:** O presente estudo teve como objetivo identificar uma gastronomia do samba, ou seja, quais os pratos e ingredientes são retratados nesse estilo musical. Desta forma, a pesquisa analisou a gastronomia e o samba separadamente como patrimônio cultural imaterial brasileiro, registrados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Brasileiro (IPHAN), além disso, foi possível observar como esses dois elementos se correlacionam na construção histórica do mundo. O levantamento de dados, com a intenção de cumprir o objetivo da investigação, foi realizado durante o mês de fevereiro de 2020, diretamente no sítio eletrônico “Letras”, o qual é composto por letras de canções de artistas. Como resultado da análise documental, seis artistas se enquadravam nos critérios estabelecidos pela pesquisa, com resultado de 13 canções e 34 palavras-chaves.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Samba; Patrimônio cultural.

**Abstract:** The present study aimed to identify a samba gastronomy, that is, which dishes and ingredients are portrayed in this musical style. In this way, the research analyzed gastronomy and samba separately as Brazilian intangible cultural heritage, registered by the Brazilian Historical and Artistic Heritage Institute (IPHAN), in addition, it was possible to observe how these two elements correlate in the historical construction of the world. The data collection, with the intention of fulfilling the objective of the investigation, was carried out during the month of February 2020, directly on the website “Letras”, which is composed of lyrics of artists' songs. As a result of the documentary analysis, six artists met the criteria established by the research, with the result of 13 songs and 34 keywords.

**Keywords:** Gastronomy; Samba; Cultural heritage.

## **Introdução**

O alimento foi além de sua constituição como elemento essencial à sobrevivência do ser humano, resultando em práticas e hábitos de consumo que representam determinada

localidade (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Tais práticas e hábitos surgem dentro de contextos específicos da interação do homem organizado em sociedade com o meio. Essa multiplicidade de realidades dos grupos humanos se traduz por pelo termo cultura, com dinâmicas internas de transformações nas formas de organização social em termos de hábitos e práticas (REALE, 2005).

De modo complementar, Schlüter (2003, p. 13) afirma que o ato da alimentação permeia diversos estratos da vida do homem, ou seja, tanto se faz necessária em seus aspectos biológicos quanto em termos culturais. Assim, segundo a autora “a alimentação é um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segunda cada cultura, e no qual o ser humano é socializado desde seu nascimento”.

Segundo Hernández-Ramírez (2018), o hábito alimentar traduzido em cultura se refere ao legado de práticas que se modificaram ao longo do tempo. Tais elementos da tradição compõem o patrimônio cultural como representação das construções sociais ao longo dos anos. Em complemento, Pelegrini e Funari (2013, p. 43) discorrem sobre esse processo e afirmam que “se a apreensão dos bens culturais imateriais como expressões máximas da “alma dos povos” conjuga memórias e sentidos de pertencimento de indivíduos e grupos, evidentemente fortalecem os seus vínculos identitários”.

A transição para patrimônio cultural vem do processo de geração, reconhecimento e atribuição de valor. Telles (2010) mostra a evolução do que o autor chama de “coisa” (algo de concepção ampla, material ou imaterial) para um bem cultural ao qual é associado determinado valor e posterior consideração de patrimônio cultural a partir do reconhecimento de seu valor por parte do Estado.

Não apenas o ato de se alimentar é representante da cultura, mas outras formas de manifestação cultural. Objeto complementar desse estudo é o samba, que é composto por diversas vertentes, que variam segundo a região geográfica e influências culturais, como samba do Recôncavo Baiano, samba rural paulista ou samba carioca (DINIZ, 2006). O último é o mais associado a festas e danças, como rodas de samba (ALMEIDA, 2013). O estilo musical, assim como a gastronomia, proporciona retratos sociológicos das pessoas organizadas em sua coletividade, com francas expressões de suas práticas cotidianas.

Com base nessas perspectivas de que tanto samba quando a gastronomia são legítimas manifestações populares e que neles são representados o cotidiano dos indivíduos e suas

coletividades, identificou-se uma lacuna sobre a expressão da relação simbiótica entre o alimento e a música, por tantas vezes celebrados conjuntamente.

### **Objetivos e Justificativa**

O objetivo desse trabalho é identificar os elementos representativos do que poderia ser considerado uma gastronomia do samba, ou seja, identificar quais os pratos e ingredientes retratados nesse estilo musical.

Como objetivos específicos, são considerados i) ilustrar o conceito de patrimônio cultural; ii) descobrir os pratos e ingredientes representados na cultura popular por meio do samba; iii) compreender as origens e influências desses ingredientes na cultura brasileira; e iv) propor um esboço do que pode ser chamada de “gastronomia do samba”. Esse trabalho se justifica pela transversalidade dos dois temas abordados no trabalho – gastronomia e samba, na construção das manifestações culturais brasileiras, como relato do cotidiano popular sob a forma de patrimônio.

### **Metodologia**

Essa pesquisa é de natureza exploratória, emprega dois tipos de pesquisa: bibliográfica e documental, e faz uso da documentação indireta como técnica de coleta de dados. A pesquisa foi realizada durante o mês de fevereiro de 2020, diretamente no sítio eletrônico “Letras”, que armazena letras de canções de artistas, com banco de dados alimentados por usuários e compositores. Para a composição do estudo, estruturou-se um recorte baseado no Almanaque do Samba (DINIZ, 2006) com o mapeamento de compositores e intérpretes ligados ao samba e suas diferentes vertentes, num total de 15 artistas que englobam diferentes décadas e períodos históricos, totalizando 286 canções.

Na pesquisa documental levou-se em consideração palavras e expressões que fizessem alusão ao ato de se alimentar. A busca foi baseada em tipos de alimentos envolvidos, tanto para comida quanto para bebidas, que fossem expressos nas músicas como hábitos representados pelos compositores/intérpretes. Duas categorias também foram consideradas para os alimentos: preparações, por meio das representações de pratos específicos; e ingredientes, empregados nas preparações ou citados nas canções individualmente como retrato do hábito alimentar.

Da amostra foram identificados 6 compositores/intérpretes, um total de 13 canções com e 34 palavras-chave que versam diretamente sobre a gastronomia. As categorias estabelecidas para a análise documental foram: bebidas (alcoólicas e não alcoólicas); preparações; ingredientes; e hábitos/práticas alimentares.

Realizou-se uma contextualização histórica dos ingredientes e preparações, ilustrando sua entrada no país e influências. Buscou-se identificar o consumo associado às características do cotidiano dos estratos da sociedade representados pelo samba.

A opção por tal trajeto se alinha com Doria (2019, p. 4), na qual o autor afirma que “boa parte das análises culinárias partem dos livros de receitas como registros privilegiados do que se come, em vez de se observar diretamente a prática das pessoas de uma dada sociedade”. Sobre a análise da música como retrato das práticas de um grupo, a análise de Moraes (2000, p. 218) sugere que seu emprego é favorável para

“refletir e organizar alguns elementos para compreender melhor as múltiplas relações entre a canção popular e o conhecimento histórico, pois é bem provável que as canções possam esclarecer muitas coisas na história contemporânea que às vezes se supõem mortas ou perdidas na memória coletiva”.

Por fim a ilustração do que pode ser considerada uma “gastronomia do samba” é proposta com base numa apropriação histórica dos relatos do cotidiano ilustrados nas músicas, segmentados por seus ingredientes, preparações e práticas apoiados em sua contextualização social.

## **Revisão da Literatura**

### **Gastronomia e samba como patrimônio cultural**

Segundo o IPHAN, patrimônio cultural imaterial foi conceituado como sendo o conjunto de

“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” (IPHAN, 2004, p. 371-372).

O ato de tornar esse conjunto um patrimônio surge do temor de que se perca aquilo que é tradicional e tomado por valioso, geralmente do ponto de vista de uma nação. Nesse sentido, inicialmente, o processo de patrimonialização era associado a prédios, porém, “com o decorrer das décadas, as discussões avançam no sentido de que [...] o patrimônio é referencial da cultura e, conseqüentemente, da memória e da identidade das populações” (SANTANA, 2016, p. 27).

No Brasil, a legislação vigente indica o patrimônio cultural dividido entre material e imaterial. Eles são protegidos, respectivamente, pelo tombamento e o registro de bens, sendo o segundo instituído no Decreto nº 3.551 de 04 de agosto de 2000, que também criou “um programa destinado ao patrimônio imaterial que implementa políticas voltadas para o reconhecimento desses bens”. Dentre esses “bens culturais de natureza imaterial”, está inserida a gastronomia, especificamente no *Registro dos Saberes* (OLIVEIRA, 2019, p. 4).

Conforme Barroco e Barroco (2008, p. 3), “o ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. Possui um significado simbólico para cada sociedade e para cada cultura”. E o desenvolvimento de uma identidade que diferencia cada cultura ocorre de forma natural para os seres sociais, transformando-se como apropriação de valores e manifestações de um grupo por outro, permitindo sua replicação pelo tempo (FAVA; AZEVEDO; CALDEIRA, 2019). Deste modo, pode ser entendido que o ato de comer é um elemento de distinção cultural, pois o ser humano se comunica por meio do alimento (BARROCO; BARROCO, 2008).

Além do alimento, de suas formas de consumo e sua carga cultural, a música popular “[...] pode ser compreendida como parte constitutiva de uma trama repleta de contradições e tensões em que os sujeitos sociais, com suas relações e práticas coletivas e individuais e por meio dos sons, vão (re)construir partes da realidade social e cultural” (MORAES, 2000, p. 212).

Sendo assim, a exemplo disso, há o samba, que é o gênero mais popular da música brasileira. Não apenas em popularidade como gênero musical ele se destaca, mas também como forma de manifestação e influência da cultura africana no Brasil. Esse ritmo, até meados da segunda década do século XX, era praticado por pessoas pobres e negras e, por conta disso, considerado uma manifestação menor pelas elites brasileiras, considerado como símbolo de marginalidade (ALMEIDA, 2013). Entretanto, “os meios de

comunicação [...] abriram espaços para que gêneros e estilos regionais urbanos originários nas camadas mais pobres emergissem para um quadro cultural mais amplo e pluralizado” (MORAES, 2000, p. 217).

Desta forma, foi com o apoio da sociedade e a conquista gradual de reconhecimento desse estilo musical que o samba de roda do Recôncavo Baiano foi registrado como patrimônio imaterial brasileiro, em meados de setembro de 2004 (SANDRONI, 2010). Alguns anos depois “em 2007, as matrizes do samba no Rio de Janeiro – o samba de partido alto, o samba de terreiro e o samba enredo - foram registradas como patrimônio imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Brasileiro (IPHAN)” (ALMEIDA, 2013).

Contudo, entender a construção histórica dos dois elementos citados é imprescindível para a compreensão de como eles se relacionam e formam suas identidades culturais e sociais. Vale (2014, p.14) afirma que “a história da alimentação com a cultura brasileira tem início desde a colonização dos povos, com a mistura de influências entre os índios, a cultura africana e a portuguesa.” Dessa forma, é possível observar as músicas sambistas como grandes referências que remetem à ingredientes e pratos da culinária brasileira, já que estão intimamente envolvidos com o passado do país por serem grandes contribuintes para o desenvolvimento dos hábitos da civilização brasileira.

### **Análise documental**

Ao longo da análise documental, dos 15 artistas escolhidos 6 se enquadravam nos critérios estabelecidos pela pesquisa, com resultado de 13 canções e 34 palavras-chave, como se observa no quadro 1.

**Quadro 1: Autores, músicas e ingredientes do samba brasileiro**

<b>Autor</b>	<b>Música</b>	<b>Ingrediente</b>
Lamartine Babo	História do Brasil	Guaraná Feijoada
Adoniran Barbosa	Torresmo à milanesa	Arroz, feijão, ovo frito, torresmo
	Mulher, patrão e cachaça	Cachaça
Paulinho da Viola	No pagode do Vavá	Feijão
	Pode guardar as panelas*	Situação econômica e alimento

Monarco	O quitandeiro	Macarrão/cachaça – tomate, cheiro, cebola, parmesão
	Peixe com côco	Peixe/côco/cachaça – cebolinha, tomate, limão, alho, pimenta, camarão, mexilhão
Dona Ivone Lara	Preá comeu	Plantio do feijão
	Festa animada	Canjiquinha/cocadinha
Martinho da Vila	Casa de Bamba	Canjiquinha
	Manteiga de Garrafa	Manteiga de garrafa/ pimenta/quiabo/ carne seca/pão
	Cadê a farinha?	Peixe/pirão – farinha
	Carambola	Cachaça/carambola/gelo/mel

**Fonte: elaboração própria.**

Os alimentos são ricos em sua diversidade e seus preparos na maior parte das músicas, além de fazerem parte do cotidiano brasileiro. Uma exceção aos ingredientes se encontra na música “Pode Guardar as Panelas” interpretada por Paulinho da Viola. Nesse caso, o eu-lírico da música versa sobre a dificuldade de se alimentar que é imposta pela restrição econômica, que se retrata na realidade de milhares de brasileiros até os dias de hoje.

### **Os alimentos cantados e seus contextos históricos**

Trazido da Índia, os árabes difundiram o **arroz** na orla ocidental africana e na Espanha. Os portugueses conheceram esse grão nos campos da Espanha e mais tarde foram os responsáveis por difundir esse grão no Brasil. Contudo, Cascudo (2011) debate a existência de um arroz nativo no Brasil em 1500. Alguns autores citam a existência desse grão nativo no Mato Grosso, no Pará e nos lagos amazônicos, denominado de milho d’água, mas não era domesticado pelos indígenas.

O arroz foi cultivado no litoral de São Paulo desde a colonização e aos poucos conquistou o paladar da população. Não era habitual na provisão escrava pela sua baixa saciedade, embora fosse de fácil digestão. Era um alimento mais consumido nas regiões sul e centrais do Brasil.

O **feijão** é o alimento emblemático do bem receber, da fartura, das artes culinárias do brasileiro. A expressão “botar água no feijão”. Retrata todo o caráter democrático e

socializável do alimento, consumido frequentemente em conjunto com arroz e farinha. “Indispensável”, segundo Lody, (2008, p.168). O feijão era alimento base dos escravos, junto com a **farinha de mandioca** e carne seca. Segundo Cascudo (2011), no final do século XVIII a alimentação dos escravos era composta por feijão-negro, toucinho, carne-seca, laranja, bananas e a farinha de mandioca, itens fundamentais para sua alimentação diária.

Como hábito apropriado e difundido pela classe média, sábado é dia de **feijoada**, acompanhada da clássica **caipirinha**. Segundo Cascudo (2011, p. 445) “a feijoada é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com ingredientes brasileiros”. Prato clássico da gastronomia, a feijoada, técnica portuguesa onde-se cozinha feijão com carne. Os africanos e indígenas não tinham esse costume e cozinhavam apenas o feijão, ou a batata, ou o milho, separadamente. A feijoada se tornou um prato emblemático “não há casa por mais pobre que seja que não tenha a sua feijoada, nem há mais rica que exclua de sua mesa esse prato por excelência” (CASCUDO, 2011, p. 445).

Um dos condimentos favoritos, também usado como acompanhamento da feijoada, é a **pimenta**, que tem seu uso possível numa infinidade de pratos e com poder de trazer tanto perfume às preparações quanto tornar os pratos extremamente cáusticos. Como essa predileção tanto vinha de africanos como de indígenas, não foi possível evitar o paladar brasileiro (CASCUDO, 2011 p. 215).

Como alimento de animais e escravos, o **milho** se transformou em matéria-prima essencial na culinária do centro-oeste e sudeste e ainda hoje goza dessa predileção. Usado principalmente em Minas Gerais na forma de angu - onde “continua frequente na mesa do pobre” (FRIEIRO, 1982, p. 158) - **canjiquinha**, milho cozido, broas, sopas e bolos, também muito consumido pelos indígenas do C-O e SE, utilizado assado e em vinho de milho, bebida produzida com os “caroços cozidos mastigados pelas moças e velhas da tribo, fermentando na água e depois fervido convenientemente, no tipo de cauinagem tradicional. (CASCUDO, 2011, p. 108)

“A **cachaça**, como o vinho alegra o coração. Sobretudo o do homem pobre, que tem no copo o seu remédio de males” (FRIEIRO, 1982, p. 190). Com o desbravamento de Minas Gerais, instalaram-se engenhos de moer cana e destilar aguardente. Entretanto pelas desordens causadas pela embriaguez do consumo excessivo da bebida, a instalação de novos engenhos foi proibida e a aguardente devia ser importada das capitânicas de São

Paulo e Rio de Janeiro. Mesmo com as diversas ordens expelidas, continuaram multiplicando-se os engenhos. As fazendas limitaram-se a fabricar rapadura e aguardente. (FRIEIRO, 1982, p. 191)

O **guaraná**, fruto da Amazônia, era consumido pelos indígenas e considerado energético e afrodisíaco. Para sua produção, a massa do fruto é moldada em bastão, ralada em língua de pirarucu e misturado na água, podendo ser aromatizado com mel, limão e açúcar. Seu consumo, segundo relatos de Lody (2000), “dá tão grandes forças, que indo os índios à caça um dia até outro, não tem fome (...)”.

O nome vem do tupi *wara'ná*, que na tradução literal significa “bagos iguais a olho de gente”, e remete a uma lenda em que um casal de índios de tribos inimigas se apaixonou perdidamente e resolveu fugir, mas, atingidos por um raio, os amantes morreram entrelaçados. Segundo Chaves (2014, p. 30) “dos olhos da índia da tribo maués nasceu uma planta que, ao amadurecer, deu origem ao fruto do guaraná, cujo formato lembra o olho humano”.

Outra brasilidade, ingrediente típico do sertão nordestino, a **manteiga de garrafa**, substitui o azeite de oliva na finalização dos pratos. Sua composição é de nata do leite de vaca que é batida numa bacia com colher de pau até transformar-se em uma massa homogênea. Cozida em fogo brando até soltar a gordura, que, depois de pronta, fica em estado líquido e acondicionada em garrafas (CHAVEZ; FREIXA, 2007, p.55).

Segundo Lody (2008), outro item simbólico do Brasil em função de sua adaptação ao clima do país foi o **coco**. Nos relatos de Cascudo (2011, p. 182), originário das Índias é versátil tanto como alimento quanto tempero na cozinha nordestina litorânea, além de ser utilizado em pratos clássicos com peixe e frutos do mar, como a clássica moqueca baiana, peixe de coco, arroz de coco, além de ser utilizado também para molhar o cuscuz e cozer o mungunzá.

Por sua vez, o **virado à paulista** é o retrato de uma mistura de culturas, ingredientes e hábitos alimentares que se transformou num dos ícones da culinária paulista. Sua versão moderna foi herdada dos tropeiros e é composta por tutu de feijão, torresmo, linguiça frita, bisteca de porco frita, arroz branco, ovo frito e banana frita.

Outro ingrediente clássico que é muito consumido pelos brasileiros e muito versátil pelas inúmeras possibilidades de combinações é o **macarrão**. “Ele simboliza tradição, simplicidade, afeto, encontros, mesa farta, família e, é claro, o prazer de comer”.

(AMBACK, 2014, p.18). Uma simples mistura de farinha e água, se tornou um dos pratos mais populares do planeta, surgiu na China, chegou na Itália pela Rota da Seda, e se espalhou pelo restante do mundo. “Combina tanto com uma refeição mais refinada...quanto com uma mais simples... O feliz encontro do macarrão com o tomate significa mais do que a solução do nosso almoço de domingo”. (AMBACK, 2014, p.18; 39)

Para os brasileiros, o macarrão não era pensado como uma refeição solitária, para o cearense, é consumido com feijão, arroz e farinha. Mesmo que suas múltiplas possibilidades de combinações de ingredientes podem originar, na maior parte das vezes sempre acompanha o **queijo parmesão**.

### **Discussão**

Essa historicidade do ingrediente, “identificando-o com uma posição no processo de produção”, é essencial ao estudo da sociologia da culinária, como sugere Doria (2019, p. 5). Além disso, “comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo” (LODY, 2008, p. 33). Nesse mesmo sentido, a identificação do alimento com suas origens e sua trajetória dentro de uma cultura se faz imprescindível para que haja uma compreensão dos processos históricos de um grupo ou lugar.

A comida é um pequeno universo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, a qual possui valores nutritivos e marcam a trajetória do indivíduo, por isso, é importante que algumas produções sejam consideradas patrimônio da sociedade, já que permitem destacar identidades locais e regionais (LODY, 2008). Em complemento, nota-se nas músicas levantadas na pesquisa pratos que são assumidos como “clássicos” da gastronomia brasileira. Essa condição de uma quase iconoclastia de alguns pratos se verifica, em grande medida, pela harmonia de seus ingredientes, com sabor e ingredientes simples, que permitiram sua popularização ao longo dos tempos.

De maneira semelhante, é possível perceber como o samba está intimamente ligado à comida, pois, como destaca Moraes (2000), os sons e ruídos nos acompanham diariamente e estão impregnados no nosso cotidiano. Assim, as melodias se apresentam como produtos de uma coletividade.

Um aspecto que deve ser ressaltado ao tratar tanto da gastronomia quanto da música como manifestações culturais é seu processo de transformação. Isso se explica pela dimensão da representatividade que ambos têm para retratar a essência de uma comunidade. Tanto o alimento quanto o som do dia-a-dia passam a ser apropriados pelo indivíduo que, por sua vez, transforma essas “matérias-primas” em algo aproveitável para sua sobrevivência. O alimento transformado em refeição, assim como o som transformado em música, tem poder transformador nas relações. Assim, quando o indivíduo comuta sua condição de isolamento e passa a partilhar as apropriações anteriores com outros indivíduos, cria-se uma condição de partilha que dá origem ao vínculo. Como um retrato de hábitos partilhados, esse vínculo estabelece uma salvaguarda informal e coletiva para as pessoas e os respectivos traços que as unem.

Desta forma, é evidente como a relação entre esses dois patrimônios culturais imateriais são importantes e isso ocorre devido ao fato de estarem no cotidiano dos indivíduos desde o princípio. Os alimentos, como parte de uma rotina, cantados no samba – estilo musical que retrata hábitos e costumes. Contudo, é fundamental observar que “[...] a memória, impregnada nas mais diversas tipologias patrimoniais, como toda e qualquer experiência humana, revela-se um "campo minado" por embates sociais” (PELEGRINI, 2008, p. 167). Esses embates carregam heranças históricas envoltas em preconceitos e intolerâncias entre as diferentes culturas, que por diversas vezes não conseguem reconhecer o quanto ambas as partes partilham de gostos, hábitos e costumes nos dois elementos centrais.

Desse modo, é importante que esses patrimônios sejam preservados e protegidos, uma vez que são grandes pilares da história brasileira até os dias de hoje. Ademais, como objetivo desse estudo, estão conectados para possibilitar que todas as gerações consigam começar a analisá-los e compreender a importância que há na gastronomia do samba, a forma pela qual música e comida moldam os contornos da nossa brasilidade.

### **Considerações finais**

A gastronomia do samba é composta por ingredientes que tem diversas origens geográficas e terminaram se encontrando no Brasil. O retrato da formação da cultura brasileira e suas influências permeou e continua nesse caminho de sobreposição e troca até os dias de hoje, desde os hábitos, as fonéticas, os alimentos, até a música.

Os ingredientes retratados nas músicas que contavam histórias ritmadas sobre o cotidiano da população são em sua maioria simples, com preparações que variam em tempos de preparo e complexidade. A transformação dos insumos em alimentos e a paixão das pessoas por esse processo são alçadas aos cantos, de modo a serem eternizadas por letras e acordes.

A proposta inicial do trabalho se mostra cumprida, contudo, não é finalizada. Como sugestões para que a gastronomia do samba perdure é a ampliação dos esforços de pesquisa dentro da temática, com aprofundamentos em análises documentais à medida que os estudos na gastronomia brasileira também avançam.

### Referências

- ALMEIDA, Álea S. **A patrimonialização do imaterial: um estudo de caso do samba carioca**. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Programa de Pós-graduação em Museologia e Patrimônio, 2013.
- AMBACK, Adriana. **História do macarrão no Brasil**. São Paulo: editora DBA, 2014.
- ALVES, Elder P. M. Diversidade cultural, patrimônio cultural material e cultura popular: a Unesco e a construção de um universalismo global. **Revista Sociedade e Estado**, vol. 25, n. 3, Setembro/Dezembro, 2010.
- BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. A importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano. **Turydes: Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo local**, vol 1, n.2, mar, 2008.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed – São Paulo: Global, 2011.
- CHAVEZ, Guta; ANHESINI, Cinthia. **Ingredientes do Brasil**. São Paulo: Academia de Arte, cultura e história, 2014.
- CHAVEZ, Guta; FREIXA, Dolores. **Larousse da cozinha brasileira: as raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- DINIZ, André. **Almanaque do Samba: a história do samba, o que ouvir, o que ler, onde curtir**. Rio de Janeiro: Editora zahar, 2006.
- DORIA, Carlos A. A sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista. **INTER-LEGERE**, vol. 2, n. 25, p. 1-10, 2019.

- FAVA, Bruna Mendes; AZEVEDO, Maria Thereza de Oliveira.; CALDEIRA, Regiane. **Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR**. Penedo, v. 9, número especial, mar. 2019, p. 191-208. Disponível em: <http://seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/7018>. Acesso em: 16 jun. 2020.
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.); tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. **História da Alimentação**. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. Belo Horizonte: Ed Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1982.
- HERNANDEZ-RAMIREZ, Javier. Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. **Cult.-hombre-soc.**, Temuco , v. 28, n. 1, p. 154-176, jun. 2018.
- LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca**: Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- LODY, Raul; MEDEIROS, Humberto, et al. **Culinária amazônica**: o sabor da natureza. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2000.
- MONTANARI, Massimo; tradução de Letícia Martins de Andrade. **Comida como cultura**. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- MORAES, José Geraldo V. História e música: canção popular e conhecimento histórico. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 20, nº 39, p. 203-221. 2000.
- OLIVEIRA, L. F. M. Sabores do Brasil: A ludicidade como ferramenta de ensino-aprendizagem sobre patrimônio-cultural, educação para o turismo e gastronomia nacional. **Revista Turismo & Cidades**. São Luís, v.1 n.2, jul. /dez, 2019.
- PELEGRINI, Sandra. A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. **HISTÓRIA**, São Paulo, vol. 27, n. 2, 2008.
- PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro P. **O que é patrimônio imaterial?** 6ª reimpressão. - São Paulo: Editora Brasiliense, 2013.
- REALE, Miguel. **Paradigmas da cultura contemporânea**. 2ª edição. – São Paulo: Editora Saraiva, 2005.
- SANDRONI, Carlos. Samba de roda, patrimônio imaterial da humanidade. **Estudos avançados**, vol. 24, n. 69, 2010.

SANTANA, T. K. G. **Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?** / Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, 2016.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. 2ª ed. São Paulo: Aleph, 2003.

TELLES, Márcio F. P. **Proteção ao patrimônio cultural brasileiro: análise da articulação entre tombamento e registro**. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Museu de Astronomia e Ciências Afins, Rio de Janeiro, 2010.

VALE, Raíssa C. S. **A influência e o poder da gastronomia na cultura brasileira e carioca**. Monografia - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Escola de Comunicação, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Jornalismo. Rio de Janeiro, 2014.