

Adriano Botelho

Geografia dos sabores:

Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira

A culinária de um país é parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, por meio de um processo de “engenharia reversa”, “desconstruir” uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária dominantes em uma região. Mas o prato não se resume a seus aspectos materiais. É necessário, também, que façamos uma “arqueologia dos sabores”, ou seja, uma dedução do tipo de clima e solo principais, dos grupos étnicos presentes, das migrações existentes, das influências exteriores, bem como das características culturais. Portanto, podemos, a partir das receitas representativas de sua culinária, descobrir muitos dos elementos que compõe a geografia física e humana de uma região. E, como numa via de mão-dupla, o conhecimento antecipado dos fatores geográficos que configuram uma dada sociedade pode contribuir para a explicação de seus hábitos ali-

mentares. Como disse Sophie Bessis¹: “Dize-me o que comes e direi que Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste, e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”.

Quando falamos em *cozinha brasileira* (ou *cozinha italiana, francesa, chinesa, etc.*), estamos nos referindo a formas culturalmente estabelecidas que fazem parte de um sistema alimentar composto por um conjunto de técnicas, produtos, hábitos e comportamentos relativos à alimentação. Porém, não se trata de algo estático, pois os intercâmbios entre os distintos povos são constantes e cada vez mais intensos, e as sociedades que geram suas culinárias também se modificam ao longo do tempo. Desse modo, como nos lembra a antropóloga Maria Eunice Maciel², uma *cozinha* não pode ser reduzida a um mero inventário ou repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas e combinações de elementos cristalizadas no tempo e no espaço.

A cozinha brasileira foi, desde seu início, dinâmica, pois é, sabidamente, fruto de influências de diferentes grupos sociais que se relacionaram e continuam a se relacionar (nem sempre de forma harmônica) ao longo de nossa história. E dada a grande extensão do País, sua diversidade climática, de relevo e solos, bem como as diferenças de povoamento de suas distintas regiões, podemos afirmar que uma das marcas da culinária brasileira é sua *diversidade*, que se expressa, geograficamente, por meio dos “pratos típicos” regionais. Porém, paradoxalmente, outra marca

de nossa cozinha é sua relativa *homogeneidade* na alimentação cotidiana da maioria dos brasileiros, com pequenas variações regionais, dominada pela dupla feijão com arroz, acompanhada pela farinha de mandioca, salada e carne (de gado, porco, ave ou peixe).

Para realizar uma *geografia dos sabores* do Brasil, devemos levar em conta tais aspectos de sua culinária, relacionados tanto com os pratos típicos (a diversidade) quanto com a alimentação cotidiana (a homogeneidade). Também não podemos pensar a cozinha brasileira somente em termos de receitas tradicionais, pois, como já se mencionou, a culinária, como manifestação sociocultural, faz parte de um processo dinâmico que expressa as transformações por que passa uma sociedade. Nesse sentido, é que pretendemos analisar, no presente artigo, a geografia culinária do Brasil.

OS PRATOS TÍPICOS: A GEOGRAFIA DA DIVERSIDADE

Ao passarmos os olhos por um livro de receitas de cozinha brasileira, logo percebemos a diversidade regional expressa nas distintas receitas típicas de suas culinárias. São exemplos dessa diversidade: o barreado e o arroz de carreteiro na Região Sul; a moqueca (capixaba, de banana da terra), o tutu de feijão, a feijoada, o feijão-tropeiro na Região Sudeste; a tapioca, a carne-de-sol com baião-de-dois, a paçoca de carne-seca, a buchada de bode, a galinha à cabidela, o bobó de camarão, o sarapatel, o vatapá e o acarajé na Região Nordeste; o pato no tucupi, a maniçoba, o tacacá na Região Norte; o arroz com pequi, o tutu com lingüiça, a guariroba, a mojica e o pacu assado na Região Centro-Oeste.

Cada uma dessas receitas revela um gênero de vida, uma maneira de relacionamento do homem com o meio geográfico que foi desenvolvida

¹ A citação de Sophie Bessis foi retirada do artigo de Maria Eunice Maciel, “Uma cozinha à brasileira”, *Estudos Históricos*, n. 33, Rio de Janeiro, 2004.

² Maciel, Maria Eunice. “Uma cozinha à brasileira”, *Estudos Históricos*, n. 33, Rio de Janeiro, 2004.



Baiana fazendo acarajé.
Foto: Christian Knepper (Embratur)

durante vários séculos e que recebeu influências diversas de grupos étnicos distintos. A proximidade do mar ou de rios, a mediterraneidade, o tipo climático, a intensidade da presença das culturas indígena, africana e européia, as atividades econômicas desenvolvidas, o grau de desenvolvimento dos meios de comunicação são alguns dos elementos sociogeográficos que contribuem para a formação de uma cozinha regional.

Uma observação: a partir do estudo das cozinhas regionais do Brasil, podemos concluir que as cinco macrorregiões administrativas definidas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) guardam, em seu interior, grande diversidade física e cultural, diferenciando-se, assim, do conceito clássico de região, desenvolvido pela Geografia tradicional de base francesa, que transformou essa unidade de análise em elemento fundamental para os estudos dessa disciplina.

Quando se fala em cozinha nordestina, por exemplo, não podemos deixar de considerar que há, na região, pelo menos duas cozinhas distintas: uma do litoral e outra do interior.

A primeira, originária da *civilização do açúcar* do século XVI, tem como fundamento as contribuições dos grupos sociais presentes no litoral nordestino (destacando-se a contribuição do africano, escravo, e do português, senhor de engenho, dono de plantações, funcionário da Coroa ou comerciante). Seu contato mais intenso com a Europa, por meio do comércio de açúcar, também deve ser considerado, quando estudamos as características de sua culinária. As receitas tradicionais do vatapá, do acarajé, do caruru – que utilizam condimentos provenientes da África para sua elaboração – revelam não só a forte presença africana na culinária dessa parte do Brasil mas também a intensa troca comercial de produtos realizados entre o Brasil e o continente africano no período colonial.

A segunda, originária da atividade de criação bovina e caprina e economicamente baseada na pecuária extensiva, foi marcada pelo clima semi-árido e pela escassez de rios perenes. Além disso, o peso da escravidão foi muito menor que no litoral, e, como consequência, a influência indígena foi mais forte, ao lado da portuguesa. A significativa presença da carne-de-sol, cuja técnica de conservação foi trazida pelos portugueses, bem como da farinha de mandioca, marca da influência indígena na alimentação do brasileiro, são os elementos basilares da alimentação no interior do Nordeste. A paçoca de carne-de-sol é exemplo emblemático dessa combinação: carne-de-sol mesclada à farinha de mandioca.

A cozinha do Centro-Oeste, por sua vez, revela as influências dos fluxos populacionais que se encontraram nessa região, quase sempre originários de outras partes do país e que se mesclaram com os elementos regionais. Pode-se perceber a influência da culinária mineira e paulista em Goiás, a da nordestina e nortista no Tocantins e a da paulista no Mato Grosso do Sul.

A Região Norte, por sua vez, tem como base de sua culinária os peixes e a mandioca, além dos frutos típicos, como o açaí e a castanha-do-pará, fartamente usados. A ubiquidade da rede hidrográfica na região e a forte presença da cultura indígena explicam, em parte, suas particularidades. O *tucupi*, por exemplo, é elemento típico da culinária paraense. Elaborado a partir da mandioca brava, bem como do *jambu*, verdura típica que possui propriedade anestésica, causa uma leve sensação de tremor na língua. O tucupi e o jambu estão presentes em duas iguarias típicas: o *tacacá* (prato a base de camarão) e o *pato no tucupi*.

A culinária típica do Sudeste do Brasil revela, também, grande diversidade. No Espírito Santo, por exemplo, a base tradicional são os peixes e os frutos do mar, sendo a moqueca ca-

pixaba seu prato mais conhecido. Já a cozinha característica mineira e paulista sofreram forte influência da atividade comercial interna exercida por sua população no período colonial, sendo o feijão-tropeiro sua mais conhecida expressão. Feijão misturado a farinha de mandioca, torresmo, lingüiça, ovos, alho, cebola e tempero era alimento básico dos condutores de tropas de mulas, responsáveis pelo fluxo comercial entre a região central do País, o litoral do Rio de Janeiro, e o Sul, tradicional fornecedor de gado em pé ou charque. O uso de legumes, frutos e tubérculos nativos é marcante na culinária mineira, bem como o da carne bovina, suína e de aves. Já a culinária fluminense é marcada pela influência portuguesa, acusada pela presença do bacalhau. Outro ponto forte da cozinha fluminense é a feijoada completa, que se tornou um dos pratos de exportação, simbolizando a própria cozinha brasileira.

Já a Região Sul do Brasil revela, em sua culinária, o quadro humano que caracterizou sua ocupação: a presença portuguesa no extremo sul e no litoral, a alemã e italiana na área serrana centro-norte, bem como a eslava no estado do Paraná. No extremo sul, fronteira norte da região pampeana, denominada por Fernand Braudel de “civilização da carne”, a atividade pecuária extensiva determinou o consumo generalizado da carne bovina sob a forma de churrasco. As origens portuguesas no litoral do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná podem ser detectadas nos pratos a base de peixe e frutos do mar e no *barreado*, típico do litoral paranaense, que consiste em uma carne cozida, por longo tempo, em panela de barro, servida com arroz e farinha de mandioca. Na região serrana de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, o clima subtropical e a presença de imigrantes alemães e italianos garantiram a presença não só do vinho e do trigo na cozinha local, mas também de receitas originárias da Europa.

A diversidade das cozinhas regionais e no interior das macrorregiões é fruto da combinação, ao longo da história, de elementos geográficos, sociais e culturais. São expressões elaboradas da identidade dos brasileiros que vivem nas distintas partes do País.

A diversidade das cozinhas regionais e no interior das macrorregiões é fruto da combinação, ao longo da história, de elementos geográficos, sociais e culturais. São expressões elaboradas da identidade dos brasileiros que vivem nas distintas partes do País. Mais além da culinária regional, expressão da diversidade, a cozinha brasileira é um fator de unidade nacional, por meio da identificação do binômio *feijão com arroz* como prato típico de subsistência cotidiana do brasileiro, ou seja, como elemento de identidade nacional.

O FEIJÃO COM ARROZ DO DIA-A-DIA.

Para além das diferenças regionais, o prato do cotidiano que está presente em quase todas as mesas do País é formado pelo binômio *feijão com arroz*, acompanhado por salada, algum tipo de carne e farinha de mandioca. O dicionário Aurélio define o par *feijão-com-arroz* como “aquilo que

O binômio feijão com arroz é base da alimentação do brasileiro, superando diferenças regionais e sociais.





*Arroz com feijão, ovo e bife.
Delfim Martins / Pulsar Imagens*

é de cada dia; o comum; habitual”. Trata-se de verdadeiro elemento de identidade nacional, que abarca a população de norte a sul do País.

O feijão é um alimento básico para o brasileiro. Seu cultivo já era conhecido, em suas diversas variedades, tanto no Brasil pré-Cabralino como na Europa e na África. Dessa forma, sua assimilação pela culinária brasileira teve poucos obstáculos. Segundo dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a média atual de consumo de feijão é de 12,7 kg brasileiro/ano. Em pesquisa realizada pelo DataFolha no Município de São Paulo, 34% dos entrevistados responderam, espontaneamente, que seu prato preferido era o feijão com arroz, e 76% afirmaram comer a combinação com assiduidade. A preferência do consumidor é regionalizada e diferenciada, principalmente quanto à cor e ao tipo de grão.

Trata-se de alimento rico em proteínas que constitui ingrediente principal da dieta da população mais pobre. O feijoeiro comum é cultivado ao longo do ano, na maioria dos estados brasileiros, proporcionando constante oferta do produto no mercado. Isso ocorre tanto em culturas de subsistência quanto em cultivos que se empregam avançadas técnicas. Devemos destacar que o cultivo de feijão é também mais acessível ao pequeno produtor familiar, pois pode ser realizado em pequenas propriedades, utilizando pouca tecnologia e mão-de-obra familiar, em contraposição à tradicional monocultura latifundiária de cultivos como a soja e a cana-de-açúcar.

A Região Sul ocupa lugar de destaque no cenário nacional de plantação de feijão, seguida pelas regiões Sudeste, Nordeste, Centro-Oeste e Norte, respectivamente. A larga disseminação e o uso em todas as partes do feijão, aliados à oferta constante e ao preço acessível, são importantes fatores para explicar o sucesso desse grão nos hábitos alimentares brasileiros.

O arroz, por sua vez, veio a substituir a farinha de mandioca como principal acompanhante do feijão. Essa última continua a ser, em algumas regiões (sobretudo a Norte, a Nordeste e a Centro-Oeste), um terceiro elemento indispensável à mesa. O arroz foi introduzido no Brasil nos primeiros séculos da colonização portuguesa e, paulatinamente, foi ganhando importância nos hábitos alimentares brasileiros, até tornar-se elemento essencial de nossa culinária cotidiana. Trata-se de um dos alimentos com melhor balançamento nutricional, fornecendo 20% da energia e 15% da proteína *per capita* necessária ao homem; é, também, uma cultura extremamente versátil, que se adapta a diferentes condições de solo e clima. Seu cultivo ocorre de norte a sul do País, tendo sido adaptado a áreas menos úmidas (arroz de sequeiro). Apesar da relativa dispersão da rizicultura no território nacional, cerca de 60% da produção do Brasil é proveniente da Região Sul. O País se destaca como o maior produtor fora do continente asiático, estando entre os dez maiores produtores mundiais.

Dessa forma, podemos explicar a relativa homogeneidade da alimentação cotidiana não somente pelas influências culturais dos distintos grupos sociais que conformaram a sociedade, mas também pelas condições agrícolas e agrárias do Brasil. Alimento de subsistência, rico em nutrientes, adaptado ao clima e solos de quase todo o País, que pode ser cultivado em pequenas propriedades, de oferta constante e preços acessíveis, o binômio *feijão com arroz* é base da alimentação do brasileiro, superando diferenças regionais e sociais. Porém, com a crescente urbanização de nossa sociedade, com as transformações na estrutura socioeconômica e na cultura, bem como com a intensificação dos fluxos e intercâmbios internacionais, novos hábitos alimentares entram em cena.

NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES DO BRASILEIRO?

Na década de 1940, apenas 30% da população do País era urbana. Atualmente, 80% dos brasileiros vivem em cidades. A urbanização representa uma transformação nos hábitos culturais tradicionais da sociedade brasileira. Novos costumes são difundidos pelos meios de comunicação e pela mobilidade populacional impulsionada pelas migrações internas; relações sociais tradicionais dão lugar a outras, em geral, mais dinâmicas; idéias circulam com maior rapidez, transformando modos de vida regionais consolidados há séculos. Entre tais mudanças, novas formas de alimentar-se ganham espaço em nossa sociedade. O ritmo de vida urbano mais intenso, tanto para os homens como para as mulheres, é um dos elementos explicativos para as transformações nas práticas alimentares dos brasileiros.

Ao lado da intensa urbanização observada a partir da década de 1950, devemos levar em conta o desenvolvimento da indústria alimentícia para atender às novas configurações familiares e às novas necessidades dos moradores do meio urbano. Dessa forma, observamos uma industrialização crescente dos alimentos consumidos nos lares, com a proliferação de alimentos congelados e desidratados, biscoitos e massas, molhos e pratos prontos, etc. Mais do que apenas responder às necessidades do mundo contemporâneo, o setor de alimentos industriais cria novas necessidades para o consumidor, por meio de agressivas estratégias de *marketing*.

Ao lado da industrialização dos alimentos, ocorre, nas últimas décadas, a proliferação de restaurantes de comidas rápidas, como forma de atender à parcela da população impossibilitada de retornar à casa com a finalidade de fazer sua refeição. O *fast-food* tornou-se presente na ali-

mentação cotidiana do brasileiro, seja por meio dos estabelecimentos *self-service*; de bares que servem “pratos feitos” ou sanduíches; ou das cadeias internacionais de *junk-food*.

O outro lado da moeda da industrialização e massificação dos alimentos é a valorização das cozinhas regionais e estrangeiras. O gosto pelo “diferente” e pelo “exótico” é uma das marcas da cultura pós-moderna dos grandes centros cosmopolitas do mundo inteiro, e as metrópoles brasileiras não constituem exceção à regra. Pode-se, então, falar em “disneylandização”³ da culinária mundial, na medida em que simulacros das diferentes cozinhas mundiais proliferam no globo. A intensificação das relações comerciais e financeiras, bem como a revolução nos meios de comunicação e transporte contribuíram para a maior sensação de proximidade do consumidor com relação a diferentes partes do mundo. A culinária, expressão sociocultural das diversas sociedades, não poderia deixar de ser afetada por essas transformações em âmbito global.

Por fim, o próprio ato de alimentar-se, há muito, deixou de apenas suprir nossas necessidades fisiológicas. Mais além de expressão cultural, como já anteriormente discutido, a alimentação está cada vez mais inserida no contexto do que Baudrillard⁴ chamou de “a sociedade de consumo”. A cozinha passa a ser afetada por modismos e a seguir as regras do mercado, subordinando as autenticidades culturais ao imperativo da homogeneização dos gostos, cada vez mais ditados pela *mass mídia* e por necessidades que são

³ A referência à Disney se dá devido ao pioneirismo de um de seus parques, *Epcot Center*, em simular diferentes áreas de cidades como Cidade do México, Paris, Roma, Tóquio ou Pequim, onde se pode vivenciar “artificialmente” cada uma dessas cidades, e, inclusive, saborear as iguarias típicas de cada um desses países. A prática do simulacro de outras culturas é uma das características da chamada *cultura pós-moderna*.

⁴ Baudrillard, Jean. *A sociedade de consumo*.

exteriores aos consumidores. A “alta cozinha” se transforma em uma forma de diferenciação social e de expressão de *status*, enquanto que a comida anunciada pelas grandes redes de *fast-food* ou pelas corporações da indústria de alimentos se reporta mais a um estilo de vida do que ao alimento em si. Um exemplo é o crescimento das linhas de alimentos *light*, que vendem um estilo de vida saudável e a busca de um corpo adequado aos padrões sociais dominantes.

Nesse sentido, um novo capítulo da cozinha brasileira está prestes a ser escrito em virtude dessas mudanças. Estaríamos caminhando em direção a uma homogeneização empobrecedora, que poderia significar o fim das cozinhas regionais? Os hábitos alimentares do brasileiro estariam sofrendo uma transformação fundamental, na qual o *feijão com arroz* do dia-a-dia estaria perdendo lugar para outros pratos? Ou as cozinhas regionais passariam por uma redescoberta e revalorização, tornando-se mais acessíveis aos brasileiros e estrangeiros?

As respostas a essas perguntas somente o tempo trará. Mas devemos ter claro que a culinária brasileira é marcada, historicamente, pela diversidade, pela influência das distintas possibilidades humanas e naturais abarcadas pelo País. As mudanças em nossa alimentação e em nossa culinária são parte de transformações sociais, econômicas e culturais mais amplas, que constituem, como mencionado, um processo dinâmico. A direção que essas mudanças podem assumir, por sua vez, depende dos rumos que a população brasileira der a seu modo de vida.

Adriano Botelho

*Diplomata; Mestre e Doutor em Geografia Humana
pela Universidade de São Paulo.*