



**Entre a culinária e a gastronomia brasileiras:
desafios para as reflexões acerca de uma ementa nacional**

Talitha A. Ferreira (PPGS-UNICAMP)



Em que pensamos quando falamos 'cozinha brasileira'?



Entre as nossas memórias e imaginários sobre essa cozinha...

...encontra-se um **complexo, histórica e socialmente formado**, que nos localiza, **simbólica e concretamente** frente as referências que possuímos, hoje, de uma 'cozinha brasileira'. Para entendermos um pouco desse complexo, passaremos pelos seguintes pontos:

1. **as diferenças entre o alimento e a comida, o alimentar-se e o comer; a necessária distinção entre culinária e gastronomia;**
2. **o problema dos símbolos nacionais: as controvérsias acerca da feijoada;**
3. **a gastronomia e a inferência de legibilidade e legitimidade sobre um 'cardápio nacional';**
4. **os sentidos práticos do comer cotidiano**



“(...) embora muito se escreva sobre alimentação, existem poucos estudos que falem sobre a comida (...)”

(BARBOSA, 2007, p.88)

- **As diferenças em torno de alimentos e comidas;**
- **A importância da culinária enquanto sistematização de memórias e técnicas sobre a comida;**
- **A gastronomia como um ‘metadiscurso’ sobre o comer (DÓRIA, 2006; 2009; 2014) e como um espaço de produção cultural repleto de especificidades e hierarquias (BOURDIEU, 1996, 2008; FERGUSON, 1997);**
- **O papel fundamental do ‘gosto’ na diferenciação entre o alimentar-se e o comer e nas constituições da culinária e da gastronomia**

Sobre o que falamos quando dizemos 'gosto'?



Significados

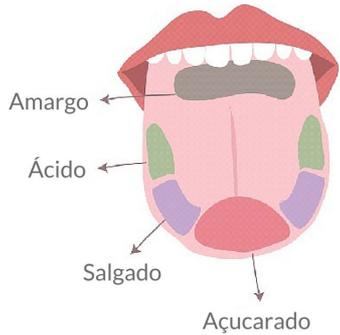
- **Mini-Aurélio** (2001, p.378): “Sentido pelo qual se percebe o sabor das coisas; paladar”; “Sabor”; “Prazer, satisfação”; “Inclinação, pendor”; “Critério, opinião”; “Bom gosto”.
- **Priberam** (2018, s/p): “Sentido do paladar”; [por extensão] “Sabor (inerente ao que se mete na boca)”; [figurado] “Prazer, satisfação”; “Inclinação, propensão”; “Discernimento, critério”; “Feitio, forma, estilo”.

Duas grandes categorias de significados que não estão descoladas:

. **PROPENSÃO / DISPOSIÇÃO / CRITÉRIO** com relação a algo ou alguém;

. **SABOR** dos alimentos e das comidas

Por uma sociologia do gosto e de sua ‘nova’ fisiologia



“Ao contrário do que esse esquema sugere – e ele expressa um erro que ainda persiste nos manuais sobre o sentido do paladar -, neurobiólogos descobriram que os estímulos que o cérebro ‘lê’ como gostos básicos são registrados por meio de reações químicas que se processam nas células dos botões gustativos, que, por sua vez, não estão ‘ajustadas’ para responder apenas a um tipo de estímulo gustativo.”

(Carlos Alberto Dória, *A culinária materialista*, p. 200)

- Mapa da “velha” fisiologia do gosto explicita a ausência da percepção de sabores não-eurocêtricos: **umami** (China e Japão); **picante** (México); **elétrico** (Brasil); **adstringente** (Índia);
- Aparelhos gustativos: **aparatos fisiológicos e culturais** de identificação dos sabores?

O gosto da nação: a controvérsia da feijoada

- . O caso da feijoada na lenha do Clube Renascença (CELESTRINI; SANDRE-PEREIRA, 2014);
- . “**O cozinheiro nacional**” (1874-1888): cutias, jacus, mutuns, antas, papagaios e a tentativa de nacionalizar o saber culinário;
- . Cozido dos ‘piores pedaços’: a necessária **relativização do gosto** e das preferências do passado (DÓRIA, 2009);
- . A primazia da **herança europeia** da feijoada (LIMA, 1999; CASCUDO, 2011[1963]);
- . A **política** e a **gastronomia** como empecilhos do gosto na/pela feijoada? (DÓRIA; BASTOS, 2018)



Mini-feijoada Nestlé. Disponível em:
<https://www.receitasnestle.com.br/receitas/mini-feijoada>.
Acesso em maio de 2019



**E por que há tantas controvérsias
em torno de um símbolo nacional?**



Porque a ideia que sustenta o Estado-Nação é controversa

. **Ernst Renan (2006 [1882])**: nações são espaços construídos a partir de **'esquecimentos coletivos'**; surgiram em determinado momento da história e, por isso, deixarão de existir em outro. A seletividade daquilo que é lembrado ou esquecido como símbolo nacional é naturalizada e, assim, são **forjadas similitudes em meio a todas as diferenças** acerca de tradições, de idiomas e religiões que, quando **'devidamente coesos'**, formam as nações. Esse esquecimento, de acordo com o autor, é perverso porque **constrói certas histórias em detrimento de outras**;

. **Benedict Anderson (2008)**: nação é uma **comunidade política imaginada**; tradições nacionais são construídas e selecionadas por diferentes grupos de agentes ao longo do tempo. Os censos, os mapas, os museus e todas as **representações** que eles remontam **ajudam a construir essa imaginação** acerca da nação e suas tradições

O que são ingredientes brasileiros?

Espécies exóticas aclimatadas

Produto	Local de origem
arroz	China
banana	Ásia
coco	Índia
couve	Europa
coentro	Europa
inhame	Ásia
jaca	Índia
manga	Ásia
graviola	América Central

X

Espécies nativas domesticadas

amendoim
cacau
cajú
cará
jenipapo
jabuticaba
goiaba
mangaba
jiló
pimenta

O que são ingredientes brasileiros?

- . cabacuí
- . murici
- . embiriba
- . araticum
- . cagaita
- . grumixama
- . cajuí
- . pitomba
- . baru
- . pequi
- . cumaru
- . puxuri
- . bacuri
- . cereja-do-rio-grande
- . baunilha do cerrado
- . pimenta-de-macaco
- . guariroba/ gueroba
- . buriti
- . açaí branco
- . cambuci
- . gabiropa
- . jatobá
- . licuri
- . cabeludinha
- . mangaba





**Legitimidade e legibilidade provenientes da
'gastronomia brasileira'**



O caso do coentro: parte I

“País polarizado: fiz um post com uma imagem divertida sobre minha resistência ao coentro. Deveria ser algo leve e bobinho. Parece que não: foi uma pororoca de opiniões. O Brasil está dividido também sobre a erva. Vejam alguns dados do próprio face sobre o tópico agora, quase 20h de domingo, 16 de julho: 8.276 comentários; 7.904 compartilhamentos; 23.246 reações; 44.541 visualizações da foto e, pasmem: 2.467.270 de alcance total. Sim, quase 2,5 milhões de pessoas! Debate: o que há no coentro que move o Brasil mais do que reflexões sobre história ou filosofia? Parece que janta com o juiz Moro ou jantar com coentro comovem a Terra de Santa Cruz.”



O caso do coentro: parte II

T.F: E se você coloca hoje no seu cardápio língua de bode recheada, rim, buchada... seu público come?

R.O: Come. Primeiro, a pessoa que vem ao Mocotó já tem a expectativa de encontrar um bom restaurante, né? Então... a casa já inspira confiança [...]. Se a gente está servindo é porque deve ser bom.



R.O.: “Essa é uma das coisas que a gente trabalhou aqui: qual o momento certo de colocar o coentro? Em que quantidade? Como está cortado esse coentro? Sabe? Finíssimo, em pozinho? Não, tem que ser em pedaços grandes, para [...] num bocado você tenha uma explosão de coentro e, no outro, talvez não. No último momento, e na quantidade certa, sabe? Para ele abrihantar o prato, refrescar a boca...

E, algumas pessoas passam na cozinha, de verdade, e falam: [...] ‘Eu falei para ele e ele nem acreditou que aqui vocês [...] usavam coentro e é tudo maravilhoso’ - sabe? Às vezes, o cara já tem tanto preconceito que ele nem sabe o que é o coentro [...]. ‘Ah, não, coentro, não! Coentro eu não gosto...’, porque a mãe não gosta, o outro não gosta e daí ele não gosta. Só que ele não sabe nem reconhecer o coentro. [...] Mas, a gente não se amedronta não e usa coentro, mesmo.” [sic]



Rodrigo Oliveira e Roberta Sudbrack.

O caso do coentro: parte III

“A chef Lisandra Amaral, que serve comida de inspiração caipira no seu Maria Farinha, diz que a turma do Sul e Sudeste do país torce o nariz pro coentro porque tem preconceito. ‘Como o coentro é um tempero nordestino, não é nobre, e não é difundido aqui [no Sudeste do país] acho que muita gente tem preconceito puro’, acredita. Ela me conta também que, no seu cardápio, não discrimina quais os pratos que levam coentro. ‘Se eu não conto [que um prato leva coentro], as pessoas comem.’”

(CASTELOTTI, 2017. Itálicos e colchetes nossos)

“Você não gosta de coentro porque é coisa de pobre?”

(Vice, 19/07/2017)





. O caso do coentro explicita, portanto, um **movimento intenso e complexo de sentidos** que se movem em torno das comidas, seus ingredientes e tudo aquilo que eles podem significar e simbolizar, **incluindo a identidade nacional e a distinção social** (BOURDIEU, 2011);

. A gastronomia - com o intermédio do seu poder de chancelar arbitrários culturais (BOURDIEU; PASSERON, 2010) sobre um 'bom gosto' voltado ao comer - **molda preferências, disputa e ressignifica os sentidos** da identidade nacional na contemporaneidade; promove, por meio de seus produtos, novas legibilidades e legitimidades de comidas e ingredientes diversos, incluindo os 'nativos'

Outros exemplos, outras questões...



Da esquerda para a direita:

Produção de queijo canastra, São Roque de Minas, MG. Acervo pessoal.

Pimenta Baniwa do tipo Jiquitaia. Disponível em: <https://www.artebaniwa.org.br/pimenta-baniwa/>. Acesso em maio de 2019.

Propaganda de evento com quilombolas kalunga. Disponível em: <http://crioula.net>. Acesso em maio de 2019.



O *'buffet'* cotidiano das identidades e significados à mesa brasileira

- **Pizzas e sushis: pratos brasileiros?**
- **Arroz e feijão: a constante de Norte a Sul do Brasil?**
- **Mesas cosmopolitas: facilidades de uma cultura mundializada?**
- **Mulheres: guardiãs da culinária e, portanto, do gosto da casa e de todos que nela vivem**

Dados sobre a pesquisa “A mesa dos brasileiros” (FIESP/CIESP, 2018)



Bibliografia

- ANDERSON, Benedict R. O'G. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. Tradução de Denise Guimarães Bottman. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2008.
- BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez.2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a05v1328.pdf>. Acesso em maio de 2019.
- BOURDIEU, Pierre. **As regras da arte**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- _____. **A Distinção – Crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2011. (2.ed.)
- BOURDIEU, Pierre; PASSERON, Jean-Claude. **A reprodução: elementos para uma teoria do sistema de ensino**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2010. (3. ed.)
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011. 4ª Edição.
- COZINHEIRO NACIONAL. **Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias**. São Paulo: SENAC, 2008.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca - Escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- _____. **A culinária materialista – Construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- _____. **Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- FERGUSON, Pirsilla Parkhurst. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-Century France. **American Journal of Sociology**, The University of Chicago, v.104, n.3, november 1998. p.597-641. Em:[http://www.columbia.edu/itc/sociology/ferguson/g4122/client_](http://www.columbia.edu/itc/sociology/ferguson/g4122/client_edit/ferguson.pdf)
[edit/ferguson.pdf](http://www.columbia.edu/itc/sociology/ferguson/g4122/client_edit/ferguson.pdf). Último acesso em: 01/08/2017
- FERREIRA, Talitha A. **Cozinhando e pensando um Brasil: reflexões acerca de possíveis e diferentes discursos voltados à construção da identidade gastronômica brasileira**. Monografia: Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2015 (no prelo).
- _____. **O amor pelo gosto: sobre a gastronomia e os food trucks na cidade de São Paulo**. Dissertação de mestrado: Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2018.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de; SILVA, Denise Oliveira e (org). **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador: EDUFBA, 2014.
- FIESP/CIESP. **A mesa dos brasileiros. Transformações, confirmações, contradições**. FIESP/CIESP: São Paulo, 2018
- RENAN, Ernst. O que é uma nação? in MARTINS, A. L. (2006). **Revista Aulas**. Dossiê Subjetividades. UNICAMP, DH-IFCH-UNICAMP.

Obrigada. :)

talitha_ferreira@yahoo.com

