
GASTRONOMIA:

A TRAJETÓRIA

DE UMA CONSTRUÇÃO

RECENTE*

JANINE HELFST LEICHT COLLAÇO**

Resumo: *o objetivo deste texto é traçar uma breve trajetória do conceito gastronomia, mostrando como se consolidou no mundo contemporâneo e sua repercussão no cenário nacional. Para tanto, serão abordadas algumas relações que permitirão compreender como se deu a difusão desse conceito, explorando a noção de cozinha e o surgimento de distintos processos como o de reconhecimento patrimonial, valorização de produtos com denominação de origem dentre outros.*

Palavras-chave: *Gastronomia. Cozinha. Cultura. Globalização.*

A nossa relação com o alimento certamente é cotidiana e compreendida, de maneira mais ampla, como uma necessidade básica, mas é fato que nossas escolhas dependem de vários fatores que irão determinar o quê comemos, como, quando, com quem, como os alimentos são preparados etc. resultando em soluções particulares que se articulam a lógicas culturais e que irão definir os limites de uma cozinha. Esta pode estar associada a distintos grupos, países, territórios e circular pelo mundo afora criando imagens que ora podem ser consideradas autênticas ou meras reproduções.¹

Entretanto, as cozinhas não podem ser tomadas apenas em termos de espaços físicos, mas são também conjuntos de pratos, receitas, técnicas, valores, símbolos que se tornaram atrações em um mundo de cidades cosmopolitas e maior circulação

* Recebido em: 01.04.2013. Aprovado em: 29.04.2013.

** Professora Adjunta da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás (FCS/UFG) e membro do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da mesma Instituição.

de pessoas, imagens, informações. Este maior acesso permite aos comensais conhecer diferentes tipos de alimentação nas mais variadas formas: expressões étnicas, regionais ou nacionais; consumo em restaurantes ou em casa; pratos feitos por cozinheiros, indústria ou pequenos empreendedores; produtos feitos de modo artesanal ou associados a algum tipo de produção local etc.² Nesse cenário, acentua-se a força de um conceito relativamente recente, o de gastronomia.

Gastronomia não é uma palavra nova e ficou muito associada à Brillat-Savarin devido ao seu livro *A Fisiologia do Gosto* (1995), no qual detalhou o conceito a partir de uma concepção do que seria comer e beber apropriadamente. Em jornais, revistas, meio virtual é uma palavra que circula como referência de tudo aquilo que engloba restaurantes, produtos, receitas, chefs de cozinha etc. É também um conceito que está associado à ideia de distinção, por vezes entendida como uma evolução, mas antes de tudo um produto cultural com uma trajetória específica e uma dinâmica particular.

Nesse sentido, se pensarmos que nem todo alimento se transforma em comida (SAHLINS, 2003), emergem os limites do comestível e não comestível, bem como as condições que permitem organizar de modo prático e simbólico o comer e a alimentação. Desse modo, a cozinha e o comer representam elementos além de uma associação entre grupo e território, contando também com a memória, a tradição e disputas de identidade. A cozinha de um grupo ou país é um meio para pensar relações sociais, pois não se trata somente de um apanhado de traços imobilizados, pratos típicos ou ingredientes. Ela representa o próprio dinamismo cultural, uma vez que a cozinha e o comer precisam se adaptar continuamente a novos produtos, tempos, grupos, espaços. Nesse sentido, a gastronomia entra em cena como um instrumento para pensar o comer contemporâneo e permite acessar diferentes expressões de cozinhas. Estas, por sua vez, são aqui entendidas como modelos privilegiados para pensar a formação de identidades e capazes de expor relações sociais, culturais e econômicas de diferentes instâncias.

Assim, este texto pretende traçar uma breve trajetória do conceito gastronomia e mostrar sua presença no mundo contemporâneo e no cenário nacional, revendo algumas relações que permitirão compreender como se deu sua consolidação e como se articulou às distintas realidades locais.

COZINHA, GASTRONOMIA E CULTURA

Para entender a gastronomia, antes de mais nada, é interessante retomar a ideia de cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e articuladora de identidades. É uma perspectiva que permite vislumbrar uma vasta variedade de acessos. É um conceito que trata de diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas e pode ser definida, a grosso modo, como um conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo (número de refeições, companhia, seleção de alimentos, restrições, tabus), conforme apontaram Farb & Armelagos (1985). Por outro lado, Fischler (1989) afirma que a cozinha de um grupo pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura” (Fischler, 1989, p. 32)³.

Goody (1982), por sua vez, lembrou que a cozinha também é um sistema alimentar, valendo-se da ideia que para pensá-la é preciso levar em consideração a pro-

dução, distribuição, preparo e consumo do alimento e como se articula à organização social. Na verdade, a cozinha referenda uma classificação mais geral, embora no seu interior apresente inúmeras incongruências, especialmente disputas e conflitos que se estendem para além de seus limites, dialogando não só com a sociedade local, mas com outros grupos e regiões, criando um imaginário específico⁴.

Diante disso, nota-se que a cozinha envolve uma extensa gama de operações sem desconsiderar, ainda, as lógicas culturais que constituem a relação com os alimentos, as bases de tempero e preparo, o conjunto de regras e práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários e ainda expressariam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005).

O que se encontra em comum nesses conceitos é que a cozinha está além do espaço físico doméstico, revela imaginários diversos e envolve processos que oferecem uma complexa teia de relações. Se é um conjunto de pratos, símbolos e regras, o fato é que precisa de um lado material para sua continuidade de modo que não se pode desconsiderar a produção, distribuição, o preparo e o consumo. Entretanto, precisa evidenciar sua relação com o tempo, aspecto fundamental que irá implicar diretamente na forma de entender a tradição, a memória e a transmissão de saberes e práticas.

Desse modo, não é possível vislumbrar um significado sem estar atrelado ao contexto em que é utilizado, como observou Mintz (1985), de modo que pensar a cozinha precisará passar pelas suas bases culturais, históricas, sociais e materiais. As cozinhas possuem articulações que dialogam com representações do que é local, regional, nacional; com diferentes grupos (etnias, classe, idade, gênero), além das questões relacionadas ao tempo, à tradição e à memória. Assumem distintos significados ao longo de suas trajetórias e refletem o caráter contextual em que transcorrem, lançando mão de soluções conjunturais decorrentes de encontros promovidos por imigrações, guerras, comércio etc.

Neste cenário, as noções de cozinha e gastronomia acabam se amalgamando e dificultando discernir seus limites, sobretudo nos discursos que versam sobre o tema na mídia e no meio virtual. De modo geral, a imagem mais persistente no senso comum é aquela que vê a cozinha como 'expressão cultural de um povo', acentuando aspectos de reconhecimento não só culturais, mas também de espaço e tempo, conferindo-lhe características particulares. A gastronomia, desde essa mesma perspectiva, seria um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional típico etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, 'bom gosto'); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema.

Nessa discussão, Revel (1994) entende que a gastronomia está para além da cozinha, definida por ele como um aperfeiçoamento da alimentação, que passou pelo estágio da cozinha e alcançou um nível de especialização até então jamais visto. A comida, uma ação da cultura sobre o alimento, ganharia distância da natureza à medida que essa transformação adquire maior complexidade. Nesta noção está subjacente a ideia de progresso e civilização, este último aspecto também apontado por Montanari (2008). A cozinha seria um símbolo daquilo que há de mais civilizado entre os homens e mulheres, levantando uma discussão em torno dos limites entre natureza e cultura. Entretanto se o autor não oferece uma distinção entre cozinha e gastronomia, nos permite refletir sobre o fato de que ambas trabalham de forma a reafirmar nossa hu-

manidade que encontra meios cada vez mais sofisticados de afastar-se da selvageria e da barbárie proporcionada pelo mundo natural⁵.

Desse modo, a cozinha é um conjunto de operações que envolvem desde a produção do alimento, sua distribuição, preparo e consumo, bem como destino dos resíduos e permite pensar a diversidade cultural, dando diferentes soluções a um problema comum, o comer. Na verdade, a cozinha, seus pratos, bem como suas receitas, não refletem uma identidade *per se*, ou expressão cultural de um povo, grupo ou território como é comum ouvir no discurso do senso comum. Ela é um material extremamente maleável que promove representações em distintos planos que se entrelaçam para dar consistência ao comer. Isso significa ter em mente que os produtos servidos foram selecionados, preparados e destinados para o consumo de alguém, em algum momento, para certas pessoas. A comida é relacional, assim como a identidade, de modo que o mesmo material pode prestar-se a distintas interpretações.

Neste caso, uma cozinha, antes de representar um país e abarcar um conjunto de receitas, é uma referência com mobilidade. Pessoas, ingredientes e técnicas circulam mundo afora. O novo pode ser apreciado ou não (FISCHLER, 1989), mas essa instabilidade é própria do paradoxo do onívoro que mostra como a cozinha está longe de ser imobilizada. Ela é um espaço que permite abordar a mudança cultural e social.

É certo, como já apontou Mary Douglas (1975), que a comida é um dos marcadores de fronteiras étnicas mais potentes, mas está longe de ser estável. Comida fala sobre identidade o tempo todo e se apropria de ideias que circulam em torno de emblemas nacionais e regionais, entre famílias, posição social, idade e manipulada a partir de relações sociais. A comida como um material flexível e de certa forma reconhecido entre distintos grupos proporcionou aberturas para pensar como é se movimentar em espaços que nem sempre oferecem limites claros⁶. Etnia, reconhecimento, exclusão, distinção, classe, geração, gênero etc. estão presentes na comida, ora com mais força, ora com menos, mas se alternam para constituir o comer e a cozinha.

Por outro lado, é preciso avançar da afirmação que a gastronomia é um resultado de arranjos culturais específicos, para oferecer um panorama mais rico de suas representações. Gastronomia tomada no sentido do senso comum é tudo aquilo que envolve a construção do alimento como comida sob bases que pressupõe distinção e que de alguma forma exponha um conhecimento diferenciado pela experiência gerada no ato de comer. Pode ser uma refeição em casa ou fora, com alimentos preparados por cozinheiros de renome (os *chefs*) ou amadores que se aventuram na cozinha a partir de um conhecimento adquirido pelos livros, cursos, programas de televisão; a busca por produtos artesanais, preparos diferenciados, técnicas, viagens, experiências exóticas etc., além de produzir muita informação sobre o tema para expor em redes sociais, encontros, reuniões.

Na verdade, o que é possível perceber nesse quadro é a própria fragmentação da vida contemporânea e a intensa busca de afirmar a individualidade e cujo saber gastronômico precisa vir a público e permitir que seu detentor seja reconhecido de maneira diferenciada. Essa percepção se acentuou a partir dos anos 1980, quando as cozinhas, e conseqüentemente a gastronomia, ganharam maior atenção gerada pela preocupação em torno da dissolução cultural de pequenas comunidades que sofreriam os efeitos corrosivos da globalização, decompondo suas características consideradas autênticas.

Diversas vezes levantaram-se em coro para mostrar o desaparecimento de cozinhas, produtos e estilos de vida ditos tradicionais diante de uma produção mas-

sificada, homogeneizada e mundial⁷. Sahlins (1997) discutiu sobre o *pessimismo* de um suposto aplainamento das culturas pela globalização, lembrando que a dinâmica simbólica não se abate tão facilmente pela lógica do capital, pois sobram espaços para a ação humana intencional⁸. Partindo dos pressupostos apresentados pelo autor para nossa questão, se a gastronomia serve como impulso para pensar o lugar das pessoas que circulam com maior liberdade, possuem um acesso mais amplo a produtos, informações, ela pode ser compreendida como uma representação cultural do outro e de sua diferença. Entretanto, essa diferença nem sempre é aceita de modo pacífico, o que pode gerar resistências, como é o caso de alguns processos que envolvem cozinhas regionais fortemente associadas a grupos locais que tomaram para si a tarefa de divulgar sua identidade.

Neste contexto, em algumas situações foram recuperados elementos esquecidos de cozinhas que uma vez organizados são instrumentos utilizados para a manutenção de uma suposta tradição, além de intensificar movimentos em torno de identidades locais⁹. A ideia de autenticidade ganha corpo e adquire um novo sentido na dinâmica contemporânea, especialmente no sentido de criar a gastronomia, isto é, um corpo não só de conhecimentos do comer, mas também de cozinhas que revelam ao mundo as diferenças. Estas podem ser consumidas e, de certa forma, controladas.

Essa questão foi levantada em meu trabalho de doutorado (COLLAÇO, 2009) quando apontei aspectos da relação entre invenção e recuperação de elementos de uma suposta cozinha italiana autêntica e que emergiu no diálogo entre a cozinha praticada na cidade de São Paulo em contraponto à cozinha praticada na Itália. Contudo, apesar de notórias diferenças, especialmente atribuídas pela relação temporal entre grupo e território, alguns elementos em comum as perpassavam: a fatura¹⁰ e a presença do pão e das massas, embora estas com vasta variedade de formatos e técnicas de preparo.

Como é possível entrever, a identidade cultural não está colada à cozinha ou à gastronomia, mas é resultado de relações estabelecidas entre distintos grupos no sentido de delimitar suas fronteiras¹¹. Desse modo, identidade não é naturalmente cultural, mas é a forma pela em que elementos de uma cultura podem ser organizados e utilizados como identidade em uma relação, na qual se estabelecem os nossos limites e de outros grupos, variando conforme o espaço e tempo, assim como por outras circunstâncias particulares¹².

No caso das cozinhas italianas praticadas em São Paulo, vale lembrar que ambas são parte da Capital Mundial da Gastronomia, título concedido à cidade e cuja presença contribui para compor o mosaico da pluralidade cultural característico das grandes metrópoles. Este ponto sugere que a gastronomia contemporânea não poderá ser entendida unicamente como a transformação da cozinha em um produto mais refinado, como afirma Revel (1994), mas terá que expandir seus limites ao se abrir à pluralidade de sabores expostos em diversas cozinhas. Assim, incorpora a variedade, a novidade e a quantidade de opções para a escolha alimentar, permitindo ao comensal exercer a individualidade e conquistar um reconhecimento social.¹³

Por outro lado, os elos entre alimentação e cultura ganham ou perdem dimensões em função das escolhas realizadas para destacar ou disfarçar elementos e nesse jogo, identidades vão e voltam. E as possibilidades de análise dessa perspectiva não se esgotam. Mintz (2001) enfatiza esse aspecto quando analisa a relação entre alimentação e cultura, o que nos encaminha para pensar os desdobramentos desse encontro desde a gênese do conceito de cultura, gerada no seio dos debates políticos do século XVIII e acompanhando o surgimento dos estados nacionais.

Nesse panorama, a cultura surge como um instrumento eficaz para a solidificação de características associadas a um país e seu povo, embora sob dois ângulos bastante distintos: um proveniente do pensamento alemão, em que *Kultur* era o espírito de um povo limitado no tempo e no espaço e associado a uma identidade nacional que poderia transcender ao individual; e outro inspirado na noção francesa de cultura que se apóia na noção de *civilização*, referida tanto como mundo moderno, como também a condição de vida social civilizada, incluindo a ideia de requinte e refinamento, assim como de progresso intelectual e político.

Mais tarde, Weber entre 1903 e 1919, teria ainda contribuído para definir os rumos desse embate em tensão permanente, pois para ele cultura seria “o legado de uma parcela finita da infinidade de fatos do mundo sem significado, que tem significado e importância do ponto de vista dos seres humano” (KUPER, 2002, p. 59), entendendo a dimensão simbólica tão viva e real quanto as forças materiais, aspecto que mais tarde serviria de embasamento para o trabalho de Geertz (1976) e a noção de cultura como um conjunto de textos de caráter público.

Outra vertente de grande influência no debate sobre cultura foi entendê-la como linguagem, pensamento que ganhou grande visibilidade a partir de Lévi-Strauss. Para este autor existiriam estruturas universais na mente humana, desprovidas de qualquer conteúdo, adquirido a partir das relações estabelecidas pelos homens, perspectiva que é retomada na análise Montanari (2008) que vê uma analogia entre comida e linguagem. Para o autor, a cozinha é um sistema de sinais que aliado aos elementos materiais formulam um código de comunicação que permitirá a construção de imagens e troca de informações. Desse modo, a mudança está implícita nesse processo o que levanta novamente a questão de salvaguarda e do medo ao novo, pois apesar das inúmeras tentativas de pensar a cozinha como imobilizada, na verdade ela está constantemente sob efeito de encontros culturais.

Mas essa discussão revela outros aspectos de uma disputa política muito mais ampla. Retomando Sahlins (1997), a globalização afeta as culturas locais ou tradicionais, mas nem sempre sob uma perspectiva negativa, pelo contrário, muitas vezes criam meios de “intensificação cultural”, mesmo que o fenômeno esteja amparado no mercado. Esse aspecto permite entender os motivos pelos quais o turismo se interessou pela preservação do patrimônio cultural, uma vez que comunidades estagnadas economicamente encontraram como recurso de sobrevivência o uso de suas tradições para oferecer ao turista uma experiência cultural. Portanto, a questão não pode ser tomada apenas do ângulo dominador/dominado, pois a engenhosidade humana não se curva apenas às condições materiais, estas também são incorporadas ao arcabouço simbólico.

Existem eventos e conjunturas que mostram a forma pela qual os desfechos da história podem fugir aos padrões econômicos vigentes e criam soluções que condizem com as condições que são apresentadas, ou seja, as cozinhas ditas tradicionais não desaparecem em função do fenômeno da globalização e até permitem explorar meios de sobrevivência para pequenas comunidades, mas não deixam de enfrentar a nostalgia que por sua vez implica em aspectos políticos também, uma vez que se de um lado gera símbolos que serão valorizados, por outro atendem ao mercado, tal é o caso de algumas regiões que se tornam atrativos turísticos pela sua cozinha.

Este último aspecto foi explorado por Roy (2004) ao falar sobre a decadência e posterior recuperação de áreas urbanas norte-americanas e cuja argumentação pode auxiliar neste caso, uma vez que a autora aponta para um ponto interessante:

a tradição só será tradição quando consumida, ou seja, a sua produção destina-se ao seu consumo e, assim, a cozinha percebida como tradicional é valorizada e torna-se objeto de desejo, de atração. Na verdade, estabelece-se uma renovação dos vínculos entre espaço e tradição na qual são multiplicadas as possibilidades de uma cozinha e mesmo que sua autenticidade ainda esteja vinculada ao espaço, ao menos no imaginário, a partir de performances deslocadas essa cozinha ainda poderá ser tradicional, seguindo o exemplo já mencionado anteriormente da cozinha italiana em São Paulo (COLLAÇO, 2009).

Dessa forma, o que se pode notar é que a relação entre cozinha, cultura e a noção de gastronomia levanta um vasto leque de questões que se encontram relacionados à identidade e aponta para outro aspecto subjacente, o fato da diferença cultural estar preservada sob tradições locais conduz à manutenção de espaços com características particulares e representados, aos olhos do senso comum, como mumificados, revelando um movimento paradoxal. Se de um lado é possível encontrar um meio de sobrevivência, por outro é preciso manter essa tradição inventada para dar continuidade ao processo que o criou e diz manter costumes e saberes que de outra maneira acabariam perdidos. Todos estes aspectos estão entrelaçados ao consumo que se apresenta de várias formas: nas viagens, nos restaurantes, na oferta de produtos e serviços ligados à cozinha.

Nesse sentido, nos últimos anos emergiram alguns trabalhos em que são levados em conta não só o contexto, mas os significados paradoxais presentes no comer e na comida, a própria ação individual questionando as verdades essencializadoras e reconhecendo o caráter construído da realidade social. Nesse sentido, Lupton (1996) e Germov & Willians (2004) concordam em um ponto: nem todos os discursos sobre alimentação são apropriados de modo equivalente, já que existe algum espaço de negociação para o indivíduo em que pode aceitar, ser indiferente ou rejeitar o que é imposto pelos discursos provenientes dos legitimadores do tema, os especialistas como jornalistas, críticos, *chefs* entre outros.¹⁴

Assim, não são poucas as disputas que surgem em torno de reconhecimentos até mesmo do que caracteriza uma cozinha autêntica e postula a validade dos processos de reconhecimento patrimonial que em seu aspecto negativo se renderiam ao mercado, embora preservem saberes e práticas que provavelmente seriam perdidos. Entretanto, se pensarmos a exemplo do que foi observado em outros momentos (COLLAÇO, 2009), a adaptação ao novo contexto não é de uma servidão cega. Existem manobras que vão além do mercado e soluções engenhosas para situações de encontros culturais. A tradição evoca diferença nostálgica, patrimonial ou até subversiva, mas todos esses processos levam ao reconhecimento de que o espaço e o tempo encurtados e condensados pela globalização são categorias que ainda norteiam nossa experiência e se expressam com força nas cozinhas e na gastronomia, contribuindo para compreender fenômenos sociais recentes.

Como se pode notar, se as perguntas variam, permanece uma questão de fundo: por que distintos grupos em condições semelhantes lidam de maneiras muito díspares em torno dos usos e apropriações de certos alimentos? Emergem distintas saídas para uma questão universal e a cultura fornece um inventário de elementos que poderão ou não ser utilizados. Com a consolidação da modernidade e suas inúmeras transformações, a gastronomia encontrou meios de se expressar e nos permite pensar articulações contemporâneas entre tempo e espaço.

A CONSOLIDAÇÃO DA GASTRONOMIA

A gastronomia, tomada inicialmente como um gênero literário atrelado ao novo panorama urbano que se descortinava, especialmente na Europa, foi ganhando novos significados e chega, como Poulain (2002) argumenta, a uma “estetização da cozinha e das maneiras à mesa, um desvio hedonista dos ímpetus biológicos da alimentação, uma atividade amplamente moldada pelas regras sociais” (POULAIN, 2002, p. 201) e que no seu entender pode ser avaliada como um *fato social*, já que permite entrever os horizontes da cultura em que existe, refletindo o espaço e o tempo que a conceberam.

Nessa argumentação, o autor entende que a gastronomia começou a ganhar corpo em função da sistematização de um conhecimento mantido oralmente e que se torna acessível em livros, revistas, cadernos etc¹⁵. Esse saber verbal transmitido de geração a geração pôde ser sistematizado e legitimado através da escrita, embora com isso algumas versões informais acabem perdidas. De qualquer forma, a organização desse conhecimento de maneira escrita permite sua disseminação de forma sistematizada, especialmente de receitas de cozinheiros renomados, permitindo o acesso a um público que até então pouco poderia encontrar sobre esse assunto no seu dia-a-dia, um fenômeno que se inicia especialmente a partir do contexto francês do século XVIII.

Segundo Mennell (1996), embora a palavra gastronomia derive do grego, o termo parece que foi inventado por Joseph Berchoux em 1801¹⁶, que usou esse nome para o título de um poema, termo que rapidamente foi associado, na França e Inglaterra, como “a arte e ciência do comer delicado”, mesmo que em alguns momentos fosse utilizado como “julgamento do bem comer”¹⁷. De qualquer modo, inaugura-se um espaço antes inexistente à alimentação e firma-se um gênero literário específico a partir de obras pioneiras.

A maior circulação de textos fomentou um crescente interesse pela gastronomia e a consolidou como referência do *bom gosto*, sobretudo entre classes sociais que buscavam ascender socialmente em especial logo após a Revolução Francesa. Esse estilo fundador é, em parte tributário a Grimod de la Reynière e seu *Almanachs des Gourmands* (1803 a 1812), inspiração até hoje para os guias de restaurantes contemporâneos. Ali era oferecido um rico panorama sobre a alimentação em uma publicação em formato de almanaque que desde seu primeiro número discutiu a qualidade dos produtos alimentícios mês a mês, posteriormente incorporando o “calendário nutritivo” de ingredientes. Trazia, também, indicações de cada pequeno comércio de alimentos existentes em Paris, além de comentar as mesas e os pratos dos restaurantes pela cidade.

Nessa direção, Brillat-Savarin (1995) retratou, com linguagem divertida, a importância da alimentação em diferentes momentos e adotou um estilo mais próximo ao de um ensaio¹⁸. Organizando os capítulos em *meditações*, o autor comenta sobre a diferença entre animais e homens, sobretudo pela capacidade que o homem possui de treinar seu paladar, os tipos de cardápios que podem ser servidos segundo a disponibilidade financeira, o ritmo de uma festa e o serviço de mesa, o que é uma refeição memorável, como as damas devem se portar e assim por diante. E Revel (1994) vê esse autor o precursor da difusão da gastronomia. Mas está implícito o fato de que o gosto é uma construção, pressupondo um processo ao longo do tempo.

Na Inglaterra, segundo Mennell (1996), esse tipo de escrita registrou-se apenas como uma imitação dos modelos franceses e só mais tarde ganhou maior consistência.

No entanto, independentemente do lugar em que saiu a publicação, nota-se como assuntos predominantes desse estilo são: a preocupação em torno do correto, mostrando receitas, técnicas, cardápios, serviços e comportamentos à mesa; a dietética, com indicações dos alimentos que devem ser utilizados e de que maneira devem ser preparados; também há as passagens que tratam sobre a origem de um prato, normalmente uma invenção acidental de algum cozinheiro distraído sob forma de uma pequena história quase sempre mítica e; finalmente, a evocação de refeições inesquecíveis.

O que aparece como pano de fundo na gastronomia é a própria forma de construir um conhecimento ou processo civilizatório. A cozinha pode ser a expressão de um grupo, como em geral é concebida, mas a gastronomia conduz à educação e distinção. Esse tipo de preocupação sempre esteve presente, pois manuais de bons modos já circulavam há muito tempo, como demonstrou Elias (1993; 1994), mas o que distingue é o surgimento de uma literatura cujo foco é a alimentação e o comer, assentando a ideia de gosto e distinção de classes sociais em um contexto urbano e efervescente, tema que serviu para um extenso trabalho desenvolvido por Bourdieu (1979).

Não é por acaso que o crescimento dessa literatura se deu a partir da Revolução Francesa e na crescente visibilidade dos restaurantes ao longo do século XIX, formando um grupo seletivo de pessoas que começam a ser identificadas pelo seu conhecimento e que são conhecidas como gastrônomos, tendo um papel social central em uma forma específica de refinamento do gosto, em geral situadas nas grandes cidades onde as pessoas precisavam formular novas formas de reconhecimento em uma sociedade em que os vínculos de proximidade amparados no grupo e comunidade se dissolviam.¹⁹

A gastronomia, portanto, encontrou reforço para sua consolidação no espaço urbano, embora sem abandonar sua ligação com o campo, especialmente em sua dependência de produtos e na consolidação de uma cozinha regional atrativa para as novas camadas favorecidas das cidades que, em seus períodos de descanso, buscavam apreciar não só as paisagens, mas também as cozinhas locais que eram apresentadas em restaurantes, embora muitos ainda mantidos de forma quase caseira e referências constantes em jornais, almanaques e guias que circulavam no meio urbano. Era preciso conhecer a cozinha em sua origem, prova-la de maneira tradicional e autêntica.

É evidente que de alguma forma as cozinhas regionais já existiam, mas o foco das representações converte-se em outro. Uma culinária considerada rústica e desprezível é alçada ao centro da gastronomia, disseminando a curiosidade entre parcela da população urbana em degustá-la. No entanto, não basta tê-la disponível na cidade, pois perderia parte de seu valor, o interessante é deslocar-se até onde é possível conviver com práticas locais e discernir suas raízes *in loco*. Assim, território e especificidade culinária passam a dominar o imaginário da cozinha regional, que se valem de seu inventário cultural para falar do passado, de tradição, do autêntico, de um estilo de vida mais simples e verdadeiro. Assim começou a se delinear a cozinha francesa e sua reputação.

De qualquer forma, a gastronomia que se consolidou na França estava ligada ao comer e promovia uma imagem nacional específica em um momento particular do país que tentava consolidar os seus elementos nacionais e sua identidade, como lembrou Poulain (2002). A França mostrou ao mundo como é possível tomar um elemento do cotidiano e transformá-lo em símbolo nacional²⁰.

211 Por outro lado, Jonhston e Baumann (2009) chamam a atenção que consumir comidas populares tornou-se também uma maneira de distinção, embora permaneçam

ainda em marcha os mecanismos de desigualdade. Nesse sentido, os autores apontam para o fato de que não se pode pensar distinção sem olhar para o outro lado da moeda²¹. Se a gênese desse estilo literário está ancorada na distinção, atualmente outros valores estão sendo incorporados. Consumir o popular também é parte do que se considera gastronomia, pois realça o convívio com a diversidade, valor em alta no mundo contemporâneo e revela uma habilidade de lidar com o diferente. Mas neste ponto seria interessante retomar a discussão anterior, na verdade este consumo da diferença perpetua e mantém as fronteiras sob controle, uma vez que é um consumo delimitado, esporádico, exótico e, de certa maneira, descontextualizado da lógica que organiza determinada cozinha. No fundo seria um controle da diferença, mantida em seu lugar e valorizada no discurso da gastronomia.

Desse modo, o discurso gastronômico foi gerado pela existência, mesmo que incipiente, de uma haute cuisine ou alta cozinha que acabou limitada entre poucos círculos sociais mais elevados, embora ganhando maior distinção aos olhos de camadas populares, especialmente a partir de meados do século XIX e serviu de referência do comer bem e do bom gosto durante muitos anos. Se olharmos para o conceito de gastronomia hoje ele se multiplicou e trouxe inúmeras possibilidades de conhecimento mas ainda é uma fenômeno urbano e associado ao distinto.

No limite isso corresponderia a uma explicitação, conforme Hannerz (1990), da estetização das práticas cotidianas no sentido de demarcar posições normalmente assimétricas o valor que se torna importante é o convívio com a diversidade, pois além de modernos, é preciso ser cosmopolita. A gastronomia, hoje, representa o acesso à pluralidade cultural através dos sabores que disponibiliza.

O comer rotineiro se abre a novas possibilidades e passa pelo consumo de alimentos tradicionais, autênticos, exóticos etc, e pode ser reconhecido como uma aquisição de destreza, estabelecendo fios que se comunicam entre o “eu” e o mundo das coisas, com vários significados e interpretações. É um tipo de experiência que circula com desenvoltura no imaginário, alimentada pelas contribuições de jornais, revistas, programas de TV. Viver uma experiência gastronômica não é parte da vida cotidiana, mas sem dúvida é um modelo para imaginar e orientar o que se espera como apropriado de uma cozinha e de um comer considerado adequado.

GASTRONOMIA E GLOBALIZAÇÃO

Como já apontado anteriormente, a relação entre o popular e o distinto emerge no novo gênero literário – gastronomia – nos idos do século XVIII, associado a uma nova forma de viajar, por recreação, e descortina uma série de eventos relacionados a uma nova atividade, o lazer. Contando com uma malha ferroviária e rodoviária até então nunca vista, cresce o deslocamento de pessoas, especialmente nos primeiros anos do século XX. É também quando a diversidade começa a se delinear de forma mais evidente pelo contato mais estreito promovido pela compressão do espaço e tempo.

Esses viajantes, em sua maioria membros de classes mais favorecidas, saíam em busca de lugares para repouso e descanso, especialmente na costa do sul da França. Destino privilegiado, ali a combinação entre hospedagem e alta gastronomia ganha contornos mais nítidos, especialmente pelas mãos de Escoffier, o grande chef daquele

momento, que se instala em Monte Carlo em um dos hotéis da família Ritz, atraindo turistas sofisticados para a Riviera, até aquele momento ainda não conhecida por Costa Azul (Cote d'Azur).

Outros destinos são incorporados aos interesses desses novos viajantes, especialmente aqueles localizados nas províncias francesas. Nesse sentido, o impacto é evidente, segundo Csergo (1998), quando o rural é elevado, desde a perspectiva romântica, como o espaço depositário da memória e pureza das cozinhas. Falar em cozinha regional era algo deslocado do contexto francês, especialmente no Antigo Regime, quando algumas menções tímidas surgem sobre receitas regionais, especialmente da Provença, da Borgonha, do Perigòrd.

O imaginário em torno do rural na França é reforçado também pela multiplicação dos romances regionalistas produzidos no começo do século XX, buscando valorizar as particularidades locais de forma totalmente distinta daquela traduzida em comentários irônicos sobre a rudeza da vida cotidiana no campo. De pronto, emerge uma aguda curiosidade em conhecer as províncias e seu estilo de vida, especialmente sua comida, selando a relação entre gastronomia e turismo.

Nesse contexto, outro elemento chave para compreender o interesse pelas cozinhas regionais foi uma continuidade na publicação de vários tipos de guias. Em um ambiente que favoreceu uma mudança no eixo das representações, os guias alimentavam e eram alimentados por essas novas imagens. O Guide Michelin foi um exemplo dessa transformação. Editado desde 1901, incorpora novas paisagens em suas descrições a partir dos anos 1920 e a partir dos anos 1930 apresenta um formato próximo ao atual em que oferece um repertório amplo de especialidades culinárias, monumentos e paisagens naturais como elementos determinantes da experiência turística.

Outro fato relevante foi o envolvimento de personagens reconhecidos na sociedade parisiense na promoção dessas cozinhas locais e, de modo geral, da gastronomia. Nesse caso, o papel do Príncipe dos Gastrônomos, Curnonsky, foi marcante ao fundar em 1928 a Academia dos Gastrônomos. Com um formato semelhante à Academia Francesa de Letras, inclusive oferecendo cadeiras aos nomes de destaque na divulgação da gastronomia, trabalhava não só no sentido de mostrar a cozinha refinada, mas também a riqueza das culinárias locais. Curnonsky, junto com outros companheiros, teve o mérito de selar o casamento entre gastronomia e turismo, criando através de seus almanaques, uma fonte de informação segura para aqueles que se deslocavam em busca de novos sabores em regiões longínquas e pouco conhecidas.

Nesse sentido, Laferté (2002) analisou o caso particular da Borgonha, hoje tomada como uma região vinícola e de boa comida por excelência, uma imagem resultante de um processo cujas raízes remontam ao início do século XX e demandou uma série de articulações para sua consolidação, já que não se diferenciava muito de outras localidades francesas. Os passos empreendidos para ganhar essa representação foram organizados em distintos níveis: no discurso político em busca da imagem do estado nacional, no interesse de produtores locais de dinamizar economicamente a região, na formulação de comitês de turismo locais e sua articulação com similares na capital, na divulgação na literatura especializada, assim como a melhoria dos transportes etc., arranjos que permitiram a construção de uma imagem de boa gastronomia regional entre os anos 1912-1938.

As representações da paisagem dessa área foram significativamente modificadas nesse período. Por volta de 1914 as referências eram em torno das deslumbrantes

belezas naturais, trinta anos mais tarde, a paisagem que se vê é outra: o que existe na Borgonha são seus vinhedos e aquilo que produzem de melhor, o vinho. Associada à bebida, a alimentação ganha uma nova atenção, da esfera doméstica à pública, ocupando uma nova posição no imaginário nacional.

Nesse sentido, segundo o mesmo autor, inventa-se uma tradição de gastronomia regional, em parte também tributária aos clubs que se organizavam em Paris no começo do século XX e que ofereciam uma nova perspectiva: viajar e desfrutar dos prazeres da mesa local. Estimulados por essas associações, os viajantes deslocavam-se pelo território francês em busca de pratos que pudessem oferecer um pouco daquilo que representa a vida local, indicando os melhores endereços na capital e nas províncias. O movimento começa com os Gais – gentilshommes gastrônomes (1910), le Club des Cent (1912), l'Académie des psychologues du goût (1922), l' Association des gastronomes régionalistes (1923), les Purs Cent (1923), l'Académie de Gastronomes (1928) de Curnonsky, o Club des Gourmets (1929) e muitos outros.

Como se vê a transformação foi profunda e novos modelos nacionais atuam na constituição da identidade territorial que se vale de elementos folclóricos para intervir na paisagem e no imaginário. A França, então, é vista como uma terra dadivosa que produz alimentos e bebidas sem equivalente e estimula as distintas regiões para que mostrem aquilo que possuem de melhor. Em paralelo, a economia local se beneficia de um processo mais amplo a fim de demarcar as vocações sem que necessariamente as tradições prevaleçam. Os interesses são muitos e, em um jogo intrincado, se combinam de modo que vários grupos tentem impor o que desejam, embora essas disputas sejam omitidas das imagens oficiais.

Segundo Bell (1997), as fronteiras e identidades territoriais se encontram solidificadas no imaginário popular, e é sabido que a cozinha regional é construída a partir dessa herança cultural, tradições, mas é inegável que adquire novos arranjos e, conseqüentemente, significados em função de um espírito local mais exacerbado. A questão é que no mundo contemporâneo o local é visto em oposição ao global. Assim, a região é tanto produto da natureza como da cultura, e um poderoso meio de pensar quem somos.

Essa questão é interessante ao trata-la pela ideia de paisagem, já mencionada por Lafertè (2002) e que Bell (1997) identifica para pensar a relação entre o regional e o nacional, chamando a atenção para os processos de appellations d' origine (AOC's), que legitimam a particularidade regional e a marca registrada de um produto, inicialmente aplicada aos vinhos e hoje já disseminada em queijos, aguardentes, conhaques, espumantes, produção de carnes etc. Esse processo começa a se desenhar no Brasil, embora ainda de forma tímida quando surgiram produtos com selos de origem como queijos, chocolates, aguardentes etc.²²

Na verdade, o processo descrito na França que associou a gastronomia à identidade nacional não foi observado com a mesma intensidade no Brasil. Apenas recentemente é que se nota um interesse maior em torno das cozinhas regionais, movimento ainda tímido se comparado a outros países e tampouco houve um empreendimento no sentido de constituir uma cozinha nacional como se viu na França e também em outros países como Itália²³, México²⁴, o reconhecimento da cozinha mediterrânea²⁵, dentre outros. Com exceção de alguns livros produzidos ao longo do século XIX²⁶, a cozinha nacional não foi um objeto de preocupação na construção do Estado, ou pelo menos, não da maneira como se deu em outros países.

E não se trata de afirmar que as cozinhas regionais não poderiam evocar refinamento e sofisticação, pois essa realidade era compartilhada pelas cozinhas de outros países em situação similar. O que na verdade acabou sendo um elemento comum no imaginário culinário brasileiro foi o que DaMatta (1987) denominou de 'Fábula das três raças', ou seja, a ideia de que o Brasil seria mestiço fruto da miscigenação entre índios, negros e europeus. Nesse caso, teríamos uma cozinha com ingredientes provenientes desse tripé e assim imobilizada nessa imagem.

Mas é evidente que essa concepção consolidada no imaginário evidencia particularidades no processo de construção da nação, preocupado em reconhecer a presença do mestiço, fenômeno que contou com a vasta contribuição da obra de Gilberto Freyre.²⁷ Desde sua perspectiva estaríamos em uma nação em que não existiriam diferenças de posição e todos conviveriam harmonicamente, além de valorizar elementos configurados no passado e acumulados através do tempo (ORTIZ, 2003).

A influência indígena, africana e portuguesa aparece como centrais em nossa trajetória gastronômica e em certa medida parece existir certo lamento pela perda de características particulares dessa cozinha quando o país se vê sob o fenômeno da industrialização, o que leva ainda a uma preocupação em torno da absorção de ideias importadas e na ausência de uma expressão autenticamente brasileira de nossa cultura²⁸. Em parte esse pensamento justifica a relevância em torno do privilégio do folclore, em alguma medida interpretado como uma sobrevivência de costumes de uma estrutura social que está sendo ameaçada (CANCLINI, 1998). Mas essa postura reflete um paradoxo: se o passado é cultuado, por que mudar?

Em consonância com esse pensamento, há uma valorização do regional como produto autêntico da cultura nacional, embora estejamos longe da resposta que ocorreu na França de associar a diversidade regional e o consumo culinário à identidade nacional. E de fato essa perspectiva não se consolidou no Brasil, que se enxerga como um produto híbrido e de fronteiras difusas, dificultando estabelecer as contribuições de cada grupo e esvaziando a possibilidade de civilização, uma vez que esta raramente está associada aos grupos menos favorecidos. Dessa forma, como pensar a diversidade étnica que fornece os elementos materiais, mas simbolicamente parece não atender a construção de uma gastronomia brasileira?

Na verdade, essa consolidação parece estar prometida para o futuro e se percebe em algumas tentativas de criar uma gastronomia nacional que de um lado se vale de chefs, críticos e imprensa para criar um repertório de receitas que se utilizam de ingredientes locais, em geral considerados exóticos pelos consumidores que, em sua maioria, estão concentrados nas grandes cidades. De outro lado, temos os movimentos de reconhecimento patrimonial de práticas e saberes relacionados à cozinha que valorizam a diferença, mas parecem não levar em conta os conflitos subjacentes a esses processos.

Na verdade há uma valorização do tradicional, mas não fica claro o que acontece com esses elementos quando inseridos no mercado de consumo e incorporados ao turismo ou estratégias de conservação, e das quais a gastronomia contemporânea nacional se vale, celebrando o regional e o mestiço como nossa autenticidade. A memória busca no passado elementos para o presente e pensar o futuro, dessa forma a gastronomia representa a dualidade de um processo em que se reafirma condições do passado (influência das três etnias) para falar sobre uma identidade presente e se projeta no futuro (cozinha feita com autonomia e com ingredientes autóctones) para se diferenciar e mostrar seu progresso. Esta perspectiva pode ser

observada, inclusive, no próprio reconhecimento da cidade de São Paulo como “Capital Mundial da Gastronomia”.

Nesse processo foi possível entrever em distintos discursos a ausência de “uma verdadeira gastronomia nacional”, embora em momento algum tenha sido dito o que seriam os elementos dessa gastronomia nacional. Artigos veiculados em diversos meios de comunicação, críticos da área, chefs de cozinha atestam essa ausência, ao menos no sentido de não existir uma organização mais articulada e evidenciada para o grande público do que é a cozinha brasileira, além de alguns pratos considerados típicos.

O título atribuído à capital paulista suscitou vários comentários que mostraram a nossa incapacidade de criar uma gastronomia própria. Vale lembrar que esse título foi concedido após uma longa campanha empreendida pelo presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo (SinHoRES), Nelson de Abreu Pinto, iniciada em meados dos anos 1980. Envolvido há muitos anos no setor, ele ainda assumiu a presidência de outras instituições, entre as quais a ABRESI (Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo) que empreendeu uma vasta campanha para a consolidação da imagem “São Paulo, Capital Mundial da Gastronomia”.²⁹ Em 1997 foi finalmente concedido o título à cidade durante a realização do 10º CIHAT - Congresso Internacional de Gastronomia, Hospedagem e Turismo.

Não foi uma proposta unânime. O jornalista Josimar Melo, conhecido pela sua especialização na área de restaurantes, analisou o cenário local e não via motivos para afirmar que São Paulo era uma capital gastronômica. Veterano na área, ele argumentou que a cidade era ainda um local ainda inexplorado, embora com algumas melhoras nos restaurantes. Para ele, ainda não existia sequer uma tradição gastronômica e nem mesmo guias com poder suficiente para consagrar os chefs de cozinha como acontece na Europa.³⁰ É interessante notar que se isso não é reconhecido nem mesmo na maior cidade do país, o que será encontrado em outras regiões é uma pergunta que o jornalista não responde, mas evidencia mais uma vez o foco da questão de que o Brasil não reconhece sua tradição e se vale de ideias vindas de fora.

O mesmo jornalista continua em seu artigo que a cidade estava passando por um período de mudanças, havia uma explosão de novos estabelecimentos, alguns desaparecendo logo depois e outros mantendo suas atividades, superando o que ele denominou de modismos. Para outro comentarista, David Zingg³¹, o fato de São Paulo ser uma capital gastronômica outorgada de si para si mesma não lhe daria legitimidade. “A maior parte dos restaurantes e bares chiques desta cidade não duraria uma semana em algum subúrbio de Nova York”. Em uma reportagem anterior³², critica a imposição da Capital Mundial da Gastronomia, “os vereadores [...] tentam empurrar a cidade para o primeiro mundo com a caneta”. Sem eleição, o aval foi dado pela Câmara Municipal, embora com o reconhecimento de consulados de vários países. Para Laurent Saudeau, chef famoso à época comenta na mesma entrevista: “É uma distorção desleal para iludir o consumidor. Depois não somos nós que temos que dizer que somos bons. O negócio é trabalhar e deixar que os outros o digam”. Solução que apesar de ser acusada de simplista trará consequências para o imaginário urbano nacional.

Josimar Melo, em outro artigo³³, critica a nomeação pela forma como foi conduzida. Não houve uma enquete ou eleição, e Nelson de Abreu Pinto, presidente de quase todas as instituições ligadas ao turismo em São Paulo, obteve apoio dos vereadores e de alguns consulados para endossar o título. Não que em número de restaurantes

de pratos não seja uma metrópole, escreveu o autor, mas não é isso que define ser ou não uma capital da gastronomia.

Na verdade, há uma disputa entre distintos campos que buscam ser os legitimadores de um discurso que pretende afirmar a diversidade como um elemento de diferenciação da cidade com relação a outras, incentivando seu caráter cosmopolita. A variedade de cozinhas encontrada em restaurantes, imagem explorada especialmente pelo turismo e que consolidou a imagem de capital gastronômica se vê confrontada pela busca de uma alta cozinha local, conduzida por chefs que usam técnicas e ingredientes refinados ou pela valorização de produtos ou cozinhas ditas tradicionais que disputam seu lugar amparado pela noção de autenticidade.

E nesse sentido também emergem os movimentos de valorização patrimonial, que tentam estabelecer um vínculo entre cultura e preservação da memória, como mostrou Espeitx (2004), apontando para uma série de questões em torno da valorização de cozinhas e as dificuldades que a tarefa impõem.

Mas é fato que o interesse no tema tem despertado atenção e revelou-se também em processos de reconhecimento patrimonial, como o Ofício das baianas do Acarajé; o Ofício das Paneiras de Goiabeiras. Outros estão em andamento, mas demonstram que a relação entre cultura, cozinha e gastronomia não esgota suas possibilidades e abre novos caminhos para pensar diversos aspectos presentes em nossa realidade contemporânea.

No Brasil, a elitização da cozinha é um processo recente no meio urbano, onde ainda é preciso levar em conta a questão do comer saudável, uma preocupação crescente derivada de um intenso processo de medicalização dos alimentos (CONTRERAS, 2008). Na realidade, a cozinha local, salvo em algumas regiões, ainda não é tratada como patrimônio cultural e a gastronomia com sua trajetória tendeu a valorizar mais a variedade de cozinhas encontradas em restaurantes do que aspectos locais, denotando novamente a relação entre campo e cidade, embora não implícita, mas que retoma a discussão entre autêntico (passado, rural, agricultura) e inautêntico (presente, urbano, indústria). O que parece existir é uma gastronomia imaginada e outra real, ou pelo menos, uma de caráter normativo, isto é, uma cozinha variada encontrada em restaurantes e assim reconhecida oficialmente pelos meios políticos e pela mídia, mas distinta da gastronomia praticada pelas regiões do País.

GASTRONOMY: THE TRAJECTORY OF A RECENT CONSTRUCTION

Abstract: the aim of this paper is to outline a brief history of the concept of gastronomy, showing how established itself in the contemporary world and its impact on the national scene. We shall discuss some relationships that allow understand how this concept gained attention, exploring the notion of cooking and the emergence of different processes such as heritage recognition, valuation of local products among others.

Keywords: Gastronomy. Cooking. Culture. Globalization.

Notas

1 Para uma vasta discussão da noção de autenticidade consultar Lindholm (2008).

2 Para uma visão panorâmica do fenômeno, consultar Contreras e Arnaiz (2005); Nutzeland e Trentmann (2008).

- 3 Tradução minha.
- 4 Para uma discussão sobre a noção de sistema alimentar, consultar Contreras e Arnaiz (2005); Beardsworth e Keil (1997).
- 5 O que não deixa de ser de certa forma paradoxal, pois atualmente os produtos que adquirem maior valor no mercado são aqueles considerados como ‘naturais’, ou seja, frutas, verduras, carnes ditos orgânicos, pois são produzidos sem fertilizantes ou outros produtos químicos que afetem sua condição e assim mantendo-os próximos à natureza. Ver também Lifschitz (1997).
- 6 Leach (1998) observou em seu trabalho sobre os sistemas políticos da Alta Birmânia que não necessariamente precisa existir uma correspondência entre sistema social e cultura, pois algumas sociedades podem possuir estruturas iguais, mas culturas diferentes e culturas semelhantes podem se expressar em sistemas sociais distintos. Essa observação é pertinente no caso da cozinha e no sentido de reforçar a questão da flexibilidade de limites entre cozinha, grupo e território. Nessa direção, consultar o trabalho de Goody (1982) quando ele compara os tipos de cozinha e organização social entre dois grupos do norte de Gana e as expressões de alta cozinha (cuisine) na China, Índia e Europa.
- 7 A literatura desse tema é vasta, no entanto, vale consultar Ritzer (1993) pela sua argumentação em torno dos processos dos fast-foods e seus princípios aplicados a outras áreas como esportes, programas de TV, seguros de saúde etc. e discutindo uma possível mcdonalidização do mundo, em função do intenso uso de conceitos como rapidez, eficiência, quantificação, padronização. Ver também Ariès (1997) e algumas passagens de Fischler (1990) em que aparece preocupado com a questão, embora não chegue a criticar a uniformização de gostos, mas define os OCNI's, Objetos Comestíveis não Identificados presentes pelo mundo graças à crescente industrialização. Goody (1982) também fala de uma world cuisine com toques locais, pensamento próximo ao de Mintz (1996). Consultar Petriani (2009) para a trajetória do movimento Slow Food e seus princípios.
- 8 Embora alguns trabalhos lançados há pouco tempo não cheguem a introduzir novos conceitos na área de estudos de alimentação, especialmente do ponto de vista social, reforçam a evasiva ao essencialismo, fortalecendo uma postura relativista e processual que buscam entender os fenômenos através de uma multiplicidade de circunstâncias envolvidas.
- 9 Consultar a interessante análise de Bessière (1998) para outras representações relacionadas ao resgate da culinária local e especialmente do mito da natureza e Laferté (2002) sobre os pratos típicos na região de Borgonha, França e seu uso para o desenvolvimento de um projeto turístico.
- 10 Para esta discussão, consultar Collaço (2012).
- 11 Ver também Wilk (1999) sobre a cozinha praticada no Belize, bem como o exemplo da cozinha Indiana analisado por Appadurai (1988).
- 12 Segundo Contreras e Arnáiz (2005), a identidade alimentar é antes uma questão de vontade e de afirmação cultural que de traços específicos de uma cultura. Nesse sentido, o enfoque fundamental é pensar a diferença, e emerge a dificuldade em definir aquilo que será o marcador da diferença, especialmente em termos alimentares. Em minha opinião, é preciso ainda pensar como será o convívio com essa diferença, pois nas grandes cidades ela é aceita na medida em que se associa ao cosmopolitismo, mas não é aceita tão pacificamente como se acredita, especialmente quando fronteiras são ultrapassadas.
- 13 Esta ideia é explorada por Mennell (1996).
- 14 Essa questão emergiu quase em função da visão quase fatalista de Foucault em que até a rejeição ou aquele que se considera uma subversão seria parte da própria regra, de modo que não haveria espaço nenhum para a mudança, postura derivada em grande parte de Nietzsche. Este assunto é vastamente explorado por Bourdieu (1979).
- 15 Ideia semelhante é defendida por Montanari (2008) e Goody (1982).
- 16 Poulain (2002) aponta que a disciplina gastronômica já possui alguma independência desde a metade do século XVII, em que se complicam os nomes de receitas e as maneiras à mesa e tendo aparecido bem antes em uma obra grega já perdida Arkhestratos: “gastronomie ou gastrologie”.
- 17 Traduções minhas.
- 18 Algumas publicações seguiram esse modelo: Eugène Briffaut, Paris à table de 1846; Charles Monselet que reeditou o Almanachs des Gourmands de 1860 a 1864; Alexandre Dumas (pai) com o Grand Dictionnaire de cuisine (1873) entre outros.
- 19 Vale lembrar que esse processo é abordado, de maneira metafórica, na obra de Berman (1999),

- mostrando as disposições pessoais constituídas a partir das mudanças no traçado urbano de grandes cidades europeias e do crescente mercado de massas que começou a se delinear no século XIX.
- 20 Atualmente seria interessante pensar nas trajetórias das cozinhas que estão sendo consideradas como patrimônio imaterial, processo pelo qual a cozinha mexicana passou recentemente e presente em outros países como a própria França, Itália, Espanha, Portugal, Croácia dentre outros.
 - 21 Essa ideia já aparece em Warde (1997) quando menciona a comida não só como um instrumento de reconhecimento, mas também de exclusão.
 - 22 Já existem algumas indicações geográficas reconhecidas, inclusive com selos próprios. Para consultar, acessar o sítio: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/selos-no-brasil>.
 - 23 Para a construção de uma cozinha italiana nacional, consultar Helstosky (2003) e Ferguson (1995).
 - 24 Para uma análise da cozinha Mexicana, ver Pilcher (1998).
 - 25 Ver Medina (2008).
 - 26 Para um breve resumo das obras iniciais sobre a cozinha nacional, consultar Cavalcanti (2008) no sítio <http://bndigital.bn.br/redememoria/culideze.html><http://bndigital.bn.br/redememoria/culideze.html>.
 - 27 Para uma análise da alimentação na obra desse autor ver Dutra (2005) que também aborda Cascudo, este último também analisado por Gonçalves (2003).
 - 28 Ver também Oliven (2001) para uma discussão em torno desse tema.
 - 29 Segundo o relatório preparado para desenvolver um projeto na cidade de Lyon, “Lyon - Capital Mondiale de la Gastronomie? Rapport de Travail Lyon 2020”, gentilmente indicado por Julie Csergo, pesquisadora que participou desse projeto do qual me comentou no 1o Colóquio Saberes e Sabores ocorrido na cidade de Curitiba em agosto de 2007, seriam várias ‘capitais mundiais da gastronomia’ que além de Lyon e São Paulo, poderiam ainda ser apontadas Paris, Bolonha, Parma, Barcelona, Copenhague, Londres, Dijon, Genebra, San Sebastian, Bruxelas, Nova York, Toulouse.
 - 30 Artigo: “Guia consagra ‘quinteto três estrelas”, autor: da Redação, Folha de São Paulo, 05/12/1997.
 - 31 Artigo: “Pacote divide país entre os que ‘têm’ e os que ‘não têm”, autor: David Zingg, Folha de São Paulo, 16/11/1997.
 - 32 Artigo: “SP quer virar 1º por decreto”, autores: Rogério Schlegel e Maurício Rudner Huertas, Folha de São Paulo, 21/09/1997.
 - 33 Artigo: “SP, capital mundial da gastronomia?”, autor: Josimar Melo, Folha de São Paulo, 05/09/1997.

Referências

- ALKON, Alison Hope; AYGEMAN, Julian. *Cultivating Food Justice*. Massachusetts: MIT, 2011.
- APPADURAI, Arjun. “How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India”. In: *Comparative Studies in Society and History*, 30(I): 3-24, 1988.
- APPADURAI, Arjun. “Gastro-politics in hindu south Asia”. In: *American Ethnologist*, vol. 8, number 3, August, 1981.
- ARIÈS, Paul. *La fin des mangeurs*. Paris: Desclée de Brouwer, 1997.
- BEARDSWORTH, Alan & KIEL, Teresa. *Sociology on the menu*. New York, Routledge, 1997.
- BELASCO, Warren & SCRANTON, Philip (ed.). *Food nations: selling taste in consumer societies*. New York, Routledge, 2002.
- BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.
- BESSIÈRE, Jacinthe. *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l’Aubrac, le pays de Roquefort el le*

- Périgord noir. In: Ruralia [en ligne], mis en ligne le 25 janvier 2005, reference du 18 mai 2006, <http://ruralia.revues.org/document154.html>.
- BONIN, Ana Maria e ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. In: Boletim de Antropologia, Curitiba: UFPR, Departamento de Antropologia, v.4, no. 1, junho, 1991.
- BOURDIEU, Pierre. La distinction. Paris, Éditions Gallimard, 1979.
- BRILLAT-SAVARIN. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CANCLINI, Nestor Garcia. Culturas Híbridas. São Paulo: Edusp, 1998.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção. In: Anuário Antropológico, 200/I, julho, 2012, p. 211-235.
- CONTRERAS, Jesus & GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona, Ariel, 2005.
- CONTRERAS, Jesus. Os paradoxos da modernidade alimentar. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; MONTEBELLO, Nancy di Pilla. Cortes e Recortes Volume 2. Brasília: Editora Senac, 2008.
- COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds.). Food and culture. New york, Routledge, 1997.
- CSENGÓ, Julia. “A emergência das cozinhas regionais”. In: FLANDRIN, JeanLouis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.
- DaMATTA, Roberto. O que faz o brasil, Brasil?. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- DOUGLAS, Mary. Implicit meanings. London: Routledge & Kegan Paul, 1975.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. In: Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, v.1.
- ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993, v.2.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst & ZUKIN, Sharon. What's Cooking?. In: Theory and Society, 24; 193-199, 1995.
- FIDDES, Nick. The omnivore's paradox. In: MARSHALL, David. Food choice and the consumer. Glasgow, Blackie Academic & professional, 1995.
- FISCHLER, Claude. L'Homnivore. Paris: Édition Odile Jacob, 1990.
- FISCHLER, Claude. Food, self and identity. In: Social Science Information, vol. 27, n.2, june, 1988.
- FREIDBERG, Sussane. French Beans and Food Scares. Nova York: Oxford University Press, 2004.
- FRY, Peter. Feijoada e soul food: notas sobre manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In: Ensaios de Opinião, 2+2, Inubia, 1977.

- GABACCIA, Donna. *We are what we eat*. Cambridge: Harvard University Press, 1998.
- GEERTZ, Clifford. *The Interpretatio of Cultures*. Eua: Basic Books, 1973.
- GERMOV, John & WILLIAMS, Lauren. *A sociology of food & nutrition: The social appetite*. Osford: Oxford University Press, 2004 (2nd edition).
- GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Unesp, 1996.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo*. In: *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n.33, p-116-135, 2004.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GOODY, Jack. *Food an love*. London: Verso, 1998.
- GUTHMAN, Julie. *Weighing*. In. Berkeley: University of California Press, 2011.
- HARVEY, David. *A condição pós-moderna*. Lisboa: Edições Loyola, 2001.
- HELSTOSKY, Carol. *Recipe for the nation: reading Italian History through La Scienza in Cucina and La Cucina Futurista*. In: *Food & Foodways*, 11: 113-140, 2003.
- HELSTOSKY, Carol. *Garlic & Oil: food and politics in Italy*. New York: Berg, 2004.
- HOBBSAWN, Eric & RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1997.
- JOHNSTON, Josée; BAUMANN, Shyon. *Foodies*. Nova York: Routledge, 2010.
- KUPER, Adam. *Cultura: a visão dos antropólogos*. Buaru: Edusc, 2002.
- LAFERTÉ, Gilles. *La production d' identités territoriales à usage commercial dans l' entre-deux-guerres en Bourgogne*. In : *Cahiers d' economie et sociologie rurales*, n.62, 2002.
- LEACH, Edmund. *Sistemas Políticos da Alta Birmânia*. São Paulo: Edusp, 1996.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *The Culinary Triangle*. In: COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds). *Food and culture*. New York, Routledge, 1997.
- LINDHOLM, Charles. *Culture and Authenticity*. Oxford: Blackell Publishing, 2008.
- LUPTON, Deborah. *Food, body and the self*. London, Sage, 1996.
- MEDINA, Xavier. *Mercados Urbanos en Europa; Patrimonio y promoción turística*. In: MEDINA, F. XAVIER; ALVAREZ, Marcelo. *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y America*. Barcelona: Icaria, 2008.
- MENNELL, Stephen. *All manners of food*. Illinois: University of Illinois Press, 1996.
- MINTZ, Sidney. *Food and anthropology: a brief overview*. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais* (on line). Outubro 2001, vol.16, no. 47 (cited 28 de outubro 2002), p.31-42. Available from World Wide Web: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artex&pid=S0102-69092001000300002&Ing=en&nrm=iso
- MINTZ, Sidney. *Sweetness and Power: The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books, 1985.
- MONTANARI, Massimo. *A história da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- NUTZENADEL, Alexander e TRENTMANN, Frank. *Food and Globalization*. Oxford: Berg, 2008.

- OHNUKI-TIERNEY, Emiko. McDonald's in Japan: Changing Manners and Etiquette. In: WATSOM, James L. (ed.) *Golden Arches East*. California, Stanford University Press, 1997.
- OLIVEN, Ruben. Cultura e Modernidade no Brasil. In: *São Paulo em Perspectiva*, 15(2), 2001.
- ORTIZ, Renato. *Cultura e Modernidade*. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- ORTIZ, Renato. *Pierre Bourdieu: Sociologia*. São Paulo: Ática, 1994.
- PENFOLD, Steve. 'Eddie Shack Was No Tim Horton': Donuts and the folklore of mass culture in Canada. In: BELASCO, Warren & SCRANTON, Philip. *Food Nations: selling taste in consumer societies*. New York: Routledge, 2002.
- PETRINI, Carlo. *Slow food: Princípios de uma nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.
- PILCHER, James. *Que vivan los tamales!*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de L'alimentation*. Paris, PUF, 2002.
- REVEL, François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RIAL, Carmen. Fast-food: a nostalgia da estrutura perdida. In: *Horizontes Antropológicos*, número 4, 1996.
- ROY, Ananya. Nostalgias of the modern. In: ALSAYYAD, Nezar. *The end of tradition?* London: Routledge, 2004.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e Razão prática*. Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1979.
- SAHLINS, Marshall. *Cosmologias do Capitalismo: O setor transpacífico do 'Sistema Mundial'*. In: *Religião e Sociedade*, Rio de Janeiro, ISER, v.16, n.1/2, 1992.
- SAHLINS, Marshall. O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte 1). In: *Mana*, 3(1), p. 41-73, 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/mana/v3n1/2455.pdf>
- SAHLINS, Marshall. O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte 2). In: *Mana*, 3(2), pp 103-150, 1997.
- Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/mana/v3n2/2442.pdf>
- WARDE, Alan. *Consumption, food and taste*. Londres: Sage, 1997.
- WILK, Richard R. Real Belizean Food: Building local identity 8h the transnational Caribbean. In: *American Anthropologist*, vol 101, n. 32, jun/1999, pp 244-255.