

Rumo às entranhas do Brasil: um manifesto teogastronômico¹

Francys Silvestrini Adão SJ²

Resumo: O texto propõe uma reflexão sobre a relação entre os vários “manifestos” modernos brasileiros, no início do séc. XX, as “narrativas fundadoras” da história culinária do país e alguns elementos fundamentais da fé cristã. Com isso, pretende-se oferecer uma apresentação e uma ilustração de uma nova abordagem teológica denominada “Teogastronomia”, que se baseia num diálogo entre uma teologia bíblica atenta ao fenômeno alimentar nas Escrituras e as modernas ciências da alimentação.

Palavras-chave: Teogastronomia. Brasil. Manifesto. Ciências da Alimentação. Teologia

INTRODUÇÃO

Quando lemos os Evangelhos, vemos que Jesus frequentou muitas mesas. E sempre que Ele chega às mesas, algo acontece: há uma revelação do que está se dando ali, naquele momento. Trata-se de uma revelação tanto dos dons, da generosidade, dos encontros – que não eram “visíveis” e aparecem –, quanto dos bloqueios, das censuras, dos preconceitos – que também não eram observados e passam a ser vistos. Isso era verdade no tempo dos Evangelhos, e isso continua sendo verdade, de alguma maneira, hoje: é esse o “coração” da proposta teológica que eu ofereço aqui.

Em nossa reflexão, nós daremos três passos. O primeiro passo será em torno a uma pergunta: por que falar de manifesto? Em seguida, vamos refletir sobre o que é teogastronomia. Se esse manifesto é teogastronômico, o que significa essa palavra e essa proposta teológica? Por fim, vamos buscar oferecer um novo acesso ao Brasil, a partir das “entranhas” de nossa história culinária.

1 POR QUE FALAR DE “MANIFESTO”?

Para iniciar nossa reflexão, vejamos algumas definições apresentadas pelo dicionário Michaelis. A primeira definição trata *manifesto* como um substantivo masculino e diz respeito a uma declaração pública, para finalidades diversas. Trata-se, então, de uma *declaração* – que possui um tom público, acessível a todos – e que tem uma *finalidade*, ou seja, visa a algo, tem um horizonte. Outro sentido trazido pelo dicionário é também um substantivo: *manifesto* é o próprio documento escrito, no qual constam quaisquer desses tipos de declaração apresentados. Assim, entendemos que o *manifesto* engloba tanto a declaração em si

1 O presente texto retoma a conferência com mesmo título apresentada num dos painéis do IV Colóquio Interfaces. Transcrição de Calmon Rodovalho Malta (mestrando FAJE), revisão do próprio autor.

2 Mestre (PUC Rio) e Doutor (Centre Sèvres, Paris) em teologia; professor de teologia sistemática na FAJE. Coordenador do curso de graduação em teologia da FAJE. Contato: francysadaosj@hotmail.com

mesma, com o seu fim, quanto o registro dessa declaração, por escrito. Por fim, aparece outra definição da palavra, desta vez um adjetivo: é o que se vê ou se percebe com clareza, o que é evidente, óbvio.

Por que, então, eu escolhi essa expressão “manifesto teogastronômico”? Primeiramente, porque nós estamos celebrando os cem anos da Semana de Arte Moderna. No início dos tempos modernos brasileiros, os manifestos eram um instrumento comum para dizer – manifestar – o modo como nós queríamos entrar nas propostas e nos valores da modernidade. Este era um instrumento público para declarar valores e ideias sobre quais deveriam ser a identidade e o projeto dessa nova nação. Lembremos que, juntamente com a Semana de Arte Moderna, celebravam-se, em 1922, os cem anos da Independência do Brasil. Isso se dá alguns anos após a Proclamação da República, evento que pode ser considerado um segundo momento de Independência ou, em todo caso, uma nova fase histórica do processo de constituição do Brasil.

Vejamos alguns exemplos dos “manifestos” que foram sendo lançados nesse período de nossa história. Há o *Manifesto da Poesia Pau-Brasil*, em 1924; o *Manifesto Regionalista*, em 1926; o *Manifesto Antropófago* ou Antropofágico, em 1928; o *Manifesto Nhengaçu* (ou Nhengatu) *Verde e Amarelo*, em 1929. Cada um desses manifestos possuía características específicas, e todos tentavam pensar e propor um projeto para o Brasil. O *Manifesto da Poesia Pau-Brasil* foi acusado de francesismo ou afrancesamento, por tratar do Brasil a partir de valores franceses. Apareceu, então, o *Manifesto Regionalista*, tentando destacar o aspecto geográfico e os valores das regiões do Brasil; em seguida, lança-se o *Manifesto Antropófago*, que vai definir o ser brasileiro por meio desta metáfora que evoca a mestiçagem; e, por fim, aparece o *Manifesto Nhengaçu Verde e Amarelo*, que vai propor uma espécie de nacionalismo puro, distinto dos outros, despertando críticas pelos seus possíveis desdobramentos racistas, fascistas e populistas. Como podemos perceber, tudo isso vai causar muito debate.

De alguma maneira, as tendências expressas nesses manifestos falam de valores e de ideias que circulavam há cem anos no Brasil e que permanecem presentes até os nossos dias. São distintos projetos de vida, de identidade, de relação, de nação. Nesse sentido, os manifestos que acabei de citar correspondem ao sentido substantivo, definido há pouco: são declarações públicas, são documentos escritos, que apresentam como finalidade um projeto de nação, de relação, de descrição da identidade nacional.

Ao mesmo tempo, para além dos cem anos da Semana de Arte Moderna e os duzentos anos da independência do Brasil, a palavra *manifesto* também é interessante para o mundo da fé e o mundo da teologia. Em seu sentido adjetivo, manifesto pode ser entendido como uma revelação, uma teofania, uma manifestação de Deus. A revelação é um processo que torna manifesto, visível, claro o que antes estava escondido ou o que não era percebido. Às vezes, algo pode estar escondido porque é oculto; mas há, também, coisas que podem estar escondidas porque são tão presentes, que deixamos de prestar atenção a elas. Pensemos, por exemplo, nas parábolas de Jesus, nos Evangelhos, que tornam manifesta a presença de Deus

no cotidiano. Diz Jesus: o Reino de Deus é como um homem que semeia..., o Reino de Deus é como uma mulher que mistura o fermento em três medidas de farinha..., o Reino de Deus é como um pai diante de seus dois filhos... A escuta dessas parábolas vai fazendo com que nós comecemos a enxergar no cotidiano algo do Definitivo, que já vai ganhando forma e sendo construído em nossas relações ordinárias.

Em resumo: a palavra manifesto possui um duplo interesse aqui. Ela nos interessa pelo seu sentido histórico, que nós partilhamos com todas as outras pessoas do Brasil, em relação aos valores e ideias presentes em nossa nação. Ela também nos abre ao sentido teológico, que nós compartilhamos com a comunidade de fé, o modo como o mistério de Deus vai se tornando visível em nossas relações, ao abrir nossos olhos para o cotidiano que nós não enxergamos suficientemente.

2 O QUE É A TEOGASTRONOMIA?

Nós estamos refletindo, aqui, sobre um “manifesto teogastronômico”. O que seria, então, a teogastronomia? Primeiramente, eu gostaria de propor uma tomada de consciência. Trata-se de algo que todos nós sabemos, mas que nem sempre nos aparece como evidente e óbvio. Nas Escrituras santas, o processo de revelação – de manifestação de Deus em vista da salvação, da realização de um modo de relação cada vez mais sólido e profundo entre as pessoas, e das pessoas com Deus – e o processo de desenvolvimento alimentar caminham juntos. Há algo, no passo a passo das Escrituras, que vincula a revelação, a salvação e a alimentação.

Para que visualizemos um pouco disso, vejamos uma citação do biblista e cardeal português, José Tolentino Mendonça. Ele nos diz o seguinte:

Não podemos esquecer que o primeiro mandato que Deus estabeleceu para Adão e Eva, no relato do jardim, foi de categoria alimentar (“Podes comer de todas as árvores do jardim. Mas da árvore do conhecimento do bem e do mal não comerás, porque no dia em que dela comeres terás de morrer”, Gn 2,16.17); que a terra prometida é sobretudo definida em termos de seus recursos alimentares, terra onde “corre leite e mel” (Dt 6,3; 8,8; 11,9; 26,9-10.15; 27,3; 31,20; 32,13-14); que o objetivo da grande marcha de Moisés com o povo, do Mar Vermelho ao rio Jordão, é “comer e regozijar-se” diante do Senhor Deus (Dt 27,7). A consumação do Êxodo expressa-se numa idealização da comensalidade, no país que o Senhor escolheu, uma comensalidade celebrada na abundância dos frutos da colheita e na solidariedade entre todos os membros do povo, estendendo-se mesmo até às suas fronteiras: “virá então [à tua porta] o levita, o estrangeiro, o órfão e a viúva que vivem nas tuas cidades, e eles comerão e se saciarão” (Dt 14,29) (TOLENTINO MENDONÇA, 2008, p. 163).

Tolentino está citando, aqui, sobretudo textos do Pentateuco, da *Torah*, dos primeiros livros bíblicos. No entanto, se nós formos avançando na leitura dos textos bíblicos, veremos que isso vai se repetindo. A menção ao alimento está ligada à promessa de liberdade, de comunhão, de constituição de um povo de irmãos e irmãs. É claro que, já no Novo Testamento das Escrituras cristãs, aparece o imenso dom eucarístico de Jesus, que surge numa ceia, num contexto de alimentação, e traz a promessa do Banquete definitivo do Reino de Deus, onde todas as pessoas poderão ter acesso. Então, essa revelação de Deus é uma promessa de salvação, de realização de uma nova qualidade de vida e de relação definitivas, destinadas à eternidade. E, no mundo criado, a vida passa pela alimentação, que é a mediação fundamental para que a vida continue. Há algo muito bonito aqui: o Deus que dá a vida, dá também os meios para que essa vida possa continuar, de modo autônomo, criativo e compartilhado.

Dito isso, o que significa um conhecimento gastronômico? O que propõe a teogastronomia? Num primeiro nível, o nível mais imediato, aquilo que nós denominamos gastronomia corresponde à busca do prazer à mesa (DÓRIA, 2009, p. 125). Encontramos aqui tudo o que o mundo mais amplo da culinária fala, de várias coisas ligadas à alimentação, como a nutrição; mas a gastronomia surge quando as nossas necessidades básicas já foram supridas: aí nós podemos criar, inventar e buscar não somente o ato de se nutrir, mas fazer da refeição um ato prazeroso. Esta palavra, ao surgir na história, na França, diz respeito não mais à dimensão das necessidades primárias, mas é algo que pertence ao domínio da alegria e da gratuidade.

Num segundo nível, já reflexivo, o que nós chamamos de gastronomia corresponde a um conjunto de saberes ordenados para cumprir a finalidade que se deseja (DÓRIA, 2010, p. 16). Há, então, um saber, um conhecimento, sempre em relação com a construção do prazer à mesa. Ninguém pode construir o prazer à mesa se não sabe cozinhar, se não conhece os ingredientes, se não domina o modo de tratá-los, se não sabe usar os instrumentos que estão disponíveis numa cozinha. Assim, a gastronomia também se constrói em relação com a organização dessa imensidão de saberes ligados ao mundo culinário.

Por fim, num terceiro nível, aquele que nos interessa aqui, a gastronomia é reveladora, ela manifesta algo escondido. Por quê? Vejamos a etimologia dessa palavra. O termo “gastronomia” reúne duas palavras gregas: *gaster*, γαστήρ + *nomos*, νόμος. Ora, *gaster* significa estômago, tripas, entranhas. Aquilo que nós carregamos em nossas profundezas humanas. Por sua vez, *nomos* significa lei, norma, critério. Esse termo é, inclusive, o nome dado pelos gregos à *Torah* da bíblia hebraica. Essa palavra sugere, então, que uma interrogação gastronômica, uma interrogação sobre a nossa relação com os alimentos, com os prazeres, com os saberes e os sabores ligados ao mundo culinário pode revelar – “tornar manifesta” – a *normatividade* das *entranhas* de uma pessoa, de um grupo humano, de uma nação, da humanidade. Ela é capaz de explicitar quais são os critérios, os gostos, os valores, mas também os desgostos e as desordens de uma pessoa e de um povo.

Essa é a aposta fundamental de nossa abordagem: uma interrogação gastronômica parte da comida, mas não se detém somente no alimento. Ao compreender melhor a relação

que nós temos com a alimentação, com o prazer, com a narração que nós fazemos de nossa cozinha, temos acesso a algo muito fundamental sobre o que nos dá a vida e sobre o que impede a vida de crescer em nós. Esse é o conhecimento gastronômico, em sentindo amplo. Fundamentado nesse saber comum, surge o conhecimento *teogastronômico*. A elaboração teogastronômica vai se construir a partir de um diálogo entre dois grandes saberes: uma teologia bíblica atenta ao fenômeno alimentar, como essa que nós vimos com o cardeal Tolentino, e as ciências modernas da alimentação.

Ao fazer essa opção metodológica, a teogastronomia – como uma reflexão teológica orientada a uma leitura da realidade – reconhece que a revelação de Deus e o processo salvífico não privilegiam o extraordinário, mas se dão sobretudo no ordinário invisível do cotidiano. Ao olhar para a mesa, para a cozinha, para tudo o que diz respeito ao mundo da nutrição e do prazer na alimentação, compreendemos que essas coisas têm muito a dizer: apesar de sua materialidade, elas se tornam “invisíveis” para nós porque estão vinculadas ao cotidiano. Como nós sabemos, por experiência, tudo aquilo que nós vemos com muita frequência, em algum momento nós acabamos por não enxergar mais. Acabamos não dando atenção, a devida atenção, achando que a vida verdadeira está no extraordinário. Porém, a vida concreta se dá no mais ordinário, no mais cotidiano: é aí que as coisas mais importantes estão em jogo, em nossas relações, na formação de uma identidade, na construção de um povo, de uma nação, de um país.

Se isso é verdade, a tarefa da teogastronomia é buscar ler quais são os sinais presentes em nossas roças, em nossas cozinhas, em nossas mesas, em nossas narrativas alimentares. A partir disso, nós poderemos abraçar o que conduz à saúde e à vida, tanto pessoal como coletiva, e afastar o que conduz à intoxicação e à morte, tanto de uma pessoa quanto de um coletivo humano. É verdade que a relação que nós temos com a comida – com as cozinhas, com as mesas, com as narrativas – pode nos alimentar e saciar, mas pode também nos destruir, intoxicar e até matar. Isso será progressivamente “visto”, se nós nos aproximarmos da realidade como ela é. Se enfrentarmos o cotidiano, começaremos a enxergar o que ele está dizendo sobre nós e, a partir de nós, está nos dizendo sobre o mistério de Deus. Essa é a profissão de fé da teogastronomia (explicitando a profissão de fé bíblica): Deus vai se revelando nas entranhas da humanidade e nos salvando a partir delas. Deus não se revela e nos salva a partir de grandes ideias, e sim a partir daquilo que vai nos movendo, daquilo que vai nos dando vida. Além disso, Ele vai nos mostrando também aquilo que bloqueia a vida, aquilo que, em nós, é obstáculo para a vida e para a relação verdadeiras.

Sobre essas bases, agora eu posso apresentar brevemente um caso, que é o caso brasileiro. Tudo o que dissemos pode ser aplicado a qualquer pessoa, a qualquer povo, dando acesso a coisas diferentes, porque vai aparecer a história, a tradição, a cultura que está ali presente. Mas o Brasil é um caso bastante curioso, justamente pelo tema sobre o qual estamos refletindo nesse ano do primeiro centenário da Semana de Arte Moderna e seus eventuais impactos na reflexão teológica: no momento em que vamos tomando consciência de que somos uma nova nação, um novo povo, nós precisamos desvendar qual é a nossa própria identidade.

3 O CURIOSO CASO BRASILEIRO

Nós veremos, como uma ilustração ou um “aperitivo”, algumas reflexões de um sociólogo da alimentação, com quem eu dialoguei nas minhas pesquisas, chamado Carlos Alberto Dória. Ele dedica parte de seus escritos ao tema que estamos trabalhando nesse colóquio. Dória, estudando a alimentação no Brasil, diz o seguinte: “a discussão sobre a formação nacional, inclusive de nossa culinária, pode ser situada entre 1870 e 1930, quando envolveu nos debates as elites econômicas e os intelectuais de todo o país” (DÓRIA, 2014, p. 147). É um momento em que as lideranças do Brasil – sejam econômicas, sejam intelectuais – começam a refletir sobre quem nós somos, o que faz com que o Brasil seja o que ele é. Tradicionalmente, em relação à nossa cozinha, há duas grandes tendências de narrativas culinárias que surgem naquele momento, atravessam todo o século XX e chegam até nós, no século XXI. Elas estão expressas em dois dos manifestos modernos, citados na primeira parte.

Há uma narrativa que diz que o que faz com que nós sejamos “outra coisa” em relação aos outros povos, uma novidade no mundo, é a *miscigenação* ou a *mestiçagem*: a mistura de distintas etnias, distintas tradições, e isso dá origem a uma nova totalidade sociocultural. A outra grande tendência é a afirmação do *regionalismo*: o que faz com que sejamos o que nós somos é a união de experiências bastante variadas, que aparecem em cada região do Brasil. Em um país grande como esse, a experiência não pode ser unitária. Então, cada região desenvolve algo próprio, e a totalidade dessas colaborações regionais faz com que surja algo novo – o Brasil –, como soma dessas partes regionais.

Dois grandes teóricos vão privilegiar uma e outra tradição para análise do Brasil, também em suas reflexões culinárias. Sobre a mestiçagem, o grande nome é Câmara Cascudo. De modo especial, no livro *A história da alimentação do Brasil*, ele vai estruturar a sua leitura da cozinha brasileira em torno do tripé étnico-cultural: negros, brancos e indígenas. Em relação ao regionalismo, o grande nome é Gilberto Freyre, com vários livros, entre eles *Açúcar*. Ele defenderá o que tem de específico em cada região do país, bem como as construções culinárias de uma região.

Dória, como sociólogo da alimentação mais interessado no presente, na comida de hoje, pergunta-se o seguinte: “As narrativas sobre a mestiçagem e o regionalismo estão a serviço de quê?” A resposta é clara: naquele momento, na primeira metade do século XX, a finalidade desses relatos era uma *política nacionalista* (DÓRIA, 2014, p. 40). Ou seja, eles buscavam fundar uma unidade nacional que ainda não existia. Em seu período colonial, o Brasil ainda não era uma unidade simbólica e real. Foi o tempo imperial que começou a tentar construir essa unidade, o que foi aprofundado, posteriormente, pelos movimentos modernistas.

Como nós vimos em relação aos manifestos modernos, essa finalidade é legítima, digna, mas não tinha nenhuma preocupação com a comida real. Segundo Dória, quando isso acontece, aparecem alguns riscos. Nessas narrativas, nós podemos “repisar estereótipos, reforçar preconceitos e favorecer os interesses da indústria do turismo a partir de uma representação

unificadora do Brasil que é mais imaginária do que real” (DÓRIA, 2009, p. 76). Há, então, um imaginário que não tem um compromisso com a realidade.

Dória nos ajuda a compreender os problemas com essas simplificações narrativas. Em relação à narrativa da mestiçagem culinária, ele indica dois problemas. Primeiramente, essa narrativa diz que nossa cozinha é, em resumo, uma síntese entre costumes e gostos dos indígenas, negros e brancos. No entanto, ela acaba por omitir a *hierarquia real* e o *processo de opressão* de nossa história. A nossa comida também narra uma hierarquia que guarda as marcas de um processo de violência: havia um grupo (colonizador) que tinha um maior poder de seleção sobre os outros. Ele selecionava o que nós poderíamos ou não comer (segundo seus próprios tabus alimentares) e, a partir disso, acabava por se apropriar dos bens e conhecimentos de outros grupos. A narrativa da mestiçagem culinária não fala sobre isso, não toca nesse drama de nossa história, que não pode ser esquecido. Em segundo lugar, essa mesma narrativa acaba por reduzir uma diversidade real, a partir de etiquetas que tornam homogêneo o que era diferente. Não havia aqui somente “indígenas”: havia civilizações culinárias diferentes, com técnicas e pratos próprios, por exemplo, uma em torno do milho e outra em torno da mandioca. Também não chegaram aqui somente “negros”, mas havia civilizações culinárias distintas: alguns, por exemplo, eram muçulmanos e tinham outra forma de cozinhar e de comer, e isso também foi trazido para cá. Por fim, não havia simplesmente “brancos”, mas já em relação a Portugal, havia diferenças culinárias importantes no norte e no sul, e isso se ampliou muito com as sucessivas migrações europeias. Assim, essa narrativa oculta e achata a diversidade – que é fundamental, para o avanço da gastronomia de uma país. Há, então, discursos que nos empobrecem e nos fazem perder de vista parte da riqueza que nós temos. Dória conclui:

Assim como não é possível fundir duas línguas, não é possível fundir dois sistemas alimentares. (...) Podem se apropriar das matérias-primas (...), mas não se pode pretender que duas culturas culinárias se fundam numa só, sob pena de assassinar uma delas (DÓRIA, 2009, p. 63).

O que se diz aqui é grave: ao tentar fundir duas culturas culinárias, sem dar a devida atenção às suas lógicas e gostos próprios, acaba-se por destruir ao menos uma delas. Assim, a comunhão pela fusão não parece ser melhor caminho.

Em relação ao regionalismo culinário, Dória também aponta alguns riscos e problemas ligados a essa narrativa. O regionalismo deseja resgatar pratos regionais – e isso é bom e interessante, pois temos regiões com sua cozinha própria. No entanto, naquele momento, nota-se um desprezo das elites brasileiras – mesmo regionais – pela cozinha popular. Na verdade, não houve uma pesquisa para saber o que, de fato, as pessoas comiam nas distintas regiões, inclusive as pessoas mais simples, em sua diversidade. Mas escolheram-se alguns poucos pratos, que foram transformados em símbolos regionais. Aqui, não se respeita mais uma vez o real, e ainda menos o real popular. Outro risco ainda apontado por Dória é a perda da consciência

de uma história nacional comum. Quando nós insistimos demais nas diferenças entre as regiões, embora elas sejam reais, acabamos por perder a consciência da história à qual elas estão ligadas: a particularidade das regiões brasileiras é construída de modo interligado com a história comum do país. Nós podemos construir intelectualmente diferenças que, na prática, não contam tanto. Dória afirma:

As culinárias nacionais ou regionais podem se caracterizar por novos tipos de barreiras (...) de pouca importância no conjunto (...), ou, ainda, por meio de construções intelectuais que pouco têm a ver com a prática alimentar, mas que são essenciais para a caracterização discursiva da nação ou região (DÓRIA, 2009, p. 75).

CONCLUSÃO

Para concluir, destaco alguns pontos interessantes desse caso brasileiro para uma reflexão teogastronômica. A reflexão de Dória mostra o Brasil, com seus desejos, seus conflitos e suas imaginações. Isso nos ajuda, já no âmbito da fé, a reafirmar a importância do princípio da encarnação. A encarnação de Jesus Cristo diz que a “carne” humana é importante, a salvação passa pela carne: trata-se da realidade humana, com tudo o que ela tem, em sua historicidade, contradições e fragilidade. Esse princípio nos faz aceitar que a “realidade é mais importante do que as ideias” (EG, n. 231), como afirmou o Papa Francisco. Por mais bonitas que sejam as ideias, a realidade é o mais importante.

Além disso, o trabalho de Dória nos ajuda a ter a coragem de olhar para a “cruz” presente em nossa história comum, como um sinal de violência e, ao mesmo tempo, um sinal da capacidade que tivemos de ultrapassar essa violência, pelo dom. Nós não podemos negar que houve e há violência em nossa história. Mas também não podemos negar que nós somos sobreviventes, porque alguém se deu por nós, e a história continuou e pode, hoje, ser contada e transformada. Então, essas duas dimensões – que estão no núcleo da fé cristã – fazem eco à reflexão crítica de Dória sobre as antigas narrativas que nós construímos no Brasil.

Podemos destacar outro ponto inspirador. A narrativa crítica da história gastronômica brasileira nos ajuda a revisitar nossa fé trinitária. A fé trinitária traz o horizonte da constituição de um Povo Santo, uma Nação Santa, à maneira divina. A comunhão interpessoal e eterna que nós chamamos Deus não é, para a fé cristã, nem uma fusão indiferenciada de coisas distintas, nem uma junção superposta de partes antes isoladas. A promessa da salvação, que é a Vida de Deus em nós, aponta para a coexistência amorosa de uma diversidade pessoal: trata-se, então, de um tipo de comunhão para além da mestiçagem – que faz desaparecer as diferenças do que existia antes – e para além de uma confederação de experiências – que, na verdade, não reconhecem o que possuem em comum. Então, essa reflexão nos ajuda a entender que a fé trinitária não é algo abstrato. Ao contrário, ela tem muito sentido – e um sentido crítico de nossos modos de tentar criar uma “unidade na diferença”. Nós fazemos essa experiência em nossas buscas de identidade e de relação, na aventura da constituição de nossa existência em comum.

Por fim, os temas que nós tratamos podem nos ajudar a revisitar o caminho da vida eucarística proposta por Jesus, como uma atitude que assume os dramas da vida e pacifica as lógicas antropofágica e regionalista. A mestiçagem pode fazer de nós, de alguma maneira, ou devorados ou devoradores dos outros. O regionalismo extremo pode nos isolar uns dos outros. A Eucaristia supera estes dois impasses, graças ao gesto de Jesus, em sua última ceia: “ele *tomou o pão, deu graças, o partiu e o deu* a seus discípulos....”. Ao invés de “devoração”, ele nos propõe tomar a vida como ela é e dar graças pelo dom recebido (aos outros que se deram por nós, como alimento). Quando surge a gratidão, pode haver um segundo passo: ao invés de uma afirmação identitária de autodefesa, ele nos propõe a “fração” de nossa totalidade, em vista da doação de si às outras partes deste “todo”, muito mais amplo do que nós. A comunhão eucarística e trinitária supõe desejar pertencer a um todo maior do que nós, pelo dom de quem já não quer afirmar sua própria singularidade, mas que entende e crê que o cumprimento de sua identidade se dá ao se oferecer inteiramente para que o outro, em sua diferença, tenha vida, e vida em abundância.

REFERÊNCIAS

- DÓRIA, C. A. *A culinária materialista*. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac, 2009.
- DÓRIA, C. A. *Estrelas no céu da boca*. Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac, 2010 (2ª ed.).
- DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira*. Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- TOLENTINO MENDONÇA, J. *A leitura infinita. Bíblia e interpretação*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2008.