

AS CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS: UMA VIA DE ACESSO ÀS “ENTRANHAS” DO BRASIL

Francys Silvestrini Adão SJ

Como atestam as grandes religiões mundiais, bem como a constituição das nações modernas, existe um potencial revelador nas narrativas fundantes de uma “multidão”, pois elas indicam os pontos de convergência das forças vitais de uma pessoa ou de uma comunidade humana. Os grupos humanos constroem e alimentam o seu próprio projeto utópico, ao mesmo tempo em que são construídos e alimentados por esse mesmo projeto: de fato, é isso que molda sua relação com o mundo, abrindo caminhos para o futuro nas primícias do presente.

O atual interesse das pessoas pelas propostas gastronômicas – seja as experiências gustativas nos restaurantes, seja o jogo culinário de programas de televisão – revela que as sociedades contemporâneas não perderam esta relação utópica com a realidade. Habitando os âmbitos mais discretos da vida, as utopias alimentares podem iluminar as opções éticas, estéticas e até espirituais de pessoas e povos. Um tempo como o nosso, de crises e transições, torna-se propício para revisitar a história da gastronomia de um povo, no sentido de recuperar alguns elos perdidos com o seu passado culinário. Com efeito, o discurso gastronômico é a expressão da “experiência de um povo que se quer reconhecer através daquilo que come, por contraste com o que outros povos comem” (DÓRIA, 2014, p. 10).

Este artigo quer demonstrar o interesse das “ciências gastronômicas” para um conhecimento crítico de um povo e suas culturas. Para isso, primeiramente, precisamos explicitar o que entendemos por “gastronomia”. Um breve exame dos três níveis de compreensão – interrelacionados entre si – do chamado movimento gastronômico pode esclarecer melhor suas potencialidades até então escondidas ou pouco consideradas no ambiente universitário.

O primeiro nível é o mais imediato e diz respeito ao surgimento da gastronomia nos tempos modernos, na França. Esta maneira original de conceber a relação com a comida possui uma especificidade: já assegurada a necessidade humana de se nutrir, a tarefa gastronômica se relaciona com a busca do prazer à mesa (DÓRIA, 2009, p. 125). Neste modo de lidar com os alimentos, um grupo humano sai, então, da relação primeira que advém da necessidade de se nutrir para sobreviver, em vista de entrar no domínio da alegria, da festa, do lúdico. O horizonte já não é mais a lei universal da nutrição, mas o desejo – de alguma maneira supérfluo e gratuito – de inovação e de personalização autoral.

No entanto, nenhuma busca do prazer gustativo se concretiza se não formos capazes de transformar e materializar uma boa ideia. Por isso, a gastronomia, neste segundo nível de compreensão, refere-se também ao “conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer” (DÓRIA, 2010, p. 16). Este nível reflexivo – constitutivamente orientado à prática – reúne, aprofunda e expande o conhecimento acumulado pela humanidade ao longo dos milênios, em sua relação com a cozinha “necessária”, mais ligada à lei da nutrição. São, assim, saberes ordenados e sistemáticos sobre técnicas diversas, que vão da colheita à seleção de bons ingredientes, do uso dos instrumentos culinários ao domínio mais preciso do tempo de cocção, de uma compreensão mais consciente dos fenômenos físico-químicos envolvidos no simples ato de cozinhar a uma implicação e assimilação corporal desses saberes, traduzidos num grande número de gestos culinários.

Até aqui, nós estamos trilhando o caminho aberto pelo já maduro movimento gastronômico mundial. Porém, um olhar interessado mais nas *peessoas* do que nos *produtos* feitos por elas – por melhores que sejam! – busca desvendar um terceiro nível de compreensão, ainda incipientemente explorado pelos pesquisadores e pesquisadoras. Quando consideramos os dois níveis anteriores de conhecimento, prestando atenção à etimologia da palavra, nós descobrimos que uma investigação gastro-nômica – de γαστήρ, *gastér*, “estômago, ventre” + νόμος, *nómos*, “lei, norma” – é capaz de manifestar uma *normatividade* guardada e escondida nas *entranhas*: os critérios, os gostos, os valores, bem como as dificuldades, as desordens e os riscos enfrentados por cada pessoa, inserida numa determinada cultura culinária.

Para atingir nosso objetivo – demonstrar que as ciências gastronômicas contemporâneas são um guia privilegiado para ter acesso ao que nutre e intoxica uma pessoa e um povo –, nossa pesquisa privilegiou o diálogo com Carlos Alberto Dória, um versátil sociólogo da alimentação brasileiro. Para além de sua pesquisa acadêmica, Dória contribui para o debate culinário e para a formação intelectual de novos cozinheiros brasileiros (profissionais e amadores)¹. Ele realiza suas pesquisas visando, por um lado, à singularidade das pessoas a quem ele se dirige e, por outro, ao desenvolvimento de uma habilidade que ajude cada um a atingir seu objetivo e ampliar a experiência do grupo ao qual pertence. É esse olhar que oferece uma releitura interessante dos dados mais objetivos da história culinária comum do povo brasileiro.

De posse dessas informações fundamentais, podemos avançar em nossa reflexão. Para melhor compreender as virtudes e as fragilidades da história culinária brasileira, começaremos por explicitar a busca pela diferenciação da culinária brasileira, em relação com a história política do país. Em seguida, abordaremos, sob uma perspectiva crítica, as narrativas culinárias majoritárias do século XX. Por fim, graças a essa dupla releitura, traçaremos com Dória alguns modelos e paradigmas da culinária brasileira, mais próximos das “entranhas” deste país: sua realidade concreta e invisibilizada.

1. A busca de uma “independência” gastronômica: a construção de paradigmas culinários

Em uma nação como o Brasil, fruto de uma complexa história de colonização, surge uma questão fundamental: “A formação culinária da nação é apenas uma coleção de ingredientes arranjados segundo a lógica da cozinha ocidental ou, ao contrário, fruto de uma *fusão verdadeira*, criando algo original?” (DÓRIA, 2009, p. 66). A existência de uma originalidade na cozinha de um país é algo verificável. Tal verificação pressupõe uma capacidade crítica para identificar e analisar uma ordem interna às práticas culinárias compartilhadas por uma população, que formam um “sistema”:

O “sistema culinário” aponta para uma conjunção de práticas e saberes codificados, uma lógica de apropriação da natureza que é partilhada por pessoas em vários tempos e lugares, que reconhecem uma “sintaxe”, domínios de concordância, um vocabulário e regras combinatórias,

¹ Neste estudo, centraremos a nossa atenção em três de suas obras: *Estrelas no céu da boca. Escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2010 (2ª ed.), um primeiro ensaio mais intuitivo, que o autor atribui à sua fase ingênua (mas que traz intuições importantes, que serão desenvolvidas posteriormente); *A culinária materialista. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Senac, 2009, onde Dória estrutura ainda mais seu pensamento em torno da materialidade do fazer culinário; e *Formação da culinária brasileira. Escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014, uma ampliação do método do livro anterior, agora aplicado à história gastronômica brasileira.

expressas através de práticas de trabalho (receitas), tudo de um modo irreduzível a outros sistemas de conhecimento (DÓRIA, 2010, p. 87).²

Os intelectuais de um jovem país advindo de uma história de colonização não poderiam deixar de lado essa dimensão tão importante na constituição da identidade de um povo, dada a relação direta entre as cozinhas e as “fronteiras” culturais das comunidades humanas (inclusive dentro de um mesmo país) (DÓRIA, 2014, p. 32). Mas uma identidade compartilhada por um grupo humano não corresponde a um dado da natureza nem a algo fixo: “essa identidade unificada que se constrói para além da diversidade é algo que também tem uma história” (DÓRIA, 2009, p. 66) – uma história que precisa sempre ser revisitada, recontada e reelaborada. Para compreendermos melhor a identidade do Brasil comestível, vejamos algumas etapas de sua história culinária.

1.1. Uma pré-modernidade gastronômica: a globalização colonial

Por mais de três séculos (do séc. XV ao início do séc. XIX), as terras e os povos que constituirão as bases do Brasil contemporâneo viveram uma época de conflitos internos e externos, exploração e expansão territorial: este foi o período colonial. É possível falar de um desenvolvimento gastronômico nessa época? Dória considera que o desenvolvimento de uma gastronomia propriamente dita pressupõe dois ingredientes fundamentais: a liberdade e, ligada a ela, a possibilidade de criação. Com base nisso, ele julga que “nem sempre a liberdade de criação esteve presente em nossa história e, por tal motivo, o colonialismo foi um terreno limitado para a construção gastronômica” (DÓRIA, 2014, p. 20). No entanto, é óbvio que três séculos de colonização deixarão marcas indeléveis na história culinária deste país.

Do ponto de vista gastronômico, o fenômeno mais importante deste período está ligado a uma espécie de globalização e aclimação dos ingredientes. Segundo Dória, os colonizadores ibéricos “foram, acima de tudo, integradores culinários” (DÓRIA, 2014, p. 49-50)³, colocando a Europa em contato com os novos mundos comestíveis da Ásia, África e América. As colônias – o Brasil, entre outras – eram locais de teste, verificação da adaptabilidade dos ingredientes e produção em larga escala. Foi assim que os portugueses se tornaram “grandes difusores das novidades do mundo colonial, entrecruzando influências, disseminando e aclimatando frutos e ervas de vários continentes” (DÓRIA, 2010, p. 218).

Como em qualquer acesso a algo novo, a compreensão desses novos mundos comestíveis foi feita por meio de comparações, mais ou menos justas. Eis dois exemplos. O primeiro corresponde à descrição do abacaxi, feita por Gabriel Soares de Sousa, em seu *Tratado Descritivo do Brasil*, de 1587. Como apresentar esta novidade alimentar aos habitantes do Velho Mundo? Dória relata: “tal e qual na construção imaginária do rinoceronte de Durer, cidra, alcachofra, erva-babosa, melão e laranja fornecem o

² Os *sistemas culinários* correspondem às diversas cozinhas que compõem um mesmo *sistema alimentar*. Os sistemas alimentares (como os do Ocidente, da China e da Índia) “correspondem ao conjunto de solução de vida de uma população para resolver os problemas da nutrição, sempre considerando as possibilidades que o ambiente dispõe e as ideias dessa população sobre a incorporação, que podem se formar em outros domínios da cultura, como a religião. Eles variam, em grandes linhas, de civilização a civilização, e essas diferenças contam muito quando observamos a alimentação de cada uma” (DÓRIA, 2009, p. 46).

³ A partir das pesquisas de Câmara Cascudo, Paulo Cavalcante e Gil Felipe, Dória apresenta uma longa lista de espécies aclimatadas ao Brasil. Ver CÂMARA CASCUDO, L. *História da alimentação no Brasil* (1967). Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1983; CAVALCANTE, P. B. *Frutas comestíveis da Amazônia*. Belém: Museu Paranaense Emílio Goeldi, 1996; FELIPPE, G. *Grãos e sementes*. São Paulo: Senac, 2007.

repertório que dá conta do desenho conceitual da fruta” (DÓRIA, 2010, p. 217). O segundo exemplo diz respeito ao significado do termo amendoim:

Como a língua, a culinária viaja com os conquistadores. Nos novos mundos, a substituição de matérias-primas originais, longe de ser a fonte primeira das inovações corresponde à teimosa persistência do gosto primitivo. Como exemplo, o amendoim não seria outra coisa senão uma “pequena amêndoa”, não obstante a etimologia forçar a interpretação tupinizante (DÓRIA, 2010, p. 217).

Esses dois exemplos ajudam-nos a recordar o tipo de aventura e desafios culinários vividos naquela época que deu origem à nossa: “A um mundo que vai se tecendo por analogias soma-se, porém, o encanto pelo novo” (DÓRIA, 2010, p. 217). Os navegadores, portanto, já haviam tido acesso a sabores, formas e aromas que antes desconheciam, mas dispunham somente de palavras antigas para descrever essa nova experiência. Com a ajuda de seus relatos analógicos, eles tentam encurtar a distância, esperando o momento em que seus compatriotas poderiam ver, cheirar e provar por si mesmos esses novos frutos.

No que diz respeito às técnicas culinárias do início da colonização, o modo português de cozinhar ainda era marcado por uma grande simplicidade: o uso reduzido de utensílios, o tempero moderado, a valorização dos molhos ácidos, o uso do forno romano (DÓRIA, 2014, p. 52-53)⁴. O pão servia de “suporte” para acompanhar caldos e sopas. Segundo pesquisas atuais, esse tipo de “cozinha de potaria” não se limitava ao contexto europeu. Dória afirma: “É muito provável que entre os séculos XVI e XVIII as culinárias africanas e europeias aqui aportadas fossem mais próximas do que se imagina da matriz indígena pré-existente” (DÓRIA, 2014, p. 18). Teríamos aqui um possível ponto de encontro?

1.2. Um desejo de modernidade: entre mediações e dualidades

Os anos que se seguiram à independência do país representaram um importante momento de transição entre o período colonial e o período republicano moderno. A ex-colônia – que se tornou o Império do Brasil – ainda era governada por monarcas portugueses ou de origem portuguesa. Foi no período imperial que surgiu o primeiro livro de receitas dirigido ao público brasileiro: *Cozinheiro nacional*. Este livro é muito revelador, apesar de seu interesse limitado para o conhecimento da história culinária do Brasil. Segundo Dória,

Cozinheiro nacional não é uma síntese do que se come pelo Brasil oitocentista, mas, sim, o que a sua elite *quer comer* como construção da nacionalidade, mantendo-se, ao mesmo tempo, fiel ao modo de vida europeizado (DÓRIA, 2009, p. 69).

A que nos referimos quando falamos de estilo de vida europeu? O fenômeno gastronômico global mais importante desse período corresponde ao surgimento e à difusão da cozinha francesa, pois “depois do período napoleônico o mundo todo passou comer ‘à francesa’” (DÓRIA, 2014, p. 26). Ainda que a cozinha francesa já tivesse uma

⁴ Dória faz referência a um artigo da linguista brasileira Celina Abbade. Ver ABBADE, C. M. S. “Notícias sobre o léxico relativo a três campos lexicais do primeiro manuscrito da cozinha portuguesa: ‘Livro de cozinha da infanta d. Maria’”. *Revista Philologus*, Ano 4, n. 11. Disponível em <http://www.filologia.org.br/revista/11/05.pdf>. Acesso em 15 dez. 2022.

certa influência na culinária portuguesa, só no século XIX, a partir da corte imperial, ela exerceria uma influência direta na nova nação que se formava. Dória destaca uma nova tensão que surge nesse momento da história culinária do Brasil:

O importante é reter que Portugal (...) foi também a instância cultural que nos conectou com o fenômeno culinário mais importante do século XIX: o afrancesamento da cozinha e dos hábitos à mesa, ainda que, por caminhos próprios, os brasileiros tenham mirado Paris diretamente, dispensando a mediação metropolitana – e com a mesma inveja que o faziam as elites portuguesas (DÓRIA, 2014, p. 57).

Podemos observar um fenômeno novo, revelador de uma dinâmica presente em certos processos de independência e autonomização: ao querer se distanciar da influência de suas congêneres em Portugal, as elites brasileiras da época, ainda que de origem majoritariamente portuguesa, agem por uma espécie de mimetismo. Escolhem um caminho de modernização semelhante ao das elites portuguesas, mas recusam seu antigo papel mediador. Isso forjou nas elites do novo país uma certa unificação culinária: “especialmente na corte e nas casas-grandes, a cozinha se afrancesou, propiciando a unificação das preferências das elites nacionais” (DÓRIA, 2014, p. 143)⁵. No entanto, esta unificação provocou outra diferenciação, desta vez interna ao país, entre as cozinhas locais e a cozinha das elites: paulatinamente essas elites “se afastaram em parte do comer regional, estabelecendo a dualidade de ementas que caracteriza a culinária brasileira do séc. XIX até hoje” (DÓRIA, 2014, p. 143). Além disso, nas classes populares deste país, algumas feridas sociais, que estão longe de serem curadas, já estavam bem abertas: a fome, a desnutrição e as doenças endêmicas (DÓRIA, 2014, p. 41). Ontem como hoje, esta situação dramática e durável impede que todos tenham acesso a uma verdadeira fruição gastronômica.

Este breve relato da história culinária pré-moderna do Brasil e de sua transição para a modernidade gastronômica evidencia um processo de ocidentalização das cozinhas desenvolvidas nesta nova nação (semelhante a outras nações do continente americano). Este processo seguiu um duplo movimento:

Nossa lenta e inexorável assimilação na culinária ocidental, na exata medida em que o mundo todo passou a utilizar os ingredientes americanos (...), e os americanos, por sua vez, assimilaram a culinária mundial, transacionando-a com os elementos autóctones (DÓRIA, 2014, p. 18).

1.3. Um conflito entre modernidades: uma cozinha mestiça ou várias cozinhas confederadas?

No final do século XIX, a proclamação da República iniciou uma nova etapa na vida política, social e gastronômica do país. O desejo de romper com a tradição imperial recente e de integrar, de uma forma diferente, a herança colonial ganha força em boa parte das elites brasileiras, especialmente aquelas que aderem ao chamado movimento “modernista”:

⁵ Dória está aqui em diálogo com a pesquisa da antropóloga brasileira Paula Pinto e Silva. Ver PINTO E SILVA, P. *Papagaio cozido com arroz: livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX*. São Paulo, 2007. Tese (Doutorado em Antropologia), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP.

Durante as três primeiras décadas do século XX, quando se define no país com maior clareza o “ideário nacional” moderno, procura-se incorporar numa única matriz os traços culturais dos vencedores e vencidos da empreitada colonial. Índios, negros e brancos, dirá o modernismo, formam o *melting pot* da nacionalidade (DÓRIA, 2010, p. 215).

Assim, o processo de construção e criação política e simbólica do Brasil avança: “Contraopondo-se à ideia de império unitário, os modernistas criaram a imagem de uma diversidade de origem para o Brasil” (DÓRIA, 2009, p. 68). Porém, obviamente, criar uma unidade nacional a partir de uma origem tríplice não seria fácil. A figura conceitual escolhida foi a que parecia mais capaz de conciliar unidade e diversidade na identidade desse novo povo: a mestiçagem. Essa mistura de etnias, então, “passou a ser vista como um aspecto positivo e original da vida no Brasil” (DÓRIA, 2014, p. 182).

Nesse contexto, a feijoada começa a ganhar, no discurso culinário, o *status* de prato patrimonial brasileiro por excelência, uma vez que reúne em sua composição elementos das três matrizes culturais da nova nação. A antiguidade e a historicidade desta origem tríplice não são, contudo, evidentes. Dória cita o estudo do jornalista brasileiro Renato Pompeu: “a feijoada pode nos aparecer como totalidade, como unidade idêntica a si mesma; no entanto, ela pode nos aparecer também como reunião casual de coisas disparatadas” (DÓRIA, 2014, p. 181)⁶. Mas é historicamente certo que, a partir da década de 1920, os modernistas conseguiram fazer dela “um signo de brasilidade” (DÓRIA, 2014, p. 181). Nosso gastrônomo afirma: “A feijoada é, para nós, uma espécie de hino nacional comestível” (DÓRIA, 2009, p. 66). No entanto, ele alerta os pesquisadores da gastronomia:

Compreender esse longo processo de fixação simbólica da feijoada é fundamental para quem se dedica à gastronomia no Brasil: até que ponto um prato como esse, identificado como modelo de celebração, não funciona como um biombo a esconder “outra” culinária brasileira? (DÓRIA, 2014, p. 183).

Esse princípio de mestiçagem a partir de um tripé cultural será a base dos estudos de um dos maiores pesquisadores da alimentação brasileira do século XX: Luís da Câmara Cascudo. Em seu estudo enciclopédico *História da Alimentação no Brasil*, ele considera que a formação de um “gosto” comum e de uma culinária nacional ocorreu no país entre os séculos XVI e XVIII (DÓRIA, 2014, p. 17). Sua pesquisa parte dos dois princípios acima identificados: de um lado, as três etnias matriciais do Brasil e, de outro, uma dualidade entre a cultura popular e a cultura “oficial”. Dória comenta a respeito desta obra:

Acreditava no dualismo cultural em todos os povos: a cultura oficial, letrada, e a “cultura popular, aberta apenas à transmissão oral”. O primeiro volume da obra, dedicado aos cardápios indígena, africano e à “ementa portuguesa”, além de compilar textos, conta com a vantagem da sua atenção ao mundo ágrafo, materializada na coleta de reminiscências de ex-escravos, de coronéis, de sua mãe e tias, tudo para determinar como no Brasil se elaboraram “certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos” (DÓRIA, 2010, p. 204).

⁶ Para o texto original, ver POMPEU, R. *A dialética da feijoada*. São Paulo: Vértice, 1986, p. 18.

A obra de Câmara Cascudo leva seu leitor a um passeio pela história da culinária do Brasil, a partir dos povos formadores de sua nacionalidade. Seu objetivo é “demonstrar o ecletismo da cozinha brasileira e como ela se unificou, constituindo o ‘núcleo duro’ do que chamamos ‘gosto brasileiro’” (DÓRIA, 2010, p. 204). A ideia modernista de uma nação surgida da fusão de três etnias matriciais orientou o seu pensamento, o que coloca um problema para a investigação gastronômica: “o monumento que ele criou materializou uma ideia de nação que se expressa à mesa, uma síntese que muitas vezes despreza a diversidade empírica em prol da unidade simbólica” (DÓRIA, 2010, p. 208-209).

Um pesquisador das artes culinárias guiado pelo desejo – ou mesmo pelo imperativo – de afirmar a unidade de um conjunto complexo pode deixar de lado elementos empíricos óbvios, que são identificados quando o objetivo da pesquisa passa a ser propriamente *gastronômico*. De todo modo, Dória aprecia duas grandes qualidades da análise de Câmara Cascudo: seu culturalismo que se interessa pelo popular, mesmo sem elaboração científica (DÓRIA, 2010, p. 204), e a consideração provavelmente pioneira no Brasil da arte culinária como expressão de “um sistema, incrustado na cultura, que confere sentido aos modos de fazer, interagir e simbolizar afetos ao comer” (DÓRIA, 2010, p. 206).

A diversidade étnica de origem e a solução da miscigenação não foram a única resposta moderna para a constituição desta nação. Outras interpretações sobre a formação do país surgiram nesse mesmo período. Segundo Dória:

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. As cozinhas regionais emergiram como tema a partir de 1920, e de maneira mais forte no Nordeste (DÓRIA, 2014, p. 147).

Em vez da definição de um prato patrimonial único, o regionalismo culinário apoiará a ideia de pratos típicos por região e, posteriormente, por Estado Confederado (DÓRIA, 2014, p. 158). Não devemos diminuir a importância das cozinhas regionais, pois tocamos aqui em “realidades simbólicas que em boa medida orientam nossa relação com a comida, determinando parte do apreço que temos por ela” (DÓRIA, 2014, p. 139). Assim, enquanto o *Manifesto Antropófago* (1928), escrito por Oswald de Andrade, celebrava a mestiçagem brasileira, o *Manifesto Regionalista* (1926), escrito por Gilberto Freyre, exaltava as cozinhas regionais (DÓRIA, 2014, p. 36). Dória transcreve uma apreciação de Paula Pinto e Silva, em um estudo acadêmico sobre a cozinha brasileira. Segundo ela, Gilberto Freyre teria sido o primeiro intelectual a tomar consciência de algo fundamental para o futuro gastronômico do país:

Um país como o Brasil, que possuía uma cozinha pluriforme (por seu território imenso, suas diversas regiões, climas e povos diferentes), precisava de um estudo sociológico de peso, que desse conta das variações da culinária e dos hábitos alimentares (DÓRIA, 2010, p. 208).⁷

Naquela época, as ciências brasileiras ainda não estavam maduras para caminhar nessa direção. De todo modo, o surgimento da ideia de “região”, graças ao federalismo da República Velha, destacou outra dimensão inegável do processo de formação da nação brasileira e de sua culinária: “a contradição e o conflito permanente com essa ‘unidade’,

⁷ Para o texto original, ver PINTO E SILVA, P. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005, p. 141.

cujo fundamento era a desigualdade do poder das diferentes oligarquias estaduais” (DÓRIA, 2014, p. 151). Tanto o discurso de uma cozinha nacional mestiça quanto o das cozinhas regionais não davam conta da complexidade da situação culinária brasileira.

Dória volta a chamar a atenção dos pesquisadores da gastronomia brasileira para uma diferença fundamental, que está na base desses dois tipos de discurso: enquanto os conceitos e práticas da chamada cozinha brasileira nos unificam à mesa, os das cozinhas regionais nos separam, apesar de sermos todos brasileiros” (DÓRIA, 2014, p. 139-140). Seriam essas propostas modernas, então, as únicas possíveis?

2. A narrativa gastronômica brasileira: uma abordagem crítica dos mitos fundadores

O que buscamos com nossos discursos gastronômicos? As histórias que acabamos de apresentar revelam, obviamente, características e conflitos presentes na realidade brasileira. Nenhum estudo gastronômico poderia negar esse tripé cultural à base da formação do país, nem as particularidades de cada região desse imenso território. Mas essas histórias também *escondem* elementos importantes da história brasileira. Seus “esquecimentos” se baseiam no mesmo motivo: não são discursos culinários desenvolvidos para fins gastronômicos. O que eles estavam procurando?

2.1. Do interesse nacional ao interesse gastronômico: rumo a uma unidade culinária real

Num momento importante para o futuro desta nova nação, seus intelectuais tinham, sobretudo, um objetivo político e simbólico: a *criação* de uma unidade – moderna – que não existia em períodos anteriores. Para Dória, a arte culinária precisa buscar uma história engajada com o presente, descobrindo o caminho percorrido pela criatividade do povo brasileiro, ou seja, “a gastronomia que [esta criatividade] formou ao longo do tempo, gerando esta cozinha inzoneira da qual, de alguma forma, nos orgulhamos” (DÓRIA, 2014, p. 20).

Para caminhar nessa direção, precisamos nos desvencilhar de alguns preconceitos profundamente enraizados no imaginário comum – dentro e fora do país. Segundo nosso gastrônomo:

Comungamos uma ideia sólida e simples de nação: um imenso território, uma unidade linguística, uma bandeira, um hino, uma seleção de futebol e um prato – a feijoada. Se olharmos para trás, veremos que tudo isso foi construído em pouco mais de um século, o que não é nada comparado aos milênios que sedimentaram a China e a Índia (DÓRIA, 2009, p. 66).

Em relação à unidade nacional e aos seus dois modelos concorrentes, é importante reconhecer que “o que era um novo arranjo da sociedade revestiu-se de um colorido tradicional, como se o novo organismo político tivesse raízes milenares” (DÓRIA, 2009, p. 68)⁸. Os intelectuais da primeira metade do século XX não estavam preocupados em explorar a realidade do Brasil, mas sim em construir uma ideia de nação, que “se nutre mais das versões do que propriamente dos fatos” (DÓRIA, 2014, p. 40). Dória não hesita em classificar esses discursos que acabamos de apresentar como “mitos”. Ele afirma: “Assemelha-se à elaboração de um mito, que se torna efetivo graças às adesões com que

⁸ Dória se refere aqui à ideia de inventar tradições, cara a Eric Hobsbawm. Ver HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (org.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

conta, pouco importando, em sua elaboração, a emergência da consciência crítica” (DÓRIA, 2014, p. 40-41).

O passado recente do Brasil produziu, assim, suas narrativas fundadoras – e nós devemos ouvi-las. Mas Dória critica aqueles que, tendo o desejo de “redescobrir” o Brasil comestível, apenas repetem e reforçam as incoerências desses discursos:

Ao tomar essa representação tradicional sem qualquer consideração sobre o seu significado político, sem observar o que os brasileiros realmente comem ou sem se ocupar de um levantamento das matérias-primas fornecidas pela natureza mas pouco ou nada incorporadas na referida ementa, o que fazem tais “neodescobridores” do Brasil é repisar estereótipos, reforçar preconceitos e, claro, 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).

Os cozinheiros e cozinheiras do Brasil precisariam, portanto, revisitar as alegrias e tristezas da história real de sua cozinha, com vistas a identificar e criar outras narrativas que apontassem para outra unidade: aquela que essa mesma história tornou possível.

2.2. *Para além da mestiçagem culinária: interromper o empobrecimento das tradições*

Um movimento culinário recente pode nos ajudar a refletir sobre os problemas envolvidos na concepção de uma “cozinha mestiça”: é a “cozinha de fusão”. Esse movimento se desenvolveu principalmente no final dos anos 90, quando alguns *chefs* propuseram, nos Estados Unidos, uma espécie de mistura indo-francesa: “vários *chefs* passaram a utilizar ingredientes da cozinha indiana sem respeitar as tradições e a filosofia correspondentes” (DÓRIA, 2010, p. 91). A busca dos cozinheiros era clara: encontrar e oferecer experiências culinárias inusitadas, utilizando ingredientes pouco conhecidos da culinária ocidental, principalmente vindos da Ásia.

No entanto, de acordo com Arthur Lubow, então crítico gastronômico do New York Times, “o modismo contribuiu para o empobrecimento da cozinha indiana” (DÓRIA, 2010, p. 91)⁹. Por que ele diz isso? Os *chefs* eram movidos por uma vontade incontável de inovar, mas não tinham conhecimento suficiente da Índia, “assassinando” assim “as ricas e diferenciadas cozinhas do Kerala, de Bengala e do Punjab” (DÓRIA, 2010, p. 91). É claro que o projeto desses *chefs* não pretendia replicar os pratos dessas cozinhas, o que atenua a força da crítica de Lubow. Mas Dória tira daí uma lição gastronômica mais ampla:

A *fusion* partiu do equívoco de que as técnicas do Oriente e do Ocidente podiam ser ignoradas ou misturadas numa espécie de esperanto culinário, projetando a cozinha como um espaço desregrado. Por isso não pôde prosperar: é uma linha de investigação avessa à formação de um “sistema” (DÓRIA, 2010, p. 234).

Segundo o nosso gastrônomo, assim como não se fundem dois sistemas linguísticos, é impossível 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). Se isso for verdade,

⁹ Para o texto original, ver LUBOW, A. “Lo, the poor Indian. A food critic views the Americanization of subcontinental cuisine with some regret”. *Slate Magazine* (Jan. 1998). Disponível em <http://www.slate.com/id/3529>. Acesso em 15 dez. 2022.

surge uma questão para o pensamento gastronômico brasileiro: “como explicar então a ideia de formação de algo como a cozinha nacional brasileira, como fruto da fusão das culinárias indígena, negra e ibérica?” (DÓRIA, 2009, p. 63).

Para Dória, essa ideia de miscigenação culinária, ou seja, uma “mistura entre ingredientes e técnicas de diferentes procedências, que se materializaria num cardápio partilhado pelos brasileiros” (DÓRIA, 2014, p. 23), é uma visão excessivamente simplista de uma história muito mais complexa. Para encontrar a “expressão” da novidade surgida no Brasil, os intelectuais e artistas brasileiros que forjaram esse conceito, na passagem do séc. XIX para o séc. XX, não consideraram suficientemente dois grandes problemas desse “mito” fundador.

O primeiro problema do mito da miscigenação reside na omissão de uma hierarquia real e de uma história de opressão, ou seja, no silêncio quanto ao poder de seleção que o colonizador tinha sobre o colonizado. Ao colocar no mesmo nível em nosso patrimônio culinário o que vem dos indígenas, dos negros e dos brancos ibéricos, a ideia de mestiçagem culinária “esconde como foi dramático e desigual o processo histórico” (DÓRIA, 2014, p. 44). O segundo problema dessa construção de uma imagem culinária nacional advém da redução de realidades amplas e diversificadas a dois rótulos gerais: “indígena” e “negro” (DÓRIA, 2009, p. 67)¹⁰.

Assim, este mito, em vez de reunir e recuperar o que já estava muito enfraquecido, contribuiu para acelerar a perda das tradições culinárias, deixando de lado elementos fundamentais desta história comum. É por isso que, para Dória, esta forma de construir uma identidade culinária nacional “além de reunir, suprime muita coisa. Trata-se mais de um filtro que de um acumulador” (DÓRIA, 2009, p. 67). Porém, se essa história foi criada e tão amplamente integrada ao imaginário dos brasileiros, é porque correspondeu a uma demanda real do momento histórico em que foi elaborada. Então, qual foi o benefício social significado por tal mito?

O nosso gastrônomo julga que a história de uma mestiçagem culinária foi “a pacificação histórica de um processo violento, dramático, que destruiu as unidades culturais iniciais, cuja integridade, porém, o recurso à mitologização preservou no plano simbólico” (DÓRIA, 2014, p. 45). Nessa mitologia culinária brasileira, cada “vencido” do passado colonial foi integrado de forma diferente: notamos a atribuição de um papel bastante passivo aos grupos indígenas – considerados sobretudo como fornecedores de matérias-primas e, possivelmente, de algumas técnicas simples de cultivo e preparo (DÓRIA, 2014, p. 66) – e um papel bastante ativo para grupos de negros – considerados os grandes cozinheiros das casas grandes, estando assim na origem do lado intrigante e engenhoso da cozinha feita no Brasil (DÓRIA, 2014, p. 67).

Isso nos ajuda a compreender a força simbólica da *feijoada* como prato nacional, mesmo quando as estatísticas mostram que esse prato não é o mais executado no território nacional, nem está no cotidiano das pessoas, nem nos feriados importantes (DÓRIA, 2009, p. 69). Dória propõe uma interpretação para o papel “metonímico” deste prato:

Pode-se, assim, imaginar o quanto a feijoada, elevada à alta posição de prato nacional por excelência, como uma verdadeira comunhão à mesa, representou um alívio da tensão cultural criada pela escravidão que

¹⁰ Em outro estudo, Dória precisa que a ideia de miscigenação culinária representa “uma extrema simplificação e supressão de diversidade. Apesar do efeito devastador da colonização sobre as populações indígenas, centenas de línguas e etnias sobreviventes serão todas achatadas numa só categoria: ‘índio’. Com os negros não será distinto, pois as diferenças entre bantos e sudaneses, por exemplo, tão expressivas sob vários aspectos, serão igualmente niveladas. O próprio elemento branco é idealizado na figura do colonizador ibérico, ignorando-se no *melting pot* as populações de outras origens que então já haviam se estabelecido em território brasileiro” (DÓRIA, 2010, p. 215).

dificultava a determinação de um lugar social para os ex-cativos. Uma vez restritos à cozinha, ou celebrados num prato comido por todos indistintamente, através da cor preta do feijão, eles estariam, definitiva e metonimicamente, integrados ao corpo nacional (DÓRIA, 2014, p. 48-49).

Para ser mais preciso, as histórias veiculadas em torno da feijoada não negam totalmente a opressão negra, mas a apresentam de forma romântica. É exaltado que os escravos conseguiram fazer um prato muito nutritivo e saboroso com os piores pedaços reservados para eles. Diante desse tipo de consideração, Dória protesta: “Piores pedaços?! Bem entendido: numa visão aristocrática, um ponto de vista que se apoia no lombo e no pernil do porco (...)” (DÓRIA, 2009, p. 69). De qualquer forma, essa narrativa surge logo após a abolição da escravatura (no final do séc. XIX), num momento em que a maioria dos negros fica à margem do novo projeto de país, mais urbano e industrial. Paralelamente, outras histórias culinárias, como a de Manuel Querino, começam a apresentar o negro “como ‘colonizador’, isto é, como elemento civilizador, criando e promovendo a arte culinária” (DÓRIA, 2010, p. 225).

Em sua reflexão, Dória oferece uma releitura crítica da história culinária do Brasil, tentando reverter a força redutora do mito da miscigenação, a fim de identificar novas possibilidades de interpretação gastronômica. Ele revisita a história gastronômica da colonização de Portugal, ao mesmo tempo que atenua o poder seletivo do colonizador¹¹. No que diz respeito à gastronomia ligada aos povos africanos, nosso autor chama a atenção dos gastrônomos para a evolução de sua ação culinária criativa. Ao serem gradualmente colocados em situação de liberdade social e religiosa, tornou-se possível um vínculo afetivo entre pessoas de diferentes grupos (DÓRIA, 2014, p. 75). Quanto à alimentação dos indígenas, ele insistirá sobretudo nas variações dos dois complexos culinários latino-americanos: aquele em torno da mandioca (ligado aos povos de origem tupi, habitantes da Amazônia e do litoral brasileiro) e aquele em torno do milho (relacionado com os povos dos Andes, que penetraram no oeste e sul do Brasil) (DÓRIA, 2010, p. 210).

Embora tenha revisitado a história culinária das três tradições que estão na base da narrativa da miscigenação – sobretudo para demonstrar a sua diversidade ignorada –, Dória critica uma abordagem gastronômica centrada na busca da distinção das origens. Por um lado, é praticamente impossível identificar de onde vêm os caldos e sopas brasileiros, já que as diversas tradições, assim como suas variações, preparam pratos com esse tipo de técnica (DÓRIA, 2014, p. 57). Por outro lado, é preciso aceitar e integrar as alterações históricas que trouxeram um prato ao seu estado atual. O gastrônomo julga que, na busca pelas origens culinárias, “raramente admitimos que possa já ter sido suficientemente mastigado pelo tempo, até o ponto de as marcas originais terem sido digeridas” (DÓRIA, 2014, p. 34).

Em suas conclusões, Dória não ignora a importância e a força que teve esse mito no momento de sua elaboração. O autor reconhece que ele “criou liames entre coisas que antes eram separadas, de modo a instituir um sentido único de pertencimento suficiente para seguirmos adiante na história sem nos destruirmos” (DÓRIA, 2014, p. 43). Aliás, se voltarmos ao presente gastronômico, podemos, com Dória, ouvir a provocação lançada pelo movimento da cozinha de fusão. Um movimento que, apesar da resistência da crítica especializada, conquistou certo respeito do público:

¹¹ Ele afirma: “Talvez (...) seja mais adequado dizermos que as influências portuguesas, longe de representar o purismo das referências metropolitanas, eram diluídas no gosto da terra do qual participavam todos – dominadores e dominados –, de forma desejada ou a contragosto” (DÓRIA, 2014, p. 55).

Num mundo onde a pantofagia é celebrada como aventura crítica, a questão não é de nacionalismo culinário. Ao contrário, a dimensão imediatamente universal é dada pelo fato de que a *fusion cuisine* tem ocupado um espaço respeitável de uns cinco anos para cá e nos lança, ao menos como metáfora, um desafio: uma fusão com a nossa própria singularidade, do nosso *superego* culinário afrancesado com o nosso *id* tropical... (DÓRIA, 2010, p. 93).

2.3. Para além do regionalismo rígido: compreender a porosidade das fronteiras

A consideração de um tripé étnico na prática e na reflexão culinária do Brasil ajuda a compreender a situação atual das cozinhas do país e permite avançar no desenvolvimento de uma gastronomia nacional. Da mesma forma, nenhum pesquisador da culinária brasileira pode negar a diversidade de gostos regionais. No entanto, definir essas fronteiras regionais e as características históricas de seu desenvolvimento ainda é uma tarefa difícil (DÓRIA, 2014, p. 149). Dória aponta dois problemas na concepção de “cozinha regional” desenvolvida ao lado da narrativa da mestiçagem culinária. O primeiro corresponde à construção de barreiras culturais quase intransponíveis, mesmo quando elas não importam realmente no conjunto da vida das pessoas. O segundo problema denuncia o descompasso entre a caracterização culinária de uma região e a prática alimentar efetiva de uma população (DÓRIA, 2009, p. 75).

Como considerar seriamente a mudança de hábitos alimentares causada pelo deslocamento de pessoas e pela comunicação de tradições? Uma prática alimentar como a do churrasco – sempre atrelada pelo imaginário regionalista aos gaúchos – já é, há décadas, um hábito nacional generalizado (DÓRIA, 2014, p. 20). Outro exemplo diz respeito à possibilidade de manter preferências pessoais, relativas à sua região de origem, enquanto se mora em outra: é possível ser nordestino em São Paulo ou gaúcho em Rondônia, pois o aparato alimentar ‘viaja’ com as migrações internas (...)” (DÓRIA, 2009, p. 92).

Para apresentar as incoerências de uma reflexão culinária regionalista muito ligada à divisão sociopolítica do Brasil, Dória revisita a história da expansão territorial do país. Aos poucos, ele nos ajuda a ver a diferença entre uma culinária e um paladar desenvolvidos em um contexto urbano-litorâneo e aqueles do interior do país, especialmente nas áreas chamadas de “sertão” (DÓRIA, 2014, p. 86). Estas últimas, identificadas antes com o Nordeste, na obra literária de Euclides da Cunha, foram descritas de forma mais ampla – e poética – pelo romancista Guimarães Rosa como: “lugar que carece de cerca” (DÓRIA, 2014, p. 78). Marcado pela agricultura de subsistência e pela economia pecuária, o sertão é descrito por Dória como “um Brasil que não se sente à mesa” (DÓRIA, 2014, p. 78).

Dória se interessa pelos vários ciclos econômicos brasileiros (em torno da cana-de-açúcar, da mineração, do café, da borracha etc.) e pela cozinha praticada nas regiões que absorvem “a mão de obra excedente de homens livres e pobres, os mesmos que ‘sobravam’ nos territórios após o encerramento de dado ciclo econômico” (DÓRIA, 2014, p. 79). Muitas vezes essas pessoas livres e pobres, em busca do necessário para viver, mantinham certa distância em relação à autoridade colonial (DÓRIA, 2014, p. 82). Um anônimo, citado por Dória, diz sobre eles: “Obscurecendo-se as ideias que tinham principiado, familiarizavam-se com as dos índios, adotaram os seus costumes, e reduziram-se a viver quase à maneira dos mesmos índios” (DÓRIA, 2014, p. 82).

Como eles estavam envolvidos na criação de gado, leite e carne eram produtos importantes em sua dieta. A alimentação dos sertanejos incluirá também carne de caça e pequenos animais de origem europeia. Além disso, “legumes” são introduzidos na sua

prática alimentar: feijão, milho, mandioca e cana-de-açúcar. As três épocas mais felizes do ano acompanhavam o ciclo da colheita: a do milho verde, a da farinha de mandioca e a da moagem da cana (DÓRIA, 2014, p. 84). Não sendo normalmente os proprietários da casa – podendo assim abandonar as terras cultivadas a qualquer momento –, alguns dedicam-se à criação de pequenos animais e ao cultivo de legumes com um ciclo mais curto. Dória refere-se à cozinha destas regiões nos seguintes termos:

Distante do cadinho africano e da fartura que se construiu como imagem sedutora da alimentação litorânea, sua cozinha é tida como coisa de gente pobre, de vida simples, mas, na verdade, é portadora de uma tradição que, ainda hoje, mantém referências fortes do mundo ibérico (DÓRIA, 2014, p. 86).

O principal desafio gastronômico desta viagem culinária de Dória é o seguinte: “tudo isso dispõe à nossa mesa um Brasil diante do qual a sociedade culta e letrada jamais se propôs a sentar para celebrações” (DÓRIA, 2014, p. 87). Isso nos remete a um paradoxo brasileiro: por um lado, quando falamos de cozinhas regionais, nós nos referimos sobretudo às cozinhas populares; por outro, existe um preconceito das elites – mesmo regionais – em relação aos pratos elaborados por essas cozinhas. Outro risco do discurso regionalista, muito presente hoje no movimento gastronômico, é o de passar de um nacionalismo culinário – reconhecidamente imaginário – para um localismo extremo, sem a consciência do vínculo com uma história mais ampla (DÓRIA, 2014, p. 140).

Assim, um movimento regionalista verdadeiro e bem-sucedido deveria buscar evitar a perda de um patrimônio único – e não a acelerar por meio de discursos e práticas reducionistas:

Parece anacrônico que se queira construir um discurso amplo sobre o regional e o local a partir das estratégias de resgate, quando não se sabe o que a cozinha brasileira é e muito menos o que *persiste* ou o que se *perdeu* ou está em vias de se perder (DÓRIA, 2009, p. 93).

3. A busca por novos paradigmas unificadores: três exemplos

Graças a dois fenômenos, o Brasil vive um momento favorável à busca de novos paradigmas capazes de unificar a diversidade culinária do país: de um lado, vivemos um momento de “identidade nacional claudicante” (DÓRIA, 2009, p. 92); por outro lado, a culinária brasileira, não possuindo o “vigor” das cozinhas francesa e italiana, ainda é “uma cozinha em construção, longe de ter atingido seu acabamento” (DÓRIA, 2014, p. 11). Esse “acabamento” não é sinônimo de fixação, mas a expressão de uma maturidade desejável. Ele depende de um verdadeiro esforço coletivo que nos leve a “revirmos as tradições, observarmos as cozinhas populares, experimentarmos técnicas e combinações de ingredientes que possam se firmar e generalizar” (DÓRIA, 2014, p. 11). Isso seria um ganho significativo para a qualidade de vida e para a gastronomia do país. Diante desse desafio, surge uma questão maior, segundo Dória:

[Neste mundo globalizado] há lugar para uma gastronomia que possa ser reivindicada como “brasileira”? A própria noção de gastronomia foi muito prejudicada entre nós pela dominância do enfoque histórico e antropológico sobre os hábitos de comer – diretriz claramente estabelecida em obras consagradas como as de Câmara Cascudo e Gilberto Freire. Apesar do valor inegável desses pioneiros, é hora de ir além deles – das suas fontes e dos seus propósitos – para redescobrir

um Brasil culinário que sirva à gastronomia mais do que ao nacionalismo. Matérias-primas, modos de fazer, superando regionalismos estabelecidos por parâmetros extra-gastronômicos, poderão dar um vigoroso impulso à nossa presença na cena mundial (DÓRIA, 2010, p. 201).

Diante da pergunta “o que é a culinária brasileira?”, um cozinheiro é obrigado a fazer um desvio ao enumerar alguns pratos. Segundo Dória, a razão é relativamente simples: “Falta-nos o conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos rememorados, obrigando-nos, assim, a esse exercício de exemplificação” (DÓRIA, 2014, p. 17). É, pois, tempo de propor novos conceitos, novos sistemas de classificação, sabendo que uns são mais úteis que outros. Nosso gastrônomo sugere que deixemos de lado os sistemas excessivamente arqueológicos – que, no caso brasileiro, caíram em uma mitologia redutora –, pois “é quase da ordem do mistério o modo como se formaram os sistemas culinários” (DÓRIA, 2014, p. 32).

O caminho proposto por Dória privilegia a perspectiva dos ingredientes, das práticas e técnicas culinárias atuais e do *terroir*. Além disso, ele distingue entre um exercício de classificação que busca uma semelhança externa e outro que procura uma unidade interna – este segundo é o modelo que ele deseja seguir (DÓRIA, 2014, p. 117). Por fim, o gastrônomo brasileiro não busca apenas um critério capaz de aproximar práticas alimentares e diferentes pratos (o que evidencia a unidade de um modelo), mas também se interessa por um jogo de oposição no interior desse modelo (evidenciando sua diversidade interna) (DÓRIA, 2014, p. 117). Com base nisso, nós veremos, aqui, três modelos de classificação propostos por sua reflexão gastronômica.

3.1. Um modelo binário de manipulação de ingredientes: secos e molhados

Denominação de tradição portuguesa, “secos e molhados” era o nome dado aos grandes mercados de alimentos das antigas cidades brasileiras. Essa distinção já estabelece um princípio organizador que corresponde a alguns elementos importantes da prática culinária atual no Brasil, ao mesmo tempo em que faz alusão à sua constituição histórica. Com efeito, a cozinha urbana contemporânea traz os traços de dois tipos de sociedades mais antigas: uma sedentária, de tipo rural; outra ligada aos conquistadores, responsáveis pela constante expansão das fronteiras (DÓRIA, 2014, p. 123).

Em relação com esses dois tipos de organização social, desenvolvem-se duas modalidades culinárias: uma cozinha de pratos “secos”, facilmente transportáveis em tempos de caça e conquista; e uma cozinha de pratos “molhados”, preparados para consumo em situações de estabilidade (DÓRIA, 2014, p. 124). A esta matriz corresponde também uma distinção – ligada às culturas indígenas – entre uma farinha seca (conhecida como “farinha de guerra”) e outra “molhada” (conhecida como “farinha fresca”), podendo a primeira ser armazenada durante mais tempo (DÓRIA, 2014, p. 125).

Este mesmo princípio é identificado na preparação da carne e do peixe: quando frescos, são utilizados em pratos de consumo imediato; quando secos, defumados ou desidratados, são guardados como sobras para outras ocasiões mais oportunas (DÓRIA, 2014, p. 126-127). Este princípio de classificação, portanto, presta atenção ao papel da água na dieta, bem como aos processos culinários de desidratação e reidratação (DÓRIA, 2014, p. 127-128).

Esse modelo não é, obviamente, uma peculiaridade brasileira. Dória revisita a história do desenvolvimento dos pães no Ocidente (com fermento e sem fermento, e até a invenção das massas pelos judeus expulsos da Península Ibérica) e seu consumo com diversos caldos e sopas. Assim como o pão pode ser considerado um eixo histórico da

culinária europeia (sendo o “suporte” das sopas), as preparações à base de farinha de milho e de mandioca poderiam revelar o fio condutor de um princípio explicativo da culinária brasileira (DÓRIA, 2014, p. 120-122).

Partindo desse princípio, Dória oferece uma linha classificatória de vários pratos à base de milho ou mandioca: ele faz uma gradação da mistura entre a farinha e a água, indo do mais “seco” ao mais “molhado” (DÓRIA, 2014, p. 134). Esse modelo teria a vantagem de ajudar os cozinheiros a ver uma unidade em um conjunto muito grande de pratos, abrindo a possibilidade de inovação. Talvez essa visibilização também possa encorajar a promoção de certas preparações culinárias boas e simples, não suficientemente consideradas pela gastronomia brasileira atual.

3.2. Um modelo pluricêntrico dos biomas: as “manchas” regionais

Outro modelo busca a unidade dentro de uma determinada região. No entanto, não se trata de seguir a divisão sociopolítica da culinária brasileira por Estados Confederados (proposta ligada à indústria do turismo), mas sim de adotar um novo cardápio organizado a partir de ingredientes e produtos típicos (DÓRIA, 2014, p. 93). Esta organização é inspirada na definição de *terroirs* culinários. Mas, no Brasil, devemos considerar tanto o processo pré-colombiano de difusão da mandioca e do milho quanto a globalização da economia alimentar (a integração e a aclimação de ingredientes de outras regiões do mundo) desde o período colonial.

Dória cita o exemplo das diversas preparações culinárias de um fruto – o pequi – cujo uso é associado no imaginário turístico ao estado de Goiás. Porém, não é preciso fazer extensas pesquisas para perceber que seu consumo ultrapassa as fronteiras do estado: ele também é muito utilizado em regiões de Minas Gerais, Bahia, Pará e na região do Cariri (DÓRIA, 2014, p. 166-167). Para desenvolver esse modelo, Dória indica que é preciso avançar nas pesquisas em duas áreas específicas: por um lado, fazer o inventário do potencial alimentar dos três principais biomas do Brasil – Amazônia, Cerrado e Mata Atlântica –; por outro lado, compreender melhor as práticas e costumes alimentares de diferentes espaços socioculturais – os quilombos, os territórios indígenas, as comunidades mestiças, as regiões de antiga colonização ou de especialização produtiva (DÓRIA, 2014, p. 110).

À espera de novas pesquisas, o gastrônomo arrisca uma primeira classificação possível, em torno de “manchas” regionais, ou seja, regiões com fronteiras menos rígidas e mais porosas: a cozinha amazônica; a cozinha costeira; a cozinha baiana; a cozinha do sertão setentrional; a cozinha do sertão meridional (indo até o Centro-Oeste); a cozinha caipira (DÓRIA, 2014, p. 94-95). Este modelo é mais explorador do que classificador: a sua vantagem reside na possibilidade de examinar uma maior diversidade de ingredientes por região e as técnicas nas várias comunidades. Mas a integração dessas “manchas” culinárias num todo maior – a cozinha nacional – continua a ser um desafio.

3.3. O modelo ternário de um prato nacional: a mistura do arroz com o feijão

Os dois modelos anteriores ajudam-nos a ver melhor tanto a unidade culinária – onde a diversidade de pratos poderia parecer caótica – quanto a diversidade culinária – onde uma concepção sociopolítica de unidade territorial pareceria achatar a riqueza das cozinhas locais. No último modelo, Dória segue outro caminho, explorando um quase “silêncio” e uma “invisibilidade” no discurso culinário brasileiro (DÓRIA, 2014, p. 174). Trata-se da mistura “arroz com feijão”, base da alimentação da grande maioria dos brasileiros, em todas as regiões do país. Ele considera que “o discurso-silêncio sobre esse

marcador é ele mesmo expressivo” (DÓRIA, 2014, p. 188). Ao classificar este prato como um “alimento invisível” para a gastronomia – um alimento cotidiano, como todas as variedades familiares não comercializadas –, ele se questiona:

E qual é o papel do invisível em culinária senão exatamente permitir situar os que partilham uma mesma tradição diante dos demais como sendo portadores de uma identidade que absolutamente não pode ser posta em questão, como é a tradição familiar? (DÓRIA, 2014, p. 188).

Dória considera a mistura de arroz com feijão o prato nacional por excelência, aquele em que “se expressa a variante brasileira do sistema alimentar ocidental, ou seja, o próprio sistema culinário do país” (DÓRIA, 2014, p. 170). A difusão do arroz no Brasil foi tardia (século XVIII), principalmente após a chegada da corte real portuguesa ao Rio de Janeiro. Mas ele já se destacava pela “cozinha de santo”, ligada ao candomblé, religião de matriz africana. Sendo o arroz um “suporte” – como o pão das matrizes culinárias europeias – nosso gastrônomo centra a sua atenção analítica no feijão, cuja importância atravessa todos os períodos da história do país (DÓRIA, 2014, p. 171-172).

No Brasil, existem várias espécies de feijão: algumas de origem indígena (como o chamado “feijão comum”), outras de origem asiática (como o feijão de corda), outras ainda de origem africana (por exemplo, o feijão andu) (DÓRIA, 2014, p. 174). Os preparos variam em uma gradação que vai do “feijão magro” ao “feijão gordo”, culminando na feijoada. As variedades preferidas de feijão, que diferem de uma região para outra, também foram disseminadas por meio de migrações internas (DÓRIA, 2014, p. 177).

A indiscutível aceitação deste produto no território nacional e suas diferentes formas de preparo levam Dória a se perguntar: “O que os pratos com feijões variados nos dizem sobre o Brasil?” (DÓRIA, 2014, p. 178). Sua hipótese é a seguinte: a universalização do feijão no território nacional se deve a um uso que integra as particularidades regionais, bem como as tradições e os gostos familiares. Com efeito, “não há um só feijão, nacionalmente uniforme, que seja buscado e utilizado em todo o país” (DÓRIA, 2014, p. 184). Esse produto “universal” permite uma variação quase infinita, pois “se o feijão varia regionalmente, ele varia mais ainda na casa das famílias de qualquer região” (DÓRIA, 2014, p. 185).

Na cozinha popular, o discurso em torno de uma preparação à base de feijão não se centra na sua espécie, mas sobretudo na forma de temperá-la. Cabe ao gastrônomo formular a pergunta: “Como se explica que o principal atributo identificado no feijão preparado deixe de ser sua variedade botânica e se desloque para o tempero a ele acrescentado?” (DÓRIA, 2014, p. 185). Para Dória, ainda que o consumo de feijão seja universal no Brasil – o que, portanto, vincula simbolicamente os brasileiros à comunidade nacional da qual fazem parte –, a enorme variedade de preparações produz um efeito curioso: “só existe para mim o ‘meu feijão’ e ele está ligado, pelo tempero acrescentado, a meu mundo subjetivo” (DÓRIA, 2014, p. 185).

A forma de temperar, revelando o que há de mais idiossincrático numa pessoa e num agregado familiar, torna-se uma marca de identidade: “combinando-se assim a cozinha doméstica com a cozinha regional e nacional pela mediação que é o ato de temperar o que é de uso mais geral” (DÓRIA, 2014, p. 186). Além disso, uma importante passagem concreta e simbólica ocorre nessa combinação: “Ao puramente ‘nutritivo’, o lar acrescenta o prazer” (DÓRIA, 2014, p. 186). A força deste prato assentaria, pois, na sua capacidade de ser um marcador cultural múltiplo: ele “é o elemento culinário que articula o país (*patria*), a região ou a localidade (*locus*) e a família (*domus*), num sistema de aproximações e afastamentos complementares” (DÓRIA, 2014, p. 187).

O interesse deste modelo analítico reside na identificação de um elemento culinário que permite integrar o desejo de uma unidade e uma diversidade nacionais, evidenciando este interessante jogo de *proximidade* e *distanciamento*. Por isso, após apresentar os dados históricos e suas análises, Dória conclui:

O feijão é a expressão mais clara do patrimônio culinário brasileiro e de sua dinâmica: uma coisa que possui uma qualidade gustativa indiscutível e indiscutida, justamente porque todos os que dele partilham matizam a uniformidade pela adoção de cores, formatos variados e modos de fazer (DÓRIA, 2014, p. 188-189).

* * *

Chegamos ao fim desta nossa viagem “gastronômica” às entranhas da história e da cultura brasileiras. Carlos Alberto Dória nos ajudou a revisitar os relatos, os mitos fundadores e sua relação com a experiência concreta da culinária brasileira. Passando com ele de um discurso culinário baseado numa utopia político-nacionalista para outro centrado numa utopia propriamente gastronômica, vimos surgir outras narrativas possíveis: narrativas que não eliminam os elementos corretos dos discursos precedentes, mas os integram em uma reflexão mais ampla e mais próxima da realidade. Esta reflexão mais madura já é capaz de levar em consideração e integrar os elementos dolorosos e dramáticos da história deste país, bem como a diversidade de soluções de vida desenvolvidas por suas classes populares. Incentivar a realização de novas pesquisas empíricas revela uma postura epistemológica: essas novas narrativas culinárias estão de fato à espera de serem superadas, sem as quais não poderíamos colher os frutos da história de um povo que ainda não revelou todas as suas potencialidades gastronômicas. As entranhas brasileiras ainda têm muito a dizer, para quem se põe a escutá-las com atenção e reverência.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

ABBADE, C. M. S. “Notícias sobre o léxico relativo a três campos lexicais do primeiro manuscrito da cozinha portuguesa: ‘Livro de cozinha da infanta d. Maria’”. *Revista Philologus*, Ano 4, n. 11. Disponível em <http://www.filologia.org.br/revista/11/05.pdf>. Acesso em 15 dez. 2022.

CÂMARA CASCUDO, L. *História da alimentação no Brasil* (1967). Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1983.

CAVALCANTE, P. B. *Frutas comestíveis da Amazônia*. Belém: Museu Paranaense Emílio Goeldi, 1996.

DÓRIA, C. A. *Estrelas no céu da boca. Escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2010 (2ª ed.).

DÓRIA, C. A. *A culinária materialista. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Senac, 2009.

DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira. Escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FELIPPE, G. *Grãos e sementes*. São Paulo: Senac, 2007.

HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (org.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

LUBOW, A. “Lo, the poor Indian. A food critic views the Americanization of subcontinental cuisine with some regret”. *Slate Magazine* (Jan. 1998). Disponível em <http://www.slate.com/id/3529>. Acesso em 15 dez. 2022.

PINTO E SILVA, P. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Senac, 2005.

PINTO E SILVA, P. *Papagaio cozido com arroz: livros de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX*. São Paulo, 2007. Tese (Doutorado em Antropologia), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP.

POMPEU, R. *A dialética da feijoada*. São Paulo: Vértice, 1986.