

**Uma cozinha brasileira?
Contribuições da perspectiva antropológica para o fortalecimento do
turismo gastronômico**

DOI: 10.2436/20.8070.01.216

Cecília Vieira Pereira das Neves

Mestre em Memória Social pela
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Brasil.
E-mail: ceneves7@hotmail.com

Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Doutora em Antropologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil.
Professora da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Brasil.
E-mail: m_amali@hotmail.com

Resumo

O artigo apresenta discussão envolvendo a relação entre identidade nacional e cozinha brasileira objetivando desconstruir a noção de que a gastronomia brasileira possa ser definida a partir de uma identidade hegemônica. Em tal proposta, defende-se a noção de cozinhas brasileira, na qual o plural aplicado ao termo cozinha engloba a diversidade de saberes, modos de fazer e conhecimentos particulares que configuram identidades de distintos grupos culturais e expressam um amplo sistema culinário. O processo de argumentação exposto apoiou-se no referencial teórico da Antropologia, utilizando o método histórico aplicado a análise das fontes bibliográficas aqui interpretadas enquanto construção de uma narrativa cujos aspectos simbólicos serão refutados em prol da demonstração de que, para fins de valorização do Turismo Gastronômico, a noção de cozinhas brasileira oferece maior potencialidade na diversificação de produtos no âmbito desse segmento da atividade turística.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico. Antropologia. Autores.

1 INTRODUÇÃO

De acordo com Gonçalves (2004) todas as sociedades ou culturas humanas elaboram formas de distinção entre a fome e o paladar; sendo as regras culturais e não as necessidades biológicas, responsáveis pela elaboração de sistemas alimentares. A fome, enquanto necessidade fisiológica é satisfeita com qualquer tipo de alimento e o

paladar estaria associado a formas específicas de preparação, apresentação e consumo dos alimentos e, neste contexto, os grupos sociais se distinguem entre si. Na fronteira entre natureza e cultura, a alimentação, ao ser percebida como um ato cultural, envolve uma série de valores e significados em decorrência de processos de escolhas, classificações e representações sociais sobre tais processos. A partir do exposto, é possível pensar a alimentação como um sistema simbólico.

Mintz destacou que

[...] Dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estrangeiro como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos e como nos sentimos em relação à comida. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos [...] (2001, p. 31).

Direcionando a observação do autor para o campo do fenômeno e da atividade turística, é possível notar o valor atribuído à alimentação, sendo ele reunido em estudos do segmento turístico denominados turismo gastronômico.

No âmbito da comercialização de produtos turísticos, a estratégia da segmentação de mercado é amplamente utilizada para atrair públicos consumidores diversos. Long (2018) esclarece que o que hoje se manifesta como segmento denominado turismo gastronômico começou a ser reconhecido a partir dos anos de 1990 quando a culinária ganha destaque como atração e principal motivação de viagens, sendo posteriormente definido pela Organização Mundial do Turismo das Nações Unidas (*United Nations World Tourism Organization - UNWTO*) como “viagens voltadas de forma parcial ou total para experimentar a culinária local ou realizar atividades relacionadas à gastronomia” (p. 317). Desde então, ainda segundo Long (2018), o turismo gastronômico firmou-se como elemento importante da economia global, pois o potencial da alimentação foi percebido como atração e destino que vai além do simples consumo em restaurantes, tendo em vista que o olhar do turista também se estende para a produção dos alimentos, sua preparação e a representação desses alimentos no âmbito dos grupos culturais. Neste processo de reconfiguração do olhar, outros produtos turísticos foram sendo construídos, como por exemplo: rotas e circuitos; festivais gastronômicos; aulas e demonstrações culinárias; exposições e feiras alimentares.

Em esfera nacional, o Ministério do Turismo Brasileiro (Mtur) iniciou no mês de junho de 2021 um mapeamento sobre Turismo Gastronômico, objetivando a construção e promoção de um calendário de atividades desse segmento; ação que segue tendência mundial pontuada pela Organização Mundial do Turismo (OMT), cujos dados revelam que a

gastronomia é o terceiro maior impulsionador de viagens no mundo. No Brasil, a **gastronomia** movimentou cerca de R\$ 250 bilhões por ano, sendo um dos itens mais bem avaliados por estrangeiros em visita ao Brasil, pois oito em cada 10 turistas internacionais aprovaram a gastronomia brasileira em 2019 [...] (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2021, [n.p.]).

Para além do aspecto econômico, Gimenes (2006) destacou os desdobramentos, no âmbito da atividade turística, da patrimonialização de modos de fazer e saberes

relacionados à alimentação, como o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Espírito Santo) e o Ofício das baianas do acarajé (Bahia), oficialmente tombados pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Nessa linha de reflexão, Ferreira e Oliveira (2019) demonstraram, através de estudos de caso com pequenos agricultores e caixaras, como a gastronomia tem sido utilizada enquanto recurso de fortalecimento e visibilidade identitárias através do turismo. Em tais iniciativas chama a atenção o fato de as mesmas partirem destes grupos e não de uma política pública de turismo.

A associação entre modos de fazer e saberes relacionados à alimentação reafirma a potencialidade do turismo gastronômico favorecer a visibilidade e o fortalecimento de modos de vida e as práticas alimentares de distintos grupos culturais; assim sendo, por ser um atrativo que está diretamente relacionado à expressão cultural dos grupos sociais, a perspectiva antropológica torna-se relevante no aporte teórico da alimentação para fins de desenvolvimento do turismo gastronômico, na perspectiva aqui apresentada.

Enquanto sistema simbólico, convencionou-se denominar como “cozinha brasileira” uma representação cultural atrelada à determinada concepção de identidade e memória nacional. Entretanto, quando esse debate se desdobra em reflexão sobre as potencialidades do turismo gastronômico, a diversidade cultural brasileira sugere-nos a possibilidade de repensar a noção de cozinha brasileira. Assim sendo, busca-se demonstrar que há *cozinhas* e não uma *cozinha brasileira*. Tal questão parece-nos relevante, na medida em que a atividade turística requer a formatação de produtos turísticos gastronômicos capazes de atender as especificidades de um mercado competitivo e inerente à sua própria diversidade cultural.

Com este propósito, analisaremos a relação entre antropologia, alimentação e turismo através do referencial teórico selecionado para essa argumentação, demonstraremos as representações sociais/culturais que configuram uma identidade nacional e, por fim, discutiremos os impactos destas sobre a noção de cozinha brasileira para defender que, no âmbito da atividade turística, a diversidade das cozinhas sustenta a profusão de produtos turísticos de base gastronômica, além de contribuir para que sistemas culinários sejam visibilizados por grupos culturais detentores de tais saberes e práticas.

2. REFERENCIAL TEÓRICO: ANTROPOLOGIA, ALIMENTAÇÃO E TURISMO

Vulgarmente, os manuais de Antropologia iniciam suas explicações acerca da trajetória da referida disciplina recorrendo a etimologia da palavra. Dessa forma, esclarecem que o termo Antropologia é formado por dois substantivos de origem grega: *anthopos* = homem e *logos* = estudo ou razão. Reunidos, o termo equivaleria ao “estudo do homem” ou “lógica do homem”. Em perspectiva científica, a Antropologia está inserida no âmbito das Ciências Humanas ou Sociais, subdividindo-se em subdisciplinas entre as quais, para os limites deste trabalho, interessa-nos a Antropologia Cultural.

A denominada Antropologia Cultural reflete um amplo debate relativo à oposição entre “natureza” e “cultura”. Tal discussão remete-se a um período do percurso do pensamento filosófico e científico em que tais noções orientavam explicações que defendiam que alguns seres humanos viveriam em um “estado natural” e outros, em “estado de cultura”. A crítica antropológica a essa explicação assenta-se no entendimento de que cultura é a “natureza humana”, argumento que implica em considerar que todos os seres humanos inseridos em grupo social classificam experiências, as codificam simbolicamente e transmitem tais processos culturais.

Cabe destacar que em tal perspectiva, sociedade e cultura não são sinônimos, pois operam de forma diferente. Sociedade abrange o conjunto de indivíduos em situações comuns de existência, como instituições e categorias sociais e, em tais condições de existência, as sociedades produzem padrões de relações que as particularizam. O conjunto dessas relações particulariza, comuns a determinado grupo social, que gera o sentimento de pertencimento, uma mesma visão de mundo, constituídas através de uma memória partilhada por seus membros; aspectos que reunidos são capazes de evidenciar uma identidade cultural fruto de uma construção que revela o “nós e os outros”, configuram a cultura em conceito antropológico e, mais especificamente, no âmbito da Antropologia Cultural (LAPLANTINE, 2012).

Woortmann e Cavignac (2016) destacam que a alimentação é um tema de destaque na Antropologia por reunir expressões da cultura manifestada em todos os grupos culturais e de forma cotidiana, condição que revela seu caráter universal e particular. Para além do atendimento da necessidade biológica de nutrição do corpo, as autoras sublinham que,

[...] antes de tudo, é um ato social e cultural alicerçado em significados que agrega pessoas, ritma o cotidiano, marca os momentos festivos, requer conhecimentos técnicos para a preparação das receitas e cuidados para a manipulação e o cozimento dos alimentos (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2016, p. 10).

As formas de extração, coleta e produção de matérias-primas objetivando a transformação dessas em “comidas” abarca uma rica diversidade, pois as inúmeras possibilidades de formas de preparo, no uso de ingredientes, nas técnicas de corte e cozimento revelam que tais processos resultam sistemas culinários que no âmbito dos estudos antropológicos, são interpretados como marcadores de diferenças culturais. Desta forma,

[...] Comer e beber são atos sociais que produzem modelos identitários contrastados, revelam desigualdades ou reforçam laços sociais; implicam uma reciprocidade quase imediata de bens, favores, obrigações. Envolvem aspectos morais, religiosos, econômicos e sociais expressos em contextos diferentes. A comida e a bebida estão presentes nos momentos de efervescência social (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2016, p. 11).

De acordo com a autoras supracitadas, os estudos antropológicos sobre a alimentação ganharam relevância e estimulam pesquisas de vários antropólogos; entretanto, a interlocução interdisciplinar ainda se apresenta restrita aos diálogos com as áreas da Nutrição, História, Gastronomia e Economia. Tal constatação chama a atenção quando consideramos o turismo enquanto atividade e fenômeno social, pois em ambas as vertentes, a cultura em conceito antropológico é de fundamental relevância para a formatação de produtos turísticos, assim como para elaboração de políticas públicas subsidiadas pelo conhecimento produzido no campo do turismo.

Tribe (1997) afirma que a área do turismo é composta por dois tipos de saberes: o saber que busca o que é uma coisa e a esse o autor denomina como proposicional; e o outro, considerado pelo autor como processual, que se preocupa em saber como uma coisa é feita. Nessa linha de raciocínio, o autor retoma o conceito de disciplina e de campo de estudos, esclarecendo que disciplina é uma forma de estudar e produzir

conhecimento, dotada de conceitos, teorias e métodos de pesquisa próprios, enquanto um campo de estudos é um objeto a ser estudado e cuja natureza se constitui por várias disciplinas, que são convocadas a pesquisar tal campo de estudos, pois estes se configuram em fenômenos complexos, tal como o turismo. Com base em tal reflexão, o autor conclui que o turismo é um campo de estudos passível de ser apoiado por distintas disciplinas ou tipos de conhecimento que agreguem ao esclarecimento de seu funcionamento.

Pelo exposto, uma contribuição para os estudos voltados para o segmento denominado Turismo Gastronômico, cuja relevância econômica e social foi apresentada anteriormente, não deve desconsiderar o referencial teórico da Antropologia pois, sob tal perspectiva, o entendimento das dinâmicas culturais servem de base para o aprimoramento da oferta turística com base gastronômica, para formatação de produtos que atendam de forma sustentável visitantes e visitados, para o subsídio de políticas voltadas para o setor, para a visibilidade de práticas e modos de fazer passíveis de salvaguarda através do reconhecimento conferido pelo processo de patrimonialização, entre outras questões.

3. PERCURSO METODOLÓGICO

Em termos metodológicos, registra-se que o trabalho aqui apresentado é fruto de pesquisa realizada no curso de mestrado da primeira autora, cujo percurso de construção da dissertação valeu-se de pesquisa bibliográfica, pesquisa documental e entrevistas. Para fins da proposta deste artigo, utilizamos os dados coletados no âmbito da pesquisa bibliográfica apoiando-nos em Oliveira (2007), que define essa etapa de pesquisa como uma modalidade de estudo e análise de documentos de domínio científico tais como livros, periódicos, enciclopédias, ensaios críticos, dicionários e artigos científicos. Como característica diferenciadora, a autora pontua que é um tipo de “estudo direto em fontes científicas, sem precisar recorrer diretamente aos fatos/fenômenos da realidade empírica” (p. 69).

A pesquisa bibliográfica realizada para a dissertação de mestrado, foi então trabalhada nos moldes de revisão sistemática, ou seja, tipo de investigação científica onde, através de uma análise crítica da literatura, testam-se hipóteses com o objetivo de avaliar criticamente o material coletado e sintetizar resultados de distintos estudos primários. Este empreendimento metodológico, conjugado com pesquisa documental e as entrevistas, ainda no momento que antecedeu a redação da dissertação, conduziu a questão que buscamos responder.

Desta forma, frisamos que os resultados apresentados e analisados neste trabalho não incidem sobre uma revisão de literatura e sim, no método histórico que consiste em investigar eventos do passado a fim de compreender os modos de vida do presente, que só podem ser explicados a partir da reconstrução da cultura e da observação das mudanças ocorridas ao longo do tempo. Neste caso, os “eventos do passado” estão manifestados no conjunto de obras analisadas na próxima sessão e cujos conteúdos expressam uma construção social acerca da identidade nacional. Nessa linha de raciocínio, considerando a perspectiva antropológica de cultura, será demonstrado na próxima sessão como as noções de cozinha brasileira estão entrelaçadas a uma noção de identidade cultural brasileira que não expressa a particularidade de grupos culturais distintos entre si.

Este percurso metodológico conduziu-nos a apreensão dos sentidos e significados atribuídos à alimentação enquanto prática cultural passível de identificação

através de sistemas culinários que particularizam grupos culturais, facultando assim uma possibilidade de aproveitamento turístico, em que tais grupos possam se beneficiar da atividade turística visibilizando seus valores culturais, seus saberes e conhecimentos.

4. RESULTADOS E ANÁLISE

4.1. Memória coletiva, memória nacional, identidade nacional

Para entendermos a construção do que poderíamos chamar de cozinha brasileira, se faz necessário voltar nosso olhar ao passado e, mesmo que resumidamente, perceber como o entendimento do que é “ser brasileiro” foi se modificando ao longo do tempo sob o olhar dos intelectuais brasileiros.

Para abordar a questão da identidade nacional brasileira e seus desdobramentos ao longo do final do século XIX até os anos 1980, utilizamos o cientista social Renato Ortiz. A escolha pelo autor se deu pelo modo como Ortiz traz uma reflexão histórica nas Ciências Sociais. Ao entender a identidade como uma construção simbólica, que nesse caso se faz em relação à nação, o autor buscou compreender como, em momentos históricos distintos, essa construção simbólica se fez sem discutir a autenticidade da identidade nacional, formando, assim, um consenso sobre a trajetória desta discussão.

Conforme Ortiz (2017), os intelectuais brasileiros se veem às voltas com a necessidade de explicar o atraso do Brasil e, para complementar a teoria do evolucionismo, encontram as noções de meio e raça, que definiram o quadro interpretativo da realidade brasileira nesse período (final do século XIX, início do século XX). Nesse momento, a ideia de mestiçagem é abordada como uma questão de raça e não de cultura,

Em 1933, Gilberto Freyre publica seu livro *Casa Grande e Senzala*, retomando uma problemática intelectual do final do século XIX. Ortiz (2017) nos diz que Freyre se volta para o culturalismo de Franz Boas, permitindo uma transformação negativa do mestiço em algo positivo, definindo assim alguns limites para uma identidade buscada por muito tempo entre os intelectuais.

O mito das três raças torna-se então plausível e pode-se atualizar como ritual. A ideologia da mestiçagem, que estava aprisionada nas ambiguidades das teorias racistas, ao ser reelaborada pode difundir-se socialmente e se tornar senso comum, ritualmente celebrado nas relações do cotidiano, ou nos grandes eventos como o carnaval e o futebol. O que era mestiço torna-se nacional (ORTIZ, 2017, p. 41).

Apesar da construção da mestiçagem como unidade nacional, Freyre faz uma defesa do regionalismo e de suas características “tradicionais” em oposição às mudanças ocorridas no Sul do país com a industrialização. As oposições tradição/modernidade sempre estão presentes nos debates entre preservação e desenvolvimento, por vezes centrais nas discussões sobre símbolos e valores. Com a Revolução de 1930 e a chegada de Getúlio Vargas ao poder, onde se buscava a modernização do país e assim uma transformação cultural significativa, outra perspectiva se apresenta. O Estado Novo era contra a ideia de regionalismo, trabalhando sempre em direção ao pensamento da unidade nacional.

Segundo Ortiz (2017) já nos anos 1950, através do ISEB (Instituto Superior de Estudos Brasileiros), a cultura é vista de outra forma que não culturalista. Ela é pensada

como um projeto social, um “vir a ser”, indicando e influenciando as discussões sobre cultura em movimentos como o Movimento de Cultura Popular e o Centro Popular de Cultura da União Nacional dos Estudantes (CPC/UNE). O pensamento centrou-se nos conceitos de alienação, colonialismo e situação colonial, discutindo a dominação cultural na forma de imperialismo, o desenvolvimentismo presente. No início dos anos 1960, as discussões em torno das categorias povo e nação, nacional e popular, trouxeram para o debate a “autêntica” cultura popular, apresentada e produzida por intelectuais.

O fim do ISEB, fruto da mudança do regime político do país em 1964, com o golpe militar, coincide com o período em que o Estado passa a ser um elemento definidor da problemática cultural. Junto a isso, os intelectuais tradicionais entendiam que o patrimônio cultural nacional precisava ser conservado e protegido frente às tendências de descaracterização ocorridas pelo avanço da cultura de massas obtida através dos avanços técnicos.

Dessa forma, a ideologia de Segurança Nacional, que vem no bojo do golpe, elabora o conceito de Integração Nacional que entende a cultura de forma funcional, levando mais uma vez a ideia de união nacional. É nesse momento que tanto o empresariado quando o próprio Estado busca o desenvolvimento da cultura de massa com a popularização do rádio e, posteriormente, da televisão. O regime militar busca os intelectuais tradicionais e traz de volta a noção de mestiçagem como unidade, como superação de conflitos, como uma noção de cultura nacional; buscando, assim, a construção de uma pretensa harmonia na história do Brasil (ORTIZ, 2017). Contra isso, o sociólogo Florestan Fernandes critica a ideia de *democracia racial* pois, embora a ideia fosse muito difundida e aceita, ele entendia que ela escondia os preconceitos étnicos e raciais no Brasil.

O desejo de abertura crescente nos anos 1980 possibilitou a valorização da cultura das metrópoles mundiais. Essa valorização engavetou novamente a ideia de brasilidade, retornando mais uma vez nos anos 1990 que, conforme Prysthon (2002), vai ser marcado pelos princípios de “recuperação”, de “reciclagem”, de “retomada” da tradição, da história e do já-visto em oposição ao gosto pelo estrangeiro, pelo cosmopolitismo tradicional. Nos anos 2000, com Gilberto Gil à frente do Ministério da Cultura, foi criada uma rede de novos interlocutores através dos seminários “Cultura para todos”, inaugurando um sistema de escuta pública que englobava ecretários de cultura municipais e estaduais, artistas e produtores e investidores privados e estatais e fundações. O Programa Cultura Viva, criado em 2004, tendo como base os Pontos de Cultura, presentes em todos os estados do País, demonstra, conforme estudo feito pelo IPEA, a existência no Brasil de movimentos sociais e culturais expressivos.

Há espaços alternativos, mercados culturais localizados e dinamismos que em nada se assemelham as das grandes indústrias culturais. Essa dinâmica cultural passou a ser reconhecida nas políticas culturais brasileiras de forma significativa nos últimos anos e o Programa Arte, Cultura e cidadania – Cultura Viva teve importante papel no reconhecimento do Brasil profundo (IPEA, 2011, p. 19).

Em todos esses períodos da história brasileira, percebemos os intelectuais brasileiros como mediadores dedicados, cada um a seu modo e com seu olhar, a interpretar o Brasil e, por vezes, participando dessa construção junto aos governos. O que fica evidente com esse breve levantamento histórico é que é cíclico o movimento,

ora de valorização, ora de negação da tradição/modernidade, tal qual a valorização ora da diversidade, ora da universalidade. O que percebemos também é a ideia de cultura popular como pluralidade de manifestações.

As manifestações populares correspondem à memória coletiva de grupos sociais distintos que as comportam, relacionadas às vivências desses diferentes grupos sociais. Já a memória nacional está ligada à história e às ideologias que, lançadas sobre a sociedade, visam uma uniformidade. Sendo construções simbólicas, tanto a memória nacional quanto a identidade nacional fazem desaparecer as diferenças existentes nas culturas populares, homogeneizando uma narrativa ideológica (ORTIZ, 2017).

Nossa relação com a comida, necessidade básica diária para a manutenção da vida, é também resultado de todo esse desenrolar cultural. Segundo Sidney Mintz, depois da língua, a comida é o vínculo mais resistente entre o indivíduo e sua cultura. O comportamento relativo à comida está diretamente ligado ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos (MINTZ, 2001). No âmbito da alimentação, dentre os elementos selecionados para representar a identidade nacional, está a feijoada como símbolo das três raças formadoras do povo brasileiro: o feijão como contribuição africana; a farinha de mandioca dos indígenas; e a carne do porco trazido pelos portugueses.

Mesmo não existindo uma só definição para a cozinha brasileira, a questão da miscigenação é central quando se trata do desenvolvimento de pesquisas sobre a mesma. Nessa perspectiva que privilegia a “raça” ou “etnia” na formação de uma cozinha, a transferência da miscigenação para a alimentação é vista por Maciel (2001) como uma das formas de pensar e representar uma identidade, um olhar especialmente importante no Brasil. Porém, não único, tendo em vista que a cozinha de um povo não pode ser reduzida a uma lista de ingredientes, nem a métodos e combinações cristalizados no tempo. Ela é um projeto coletivo que está em constante transformação justamente pelo caráter dinâmico imposto pelos distintos grupos culturais que conformam uma nação atribuem a uma rede de significados que, entrelaçados à memória do grupo, conferem os contornos equivalentes a marcadores identitários.

Montanari (2013) traz uma importante observação a respeito das questões de identidade e troca, muitas vezes lembradas quando falamos de cultura alimentar. O autor diz que essa abordagem vem frequentemente entendida como se o confronto entre diversas identidades e as trocas advindas desses confrontos, fossem um empecilho à proteção e à defesa das identidades e do patrimônio cultural. Segundo Montanari:

[...] a história é costumeiramente evocada como lugar de produção das “origens”, de “raízes” mais ou menos míticas às quais se faz referência para a conservação da própria identidade. Mas a história nos mostra exatamente o contrário: que as identidades culturais não são realidades metafísicas (o “espírito dos povos”) nem estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas (2013, p. 184)

Tanto Maciel quanto Montanari nos trazem a ideia de que as identidades culturais não são estanques, mas estão em constantes modificações e sofrem adaptações. A comida está ligada diretamente ao entendimento de quem somos e a nossa identidade e, conseqüentemente, sofre as mesmas adaptações e modificações. Dentro dessa

contextualização, apresentaremos no próximo tópico estudos sobre a alimentação no Brasil e o entendimento a respeito do que chamam de cozinha brasileira

4.2. Autores que falam sobre cozinha brasileira. Ontem e hoje.

Nascido na cidade de Natal, Rio Grande do Norte, em 1898, Luís da Câmara Cascudo foi historiador, antropólogo, advogado e jornalista. Tinha orgulho em dizer que passou toda a sua vida em Natal, definindo-se como um “provinciano”. Foi pesquisador incansável das manifestações culturais brasileiras. Gonçalves (2004) distingue a obra de Cascudo por sua inserção na realidade da cultura popular, pois para o autor, Cascudo não escreve “sobre”, mas “a partir” da própria cultura popular.

Dentro de sua extensa obra está o livro *História da Alimentação no Brasil* (1967). Para Cascudo, a alimentação não se refere puramente a uma necessidade fisiológica, mas também a uma necessidade psicológica que engloba memória pessoal e coletiva, tendo como foco não somente o alimento em si, mas seu preparo, o modo de consumo e as referências identitárias ligadas ao ritual da refeição (CORÇÃO, 2014).

Ligado a Mário de Andrade, Cascudo se viu conectado ao pensamento do movimento modernista, cuja busca pela unidade brasileira, pelo que seria a identidade brasileira através do gosto popular e suas raízes, se fazia necessária já que a elite naquele momento era fortemente influenciada pela cultura francesa. Seu livro *História da Alimentação no Brasil*, publicado pela primeira vez em 1967 e 1968, é uma referência para os estudos sobre a alimentação no Brasil e foi resultado de uma encomenda do então embaixador, Assis Chateaubriand, em nome da Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II. Pensando a complexidade do país, Cascudo identificou elementos que pudessem construir uma unidade em alimentação no Brasil. Corção (2014) aponta que o lugar de onde Cascudo fala é fundamental para entender sua motivação na escrita do livro.

Cascudo via na alimentação um alicerce diante da onda de mudanças de costumes advindas com a modernização das cidades brasileiras desde a década de 1920. A afetividade despertada pela memória do gosto, entendida por ele como tempero integrante das refeições dos brasileiros, motivou seu discurso alimentar em favor de uma cozinha brasileira. Tal cozinha conjugaria fatores geográficos, históricos, antropológicos e sociológicos, consistindo, por tais pilares, uma coluna essencial da identidade nacional. Deste modo, acreditamos que o lugar geográfico de onde parte o discurso de Cascudo constitua um fator significativo na sua motivação pela pesquisa em favor das tradições alimentares (CORÇÃO, 2014, p. 28).

História da Alimentação no Brasil é dividida em duas partes. A primeira, denominada História, é uma etnografia da alimentação indígena, africana e portuguesa; onde os indígenas entram com os ingredientes e os africanos e portugueses com a “criação”. A segunda parte, denominada Cozinha Brasileira, tem uma conformação mais sociológica. No prefácio da edição de 2004, nas palavras do próprio autor, a finalidade do livro é

expor padrões alimentares que continuam inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica. Espero mostrar a antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos,

explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos da tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo” (CASCUDO, 2004, p. 14).

História da alimentação no Brasil é considerada uma obra de referência aos que se dedicam ao estudo da gastronomia brasileira. Assim, Câmara Cascudo tem a importância de ter sido precursor de um pensamento que coloca a comida como fonte de identidade do povo brasileiro, através de suas formulações sobre os séculos XVI ao XVIII, em que apresenta a criação de um gosto brasileiro, formado quando da fixação dos itens básicos de nossa dieta, as técnicas culinárias adotadas e o ritmo da refeição, analisando os aspectos simbólicos e culturais da alimentação (DORIA, 2004).

É importante salientar que “a perspectiva de Cascudo é historicamente orientada, e seu foco descritivo está voltado para um Brasil ‘tradicional’, que teria existido em sua inteireza até fins do século XIX” (GONÇALVES, 2004, p. 48). Cascudo centraliza a cozinha nacional nas variantes comuns da cozinha popular do dia a dia, sempre se referindo ao momento anterior à modernização dos hábitos alimentares. O autor critica a valorização dada ao discurso médico dos nutrólogos focado nos aspectos biológicos e nutricionais como era feito na época em que o livro foi escrito, que demonstra pouca consideração pela alimentação popular tradicional criticando os hábitos alimentares da população brasileira.

Com base no pensamento de que a cozinha brasileira é fruto da miscigenação, Cascudo nos diz que: “A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas ameríndias e os recursos africanos aclimatados” (CASCUDO, 2004, p. 374). Ou seja, essa aculturação compulsória teve como objetivo impingir a assimilação e a integração à cultura portuguesa aos indígenas e negros escravizados. As receitas portuguesas foram adaptadas aos ingredientes utilizados pelos indígenas e os ingredientes trazidos do continente africano foram introduzidos no Brasil e utilizados na alimentação do dia a dia.

Na mesma obra, Cascudo busca valorizar a cozinha brasileira como uma contraposição à industrialização da alimentação que acontecia naquele momento. Com o aumento da publicidade com foco na alimentação e a ideia de modernidade valorizada amplamente a partir do Estado Novo, o autor entendia que a entrada de alimentos industrializados e a contestação dos modos de comer brasileiros, feita pelo discurso nutricional em detrimento dos hábitos alimentares da população brasileira, como uma ameaça à identidade alimentar nacional.

Contemporâneo de Cascudo, Gilberto Freyre nasceu em 1900, em Recife. Estudou nos Estados Unidos na Universidade Baylor, no Texas, onde se formou bacharel em artes liberais e, posteriormente, na Universidade de Columbia, onde publicou em 1922 sua tese de mestrado. Freyre se dedicou à construção da disciplina de sociologia no Brasil. Intelectual conhecido e premiado, se autoexilou quando ocorreu a Revolução de 1930, primeiro em Portugal e depois nos Estados Unidos, onde deu aulas na Universidade de Stanford. Foi durante esse autoexílio que começou a escrever o livro *Casa Grande & Senzala* (1933), em que coloca suas interpretações sobre a formação social e cultural do Brasil. Nele, reservou, em cada capítulo, espaço privilegiado à alimentação.

Diante das mudanças de costumes decorrentes da modernização das cidades brasileiras desde a década de 1920, Freyre se expressou sobre a alimentação no Manifesto Regionalista de 1926:

Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de munguzá ou uma tapioca molhada (FREYRE, 1996, p. 66).

Na defesa da cultura do Nordeste frente à modernização ocorrida no Sudeste, Freyre destaca a cozinha como importante elemento na valorização da cultura nacional, mas o faz com ênfase na tradição nordestina. Assim, entendemos que Freyre, diferentemente de Cascudo, está mais preocupado com o regional. A partir da reflexão sobre as mudanças na alimentação, contrastando antigos e novos hábitos, Freyre faz a defesa da cultura local dentro do Movimento Regionalista. Segundo Corção (2014), nessa dinâmica estão as raízes de uma das primeiras obras sobre a cultura alimentar brasileira, *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*, cuja primeira edição data de 1939. *Açúcar*, única obra de Freyre que Cascudo apresenta nas referências de *História da Alimentação no Brasil*, inaugura não só a perspectiva do significado da culinária como manifestação da tradição, “mas uma nova possibilidade de estudo a partir do que se acreditava não revelar nada significativo para as Ciências Sociais do período – uma área focada, sobretudo, na esfera política –, como os tradicionais livros de receita de família” (CORÇÃO, 2014, p. 44). As receitas apresentadas no livro ressaltam a importância do Nordeste no processo de formação na cozinha brasileira. Além disso, nesse livro Freyre faz referência à miscigenação formadora de nosso país. Segundo João Medina, Gilberto Freyre acredita que essa miscigenação tenha,

[...] sido um sucesso baseado na especial aptidão lusa para se adaptar aos trópicos, alicerçando-se o saber luso na mobilidade, na miscibilidade e na facilidade com que o português se aclimatara ao mundo tropical, de modo que esse processo, no seu conjunto, podia ser descrito como um equilíbrio entre antagonismos: antagonismos de civilização e de economia, entre homem europeu e homem africano, entre o africano e o indígena, além de tantos outros pares antagônicos cujas tensões dialéticas se logrou superar. Mas o antagonismo dominador de todos os demais era aquele que se travava entre o senhor e o escravo. Este antagonismo, como os demais, teve também maneiras de ser amortecido, harmonizado através de forças de confraternização e de mobilidade vertical, próprias do caso brasileiro, como a miscigenação[...] (MEDINA, 2000, p. 52).

Freyre entende a importância da cozinha brasileira como um conjunto nacional de cozinhas regionais. Mas pontua que a cozinha brasileira é mais do que isso, é como um conjunto cultural, que o autor acredita ser a parte mais rica de um conjunto transnacional de cultura, a cultura luso-tropical. O luso-tropicalismo foi uma teoria elaborada por Gilberto Freyre cujos processos de colonização de Portugal se distinguiam dos demais países europeus. Para o autor, a empatia que os colonizadores portugueses teriam pelos povos colonizados seria um processo natural devido à origem e ao contato que os portugueses tiveram com as culturas mouras, romanas, celtas e judaicas, formando assim um português que se reconhece como multicultural.

Cascudo e Freyre apresentam concordâncias e divergências. Freyre, com o movimento regionalista, considerava a experiência histórica nordestina como um dos

fundamentos da brasilidade. O pensamento modernista, ao qual Cascudo era ligado, considerava que a afirmação da identidade nordestina poderia ser uma ameaça à própria unidade da nação (MEUCCI, 2006, p. 62). Ambos concordam no que se refere ao contraste do paladar nacional e do paladar estrangeiro, aspecto que funda uma identidade nacional a partir da cultura alimentar. Entendem que pela falta do conhecimento dos sabores estrangeiros, os brasileiros não conseguiriam identificar o uso exagerado do açúcar nos doces, que estaria na origem da identidade tanto regional quanto nacional. Um exemplo desse gosto brasileiro e da diferença entre o gosto estrangeiro pode ser encontrado no livro *Açúcar* de Gilberto Freyre:

No Brasil, os europeus e norte-americanos são unânimes em achar que, nos nossos doces, o gosto do açúcar reduz à insignificância o das frutas, o do milho, o da mandioca; pelo que esses estrangeiros se declaram incapazes de distinguir bem a geleia de araçá da de goiaba; o doce de manga do da jaca; a pamonha, da canjica; o doce de banana comum do da banana comprida. Entretanto, ao nativo da região ou ao indivíduo de paladar especializado nesses doces e quitutes, as diferenças parecem enormes (FREYRE, 2007 p. 42).

Esses dois autores têm seus trabalhos muito ligados ao momento histórico e cultural pelo qual o Brasil estava passando, conforme demonstrado anteriormente. De formas distintas, os dois autores concordam que a cozinha brasileira é fruto da miscigenação das culturas indígena, africana e portuguesa. As disputas entre tradição e modernidade também estão presentes em ambos, mesmo que com foco diferente.

O sociólogo Carlos Alberto Dória, contribuiu com várias publicações ligadas ao campo de estudos da alimentação. Dentre elas, a mais importante para nós nessa pesquisa é o livro *Formação da Culinária Brasileira* (2014), em que o autor apresenta um olhar contemporâneo sobre a formação da cozinha brasileira.

Para Dória, a abordagem com enfoque exclusivamente étnico ou regionalista, que confia a índios, negros e portugueses de vários lugares do país a responsabilidade pelo que comemos ou deveríamos comer para nos sentirmos brasileiros, é uma abordagem simplista para a complexa realidade brasileira. A observação que Dória faz à importante obra de Cascudo é a de que o autor não elenca dentre o rol de suas preocupações a vasta influência do francesismo culinário que partia do Rio de Janeiro para as províncias, dentre as enormes transformações que ocorreram ao longo do século XIX.

Quando Dória analisa Gilberto Freyre ressalta que este equilibra os componentes do mito de origem (índio, negro e branco), desconsiderando a hierarquia que houve entre eles, colocando a contribuição de cada etnia como equivalentes, desconsiderando a opressão entre colonizador e colonizados que marcou o período colonial. Desta forma, lança as bases para uma interpretação regionalizada da culinária nacional, cuja particularização e a tipificação de pedaços do território nacional comportam elementos distintivos e marcantes. Dória diz que essa forma de ver a culinária é pouco esclarecedora sobre o processo real de formação da cozinha brasileira, porém apresentou-se de forma positiva na competição por espaços políticos, pois atribuiu uma personalidade singular a cada região. O autor vê a regionalização como uma forma de tratar politicamente a questão da alimentação, não sendo de fato uma forma de reflexão sobre sua formação.

Com um olhar histórico sociológico, Dória afirma que o período colonial foi de integração mundial dos ingredientes culinários. Devido às dimensões globalizadas do sistema econômico montado pelos portugueses, foi também o momento de assimilação das técnicas culinárias europeias pelo mundo não europeu que desbancou as técnicas indígenas. Das culturas indígenas assimilaram-se a enorme quantidade de frutas, as formas de transformação da mandioca e do milho, e muito pouco além disso. Assim, diz que:

[...] ao longo dos séculos de colonização os portugueses empobreceram sistematicamente a diversidade dos hábitos alimentares de centenas de povos indígenas, e o resultado foi um Brasil conquistado que não expressa a integração culinária, mas, sim, uma coleção de ingredientes despidos de sua história de domesticação, como se fossem pura naturalidade, e que esconde o processo dramático de expropriação (DÓRIA, 2014, p. 66).

O autor diz também que um componente necessário para o desenvolvimento de uma culinária é a liberdade. A cozinha negra está longe de ser uma contribuição dos escravos, mas sim do negro livre. Dessa forma, ele só vê os negros com papel ativo a partir da segunda metade do século XVIII, quando ocorreu a mudança da sede do vice-reinado da Bahia para o Rio de Janeiro, fazendo com que muitos dos funcionários públicos que nesse momento ficaram sem ocupação e sem ganhos, colocassem os negros escravizados pra vender comidas nas ruas. Defende a ideia de que, quando se trata de falar da influência negra na cozinha brasileira, é necessário pôr em foco os vários momentos e condições aos quais estes estiveram submetidos. Dória diz que “o escravo é culinariamente estéril” (2014, p. 77), ao passo que o negro livre quando se dedica ao comércio de comida de rua mostra sua criatividade juntando os alimentos disponíveis, os modos de fazer aprendidos nas casas grandes e os trazidos nas memórias antigas. Ressalta que Salvador, sob a influência do candomblé e suas divindades africanas, é “exemplo único da formação de uma potente cozinha popular” (p. 73), embora pouco assimilada no conceito de culinária nacional, pois não faz parte da comida cotidiana do brasileiro fora do Recôncavo baiano.

Dória crítica a visão do comer regional como uma expressão de algo mais puro, mais verdadeiro e historicamente mais profundo. Na visão do autor, a regionalização tem natureza política e não serviria para entender nem explicar a atual cozinha brasileira. Com a globalização, o desenraizamento cultural e, conseqüentemente, da segunda metade do século XX à primeira década do século XXI, o desenraizamento culinário se dão. As mudanças nos hábitos alimentares impostas por essa globalização e pelo aumento das refeições fora de casa aparecem como a entrada dos fast-foods e a disseminação de restaurantes étnicos de outros países. A comida doméstica brasileira, a do arroz com feijão, aparece nos restaurantes a quilo e assim continua a fazer parte dos nossos hábitos de consumo alimentar.

Em suas duas últimas publicações, *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer* (2018) e *Manuel Quirino: criador da culinária popular baiana* (2020), Dória propõe repensar a cozinha brasileira a partir da formação das diversas cozinhas populares, que não se apresentam de acordo com as divisões regionais conforme se faz atualmente. O autor diz que é a partir da descontinuidade dos espaços, com uma nova perspectiva territorial, que é possível entender os significados sobre os discursos desenvolvidos pelas particularidades de cada local e de sua culinária correspondente.

Outro autor contemporâneo que apresenta um olhar sobre a formação da cozinha brasileira é o antropólogo Martin César Tempass. Com uma reflexão ligada aos indígenas, em seu livro *A Doce cosmologia Mbyá-Guarani: uma etnografia de saberes e sabores* (2012), Tempass trabalha com a noção de sistema culinário e contraria a ideia, ainda corrente, de que a contribuição indígena à culinária brasileira se resume a simples ingredientes, conforme Câmara Cascudo, Gilberto Freyre e outros autores apresentam em suas obras, e a “criação” seria das portuguesas e africanas. Tempass afirma que os grupos indígenas contribuíram com sistemas culinários que ajudaram a consolidar a colonização portuguesa no Brasil. Cascudo, mesmo afirmando que não trata em sua obra, *História da Alimentação no Brasil*, da escassez e da fome, quando fala dos grupos indígenas traz justamente tal discurso, além de dizer que o paladar inexistente para os indígenas, tirando, assim, qualquer traço de cultura referente à alimentação dos mesmos, tratando-os como se só comessem para se sustentarem vivos.

Abarcando tanto a alimentação dos indígenas quanto dos colonizadores, Tempass mostra que elas não podem ser separadas, pois a alimentação colonial foi vigorosamente determinada pela alimentação indígena. Em um primeiro momento, os colonizadores portugueses casavam-se com as mulheres indígenas pois não haviam mulheres brancas em solo brasileiro, se apropriando assim de seu trabalho como cozinheiras. Essa ligação de parentesco com os colonizadores era cobiçada pelos chefes indígenas por suas ligações com as estruturas coloniais de poder e principalmente por suas armas de fogo, úteis durante as guerras com outros grupos indígenas. Mesmo depois da chegada de mulheres brancas, ainda faltavam os ingredientes europeus, fazendo com que as mulheres europeias tivessem que se adequar à cozinha indígena. Essa escassez durou até o início do século XIX para a maioria da população, menos para os senhores de engenho que tinham condições financeiras para importar seus alimentos. Assim, a base da cozinha brasileira durante esse período continuou sendo indígena. Portanto, diferentemente de Cascudo, que afirmou que as indígenas aprenderam a cozinhar com as portuguesas, foram as portuguesas que tiveram que aprender a cozinhar com as indígenas tanto no que se refere à utilização dos ingredientes, como seus modos e técnicas de preparo.

Tempass não nega que as mulheres portuguesas tenham recriado pratos típicos portugueses com ingredientes indígenas, nem que mulheres africanas tenham misturado as três diferentes tradições culinárias. Ele afirma que essas criações, tanto das portuguesas quanto das africanas, não surgiram do nada, tendo como base a culinária indígena que predominou nos primeiros séculos da colonização, tornando-se assim uma cozinha “híbrida de índio”, tal qual o povo brasileiro” (2012, p. 90).

O autor destaca o fato de que Freyre fala sempre em preservação das tradições e defende a utilização de utensílios tradicionais, tais como peneira de taquara, folhas de bananeira, panelas de barro, entre outros, que inclusive são utilizados até os dias de hoje, todos provenientes de grupos indígenas. Tempass salienta que Câmara Cascudo chama atenção para a nomenclatura das comidas brasileiras e que muitas delas têm como origem as línguas indígenas e não são somente os nomes. São pratos como a moqueca, o mingau, a paçoca, a tapioca, o beiju, entre outros, que envolvem técnicas indígenas, provando mais uma vez que na cozinha brasileira os indígenas contribuíram muito mais do que somente com ingredientes. Podemos também incluir nessa contribuição a forma de comer sobre esteiras, utilizando as cuias e comendo farinha com as mãos. O autor aponta que o processo de documentação de receitas é feito através do registro dos pratos finos, como afirmou Câmara Cascudo, e que dessa forma os pratos do cotidiano, aqueles preparados com base na memória, que se constituem como

a base da alimentação, a indígena, foram esquecidos. Isso pode talvez explicar o fato de que a culinária indígena seja lembrada pelos autores clássicos somente por seus ingredientes.

Mas o foco nos ingredientes gera mais um problema, o de achar que todos os grupos indígenas, por comerem os mesmos tipos de ingredientes, como milho e mandioca, não apresentam diferenças, não apresentam formas singulares de obter, cozinhar, servir e comer suas comidas. Fato é que diferentes povos indígenas, em distintas regiões, em períodos históricos diferentes, estiveram em contato com portugueses e africanos (esses também pertencentes a diferentes povos e não tão somente africanos como uma unidade), produzindo interações e comidas diversas. Ressalta:

Mapear a contribuição de cada grupo indígena, nos diferentes períodos, é uma tarefa quase impossível. Mas, como um todo, é possível afirmar que a contribuição indígena para a alimentação brasileira é mais complexa do que tem disso noticiado. (2012, p. 93).

Além da consolidação da colonização através de sistemas culinários, Tempass nos diz que os grupos indígenas contribuíram para a formação da doçaria brasileira, considerada como um dos traços de identidade nacional.

Lourence Alves¹ pesquisadora da temática de alimentação e interseccionalidades nas relações de gênero e raça, tem sua reflexão em torno das questões de raça, classe, gênero, fugindo da ideia do universal. Alves salienta que durante muito tempo pesquisadores e pesquisadoras falaram sobre a temática da raça a partir do seu olhar de pessoas brancas e que tinham pouquíssimas vozes de pessoas negras falando, e muitas das vozes que existiam não eram ouvidas. Ao abordar o tema da alimentação, ela mostra que existem distorções também a respeito da maneira como os negros são vistos dentro da própria Gastronomia; mostra como a literatura ligada a esse tema tem uma mentalidade colonialista sobre a participação das pessoas negras, tratando, dessa forma, a participação de pessoas negras não como algo estrutural, fundamental, que faz parte das raízes da alimentação no Brasil.

A autora chama atenção sobre algumas produções literárias que acreditam que as pessoas na condição de escravizados não eram capazes de contribuir para a formação da Gastronomia brasileira e que olham isso de uma maneira tão simplória, que não fazem uma pesquisa histórica acurada e profunda, e se limitam aos registros de Câmara Cascudo e Gilberto Freyre para produzir uma pesquisa histórica no Brasil. Aponta tais processos como processos de pesquisa histórica que anulam e alegorizam os povos originários do Brasil.

Com o olhar para a gastronomia, Alves entende a branquitude como uma estrutura, um lugar de privilégios simbólicos, subjetivos, e que essa estrutura que organiza nossa sociedade hoje apaga determinados grupos sociais, e, no caso específico do Brasil, realiza o apagamento sistemático dos povos originários e dos povos de matriz africana. Ressalta que todos os elementos simbólicos desses povos são pinçados por essa organização do pensamento da branquitude, do pensamento da colonialidade, quando há conveniência. Então, o que teríamos hoje no Brasil, quando se fala de

1 Texto baseado na fala da profa. Lourence Cristine Alves no encontro virtual Caminhos da Gastronomia, promovido pelo Instituto Federal Fluminense – IFF, em agosto de 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=armJcnqNpMU>. Acesso em: 20 jul. 2021.

pesquisa em alimentação, de pesquisa em gastronomia, são pesquisas organizadas dentro de uma estrutura da colonialidade.

Para a autora não há uma equidade na maneira de interpretar a forma como cada um dos grupos sociais (indígenas, negros e brancos) participou desse processo. Ainda há uma perspectiva de que a cozinha afro-brasileira é uma herança da escravidão trazendo para um olhar de que os negros contribuíram como mão de obra. Não traz uma pesquisa de saberes, técnicas, tecnologias. É como se determinados grupos sociais brancos trouxessem suas técnicas e os povos originários e de matriz africana somente “contribuições”.

Alves pontua que os negros têm uma participação que vai muito além da mão de obra e que as estruturas e reinos africanos tinham saberes muito mais complexos do que aqueles mostrados pela pesquisa tradicional. As pessoas que vinham para o Brasil eram pessoas que tinham os seus saberes e que estes se propagaram, por mais que todo o processo da escravização tenha tentado apagá-los. Alves dá como exemplo dessa tecnologia a desenvolvida pelos povos originários na utilização da mandioca com os usos das folhas, da feitura de farinha e da produção de tucupi, permeado por técnicas diversas.

Abordando as cozinhas quilombolas e seus diálogos com os povos originários traduzidos também nas práticas alimentares, na cozinha, na incorporação de técnicas; a tradição e as sabedorias dos quintais; e da arte do mercar das mulheres negras desde o período colonial, a autora afirma que não se pode falar de uma cozinha afro-brasileira, mas sim de várias cozinhas afro-brasileiras que possuem tecnologias, vários saberes e várias formas de se manifestar. Assim como não existe uma só cozinha brasileira.

Alves entende como parte da estrutura racista a abordagem da culinária brasileira presente nas publicações do sociólogo Carlos Alberto Dória, em que o autor afirma que a culinária caipira não tem influência afro-brasileira. A autora chama atenção sobre a necessidade de ampliar a nossa visão sobre o que é, o que foi, e a importância dos saberes filosóficos dos povos originários e de matrizes africanas dentro da Gastronomia brasileira.

Maciel (2004) aponta que é recorrente no Brasil a ideia de que a cozinha brasileira é fruto de diferentes grupos sociais que contribuíram para sua formação, mas ressalta que essa afirmação é um ponto de partida, e não de chegada. Utilizar a participação de determinados grupos, em um país colonizado como o Brasil, com suas diversidades tanto étnicas como regionais, como “contribuições”, é reduzir e ignorar o processo histórico com suas desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações. Assim, a autora chama a atenção para o que aparece como valorização dos elementos diferenciados, passa a ser a legitimação de uma determinada ordem social desigual e hierarquizada. Maciel afirma que:

o que se chama hoje de “cozinha brasileira” é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma “cozinha brasileira” sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica. (2004, p. 28).

Percebe-se um intervalo de tempo significativo entre a publicação do livro *História da alimentação brasileira, de Câmara Cascudo (1967/8)* e a *Formação da*

culinária brasileira (2014) de Carlos Alberto Dória. Isso não quer dizer que nada tenha sido publicado durante esse período. As mudanças que ocorreram de 1930 em diante, no que se refere à progressiva modernização dos hábitos alimentares, apontadas por Câmara Cascudo em sua publicação, além do desenvolvimento urbano brasileiro com a expansão da indústria alimentícia, fomentaram pesquisas na área de nutrição. Josué de Castro teve sua obra *Geografia da Fome*, publicada em 1946, reconhecida internacionalmente e lançou em 1951 *Geopolítica da Fome*, em que faz uma análise sobre a fome mundial.

A autora Paula Pinto e Silva (2005) fez um pequeno inventário das publicações sobre alimentação e suas múltiplas abordagens. Além de Josué de Castro, as publicações de Silva Melo (*A alimentação no Brasil*, 1961) e Dante Costa (*Alimentação e progresso: problema no Brasil*, 1960), são elencadas como publicações ligadas a aspectos higiênicos e médico-sociais. Publicações sobre as cozinhas regionais também são apontadas e foram basicamente sobre a criação e/ou afirmação de identidades locais articuladas a projetos políticos, tendo como principal atenção descrever certos hábitos alimentares e os processos culinários. Entre essas obras estão as publicações de Eduardo Friero (*Feijão, angu e couve*, 1982), Carlos Rodrigues Brandão (*Plantar, colher, comer*, 1981) e Monica Chaves Abdala (*Cozinha e a construção da imagem do mineiro*, 1994). Outros estudos citados pela autora, cujo foco não são exatamente as questões da culinária e da cozinha brasileira, são *Cozinhas etc.* de Carlos Lemos (1978) e *Famílias e vida doméstica*, de Leila Mezan Algranti (1997).

Analisando trabalhos de autores que se dedicaram no tema alimentação, sobretudo em perspectiva antropológica, confirma-se que sistemas culinários expressam práticas culturais de um grupo. Tal entendimento confere a reflexão sobre Turismo Gastronômico questões que estão sendo consideradas pelos profissionais dedicados ao planejamento da atividade e, em esfera macro, à elaboração de políticas voltadas para o setor, potencializando o desenvolvimento do segmento em tela, através da agregação de valor a experiência turística.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo da última sessão deste texto demonstramos que a identidade cultural brasileira foi forjada em um discurso centrado na harmonia entre grupos culturais distintos: brancos, negros e indígenas. Da harmonia resultante desse processo de interação, a miscigenação foi narrativamente construída enquanto elemento representativo de uma sociedade sem conflitos, hierarquias, diferenças e desigualdades sociais. Nesse processo de construção, uma noção de cozinha brasileira é eleita como representativa desse projeto de nação brasileira. A perspectiva antropológica de cultura forneceu-nos respaldo para repensar tal noção, considerando que a diversidade cultural nos obriga a perceber a não homogeneidade da cultura.

Mediante tal aparato teórico, somado ao método histórico aplicado na análise do pensamento social brasileiro, consta-se que limitar o sistema culinário brasileiro a uma noção de cozinha brasileira seria reproduzir valores e interesses constitutivos de construção simbólica limitada, parcial e que não reflete a diversidade cultural brasileira. Quando esta reflexão se direciona para as potencialidades do Turismo Gastronômico, a noção de cozinhas, “com s”, torna a perspectiva mais inclusiva justamente por considerar a diversidade que se constituem em identidades culturais de grupos não hegemônicos, ou seja, de grupos culturais cujas memórias, saberes e práticas muitas vezes estão situados à margem de um grupo cultural hegemônico.

Sendo a atividade turística sustentada pela busca do “diferente”, pelo não habitual, o segmento Turismo Gastronômico obedece aos mesmos critérios e, nesse sentido, os estudos antropológicos aplicados ao Turismo contribuem com processos de planejamento de destinos turísticos e formatação de produtos específicos. Desta forma, a contribuição do presente artigo residiu em demonstrar que a noção de cozinha brasileira deve ser aproveitada no âmbito do Turismo Gastronômico, pela perspectiva plural, onde “s” exprime a diversidade de práticas que tornam possível pensar a alimentação como um sistema culinário e/ou alimentar em que distintos grupos culturais teriam condições de comunicar seus valores e visões de mundo através do turismo, facultando à atividade um caráter menos mercadológico e mais pedagógico e social.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Monica. **A cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Orientadora: Maria Helena Oliva Augusto. Dissertação (mestrado em Sociologia) – Universidade de São Paulo, FFLCH-USO, 1994.

ALGRANTI, Leila Mezan. **Família e vida doméstica-** em história da vida privada no Brasil. Cotidiano e vida privada na América portuguesa. v. 1. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981

BRASIL. Ministério do Turismo. **Programa de Regionalização do Turismo**. Brasília, DF, 2005.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Gastronômico contribui para o desenvolvimento sustentável em comunidades rurais**. 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/turismo-gastronomico-contribui-para-o-desenvolvimento-sustentavel-em-comunidades-rurais>. Acesso em: 17 jul. 2021.

CORÇÃO, Mariana. **Câmara Cascudo, o provinciano incurável:** desvendando os caminhos de história da alimentação no Brasil. Tese (doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação de História do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Curitiba, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo. Três Estrelas, 2014.

FERREIRA, Helena Catão Henriques; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de. Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação. **Revista Iberoamericana de Turismo - RITUR**, Penedo, v. 9, número especial, p. 170-190, mar. 2019.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7 ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p. 47-75.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Global Editora, 2007

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1982.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: Seminário de Pesquisa em Turismo no Mercosul, Caxias do Sul- RS, 2006. **Anais**. Caxias do Sul: UCS, p. 01-15, 2006.

GONÇALVES, José Reginaldo. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricas**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 40-55.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA - IPEA. **Cultura viva: as práticas de pontos e pontões**. Brasília, DF, 2011.

LEMOS, Carlos A. C. **Cozinhas etc**. São Paulo: Perspectiva. 1978.

LONG, Lucy M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Revista de Administração de Empresas – RAE/FGV/EAESP**. São Paulo, v. 58, n. 3, p. 316-324, maio-jun, 2018.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricas**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39.

MEDINA, João. Gilberto Freyre contestado: o lusotropicalismo criticado nas colônias portuguesas como alibi colonial do salazarismo. **REVISTA USP**, São Paulo, n.45, p. 48-61, março/maio 2000.

MEUCCI, Simone. **Gilberto Freyre e a sociologia no Brasil: da sistematização a constituição do campo científico**. Orientadora: Elide Rugai Bastos. 2006. 329p. Tese (doutorado em Sociologia) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/280074>. Acesso em: 6 ago. 2018.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Brasília, v. 16, n. 47, 2001, p. 31-41.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

OLIVEIRA, Maria Marly. **Como fazer pesquisa qualitativa**. Petrópolis: Vozes. 2007

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.

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

PRYSTHON, Ângela. O Negócio da tradição. Cultura de Massas no Brasil dos anos 90. **Lumina** - Juiz de Fora - Facom/UFJF - v.4, n.2, p. 67-80, jul./dez. 2001 v. 5, n. 1, jan./jun. 2002

TEMPASS, Martin Cesar. **A Doce Cosmologia Mbyá-Guarani**. Uma Etnografia de Saberes e Sabores. Curitiba: Editora Appris, 2012

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal, RN: EDUFRRN, 2016.

*A Brazilian cuisine?
Contributions from an anthropological perspective to the strengthening of
gastronomic tourism*

Abstract

The article presents a discussion involving the relationship between national identity and Brazilian cuisine, aiming to deconstruct the notion that Brazilian gastronomy can be defined from a hegemonic identity. In this proposal, the notion of Brazilian cuisine is defended, in which the plural applied to the term cuisine encompasses the diversity of knowledge, ways of doing and particular knowledge that configure identities of different cultural groups and express a wide culinary system. The above argumentation process was based on the theoretical framework of Anthropology, using the historical method applied to the analysis of bibliographic sources here interpreted as construction of a narrative whose symbolic aspects will be refuted in favor of demonstrating that for the purpose of valuing Gastronomic Tourism, the notion of Brazilian cuisine offers greater potential for product diversification within this segment of tourist activity.

Keywords: *Gastronomic Tourism. Anthropology. Authors.*

Artigo submetido em 05/08/2021. Artigo aceito em 30/09/2021.