



REFLEXÕES E CONTRIBUIÇÕES GEOGRÁFICAS PARA UMA GASTRONOMIA BRASILEIRA DESCOLONIAL

Mariane Ravagio Catelli ¹
Luciene Cristina Risso ²

RESUMO

A percepção sobre a gastronomia está mudando ao longo dos anos. Recentemente, ela tem sido vista como uma ferramenta social capaz de transformar realidades, fazendo com que alimentar-se seja também um ato político. Nesta pesquisa de doutorado, optou-se por estudar a alta cozinha, pois muitos restaurantes possuem institutos de pesquisas, são reconhecidos e promovem a visibilidade internacional do país. O objetivo principal da pesquisa é compreender como se dá a relação entre os chefs dos restaurantes renomados e as comunidades tradicionais. Para isso, será realizado trabalhos de campo nas comunidades tradicionais (que ainda serão selecionadas) a fim de compreender qual é a relação e de que forma são utilizados os alimentos selecionados pelos chefs, se as pessoas consideram esta relação justa e/ou benéfica para a comunidade.

Palavras-chave: gastronomia, cozinha brasileira, descolonialidade, comunidades tradicionais.

RESUMEN

La percepción de la gastronomía ha cambiado a lo largo de los años. Recientemente, se ha visto como una herramienta social capaz de transformar realidades, haciendo de comer también un acto político. En esta investigación de doctorado optamos por estudiar alta cocina, ya que muchos restaurantes cuentan con institutos de investigación, son reconocidos y promueven la visibilidad internacional del país. El objetivo principal de la investigación es comprender cómo se desarrolla la relación entre chefs de restaurantes de renombre y comunidades tradicionales. Para ello, se realizará trabajo de campo en comunidades tradicionales (que aún serán seleccionadas) con el fin de entender cuál es la relación y cómo se utilizan los alimentos seleccionados por los chefs, si la gente considera que esta relación es justa y / o beneficiosa para la comunidad.

Palabras clave: gastronomía, cocina brasileña, decolonialidad, comunidades tradicionales.

INTRODUÇÃO

Pesquisar alimentação é algo extremamente complexo e um desafio em um país como o Brasil. De um lado tem-se ataques diários à população de baixa renda, observa-se o aumento nos casos de insegurança alimentar e o risco iminente do país voltar ao mapa da fome se

¹ Doutoranda do Curso de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual Paulista – “Júlio de Mesquita Filho” – Campus de Rio Claro, marianecatelli@gmail.com;

² Professora Doutora do Curso de Graduação e Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual Paulista – “Júlio de Mesquita Filho” – Campus de Ourinhos e Rio Claro, luciene.risso@unesp.br;



nenhuma política pública eficaz for realizada, além dos ataques ao “Guia alimentar para a população brasileira”. Do outro lado, alguns restaurantes cobram mais de um salário mínimo por pessoa por um menu-degustação.

Na sociedade capitalista as desigualdades sociais se mostram aparentes. O ato de comer não é uma simples luta pela sobrevivência, mas também um ato social que incorpora uma dimensão de diferenciação social. Comer não satisfaz apenas a necessidade biológica, mas preenche também funções simbólicas e sociais. Esse caráter simbólico se diferencia com a idade, situação social e outras variáveis (RAMALHO; SAUNDERS, 2000). Se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato de se alimentar (MACIEL, 2005). (MARQUES; GUTIERRES, 2009, p. 102)

Para Fischler (1995), “o homem nutre-se de nutrientes, mas também de imaginários que são partilhados socialmente”. Nos últimos anos, fala-se muito e se exalta o resgate à Gastronomia brasileira, em que os *chefs* deixaram de lado as cozinhas clássicas e se dedicaram a pesquisar e cozinhar produtos da biodiversidade do país. Afinal, quem diz o que é a cozinha brasileira? Quais os produtos são utilizados? Quais são os produtos deixados de lado nesse processo? Por que são deixados de lado? Como se dá as relações entre os *chefs* e os produtores?

Este artigo tem como base a pesquisa de doutorado da primeira autora, que tem por objetivo geral compreender como se dá as relações entre chefs da alta cozinha brasileira e as comunidades tradicionais.

METODOLOGIA

A pesquisa está em andamento desde 2020. Serão analisados os restaurantes que dizem promover a gastronomia brasileira, usando ingredientes nativos. Apesar de termos um número considerável de restaurantes premiados no Brasil, grande parte promove a cozinha japonesa, francesa ou italiana, restando poucos restaurantes com foco na cozinha nacional. As premiações a serem analisadas são: *World's 50 best restaurants* e Guia Michelin Brasil.

Sobre a primeira premiação, é interessante notar a mudança na abrangência geográfica da premiação ao longo dos anos. Em 2006, dos cinquenta restaurantes premiados, 36 eram europeus (10 franceses, 6 espanhóis, 6 do Reino Unido, 4 italianos, 3 belgas, 2 dinamarqueses, 1 alemão, 1 sueco, 1 monegasco, 1 finlandês e 1 holandês), 8 estadunidenses, 2 australianos, 2 sul-africanos, 1 indiano e 1 brasileiro.



Em 2019 eram 28 restaurantes europeus (7 espanhóis, 5 franceses, 2 dinamarqueses, 2 do Reino Unido, 2 italianos, 2 russos, 1 holandês, 1 suíço, 1 português, 1 belga, 1 alemão, 1 esloveno, 1 sueco e 1 austríaco), 8 latino-americanos (2 peruanos, 2 mexicanos, 1 argentino, 1 chileno, 1 brasileiro e 1 colombiano), 7 asiáticos (2 japoneses, 2 chineses, 2 tailandês e 1 cingapuriano), 6 estadunidenses e 1 sul-africano. É válido destacar que o restaurante brasileiro entre os melhores do mundo neste ano foi “A casa do porco” do *chef* Jefferson Rueda, localizado na cidade de São Paulo.

Enquanto em 2006 são 16 países com restaurantes premiados, em 2019 tem-se a presença de 26 países na premiação. Portanto, apesar dos movimentos de renovação na Gastronomia tenham se iniciado nos anos 70 do século XX, 50 anos depois ainda são os restaurantes europeus que possuem um maior destaque internacionalmente.

Já o Guia Michelin iniciou suas publicações em 2015 no Brasil e as avaliações dos restaurantes ocorrem na cidade de São Paulo e Rio de Janeiro. Baseia-se em uma pontuação por estrelas, sendo três destas a nota máxima a ser alcançada por um restaurante. Por enquanto, o país não possui nenhum restaurante três estrelas e muitos premiados elaboram cozinhas internacionais (com destaque para a cozinha italiana e japonesa).

No Guia Michelin Brasil 2020 há quatro restaurantes 2 estrelas e dez restaurantes com 1 estrela, destes, seis (menos da metade) citam trabalhar com a cozinha brasileira ou com produtos típicos do país.

De acordo com Cazalais (2006), o primeiro guia de restaurantes surgiu na França em 1804 com o objetivo de democratizar a divulgação dos restaurantes e incentivar as pessoas a viajarem para o interior, mas questiona-se se atualmente pode haver uma “ditadura” dos guias gastronômicos, que premiam apenas determinados tipos de cozinha e podem fazer com que alguns *chefs* estejam preocupados realizar uma Gastronomia que seja premiada.

A partir disso, serão escolhidos os restaurantes a serem estudados e ocorrerá uma análise de seus cardápios, a fim de analisar se são utilizados ingredientes em comum, se há preferência por ingredientes de determinado bioma (afinal, qual bioma produz a gastronomia brasileira?) e qual a procedência deles.

A partir disso, as comunidades tradicionais serão rastreadas para que se compreenda qual é a relação dessas comunidades com o ato de se alimentar, com a produção de alimentos para o mercado consumidor e com as pessoas envolvidas na cadeia produtiva. Ao longo da pesquisa ocorrerão trabalhos de campo nos restaurantes e nas comunidades tradicionais. Destaca-se a importância da escuta das comunidades neste processo para que elas possam ter



voz ativa sobre essa questão e a pesquisadora ser capaz de promover a interlocução entre estes saberes e a universidade.

REFERENCIAL TEÓRICO

Alimentar-se. Ato discutido desde a Grécia Antiga com filósofos como Aristóteles e condição primária para crescer e estar provido de vida. Por isso, a alimentação, de forma geral, foi muito estudada em diversas áreas da Ciência, inclusive sempre esteve presente nos estudos das Ciências Humanas.

Para o antropólogo Claude Lévi-Strauss (2006, p. 302), “a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente a sua estrutura, a menos que, sem saber muito mais sobre isso, ela se resigne a ali desvelar as suas contradições.”

A cozinha e os códigos culinários pertencem à produção e têm uma função instrumental. A gastronomia opera com códigos ligados ao consumo, que não têm função instrumental, e sim de discurso. No entanto, esses dois setores estão presentes no campo gastronômico e encontram-se ligados à difusão da culinária. [...] Apenas um segmento dos restaurantes está ligado ao campo gastronômico: o dos estabelecimentos conduzidos por chefs legitimados por essa esfera e que operam em sintonia com ela. (BUENO, 2016, p. 447-448)

O geógrafo Pitte afirma em sua obra “Gastronomia Francesa: história e geografia de uma paixão” (1993) que “o laço que une a gastronomia ao poder é constante” (p. 103). A Gastronomia, considerada uma arte por muitos, busca ir além da cozinha do dia-a-dia. A experiência em restaurantes de Alta Gastronomia pode ser considerada ritualística e, mais do que o paladar, encantam a visão, a audição, o olfato e o tato:

Sem pretender definir com precisão as regras da gastronomia, podemos contudo admitir que, bem entendido, ela apela para o paladar, mas também para os quatro outros sentidos, o que não é o caso de nenhuma das expressões artísticas habitualmente assim classificadas (PITTE, 1993, p. 18)

A Gastronomia é considerada um campo cultural para o sociólogo Pierre Bourdieu (2011), que afirma que a cultura é adquirida pelos seres-humanos e que o gosto é produto da educação, presente nas estratégias ideológicas que permeiam a luta de classes, fazendo com que as diferenças reais sejam naturalizadas e se convertam em diferenças no modo de aquisição da cultura, promovendo a distinção social. Portanto, a Gastronomia também é permeada por disputas simbólicas relacionadas à educação do gosto:



Não se pode confundir o gosto com a gastronomia. Se o gosto é um dom natural de reconhecer e de amar a perfeição, a gastronomia, ao contrário, é o conjunto de regras que presidem a cultura e a educação do gosto. A gastronomia é, para o gosto, o que a gramática e a literatura são para o sentido literário (PRESSAC, 1931, p. 23-24).

Por muito tempo, a França foi considerada o berço da Gastronomia mundial, exportando seus produtos, técnicas culinárias e *chefs*. Entretanto, a Gastronomia também está sujeita a mudanças e modismos. Os movimentos *nouvelle cuisine* e *slow food* foram responsáveis por modificações no meio.

A *nouvelle cuisine* foi iniciada na França nos anos 1970 por meio dos críticos gastronômicos Henri Gault e Christian Millau, que com os seus dez mandamentos, fizeram com que os *chefs* passassem a elaborar uma cozinha mais leve e delicada, prezando por alimentos frescos e de qualidade e com ênfase na apresentação, para que houvesse o envolvimento dos demais sentidos e uma leitura mais complexa dos ingredientes.

Nos anos 1980, Carlos Petrini funda o movimento *Slow Food*, antagônico às redes crescentes de *fast food* ao redor do mundo. Têm como princípio básico o direito ao prazer pela alimentação, utilizando produtos que respeitem o meio ambiente e os produtores, fazendo com que as relações entre prato e planeta não sejam ignoradas. Em 1989, o movimento se tornou uma associação internacional sem fins lucrativos e atualmente possui apoiadores em mais de 150 países.

De acordo com Bueno (2016), a partir da década de 1970 e 1980, há o aparecimento de *chefs* atuantes em outros polos: América Latina, Estados Unidos da América, África e Ásia, ampliando a geografia da cultura gastronômica e reinventando-a. Essas mudanças foram amplificadas pelos meios de comunicação que fez com que o setor estivesse em centro de debates em diversos segmentos sociais e responsável pela transformação dos *chefs* em verdadeiras celebridades.

Esses chefs, que não produzem em função da demanda do mundo dos restaurantes ou simplesmente para agradar uma clientela específica, podem ser situados a partir de duas características. Primeiramente, eles não são reconhecidos apenas como os melhores cozinheiros, mas como aqueles que pensam e definem a maneira como as pessoas vão comer. Não estão preocupados em criar pratos, mas em propor novos conceitos e modos de se relacionar com a comida. Em segundo lugar, as transformações que propõem não são aleatórias, pois elas levam em consideração a história do campo e se constituem em sintonia com os debates correntes entre os pares, uma vez que o reconhecimento e a legitimação se produzem no interior do campo. As



rupturas e as inovações podem ser gestadas no laboratório das cozinhas, reveladas nas salas dos restaurantes, mas só vão se consolidar quando transformadas em discursos e textos que vão embasar os debates e disputas simbólicas que movem as transfigurações do campo da gastronomia. (BUENO, 2016, p. 448)

Durante muito tempo, a alta cozinha no Brasil esteve delimitada apenas à restaurantes franceses e italianos. Em 1999, o *chef* Alex Atala inaugurou o restaurante D.O.M. na cidade de São Paulo com a proposta de mostrar que a cozinha brasileira também pode ser sofisticada, trazendo ingredientes, sabores e pratos que remetessem ao país ao buscar influências na Amazônia, principalmente.

Meu registro cultural é brasileiro. Em algum momento do meu percurso, entendi que ninguém poderia fazer cozinha brasileira tão bem quanto eu, pois os sabores selvagens fazem parte da minha vida desde muito cedo, desde a minha primeira infância. Sou filho e neto de pescadores e caçadores, portanto andar no mato e explorar sabores selvagens fazem parte da minha maneira de ser desde sempre. [...] o D.O.M. evolui e foi ganhando a identidade de um restaurante brasileiro. No salão, ele é tão brasileiro quanto possível, do sabonete usado nos banheiros – feito no Brasil, à base de castanha – às cadeiras, conhecidas como cadeiras Oscar – uma homenagem do designer Sergio Rodrigues ao arquiteto Oscar Niemayer – tudo exala Brasil (ATALA, 2013, p. 11-12).

Em 2006, o reconhecimento internacional veio por meio da premiação *World's 50 best restaurants*, que desde 2002 faz anualmente um ranking dos cinquenta melhores restaurantes do mundo. O D.O.M. ficou em quinquagésimo lugar, sendo o único restaurante da América Latina a ser premiado. O restaurante esteve na lista de 2006 até 2018 e chegou a ser considerado o quarto melhor restaurante do mundo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para Harvey, a partir do ano 1972, houve uma mudança significativa do mundo e na forma que experimentamos o tempo e o espaço e que o mundo pós-moderno está repleto de múltiplos disfarces e é um campo minado de noções conflitantes.

As condições de trabalho e de vida, a alegria, a raiva ou frustração que estão por trás da produção de mercadorias, os estados de ânimos dos produtores, tudo isso está oculto de nós ao trocarmos um objeto (o dinheiro) por outro (a mercadoria). Podemos tomar nosso café da manhã sem pensar na miríade de pessoas envolvidas em sua produção. Todos os vestígios de exploração são



obliterados no objeto – não há impressões digitais da exploração no pão de cada dia. Não podemos dizer, a partir da contemplação de um objeto no supermercado, que condições de trabalho estiveram por trás da sua produção. O conceito de fetichismo explica como, em condições de modernização capitalista, podemos ser tão objetivamente dependentes de ‘outros’ cuja vida e aspirações permanecem tão opaca para nós (HARVEY, 1992, p. 98)

Com o avanço da alta cozinha no Brasil e a importância e visibilidade do papel dos *chefs* nesse processo, alguns fundaram institutos de pesquisa, como é o caso do *chef* Alex Atala, que foi um dos fundadores do Instituto ATÁ.

Agora, profissional maduro, reconhecido e com um nome muito maior que a minha pessoa, entendi que precisava de ajuda e que era fundamental a participação de outros saberes, de outras expertises, de outras disciplinas para colocar em prática todo o potencial da oportunidade que estava à minha frente. Foi assim que resolvi criar um instituto para estruturar as cadeias e ir em busca de ingredientes de uma cozinha que não fosse somente boa de comer, mas que fosse saudável pra quem faz, pra quem come e pra quem produz.³

Em 2019, o site “De olho nos ruralistas – observatório do agronegócio no Brasil” divulgou uma reportagem intitulada “Alex Atala registra marcas da baunilha do cerrado, alimento tradicional dos quilombolas”⁴, de Caio de Freitas Paes. O projeto “Baunilha do Cerrado” foi desenvolvido ao longo de dois anos (2016 – 2018) pelo Instituto ATÁ no território do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga. De acordo com o Instituto, um dos objetivos do projeto era “ajudar os quilombolas a formar uma cadeia produtiva da espécie”.

Um dos parceiros do projeto foi a Fundação Banco do Brasil, que financiou aproximadamente noventa por cento do projeto, de aproximadamente 500 mil reais. Após o encerramento do projeto, o Instituto ATÁ solicitou junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) a exclusividade no uso do nome popular “Baunilha do Cerrado” (*Vanilla edwalli*). Cabe aqui ressaltar que o preço da baunilha é comparado ao preço da prata no mercado internacional, custando aproximadamente 600 dólares por quilograma.

A reportagem alega que a principal reclamação da comunidade é que sua participação no projeto foi limitada desde o início e que não houve ganhos reais à comunidade, além de apenas 3% do valor do projeto ter sido investido na comunidade.

³ Disponível em: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php> Acesso em 23 out. 2020

⁴ Disponível em: <https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/> Acesso em 23 out. 2020



Pior do que isso, enquanto abre uma perspectiva radical mediante o reconhecimento da autenticidade de outras vozes, o pensamento pós-moderno veda imediatamente essas outras vozes o acesso a fontes mais universais de poder, circunscrevendo-as num gueto de alteridade opaca, da especificidade de um ou outro jogo de linguagem. Por conseguinte, ele priva de poder essas vozes (de mulheres, de minorias étnicas e raciais, de povos colonizados, de desempregados, de jovens etc) num mundo de relações de poder assimétricas (HARVEY, 1992, p. 112)

No site do Instituto ATÁ há uma resposta à reportagem, onde destaca-se os seguintes trechos:

O ATÁ não usou nem usará a marca em lojas ou pontos comerciais e já assumiu o compromisso público, registrado em cartório, de ceder o uso da marca a entidades ou pessoas ligadas territorialmente ou ancestralmente à baunilha do cerrado. Desta forma, não há risco de um terceiro que não tem ligação com o projeto explorar a marca do projeto baunilha do cerrado em estabelecimentos comerciais.

Em momento algum o Instituto ATÁ excluiu qualquer membro quilombola, principalmente a associação, e sempre teve o cuidado em envolvê-los e mantê-los informados das ações. [...]

É importante frisar que em projetos com comunidades tradicionais algumas famílias se envolvem mais que as outras, o que também aconteceu neste projeto, mas isso não significa que o Instituto ATÁ tenha deixado de envolver a associação.⁵

Para além da apropriação das plantas como alimento, durante o desenvolvimento de projetos nas comunidades tradicionais também pode haver a apropriação do conhecimento empírico geracional e saberes tradicionais sobre as plantas

Nos últimos dois séculos, esses saberes, apesar de gerar e orientar as práticas sociais desde sempre, continuam a não ter status de ciência. Durante séculos, os ricos conhecimentos elaborados e mantidos por grupos sociais considerados à margem da sociedade arrastaram consigo o sentido de desvalor relacionado às expressões ‘conhecimento popular’ e ‘conhecimento vulgar’, o que demarcou o distanciamento entre esses saberes e o mundo das ciências. (BOSCOLO e ROCHA, 2018, p. 52)

Dessa forma, pode-se afirmar que a Gastronomia é um campo cultural também passível de colonização. Por muito tempo, a gastronomia francesa predominava no país. Atualmente, temos restaurantes japoneses premiados por guia internacionais no Brasil. A alta cozinha brasileira, com o destaque para os produtos da biodiversidade nacional desconhecida por muitos, faz com que este seja um caminho descolonial interessante a ser seguido.

⁵ Disponível em <http://www.institutoata.org.br/pt-br/projeto-baunilha-do-cerrado.php> Acesso em 23 out. 2021



Porém, a socióloga e historiadora Silvia Rivera Cusicanqui alerta sobre os perigos do colonialismo interno: mecanismos sociais e práticas de dominação assentada em uma larga história de opressões e que representam uma matriz comum para diversas regiões que compõem a América Latina (Accossatto, 2017) e que podem acontecer por diferentes grupos sociais do mesmo país.

Hoy en día, la retórica de la igualdad y la ciudadanía se convierte en una caricatura que encubre privilegios políticos y culturales tácitos, nociones de sentido común que hacen tolerable la incongruencia y permiten reproducir las estructuras coloniales de opresión.⁶ (CUSICANQUI, 2010, p. 56 – 57)

Cusicanqui afirma que a descolonização deve ocorrer nas estruturas políticas, econômicas e nas mentes. Em suas palavras, “no puede haber un discurso de la descolonización, una teoría de la descolonización, sin una práctica descolonizadora.”⁷ (*idem*, p. 62)

Pode-se afirmar que o interesse pela cultura esteve presente na Geografia desde a sua institucionalização como ciência e o termo “Geografia cultural” foi utilizado pela primeira vez pelo geógrafo alemão Friedrich Ratzel. Por muito tempo os estudos culturais estiveram focados em pesquisar a materialidade da cultura – técnicas, utensílios e transformações da paisagem – uma visão reducionista sobre a cultura.

De acordo com Claval (1999), com o avanço da sociedade capitalista, as técnicas tornaram-se uniformes para deter a atenção dos pesquisadores e as representações passam a ser estudadas. Nos anos 70 do século XX, o geógrafo sino-americano Yi-Fu Tuan traz a abordagem humanista para os estudos geográficos, buscando compreender a experiência que as pessoas têm do mundo e como isso influi sobre suas ações.

Tuan também expressou sobre a importância dos sentidos para a apreensão do mundo e da paisagem. Um destes sentidos é o paladar e, para alguns autores como Marandola Jr., o sabor é sensação, sentido e conhecimento – de si e do mundo – e está na essência da experiência geográfica e é essencial para a compreensão de uma paisagem.

O sabor da geografia pode conduzir ao entendimento mais estreito homem-lugar e de sua identidade territorial. Devemos reconhecer no sabor uma expressão geográfica, pois assim, se manifesta enquanto valorização da paisagem. O sabor está intimamente ligado à paisagem e ao lugar,

⁶ Hoje em dia, a retórica da igualdade e da cidadania se converte em uma caricatura que encobre privilégios políticos e culturais tácitos, noções de sentido comum que fazem toleráveis a incongruência e permitem reproduzir as estruturas coloniais de opressão. (tradução nossa)

⁷ Não pode haver um discurso da descolonização, uma teoria da descolonização, sem uma prática descolonizadora. (tradução nossa)



transformando-se em gosto ou degustação via paladar (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011, p. 65)

Marandola Jr. (2012) afirma que o sabor enquanto experiência geográfica pode fazer com que haja uma vivência hedonista, na qual se busca o prazer. Entretanto, Bell afirma que o hedonismo, por meio da busca pela experiência estética e da autorrealização individual se integra mal ao mundo capitalista. Para Cosgrove (2011), “na sociedade de classes, a cultura é o produto de experiência de classes” (p. 119).

O tomate, um objeto natural, é tirado do pé, é cortado e apresentado como alimento humano. O objeto natural tornou-se objeto cultural, foi-lhe atribuído um significado. O significado cultural é introduzido no objeto e também pode ligá-lo a outros objetos aparentemente não relacionados a ele na natureza. Dizer que o tomate é um produto cultural não significa que suas propriedades naturais estejam perdidas. Sua cor e peso estão inalterados, uma análise clínica produziria os mesmos resultados antes ou depois do evento cultural. Mas foram acrescentadas a estas propriedades atributos culturais que podemos identificar e discutir” (COSGROVE, 2011, p. 102 – 103)

Para os geógrafos da Nova Geografia Cultural, como Cosgrove, é necessário estar atento à produção simbólica que é apreendida como cultura hegemônica de classe a ser imposta para todas as outras. Oliveira (2012) questiona: “qual é o sabor imaginário atual?”. Pode-se ir além nesta pergunta: afinal, quem se apropria do sabor imaginário atual?

Então, têm-se o exemplo do premiado - nacionalmente e internacionalmente - restaurante D.O.M., localizado na cidade de São Paulo e comandado pelo *chef* Alex Atala, que seleciona sabores da Amazônia, Cerrado e demais biomas brasileiros e diz promover a cozinha brasileira.

A cozinha do mundo inteiro está presente atualmente num único lugar de maneira quase exatamente igual à da redução da complexidade geográfica do mundo a uma série de imagens numa estática tela de televisão. [...] A implicação geral é de que, por meio da experiência de tudo – comida, hábitos culinários, música, televisão, espetáculos e cinema –, hoje é possível vivenciar a geografia do mundo vicariamente, como um simulacro. O entrelaçamento de simulacros da vida diária reúne no mesmo espaço e no mesmo tempo diferentes mundos (de mercadorias). Mas ele o faz de tal modo que oculta de maneira quase perfeita quaisquer vestígios de origem, dos processos de trabalhos que o produziram ou das relações sociais implicadas em sua produção (HARVEY, 1992, p. 270 – 271)



Ao frequentar um restaurante de alta gastronomia em uma metrópole, efetivamente se está consumindo a paisagem da Amazônia? Pode-se ter a experiência do Cerrado? Ou o que é consumido não passa de um simulacro com produtos que foram selecionados por um *chef*, que provavelmente possui interesses ao selecionar determinados ingredientes – como a baunilha do Cerrado? E, por último, quem pode consumir esse produto?

Assim, pode-se afirmar que o gosto – tanto o “gosto de necessidade”, ajustado às necessidades de que é produto, quanto o “gosto de luxo”, facilidade garantida pela posse de um capital – transforma o consumo material e simbólico e as práticas culturais em expressão simbólica da posição de classe, em traços distintivos que passam a ser percebidos como um estilo distintivo de vida. (BRAIT, 2010, s.p.)

A alimentação perpassa por vários objetivos do milênio da Organização das Nações Unidas (ONU), sendo um objetivo a erradicação da fome e outro o consumo consciente. Para Pitte, “nunca se falou tanto de criação culinária e dos cozinheiros, jamais se publicou tanta literatura – erudita ou popular- consagrada a esse tema. E contudo jamais se cozinhou tão pouco em família” (p. 127).

Entretanto, o autor reproduz uma concepção machista ao afirmar que um dos motivos do empobrecimento da alimentação familiar é devido ao “efeito destruidor do trabalho feminino”, delegando apenas à mulher as responsabilidades da cozinha doméstica ao mesmo tempo que sempre houve poucas mulheres ocupando cargos como *chefs* de cozinha dos restaurantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Atualmente, a Geografia Cultural brasileira abrange diferentes frentes de estudos e perspectivas teóricas, porém as pesquisas relacionadas à alimentação e Gastronomia ainda carecem de uma perspectiva crítica e que tenha potencial para atuar por meio de práticas anti-hegemônicas. Com isso, faz-se necessário que os pesquisadores da área possam ser interlocutores das comunidades tradicionais com a academia, valorizando os saberes – e sabores - tradicionais, assim como reconhecer a propriedade intelectual desses povos perante os alimentos.

“A indústria alimentar agrícola passou a controlar toda a cadeia alimentar, desde a agricultura até a distribuição, passando pela pesquisa gastronômica, a imprensa, a dietética” (PITTE, p. 129). Também se faz necessário refletir sobre o que, de quem consumimos e quais



as relações que estão presentes no alimento do cotidiano. A *chef* Paola Carosella afirma em seu livro:

Todas as receitas deste livro se construíram ao redor dos ingredientes. E não existe um bom ingrediente que não tenha por trás uma pessoa interessante, alguém com olhos honestos e boas intenções.

Hoje me orgulho em dizer que conheço grande parte das pessoas por trás dos ingredientes do Arturito e, humildemente, encorajo você a empreender esse caminho. Conheça as pessoas por trás da sua comida. Saiba quem são elas e o quanto gostam do que fazem. Faz toda a diferença.

São as pessoas por trás dos ingredientes e o trabalho delas o meu maior incentivo na hora de cozinhar. Meu trabalho é honrar o trabalho delas. [...]

Batalho por uma conexão maior com o nosso alimento. Seja ele o que for. Um frango ou um quiabo. Comer é um ato político. Somente sabendo de onde vem a nossa comida, como ela é feita e o impacto que causa na nossa sociedade é que poderemos ser agentes ativos de algum tipo de mudança (CAROSELLA, 2016, p. 65 – 67).

Porém, a socióloga e historiadora Silvia Rivera Cusicanqui alerta sobre os perigos do colonialismo interno: mecanismos sociais e práticas de dominação assentada em uma larga história de opressões e que representam uma matriz comum para diversas regiões que compõem a América Latina (Accossatto, 2017) e que podem acontecer por diferentes grupos sociais do mesmo país.

Hoy en día, la retórica de la igualdad y la ciudadanía se convierte en una caricatura que encubre privilegios políticos y culturales tácitos, nociones de sentido común que hacen tolerable la incongruencia y permiten reproducir las estructuras coloniales de opresión.⁸ (CUSICANQUI, 2010, p. 56 – 57)

Cusicanqui afirma que a descolonização deve ocorrer nas estruturas políticas, econômicas e nas mentes. Em suas palavras, “no puede haber un discurso de la descolonización, una teoría de la descolonización, sin una práctica descolonizadora.”⁹ (*idem*, p. 62)

Algumas preparações na cozinha requerem tempo, paciência e conhecimento do cozinheiro para que a complexidade de sabores se forme, assim acontece com os saberes na academia. O objetivo deste artigo, que é baseado no início da pesquisa de doutorado em Geografia da autora, foi suscitar mais reflexões do que entregar respostas prontas. Refletir sobre

⁸ Hoje em dia, a retórica da igualdade e da cidadania se converte em uma caricatura que encobre privilégios políticos e culturais tácitos, noções de sentido comum que fazem toleráveis a incongruência e permitem reproduzir as estruturas coloniais de opressão. (tradução nossa)

⁹ Não pode haver um discurso da descolonização, uma teoria da descolonização, sem uma prática descolonizadora. (tradução nossa)



os discursos e práticas dos *chefs* e, por consequência, também refletir sobre a alimentação cotidiana se faz necessário para um mundo mais justo e equânime. A Geografia pode contribuir ao dar luz às contradições e atentar para as formas de resistência e práticas não-hegemônicas que permeiam o enredado universo gastronômico. O diálogo entre Geografia e Gastronomia pode render um bom caldo!

REFERÊNCIAS

ACCOSSATTO, R. Colonialismo interno y memoria colectiva. Aportes de Silvia Rivera Cusicanqui al estudio de los movimientos sociales y las identificaciones políticas. **Economía y Sociedad**, v. 21, n. 36, ano 2017, p. 167 – 181.

ATALA, A. D.O.M. **Redescobrimo ingredientes brasileiros**. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

BRAIT, P. M. **A gastronomia como bem simbólico e fator de distinção**: uma análise do caderno Paladar, do jornal O Estado de São Paulo. 2010. 113 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, 2010.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cad. CRH**, Salvador, v. 29, n. 78, ano 2016, p. 443-462.

CAROSELLA, P. **Todas as sextas**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2016.

CAZELAIS, N. Le tourisme gourmand: la dictature des guides? **Téoros**, v. 25-1, ano 2006, p. 15-18.

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: EDUSC, 1999.

COSGROVE, D. E. Em direção a uma Geografia cultural radical: problemas na teoria. IN: CORRÊA; R. L.; ROSENDAHL, Z. (org.). **Introdução à geografia cultural**. 4. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. p. 103-134.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 1995.

GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA JR., E. Sabor da, na, para a Geografia. **Geosul**, v. 26, n. 51, ano 2011, p. 59 – 74.



HARVEY, D. **A condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola; 1992.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: Cosac Naify; 2006.

MARANDOLA JR. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 42 – 52, 2012.

MARQUES, R. F. R.; GUTIERRES, G. L., Contribuições Teóricas da Obra de Pierre Bourdieu à Educação Nutricional. IN: MENDES, R. T. VILARTA, R. GUTIERREZ, G. L. (org.). **Qualidade de vida e cultura alimentar**. Campinas: Ipês Editorial, 2009. p. 97 - 107

OLIVEIRA, L. Introdução: o estudo do sabor pela Geografia. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 42 – 52, 2012.

PITTE, J. R. **Gastronomia Francesa: história e geografia de uma paixão**. São Paulo: L&PM, 1993

PRESSAC, P. de. **Considérations sur la cuisine**. Paris: NRF, 1931.

RIVERA CUSICANQUI, S. **Ch'ixinakax utxiwa: una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores** - 1a ed. - Buenos Aires: Tinta Limón, 2010.