



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**

TALITHA ALESSANDRA FERREIRA

COZINHANDO E PENSANDO UM BRASIL:

reflexões acerca de possíveis e diferentes discursos voltados à construção da
identidade gastronômica brasileira

CAMPINAS

2015

TALITHA ALESSANDRA FERREIRA

**COZINHANDO E PENSANDO UM BRASIL:
reflexões acerca de possíveis e diferentes discursos voltados à construção da
identidade gastronômica brasileira**

Monografia apresentada ao Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, da Universidade Estadual de Campinas como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Ciências Sociais – Sociologia.

Orientador: Prof. Dr. Michel Nicolau Netto

CAMPINAS

2015

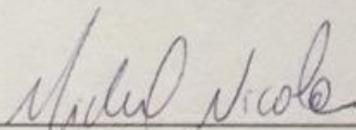
Ata Ciências Sociais/IFCH - 01/2015

ATA DE MONOGRAFIA

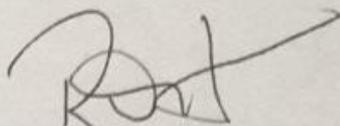
Curso de Ciências Sociais
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Universidade Estadual de Campinas
Disciplina HZ702 - Monografia em Ciências Sociais II

Em 04 de agosto de 2015, no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, reuniram-se os professores Renato José Pinto Ortiz, do Departamento de Sociologia/IFCH/UNICAMP e Mário Augusto Medeiros da Silva, do Departamento de Sociologia/IFCH/UNICAMP, membros da banca, sob a responsabilidade do Prof. Dr. Michel Nicolau Netto, do Departamento de Sociologia/IFCH/UNICAMP, orientador(a) da monografia intitulada "Cozinhando e pensando um Brasil: reflexões acerca de possíveis e diferentes discursos voltados à construção da identidade gastronômica brasileira", do(a) aluno(a) Talitha Alessandra Ferreira.

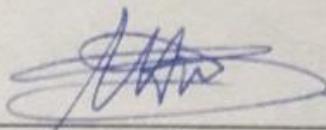
O(A) aluno(a) foi aprovado(a) com nota: 10,0



Prof^(a). Dr^(a). Michel Nicolau Netto – Orientador(a)



Prof^(a). Dr^(a). Renato José Pinto Ortiz - Membro da Banca



Prof^(a). Dr^(a). Mário Augusto Medeiros da Silva - Membro da Banca

SUMÁRIO

OBJETIVOS	11
INTRODUÇÃO - Experimentando a sociologia: notas sobre tomar a gastronomia brasileira enquanto um objeto sociológico	12
CAPÍTULO I - Um pouco sobre o comer, os incipientes da gastronomia no Brasil e as lógicas da distinção social à mesa	18
CAPÍTULO II - Os aparatos de legitimação do campo gastronômico: sobre os <i>chefs</i> e os incipientes da gastronomia brasileira em São Paulo	30
CAPÍTULO III - Discursos à mesa: o que os <i>chefs</i> e o Estado nos dizem sobre a gastronomia brasileira hoje	48
CONSIDERAÇÕES FINAIS - O caráter duplamente distintivo de uma gastronomia brasileira	76
BIBLIOGRAFIA	83
APÊNDICE I	86
APÊNDICE II	100

AGRADECIMENTOS

Confesso que hesitei um bocado até decidir se, aqui, fazia-se necessário um trecho, por mais breve que fosse, ressaltando os meus mais sinceros agradecimentos sentidos neste momento e voltados às mais diversas pessoas e situações, por conta dos mais numerosos motivos. Esse gesto, de expressar e formalizar minhas gratidões, não só remete à finalização deste trabalho que muito me alegra e me alegrou, mas também às realizações outras que me ocorreram nestes últimos 5 anos de graduação e que se deram ora por meio de caminhos prazerosos e calmos, ora por meio de caminhos conturbados e intranquilos. Prefiro ter para mim que, apesar de quaisquer amarguras provadas neste ínterim, esse foi somente o início de uma deliciosa jornada acadêmica.

Primeiramente, direi que sou bastante grata ao competente e compromissado professor doutor – e para minha felicidade, orientador – Michel Nicolau Netto, que acreditou na possibilidade da existência desta monografia e que, a cada encontro, pacientemente me ensinou e me guiou entre ideias e leituras, e me permitiu, ao longo dos últimos meses, pensar com seriedade um objeto que me acompanha há tempos e que é, por vezes, considerado supérfluo e 'menor' para a sociologia.

Agradeço a todos os professores responsáveis pela minha atual formação, em especial os do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas que, seja em uma conversa informal ou em sala de aula, constantemente relembram que a angústia faz parte da vida daqueles que se apaixonam e se dedicam às ciências humanas, mas que a melhor maneira de lidarmos com ela é, justamente, estudando e refletindo sobre as muitas e duras realidades que já nos cercaram e ainda nos cercam. Deixo meus agradecimentos, também, a todos os funcionários do mesmo Instituto – sejam eles da biblioteca, do laboratório de informática, da limpeza geral ou das secretarias – que diariamente tornam viáveis nossos estudos, circulação e permanência na universidade.

Lembrarei e agradecerei, independente de quando e onde eu esteja, dos sábios e inspiradores conselhos e palavras da professora doutora Wanessa Asfora, que anos atrás, em São Paulo, me fez acreditar – e entender – que não há conhecimento do qual não possamos nos aproveitar e que não há respostas prontas para todas as dúvidas que temos, bem como para todas as perguntas que fazemos.

É com muita gratidão, também, que citarei e utilizarei as entrevistas de Mara Salles e Rodrigo Oliveira, que a mim foram prazerosamente concedidas: agradeço a ajuda, a paciência, a experiência, os ensinamentos e todo o tempo desprendido. Não poderia deixar de

agradecer – sem nenhuma ironia – a recusa da entrevista de Alex Atala, por meio de sua assessora de imprensa: esse fato, a priori, por mais difícil que me tenha parecido, me fez reafirmar, a posteriori, as possibilidades de amplitude e pertinência desse objeto de estudo. Espero poder aprender muitas outras coisas com vocês, seja dentro das salas de aula, seja dentro das cozinhas.

Não poderia deixar de pensar, mencionar, e agradecer a vivência e a amizade construída, de 2011 até hoje, com todos aqueles que só tornaram os meus dias mais leves, gostosos, risonhos e, conseqüentemente, mais fáceis: não cometerei a injustiça de nomear alguns à mercê de outros, pois para minha mais sincera felicidade, a lista daqueles que conheci na universidade e que hoje me são essenciais seria grande. Às minhas amigas e amigos, a todos os meus companheiros das mais diferentes jornadas, muito obrigada! Vocês fazem parte da minha vida pessoal e profissional, de cada conquista que nelas se realizam.

Por fim, explico que sou só gratidão aos meus amorosos pais, Vanda e Claudio, e à minha querida irmã, Nélida, que toda vida me ouviram, me apoiaram de todas as formas, me ergueram, me reergueram e lindamente respeitaram minhas vontades, opiniões e, inclusive, teimosias, mesmo não concordando com algumas delas. Obrigada por estarem por perto, mesmo com todas as distâncias. Obrigada por acreditarem nos meus sonhos como se fossem os seus.

“A lógica das relações simbólicas impõem-se aos sujeitos como um sistema de regras absolutamente necessárias em sua ordem, irreduzíveis tanto às regras do jogo propriamente econômico quanto às intenções particulares do sujeito: as relações sociais não são jamais redutíveis a relações entre subjetividades movidas pela busca de prestígio ou por qualquer outra 'motivação' porque elas não passam de relações entre condições e posições sociais que se realizam segundo uma lógica propensa a exprimi-las e, por esse motivo, estas relações sociais têm mais realidade do que os sujeitos que as praticam.”

(Pierre Bourdieu, “A Economia das trocas simbólicas”. p. 25)

RESUMO

Pensar, falar e fazer gastronomia remete diretamente à ordem de todos os ingredientes, conhecimentos, preparos, espaços, gestos, utensílios, atores e discursos que foram (e são) cuidadosamente escolhidos pelas sociedades para transformarem um alimento em comida enquanto fonte de prazer e apreciação. Comida, dentre tantas denominações passíveis de circundá-la, é um produto da cultura e isso não pode fugir das vistas daqueles que pretendem refletir sobre as relações que os homens estabeleceram com eles mesmos, bem como com tudo aquilo que se transformou em comestível aos seus redores, ao longo de um processo histórico de humanização e sociabilização.

Com o objetivo de transformar a gastronomia em um objeto sociologicamente interessante, este trabalho se atém aos mecanismos que fazem com que ela seja reconhecida enquanto tal, para que sejam, então, observadas as especificidades de duas esferas que a compõem: particularmente as de sua produção e de seu consumo. Tais esferas acabam por gerar diferentes processos de formação de desigualdades, identidades, diferenças, disposições e, portanto, de distinções sociais nas vidas daqueles que delas participem ou se apropriem, tanto em se tratando de personagens da sociedade civil, quanto do próprio Estado.

Visando utilizar um recorte que possibilite maior conhecimento dos discursos de alguns de seus principais atores, portanto, fica aqui selecionado o caso da gastronomia brasileira em São Paulo, que para além dos problemas já referidos acima, ainda traz e reflete outras questões, como, por exemplo, a do enaltecimento do que é simbolicamente considerado nacional e gastronômico: questões estas que são indissociáveis da realidade do mundo urbano e contemporâneo e, por isso, passíveis de serem apreendidas pela sociologia.

Palavras-chave: *gastronomia, gastronomia brasileira, distinção, identidade, sociedade.*

ABSTRACT

Thinking, talking and making gastronomy directly refers to the order of all ingredients, knowledge, preparations, spaces, gestures, utensils, actors and speeches that were (and are) carefully chosen by societies to turn a feed to food as a source of pleasure and appreciation. Food, amongst so many liable denominations to surround it, is a product culture and it cannot escape the sights of those who want to reflect about the relations that men established with themselves and with everything that they turned to edible around them, over a historical process of humanization and socialization.

To transform gastronomy in a sociologically interesting object it is valid to attempt to the mechanisms that makes it being recognized as such, in order to be observed in its specificities, then, the two spheres that compose it in a general way: its production and its consumption, both generating different processes of inequalities, identities, differences, aptitudes, and therefore, social distinctions in the lives of those who participate or appropriates them, dealing both with civil society as well as with the State in this own.

Aiming to use a snippet that enables a greater knowledge about the speeches of some of this major actors, hence, it is here selected the case of brazilian gastronomy in São Paulo, which beyond all problems mentioned above, stills brings and reflects other questions, such as the aggrandizement of what is symbolically considered as national and gastronomic, that are inseparable of the reality of urban and contemporary world and, thus, able to be seized by sociology.

Keywords: *gastronomy, brazilian gastronomy, distinction, identity, society.*

OBJETIVOS

O presente trabalho busca iniciar reflexões sistemáticas sobre a gastronomia brasileira por meio da utilização de argumentos já produzidos pela sociologia, privilegiadamente, os estudos ligados à sociologia da cultura e do consumo na contemporaneidade. O intento de refletir sobre a gastronomia deriva de experiências prévias, interesses pessoais e, principalmente acadêmicos, voltados à temática das relações entre a sociedade e a escolha de sua alimentação, que objetivam a uma maior observação e compreensão do que se forma e se apresenta, nos dias atuais, enquanto um produzir e um consumir da gastronomia brasileira, tendo-a em vista como um possível símbolo de identidade nacional e, portanto, passível de ser comercializado nos mercados de bens simbólicos e econômicos.

Chefs de cozinha brasileiros, reconhecidos enquanto especialistas do cardápio e comida nacionais pela crítica e pelo público; consumidores do que é produzido para ser usufruído como gastronômico e também brasileiro, específica e simultaneamente em certos espaços e por meio de certos ingredientes ou pratos; programas municipais, estaduais e federais vinculados às secretarias e ministérios do turismo e da cultura, que enaltecem determinados ingredientes, preparações culinárias e, até mesmo, certos estabelecimentos comerciais vinculados à comida; a crítica gastronômica local e estrangeira, por meio de suas publicações e guias, premiações, reconhecimentos e narrativas: estes quatro grupos de atores, que aqui se mostram distintos apesar de interligados, aparentemente estão como aqueles que constroem, embasam e disseminam o que é preciso para formar um discurso geral sobre o que é a gastronomia – neste caso, a brasileira – e o que se faz necessário, concreta e simbolicamente, para que todo seu conjunto de atores e produtos exista, circule e seja identificado como tal.

Mesmo que utilizando de um recorte deste porte, pequeno e específico – como são os casos da circulação da gastronomia brasileira na cidade de São Paulo, a exemplo de eventos locais, principalmente; do funcionamento de três restaurantes e da atuação dos seus três principais cozinheiros –, acreditamos que tentar separar e analisar os discursos (ou fragmentos deles) destes já citados agentes, portanto, nos permitirá refletir e possivelmente entender como se apresentam certas disposições da produção e do consumo contemporâneos que perpassam, tão marcadamente, questões públicas e privadas. Por estas questões podemos pensar, por exemplo, a identidade nacional e a distinção social, que são responsáveis, mesmo com tamanha diversidade de aparatos e possibilidades, pela manutenção de estruturas que ora unem, ora separam a sociedade em grupos, campos e estratos, sejam eles novos, ou não.

INTRODUÇÃO

Experimentando a sociologia:

notas sobre tomar a gastronomia brasileira enquanto um objeto sociológico

Enquanto eu aguardava o início da concessão das entrevistas dos *chefs* Mara Sales e Rodrigo Oliveira – já expondo que ambas ocorreram em datas e locais diferentes, meio a um intervalo de 3 meses, entre os inícios de janeiro e abril de 2015 –, ansiava por conseguir obter parte das respostas àquelas perguntas que haviam, em boa medida, norteados pensamentos, dúvidas e reflexões que me acompanhavam há alguns anos e que estavam próximos de serem argumentativamente enfeixados e reajustados, por meio das discussões e conclusão desse atual texto que somente começou a se esboçar e ganhar corpo em um passado recente, ou seja, entre meados de 2014 e 2015, e dentre um curto período de realização. Contatar os restaurantes, agendar as conversas com seus donos (e *chefs*), ouvi-los com atenção e, inclusive, receber a notícia da recusa de um deles – Alex Atala – para, em um momento posterior, me ater às leituras que estavam selecionadas para o desenvolvimento do que aqui se apresenta de uma maneira mais interessada, encerrava um processo que, aos meus olhos, poderia trazer algo de útil aos estudos de uma fração específica da atual produção e consumo na capital de São Paulo.

Enfrentar a gastronomia brasileira enquanto recorte de um efetivo objeto sociológico me exigiu, antes, durante e após os momentos de espera há pouco citados, lidar não só com a constante atualidade, movimentos e atualizações da mesma – que hoje faz com que novidades sob tal temática apareçam quase que cotidianamente nos diferentes meios de comunicação, das formas mais diversas¹ –, mas também, e principalmente, adentrar o mundo dos restaurantes de uma maneira que me era completamente nova, ou seja: ficar, somente no papel de observadora, imaginando rotinas e logísticas de trabalhos que incluem as compras e as chegadas dos ingredientes, além dos preparos e vendas dos pratos devidamente finalizados pelos cozinheiros; permanecer, ainda, pensando suas equipes em plena atividade, apesar dos mais variados conflitos e dificuldades que ocorrem por conta dela e das especificidades de suas exaustivas jornadas; me vi, inclusive, tecendo hipóteses sobre seus públicos e sobre os

1 Para além de cadernos e colunas semanais especializados em comida e já consagrados em grandes jornais que circulam pelo estado de São Paulo, como o caderno *Paladar*, d' *O Estado de S. Paulo* e o *Comida*, da *Folha de São Paulo*, há diversas publicações mensais também especializadas no assunto, como as revistas *Menu*, *Go Where Gastronomia*, *Prazeres da Mesa*, *Gosto*, *Gula*, dentre muitas outras. Não podemos esquecer, também, das dezenas de programas de TV, privilegiadamente concentrados em canais nacionais e internacionais pagos (fechados), que só me fazem acreditar que seria necessário um estudo à parte, conciso, para dar conta da relação que as mídias estabeleceram com a gastronomia nos dias de hoje e nos anos recentes.

processos de idealização dos diferentes cardápios que seriam por eles consumidos, conseguindo cogitar, ainda, como se davam os formatos de propaganda e gestão daqueles espaços que, enquanto eu esperava, em campo, estavam desocupados, mas já se preparando para o contrário em poucas horas, por conta dos serviços dos jantares que neles seriam consumidos. Estar dentro de um restaurante sem ser uma convencional cliente e, confesso, sem ser uma das cozinheiras responsáveis pela sua operação², era de todo novo, desafiador e difícil: assim o foi e, espero, continuará sendo, já que tendo a crer que o enfrentamento do pesquisador mediante seu objeto se torna bastante profícuo quando, em certas medidas e de certas formas, desconfortável.

“O ponto de vista, afirma Saussure, cria o objeto”: é dessa maneira que Bourdieu, Chamboredon e Passeron (2002, p. 45), citando Ferdinand de Saussure (1975, p.15), iniciam seus argumentos a favor de uma metodologia para a apreensão e a construção de objetos passíveis de serem estudados via tramas da sociologia, e é por conta dessa citação – porque tão inspiradora ao passo que esclarecedora – que aposto serem úteis o relato acima e os toques pessoalistas que adentraram e se encontraram às realidades por mim selecionadas para serem observadas, pensadas e relatadas mediante argumentos que se pretendem relevantes.

Aproximar-se e distanciar-se dos objetos: estes dois verbos, factualmente, precisaram ser os imperativos e as constantes neste momento de deslocamento entre cozinhas e bibliotecas, entre a jornada de cozinheira profissional a socióloga aspirante, no ensejo da construção deste atual trabalho. Apesar de não explorá-los da maneira que mereceriam, faço lembrar, nesse momento, dos escritos de Pierre Bourdieu sobre as escolhas e os interesses diversos dos indivíduos, que são e estão diretamente relacionados às suas trajetórias pessoais (1996, p.292; 2011, p.105): aponto e admito que não é fortuita ou mera coincidência, seja lá qual ela fosse, a escolha deste tema e a forma com a qual trato dele, nestas páginas. Todavia, estender esses argumentos me custaria mais tempo de reflexão e contato com novas leituras, para além de uma maturidade sociológica e necessidade de um distanciamento ainda maior, que talvez eu ainda não carregue e nem dê conta.

A socióloga Miqueli Miquetti inicia a sua tese de doutorado remetendo a um notável argumento de Michel Foucault desdobrado na obra “A arqueologia do Saber” (2007), em relação aos processos de formação dos discursos e dos seus objetos, que acabam por se tornar intrínsecos, em certos momentos. “Não se pode falar de qualquer coisa em qualquer época”,

² Explico que, por conta de uma formação prévia e contínua nas áreas de hotelaria e gastronomia entre os anos de 2004 e 2010, atuei profissionalmente como cozinheira na cidade de São Paulo, de 2007 a 2010, passando por dois restaurantes classificados como de cozinheira brasileira. Por questões metodológicas, estes não foram diretamente referenciados e utilizados nesta monografia.

ela aponta (2012, p. 27), e eu só faço concordar, citando-os. Para além de uma mera e anterior afeição relacionada aos argumentos de Foucault³, foram encontradas e consideradas diversas aproximações entre os argumentos utilizados por Miquetti⁴ - quando de sua análise sobre a criação e a circulação de uma moda brasileira em tempos bastante contemporâneos, ou seja, em tempos do estabelecimento do processo de globalização dos mercados (IANNI, 2010) e da mundialização de certos símbolos, valores e identidades (ORTIZ, 1996; 2000) – e os raciocínios que serão recorridos e explicitados ao longo deste breve trabalho, em se tratando, no entanto, do caso específico da gastronomia brasileira.

Refletir sobre esta última, conforme o que está sendo aqui proposto e exposto, só é possível por conta de um contexto bastante atual, seja ele espacial, temporal, mercadológico e inclusive ideológico. Ao que parece, somente faz sentido falar da importância de uma demarcação identitária voltada à gastronomia, ou seja, falar de uma *gastronomia brasileira* (bem como ocorre com a moda, conforme exposto no já citado trabalho de Miquetti), quando se está inserido em um local e período cujos discursos e mercados – sejam estes concreta ou simbolicamente econômicos, que se dão meio a um jogo incessante de argumentos e de valorações entre os agentes que com eles se envolvem – dessa forma a reconheçam e requeiram, trabalhando, portanto, para o seu estabelecimento, legitimação e, conseqüentemente, diferenciação e distinção na sociedade (BOURDIEU, 2011).

No caso da *gastronomia*, primeiramente, acredito que se faça necessário pensar o que acontece quando algo passa da esfera do culinário para tornar-se reconhecido enquanto gastronômico: seja um profissional, que passa de cozinheiro a *chef*; seja uma preparação regional ou um ingrediente qualquer, que passa de popular à *gourmet*, a gastronômico. Já em se tratando da especificidade de a primeira citada poder ser considerada *brasileira*, é importante observar, ainda, quais são os critérios utilizados pelos aparatos gastronômicos de legitimação⁵ para que algo (uma forma de preparo ou um ingrediente, por exemplo) saia de sua realidade no regional, para atender a uma dimensão do nacional, tornando-se um pequeno simulacro de um grande ideário que, nesse caso, é o brasileiro. Acredito, assim, que este contexto esteja atravessado por disputas que ocorrem em um mercado de bens simbólicos

3 Devo esse contato, de maneira especial, à participação em um curso sobre o pensamento de Michel Foucault oferecido pelo Programa de Pós-Graduação em História, do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da UNICAMP, em parceria com o inspirador Prof. Dr. Durval Muniz Jr., da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, entre os meses de setembro e outubro de 2014.

4 Explicito que estas afeições e comparações estão para a base argumentativa utilizada pela autora, e não para as proporções e dimensões dela enquanto conseqüências de uma pesquisa voltada para confeccionar uma tese, em vez de uma monografia.

5 É por conta dessa categoria de 'aparato de legitimação', principalmente, que o primeiro capítulo deste trabalho se dedicará a tratar a gastronomia enquanto um *campo* social específico, de acordo com as teorias de Pierre Bourdieu.

(BOURDIEU, 2008).

Complementando e refinando tais apontamentos, toma-se que uma faceta ou fração identitária, que assim se diferencie meio a um conjunto de referenciais comuns, só consegue ganhar força e mostrar a grandeza de suas singularidades quando uma identidade anteriormente estabelecida não se mostra mais capaz de articular determinados valores e, por assim dizer, de suportar o conjunto das diversidades que a compõem em sua construção (MICHETTI, 2014; NICOLAU NETTO, 2009; 2014), seja em uma prática ou em um discurso, já que ambos não se desvencilham e se atrelam, se atravessam sempre que necessário. Esse movimento, por conseguinte, gera novas articulações, novas mediações e mediadores, bem como disputas e conflitos entre novos e velhos atores sociais.

O trabalho que aqui se apresenta traz consigo, portanto, o esforço de refletir à luz de alguns dos diferentes discursos sociológicos contemporâneos, como os voltados aos rearranjos das identidades nacionais e dos seus símbolos, conforme os argumentos de Michel Nicolau Netto (*Ibid.*), Michelli Miquetti (2012; 2014) e Renato Ortiz (1999, 2000; 2013), somados aos da distinção social e dos diferentes aparatos de legitimação desta distinção na sociedade, de Pierre Bourdieu (2008; 2011; 2011). Para o atual exercício, todos estes argumentos podem ser lidos juntos e pensados como possivelmente intrínsecos à ideia do que é a *gastronomia brasileira* e daquilo que é passível de tal reconhecimento na nossa sociedade e nos seus mercados. Mediante tais perspectivas, os discursos dos diferentes atores que constroem a gastronomia brasileira se atrelam e podem produzir, efetivamente, a manutenção de novas igualdades e desigualdades, de identidades e distinções sociais, estejam elas mais enaltecidas em ideias e ideais, estejam, ainda, na própria concretude de tudo o que é passível de ser feito, consumido e observado no cotidiano das práticas culturais às mesas desta mesma sociedade, urbana e paulistana, para fazer respeitar nosso caso e recorte.

Por meio desta trama – que com o auxílio do olhar sociológico e conforme estamos tentando apontar se mostra como um englobar e misturar de escolhas e rotulações, em processos de inclusões, exclusões, transformações, disposições, aceitações, recusas e legitimações – os atores nela envolvidos precisaram ser escutados e terem seus discursos explicitados, para que se tornasse possível a compreensão de certas facetas e frações de realidades que, muitas vezes, se mostram como fortuitas, aleatórias ou, até mesmo, pouco associadas às estruturas e organizações materiais e simbólicas que possuem histórias e contextos de certa forma determinados, já que tratamos da nossa sociedade atual e capitalista.

Para a sistematização e realização desta monografia e sua proposta, portanto, recorro em grande medida às bibliografias já citadas acima, bem como a outras ligadas ao campo da

gastronomia, como alguns escritos – em especial e privilegiadamente – do sociólogo e ex-proprietário de restaurantes em São Paulo, Carlos Alberto Dória, complementados por artigos de outros autores das ciências humanas que já desdobraram atenções ao mesmo tema, e que serão devidamente referenciados, sempre que necessário. Utilizarei, também, as já acima citadas entrevistas com dois *chefs*⁶ que mantêm seus restaurantes na cidade de São Paulo e são reconhecidos e consagrados pela crítica especializada e público enquanto pertencentes, de uma maneira geral, à categoria *gastronomia brasileira*, sendo eles, como já fora apontado, Mara Salles, proprietária do restaurante *Tordesilhas*, situado no bairro dos Jardins e Rodrigo Oliveira, dono do restaurante *Mocotó*, sito ao bairro da Vila Medeiros. Foram, ainda, recolhidos alguns dados e exemplos provenientes de um evento ocorrido no município paulistano⁷, assim como informações dos *sites* do governo do estado e da prefeitura de São Paulo que ligaram-se a notícias relacionadas à gastronomia e, também, outros informes que puderam ser úteis para o empreendimento da presente proposta e reflexão.

Quanto à figura de Alex Atala, recorrerei a algumas das inúmeras reportagens que carregam seu nome e perfil e, por fim, a um de seus livros⁸, bem como aos sites de seus restaurantes⁹ e instituto¹⁰. Acreditei que este ator não pudesse ficar à parte desta análise e contexto, visto que ele é um *chef* internacionalmente reconhecido e é proprietário do restaurante *D.O.M.*, localizado no bairro dos Jardins e que também possui ligações diretas com a categoria *gastronomia brasileira* (porém, mais especificamente com o rótulo de 'contemporânea'). Na ideia original desta pesquisa, Atala também seria entrevistado com os mesmos objetivos e perguntas conforme ocorreu com os outros *chefs* que procuramos¹¹, mas por motivos de agenda e por meio de sua assessoria de imprensa, ele não se disponibilizou para tal dentro o período que fora por mim proposto.

Creio que se faz necessário explicar, ainda, que os três restaurantes escolhidos não foram selecionados por acaso: Alex Atala, por exemplo, possui outro restaurante na cidade de São Paulo, também reconhecido como 'brasileiro', chamado *Dalva & Dito*, enquanto Rodrigo Oliveira, nos mesmos parâmetros, é proprietário do *Esquina Mocotó*, mas ambos ficaram à

6 Entrevistas realizadas por meio dos questionários disponíveis nos apêndices deste texto, que abrangeram um pouco da trajetória e formação profissionais dos *chefs*, bem como percepções sobre seus cardápios e públicos.

7 Refiro-me à exposição *Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro*, que ocorreu entre 25/01 a 29/03 de 2015, no pavilhão de exposições da *Oca*, no Parque do Ibirapuera, situado à zona sul de São Paulo.

8 ATALA, Alex. *D.O.M. Redescobrimo Ingredientes Brasileiros*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

9 Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sobre.html> e <http://dalvaedito.com.br/>. Ambos acessos em 20/05/2015.

10 Disponível em: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/index.php>. Acesso em 20/05/2015.

11 Vale compartilhar, apenas como título de curiosidade, que quando lançam-se no site de buscas *Google* (www.google.com) as expressões '*chef* Alex Atala', '*chef* Mara Salles' e '*chef* Rodrigo Oliveira' aparecem, respectivamente, 354.000, 378.000 e 498.000 resultados de busca. Consultas realizadas em 20/05/2015.

parte de nossa pesquisa. As escolhas dos estabelecimentos pesquisados, portanto, se deram por conta do *couvert médio*, valor gasto por pessoa quando em uma refeição nestes¹²: o *couvert médio* diferencia a classificação voltada ao público dos restaurantes e nos auxilia a pensar variados aspectos possivelmente ligados aos da distinção social entre os comensais, nestes espaços. Organizados em ordem crescente de valores gastos, por pessoa, aparecem então os restaurantes *Mocotó*, *Tordesilhas* e *D.O.M.*¹³.

Creio que a pertinência desta pesquisa, que reforço aqui antes de seguir com o texto, se dá mediante a organização e algumas propostas de entrelaçamento dos discursos que foram recolhidos das esferas dos diferentes atores já anteriormente mencionados – os profissionais da gastronomia, seus públicos (mediante as percepções dos primeiros) e o Estado –, a fim de que uma análise mais sociológica de seus argumentos venha a embasar, ou refutar, as hipóteses pensadas e trazidas até então: que a formação da gastronomia brasileira, enquanto um símbolo de identidade nacional nos tempos recentes, se dá por vias de aparatos de legitimação específicos, e que o funcionamento destes resultam em uma inovação dos processos de distinção dentro da sociedade. Estes mesmos processos de distinção, por suas vezes, perpassam não só o consumo, como também a produção daquilo que é considerado gastronomicamente brasileiro.

No mais, espero que a leitura destas linhas possibilite interessar e inspirar novos e mais aprofundados estudos que também estejam ligados às maneiras e relações com as quais a sociedade se utiliza e estabelece com a comida, com os seus espaços de consumo e com todos os atores que neles se envolvem. Afinal, comer (diferente de se alimentar, simplesmente¹⁴) é uma das especificidades que nos tornam humanos e sociáveis, e assim seguiremos, ao longo dos tempos, como comedores; com todas as nossas contradições, diversidades, carestias e apetites.

12 É uma média simples dos valores gastos por pessoa nos diferentes restaurantes, feita somando-se os valores cobrados ao final da refeição e dividindo-os por todos os *tempos* das refeições consumidas por essa mesma pessoa (são *tempos*, por exemplo, o *couvert*, a entrada, o primeiro prato, o segundo prato, a sobremesa).

13 De acordo com o *Guia Michelin* publicado em abril de 2015, os valores de *couvert médio* para os três restaurantes, respectivamente, eram de R\$63,00 a R\$88,00; de R\$83,00 a R\$136,00 e de R\$258 a R\$527,00. Somente o restaurante *D.O.M* possuía, efetivamente, premiações de tal guia à época, carregando em suas indicações '2 estrelas Michelin'. Disponível em: <http://travel.michelin.com/web/destination/Brazil/restaurants>. Acesso em 21/05/2015.

14 MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.

Capítulo 1

Um pouco sobre o comer, os incipientes da gastronomia no Brasil e as lógicas da distinção social à mesa

Não é da pretensão deste capítulo – e de longe seria a deste trabalho, como um todo – esboçar uma história da gastronomia, a fim de que a primeira nos pudesse trazer um conceito fechado sobre o que a segunda já significou, ou poderia significar nos dias atuais. Também não creio que seja profícuo, nem neste, nem em qualquer outro momento desta atual proposta, buscar demasiados subsídios na literatura historiográfica que nos permitissem remontar (e reinventar) as possíveis origens da gastronomia enquanto um evento (ou um conjunto de eventos ou, até mesmo, um advento) demarcado nas linhas cronológicas dos diversos grupos de sociabilidade, espalhados pelo Brasil e pelo mundo. Creio que este seja um empreendimento bastante interessante mediante subsídios e acúmulos futuros¹⁵.

Apesar disso, é por meio da atual tentativa de observar um entrelaçamento daqueles que podemos reconhecer como seus possíveis agentes, ao longo dos tempos, que poderíamos percorrer a ideia do que seria a gastronomia para, então, pensarmos as lógicas que permitiram seu surgimento, disseminação e estabelecimento na sociedade brasileira, até que ela pudesse atingir os estatutos que possui nos dias presentes, sustentando os discursos que asseguram tais estatutos e, não diferente, os agentes que emanam tais discursos. Espero que partir de alguns exemplos pontuais, ou seja, de um recorte bastante específico, seja uma escolha metodológica fértil para os apontamentos que aqui serão expostos.

A priori, recorro rapidamente a alguns argumentos que podem ser norteadores, apesar de bastante sintéticos, para que delimitemos a gastronomia enquanto um estrato específico relacionado ao universo do comer e à alimentação dos homens que, em um momento posterior e específico, ganha poder e autonomia suficientes para se transformar em um *campo* que, bem como o da moda ou da arte – conforme os argumentos de Bourdieu (1996; 2008) já elucidados por Michetti –, “(...) é um espaço social de produção de bens simbólicos que opera com regras próprias de consagração”(MIQUETTI, 2012. p. 103).

Comida é um produto da cultura (MONTANARI, 2008) e diferencia-se do alimento (assim como o comer do ato de alimentar-se) por pressupor certa gama de possibilidades técnicas, de recursos naturais disponíveis, de conhecimentos voltados aos pratos com o

15 Justifico nesta nota acreditar que seria bastante importante realizar um trabalho historiográfico sobre a gastronomia, seja levando em consideração o caso brasileiro, ou outros casos: são poucos os trabalhos acadêmicos feitos sob tal temática. Mas, reafirmo que não haveria possibilidade para tal realização nesta proposta de trabalho e, por isso, acreditei não ser profícuo esboçar tal pretensão neste momento e nesta monografia.

ambiente e para com estes próprios alimentos. A comida permite que os grupos humanos exerçam parte da manutenção de suas existências, para além da pura preocupação com o corpo fisiológico e seus metabolismos. O ato de comer, por assim ser, social, carrega uma dimensão de aprendizados que agregam as mais diversas relações entre os homens e seus gestos, suas tecnologias, suas preferências e assim estabelecem-se entre eles relações simbólicas múltiplas, diretamente ligadas à comida, que ora incluem, ora excluem o que vai à boca, bem como quem senta, quando e como se senta à mesa e frente a tudo o que nela está posto¹⁶.

A antropóloga Livia Barbosa¹⁷ nos ajuda a entender esta separação de categorias entre o comer e o alimentar-se, já apontando as nuances desta com a questão do gosto e das seleções sociais que se vinculam aos alimentos, regendo a nossa relação com a comida:

“Os alimentos são sempre ingeridos sob alguma forma culturalizada. Isso significa que os alimentos são sempre manipulados e preparados a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas. Hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população. E comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos. Assim, considera-se comida todo o processo de transformação do alimento – conjunto de nutrientes necessários à reprodução física da vida humana – naquilo que se come sob uma forma específica; aquilo de que se gosta ou se detesta e que é um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano(...)” (2007, p.92)

Tendo isso em mente, podemos pensar os contextos que fazem surgir as diferentes culinárias, mediante as seleções e escolhas que os grupos humanos praticam e que vem a formar o conjunto de tudo o que eles passam a considerar e incorporar como comestível aos seus redores. Neste mesmo artigo, a autora aponta que a culinária de um grupo social é uma combinatória,

16 As referências para este parágrafo e afirmação podem ser muitas. Sugiro, no entanto, a leitura da coletânea de artigos organizada por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari em *História da Alimentação* (São Paulo: Estação Liberdade, 1998), especialmente os capítulos 1, 2, 4, 12, 15, 26, 28 e 44. Sugiro, ainda, os artigos “Comida e Sociedade – significados sociais na história da alimentação”, de Henrique Carneiro, e “Comer é pertencer”, de Raul Lody, ambos disponíveis na coletânea *Gastronomia: Cortes & Recortes* (Brasília: Editora SENAC, 2006. Vol.I). Já quanto aos gestos e modos que se construíram e constituíram ao redor da mesa, julgo como essencial a leitura do Volume I de *O Processo Civilizador*, de Norbert Elias (Rio de Janeiro: Zahar, 1995).

17 BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez.2007.

“(…) que engloba manipulação, técnicas de cocção, representações e práticas sobre as comidas e as refeições – é o principal mecanismo que transforma o alimento em comida, ou seja, nos pratos. Juntos eles produzem os diferentes cardápios que caracterizam as diferentes regiões e sociedades humanas.”(Ibid. p.93)

Assim sendo, quanto maior é o repertório de alimentos e conhecimentos a eles vinculados em uma sociedade, maior é o conjunto dos elementos disponíveis - ou das próprias combinatórias- que poderão compor um determinado sistema culinário (DÓRIA, 2009. p.46), que é aquilo que remetemos a uma certa 'cozinha' e ao conjunto dos 'pratos' (ou seja, preparações) que a compõe, como colocou a autora. Estes 'pratos', reunidos, formam os cardápios dos grupos sociais. O que virá (e como) a se ligar a estes conjuntos, por conseguinte, será responsável pelas diferenças ou aproximações entre uma cozinha e outra, entre uma culinária e outra, e conseqüentemente, entre os grupos que as detém, configurando assim as futuras identidades destes grupos e toda sorte de disputas em torno das mesmas e dos mesmos.

Carlos Alberto Dória, a esta altura do argumento, defende que:

“Uma distinção já se faz necessária. A *culinária* diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é a matéria básica da *gastronomia*, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito.” (2006, p.16. grifos do autor)

Seguindo este raciocínio, podemos entender que a gastronomia é uma parte em especial da culinária, que se atém a elaborar os produtos comestíveis visando a maximização do prazer no próprio ato de comer. Se está no plano do discurso, a gastronomia poderia, ainda, ser considerada como um 'metadiscurso' da culinária e do próprio comer. A gastronomia se torna passível de existir perante o domínio de um certo conjunto de recursos naturais, sociais e, portanto, de especializações humanas dentro deste universo, que é o do comer e o da comestibilidade. Quanto maior é a quantidade de elementos que se encontra neste conjunto, maiores são as chances e as probabilidades dos mesmos serem trabalhados ou, por assim dizer, cultivados de maneira diferenciada pela sociedade, em prol da fruição de seus produtos,

ou daquilo que Dória chamou há pouco de uma “ocupação do espírito”.¹⁸ Ainda citando-o: “(...)consideramos a gastronomia como fazemos com a música erudita. Nem esta nem aquela são assuntos correntes, embora sejam considerados necessários para a melhor educação dos sentidos.” (*Ibid.* p.17).

Para entrar em contato com a gastronomia e usufruir de seus produtos, porém, é necessária uma educação em especial, que é anterior a qualquer contribuição que ela possa trazer aos outros sentidos humanos; para provar do gastronômico é preciso dominar um conjunto de aprendizados que atendam às suas especificidades e ao todo do seu complexo. O paladar precisa estar treinado e habituado para sentir todos os prazeres que a gastronomia é capaz de oferecer, bem como o ouvido precisaria estar devidamente treinado para apreciar o classicismo e a erudição de certas notas, melodias e músicas.

Pierre Bourdieu, ao longo de toda a sua obra “A Distinção – crítica social do julgamento” (2011), tece longos argumentos para que possamos compreender que os atos de aprovar ou reprovar algo (seja um lugar, um roteiro de viagem, um estilo de música, um filme, um quadro, um conjunto de elementos de mobiliário, uma fotografia) estão imbricados às estruturas e hierarquias da sociedade e, de longe, podem ser considerados como o substrato de uma subjetividade pessoalista, ou seja, um mero produto do que seria individual. O gosto, em suma e no limite, é produzido no âmbito da vida social e por meio dela (BOURDIEU *in* ORTIZ, 2003. p.86), assim como os são todos os processos que se dão a fim de que um julgamento de gosto sobre as coisas que nos cercam seja emitido.

A dimensão do comer não poderia, bem como não está¹⁹, portanto, em uma esfera outra que não seja atingida por este postulado:

“(…) O gosto classifica àquele que procede a classificação: os sujeitos sociais distinguem-se pelas distinções que eles operam entre o belo e o feio, o distinto e o vulgar; por seu intermédio, exprime-se ou traduz-se a posição desses sujeitos nas classificações objetivas.” (*Ibid.*, p. 13)

18 Quanto às questões do 'espírito', faço um breve adendo sobre um pequeno recorte: as ligações que se estabelecem ao longo do tempo entre as criações e fruições da arte e da gastronomia, bem como das concepções interligadas entre seus gostos, são muitas e possuem desdobramentos na contemporaneidade bastante interessantes, mas que não serão tomados neste trabalho devido ao que aqui está proposto. Sobre algumas destas ligações na Idade Moderna, ler FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Op. Cit.* p.680-697. Um dos casos mais instigantes para ser pensado, ocorrido em tempos recentes, porém, é o da participação do famoso *chef* catalão Ferran Adrià na exposição alemã *Documenta 12*, em 2007, quando seu ex-restaurant, *El Bulli*, na Espanha, foi transformado em um dos pavilhões (*Pavilhão G*) da mesma, e alguns de seus pratos foram servidos e apreciados enquanto obras de arte. Para mais informações, acessar: <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=7&subseccion=9> e <http://www.documenta12.de/>.

19 Pierre Bourdieu, em suas entrevistas que originaram a obra em questão, também trabalha estes argumentos com a dimensão das escolhas e preferências alimentares. Isso aparece de maneira explícita nos gráficos 5 e 6, que relacionam os “Espaços das posições sociais” e os “Espaços dos estilos de vida”. BOURDIEU, *Op. cit.* P. 118-119.

Olhando um pouco mais para o passado de maneira interessada, nos aproximamos da nossa relação com a história da alimentação da Europa ocidental: esta é a que mais reverbera consequências em terras brasileiras, por conta da nossa primeira fase de colonização – portuguesa – que visou prioritariamente a produção de açúcar em larga escala para seu próprio uso e venda. Este ingrediente, a título de curiosidade, ícone da formação da doçaria portuguesa, era considerado como um produto de botica para os europeus colonos, tão rara e cara era a sua presença às mesas antes da massificação de sua produção, a partir do século XVI²⁰. Ainda hoje, é elemento indispensável das mesas e confeitaria brasileiras²¹.

A alta circulação de livros de receitas e manuais de etiquetas²², bem como as repetidas edições destes livros de receitas pertencentes especificamente à aristocracia, para além de todo o rol de ingredientes que era comercializado via mercados bastante expandidos com o Oriente (BRAUDEL, 1995) somente para satisfazer os caprichos e vontades dos mais exigentes paladares ultramarinos, podem nos aparecer e ser vistos como uma possível formalização de um (até então) incipiente e complexo jogo de formatações de preferências sociais que, de certa maneira, reverberam até os dias mais atuais e pertencem ao universo do comer e dos convívios sociais que também o compõem. Estas formatações, conforme o passar do tempo, teriam se espalhado por diferentes grupos e indivíduos, de diferentes formas, sendo apresentadas cotidianamente e de maneira sistemática para os mesmos; como consequência desse processo, estas mesmas formatações vão sendo, ainda, trabalhadas e absorvidas pela sociedade não só por meio de gestos e gostos que comporiam a esfera mais diretamente relacionada ao consumo, mas também à esfera que engloba, de maneira mais específica, a produção dos alimentos. Esta concatenação possibilitaria, portanto, a reprodução de múltiplos componentes e formatos que, hoje, já nos aparecem como bastante familiares à mesa e na cozinha, se mostrando como uma forma consensualizada de preferências, já há tempos abrasileiradas, inclusive.

O que pretendo elucidar e destacar neste momento é que os modos de produzir e consumir os alimentos, visando torná-los cada vez mais prazerosos em nossos cotidianos,

20 ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitaria os frutos (séculos XV-XVIII). *História: Questões & Debates*, 2005, 42. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/viewArticle/4642>. Acesso em 11/05/2015. Ainda sobre a primazia do açúcar nos regimes coloniais, conferir DE LEMPS, Alain Huetz in FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Op.cit.* p.611-624.

21 Escrevo isso mediante, por exemplo, informações recentemente divulgadas por órgãos nacionais e internacionais, que afirmam que o Brasil carrega taxas excessivas frente ao consumo de açúcar. Uma reportagem recente e relacionada a tal tema, intitulada “Brasileiros consomem 50% a mais de açúcar do que deveriam, diz OMS”, pode ser conferida em: <http://g1.globo.com/bom-dia-brasil/noticia/2015/03/brasileiros-consoem-50-mais-acucar-do-que-deveriam-diz-oms.html>. Acesso em 18/05/2015.

22 Livros e manuais estes que desprendiam grande parte de seus volumes visando os bons modos e as contenções de gestos à mesa, conforme já citado e elucidado por Norbert Elias (*Op. cit.*).

exigiram da sociedade, como um todo, um grande acúmulo de treinos e aprendizados específicos (que, inclusive, passaram e ainda passam pelos atos de ler e escrever, por conta do papel social das receitas culinárias²³) que se fixaram, mesmo que por meio de sutilezas, via dominação: neste caso cultural, mas com total ligação ao universo econômico e às possibilidades que ele cria, já que não podemos deixar de considerar a nossa realidade capitalista.

Pierre Bourdieu (2008) é útil novamente quando, sobre os processos de dominação nestes parâmetros, nos informa que:

“O poder econômico não reside na riqueza, mas na relação entre a riqueza e um campo de relações econômicas, cuja constituição é inseparável do desenvolvimento de um *corpo* de agentes especializados, dotados de interesses específicos; é nesta relação que a riqueza se encontra constituída, como capital – isto é, enquanto instrumento de apropriação de um equipamento institucional e de mecanismos indispensáveis ao funcionamento deste campo e, ao mesmo tempo, dos lucros que ele prodigaliza” (p.194. grifos do autor)

Tais lucros podem ser materializados e reconvertidos em moeda, efetivamente, mas também podem ser transformados em privilégios que manuseiam os próprios interesses daqueles agentes que os carregam: ambos (moedas e privilégios) portam valores, e por assim serem, são passíveis de entrarem em negociações. Em uma sociedade capitalista, capital econômico e simbólico operam e são operados nas agências dos próprios indivíduos - e suas escolhas, nem de longe, se separam desta realidade. Esta manutenção, que ocorre por meio das ações sociais e de manuseios de interesses, conforme dito, costuma se mostrar como menos evidente, mas mais eficaz quando das relações que se estabelecem via educação e aprendizado: enquanto um ensina conforme interesses que lhes são próprios, um outro aprende conforme interesses que, por vezes, lhes são alheios (BOURDIEU, 2011; 2011).

Assim, creio que podemos prosseguir inferindo que por conta destes processos históricos e sociais, tudo o que já foi exposto há pouco e que é constitutivo do ato do comer – que pressupõe o ato do cozinhar, mesmo quando aquele ou aquela que come não tenha cozinhado para si – fica possibilitado de ser visto e rearranjado por meio de relações de dominação e subordinação, diluídas nas agências, nas preferências, nos espaços e nas organizações sociais que se dão em torno da comida.

23 Para ler mais sobre as receitas culinárias e os questionamentos relacionados à sua centralidade, conferir DÓRIA, Carlos Alberto. *A Culinária Materialista – construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC, 2009. p.137-174.

À mercê de certos gestos, técnicas, ingredientes e gostos, surgem outros que, para permanecerem em circulação e com determinados índices de preferências agregados, conseguem impor-se ao longo do tempo por conta destes processos sociais que estamos descrevendo; conforme interesses culturais, econômicos e simbólicos que são plurais, mas que se voltam à manutenção concreta e simbólica dos grupos sociais específicos que os detêm e que visam manter, de forma distinta, os benefícios (e os lucros) que estão vinculados às suas posições e a estas próprias detenções.

Antes de prosseguir, gostaria de me ater a um breve exemplo. Refiro-me à obra de autoria anônima intitulada “Cozinheiro Nacional – coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias” (COZINHEIRO NACIONAL, 2008). É desconhecida, até hoje, a data exata de sua primeira edição, porém acreditam que ela tenha ocorrido entre as décadas de 70 e 80 do século XIX, já que há consenso de que este é o segundo livro de receitas publicado no Brasil (depois do “Cozinheiro Imperial”, que seria o primeiro, editado em 1840) e contou com sete reedições até o ano de 1910 (DÓRIA *in* COZINHEIRO NACIONAL, *op. cit.* p.8), só voltando a ser novamente publicado em 2008. Tomo a liberdade de inferir que tal reedição parece ter ocorrido muito mais para transformá-lo em um objeto de estudo das ciências humanas, do que para reapresentá-lo às pessoas interessadas, efetivamente, em cozinhar e oferecer aos seus convivas, em ambiente doméstico, refeições completas que chegam facilmente à variedade de 100 diferentes pratos²⁴.

Bem, o “Cozinheiro Nacional” começa se intitulando, conforme posto acima, como uma “coletânea das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias” e segue com um discurso que favoreceria a culinária brasileira por conta da sugestão de utilização dos ingredientes nacionais e nativos em preparos originalmente europeus (franceses, para ser mais exata), na tentativa de afastar da execução de tais preparos possíveis dificuldades ao público brasileiro, quanto a comprar ou encontrar determinados ingredientes listados em suas páginas. No prólogo da obra, há um ditame:

“Nosso dever é outro; nosso fim tem mais alcance; e uma vez que demos o título 'nacional' à nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo brasileira, isto é: indicarmos os meios por que se preparam no país as carnes dos inúmeros mamíferos que povoam suas matas e percorrem seus campos; aves que habitam seus climas diversos; peixes que sulcam seus rios e mares; répteis que se deslizam por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente imensos vegetais e raízes que a

24 Há uma versão digitalizada da obra editada em 1910 em: <http://www.brasiliana.usp.br/bbd/handle/1918/06005700#page/7/mode/1up>. Acesso em 14/05/2015.

natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado; mamíferos, aves, peixes, répteis, plantas e raízes inteiramente diferentes dos da Europa, em sabor, aspecto, forma e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiais, que somente se encontram no lugar em que abundam aquelas substâncias, e que são reclamados pela natureza, pelos costumes e ocupações dos seus habitantes. Tal é a espinhosa tarefa que pesa sobre nós.” (COZINHEIRO NACIONAL, *op. cit.* p. 33)

A sugestão citada se concretiza, em suma, dentro de uma tabela de substituição destes ingredientes europeus por iguarias brasileiras, como nos exemplos do uso do amendoim, que é um produto nativo (DÓRIA, 2009), no lugar das nozes e castanhas europeias; ou umbigo de bananeira, em vez de alcachofras; há ainda as bananas fazendo as vezes das maçãs, dentre outros exemplos²⁵. Além disso, a obra sugere receitas para lidar com a diversidade de caças comestíveis que eram encontradas na fauna brasileira: preá, gambá, porco caítitu, porco queixada, saracura, pombo juruti, macaco, papagaio, tartaruga, cágado, tanajura e cobra são algumas das ilustrações desse universo de possibilidades de sabores, que poderiam ser experimentados pelos próprios brasileiros.

Antes de o desconhecido autor iniciar a listagem das receitas e proceder com a enumeração de citações sobre cozinheiros estrangeiros considerados por ele célebres, há ainda um capítulo especial para mostrar os utensílios que ajudam um cozinheiro a obter êxito em suas atividades – sendo um bom fogão o grande responsável por tal²⁶. Parece interessante atentar que em toda a obra não há menção de equipamentos elétricos e, portanto, geladeiras: as técnicas de conservação dos alimentos que foram explicitadas e explicadas pelo autor se deslocam para um capítulo referente às conservas e resolvem-se por meio de técnicas de salga (comum e de cura), acidificação, ou armazenamento em gordura (e carvão) para as carnes; enceramento e encaixotamento das frutas, fervura seguida de acidificação para os legumes e, novamente, para as frutas. É notável que o livro também trate de noções relacionadas ao asseio, oferecendo dicas ligadas aos prazos de conservação das carnes, principalmente.

Para além do já citado fogão, a obra traz uma lista com alguns outros instrumentos que estão diretamente ligados ao gesto culinário (e ao momento do cozinhar), como alguns tipos de facas (de tornear batatas e de descascar legumes), batedores de ovos, panelas, moinhos, descascadores, pinça para aspargos, espremedores, cortadores de massas; depois, são também listados outros utensílios que estão mais vinculados à sociabilidade à mesa e ao ato de servir os convivas, como é o caso dos galheteiros, licoreiros, talheres decorados de mesa e

25 Para visualizar a tabela completa: COZINHEIRO NACIONAL, *op. cit.* p.35.

26 *Ibid.* p.39-45.

trinchantes, que deveriam estar sempre bem limpos e lustrados, de acordo com o autor²⁷. E isso tudo – preparos e serviços, produção e consumo – ocorreria bem como já era feito em territórios franceses²⁸.

Lembrando, mais uma vez, das premissas encontradas nos guias de convívio europeus da Baixa Idade Média e Renascença, estudados e citados por Norbert Elias (*Op. cit.*), o “Cozinheiro Nacional” também se ocupa com o molde das relações à mesa por meio da disposição dos objetos e das pessoas que nela se encontrariam quando do momento da refeição, passando aos anfitriões ensinamentos voltados à arrumação das louças e outros objetos que comporiam a mesa, bem como à adequação de todos os serviços (“à americana” ou “à francesa”, por exemplo) frente às possibilidades de eventos que poderiam ser realizados.

Neste sentido, das adequações ao convívio de anfitriões e convidados em torno da comida, o livro faz referências à atuação dos primeiros no momento em que os segundos poderiam observá-los trinchando uma ave, um mamífero ou um peixe, por exemplo²⁹. Assim: perus, patos, gansos e galinhas deveriam ser servidos com o peitoral para cima, e com as cabeças viradas à direita de quem os trincha. Já os mutuns e os macucos:

“devem ser colocados de costas para baixo, de maneira a poderem-se tirar filetes finos da carne do peito, que deve ser cortada de cima para baixo, e transversalmente, de maneira que cada pedaço tenha um pouco de pele e gordura do peito; os mais pedaços não se servem no jantar, só são servidos frios no dia seguinte para o almoço com um molho restaurante.” (*Ibid.* p.426)

Ao final do livro, o autor nos traz, ainda, listas que podem ser convertidas em números, quando organiza algumas sugestões de cardápios referentes aos serviços de almoço e jantar, compondo as quantidades que seriam ideais para serem servidas em um “banquete brasileiro” e em uma “ceia para baile”, por exemplo: aproximadamente 84 tipos de pratos para 40 convidados, e 45 tipos de pratos para 100 convidados (ou mais), respectivamente (*Ibid.* p.441, 445). Porém, apesar destes números (e das possíveis cifras que a eles estariam diretamente ligados), o autor já havia deixado uma mensagem aos seus leitores, mesmo que imaginando tão só a compreensão de seus textos, e não a efetiva possibilidade de execução do que neles está sugerido:

“Julgamos destarte ter aberto um caminho que, trilhado por pessoas

27 *Ibid.* p.45.

28 VECA, Alberto in FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *Ibid.* p.691-696.

29 COZINHEIRO NACIONAL, *Ibid.* p. 47-51.

mais habilitadas e que partilhem as nossas opiniões, poderá produzir frutos abundantes, não só quanto à arte culinária, porém mesmo quanto a outros conhecimentos humanos. Porque é tempo que o Brasil se dispa de suas vestes infantis, e que, abandonando os costumes de imitar as mais nações, se apresente aos olhos do mundo, ocupando o lugar distinto que a natureza lhe marcou. E uma vez que apresentamos a lista das substâncias substitutivas de um país para outro, julgamos que nossa obra poderá ser utilizada, mesmo em outros países sem ser o Brasil, para o qual ela é escrita. Procuramos empregar uma linguagem que, singela em suas frases e na escolha das palavras, pode ficar ao alcance da compreensão de todas as classes da sociedade. Oxalá que o público, atendendo às boas intenções que nos guiam, disfarce os inúmeros defeitos, que somos os primeiros a reconhecer nesse nosso ensaio” (*Ibid.* p.35)

Reforçar e formalizar o que está sendo desenhado nestas páginas se faz necessário: não podemos ignorar o caráter modernizador e europeizante dos discursos extraídos do “Cozinheiro Nacional”, voltados à cozinha – enquanto ambiente de produção e possível idealização dos cardápios e preparos culinários – e frente as técnicas e aparatos materiais que são por eles destacados. Sabemos, por exemplo, que os nativos brasileiros já lidavam, há muito, com métodos diversos de conservação dos alimentos de maneira bastante eficiente e análoga às preocupações europeias, como: o caso da secagem dos peixes (no exemplo do fabrico da farinha de piracuí), a acidificação por meio do caldo fermentado de mandioca (o tucupi) e das conservas em banhas e manteigas, como as de tartarugas para os casos mais específicos de alguns grupos indígenas (CASCUDO, 2011); ou como nos exemplos das paçocas de carnes e conservas em banha de porco, largamente feitas e consumidas pelos descendentes dos colonos que residiam nas regiões mais interioranas do país (PINTO E SILVA, 2005). Mas, nada disso aparece em quaisquer momentos da obra, que é tardia em relação aos casos que estamos trazendo e que se pretende e se intitula nacionalista: mesmo que toucinhos, tartarugas, peixes e mandiocas estejam enumerados nas receitas que nela encontramos.

É evidente que, para além destes métodos de conservar, selecionados como um dentre tantos exemplos passíveis de serem pensados e elucidados, poderíamos desdobrar-nos em uma análise de todas as técnicas aludidas ao longo do livro e das suas receitas (como “lardear”, “frigir”, “empastelar”³⁰) e de alguns dos ingredientes que nelas aparecem em demasia e com demasiado sotaque francês: farinha de trigo³¹, ovos, manteiga e vinho branco

30 *Ibid.* p. 135 e 343. Ao longo da obra, porém, podem ser encontrados mais exemplos.

31 O trabalho de Rafaela Basso, dentre outras questões, traz uma leitura bastante interessante para mostrar o alargamento da utilização e comercialização da farinha de trigo em relação às farinhas de mandioca e milho (consideradas nativas), em São Paulo, entre os séculos XVII e XVIII. *A cultura alimentar paulista – uma civilização do milho? (1650-1750)*. São Paulo: Alameda, 2014.

merecem ser destacados. Há, portanto, uma idealização voltada aos conhecimentos culinários que devem ser propagados aos brasileiros por meio destes formatos de receitas já tão consagrados na Europa e difundidos nos livros de culinária franceses (e francesa) que vinham sendo editados desde o século XV (HYMAN; HYMAN *in* FLANDRIN; MONTANARI, 1998. p.625-639).

Trata-se, aqui, de uma configuração de escolhas voltadas ao comer, que vão sendo realizadas e reforçadas no cotidiano, frente a existência de um acervo histórico, cultural e material que vai sendo excluído e modificado aos poucos, mas que já existia no país muito antes da chegada destas obras, obviamente; acervo este que foi manuseado de maneira bastante específica pelos diferentes estratos componentes da sociedade brasileira e que originou uma multiplicidade de pratos com os ingredientes e, não diferente, de preparos culinários que chegam às mesas.

Nenhuma escolha dentro deste universo que o livro nos traz – o gastronômico – é gratuita; nenhum gesto fica a salvo de um processo de especialização, tanto do cozinhar, quanto do comer, para que possam ser atendidas as exigências componentes deste mesmo universo. Basta um pouco de imaginação – que, de longe, precisa ser sociológica – para percebermos que os condicionantes de um evento nestes formatos não estariam ao alcance de qualquer brasileiro na sociedade do século XIX, bem como não estariam nos dias de hoje. Contudo, assim como já vimos, a gastronomia é somente um estrato, uma fração de uma esfera muito maior que ela, que é a da própria alimentação: e há muitas inclusões e exclusões neste caminho que as liga. Este foi somente um pequeno exemplo para que pudéssemos ter condições de cogitarmos e analisarmos dimensões práticas frente aos apontamentos teóricos por ora escolhidos para compor este trabalho.

Com isso, ficam algumas premissas para continuar a atual reflexão: não há possibilidade de existir uma gastronomia meio à carência dos alimentos – que se tornam ingredientes e, portanto, a matéria-prima da atividade gastronômica –, ou meio aos espaços esvaziados dos agentes e dos recursos técnicos que permitem com quem as comidas sejam elaboradas e, por fim, apreciadas. Dito de uma outra forma, a gastronomia pressupõe preocupações e problemas que só são passíveis de serem resolvidos mediante abundâncias diversas, e não dentre as situações de carências e carestias. Penso que não seria aleatória a ligação da gastronomia com o universo dos produtos de luxo e dos agentes especializados em lidar com os mesmos. Ao contrário: é meio ao luxo, ou no limiar dele, que a gastronomia começa a ser operada ao longo da história da sociedade e da sociabilização.

O prazer à mesa assim pensado, não seria menos importante apontar, tem como seu

oposto direto a fome³², e aqui estabelece-se a diferença abissal que existe, por exemplo, entre as disciplinas da gastronomia e da nutrição: o que também nos traria recursos interessantes para pensar as muitas possibilidades que fazem com que certos cardápios sejam mais atraentes e preferíveis que outros, em diferentes vistas e contextos, mas esse seria um assunto para ser discutido em outros ensaios e, portanto, em novas pesquisas.

Sendo assim, os rearranjos das escolhas e preferências alimentares que objetivam a maximização do prazer à boca aludem, então, às condições sociais que permitem com que agentes manipulem certos materiais e valores (econômicos, culturais e simbólicos) que circulam em espaços próprios, por meio de operadores e interesses que também são próprios. Dominantes e dominados, espalhados entre os anfitriões e convivas, em um espaço social específico, se rearranjarão para melhor usufruírem seus privilégios e para melhor aproveitarem uma possível oportunidade de serem privilegiados. No limite deste jogo, que de longe se resume à mesa, se encontram os prazeres voltados ao bom gosto do paladar. O que entra ou sai dos pratos e mesas resulta, portanto, de um complexo jogo de distinção social entre os vários agentes que consagram suas disputas e valores, para reforçarem essa mesma distinção dentro de um *campo* (BOURDIEU, 1996), que pode ser objetivamente observado por conta de suas particularidades.

Mas, não só de convivas e anfitriões estabelece-se este espaço social, ou seja, o *campo* da gastronomia. Nos limites existentes entre as esferas culinária e gastronômica operam aqueles que selecionam o que fica de um lado ou de outro: os aparatos de legitimação e consagração da gastronomia não são poucos e são bastante eficientes enquanto geradores destas diferenças e das distinções sociais que as demarcam. Mas, há um agente destes aparatos, em especial, que propositalmente ainda não foi citado, pois precisará ser observado mais de perto: o *chef* de cozinha.

32 Sobre alguns aspectos essenciais voltados à questão histórica da fome no Brasil, consultar ABRAMOVAY, Ricardo. *O que é fome*. Coleção Primeiros Passos. São Paulo: Editora Brasiliense, 1998. 3ª reimpressão.

Capítulo 2

Os aparatos de legitimação do *campo* gastronômico: sobre os *chefs* e os incipientes da gastronomia brasileira em São Paulo

“Os brasileiros ainda não tem claro qual o lugar que a gastronomia deva ocupar em suas vidas. Não que os prazeres à mesa lhes sejam estranhos, mas o estatuto da gastronomia ainda é uma coisa menor, parecendo mais um hábito das elites. (...) Consideramos a gastronomia como fazemos com a música erudita. Nem esta nem aquela são assuntos correntes, embora sejam considerados necessários para a melhor educação dos sentidos. Também a crítica gastronômica padece com esses problemas. Daí seu caráter ainda incipiente, quase sempre limitada ao papel de 'informar', conforme materializado nos guias de restaurantes. Sequer existem publicações em que os críticos sejam anônimos e, portanto, possam trabalhar com maior liberdade.”
(DÓRIA, 2006. p.17)

No artigo “O Costureiro e sua grife: contribuição para uma teoria da magia”,³³ Pierre Bourdieu aponta que a entrada, circulação e permanência dos costureiros – enquanto agentes portadores e manipuladores de variadas taxas de capital simbólico que podem ser convertidas em montantes de capital econômico – no *campo* da alta-costura, deve-se à distribuição desigual destes mesmos capitais nas diferentes *maisons*, que circulam na sociedade por meio de suas grifes e com o auxílio dos variados veículos de difusão que podem operá-las. É justamente por conta da desigualdade existente entre a posse destes capitais, que se efetivaria um fator de concorrência que é próprio e intrínseco ao *campo* da alta-costura.

Mediante essa afirmação, Bourdieu (2008) se atém aos movimentos e jogos específicos do *campo* em questão para tornar possível a apreensão da lógica que se estabelece entre os velhos e os novos atores na cena da moda francesa. Esta mesma lógica, no limite, encerra-se com capitais que circulam nestes veículos de difusão e consagração da moda, por meio do poder das crenças diversas que são capazes de legitimar ou rescindir as *grifes* e os costureiros que a elas estão ligados e que atendem aos múltiplos gostos espalhados na sociedade e nos estratos que a conformam.

Ainda recorrendo a Pierre Bourdieu, seguiremos com uma citação para pensarmos a circulação e o consumo dos bens simbólicos:

“A dialética da pretensão e da distinção que está na origem das transformações do campo de produção é reencontrada no espaço dos consumos: ela caracteriza aquilo que chamo de luta da concorrência,

33 BOURDIEU, Pierre. O Costureiro e sua grife: contribuição para uma teoria da magia. *A produção da crença – contribuição para uma economia dos bens simbólicos*. Porto Alegre: Zouk, 2008. 3ª. Edição.

luta de classes contínua e interminável. Uma classe possui uma determinada propriedade, a outra alcança, e assim por diante. Esta dialética da concorrência implica numa corrida em direção ao mesmo objetivo e no reconhecimento implícito deste objetivo.”³⁴

A gastronomia no Brasil, bem como já vimos no capítulo anterior, possui incipientes materiais e simbólicos que estão bastante imbricados aos ingredientes modos, gestos e técnicas advindos da Europa. A pretensão, nesse momento, é poder pensar a trajetória da gastronomia em São Paulo por meio da figura do *chef* de cozinha, visto que ao longo dos últimos anos, o prazer à mesa tem passado da hegemonia das mãos e sotaques estrangeiros para um domínio cada vez maior das mãos e discursos brasileiros, que o empoderaram e conseguiram estabelecer o que hoje entendemos e disseminamos como *a gastronomia brasileira*.

Dória pontua que “a história da gastronomia, entendida como a fruição do prazer à mesa, pode ser traçada sob vários pontos de vista, sendo que aquele que predomina no mundo moderno é centrado no papel criativo dos *chefs* (...)” (*Op. Cit.*, p.232). Para nós e neste trabalho, observar esta centralidade da criatividade é útil, visto que ela está fortemente relacionada com a crença que o público deposita no trabalho e trajetória de cada *chef* de cozinha: faremos isso com mais cuidado no próximo capítulo. Intento, portanto, apontar algumas das possíveis causas e consequências desse processo, que demanda as nossas atenções para os diferentes aparatos de legitimação que operam o que já esboçamos como sendo o *campo* da gastronomia.

Seria possível, ainda, fazer um paralelo significativo, talvez necessário: assim como as *maisons* estão para a alta-costura, os restaurantes, grosso modo, estão para a gastronomia, não crendo que seja necessário classificá-la como alta ou baixa. Por ora, a própria gastronomia, enquanto termo e como tentamos expor até este momento, já é suficiente e distintivamente classificatória: o que é diferente de afirmar que não há classificações que a ela se ligam. O que pretendo dizer, ainda, é que a gastronomia, tal qual a tratamos neste trabalho, coloca seus produtos em circulação na sociedade de maneira específica; os produtos gastronômicos estão para além do que está servido nos pratos, e não adianta servir estes pratos em espaços que não os façam circular, de alguma maneira. Tudo aquilo que consegue colocá-la em circulação é passível de ser analisado enquanto um provável aparato do seu próprio *campo*. As revistas e os guias gastronômicos são bons exemplos para elucidarmos isso, pois colocam a gastronomia em circulação por meio dos discursos e ditames que neles são construídos e contituídos.

34 BOURDIEU, Pierre. *Alta costura e alta cultura*. Disponível em: <http://www.mom.arq.ufmg.br/mom/babel/textos/bourdieu-alta-costura.pdf>. Acesso em 18/03/2015.

Folheando e observando alguns fascículos de uma extinta publicação especializada em gastronomia – a revista *Gourmet Internacional*³⁵ – encontramos informações que julgo bastante interessantes. Para além das variadas reportagens diretamente voltadas à gastronomia, todas publicações às quais tive acesso incluem dicas claramente ligadas aos estilos de vida que competem ao circuito dos prazeres à mesa, como roteiros de viagens (nacionais e internacionais³⁶, em todas as edições consultadas), ou matérias sobre carros de luxo³⁷, equipamentos tecnológicos³⁸, óperas³⁹, charutos artesanais⁴⁰, esportes radicais⁴¹ ou golfe⁴². Há outros exemplos, mas acredito que aqueles que mais nos interessam são as listas emitidas por um corpo de agentes que seriam especializados a ponto de ajudar os leitores e leitoras com a escolha cotidiana dos restaurantes que seriam por eles frequentados, bem como daquilo que neles seria servido.

Dentre os 15 fascículos da revista *Gourmet Internacional* consultados, publicados entre os anos de 1986 e 1990⁴³, não foram encontradas quaisquer referências que poderiam se ligar às possíveis categorias da 'cozinha brasileira', na cidade de São Paulo. A lista de restaurantes que aparecem indicados em uma sessão especial ao final de cada revista, intitulada *Guia Gourmet*⁴⁴, pouco muda ao longo deste intervalo de anos, na verdade. A primazia das indicações – e dos próprios números de restaurantes na cidade – circulava em torno daqueles espaços e *chefs* que serviam comida italiana ou francesa. Poucas são as exceções e há casos de indicações de restaurantes de comidas libanesa, húngara, alemã, espanhola, indiana, chinesa e japonesa, mas que sempre apareciam isolados na listagem dos

35 Não foram obtidos dados relacionados à data de publicação do seu último fascículo. Por meio das ferramentas de pesquisa virtuais, não foram encontradas, porém, referências de fascículos da *Gourmet Internacional* após o ano de 1992. Por ter sido uma revista vinculada às publicações da *Gazeta Mercantil*, que encerrou suas atividades em 2009, poderíamos inferir que uma última publicação possa ter ocorrido somente antes desta data. As publicações às quais tive acesso fazem parte de um acervo pessoal. Sobre o fim das atividades da *Gazeta Mercantil*, consultar: <http://economia.estadao.com.br/noticias/geral,gazeta-mercantil-pode-circular-hoje-pela-ultima-vez,378732>. Acesso em 17/05/2015.

36 Inclusive, podemos inferir que a revista carrega em seu título o termo 'internacional' pois, em alguns fascículos, emitia guias gastronômicos voltados a restaurantes situados exclusivamente fora do Brasil. Algumas edições trazem críticas de restaurantes de cidades como Nova Iorque, São Francisco, Washington, Londres, Madrid, Roma, Buenos Aires, Acapulco, Paris, dentre outras.

37 DONATO, Venildo. Carros de Luxo: jovens ou velhos, sempre audazes. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano I, nº4, setembro de 1986. p.44-46.

38 PRIOLI, Mônica. Atrás das câmaras. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano I, nº5, outubro de 1986. p. 90-93.

39 CONCEIÇÃO, Edmilson. Paixão com muitos estilos. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano II, nº16, setembro de 1987. p.29-31.

40 MOURÃO, Leonardo. Requite à mão. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano II, nº24, maio de 1988. p.54-59.

41 CONCEIÇÃO, Edmilson. Voar como os pássaros. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano II, nº18, novembro de 1987. p.6-8.

42 VICTORINO, Rogério. De taco na terra do futebol. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano V, nº43, janeiro de 1990. p.56-59.

43 Contabilizados, são: 5 fascículos de 1986; 3 de 1987; 3 de 1988; 3 de 1989 e 1 de 1990.

44 Nome da sessão em questão.

guias: realidade bastante diferente em relação à dos restaurantes franceses, por exemplo. Em apenas uma edição, que listava 16 restaurantes variados, apareciam 8 de especialidade francesas⁴⁵.

Contudo, isso não poderia nos surpreender. Para além de livros de receitas afrancesados (e afrancesadas) que circularam pelo país antes do período em questão, entre as décadas de 70 e 80 do século XX principalmente, o Brasil e a cidade de São Paulo assistiram à chegada de um grande número de cozinheiros franceses, sendo que alguns deles continuam com suas cozinhas abertas ou em atividade nas cozinhas de vários hotéis, por exemplo, até os dias de hoje. Voltaremos a esse exemplo em breve.

Carlos Alberto Dória nos ajuda com o esboço desse raciocínio elucidando que a linhagem de *chefs* franceses que aportam no Brasil é como que pertencente a uma dinastia, que vai dos primeiros *chefs* consagrados até os outros tantos cozinheiros espalhados pelo mundo, inclusive os que aqui eram recém-chegados. O autor complementa:

“(...) a história não é uma espiral ascendente de prazeres, pois a criatividade age como *renovação* e *substituição*, não como acumulação ilimitada de oportunidades de fruição. As modas passam e aquilo que foi já não é... Em outras palavras, em cada época histórica há uma estrutura de escolha do que se deve comer, e como comer, para se chegar ao prazer. Por isso, quando olhamos o conjunto da cozinha ocidental percebemos uma linha quase dinástica que liga todos os grandes chefs franceses – linha que está na base da formação de todos os profissionais da cozinha. Gênios apartados dessa tradição não passam de uma ficção pequeno-burguesa, até bastante recorrente nos centros urbanos onde bistrozinhos 'criativos' abrem e fecham numa mesma estação. A dinastia é clara quando seguimos o fio condutor que liga Antonin Carême (1783-1833) a Auguste Escoffier (1846-1935) e este aos mais modernos chefs europeus. Escoffier foi mestre de Fernand Point (1897-1955). Este, por sua vez, teve, entre os seus discípulos, Paul Bocuse, Alain Chapel, François Bise, Louis Othier e Jean e Pierre Troisgros. Desses, o leque se abre gerando todos os demais chefs contemporâneos.” (DÓRIA, *Op. cit.* p. 232-233. Grifos do autor)

O sucesso da linhagem de *chefs* franceses que aqui chegou deveu-se, principalmente, a um movimento criativo que circulou largamente para muito além da França, intitulado, pelos próprios cozinheiros que o fundaram e escreveram seu manifesto⁴⁶, como *Nouvelle Cuisine*.

Paul Bocuse, Alain Chapel e os irmãos Troisgros (Pierre e Jean-Baptiste, sendo que o

45 Guia Gourmet. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano I, nº6, novembro de 1986. p. 90-93.

46 Não há um documento oficial disponível, porém há vários *blogs* na internet que, por curiosidade, falam do mesmo. Um exemplo pode ser conferido, com um pequeno artigo relacionado ao tema, em: <http://cabinetmagazine.org/issues/5/weiss.php>. Acesso em 20/05/2015.

primeiro é pai de Claude Troisgros) são exemplos dos que se contrapuseram à relação histórica e intrínseca dos (hoje considerados) excessos de sabores, gestos, tempo de preparo, ingredientes e apresentação das produções que fundaram o que era tido, até o momento, como a gastronomia europeia: que assim se dava desde meados da Baixa Idade Média e Idade Moderna, podendo ser elucidada por meio das imagens dos grandes e ostentosos banquetes dos reis e nobrezas. Estes cozinheiros, em conjunto, propuseram uma reforma relacionada a todos os itens supracitados a fim de que, em suma, fossem simplificadas e repensadas as produções gastronômicas – tanto em suas execuções, quanto em suas apresentações finais – a serem vendidas em seus restaurantes.

Para falar mais especificamente sobre técnicas e gestos culinários, os cozinheiros da *Nouvelle Cuisine* propunham-se, por exemplo, a diminuir o tempo de cocção dos legumes a fim de que suas cores, sabores e texturas ficassem melhor preservados; havia, também, a exigência de abolir (ou evitar ao máximo) o uso dos molhos à base dos *founds* aromáticos e cremes à base de gorduras – que até então eram largamente utilizados pela cozinha clássica europeia –, a fim de que todos os preparos se tornassem mais digestivos, saudáveis, e os ingredientes (como as carnes e os legumes para acompanhamentos), enquanto matérias-primas dos pratos, não ficassem escondidos, em aparência e sabor, sob estes densos e antigos molhos que remetiam a um passado longínquo.

Esse movimento da *Nouvelle Cuisine* foi muito bem recebido e aceito ao longo das décadas de 80 e 90 passadas – e a primazia dos restaurantes franceses em São Paulo, neste período, pode atestar a nossa afirmação –, entrando em decadência somente quando um novo *chef*, com toda a sua criatividade, figurou na cena gastronômica, já em meados dos anos 2000: Ferran Adrià ficou conhecido como o grande responsável por um novo movimento na gastronomia, intitulado de *Vanguarda Espanhola*, que colocou novos atores em ação nos bastidores de diferentes restaurantes espalhados por vários países.

Antes de prosseguir, volto a mais um exemplo extraído da revista *Gourmet Internacional*, desta vez utilizando a edição de março de 1989, a fim de que observemos algo que me parece importante à configuração do *campo* da gastronomia: o contato entre um novo e um antigo *chef*, quando o último já possui seu nome consagrado e mesmo que suas carreiras, em algum momento do futuro, tornem-se concorrentes dentro deste mesmo *campo*. A matéria principal desta edição é intitulada como “Gastronomia Renovada”⁴⁷ e traz em seu subtítulo: “Clássicos ou nem tanto, eles fazem parte da novíssima geração de '*chefs*' da sempre ativa

47 GOMES, Ricardo. Gastronomia renovada. *Gourmet Internacional*. São Paulo, ano IV, nº33, março de 1989. p 14-22.

restauração paulistana” (grifos do autor). Elucido abaixo alguns trechos da matéria que se referem ao *chef* francês Emmanuel Bassoleil:

“Braço direito do *chef* Claude Troisgros em São Paulo, o também francês Emmanuel Bassoleil traz em sua bagagem muita história. Apesar dos seus 27 anos, Bassoleil já fez, pelo menos, 3 voltas ao mundo, sempre lidando com culinária. 'Conhecer culturas e países diferentes faz parte do aprendizado de um chef', diz ele. Seu interesse pela cozinha começou cedo: aos 16 anos, saiu de Auxonne, onde nasceu, para fazer um curso de hotelaria em Dijon, na região de Borgonha. Sua *apprentissage* foi em Chagny, no Château de Bellecroix, onde conheceu um pouco de todo o processo. 'Na França, começa-se descascando batatas, antes de preparar qualquer prato', confidencia. Depois de passar por várias das melhores cozinhas da França – algumas estreladas pelo conceituado Guia Michelin – o jovem chef conseguiu aliar duas de suas maiores paixões: a cozinha e as viagens. A bordo dos navios de cruzeiro da empresa Paquet, Emmanuel praticou a culinária tradicional francesa. (...) Conheceu sua namorada, uma gaúcha, na ocasião fazendo um curso de estilismo. (...) Numa escala no Brasil, sua namorada resolveu 'voltar para casa'. Com ela, ficaram alguns currículos de Emmanuel. Algum tempo depois, Claude Troisgros convidou-o a ocupar o lugar de Jean-Michel Bruner, que voltava para a Suíça” (*Op. cit.* Grifos do autor)

É notável que tanto Bassoleil, quanto Claude Troisgros continuam trabalhando no Brasil e são bastante reconhecidos: o primeiro assina, desde 2002, o cardápio dos restaurantes de um dos hotéis mais luxuosos da capital paulista⁴⁸; o segundo mora atualmente na cidade do Rio de Janeiro e é proprietário de 5 restaurantes na mesma⁴⁹, além de apresentar programas de culinária em um canal fechado de televisão⁵⁰.

Antes do adendo deste último exemplo, falávamos, porém, da decadência da *Nouvelle Cuisine* em razão do surgimento da *Vanguarda Espanhola* e da figura do *chef* catalão Ferran Adrià⁵¹. Mais uma vez, cito Dória:

“A Cozinha Francesa (com maiúscula) tornou-se, ao longo do século XX, uma instituição sem igual a presidir a gastronomia no mundo todo. Como toda instituição, teve seu apogeu e sofreu vicissitudes que a tornaram fonte de monotonia, gerando mesmo algo absolutamente

48 Trata-se do Hotel *Unique*: “Visualmente deslumbrante pela arquitetura elaborada por Ruy Ohtake. Elegante e contemporâneo no design de João Armentano. Vivo pelo paisagismo criado por Gilberto Elkis. Ímpar em sua gastronomia inovadora, apresentada pelo Chef Emmanuel Bassoleil, no Skye, um dos restaurantes mais charmosos do mundo. Inspirador, o Hotel Unique é um lugar em São Paulo onde arquitetura, arte, design, moda, gastronomia, música e um serviço dedicado encontram-se para encantar cada visitante.” Para mais informações: <http://www.hotelunique.com.br/>. Acesso em 20/05/2015.

49 Disponível em: <http://www.troisgrosbrasil.com.br/>. Acesso em 20/05/2015

50 Disponível em: <http://receitasgnt.com.br/apresentadores/claude-troisgros/>. Acesso em 20/05/2015

51 Novamente, a título de curiosidade: quando lança-se o nome de Ferran Adrià na ferramenta de busca virtual Google (www.google.com), aparecem 1.330.000 resultados de pesquisa.

decadente que se convencionou chamar 'cozinha internacional'. (...) Ferran Adrià, o 'Picasso das panelas', como a imprensa repete num clichê – possui vinte anos de atividade profissional. Em vez de blanchir, roux, mirepoix, dépouilement e tantos outros termos difundidos por Escoffier para a Cozinha Francesa, o vocabulário de Adrià consagra *achatar, recortar, desconstruir, reprocessar, inflar*. Em seu restaurante, El Bulli, saem da cozinha sopas em duas camadas (uma gelada e outra fervendo); gelatina quente; bolinhas e quadrinhos que, simultaneamente na boca, reproduzem o sabor tradicional da paella; ravióli gelado de anis; alimentos sólidos transformados em musses e cremes, aspergidos de um sífão; e ele ainda nos promete que inventará o sorvete quente...” (*Ibid.* p. 235. Grifos do autor)

É nítido que o projeto de Ferran Adrià – técnico, estético e ideológico – voltado à gastronomia foi grandioso e triunfante. Seu nome, realmente, tornou-se uma marca de todos os bons atributos contemporâneos que deveriam ser carregados por um *chef*, com destaque para as questões voltadas à sua *criatividade*, que o colocou em uma posição de reconhecimento que perdura até os dias de hoje. Inclusive, uma linha de produtos própria, assinada com seu nome⁵², pôde ser encontrada nos mercados especializados em produtos gastronômicos para que todos os interessados pudessem reproduzir, à sua maneira, os métodos de esferificação, esferificação inversa, geleificação a quente, dentre outros largamente explorados no restaurante do catalão, o *El Bulli*. São diversos os livros, também, que carregaram seu nome e o nome de seu restaurante para além das fronteiras da Espanha: estes os fizeram circular internacionalmente, levando a todos os interessados e interessadas as novidades desta cozinha vanguardista, idealizada e concretizada por Adrià⁵³.

Com a colaboração de pesquisadores vinculados às mais diferentes áreas que poderiam se ligar às práticas gastronômicas – física, química, engenharia de alimentos - Adrià instaurou em sua cozinha uma espécie de laboratório, que dividia as atividades do restaurante *El Bulli* ao longo do ano: por um semestre, o restaurante mantinha suas portas fechadas para os trabalhos e testes dos cozinheiros e pesquisadores a fim de que, nos outros próximos seis meses, as portas do restaurante se abrissem com toda sorte de novidades voltadas ao prazer gastronômico, resultantes do período de pesquisa do semestre anterior⁵⁴. Podemos assim dizer que a criatividade, efetivamente, ganhou preponderância e concretizou-se enquanto um valor, na gastronomia, por meio das mãos de Ferran Adrià e sua equipe.

52 Lista de produtos disponível em: <http://www.albertyferranadria.com/>. Acesso em 20/05/2015.

53 Tais livros não foram por mim consultados, porém o site a seguir traz a lista das obras publicadas oficialmente por Ferran Adrià e sua equipe: <https://secure.elbulli.com/elbullibooks/>. Acesso em 20/05/2015.

54 Há um documentário interessante que mostra esses diferentes períodos de trabalho da equipe de Adrià, chamado *Cooking in Progress*, disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=0Vn_ISfpDTQ. Acesso em 20/05/2015,

Apesar das controvérsias que seu trabalho vanguardista despertou⁵⁵ – o que pode ser uma demonstração nítida relacionada ao fator de concorrência (BOURDIEU, *Op.cit.* p.115) próprio do *campo* gastronômico – e da sua famosa fala “dá pra ser feliz sem três estrelas no *Guia Michelin*”⁵⁶, referindo-se à classificação máxima estipulada por esse mesmo guia, que é uma grande referência para a crítica gastronômica e para o público consumidor da gastronomia Brasil afora⁵⁷, Ferran Adrià e o *El Bulli* receberam por 4 vezes o título anual de “melhor restaurante do mundo”⁵⁸, concedido pela revista *Restaurant*⁵⁹, e somaram a premiação máxima das 3 estrelas *Michelin* a partir do ano de 2009⁶⁰. O *El Bulli* foi fechado em 2011 e, hoje, o *chef* catalão possui um projeto de grandes proporções com a empresa espanhola *Telefonica*, pois pretende transformar seu antigo restaurante em uma fundação para a pesquisa, prática e disseminação de conhecimentos científicos ligados à culinária e ao fazer gastronômico⁶¹.

No entanto, bem antes do *El Bulli* fechar suas portas, Ferran Adrià conheceu o *chef* brasileiro Alex Atala – dono do restaurante *D.O.M*, aberto na capital paulista desde 1999⁶² – e em meados dos anos 2000 toma contato, por meio desse encontro, com diversos ingredientes brasileiros e, em especial, os da região amazônica, interessando-se profundamente pelo Brasil e pelas preparações culinárias que por aqui provou. Juntos, os dois *chefs* viajaram por cidades e comunidades da Região Norte do Brasil⁶³ e, não por coincidência, Alex Atala desfrutou, ao longo de toda a década já citada, um grande reconhecimento no *campo* gastronômico. O próprio Ferran Adrià afirmou essa relação, em uma entrevista concedida para o jornal *Folha de SP* em novembro de 2013, quando questionado sobre o reconhecimento do seu papel no universo dos restaurantes:

55 Uma postagem de Carlos Alberto Dória em seu blog, no ano de 2009, por exemplo, questiona o fabrico de 'um falso tucupi', inventado por Adrià. Disponível em: <http://ebocalivre.blogspot.com.br/2009/12/meditacoes-sobre-trempe-do-fogao-de.html>. Mas, a formalização da maior delas, pode ser representada pelos argumentos que aparecem no livro do falecido e também estrelado *chef* catalão Santi Santamaria. Para mais informações, consultar: *A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2009.

56 Fala extraída de uma entrevista concedida ao programa brasileiro *Roda Viva*, da *TV Cultura*, em janeiro de 2014. Disponível em: <http://tvcultura.cmais.com.br/rodaviva/ferran-adria-fala-de-gastronomia-e-cozinha-molecular-no-roda-viva-1>. Acesso em 20/05/2015.

57 A primeira edição brasileira do *Guia Michelin* foi lançada somente em abril deste ano, mas o guia existe em países da Europa como França e Espanha há mais de 100 anos. Disponível em: <http://g1.globo.com/turismo-e-viagem/noticia/2015/03/primeiro-guia-michelin-no-brasil-nao-da-nota-maxima-nenhum-restaurante.html>. Acesso em 20/05/2015.

58 Disponível em: <http://www.elbulli.com/premios/index.php?lang=en>. Acesso em 20/05/2015.

59 Disponível em: <http://www.theworlds50best.com/>. Acesso em 20/05/2015.

60 Disponível em: <http://www.elbulli.com/cronologia/index.php?lang=en>. Acesso em 20/05/2015.

61 Para mais informações, acessar: <http://revistaepoca.globo.com/vida/noticia/2013/06/ferran-adria-voltamos-e-ficaremos-para-eternidade.html>. Acesso em 20/05/2015.

62 Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sobre.html>. Acesso em 20/05/2015.

63 Disponível em: <http://blog.voegol.com.br/index.php/gol/a-selecao-de-alex-atala/>. Acesso em 20/05/2015.

“Não de Ferran Adrià, mas sim de *El Bulli*. Não existiria Alex Atala dessa forma se não existisse o *Bulli*. Isso ele disse. Eu pude fazer algo, mas os pratos não são tão importantes. Quando Alex me mostrou os produtos da Amazônia, eu vi um novo mundo, que não conhecia. O *Bulli* era um diálogo, em que você trazia algo e recebia muito. Essa é a força do *Bulli*: passaram por lá 2.000 cozinheiros. Alguns são os mais influentes do mundo, agora.”⁶⁴

Carlos Alberto Dória, em 2006, traz um trecho do prefácio do livro de Alex Atala (2003) escrito por Ferran Adrià, que pode elucidar o entrelaçamento de forças entre os discursos proferidos pelos *chefs* e o reconhecimento subsequente dos elementos que neles aparecem: “quando me perguntam que países marcarão o futuro da cozinha, sempre respondo China e Brasil. Acredito que a maneira de entender a vida, criativa e alegre, aliada a produtos únicos, farão do Brasil um país importante para o futuro da gastronomia” (DÓRIA, *op. cit.* p.234).

Conforme lido no próprio site do restaurante de Alex Atala, o *D.O.M* “inaugura uma nova era para a gastronomia brasileira, na qual os ingredientes e a culinária alimentar de seu país são protagonistas em uma cozinha vanguardista, sofisticada e sempre surpreendente.”⁶⁵ Desta mesma fonte, ainda extraímos:

“Ao longo dos anos, a afirmação constante de sua filosofia, fez com que o *D.O.M* deixasse de ser um conceito para se consagrar em termos concretos, conquistando a aprovação do público e da crítica. O sucesso se traduziu em prêmios e reconhecimento internacional tanto da casa quanto do seu *chef*, Alex Atala. Em 2006, o restaurante passou a figurar na notável lista dos 50 melhores restaurantes do mundo publicada pela renomada revista inglesa *Restaurant*. Em 2010, passou a ocupar a 18ª posição da lista. Em 2011, outro grande salto: ficou em 7º lugar. Já na edição de 2012, conquistou a 4ª posição. Essas três classificações recentes também levaram essa publicação a dar o prêmio de Melhor Restaurante da América do Sul ao *D.O.M*. Hoje em dia, é preciso fazer reserva com meses de antecedência para degustar os pratos do *D.O.M*.”⁶⁶

Quanto ao tempo de espera e valores⁶⁷ que devem ser despendido para que se possa fazer uma refeição preparada por Alex Atala⁶⁸ - bem como seria com Ferran Adrià – Pierre

64 Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2013/11/1367285-alex-atala-e-menos-valorizado-no-brasil-do-que-no-externo-diz-ferran-adria.shtml>. Acesso em 20/05/2015.

65 Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html>. Acesso em 20/05/2015.

66 Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sobre.html>. Acesso em 20/05/2015.

67 Cf. Nota 13.

68 O que é bastante ilusório, visto que seria impossível o *chef* estar diária e pessoalmente diante de dois restaurantes que estão em endereços diferentes – o *D.O.M* e o *Dalva&Dito*, para além de todos os compromissos extra-restaurantes que ele possui e que, inclusive, o impediram de me conceder uma entrevista de uma hora dentre um período de mais de três meses completos, por mim sugerido.

Bourdieu explica:

“(…)os circuitos de produção e circulação material são inseparavelmente ciclos de consagração que, além disso, produzem legitimidade, isto é, objetos sagrados e, ao mesmo tempo, consumidores *convertidos*, dispostos a abordá-los como tais e pagar o preço, material ou simbólico, necessário para deles se apropriarem.” (Op. cit. p. 169. Grifo do autor)

Há outros exemplos que poderiam ser destacados. Mas, o objetivo deste rápido apanhado era o de demonstrar que a “dinastia” da linhagem dos *chefs* franceses em São Paulo (e no Brasil), finalmente estava quebrada. Isso de longe significa que o trabalho e a fama dos *chefs* franceses na cidade se extinguíram⁶⁹, mas significa que a relação exclusivista da gastronomia para com eles, em certa medida, havia sido rompida e estava, portanto, quebrada. Alex Atala colocou não somente o Brasil, mas a sua proposta de trabalho em circulação no *campo* da gastronomia, em esfera e escalas internacionais. Juntamente desse processo, estabeleceu-se uma nova distinção dentro deste mesmo *campo* – considero esta distinção como a própria *gastronomia brasileira*, por conta da proposta de cardápio implementada por Atala no seu premiado restaurante, o *D.O.M.*

O trecho abaixo, extraído de uma reportagem de Carlos Alberto Dória e Alex Atala concedida em 2014 a uma revista portuguesa, alude à dimensão da fama do *chef*:

“Em 2013, a revista norte-americana *Time* considerou Alex Atala uma das 100 pessoas mais influentes do mundo. Em novembro do mesmo ano, a *Time* colocou-o na capa ao lado de René Redzepi, do *Noma* de Copenhague, e David Chang, do *Momofuku*, e chamou-lhes *Os Deuses da Comida*. O *D.O.M.* é considerado o 6.º melhor restaurante do mundo pela lista *The World's 50 Best*, e o 2.º melhor da América Latina.”⁷⁰

Alex Atala, em uma entrevista concedida a Carlos Alberto Dória no início da década de 2000, para a extinta revista eletrônica *Trópico*, explicita algumas dificuldades que enfrentou, no entanto, para estabelecer sua identidade em São Paulo. Os trechos selecionados, creio, são bastante elucidativos:

“(…) Não quero fazer a nova cozinha brasileira, mas mostrar que se pode fazer gastronomia, alta cozinha, com ingredientes brasileiros.

69 Vide a quantidade de restaurantes de cozinha francesa que ainda existem em São Paulo, disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/restaurantes>. Acesso em 20/05/2015.

70 Disponível em: <http://www.publico.pt/mundo/noticia/o-pior-inimigo-da-cozinha-brasileira-chamase-alex-atala-1626319>. Acesso em 20/05/2015.

Uma cozinha de *terroir*, digamos assim. Trazer à mesa os ingredientes brasileiros (...) Brasileiro não gosta de cozinha brasileira e se eu não agregar valor aos pratos não há aceitação. Veja bem: se você der uma série de farinhas de mandioca para um baiano provar ele te dirá qual é a melhor. Dentre os clientes dos restaurantes de São Paulo, qual é capaz dessa proeza? Nenhum! Por isso preciso agregar valor reconhecível como tal – *foie gras*, trufas (...) O brasileiro não é conhecedor dos produtos da terra. Na Europa a transição - entre a cozinha afetiva, de referência infantil, e a gastronomia é mais sequencial: o indivíduo come os mesmos alimentos quando ele é criança e quando cresce, porém aprende a apreciar de maneira diferente. No Brasil, a comida afetiva não tem nenhuma relação com a comida gastronômica, é um choque, falta uma etapa no processo. O brasileiro come arroz e feijão em casa e quando passa para a etapa gastronômica ele dá um salto para as comidas importadas e alimentos com os quais não tem intimidade, não conhece. Além disso, existem preconceitos que cercam a alimentação, como a crença de que carne de porco faz mal, mas a pele da carne de frango é muito mais nociva. (...) Essa arraia, por exemplo. Em dois anos e meio de D.O.M. trabalho sempre para fixá-la no cardápio. É um animal delicadíssimo. Vou ao Ceagesp, compro uma caixa com uns vinte quilos. Aproveito, se tanto, uns sete quilos. Ela dura muito pouco, um dia no máximo, pois tem um alto teor de amônia. Nesses dois anos e meio já joguei fora mais de uma tonelada de arraia. Mas vale a pena. E nem é caro. Pago R\$ 1,80 o quilo, ao passo que o robalo está a R\$ 15 o quilo. Mas o público resistia, e resistia ao quiabo. Hoje posso dizer que o prato está implantado, mas não foi fácil. O sucesso de uma receita depende muito do momento no qual ela é colocada (...)"⁷¹

Antes de prosseguirmos com as páginas que continuarão a discorrer sobre a gastronomia brasileira, gostaria que voltássemos aos aparatos de distinção e legitimação do *campo* gastronômico. Ainda pensando o processo de reconhecimento e manutenção da fama entre novos e velhos *chefs* – tanto em se tratando de suas próprias agências, quanto em se tratando das ações de um público que consome os produtos advindos dos primeiros, auxiliando assim, em diferentes medidas, a circulação dos bens materiais, simbólicos, e de todos aqueles que estão aqui envolvidos – podemos destacar alguns nomes de concursos e guias críticos que também amparam e aparatam o *campo* em questão.

Na esfera internacional, pontuo respectivamente quatro concursos e dois guias, por onde os *chefs* brasileiros e seus restaurantes, em diferentes momentos da carreira, podem circular: *Madrid Fusión*⁷², *Gastronomika*⁷³; *Bocuse D'Or*⁷⁴ e *Coupe du Monde de La*

71 “Atala e o D.O.M que surpreende”. Disponível em <http://www2.uol.com.br/tropico/printablenot1118.htm>. Acesso em 20/05/2015.

72 Concurso anual que ocorre em Madrid e reúne *chefs* do mundo todo. Disponível em: <http://www.madridfusion.net/>. Acesso em 20/05/2015.

73 Concurso anual que ocorre na cidade de San Sebastian e também reúne *chefs* do mundo todo. Disponível em: <http://www.sansebastiangastronomika.com/es/index.php>. Acesso em 20/05/2015.

74 Concurso que ocorre na França com etapas de seleção itinerantes, idealizado pelo *chef* francês Paul Bocuse. Disponível em <http://www.bocusedor.com/>. Acesso em 20/05/2015.

*Pâtisserie*⁷⁵; *Michelin*⁷⁶ e *The World's 50 Best Restaurant*⁷⁷.

No Brasil, cadernos semanais especializados⁷⁸ costumam fazer as vezes destes guias, porém podemos citar o *Guia Josimar*⁷⁹, com edição anual e que já conta com mais de 20 números, possuindo um sistema de classificação próprio. Ele é redigido pelo crítico Josimar Melo, que também trabalha para o jornal *Folha de S.Paulo*. Uma diferença que merece ser comentada é que Josimar Melo vai pessoalmente aos diferentes restaurantes para poder avaliá-los, enquanto os guias internacionais contam com pessoas desconhecidas, anônimas, para tais avaliações: evitando que os funcionários de tais empreendimentos os reconheçam e exerçam qualquer tipo de tratamento diferenciado durante os atendimentos, que também se transformarão em quesitos a serem avaliados nas resenhas críticas realizadas.

Dentro deste contexto, ocorrem três situações que também julgo interessante destacar. A primeira é que, bem como Michetti apontou ao longo de sua tese, mas frente ao exemplo de seu objeto, que era a moda brasileira: “a proximidade com as marcas europeias em lugares prestigiosos alteraria a qualidade social dos produtos sem transformar sua aparência física” (2012, p.267). Poderíamos desdobrar este argumento para outros elementos que já apareceram nestas páginas, mas em se tratando destes materiais de divulgação e legitimação da gastronomia supracitados, o formato que a crítica brasileira escolhe nada tem de criativo ou diferente: são puramente cópias à brasileira dos guias já consagrados internacionalmente – atingir o *status* e poder destes últimos me parece a pretensão final dos críticos brasileiros e dos seus trabalhos.

Em segundo lugar, já vai ficando explícito o fato de que o ciclo de consagração da gastronomia brasileira não está fechado e vinculado com exclusividade aos aparatos de legitimação situados em território nacional: isso também é apontado por Micheli Miquetti, na mesma obra (*Ibid.*). Assim como os produtos da moda brasileira se apresentam, com seus costureiros, em salões parisienses e por vários outros eventos relacionados à moda mundial que ocorrem em solo europeu, *chefs* brasileiros circulam ao redor do mundo, com a gastronomia brasileira, contatando outros *chefs* já famosos e ganhando reconhecimento nos eventos internacionais de gastronomia. Este pequeno trecho de uma entrevista concedida para

75 Concurso francês específico para a área e profissionais de confeitaria. Para mais informações, consultar: <http://www.cmpatisserie.com/>. Acesso em 20/05/2015.

76 Disponível em: <http://www.viamichelin.com/web/Restaurants>. Acesso em 20/05/2015.

77 Disponível em <http://www.theworlds50best.com/>. Acesso em 20/05/2015.

78 Como por exemplo, o caderno *Paladar*, do jornal *O Estado de S.P.* (disponível em: <http://www.estadao.com.br/paladar/>) e o caderno *Comida*, do jornal *Folha de S. Paulo* (<http://www1.folha.uol.com.br/comida/>). Ambos sites acessados em 20/05/2015.

79 Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2014/11/1552988-guia-josimar-destaca-casas-mais-ambiciosas-de-sao-paulo.shtml>. Acesso em 20/05/2015.

o jornal virtual *O Globo* novamente concretiza isso, quando fica em destaque a importância do contato de Alex Atala com os *chefs* franceses Laurent Suaudeau e Claude Troisgros:

“Laurent levou seu restaurante para São Paulo, onde montou uma escola de culinária e se dedicou a preparar jovens *chefs* para competições internacionais. Alex Atala foi um deles. 'Eles sempre me influenciaram. O Laurent me ajudou a fazer correções no meu caminho e me incentivou a participar da seletiva do *Bocuse D'Or*. O Claude, generoso, me fez buscar o novo'- diz Atala.”⁸⁰

A terceira observação é que grande parte dos concursos de gastronomia ocorre com vinculação de instituições formais de ensino voltadas à área. Nos nomes que foram listados há pouco, somente os dos primeiros concursos – *Madrid Fusión* e *Gastronomika* – são voltados para a reunião e premiação de *chefs* já consagrados. Normalmente, as chamadas para estes concursos pressupõem que seus participantes sejam alunos matriculados em cursos relacionados à área da gastronomia e as premiações costumam ser convertidas em estágios ou cursos fora do país, no caso do Brasil⁸¹. Uma exceção recente que pode ser lembrada é a de um concurso realizado em uma parceria da Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo com a revista *Prazeres da Mesa*, “criado com o intuito de selecionar as receitas culinárias mais emblemáticas de 15 macrorregiões do Estado de São Paulo”⁸² e cuja chamada de participantes está voltada para cozinheiros não profissionais, ou empreendedores do setor residentes no estado.

Não podemos deixar de nos ater a este movimento significativo: a busca por formalização e certificação do conhecimento culinário no mercado. Esta também opera como uma manutenção dos limites que legitimam as distinções do *campo* gastronômico. O aumento da demanda por tal formalização – por um diploma que, em tese, garante as aptidões do cozinheiro – é observável quando buscamos dados relacionados aos cursos superiores de gastronomia no Brasil e, respeitando o nosso recorte, em São Paulo.

O primeiro curso técnico profissionalizante para cozinheiros na capital paulista foi oferecido em 1964, por uma das unidades do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, conhecido como SENAC (RAMPIM, 2010). Já o primeiro curso superior na área da

80 Disponível em: <http://ela.oglobo.globo.com/vida/gastronomia/chefs-franceses-laurent-suaudeau-claude-troisgros-comemoram-35-anos-no-brasil-14797081>. Acesso em 20/05/2015.

81 Conforme os exemplos que podem ser conferidos nos sites de alguns destes concursos: <http://www.gowheregastronomia.com.br/>; http://www.sbgan.org.br/?pagina=conteudo_texto_div&conteudo=251 e <http://www.ibmr.br/pdf/LCC-Seletiva.pdf>. Todos acessados em 20/05/2015.

82 Disponível em: http://www.sabordesaopaulo.com.br/webforms/interna.aspx?secao_id=5. Acesso em 20/05/2015.

gastronomia em São Paulo, especificamente⁸³, é oferecido a partir de 2002 na Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTECH), sendo reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC) somente em 2005. Ainda de acordo com Rampim (*Op.cit.*), no ano de 2010 já eram oferecidos mais de 30 cursos superiores de gastronomia no estado de São Paulo – a capital já concentrava 14 destas opções –, enquanto somente 3 cursos eram oferecidos e espalhados em toda a Região Norte do Brasil, a título de comparação.

Não menos pertinente, acredito, seria apontar alguns dos custos relacionados à formação superior dos cozinheiros e cozinheiras nos dias atuais. Para exemplificar, foram selecionadas três universidades particulares que oferecem, na capital de São Paulo, o curso superior de tecnologia na área da gastronomia há mais de 5 anos, lembrando que a titulação de 'tecnólogo' corresponde, nesses casos, a 24 meses de curso presencial, ou seja, 24 parcelas mensais a serem pagas, no mínimo – já que as universidades particulares costumam cobrar taxas de matrícula à parte de tais mensalidades. Enumero e sequencio, portanto, o nome das universidades, o valor mensal do curso e o custo aproximado para sua conclusão, sem o cálculo das possíveis correções monetárias do período:

- Centro Universitário Senac: R\$2.225,00⁸⁴ - R\$53.400,00
- Universidade Anhembi-Morumbi: R\$2.200,00⁸⁵ - R\$52.800,00
- Faculdades Metropolitanas Unidas: R\$1.310⁸⁶ - R\$31.440,00

Evitando me prolongar em demasia, parece bastante provável que o enaltecimento e circulação na mídia e crítica das figuras de *chefs* brasileiros bem-sucedidos, como no caso de Alex Atala, visto até o momento, acabam por fomentar as crenças que a sociedade deposita no próprio *campo* gastronômico: quanto mais afamados ficam os *chefs*, mais pessoas podem se

83 Antes do surgimento dos cursos de gastronomia, já existiam e eram reconhecidos os cursos superiores de hotelaria, que também abrangem conhecimentos voltados às cozinhas. A grade curricular de um curso superior de hotelaria atesta isso e pode ser conferida, por exemplo, no site: <http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=DYNAMIC,oracle.br.dataservers.CourseDataServer;selectCourse&course=346&template=409.dwt&unit=NONE&testeira=998&type=G&sub=1>. Nesta universidade, uma parte dos módulos voltados às 'práticas profissionais' ocorre tanto na cozinha-laboratório do *campus*, quanto nas cozinhas de um dos hotéis-escola que pertencem à rede de tal universidade.

84 Disponível em: <http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=DYNAMIC,oracle.br.dataservers.CourseDataServer;selectCourse&course=289&template=409.dwt&unit=NONE&testeira=996&type=G&sub=1>. Acesso em 20/04/2015.

85 Disponível em: <http://portal.anhembi.br/estude-aqui/graduacao/cursos/curso-superior-de-tecnologia-em-gastronomia/>. A informação com os valores aparece em uma caixa que é aberta quando selecionada a opção 'Confira aqui', em 'Sobre o curso' (não aparece o link específico). Acesso em 20/04/2015.

86 Este valor é válido para os cursos oferecidos nos períodos matutino e noturno. A mensalidade do período vespertino é de R\$1.048,00. Disponível em: <http://portal.fmu.br/curso/65/0/gastronomia.aspx>. Acesso em 20/04/2015.

interessar por manejar, de alguma forma, tal fama e *status*. O diploma universitário, enquanto um título que carrega valor material e simbólico, se transforma em uma possível garantia para alcançar este reconhecimento, ao passo que os lucros futuros decorrentes da possibilidade desta fama se metamorfoseiam enquanto retorno de todo o investimento necessário para a obtenção deste mesmo diploma. Cito mais uma vez Pierre Bourdieu:

“A correspondência entre saberes hierarquizados (de maneira mais ou menos arbitrária, segundo as áreas e as disciplinas) e os diplomas, por sua vez, hierarquizados faz com que a posse, por exemplo, do diploma escolar mais elevado garanta, supostamente, por implicação, a posse de todos os conhecimentos garantidos pelos títulos de nível inferior ou, ainda, faz com que dois indivíduos no exercício da mesma função e dotados das mesmas competências úteis, ou seja, diretamente necessárias para o exercício de suas funções, apesar de providos de diplomas diferentes, tenham todas as oportunidades de estar separados por uma diferença de estatuto (e é claro, de tratamento): tudo isso em nome da ideia segundo a qual a competência outorgada pelos diplomas mais elevados pode garantir, por si só, o acesso aos conhecimentos – as 'bases' – que se encontram na origem de todos os saberes chamados práticos ou aplicados.” (*Op. cit.* p. 307)

Contudo, este movimento de especialização dos profissionais vinculados à gastronomia é, como vimos, bastante recente. Um artigo que se utilizou dos dados da Pesquisa Nacional por Amostras por Domicílio (PNAD), de 2002, mostrou que somente 15% da força total de trabalho empregada nos setores da alimentação – que incluem a gastronomia – era, de alguma forma, qualificada. No entanto, entre estes trabalhadores, 78% tinham escolaridade até o ensino médio incompleto, “com mais da metade do total tendo apenas o ensino básico incompleto, ou seja, são potencialmente analfabetos ou analfabetos funcionais” (ARBACHE; TELES *in* ARAÚJO; TENSER, *Op. cit.* p.118-119). Os diplomas emitidos pelos cursos de gastronomia, perante estas informações e contextos, operam como um forte demarcador de capitais simbólico e econômico entre os trabalhadores do setor da gastronomia.

Conforme os dados extraídos de uma reportagem da página de *Classificados* do *Jornal Folha de SP*, de dezembro de 2014, o curso de gastronomia é o que possui o pior custo-benefício quando comparado com outros 57 cursos, como ciências contábeis, história, pedagogia e turismo, por exemplo⁸⁷. A matéria começa da seguinte forma:

87 Novamente a título de curiosidade, visto que não obtive dados oficiais sobre o piso salarial na área da gastronomia: em 2008, ano seguinte à minha especialização em tal área, quando fui formalmente contratada como cozinheira de um restaurante em São Paulo, no bairro da Vila Madalena, minha carteira profissional registrava um salário de R\$800,00 mensais. No mesmo ano, por conta de uma promoção para o cargo de 1ª cozinheira (ou seja, cozinheira chefe), foi registrado em minha carteira o salário de aproximadamente R\$1.200,00. Ambos 'brutos', ou seja, sem os descontos relacionados ao vínculo empregatício.

“O salário inicial de um contador na Grande São Paulo é de R\$3.532,00, em média, quase cinco vezes a mensalidade de um curso nessa área. Quem se forma em tecnologia em gastronomia, entretanto, começa ganhando R\$1.098,00, valor 25% menor do que uma parcela da faculdade.”⁸⁸

A entrevistada na ocasião, graduada em gastronomia, também lembrou que, para além dos valores pagos mensalmente, os alunos ainda precisam arcar com todos os utensílios de uso pessoal (jogo de facas, espátulas, bicos de confeitar, aros, descascadores, entre outros) e uniformes, o que elevaria as cifras destas contas.

Os investimentos milionários que são feitos atualmente nos empreendimentos gastronômicos – por meio de parcerias com *chefs* e restaurantes já consagrados – também não são e não seriam gratuitos. Para além da crença no *campo* gastronômico, trechos de uma outra matéria, publicada em março de 2014 no site da revista *Exame* podem ser úteis para visualizarmos as promissoras contabilidades dos empreendimentos na área da gastronomia:

“Quem vai a um restaurante de primeira linha no Brasil só pode achar que alta gastronomia é um grande negócio. Ou é possível não ganhar dinheiro cobrando 80 reais por um prato de língua de boi, 40 reais por uma caipirinha, 20 reais por uma fatia de abacaxi, 8 reais pelo cafezinho? Pois os *chefs* são empresários tão ruins que, sim, restaurantes renomados costumam ser sucesso de crítica e um fracasso financeiro. Os gênios da cozinha geralmente são perdulários, desorganizados, temperamentais. Alex Atala, o mais incensado chef brasileiro, dono do sexto melhor restaurante do mundo, quase quebrou ao acumular dívidas milionárias. No fim do ano passado, o premiado restaurante paulistano *La Brasserie*, do francês Erick Jacquin, fechou as portas após uma greve de funcionários com salários atrasados. Segundo eles, Jacquin atirava pratos em seus cozinheiros. O popular *chef* escocês Gordon Ramsay, estrela de TV e dono de uma rede de mais de 40 restaurantes, também quebrou depois da crise de 2008. Para salvar o negócio, teve de reduzir os custos e até vender sua Ferrari. Servir grandes pratos e ao mesmo tempo ganhar dinheiro é mesmo complicado. O *D.O.M.*, de Atala, tem mais funcionários do que lugares às mesas. Muitos dos produtos chegam de avião da Amazônia, ou são comprados unidade por unidade de pequenos produtores. Os cardápios são renovados constantemente, o que dificulta o treinamento, o ganho de escala, o controle de custos — tudo que é fundamental para qualquer companhia fechar no azul. Mas um crescente grupo de chefs, empresários e investidores brasileiros está levando para a alta gastronomia uma disciplina financeira e uma agressividade comercial incomuns para o setor. Eles estão justamente de olho no mercado de 'alto padrão', aquele em que as pessoas gastam mais de 100 reais por refeição — e que, segundo a Associação Nacional de Restaurantes, cresce 6% ao ano e faturou 5 bilhões de reais em 2013.(...) Fundado há dez anos, o grupo paulistano *Egeu*, do

⁸⁸ Disponível em: <http://classificados.folha.uol.com.br/empregos/2014/12/1558399-gastronomia-tem-pior-custo-beneficio-em-sp-compare-os-ganhos-de-57-cursos.shtml>. Acesso em 20/05/2015.

empresário Paulo Kress e do chef Paulo Barros, já fatura 80 milhões de reais. Eles estrearam com a rede de hamburguerias *General Prime Burguer*, mas logo abriram restaurantes mais ambiciosos. Hoje, são donos de nove restaurantes — como o *Kaá*, eleito em 2010 o mais bonito do mundo pela revista inglesa de design *Wallpaper*. Em 2014, Kress e Barros pretendem abrir mais dois restaurantes em São Paulo. Também analisam projetos no Rio de Janeiro, no Paraná e em Minas Gerais. O maior desafio de quem tenta lucrar com gastronomia é ganhar escala e controlar custos num terreno dominado pela criatividade. (...) Os empresários brasileiros tentam copiar o sucesso de redes como a do peruano Gastón Acúrio, dono do melhor restaurante da América Latina, o *Astrid y Gastón*. Ele comanda mais de 40 unidades, como o paulistano *La Mar*, especializado em ceviches. Em 2012, recebeu um investimento de 32 milhões de dólares do fundo inglês *Aureos Latin American*.⁸⁹

Apesar dos comentários feitos acima, que enumeraram nomes de cozinheiros famosos e seus correspondentes fiascos financeiros, a confiança depositada nas figuras dos *chefs* não se abala por ora e eles continuam a habitar um imaginário que não se desprende de um sucesso promissor, que seria capaz de trazer lucros e benefícios diversos e inesgotáveis. As *grifes* (cf. BOURDIEU, *Op.cit.*) que os *chefs* carregam não são as dos seus restaurantes, simplesmente, mas eles são e constroem, nos planos das práticas e discursos, as suas próprias *grifes*: Alex Atala é uma, Ferran Adrià é outra, e assim por diante.

Entre uma *grife* e outra, há não somente discursos diferentes, como já foi apontado, mas há padrões estéticos, técnicas, estilos e sabores que são distintos: as distinções entre tudo isso se dão nas esferas da produção e do consumo, reconfigurando contínuas desigualdades e disputas em ambas, afinal, o *campo* é mais um estratificador da sociedade capitalista e nem todos podem, ou tentam disputá-lo. Todavia, tais intenções parecem estar em voga, como já demonstram os dados relacionados à maior busca por diplomas na área da gastronomia. Talvez, os alunos, enquanto possíveis novos agentes deste *campo* e dentre tantos outros anseios, também queiram construir e estabelecer suas próprias *grifes* para garantirem os lucros e privilégios dos seus altos investimentos, a longo prazo.

Ao que parece, as diferentes maneiras que fazem com que os *chefs* se apropriem dos ingredientes e técnicas, na cozinha, vinculam-se aos diferentes status ligados aos 'graus de criatividade' que a eles são designados, reconhecidos, legitimados e consagrados. Fazer uma refeição no *D.O.M* e no *El Bulli* significa deixar-se tomar pela unicidade da criatividade, estilo e discursos de Atala e Adrià; no limite, é conseguir experimentar das criativas *grifes* que

89 Disponível em <http://exame.abril.com.br/revista-exame/edicoes/1060/noticias/ganhar-dinheiro-esta-na-receita>. Acesso em 23/05/2015.

estão propostas nos trabalhos destes *chefs*. Isso também ocorreria nos restaurantes de vários outros *chefs* também consagrados pelo *campo* gastronômico, mundo afora.

Julgo que podemos prosseguir, portanto, acreditando que tanto a gastronomia brasileira, quanto a gastronomia no Brasil conseguiram se estabelecer, ao longo das últimas décadas, por conta de movimentos e disputas que se deram no âmbito do próprio *campo* gastronômico, mas que acabaram por reverberar para além de suas antigas configurações, alterando seus limites, exigências e, de maneira não diferente, seus agentes. Depois de muitas disputas simbólicas, que foram nitidamente engendradas na esfera do gosto destes mesmos agentes produtores e consumidores, o Brasil e alguns *chefs* brasileiros, literalmente, caíram na boca e nas graças da gastronomia em escala nacional e internacional. É pelo fato de o *campo* da gastronomia não ser etéreo e nem estar desvinculado das realidades sociais que o cercam que afirmamos poder haver, ainda, outros fatores que devam ser considerados e que também possibilitaram a circulação do conjunto de produtos simbólicos que acompanham os cozinheiros, os pratos e os ingredientes brasileiros, em todos os espaços por onde eles circulam.

São muitos os discursos que enaltecem, hoje, as brasilidades dos mais diversos produtos e fazem com que quem os profira receba, em troca, ganhos concretos. O mercado de bens simbólicos possui suas materialidades e concretudes, afinal: é válido saber, portanto, que não só os *chefs* possuem grifes – o Brasil também possui a sua marca, e ela não vale pouco (NICOLAU NETTO, 2014. p.18). Porém, é visando juntar os diferentes contextos sociais e discursos de agentes diversos – que aqui serão o Estado e, novamente, os *chefs* – que seguiremos com o último capítulo deste trabalho, buscando ouvir atentamente o que cada um deles tem a nos dizer sobre a gastronomia e a sua brasilidade, nos mais atuais e globalizados dias.

Capítulo 3

Discursos à mesa:

o que os *chefs* e o Estado nos dizem sobre a gastronomia brasileira hoje

“A exaustão das cozinhas de inspiração europeia, aliada à banalidade do *fast-food* e à racionalidade cada vez maior do processo produtivo, é que fornecem a moldura do desencantamento do mundo – isto é, da perda de transcendência e do encanto inerente às coisas. Portanto, além de precisarem saber o que fazer com a tradição e a inovação, os *chefs* que buscam renovar a culinária brasileira têm outro desafio: encontrar o caminho para o reencantamento do mundo. É nesse contexto que as experiências que partem de uma tradição culinária 'nossa', agora com interpretações variadas, surgem para ocupar a cena”. (DÓRIA, 2014. p. 227)

Este último capítulo tem a intenção de trazer alguns fragmentos de discursos proferidos por dois grupos de agentes específicos – o Estado e os *chefs*⁹⁰ - para que tentemos observar como o caráter identitário brasileiro se agrega à gastronomia de diferentes formas: afinal, se falamos de *gastronomia brasileira*, estamos para além das distinções sociais que são operadas no próprio *campo* gastronômico e precisamos considerar que esta também carrega consigo um adjetivo, que se converte em seu próprio caráter identitário. Esta identidade se torna passível de valoração e circulação em um mercado de bens simbólicos por conta de um contexto que está para além daqueles que já haviam sido apontados neste trabalho, até então. Para o apreendermos, precisaremos recorrer brevemente a alguns argumentos sociológicos que nos ajudarão a entender a identidade brasileira enquanto um valor específico nos dias atuais, dentro de um mundo globalizado.

Começamos este trabalho afirmando que a comida é um produto da cultura (MONTANARI, *Op. cit.*) e que tudo aquilo que se liga à sua classificação enquanto tal faz parte de um processo histórico de disputas, seleções e escolhas que se encerram em cardápios distintos (BARBOSA, *Op. cit.*). Estes cardápios, estabelecendo diferenças e igualdades entre grupos humanos diversos, tornam-se fortes símbolos de pertencimento e configuram, portanto, diferentes possibilidades de identidades (LODY in ARAÚJO; TENSER. *op. cit.* p. 144-145). “A alimentação revela e preserva os costumes, localizando-os em suas respectivas culturas”, diria Renato Ortiz (2000, p.77).

90 Como 'Estado', considerarei, em especial, as publicações nos sites oficiais de órgãos ligados às Secretarias de Turismo e Cultura do Estado e Município de São Paulo, já que tal município faz parte do nosso recorte de pesquisa. Quanto aos *chefs*, utilizarei principalmente as entrevistas de Mara Salles e Rodrigo Oliveira a mim concedidas, bem como publicações diversas relacionadas ao *chef* Alex Atala, como já exposto na introdução deste trabalho.

Em se tratando das possibilidades há pouco citadas, Ortiz afirma que a identidade é

“(…)uma construção simbólica que se faz em relação a um referente. Os referentes são múltiplos, étnicos, de gênero, regionais e, no caso que nos interessa, nacionais. Neste sentido, toda identidade é uma representação e não um dado concreto que pode ser elucidado ou descoberto, não existe identidade autêntica ou inautêntica, verdadeira ou falsa, mas representações do que seria um país e seus habitantes ” (2013, p. 621).

Ou seja, identificar-se com algo é movimentar-se entre referentes, referências e referenciais, que podem fazer com que as identidades sejam ora mais flexíveis, ora mais rijas, conforme a demanda dos agentes que delas precisem se aproximar, ou afastar. Mas, há sempre conflitos e disputas simbólicas envolvidas nestes movimentos (*Ibid.* p.626) que acabam despertando interesses, discursos e ideais diversos em prol das construções dos limites destas identidades pelos diferentes agentes (ORTIZ, 1996. p.75) que, por suas vezes, podem estar alocados em grupos espalhados na sociedade civil ou, ainda, na esfera do Estado.

“Os horizontes abertos pela globalização iluminam o presente e recriam o passado”, aponta Octavio Ianni (2010, p.227). Esta afirmação pode nos ser bastante elucidativa quando pensamos os processos de rearranjo, revalorização e até emergência das diferentes identidades, que precisam voltar atenções para o passado a fim de nele encontrar embasamento para suas formulações, continuidades e propagações. A identidade nacional é uma das muitas identidades possíveis, assim como Ortiz há pouco apontou (*Ibid.*); sua temática ao longo do processo de globalização – que foi tido como um potencial homogeneizador e conector não só de mercados, mas de ideias, culturas, símbolos e toda sorte de produtos humanos – ganhou força. Todavia, citarei Ianni novamente para entendermos os argumentos que colocam esta temática em voga:

“Ainda que a nação e o indivíduo continuem a ser muito reais, inquestionáveis e presentes todo o tempo, em todo lugar, povoando a reflexão e a imaginação, ainda assim já não são 'hegemônicos'. Foram subsumidos, real ou formalmente, pela sociedade global, pelas configurações e movimentos da globalização” (*Ibid.* p. 13)

No entanto, seguindo novamente os pensamentos de Renato Ortiz (cf. PAULINO, 2000), contra estes temores de subsunção das individualidades à globalização – apesar de a última conseguir conectá-las entre os diversos cantos do globo por meio de aparatos tecnológicos de comunicação e mídias, por exemplo, que fazem com que informações e

variados produtos humanos circulem em uma escala diferenciada de tempo e espaço – a cultura trava lutas a favor de si, lidando com suas especificidades e circulação por meio de um outro sistema, que não permite nem sua homogeneização, nem a subsunção destes indivíduos que a carregam, diferentemente do ocorrido com as esferas dos mercados a partir das décadas de 1990 e 2000, principalmente. Essa diferença se torna possível pois a cultura, afinal, é operada na própria agência cotidiana dos indivíduos que constituem as sociedades, seus grupos e a própria cultura, com o perdão da redundância. Renato Ortiz, em uma entrevista concedida no ano de 2013, afirma que:

“(…) não existe uma “cultura global”, uma “identidade global”, apenas um processo de mundialização da cultura que se faz em conjunção e em contraste com as diversas formas de expressão cultural (étnicas, nacionais, regionais, locais, etc.). Falamos línguas diferentes, temos costumes e interesses diferentes. Dentro de cada país existem classes sociais, conflitos, uma série de contradições. Isso tudo não desaparece apesar das pessoas usarem novas tecnologias ou viverem no contexto de um capitalismo global.”⁹¹ (destaques do autor)

Essas lutas no âmbito da cultura resultam nos próprios rearranjos de demandas simbólicas em diferentes aspectos, sendo que as identidades aqui se incluem, conforme já colocamos: os referentes utilizados para demarcá-las dentro do processo de globalização acabam por entrar em circulação e deslocam-se para outros lugares, literalmente, alterando seus sentidos bem como as relações que entre eles estavam estabelecidas. Estes lugares culturais, alargados e conectados, são componentes de um outro grande espaço, sendo específicos do período e processo de globalização e referem-se ao termo *modernidade-mundo*, que Renato Ortiz recorre em suas obras com a finalidade de pensar os movimentos e a circulação dos produtos provenientes da cultura (1996; 2000).

Podemos pensar o nosso próprio objeto: a gastronomia, enquanto um símbolo cultural que era diretamente ligado ao imaginário da cultura francesa, hoje já é símbolo reivindicado – e conquistado – por outros países, como a Espanha e o Brasil, para não irmos além do que já escrevemos nas páginas anteriores. Em conformidade com as ideias de Ortiz (2000, p. 183-195), podemos elucidar que produtos que antes tinham o vínculo exclusivo com um lugar de origem e, por isso, carregavam uma certa autoridade relacionada ao mesmo, ganham no processo de globalização e da modernidade-mundo novas abrangências, novas autoridades e novos discursos: eles adentram outros lugares, concretos e simbólicos; movimentam-se,

91 CARVALHO, Edwin. Ortiz propõe debate sobre representações da cultura brasileira e da identidade nacional. *Revista Internacional de Folkcomunicação*. V.11, nº 24, p. 122-133, 2014.

literalmente e conforme estamos tentando apontar. Só a modernidade, em si, já “é o contrário de fixidez. Ela é mobilidade.” (*Ibid.* p79).

Já em relação à questão da identidade nacional, que neste capítulo nos interessa, podemos afirmar que a quebra de uma identidade única, que se vinculava anteriormente às imagens formadoras do Estado-Nação, permite com que todas as outras identidades (outrora consideradas periféricas ou minoritárias dentro deste mesmo espaço) emergjam e consigam ser, muitas vezes, enaltecidas. Recorrendo a mais um exemplo, podemos tomar a ascensão e consequente valorização de produtos que circulam em espaços diversos, mas que possuem chancelas dos locais onde são produzidos e que acabam por colocar em circulação, também, as identidades específicas desses mesmos locais: seriam os casos dos vinhos franceses (*Ibid.*) que levam os nomes de suas regiões de produção (seus '*terroirs*') e vinícolas, e não de suas uvas. Ou, ainda, dos queijos brasileiros das serras da Canastra, do Serro e do Salitre, produzidos no estado de Minas Gerais, que são reconhecidos por carregarem sabores específicos resultantes de um processo de fermentação do leite que é próprio destas regiões e que não estão, portanto, desligados delas⁹².

Citando Michel Nicolau Netto e a relação da diversidade com as identidades, sabemos que:

“Do ponto de vista lógico, identidade e diversidade são termos antagônicos. Enquanto a identidade se baseia no 'mesmo', no uno, a diversidade se baseia no diferente, no diverso. Ou seja, a afirmação de uma é a negação da outra. Embora esse antagonismo, o que vemos na prática é a afirmação simultânea de uma e outra (...), na globalização a identidade nacional deve se referir não apenas a uma cultura nacional, mas a diferentes identidades culturais” (2014, p.20. Destaque do autor)

No entanto, estas novas condições de sociabilização em escalas globais estruturam a realidade contemporânea que congrega nas identidades a possibilidade das muitas diferenças, ou seja, da diversidade (MICHETTI, *Op. cit.*; NICOLAU NETTO, *Op. cit.*). Estas diversidades, muitas vezes, aparecem simultaneamente para poderem compreender uma única identidade (NICOLAU NETTO, *op. cit.* 20), como ocorre com a identidade nacional. Miqueli Michetti reforça os nossos argumentos e conclui que:

92 Para saber mais sobre as discussões relacionadas aos impasses da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a circulação destes queijos para além do estado das Minas Gerais, consultar: <http://www.sertaobras.org.br/blog/2011/09/01/carlos-alberto-dria-defesa-queijo-de-leite-cru-argumentos-cientificos-experincias-internacional/>. Acesso em 20/05/2015.

“(...)a identidade nacional brasileira será, desde meados do século XX e cada vez mais, discursada a partir da ideia 'caldeirão de culturas', de mistura, de mestiçagem e, mais recentemente, de *diversidade*. Logo, ela baseia-se justamente no oposto da unidade que, em princípio, conformaria uma identidade. No período moderno das identidades nacionais, se cada uma delas pretendia-se distinta de todas as outras, internamente elas supunham essa unidade. No entanto, o mundo mudou e também mudou o caráter das identidades. Como afirmamos acima, a modernidade-mundo traz novidades para a questão identitária. De maneira bastante simplificada, pode-se afirmar que doravante, elas, as identidades, serão entendidas como múltiplas, reflexivas, construídas com referência ao processo global. Ainda, elas passam a ser operadas mais que nunca na esfera do mercado, onde as forças globais se pronunciam com mais vigor. Isso não quer dizer, como teremos ocasião de dar a ver, que o Estado é aposentado como agente da identidade. Ele terá novos papéis, mas reiteramos que, se alguma vez ele deteve o monopólio da construção do sentido social, tal prerrogativa será indubitavelmente revogada.” (*Ibid.* p.299)

Mediante tal aporte, podemos nos voltar à especificidade do nosso objeto, já entendendo os motivos pelos quais cardápios e discursos tão diversos são, simultaneamente, considerados como pertencentes ao universo e identidade da gastronomia brasileira e, ainda, porque os *chefs* entrevistados não recorrem ao famoso símbolo nacional da feijoada – elencando um único exemplo dos muitos que seriam passíveis de serem elencados – para nos explicar o que é, portanto, esta gastronomia.

Seguiremos, a partir daqui, explicitando alguns trechos dos discursos dos agentes que escolhemos anteriormente, sendo na ordem: Rodrigo Oliveira, Mara Salles, Alex Atala e o Estado, que remetem aos diferentes aspectos de suas trajetórias e trabalhos (no caso dos *chefs*), bem como à gastronomia e à gastronomia brasileira, em São Paulo. Os trechos foram extraídos de fontes diversas, que serão devidamente referenciadas, caso a caso.

Rodrigo Oliveira e o Restaurante *Mocotó*: “a comida brasileira é a comida que se come nessa terra.”⁹³

“Quando eu entrei aqui, a gente servia, talvez, 10 itens no cardápio: caldo de mocotó, favada, feijão, sarapatel, baião de dois e alguns petiscos... Na verdade, eu mexi só em uma coisa no restaurante: em tudo. Só que, como você percebe, até hoje, e inclusive a sua pergunta me deixa feliz porque mostra que a gente foi bem-sucedido, porque a essência

93 Todas as informações que serão utilizadas nesta seção, fora do formato formal de citação e não referenciadas diretamente estão disponíveis no Apêndice II deste trabalho, visto que foram retiradas da entrevista de Rodrigo Oliveira concedida a mim em 01/04/2015, no Restaurante *Esquina Mocotó*, sito à Vila Medeiros, Zona Norte de São Paulo.

precisava ser mantida, né? Porque, se naquele restaurante com tão pouca estrutura e tão pouco recurso, se manteve bem, saudável e gerando lucro por 30 anos, tinha algo muito especial ali, e nossa tarefa era identificar o que era a essência das coisas, o que não é fácil, né? O que era essencial? Aí, eu fui retrabalhando... tudo, sabe? Desde de quem vende o nosso produto, qual a especificação desse produto, elevando o padrão de qualidade, né, diminuindo drasticamente a margem do aceitável, do “ah, não, está bom assim”. Não. Não está bom assim, isso está... medíocre. E até revendo os processos, as receitas, trabalhando, sabe, com equilíbrio, para ter uma cozinha... cada vez mais saudável e mais equilibrada... Algumas pessoas me perguntam: “ah, você cozinha para o público paulistano, né, que é meio chato?”, e eu falo que não, se eu tivesse em Cabrobó eu ia cozinhar do mesmo jeito, porque é como eu acredito que deve ser, sabe? Regular o sal, regular o tempero, a cocção, o açúcar, equilibrar os elementos, dar protagonismo para o que tem que ser protagonista... enfim.”

Essa é a resposta de Rodrigo Oliveira, *chef* de cozinha do restaurante *Mocotó*, quando questionado se, ao longo dos anos de existência do estabelecimento, o cardápio foi por ele alterado. Rodrigo se formou em gastronomia em São Paulo, na Universidade Anhembi-Morumbi e no ano de 2005, após ter passado por outros dois cursos, sem terminá-los. Afirma que não sabia que o restaurante poderia proporcionar uma carreira, efetivamente, e por conta de um contato pessoal, um amigo, conheceu a existência do curso de gastronomia e decidiu que essa seria a sua profissão: cozinheiro. Hoje, 10 anos depois, já conheceu diversos países e *chefs* espalhados pelo mundo devido ao seu trabalho no restaurante.

Antes disso acontecer, Rodrigo contou que ajudava seu pai no *Mocotó* e que trabalha, desde os 13 anos, no restaurante. Conta ainda que:

“(...) era assim que eu pagava a faculdade – as três: engenharia, gestão e gastronomia, sequencialmente. Então, não trabalhar não era uma opção, então eu só consegui estagiar depois de terminar o curso, aí, em vez de eu conciliar trabalho e faculdade, eu conciliava trabalho e estágio. E foi um período riquíssimo, né? Primeiro, como chef Laurent (Suaudeau), na Escola de Artes Culinárias, que foi um contato, assim, com a excelência, no maior nível possível... Eu pensava assim: “caramba!” Eu não sabia que..., assim, a técnica, a estrutura lá era impecável, produtos, serviços. Era um mundo quase irreal, que talvez só possa existir daquela maneira em uma escola; em um lugar... enfim... mais acadêmico do que comercial...”

O restaurante *Mocotó* começou vendendo caldo de mocotó, em 1974, com o pai de Rodrigo, o Sr. 'Zé' Almeida, pernambucano sertanejo que chegou com 25 anos em São Paulo, nas seguintes condições:

"Trabalhei na roça até a véspera da viagem e a única bagagem que trouxe foram duas camisas, uma calça e um par de calçados, minha mala era um saco e o cadeado era o nó. A viagem durou 8 dias, vim num ônibus caindo aos pedaços e cheguei aqui por sorte. Numa parada no Rio de Janeiro o motorista ao manobrar o ônibus derrubou o muro de uma casa e fugiu me deixando pra trás junto com alguns amigos, a sorte foi que ele enganchou num viaduto e conseguimos alcançá-lo."⁹⁴

Talvez quem vá ao restaurante para comer, hoje, não perceba a quantidade de mudanças que ocorreram desde então, conforme Rodrigo Oliveira já afirmou. O atual cardápio da casa conta com ingredientes diversos, espalhados em mais de cinquenta opções de refeições: Joelho de porco; jerimum; ovo de codorna; atolados de bode, frango e vaca; mocofava; favada; sarapatel; asinha de pintado; queijo com mel de engenho; tapioca; torresmo; *creme brüllé* de doce de leite e umburana; cartola; jaca em calda; goiaba ao vinho; baião-de-dois; cuscuz de milho; farofa; maionese de limão-cravo, dentre outras. Há, ainda, uma carta especial de cachaças, com mais de 70 tipos produzidos em diferentes estados brasileiros⁹⁵.

Convertidas em números, o site do restaurante traz algumas outras informações: ao longo do ano de 2011, foram mais de 240.000 clientes atendidos, foram preparadas mais de 25 toneladas de mandioca e 15 toneladas de carne seca; quanto às porções, foram vendidos mais de 40.000 torresmos, 55.000 porções de baião-de-dois e mais de 30.000 caipirinhas.⁹⁶

Em 2012, ocorre o reconhecimento pela mídia especializada: Rodrigo e o restaurante recebem 8 prêmios, sendo 4 deles voltados à categoria de “Melhor Cozinha Brasileira”⁹⁷. Os prêmios foram se acumulando e atualmente o nome *Mocotó* consta na lista da revista *Restaurant*, estando entre os “50 melhores restaurantes da América Latina”⁹⁸. Sobre esta dimensão de reconhecimento e o público que frequenta o restaurante, que está sempre lotado, Rodrigo aponta:

“Nem um grã-fino quer se sentir deslocado aqui, e nem nosso vizinho de bairro, sabe, de

94 Depoimento disponível em: <http://www.mocoto.com.br/historia.html>. Acesso em 22/03/2015.

95 Pode ser conferida em: <http://www.mocoto.com.br/>. Acesso em 22/03/2015.

96 Disponível em: <http://www.mocoto.com.br/numeros.html>. Acesso em 27/03/2015.

97 Conforme <http://www.mocoto.com.br/index.html>. Acesso em 27/03/2015.

98 Lista completa disponível em: <http://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/>. Acesso em 20/05/015.

periféria, que podia se sentir desconfortável com... enfim, qualquer requinte a mais. Então, essa é uma medida muito delicada, né? O que você pode tirar, o que é essencial, o que as pessoas entendem como valor, mesmo... valioso, e fazer isso com uma linguagem própria, né, que realmente não segue nenhum modelo estabelecido no mercado. Nem de uma rede de fast food, nem..., apesar que nossos números poderiam se equiparar aos de redes de fast food, a gente tem uma apreciação gastronômica do nosso trabalho, né... Por exemplo, o Mocotó está na lista dos “50 Melhores Restaurantes da América Latina”, no mesmo ranking, no mesmo grupo que faz o ranking dos “50 Melhores do Mundo”, né? Então, a gente é o 12º melhor restaurante da América Latina... isso é tremendo! É algo maior do que jamais a gente pensou. E se você adicionar isso ao fato de que, sem dúvida, nenhum outro restaurante da lista que não tem ar-condicionado, que não faz reserva, que tem... guardanapo de papel, que uma refeição custa menos que 20 dólares... Eu acho que hoje, bem menos que 20 dólares, inclusive, com 10 dólares você tem uma tremenda refeição no Mocotó. Então, tudo isso reforça o caráter único do restaurante, né? E é verdadeiro, porque a gente está falando de algo no qual a gente tem propriedade pra falar, porque é nossa história... do sertão, de um contexto do qual a gente também se apropriou, que é... sabe, suburbano, metropolitano, universal, dado o que é essa cidade, né?”

Quando insisto em questionar Rodrigo Oliveira sobre a possibilidade de ele pensar uma alteração estrutural do cardápio (ou seja, de o cardápio não ser mais brasileiro), que apesar de ganhar e alterar itens se mantém, mesmo passado tanto tempo desde a primeira refeição servida, ele é categórico:

“Não. Primeiro por um motivo prático, porque a gente não sabia fazer outra coisa, a gente só sabia fazer isso. Se por acaso fosse eu voltando de um período de 10 anos na Itália, ou na França, talvez... minha visão fosse diferente. Mas, a gente não podia falar com propriedade de nada a mais além do que a gente falava aqui, e foi justamente isso, eu acredito, que trouxe tanta notoriedade para o Mocotó. Ele é único, é peculiar, para o bem e para o mal. Eu não estou dizendo que isso é uma bênção, sem sua dose de maldição... (...)”

Então, questiono-o mais uma vez, por conta da proposta de cardápio do seu outro restaurante (onde estávamos realizando a entrevista, na verdade, e que fica exatamente ao lado do restaurante *Mocotó*) e a resposta traz informações bastante pertinentes:

T.F.: Bom, eu reparei uma coisa. Na verdade, eu nunca tive a experiência de vir aqui, no *Esquina* [Mocotó], e daí eu estava vendo os cardápios, tanto do *Mocotó*, quanto do *Esquina* [Mocotó], e eu achei interessante que no site do *Esquina* [Mocotó] tem uma chamada, logo na primeira página: “O *Esquina* é um restaurante de comida brasileira”. O *Mocotó* é?

R.O.: *Sim, claro... É... porque a gente parte do princípio de que toda cozinha nacional é, na verdade, um conjunto de cozinhas regionais, com alguns elementos que costuram essas cozinhas, que dão unidade mas, por exemplo, se você fala com um italiano e, enfim, se você fala com um sulista da Itália sobre um bife à parmeggiana, ele vai falar: “ah! Aquilo não é comida!”, e eles não são só regionalistas, eles são bairristas. O que se come aqui, desse lado da montanha, não se come desse outro lado da montanha e cada região tem “a melhor” receita de pasta, de tudo..., que é “uma heresia um ragoût levar vinho” e um outro diz: “o quê? Ragoût sem vinho? Isso é inaceitável! Isso tem que ter vinho”. Mas, é claro que tem uns elementos que vão juntando tudo, quase tudo, né? Porque é difícil encontrar um elemento que você fale: “isso eu vou encontrar...”, bom, sal e açúcar, vai! Sal e açúcar com certeza... Mas, sei lá... azeite de oliva, você vai encontrar em quase todo lugar, mas vai ter lugar que vão falar: “não, aqui a gente cozinha com manteiga”, porque não vai ter acesso, ou a tradição reza... Mas, a gente parte desse princípio que toda cozinha nacional é um conjunto de cozinhas regionais, e aí você pode ser mais específico, porque a gente fala “comida nordestina”, mas o Nordeste é maior do que, talvez, 3 ou 4 países europeus juntos que tem dentro de seus territórios dezenas de cozinhas diferentes. Então, imagina que um país multicultural, com paisagens tão distintas quanto os pampas, o pantanal, a caatinga..., com uma influência cultural colonizatória da mais variada possível..., então, você imagina que só pode surgir dali muitas cozinhas diferentes, né? Então, a cozinha nordestina, se você for dividir grosseiramente, grosseiramente, você já vai ter 3 grandes cozinhas: a cozinha do litoral, sabe, que lida praticamente com os mesmos elementos dessa faixa de toda a costa nordestina; a cozinha do sertão, que é a que a gente apresenta aqui, que é da onde a gente vem, o que a gente come, essa cozinha com essas bases perenes, secas... farinhas, feijão, milho, rapadura, carne-seca...; e a cozinha do Recôncavo Baiano, que é essa de influência africana forte, marcada, que aí é o fator cultural sobrepunando o natural, porque o contexto natural, né, dessa cozinha, é o mesmo do resto do nordeste... Então, por que é tão diferente? Por que se come, por exemplo, em Salvador, coisas que você não come de jeito nenhum do Recife? O cenário é tão parecido, né? Nas Alagoas... Porque ali é um peso forte, tremendo, de, sabe, de uma questão cultural, da presença forçada dos negros como escravos... Então, é um bom exemplo já para mostrar que, se você for mais a fundo, você vai encontrar muitas*

pequenas e notáveis cozinhas e jeitos de cozinhar. Pernambuco e Paraíba são dois estados irmãos, né, são muito parecidos, com capitais muito próximas, os estados são meio paralelos, então as paisagens são muito parecidas e o povo é muito parecido, tem hora que, dependendo de onde você está, você fica perambulando entre um estado e outro e você nem se dá conta, né? Mas, por exemplo, se cozinha com nata, na Paraíba, de um jeito que, sabe, jamais se cozinhou em Pernambuco. Tem coisas da doçaria pernambucana que são praticamente estrangeiras à Paraíba. Então, a gente defende uma bandeira maior que é a da cozinha sertaneja, isso sem entrar no mérito da questão do que é sertão, né? Pode ser o sertão de Guimarães Rosa, mais úmido, mais caipira..., pode ser o sertão dos Villas-Boas, os grandes sertanistas do país, e aí é um sertão mais selvagem, mais amazônico, mais virgem..., ou o sertão nordestino, né? O sertão do imaginário das pessoas: o sertão, a seca, o flagelo, o mandacaru... Então, a gente fala do nosso sertão em particular. É que o Esquina [Mocotó], só para concluir, é um restaurante de comida brasileira, assim como é o Mocotó, e no começo nossas ideias ainda não estavam claras mas, o que o Esquina é, é um restaurante de comida paulista e paulistana. É... muito ligado..., bom, sem dúvida autoral, porque nossa ideia era aproveitar o que a gente tem de melhor no nosso entorno, né...? O produto, o produtor, o que está em volta da cidade, no interior do estado, enfim, próximo daqui, com esse jeito paulistano de comer, com essa vibração, porque a gente não queria esquecer que a gente está na periferia, por isso que a gente... a um custo arquitetônico e até de engenharia tremenda, abriu essas 4 janelas para que a pessoa que estivesse aqui soubesse que está aqui, sabe? Em uma das beiradas da cidade, porque a cidade acaba aqui... É por isso que não tem toalha na mesa, por isso nossas taças são simples, o guardanapo é simples... Já é diferente do Mocotó, porque a gente queria fazer – não que a gente acha que esse é mais sofisticado que o Mocotó, que é algo que, umas das coisas...: “ah, lá é mais chique, né? Mais sofisticado...” - não! O Mocotó é super sofisticado, tem uma engenharia lá, para servir comida desse nível para 800 pessoas que, pô, você... não é capaz de imaginar vendo...”

Em seguida, pergunto a Rodrigo sobre a possibilidade de existência de especificidades ligadas à cozinha nacional que, de acordo com ele, é tão diversa, e obtenho a seguinte resposta:

“É, eu... pensar em exclusividade é sempre arriscado, né? Ou pioneirismo... Às vezes a gente tem coisas surgindo concomitantemente em alguns lugares do mundo, né? Mas, enfim, eu penso que se construiu, né, no imaginário popular, que nossa cozinha é fruto de uma base

indígena, com influência portuguesa, africana e tal..., mas, é claro que é muito mais complexo que isso, né? Mas, essa é uma forma boa, também, de entender o que acontece, porque talvez seja o mais reconhecido, mesmo..., mas, por exemplo, hoje as nossas mesas, ou a maioria de nossas mesas é muito mais europeia do que indígena ou africana, né? Desde o jeito de comer, o jeito de cozinhar... muito mais europeu do que... nativo, né? Mas, tem alguns conceitos que sobreviveram a isso e são presentes em grandes marcas da nossa cozinha. Eu sou um defensor da mandioca(...), acho que a mandioca é um dos grandes símbolos do Brasil, sabe, ou dos jeitos brasileiros de comer. O conceito da farofa, do pirão, as tapiocas, tudo... É sabido, também, que a mandioca é sul-americana, amazônica... e daí se espalha para o mundo. E tem uma sabedoria indígena no domínio da mandioca que é... impressionante. Inclusive, um fato que me alarmou, até foi há pouco tempo, em uma conversa com o [Carlos Alberto]Dória...: “ah, você imagina que a seleção, as mandiocas bravas e as demais... que elas ocorram todas naturalmente?”, e eu: “acredito que sim!”. E ele “não, isso foi melhoramento genético...”, e eu: “pô, que legal. Eles fora domesticando as mandiocas, até terem as mansas, né?”. E ele: “não, foi o contrário...”. Os índios que dominaram as técnicas de tratamento da mandioca foram fazendo justamente o contrário, foram criando mandiocas cada vez mais carregadas..., mais bravas, com mais linamarina, que é a substância que vai se converter no ácido cianídrico. Eles foram criando espécies cada vez mais carregadas nisso para que outras tribos não tivessem esse acesso, e até os animais, mesmo... Essa cultura estava segura desses invasores. E eu perguntei se isso era uma teoria, e ele me falou que estava comprovado, que as espécies mais antigas têm muito menos concentração de ácido... E olha, que tremenda engenhosidade, né? E as tecnologias das farinhas, as tecnologias das farofas, o conceito de farofa, né, que é muito... Hoje, por exemplo, no mundo, você encontra as 'terras', né, de várias coisas, por exemplo: pó de beterraba é 'terra' de beterraba. Ah, mas isso é uma farofa mal feita, pô... (risos) (...) Brincadeira... Mas, é um conceito nosso, de cozinha, assim como é o pirão, assim como as tapiocas... e, talvez seja um – eu sei que há muita contestação quanto a isso, porque falar na cultura guarani e do milho como acompanhamento principal, e do receituário do milho ser tremendo..., mas, por exemplo, quando você visita culturas centro-americanas, que se criaram em torno do milho, você vê um domínio talvez dez vezes mais profundo do milho, né, mais do que a gente...”

Pergunto o que seria para Rodrigo, objetivamente, a gastronomia brasileira e se ela teria uma definição em especial, e ele afirma que:

“(...)certamente eu já respondi essa pergunta algumas vezes e eu devo ter respondido a cada vez de um jeito diferente. Mas talvez hoje, olhando de onde eu estou... a comida brasileira é a comida que se come nessa terra, né? E a comida brasileira de excelência é a comida que se faz com excelência aqui... porque... a gente não pode, por exemplo, negar que São Paulo é uma cidade com grandes restaurantes japoneses..., de uma cultura japonesa importante. Então, comida japonesa é típica de São Paulo? É..., também é. Talvez mais recente do que a gente faz leitão à pururuca, né..., talvez a gente faz comida japonesa há menos tempo do que a gente faz leitão à pururuca, mas hoje eu acredito que a gente faz comida japonesa muito melhor do que a gente faz leitão à pururuca. Muito melhor. Então..., renegar isso é renegar, sabe, a dinâmica do mundo... Então, comida brasileira é a comida que se come nessa terra, e a comida brasileira de excelência é a comida que se produz, a que se faz... que se entende... de maneira também excepcional, sabe?”

Para finalizar – visto que as respostas do *chef* acima descritas já atendem à proposta do capítulo – redijo um trecho da entrevista que está bastante ligado com a discussão feita no capítulo anterior, e que traz impressões que podem nos fazer pensar, novamente, a relação entre as crenças socialmente produzidas, a figura do *chef* e seu público, ou seja, sobre o *campo* da gastronomia:

T.F.: E se você coloca hoje no seu cardápio língua de bode recheada, rim, buchada... seu público come?

R.O.: *Come. Primeiro, a pessoa que vem ao Mocotó já tem a expectativa de encontrar um bom restaurante, né? Então... a casa já inspira confiança, né? Se a gente está servindo é porque deve ser bom. Se entende...*

T.F.: Já há esse pressuposto, por parte do público?

R.O.: *Exatamente. É claro que é uma faca de dois gumes, né? Porque, na maioria das vezes a expectativa é de que seja 'muito' bom, né? Mas, por exemplo, a gente serve sarapatel, a gente serve passarinha, a gente serviu durante muitos anos tripa de porco e só deixou de servir porque deixou de estar disponível no mercado. Então, a gente... não escolhe os caminhos fáceis, né? Não é só vender filé e macarrão, muito pelo contrário. Tem um monte de coisas deliciosas que às vezes a gente deixa de comer por pura ignorância ou preconceito, por não reconhecer ou por ter uma imagem errada do que é... e nosso maior orgulho é quando a*

gente apresenta algo que alguém não conhecia, ou não gostava e: “poutz! Eu achei que eu não gostava de quiabo, mas eu gosto”... É como você entregar um presente para alguém e dizer: agora você tem mais uma fonte de prazer, agora você conhece mais do mundo.

Pergunto, ainda, sobre a possível influência da crítica gastronômica na área em questão:

T.F.: E a crítica? Você delega algum papel em específico para a crítica gastronômica, para os jornalistas?

R.O.: *Ah, hoje a crítica está em crise, né? Com os blogs e essa descentralização do poder do veredito, do veto, essas coisas... Mas, como em tudo, a boa crítica... também enriquece o mercado... - a boa crítica, não é a crítica positiva, né? A boa crítica, ela presta grande serviço para o mercado, para o restaurante, para o chef, assim como para o público, e... é importante que a gente, hoje, tenha esses filtros, né? Porque é tudo tão variável, tão disponível que, se você não tiver um filtro, não tem alguém que pode... que você possa confiar, com uma crença de isenção de tudo, é bastante difícil que você consiga se guiar nesse universo, né?*

E quanto ao atual momento da gastronomia brasileira, questiono Rodrigo Oliveira – que também crê que a gastronomia está cada vez mais inclusiva – sobre o próprio papel dos *chefs* em relação à cena gastronômica:

T.F.: E você acha que foram os cozinheiros também, no caso do Brasil, responsáveis por essa guinada da gastronomia brasileira?

R.O.: *Claro, e um deles em especial, né? O Sr. Alex Atala. Ele... eu disse uma frase sobre ele que até foi usada numa publicação, que ele é o mais brasileiro e o mais universal de todos nós, porque ele foi um dos poucos que conseguiu traduzir essa essência brasileira em um formato que seduzisse o mundo, né? Então se as pessoas conhecem hoje o Mocotó, e porque vieram conhecer o D.O.M e... - internacionalmente, especialmente. Mas, ele criou condições para todos nós, né?*

Mara Salles e o Restaurante Tordesilhas⁹⁹: “*Por uma Gastronomia Brasileira Verdadeira e de Alta Qualidade*”¹⁰⁰

“Em 25 anos de pesquisa sobre a cozinha brasileira aprendemos que ela se manifesta de duas maneiras principais: a comida tradicional de festa, nas comemorações religiosas e laicas (Círios, Divinos, São Joãos, Carnavais, Aniversários, Batizados, Terreiros, Mutirões), e a comida do dia a dia – viradinhos, farofas, picadinhos, bifés, paneladas, cozidos e refogados, que, junto com o arroz e o feijão, compõem a nossa deliciosa mistura. Percebemos ainda que o mapa gastronômico brasileiro tem um esboço diferente do mapa físico e do político, já que os hábitos culturais dos povos que habitam e habitaram cada região, aliados aos biomas naturais, que indicam a oferta das matérias-primas, determinam também o que vai à mesa. Claro que aí entram influências, interferências, intersecções, que ultrapassam as fronteiras, por isso hoje é complexo identificar com precisão cozinhas regionais. A rica diversidade de ingredientes e o caráter mestiço do nosso povo são a base desta cozinha que se expressa com vigor e naturalidade. Jovem e ainda referendada nos fogões à lenha, prima especialmente pelo sabor: substrato nos fundos das panelas, borras, pimentas aromáticas, milho, mandiocas e suas farinhas crocantes, frutas frescas e abundantes, etc... Entendemos que o futuro da gastronomia brasileira não deve ignorar os rumos da gastronomia no mundo, mas buscar foco e referência nas nossas técnicas, nas formas de preparo e nos hábitos de comer dos brasileiros; agregando o talento e a criatividade dos nossos cozinheiros. Quem sabe este não seja até um dos ingredientes para a receita de nos tornarmos uma grande nação.”¹⁰¹

No site do restaurante *Tordesilhas* há diversas informações que podem nos adiantar as impressões de Mara Salles – *chef* e proprietária do estabelecimento – quanto às ideias de comida e gastronomia brasileira. Mara Salles é considerada uma pesquisadora da culinária e gastronomia do Brasil tendo, inclusive, feito parte do corpo docente do curso superior da área na Universidade Anhembi-Morumbi¹⁰².

O restaurante Tordesilhas, inaugurado em 1990¹⁰³, sempre trabalhou com um cardápio ligado aos ingredientes e preparos tidos como brasileiros. Hoje, o cardápio conta – para além da harmonização sugerida para cada prato, com a carta de vinhos disponível no local – com

99 Bem como o que ocorre na nota 93, todas as informações que serão utilizadas nesta seção, fora do formato de citação e não referenciadas diretamente estão disponíveis no Apêndice I deste trabalho, visto que foram retiradas da entrevista de Mara Salles concedida a mim em 28/01/2015, no restaurante *Tordesilhas*, sito ao bairro dos Jardins, em São Paulo.

100 Frase que intitula a seção denominada “*A cozinha brasileira*” no site do restaurante *Tordesilhas*. Disponível em: <http://tordesilhas.com/a-cozinha-brasileira-2/>. Acesso em 03/02/2015.

101 *Ibid.*

102 Disponível em: <http://portal.anhembi.br/noticias/ex-alunos-de-gastronomia-realizam-festival-de-cozinha-brasileira-na-etioopia/>. Acesso em 30/05/2015.

103 Disponível na página do restaurante da rede social Facebook. Para mais informações, consultar: <https://pt-br.facebook.com/RestauranteTordesilhas?rf=601493439883997>. Acesso em 30/05/2015.

ingredientes e preparos como: filhote; barreado; pato no tucupi; pirarucu; arroz; feijão; picadinho; tacacá; moqueca; bobó; pastel, feijoada e uma coleção de pimentas que ocupa toda uma parede do restaurante e, inclusive, demanda um cargo em especial: um mestre pimenteiro¹⁰⁴.

Mara Salles não começou sua vida profissional na área da gastronomia, e relatou que se aproximou da cozinha por conta da frustração que sentia por trabalhar em uma instituição financeira. Por ter a imagem de sua mãe como uma exímia cozinheira, abriram, juntas, um primeiro restaurante na cidade de São Paulo, no bairro das Perdizes¹⁰⁵, porém o mesmo teve que ser fechado por conta de problemas financeiros. Alguns anos depois, abriu o *Tordesilhas* e afirma que só mudou do antigo endereço – do bairro Cerqueira César para os Jardins – por conta da venda do imóvel onde o restaurante funcionava, que era alugado e foi demolido para a construção de um prédio no local.

No site, a informação sobre os prêmios conquistados ao longo do tempo é: “O *Tordesilhas* ganhou 9 vezes a eleição da revista *Veja São Paulo* como melhor restaurante de cozinha brasileira da cidade. Ganhou também prêmios das revistas *Gula*, *Prazeres da Mesa*, *Go Where*, *Gosto*, *Época*, *Estadão - Caderno Paladar*, *Folha de S. Paulo*, entre outros.”¹⁰⁶

Quando questiono Mara Salles – que acredita que a gastronomia está cada vez mais elitizada e que esse movimento não é profícuo nem para a cena da gastronomia e nem para a sociedade – sobre o que seria a gastronomia brasileira, ela responde conforme o que está redigido abaixo:

T.F.: O que é gastronomia brasileira para você, Mara?

M.S.: ...

T.F.: Se é que existe... se existir.

M.S.: *Não, claro que existe... a gastronomia brasileira é a gastronomia globalizada, do ponto de vista do... do olhar, né? O que se entende no mundo inteiro que é a gastronomia moderna, de ponta, com tecnologia – isso é o estereótipo, né, da gastronomia. O estereótipo da gastronomia é isso. 'Ah, o que está acontecendo na gastronomia? Ah, tem um chef usando ervas do seu quintal a 10 metros, ou a 10 metros e meio, bebendo uma água que ele usa de*

104 Esta informação não está disponível no apêndice e nem no site do restaurante, mas foi concedida pela *chef* no mesmo dia da entrevista, um pouco antes de nos despedirmos e enquanto passávamos pela coleção de conservas de pimentas do restaurante.

105 Disponível em: <http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/apaixonada-pela-cozinha-brasileira/>. Acesso em 03/03/2015.

106 Disponível em: <http://tordesilhas.com/as-materias-e-os-premios/#>. Acesso em 03/03/2015.

uma mina em particular ou, de um produtor...' Essa é a gastronomia estereotipada que existe hoje, no mundo, né? Principalmente entendida sob a ótica dos próprios cozinheiros e da própria crítica gastronômica, né?

T.F.: E reproduzida?

M.S.: *É entendida e reproduzida, assim... não tiram o valor dessas coisas, mas assim, tudo vai nessa mesma onda e todo mundo que quer se projetar na gastronomia segue esse modelo... é... de se projetar no seu trabalho. Não é um trabalho... é, não é um trabalho assim que você faz para ser feliz... Eu acho que você faz comida... no meu entender, gastronomia... É a comida que tem a identidade do país, seja ela contemporânea, tradicional... É aquela que... tem a identidade do seu país. Acontece que gastronomia brasileira... o que é a gastronomia brasileira, hoje? É... se eu eu for... em Chicago, por exemplo, que é um centro de bastante... (...) onde tem uma gastronomia bastante... com um cenário bastante importante, se eu for lá, como eu fui, eu vou encontrar uma comida, num geral..., guardadas as... geografia, cultura e tal, mas, muito parecida com as que eu como aqui: as mesmas técnicas de cozimento de baixa temperatura, molhos 'x' e 'y' com combinações locais e não sei o que... e eu não vejo nenhum entusiasmo (...). Eu prefiro ir a um restaurante comer um cozido local, por exemplo, porque ali eu vou ter expresso, na cumbuca né, o aroma e tal. Acho que a gastronomia, hoje, ela é um estereótipo globalizado, onde tem esses... códigos, né?! Um chef está fazendo um trabalho assim, o uso de um equipamento... todo esse tipo de coisa. Mas, eu tenho me desiludido muito com o que acontece na prática, sabe? Os chefs estão todos amarrados com a sustentabilidade e não sei com o que mais, mas boa parte deles não faz nada disso. Eles não fazem nada disso, fazem mídia, marketing... e quase todos eles fazem isso! Eu fui a um encontro do GII, não sei... tem tanto 'gês'..., que aconteceu recentemente. Eu saí de lá, junto com mais algumas outras pessoas, e me perguntei: "o que é isso? É um palco de exercício de ego?". Não tem mais sentido essa gastronomia. Gastronomia, para mim, é isso que eu falei: a comida, de um país, ou seja, a culinária de um país colocada para ser vendida. Você coloca essa comida toda para ser vendida. De que forma você vai fazer isso vai depender muito das tendências, do pensamento do chef... Tudo isso depende. E acho que é isso que determina a gastronomia. Agora, a gastronomia ficou globalizada, ficou sem graça, ficou sem surpresa..., porque ela é única. Claro que de vez em quando você encontra alguma coisa interessante, mas, no fundo, no fundo, as pessoas querem comer... comida, querem sentir sabores. E está cada dia mais... existem sinais claros de que as pessoas estão a cada dia mais insatisfeitas com essa distância abissal entre a comida que você come,*

verdadeiramente, e a comida que é servida nessa 'tal' gastronomia.”

Mara Salles comenta, também, que enfrenta, por parte do público, resistências relacionadas à circulação de certos ingredientes, como ela mesma exemplifica com o caso da farinha. E faz uma crítica ao *chef* Alex Atala, por conta de um prato que é servido com formiga, no *D.O.M.*:

“(...)Por exemplo, as farinhas. As farinhas brasileiras... nós temos extraordinárias farinhas, mas são farinhas. É farinha, de mandioca, é coisa de pobre. (...)Quando eu recebo uma farinha maravilhosa, como eu sempre recebo, eu fico feliz, entusiasmada, porque é uma coisa maravilhosa de verdade: uma coisa que tem crocância, tem acidez, tem textura, tem sabor, tem cores que variam, são processos, saberes..., né? Agora, não me entusiasma trazer uma formiga lá do Alto Rio Negro, porque eu sei que aquilo é uma fonte de proteína deles, que nem dá para eles, porque lá é uma região pobre... Eu não vou lá buscar uma formiga para dizer: “olha só o que eu faço com o meu prato, com formiga!”. Não faço.”

Ainda em se tratando do público, suas resistências e crenças, ela afirma que o primeiro não comeria de tudo o que ela poderia servir:

T.F.: Quanto ao teu público: eles aceitam comer tudo? Se você serve língua de bode, não sei... bucho de bode recheadinho...

M.S.: Não... não...

T.F.: Por mais que seja da Mara Salles e do Tordesilhas?

M.S.: Não, não, não... eu não estou nesse ponto de dizer assim! Porque... as pessoas comem... as pessoas comem... sonhos, né? Eu não produzo sonho, eu produzo comida, né? As pessoas comem... sonham em comer um prato do Ferran... uma espuma do Ferran Adrià, um prato do Ferran...(..)

Questiono Mara Salles, também, sobre a sua relação com a crítica especializada na área em questão e o reconhecimento relacionado ao seu nome e seu restaurante. Mais uma vez, a *chef* critica Alex Atala e a seletividade daqueles que fazem parte da cena gastronômica:

T.F.: A gente sabe que você foi uma das precursoras em trabalhar profissionalmente com

cozinha brasileira. Você acha que isso te ajudou a ser reconhecida enquanto a *chef* Mara Sales?

M.S.: ...

T.F.: Na crítica... ou... bom, tem um peso? Não é pouca coisa falar de Mara Sales...

M.S.: *Não... Acho que o reconhecimento... não sei viu?! Eu sou muito... muito feliz com o meu trabalho. Ah, eu acho que tem muita gente que está na estrada há..., que está engatinhando, e tem um reconhecimento muito maior do que eu conquistei até hoje, né? Mas, isso é uma questão, é... que você tem que trabalhar para a mídia e... trabalhar efetivamente, né? A mídia demanda um trabalho que... eu não vejo importância. Restaurante... é... o que importa é o bom trabalho que você faz; é você ser reconhecida como uma pessoa que faz um bom trabalho. Isso eu tenho, na verdade, sim. Agora, fazer e ser reconhecido internacionalmente... não! De jeito nenhum! Esse reconhecimento eu não tive, porque eu não busquei esse reconhecimento. Não é assim... não tenho um sentimento é... como é que diz..., de... de... tristeza por não ter sido reconhecida. Eu acho que o reconhecimento poderia ter sido maior se eu tivesse trabalhado para isso, pra mídia.*

T.F.: Mas, você é [reconhecida].

M.S.: *Eu acho que sim. Acho que sim. Eu... não sei. Não... não acho que eu tenha um reconhecimento... à altura do trabalho que eu realizei. Mas, isso também é uma coisa que... Não, assim, fazendo uma escala: quantas pessoas representaram o Brasil em tantos festivais... e não me chamam! Quer dizer...*

T.F.: Entendi. Então você vê que não teria nenhuma relação com o cardápio... o reconhecimento seria do trabalho, efetivamente?

M.S.: *Não, não...! Reconhecimento do ponto de vista de me expor..., assim de... A gastronomia paulistana tem um... um grupo, tem lucros..., (...) capitaneados pelo Alex [Atala], óbvio, e que é um grupo muito fechado, né? E ele não abre... ele não abre. Ele põe os escolhidos e...*

T.F.: Você acha que poderia ter ido [para os festivais]? Gostaria...?

M.S.: *Poderia... eu acho que poderia... eu gostaria de ter, por exemplo, participado do Gastronomikas, do Madrid Fusión...*

T.F.: E você não foi?

M.S.: *Não fui... mas, eu acho que também tem uma conquista tão interessante... Durante todo este período que eu não estive lá, eu estava dentro do meu restaurante produzindo, trabalhando, me movendo e eu colho os frutos diariamente, disto. E isso me traz muita felicidade, também...! Mas, assim, se você já... como você me perguntou, eu tenho que ser franca. Esse reconhecimento... não é uma coisa... – é que eu não tenho papas na língua, né? (risos) – não é um reconhecimento é..., assim..., analisando friamente, não é um reconhecimento...*

Para finalizar, pergunto a opinião de Mara Salles sobre o que é necessário para ser um *chef* de cozinha:

“Bom, para ser chef precisa saber chefiar, né? Você precisa ter características de liderança, jeito de lidar com as pessoas, porque um bom restaurante não se faz com um bom chef, se faz com uma boa equipe. Isso... um chef, sozinho, não é nada. Um chef sozinho é bom para cozinhar na casa dele, com ajudantes, com a ajuda de uma empregada. Um chef, para fazer um restaurante, tem que ter uma equipe que entenda a proposta dele e isso é ser chef. Administrar, montar, aglutinar pessoas que fazem parte de um mesmo pensamento, de uma mesma ideologia, de um mesmo jeito de cozinhar... é isso.”

Alex Atala e o restaurante *D.O.M.*: “O pior inimigo da cozinha brasileira chama-se Alex Atala”¹⁰⁷

“Historicamente, a cozinha é evolutiva, nunca de maneira ordenada, mas sempre evolutiva. A gastronomia nunca descartou nenhuma das fases por que passou, nem de Carême [França, 1783-1833], nem de Escoffier [França, 1846-1935], nem de Point [França, 1897-1955], nem de Bocuse [França, 1926], nem de toda a *nouvelle cuisine*, e seguirá não descartando nada nem ninguém. Pelo contrário, nós vivemos hoje um momento mundial onde a gastronomia é cada vez mais generosa, menos competitiva e mais aberta a receber informações da tecnologia ou da antropologia, das ciências exatas e das ciências humanas, e isso faz com que a gente viva uma cozinha de paz, de alegria, de sublimação, de prazer. As pessoas tentam categorizar muito. É impossível.”¹⁰⁸ (complementos meus)

O título e o trecho acima referem-se a uma reportagem e entrevista publicados em

107 Disponível em: <http://www.publico.pt/mundo/noticia/o-pior-inimigo-da-cozinha-brasileira-chamase-alex-atala-1626319>. Acesso em 20/05/2015.

108 *Ibid.*

março de 2014 por um jornal virtual português. Alex Atala explica o título, com suas próprias palavras:

“Já disse e vou continuar a repetir: o maior inimigo da cozinha brasileira chama-se Alex Atala. É verdade. Se a gente não criar uma nova geração, a cozinha brasileira vai sumir. Ela não pode ser mais minha. A cozinha brasileira só vai existir se ela não for minha, se for do povo, se for de outros *chefs*; senão, ela morre.”¹⁰⁹

Ao longo do trabalho, já destacamos algumas informações relacionadas ao papel do *chef* Alex Atala no momento de emergência da gastronomia brasileira, mas reforçaremos alguns aspectos que possam ser úteis para as nossas elucidações feitas até aqui. De acordo com informações disponíveis no site do *D.O.M* – que coloca sob o mesmo nome o subtítulo “gastronomia brasileira” - temos que o restaurante foi

“(…) criado em uma época na qual havia pouco conhecimento sobre os sabores do Brasil, o *D.O.M* nasceu projeto e hoje é realidade. Uma realidade genuína que reverbera por todo o mundo difundindo ingredientes como açaí, jambu e tucupi. Não por modéstia, por missão. Atualmente considerado o 6º melhor restaurante do mundo pelo *S. Pellegrino World’s Best Restaurants*, o *D.O.M.* é um restaurante singular, sem pretensão de ser eloquente. Ao contrário, sua mensagem é sintática e pungente: sair da zona de conforto e propor uma nova experiência gastronômica, resgatando os sabores mais autênticos da cozinha brasileira, sob um olhar contemporâneo.”¹¹⁰

No cardápio do restaurante em questão, aparecem tapioca, canjiquinha, castanha baru, beldroega, jambu, filhote, palmito pupunha, dentre outros ingredientes espalhados em um mapa interativo, que os liga às suas regiões de origem¹¹¹. O site mostra em maior quantidade as fotos dos pratos que são vendidos no restaurante, em relação aos itens do cardápio do mesmo. Para se ter acesso à gama dos ingredientes trabalhados por Atala, é mais elucidativo conferir o livro “*D.O.M – Redescobrimo Ingredientes Brasileiros*”¹¹², que traz variadas fotos de pratos que são ou já foram servidos no restaurante em questão, porém acompanhadas de receitas que mostram ingredientes amazônicos como a priprioca, o jambu, o tucupi e as formigas, além de outros, como o queijo coalho, os tutanos, a arraia.

Sobre a história pessoal e perfil de Alex Atala, o site do *D.O.M* informa:

109 *Ibid.*

110 Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/sobre.html>. Acesso em 20/05/2015.

111 Conforme <http://domrestaurante.com.br/pt-br/menu.html>. Acesso em 20/05/2015.

112 *Op. Cit.*

“Sob influência familiar, foi na infância que Alex Atala teve seu primeiro contato com a região amazônica. Aos 19 anos, na escola de Hotelaria de Namur, na Bélgica, Atala iniciou sua carreira como *chef*. Na França trabalhou no restaurante Jean Pierre Bruneau e estagiou no renomado *Hotel de la Cote D’Or*. Em seguida partiu para novos desafios em cozinhas de Montpellier e Milão. De volta a São Paulo em 1994, logo chamou atenção por seu desempenho à frente dos restaurantes *Filomena* e *72*. Em 1999, inicia sua carreira de *chef*-proprietário no aclamado *Namesa*. No mesmo ano, inaugurou o *D.O.M. Restaurante* e também uma nova era para a gastronomia brasileira, na qual os ingredientes e a cultura alimentar de seu país são protagonistas em uma cozinha vanguardista, sofisticada e sempre surpreendente.”¹¹³ (grifos meus)

Em uma outra seção do site consultado, há informações sobre os outros projetos e atividades do *chef*, para além das cozinhas do *D.O.M*:

“Mais que um *chef*, Alex Atala hoje é um empresário dedicado à gastronomia. Além do restaurante *D.O.M.*, vitrine para suas criações mais elaboradas, em 2009 fez mais uma contribuição à gastronomia brasileira com a inauguração do restaurante *Dalva e Dito*, casa que apresenta o conceito de gastronomia afetiva com alma essencialmente brasileira, enfatizando a crença de Atala no ingrediente e na cultura nacional. Uma cozinha já conhecida dos brasileiros, porém executada com primor técnico e padrões de excelência. Outro passo em sua busca pela valorização dos ingredientes nacionais foi a criação da linha de produtos *Retratos do Gosto*, uma sociedade estabelecida com a *MIE Brasil*, empresa de desenvolvimento de marcas de alimentos voltada ao consumo consciente. Uma variedade inédita de miniarroz produzida em parceria com o rizicultor Francisco Ruzene do Vale do Paraíba, feijão-guandu, granolas brasileiras e farinhas especiais já estão à venda em mercados e empórios de todo o Brasil. Em 2012, o *chef* investiu em mais um projeto: a inauguração do *Mercadinho Dalva e Dito* em um espaço anexo ao restaurante homônimo no bairro dos Jardins, em São Paulo. O estabelecimento oferece pães, geleias, cachaças, conservas, queijos e toda a linha de produtos da marca *Retratos do Gosto*, ao passo que sua pequena rotisseria prepara “para viagem” as comidas brasileiras servidas no *Dalva e Dito*. Com prestígio internacional, Alex Atala participa com frequência de eventos em diversos países e é convidado para ministrar aulas nos principais eventos gastronômicos do mundo, como *Alimentaria* e *Madrid Fusión* (Espanha), *Salone Del Gusto – Slow Food e Identità Golose* (Itália), *Omnivore* (França) e *The Flemish Primitives* (Bélgica). Atala também tem participado de todas as edições do *Cook It Raw!*, evento anual itinerante que reúne *top chefs* como René Redzepi, Albert Adriá, Massimo Bottura e Pascal Barbot em torno de ingredientes específicos de regiões como Itália, Finlândia e Japão. A edição de 2012, por exemplo, foi realizada na Polônia.” (grifos meus)

Destacaremos, ainda, um outro trabalho de Alex Atala, que está diretamente

113 Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html>. Acesso em 20/05/2015.

relacionado com as ideias de sustentabilidade da produção e do consumo dos alimentos no Brasil, bem como da rearticulação de ambos em suas especificidades territoriais. O discurso a ser redigido abaixo foi retirado do *site* do *Instituto ATA*, criado pelo *chef* em parceria com outros agentes, como empresários e publicitários. O texto, apesar de longo, é a ‘carta’ aberta de Alex Atala para todos aqueles que venham a se interessar pelos trabalhos de seu instituto. O conteúdo que ela apresenta consegue articular a atual relação de Atala com o mercado gastronômico e com a sua tentativa de alavancar auxílios advindos do Estado, bem como ocorre com a campanha que ele mesmo engendra para que a gastronomia brasileira seja reconhecida enquanto uma manifestação cultural¹¹⁴: fato que se encerraria com o recebimento de fundos para diferentes projetos que se ligassem às áreas da gastronomia e da culinária, por meio da Lei Rouanet¹¹⁵. Segue, portanto, a redação de trechos da carta do *Instituto ATA* para podermos observar, na próxima seção, como o Estado se coloca frente a gastronomia:

“Foi no aprendizado do ofício de cozinheiro que entendi que precisava entender melhor a minha relação com a panela, com o fogo, com a minha praça e com a cozinha. No meu processo evolutivo, percebi que o fundamento daquela relação começava com o ingrediente e que não dava para entender o ingrediente sem entender o seu entorno, a natureza. Sem esquecer que a natureza tem entre seus componentes um elemento que muitas vezes é deixado de lado: o homem. Foi quando entendi isto que a minha relação com a natureza e a minha relação com as panelas começou a se aprofundar e transcender o limite da cozinha. Com o uso da cultura do Brasil, dos sabores da minha infância e vivendo o espírito de viajante que herdei de minha família, comecei a compor o meu receituário. Curioso, inquieto e interessado por cada detalhe, realizei que a cozinha é o principal elo entre a natureza e a cultura e que criatividade sem utilidade não faz sentido. 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. Nascia assim a ideia do *ATA*. Um instituto. Uma entidade. Uma reunião de amigos que a vida vem me trazendo, cada um por um motivo, cada um de um lado, cada um com uma expertise: Sérgio Coimbra, Maurício Amaro, Georges Schnyder, Rubens Kato, Roberto Smeraldi, Rafael Mantesso, Beto Ricardo, Ilan Kow, Ricardo Guimarães, cada um da sua maneira contribui e faz deste sonho uma realidade. (...) Nossos sonhos são grandes e ambiciosos mas serão

114 Disponível em <http://www.eucomocultura.com.br/>. Acesso em 26/05/2015.

115 “Culinária brasileira pode receber incentivos da Lei Rouanet”. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/camaranoticias/radio/materias/RADIOAGENCIA/480478-CULINARIA-BRASILEIRA-PODE-RECEBER-INCENTIVOS-DA-LEI-ROUANET.html>. Acesso em 26/05/2014.

realizados por ações muito específicas e práticas. *Retratos do Gosto*- uma operação que pretende dar luz ao ingrediente com potencial gastronômico. O pequeno produtor rural vira o protagonista. E uma parte dos lucros da venda do alimento é revertido para a pesquisa ou a estruturação do ingrediente e/ou de sua região de produção. *Servir insetos*- na Amazônia conheci uma variedade de formiga saúva com expressivo sabor de capim santo. Nas minhas andanças pelo mundo levei essas formigas e influenciei outros *chefs*, ou melhor, o produto influenciou outros *chefs*. Importantes restaurantes do mundo passaram a reentender ou rever a possibilidade de servir insetos. Fico feliz com esta pequena vitória, a grande vitória ainda está por vir. Entender que por trás daquele sabor existe uma cultura e fortalecer aquela cultura talvez seja a principal missão deste trabalho. *Pimenta baniwa jiquitaia*- em uma ação conjunta da OIBI (Organização Indígena da Bacia do Içana) e do Instituto Socioambiental, estamos hoje introduzindo no mercado a pimenta baniwa jiquitaia, ou melhor, pimenta com sal produzida pelas mulheres baniwa. Além de um fascinante ingrediente para o mundo gastronômico, ela faz parte da defesa da cultura feminina do roçado, um sistema agrícola indígena do rio negro, já tombado como patrimônio cultural do Brasil. *Carne sustentável*- o companheiro Roberto Smeraldi vem desafiando um mercado potente e voraz: o da carne. É possível produzir hoje uma carne mais amiga do meio ambiente. É possível diminuir em mais de 50% as áreas de pastagem produzindo a mesma quantidade de bois no Brasil. O sonho maior é a recuperação destas áreas degradadas, quem sabe produzindo de forma integrada todos os ingredientes autóctones, gerando mais uma vez benefício real para uma região e os homens que ali vivem. *Baunilha do cerrado*- como profissional de cozinha, aprendi que a baunilha faz parte dos sabores universais, sendo apreciada por todas as culturas em todos os cantos do planeta. Surpreendi-me ao conhecer uma baunilha no cerrado ainda em estado selvagem, não domesticada. Um dos sonhos deste instituto é a domesticação e a estruturação de um consórcio de famílias nas áreas do cerrado, gerando complemento de receita à população carente e um produto de alta qualidade, com um DNA brasileiro, para as mesas do mundo. *Mel das abelhas nativas*- a busca da regulamentação do comércio do mel das abelhas mansas é um dos projetos de maior representatividade do Instituto. Um ingrediente profundamente brasileiro ainda sem legislação, logo não comercializado, este mel além de expressivas características organolépticas - e grande potencial gastronômico -, ainda goza de propriedades medicinais. O uso deste produto pode beneficiar o universo dos *gourmet* e dos profissionais de cozinha, gerar renda para uma população carente e ampliar seus benefícios ao meio ambiente. (...) Outras questões que estão no horizonte do *ATA* são: *o mar* - as utilizações do mar podem ser, sim um recurso esgotável. A produção de alga é uma das possibilidades apontadas para o mercado gourmet e para o complemento de renda de um importante nicho da sociedade. *A piscicultura*- das nossas espécies endêmicas marinhas ou fluviais pode e deve abrir mercado para ingredientes de maior qualidade. Novos ingredientes- o entendimento dos biomas pode propor manejo sustentável de uma série de produtos quase desconhecidos das mesas brasileiras como a maçã do coco, esponja formada no centro da amêndoa no momento da brota do coco; o cogumelo brasileiro; as variedades de arroz e feijões especiais utilizados por todo o Brasil.

Mandioca- é a raiz fundamental da cozinha brasileira, precisa ser valorizada e explorada em toda sua potencialidade. *Oleodiversidade*- o Brasil goza de uma oleodiversidade gigantesca. Temos de melhor explorar desde carços já conhecidos como o do pequi, do abacate, da jaca e também outros menos populares como o patauá e a infinidade de cocos e sementes abundantes na floresta amazônica e no cerrado brasileiro. *Carnes silvestres*- o comércio de carnes silvestres e o manejo da fauna dentro das regulamentações vigentes pode- e deve!- ser uma das missões do *ATÁ*. A estruturação da cadeia, o uso racional e científico de nossos recursos naturais apontam para um melhor comer, um melhor viver, uma natureza melhor. e o *ATÁ* está a serviço disso: quer rever a relação do homem com o alimento.”¹¹⁶

A cidade de São Paulo e seus restaurantes: a capital das diversidades gastronômicas

“A capital do estado ostenta o título de maior cidade do hemisfério sul e uma das mais populosas do mundo. São Paulo é o centro mais cosmopolita do País. Capital da cultura, da gastronomia, do entretenimento, especialmente o noturno, da economia, da moda e muito mais.”¹¹⁷: essa é uma das apresentações que o Brasil faz de São Paulo, visto que esta descrição foi retirada da seção sobre turismo disponível na página do *Portal Brasil*, ligada ao Governo Federal.

Já no site do Governo do Estado de São Paulo¹¹⁸, as seções de *Gastronomia* e *Turismo* estão separadas. Quanto à gastronomia, a diversidade daqueles que compõem a população do estado transforma-o em um diferencial, um atrativo concreto da cidade de São Paulo. Conforme exposto no site

“São milhares de restaurantes, só na cidade de São Paulo, servindo comidas típicas de todas as regiões do Brasil e de todos os países do mundo, satisfazendo do mais simples ao mais requintado paladar. Se você quiser comida afrodisíaca tem. Há também comida chinesa, vietnamita, escandinava, japonesa, crioula, marroquina, árabe, judaica, enfim, absolutamente tudo é encontrado e a qualquer hora do dia ou da noite. Mas, antes disso, se o turista quiser sentir e degustar aromas dos mais exóticos é só dar uma passada no Mercado Municipal de São Paulo.”¹¹⁹

Já na página voltada para o *Turista*¹²⁰, no site da Prefeitura Municipal de São Paulo¹²¹, lemos que

116 Disponível na íntegra em: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php#>. Acesso em 29/05/2015.

117 Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/05/sao-paulo-capital-da-cultura-gastronomia-entretenimento>. Acesso em 25/05/2014.

118 Pode ser conferido em: <http://www.saopaulo.sp.gov.br/>. Acesso em 25/05/2014.

119 Disponível em: <http://www.saopaulo.sp.gov.br/conhecasp/gastronomia>. Acesso em 25/05/2014.

120 Conforme <http://www.capital.sp.gov.br/portal/secoes/turista>. Acesso em 25/05/2014.

121 Disponível em: <http://www.capital.sp.gov.br/portal/>. Acesso em 25/05/2014.

“São Paulo é uma cidade de vanguarda, geradora de tendências, estilos e costumes. Capital dos negócios, da cultura, do entretenimento e da gastronomia na América Latina, é uma cidade global, formada por pessoas de mais de 70 diferentes nacionalidades e descendências.”¹²²

Em 9 de setembro de 2014 foi divulgada, também no site da Prefeitura, a notícia de que a cidade abrigava 6 dentre os “50 melhores restaurantes da América Latina”. No texto, destacam que:

“A cidade de São Paulo tem seis entre os 50 melhores restaurantes da América Latina, de acordo com um ranking feito pela revista britânica *Restaurant*, especializada em gastronomia. A premiação aconteceu na última quarta-feira, em Lima, no Peru, onde ficam os dois melhores restaurantes do continente, o *Central* e o *Astrid y Gastón*. O terceiro e quarto colocados, respectivamente, foram os paulistanos *D.O.M.*, do chef Alex Atala, e o *Mani*, de Helena Rizzo e Daniel Redondo. Entre as cidades, a capital paulista fica atrás apenas de Buenos Aires, na Argentina, que tem 11 estabelecimentos na lista e empatada com a Cidade do México, que também tem seis restaurantes no ranking. O Brasil ocupa o terceiro lugar entre os países, com nove restaurantes entre os melhores, superado pelo México com dez e a Argentina com 12 estabelecimentos. Os outros paulistanos no ranking são o *Mocotó*, que ficou em 12º; *Epice*, que ficou em 36º; o *Attimo*, em 38º; e o *Fasano*, em 44º lugar. (...) De acordo com o anuário da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (*Abrasel*) de 2013, São Paulo é a segunda maior cidade do mundo em número de restaurantes, com 52 tipos de cozinhas representadas em aproximadamente 55 mil estabelecimentos. São Paulo tem 15 mil restaurantes, 500 churrascarias, 250 restaurantes japoneses, 20 mil bares, 3.200 padarias, que produzem 10,4 milhões de pãezinhos por dia, e 4.500 pizzarias, produzindo 1 milhão de pizzas por dia, além de 60 restaurantes vegetarianos. Em toda a cidade são mais de 2.000 opções de *delivery*.”¹²³ (grifos meus)

Dentre os 30 programas sugeridos para conhecer toda a cidade, vários passam por locais onde se bebe ou come algo. Tais sugestões de programas estão enumerados da seguinte forma: “comer sanduíche de mortadela e pastel de bacalhau no Mercado Municipal”; “jantar no Terraço Itália apreciando a vista em 360º de São Paulo”; “curtir os bares da Vila Madalena (...)”; conferir o cardápio de uma das cantinas do Bixiga”; “tomar um chá no restaurante *Skye*, do *Hotel Unique*”; “ir a uma das 6.000 pizzarias da cidade”¹²⁴ e, finalmente, “tomar um café

122 Disponível em: <http://www.capital.sp.gov.br/portal/secoes/turista>. Acesso em 25/05/2014.

123 Disponível em <http://www.capital.sp.gov.br/portal/noticia/3671>. Acesso em 25/05/2014.

124 É interessante destacar que há certa inconsistência nestes números, como pudemos perceber: se compararmos os dados enunciados pela prefeitura do município com os dados, por exemplo, da associação Abrasel (acima citada), ou do sindicato Sinthoresp (que atende trabalhadores de todo o setor de gastronomia e hospitalidade de São Paulo e região), há diferenças entre os números de estabelecimentos abertos e disponíveis

em uma das cafeterias internacionais, como *Havana e Starbucks*”¹²⁵.

Ainda no site da Prefeitura da cidade, há uma chamada para uma notícia divulgada em dezembro de 2014, sobre o Mercado Municipal de Pinheiros: o prefeito da cidade fechou uma parceria com o *Instituto ATÁ*, de Alex Atala, visando promover os ingredientes da cozinha brasileira, valorizar a segurança alimentar e nutricional e envolver nestes processos toda a cadeia produtiva.¹²⁶ Nesta reportagem, há algumas informações que nos interessam:

“Esse projeto tem a intenção de trazer toda a riqueza gastronômica do Brasil para um local que vai se fortalecer como ponto turístico. Se o Mercado Municipal do centro tem o peso que tem, não é só porque ele é um edifício tombado com uma arquitetura diferente, é porque as pessoas vão lá conhecer um mercado que funciona de uma maneira interessante. Se nós tivermos isso aqui, eu acho que este mercado vai se transformar em um ponto turístico da cidade’, afirmou o prefeito. O termo de cooperação não envolve a transferência de recursos financeiros, devendo o *ATÁ* arcar apenas com as custas do Preço Público. A Prefeitura fará a cessão do espaço dos boxes por meio de um Termo de Permissão de Uso, de acordo com a legislação vigente no município. Competirá ao *ATÁ* garantir que estes espaços atendam aos requisitos higiênico-sanitários gerais e de boas práticas para serviços de alimentação. ‘Este termo de cooperação é um projeto de fortalecimento da gastronomia brasileira e da sua diversidade na cidade de São Paulo, que é a marca da gastronomia na América Latina. Em uma cidade que tem esta marca, cresce cada vez mais o interesse em fortalecer os produtos orgânicos, os alimentos que valorizem as diversidades dos saberes e a diversidade cultural’, afirmou o secretário municipal de Desenvolvimento, Trabalho e Empreendedorismo, Artur Henrique. ‘O *Instituto ATÁ* não irá trazer só o ingrediente, não só o sabor, mas a cultura. Cada bioma desse traz com ele o mundo, uma onda de cultura. A maior rede social do mundo não é a internet, o que conecta 7 bilhões de habitantes no mundo é o alimento’, disse o *chef* Alex Atala, fundador do instituto.” (grifos meus)

Já no mês de maio deste ano (2015) uma outra notícia relacionava o *chef* Alex Atala com iniciativas públicas, desta vez não exclusivamente ligadas à gastronomia: Atala como um novo curador do evento “Virada Cultural”, que ocorre anualmente na capital paulistana¹²⁷. Já na exposição intitulada “Alimentário – Arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro”, na cidade. Podemos inferir, a partir disso, que o Estado (seja a prefeitura de São Paulo, seja o próprio governo do estado) não possui um controle efetivo em relação ao funcionamento destes empreendimentos, ou opera em uma seleção que se utiliza de critérios diferentes daqueles usados pelo sindicato dos trabalhadores destes mesmos empreendimentos, por exemplo. Ou, ainda, que muitos novos empreendimentos voltados à alimentação são inaugurados cotidianamente, ao passo que outros fecham, no mesmo ritmo – algo que, novamente, dificultaria o controle efetivo do Estado perante o funcionamento dos diversos e mais variados empreendimentos ligados aos setores de alimentação, gastronomia e, conseqüentemente, hospitalidade.

125 Disponível em <http://www.capital.sp.gov.br/portal/noticia/166>. Acesso em 25/05/2015. Grifos meus.

126 Disponível em: <http://www.capital.sp.gov.br/portal/noticia/5162#ad-image-0>. Acesso em 25/05/2015.

127 Disponível em: <http://cultura.estadao.com.br/noticias/geral,alex-atala-sera-um-dos-curadores-da-virada-cultural-2015-veja-lista,1681486>. Acesso em 25/05/2015.

realizada no Parque do Ibirapuera¹²⁸ com os apoios da Prefeitura do Município de São Paulo e do Ministério da Cultura, entre os dias 25 de janeiro e 29 de março do mesmo ano, o livro de registro dos visitantes, à entrada do local que abrigou a exposição, dividia seu espaço com o livro de assinaturas que estão sendo coletadas pelo movimento “Eu como cultura”, há pouco citado.¹²⁹ A lista de curadores da exposição misturava artistas diversos e *chefs* de cozinha, para além de outros profissionais ligados às artes visuais e plásticas. Em uma das notícias vinculadas à exposição, lê-se que

“A estratégia da curadoria foi exibir um retrato sugestivo de como o universo dos alimentos e da culinária contribuiu para a constituição visual e do imaginário brasileiro de hoje. ‘Mais do que apresentar documentos e obras que contassem a mesma história, o que seria impossível, buscou-se, por meio das obras, expor um retrato do universo alimentar brasileiro que fosse fiel no sentido de reproduzir não seus traços externos, mas a pluralidade, a diversidade e até o seu estado de permanente transformação’, afirmou o curador Jacopo Crivelli Visconti.”¹³⁰

Em um outro site, que divulga eventos que ocorrem no Parque do Ibirapuera, encontramos uma resenha sobre esta mesma exposição:

“Sem ser didática, mas repleta de textos e citações, *Alimentário* começa com um “prelúdio” mais literal ao exibir criações contemporâneas como *Ruína e Charque, Porto* (2001), de Adriana Varejão, uma peça escultórica na qual a pintora representa de maneira kitsch o fragmento de uma parede de azulejos quebrada de onde saem vísceras e pedaços de carne; ou a fotografia do trabalho em que Regina Silveira registrou, em 1976, um biscoito no formato da palavra ‘Arte’ sobre um prato branco. Entretanto, como define Jacopo Crivelli, ‘aos poucos, o percurso vai ficando ambíguo’. O diálogo entre as fotografias de 2008 da dupla Maurício Dias & Walter Riedweg e fac-símiles do livro Hans Staden: *Suas Viagens e Captiveiro Entre os Selvagens do Brasil*, do século 16, por exemplo, relaciona o funk carioca e o ritual canibalístico. Outra passagem interessante é a exibição do quadro acadêmico *Natureza-Morta* (1891), de Estevão Roberto da Silva, com uma bancada de frutas naturais atrás da tela numa remissão fiel à original iniciativa do pintor na época. ‘Ele fazia isso para que o espectador pudesse sentir o cheiro do que estava retratado na obra’, explica o curador. Uma riqueza

128 Como trabalho de campo, realizei uma visita à exposição em 22/03/2015 e coleta de prospectos informativos sobre a mesma. Conferir mais informações em: <http://www.parqueibirapuera.org/exposicao-alimentario-na-oca-ibirapuera/>. Acesso em 25/05/2015.

129 Cf. nota 114.

130 Disponível em: <http://www.base7.com.br/portfolio/ver/184>. Acesso em 25/05/2015.

ainda de leituras sobre o tema proposto pela exposição, que terá outras itinerâncias, é oferecida através de núcleos temáticos – sobre raízes indígenas, miscigenação e ciclos econômicos do café, do ouro e do cacau, por exemplo –, que traçam paralelos entre obras contemporâneas, moderna e históricas de nomes como Vicente do Rego Monteiro, Brecheret, Vik Muniz, Débora Bolsoni, Paulo Nazareth e Marc Ferrez. ‘É um trabalho que remete à descoberta do Brasil pelas especiarias’, diz Jacopo Crivelli Visconti, curador da mostra ao lado de Felipe Ribenboim e de Rodrigo Villela, autores do projeto. A escultura molenga de Ernesto Neto (enriquecida pelas cores e cheiros dos condimentos) está, assim, abrigada em frente de uma reprodução da carta de Pero Vaz de Caminha na qual o escrivão relata – equivocadamente, contam os organizadores –, em 1.500, sobre o inhame e o palmito. ‘A origem de Alimentário foi pesquisar como os alimentos carregam conceitos, histórias’, afirma Ribenboim.”¹³¹ (grifos da autora)

Bem como pudemos perceber, a gastronomia brasileira tem sido composta por diversos discursos, oriundos de múltiplos agentes. Alguns deles conseguem circular em esferas variadas, encontrando outros atores para além dos mais especificamente reconhecidos como próprios do *campo* gastronômico, como os críticos, os jornalistas e os *chefs* que, no limite, comportam as diversidades e multiplicidades que são capazes de se ligar àqueles cardápios e ingredientes que, de alguma maneira, solicitam ser reconhecidos enquanto símbolos da nação brasileira.

Sejam ingredientes sertanejos, paulistanos, amazônicos ou, incluo aqui, os mais cotidianos dos arrozes e feijões, todos cabem na diversidade de panelas que borbulham nos imaginários e nos fogões da gastronomia brasileira e de todos os agentes que a ela se ligam, em São Paulo.

131 Disponível em: <http://www.parqueibirapuera.org/exposicao-alimentario-na-oca-ibirapuera/>. Acesso em 25/05/2015.

Considerações finais

O caráter duplamente distintivo de uma gastronomia brasileira

Ao longo do processo de construção deste trabalho passamos, mesmo que de maneira breve, por diferentes temáticas: recorte sociológico e construção de um objeto de pesquisa (BOURDIEU; CHAMBOREDON; PASSERON, *Op. cit.*); a relação dos discursos com os contextos que permitem com que eles sejam emanados e disseminados (FOUCAULT, *Op. cit.*); destacamos os processos sociais e culturais que nos levam a *comer* em vez de simplesmente nos *alimentarmos* (BARBOSA, *Op.cit.*; MONTANARI, *Op.cit.*) e nos ativemos aos argumentos relacionados às diversidades de processos de distinção social (BOURDIEU, *Op. cit.*) que, ao longo do tempo, puderam permitir que tratássemos a gastronomia enquanto um *campo* específico (*Ibid.*), ou seja, um estratificador da sociedade, articulador de métodos que se voltam à manutenção de seus próprios limites e que controla com cautela os que estão incluídos ou excluídos dele, por conta de aparatos de legitimação próprios ao *campo*, formados por ele e para o continuísmo dele. Para além disso, intentamos verificar, dentro das próprias lógicas do *campo* em questão, como a gastronomia brasileira aportou em São Paulo, em meados dos anos 2000, após uma longa temporada de primazia da gastronomia francesa não só na mesma cidade, mas fora dela (DÓRIA, *Op. cit.*).

Fazendo outras analogias ao conceito e ideia de *campo*, utilizando os da moda (MICHETTI, *Op.cit.*) e da alta-costura (BOURDIEU, *Op.cit.*), sugerimos passar pela figura dos *chefs* atualmente, inclusive pensando-os enquanto *grifes* (*Ibid.*): com características, estilos e discursos próprios, que concorrem no *campo* da gastronomia mediante a posse desigual de quantidades de capitais econômico e simbólico. Esse processo acaba fomentando desigualdades que se tornam inerentes ao *campo*, enquanto os *chefs* (e outros agentes do *campo*) consagram-se por meio de instâncias sociais que não funcionam e não estão alocadas somente dentro das fronteiras nacionais, pelo contrário: as publicações e guias gastronômicos tidos como já consagrados e famosos estão, em sua maioria, espalhados por países como França, Espanha e Inglaterra, como nos exemplos do guia *Michelin*, o festival *Madrid Fusión* e a revista *Restaurant*, respectivamente.

Chegamos, ainda, a observar que existiram contextos sociais que estiveram para além das especificidades do próprio *campo* gastronômico e que poderiam ser vistos como um pano de fundo em prol do funcionamento deste grande palco onde a gastronomia brasileira atua, nos dias de hoje: o processo de globalização (IANNI, *Op. cit.*) permitiu com que as identidades nacionais fossem rearranjadas em um espaço que, alargado, transformou e

deslocou culturas e centralidades que a ela estavam inicialmente ligadas (ORTIZ, *Op.cit.*). Com isso, deixamos apontado, novamente, possíveis processos que também fizeram com que a gastronomia circulasse enquanto um produto da realidade contemporânea da modernidade-mundo (ORTIZ, *Op.cit.*) e fosse, por fim, apreendida pelos condicionantes da identidade brasileira, bem como pelas diversidades que a compõem e que nela cabem atualmente (MICHETTI, *Op.cit.*; NICOLAU NETTO, *Op.cit.*).

Ao que parece, porém, esse novo limite e filtro do *campo* da gastronomia, que escolhe os elementos para que eles sejam permitidos ou impedidos de serem considerados como pertencentes à *gastronomia brasileira*, em específico, despertaria novas desigualdades e, por conseguinte, novos conflitos entre os diferentes agentes espalhados pela sociedade e que estão para além dos conflitos anteriores e pré existentes ao *campo* anteriormente estabelecido. Estes mesmos conflitos, porque novos, chegam a se concretizar em dissidências nos discursos daqueles que já pertencem ao próprio *campo*, porém com escalas de tempo e condições de pertencimento a ele diferentes. Quanto mais consagrado é um *chef*, mais condições existem e existirão para que ele coloque os seus e outros produtos em circulação: isso não significa que se torna desnecessária a sua passagem pelos antigos aparatos de legitimação do *campo*, tal qual podemos remeter, novamente, aos argumentos de Pierre Bourdieu (*Op. cit.*) voltados ao poder da *crença* que está imbricada nas especificidades de cada *campo*, bem como da postura dos consumidores frente aos produtos engendrados e fabricados neste espaço social repleto de dimensões simbólicas.

Para nos atermos aos exemplos voltados às dissidências nos discursos e concorrências do *campo* em estudo, pudemos recorrer aos exemplos das falas de Mara Salles e Rodrigo Oliveira: enquanto a primeira afirma que Alex Atala é um “capitaneador” do campo, e que isso faz com que a gastronomia se torne cada vez mais seletiva, elitizada e com poderes centralizados em torno do seu próprio nome¹³², Rodrigo Oliveira defende que este *chef* foi o grande responsável por estabelecer uma brasilidade frente à gastronomia, levando ao mundo os produtos relacionados à mesma e, inclusive, levando o nome de outros *chefs* do Brasil para o mundo, responsabilizando, em certa medida, o poder de Alex Atala pelo sucesso de seu próprio restaurante, *Mocotó*.

Destaco uma observação: um ingrediente em especial, que foi remetido pelos três *chefs* acima citados e também pelo Estado, foi um centralizador das dissidências existentes e está cercado de diferentes valores simbólicos e ideologias, enquanto exemplo de produto em disputa do *campo* da gastronomia: a formiga. Na exposição *Alimentário*, que bem como

132 Cf. nota 99.

dissemos foi realizada com apoio do Ministério da Cultura do governo federal e a prefeitura do município de São Paulo, um grande quadro mostrava a seguinte fotografia¹³³: em um fundo preto, uma taça transparente e tampada; dentro dela, uma fatia de abacaxi de média espessura e uma grande formiga saúva em cima. O autor da obra destacada, Alex Atala, serve neste formato esse conjunto – abacaxi e formiga –, que já foi uma das sobremesas do cardápio do restaurante *D.O.M.* Conforme já destacamos, Mara Salles critica mais claramente a utilização alargada das formigas enquanto ingrediente gastronômico:

“Agora, não me entusiasma trazer uma formiga lá do Alto Rio Negro, porque eu sei que aquilo é uma fonte de proteína deles, que nem dá para eles, porque lá é uma região pobre... Eu não vou lá buscar uma formiga para dizer: 'olha só o que eu faço com o meu prato, com formiga!'”¹³⁴

Rodrigo Oliveira, quando fala da importância de uma ideia de sustentabilidade voltada à prática da gastronomia, também critica Alex Atala e o uso da formiga, discursando a favor de uma cozinha que receba e valorize ingredientes locais, ou produzidos no entorno do restaurante. Na entrevista concedida para este trabalho, ele questionou:

“Porque se o cogumelo shiitake nasce aqui, orgânico, maravilhoso, a 80 km daqui, é menos legítimo do que... a formiga que vem lá da Amazônia? Não..., muito pelo contrário! Creio que ele é mais legítimo, até. Faz mais sentido, porque, uma pergunta que é bom você fazer é: ‘tudo bem, mas o que é legitimamente brasileiro?’”¹³⁵

Falando ainda dos *chefs* – enquanto agentes de destaque do *campo* gastronômico – e dos seus discursos, pudemos observar, por meio das entrevistas por eles concedidas e das informações disponíveis nos sites dos seus estabelecimentos, que ambos possuem falas bastante estruturadas em relação à formação da culinária e da gastronomia brasileiras, ao longo do tempo: tanto Mara Salles, quanto Rodrigo Oliveira possuem domínio dos argumentos que se ligam às questões de mestiçagem da população, diversidade de cardápios brasileiros, regionalismos culturais e territoriais, assim como formação de seus públicos. Estes discursos poderiam ser vistos como apontamentos diferentes em relação a um mesmo assunto, mas cada um dos *chefs* embasa-os à sua maneira, ligando-os a argumentos que se pretendem, de certa maneira, científicos. Carlos Alberto Dória (que citamos ao longo deste trabalho e que também chega a ser referenciado nas falas de Rodrigo Oliveira, por exemplo), em um dos

133 Observação feita em campo, em 22/03/2015, conforme já exposto.

134 Cf. nota 99.

135 Cf. nota 93.

seus artigos que compõem a obra “Formação da Culinária Brasileira – escritos sobre a cozinha inzoneira”, classifica os restaurantes de Mara Salles e Rodrigo Oliveira como pertencentes a um *estilo etnográfico* (2014, p. 229). Retomo as palavras do autor:

“Trata-se de uma tendência que visa atender a um olhar ao mesmo tempo erudito e tradicional sobre a culinária do país. Seu pressuposto é que a modernidade tem destruído formas de comer que tradicionalmente responderam pela identidade da cozinha brasileira. Na base dessa culinária está, portanto, a pesquisa etnográfica de receitas, ingredientes e técnicas tradicionais – eruditamente justificada como trabalho de 'resgate cultural' –, procurando destacar a origem dos ingredientes, assim como certa 'maneira de fazer' coletada em trabalho de campo – e presente ainda na memória de algum informante –, que possa ser útil para melhorar as preparações. Nesse sentido, as interferências dos *chefs* em nada ameaçam a legibilidade dos pratos. Eles, porém, não titubeiam ao modernizar aspectos que caíram em desuso no gosto do público – como suprimir o excesso de gorduras e o uso amplo de banha de porco. Lembram um moderno museu da alimentação e, também, um laboratório de inovação. Tordesilhas, Mocotó e Jiquitaia são expoentes dessa corrente, e a solidez desses restaurantes comprova o interesse do público paulistano pelas soluções propostas.” (*Ibid.* p.229. Destaques do autor)

Exercitando o mesmo tipo de reflexão, Dória ainda acredita que o restaurante *D.O.M* é um dos que trabalha com um *estilo experimental* da gastronomia brasileira:

“É apresentado como uma ruptura com os modos tradicionais de tratamento dos ingredientes brasileiros, hipervalorizando-os e combinando-os de maneira livre, mesmo com produtos que visivelmente não fazem parte da tradição nacional (como o *foie gras*). Não raro, os adeptos desse estilo exibem técnicas modernas e se reportam a experiências internacionais que se tornaram referência, a fim de mostrar que também podemos ser ‘universais’. Por incluir os *chefs* mais importantes da cena gastronômica paulista, tende a ser adotado de modo crescente. Nessa categoria encontram-se o (...) *D.O.M*, (...), o *Esquina Mocotó* e alguns outros que vão firmando seu prestígio. A diferença entre eles é um fator decisivo nas preferências da clientela, que promove disputas ‘conceituais’ para descobrir qual deles é ‘o melhor’. Essas querelas revelam o quanto é instável o cenário da renovação gastronômica.” (*Ibid.* p.230. Destaques do autor)

Ao que parece há, ainda, lucidez no discurso de ambos *chefs* quanto à esfera do mercado: Mara Salles e Rodrigo Oliveira lidam com o assunto, mesmo que de maneiras diferentes, visto que para eles a gastronomia é, no limite, um produto a ser colocado à venda e, necessariamente, este produto deve ser vendido para que possam ser viabilizados não só os

seus próprios negócios (restaurantes), mas também as suas idealizações em relação à importância da gastronomia brasileira enquanto um símbolo da identidade nacional, que deve ser valorizado e disseminado, portanto, para além das portas seus estabelecimentos comerciais.

Uma observação que acredito merecer destaque para ser melhor pensada, em futuras pesquisas e reflexões, é a contradição dos discursos que pode ser amparada com a ideia dos conflitos simbólicos entre os agentes de um mesmo *campo*: entre Mara Salles – que se considera uma *chef* reconhecida, mas “não à altura”, dado o seu tempo de trabalho enquanto pertencente ao *campo* da gastronomia brasileira –, e Rodrigo Oliveira – que se considera devidamente reconhecido e recompensado pelas suas atividades. Enquanto a primeira afirma que a gastronomia está a cada dia mais elitizada e exclusiva, o segundo crê que a gastronomia está cada vez mais abrangente e inclusiva. O que mais faz com que tal dissidência exista, para além do que estamos imaginando? Para quais outros agentes esta dissidência, efetivamente, entra em operação? Certamente, há outras questões a serem feitas e muitas respostas a serem formuladas.

Já o Estado, bem como pudemos observar, se aproveita da gastronomia nos dias atuais ainda sem fazer as distinções de suas especificidades. Na verdade, se São Paulo é a capital das diferentes pessoas que nela circula, não há porque o Estado enaltecer identidades outras que não a sua mais valiosa: a diversidade. Não importa se é Mercado Municipal, pizzaria, restaurante estrelado, padaria ou pastelaria: todos vendem algo que é digno de ser comido em São Paulo, e todos estes devem ser vendidos para movimentar os capitais econômico – importante para o desenvolvimento da cidade – e simbólico – a fim de que São Paulo seja reconhecida como uma “capital da gastronomia”. Fica entendido, por ora, que o que importa é, de fato, vender uma comida que se encontra espalhada pelos diversos espaços da cidade, independentemente dos seus formatos, identidades e todo o rol de preocupações que os agentes especializados do próprio *campo* gastronômico carregam: a gastronomia estaria à mercê, apesar de todos seus aparatos de legitimação e distinção social, de um mercado muito maior, que move muito mais dinheiro e absorve muitos outros agentes para além do seu *campo*, que é o mercado do turismo. Este último, certamente, demandaria olhares mais atentos para que pudessemos fazer afirmações para além destas.

Verificamos, ainda, que existe um movimento, mesmo que recente, de apropriação de atores consagrados do *campo* da gastronomia por parte do Estado, assim como também existe uma apropriação de elementos diversos que possam vir a fomentar esse mercado ligado ao turismo, na cidade de São Paulo. Por ora, o nome de Alex Atala merece ser destacado,

conforme já elucidamos de maneira mais extensa nos exemplos da notícia de que ele seria um dos curadores do evento “Virada Cultural”¹³⁶ e de que já foi curador – ao mesmo tempo que expositor – da mostra “Alimentário”¹³⁷, que ocorreu no Parque do Ibirapuera recentemente.

Contudo, o Estado não está completamente desligado das discussões que tem sido feitas em torno dos assuntos de interesse da própria gastronomia e isso pode ser observado, por exemplo, quando da assinatura do termo de cooperação do *Instituto ATÁ* com a Prefeitura de São Paulo, em vias de ‘fortalecer a diversidade gastronômica’ na cidade, assim como já comentamos no último capítulo. Isso ocorreria pois as realidades não são, nem estão descoladas dos contextos que as cercam: o próprio Estado tem sido recorrido pelos agentes pertencentes ao *campo* da gastronomia, por meio de discursos que conclamam possíveis benefícios para todo um conjunto maior de agentes, que não está resumido no Estado, no mercado e nem neste mesmo *campo*.

Tratando genericamente do termo 'mercado' podemos, ainda, chamar a atenção para a necessidade de refletir – e observar de maneira sistemática, com levantamentos de dados e trabalhos de campo – sobre o mercado de trabalho voltado à gastronomia: creio que, neste ponto, não devemos mais nos preocupar se ela é brasileira, francesa ou espanhola, por exemplo. Se, conforme apontamos no segundo capítulo do trabalho, em um intervalo de menos de 15 anos a gastronomia passa de uma esfera bastante carente de um corpo de trabalhadores especializados e passa a ser demandada enquanto um campo profissional promissor, algo de novo acontece dentro das cozinhas que, por ora, é desconhecido. Como ocorre o enfrentamento, dentro das cozinhas espalhadas Brasil afora, entre profissionais recém-formados – que investiram alto para obterem seus diplomas e, provavelmente, possuem ambições à altura de seus investimentos – e aqueles que já ocupavam tal mercado há mais tempo e, talvez, não tenham um diploma que formalize seus conhecimentos, que são tão marcados pelo treino e prática cotidianos? Esse contexto deve ser analisado de perto antes que seja emitida qualquer conclusão relacionada a ele, mas creio que podemos imaginar que muitos conflitos simbólicos são passíveis de ocorrer mediante tamanhas desigualdades que separam novos e velhos agentes que compõem essa esfera do mercado de trabalho.

Por conta do conjunto de exposições há pouco colocado, portanto, acredito que podemos nos ater a um apontamento: a partir do momento que o *campo* da gastronomia – enquanto um espaço que já era bastante distinto e específico em relação aos agentes, discursos

136 Conforme já referenciado, esta informação está disponível em: <http://cultura.estadao.com.br/noticias/geral,alex-atala-sera-um-dos-curadores-da-virada-cultural-2015-veja-lista,1681486>. Acesso em 25/05/2015.

137 Disponível em: <http://www.parqueibirapuera.org/exposicao-alimentario-na-oca-ibirapuera/>. Acesso em 25/05/2015.

e aparatos de legitimação – encontra nos cardápios brasileiros a sua *identidade*, ele especializa ainda mais o jogo que permite com que os agentes façam, ou não, parte deles, juntamente com seus produtos, falas, ações e objetivos. Isso reforçaria, de uma maneira hodierna, novos aspectos de distinção social frente a tudo aquilo que se liga à existência da gastronomia brasileira: os atores sociais; os ingredientes que farão, ou não, parte dos cardápios que estarão disponíveis; as técnicas que serão empregadas na cozinha; os equipamentos que podem modernizar mais ou menos estes mesmos cardápios; os gestos voltados aos ingredientes; os aparatos de legitimação que serão acionados, e assim por diante.

Falar em uma *gastronomia brasileira*, portanto, seria como engendrar uma especificidade dentro de outra, uma distinção dentro de outra: tem que ser *gastronomia* e *brasileira*, ao mesmo tempo para pertencer a ela; falar de algo gastronomicamente brasileiro é fazer com que este precise passar tanto pelos conflitos que são próprios do *campo* que forma a gastronomia enquanto tal, e ainda estabelecer seu caráter identitário brasileiro que, bem como já vimos, se dá em torno de disputas entre pertencimentos e exclusões, cerceando uma identidade que é socialmente construída. Os conflitos que podem resultar desse processo – ou seja, desse duplo caráter distintivo que chancelará aqueles que se ligarão à brasilidade por meio da gastronomia – parecem tender a movimentos que são tão novos quanto a própria gastronomia brasileira e que, possivelmente, excluirão um maior número de elementos simbólicos e atores ao longo deste processo contínuo de seleção e distinção, rearranjador do próprio campo que intentamos observar para realizarmos esse trabalho. Sendo assim, deixo como um possível registro que falar em *gastronomia brasileira* e seus processos de formação é falar da emergência de desigualdades ligadas tanto ao mundo dos capitais simbólicos, quanto ao mundo dos capitais econômicos (BOURDIEU, *Op. cit.*).

Até o momento, o que foi discutido até aqui e trazido como exemplo para pensar a temática da gastronomia sob alguns dos argumentos da sociologia poderia ser desdobrado em muitas outras páginas e elucidações, mas este trabalho pretende tão somente deixar alguns caminhos, dentre muitos que poderiam ser trilhados, além de reflexões que sejam capazes de provocar novas curiosidades, discussões e quem sabe, possam ser somente o início de uma pesquisa que se pretende maior, em um futuro próximo. Afinal, a história de processos sociais diversos nos mostra que os movimentos das desigualdades na sociedade é incessante e não podemos deixar de observá-los para, quem sabe, conseguirmos enfrentá-los com mais efetividade. Às vezes, a possibilidade de enfrentamento está tão próxima, que mal percebemos que ela pode estar à altura... das nossas próprias bocas.

BIBLIOGRAFIA

ABRAMOVAY, Ricardo. *O que é fome*. Coleção Primeiros Passos. São Paulo: Editora Brasiliense, 1998. 3ª reimpressão.

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). *História Questões & Debates*, 2005. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/viewArticle/4642>. Acesso em 11/05/2015.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org). *Gastronomia: Cortes & Recortes*. Brasília: Editora SENAC, 2006.

ATALA, Alex. *D.O.M. - Redescobrimo Ingredientes Brasileiros*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

ATALA, Alex. *Por uma gastronomia brasileira: para ler e para ver* (2 vols). São Paulo: Bei Editora, 2003.

BASSO, Rafaela. *A cultura alimentar paulista – uma civilização do milho? (1650-1750)*. São Paulo: Alameda, 2014.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, economia e capitalismo*. São Paulo: Martins Fontes, 1995. Vol.I: As estruturas do cotidiano.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 6ª Edição.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011. 4ª Edição.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez.2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a05v1328.pdf>. Acesso em 03/04/2015.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção - Crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk, 2011. 2ª Edição.

_____. *A Economia das Trocas Simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 2011. 7ª Edição.

_____. *A Produção da Crença – Contribuições para uma economia dos bens simbólicos*. Porto Alegre: Zouk, 2008. 3ª Edição.

_____. *Alta costura e alta cultura*. Disponível em <http://www.nespom.com/news/texto-38-pierre-bourdieu-a-alta-costura-e-alta-cultura-/>. Último acesso em 17/04/2015.

_____. *As regras da arte*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 1ª Edição

BOURDIEU, Pierre; CHAMBOREDON, Jean-Claude; PASSERON, Jean-Claude. *A profissão do sociólogo – preliminares epistemológicas*. Petrópolis: Editora Vozes, 2002. 3ª Edição.

COZINHEIRO NACIONAL. *Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias*. São Paulo: SENAC, 2008.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista. Construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

_____. *Estrelas no céu da boca - escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2006.

_____. *Formação da Culinária Brasileira – Escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. Rio de Janeiro: Zahar, 1995. Vol.I.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

IANNI, Octavio. *Teorias da globalização*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.

ORTIZ, Renato. *Um outro território - ensaios sobre a mundialização*. São Paulo: Editora Olho d'Água, 1996. 1ª Edição.

_____. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Editora Brasiliense, 2000.

_____. *Imagens do Brasil. Revista Sociedade e Estado*. Vol.28, nº3 Setembro/Dezembro 2013. p. 609-633. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/se/v28n3/a08v28n3.pdf>. Acesso em 23/5/2015.

MICHETTI, Miqueli. *Moda brasileira e mundialização: mercado mundial e trocas simbólicas*. Tese de doutorado defendida no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, 2012. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=000847636>. Último acesso em 12/05/2015.

_____. *Do caldeirão de culturas ao buffet de diversidade cultural: os usos das “brasileiridades” como discurso na moda contemporânea*. *Ciências Sociais Unisinos*. v. 50, n. 1, p.25-33, 2014. Disponível em: http://revistas.unisinos.br/index.php/ciencias_sociais/article/download/csu.2014.50.1.03/4058. Acesso em 10/01/2015.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

NETTO, Michel Nicolau. *Música brasileira e identidade nacional na mundialização*. São Paulo: FAPESP : Annablume, 2009.

_____. *Hibridismo no mercado da música e a articulação das identidades*. *Ciências Sociais Unisinos*. v. 50, n. 1, p. 14-24, 2014. Disponível em: http://revistas.unisinos.br/index.php/ciencias_sociais/article/view/csu.2014.50.1.02. Acesso em 10/01/2015.

PAULINO, Roseli Aparecida Fígaro. *Identidades culturais no contexto da globalização (Entrevista com Renato Ortiz)*. *Comunicação & Educação*, Brasil, n.18, p.68-80, set. 2000. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/comueduc/article/view/36922/39644>. Acesso em 23/03/2014.

RAMPIM, Beatriz de Carvalho Pinto. *Os cursos superiores de tecnologia em gastronomia na cidade de São Paulo: histórico e mapeamento*. VII Colóquio de pesquisa sobre instituições escolares. Universidade Nove de Julho, 2010. Disponível em: http://www.uninove.br/PDFs/Mestrados/Educação/Anais_VII_Coloquio/Beatriz

%20Rampim.pdf

SANTAMARIA, Santi. *A cozinha a nu: uma versão renovadora da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2009.

SAUSSURE, Ferdinand. *Curso de Linguística Geral*. Cultrix: São Paulo, 1975.

APÊNDICE 1 – Transcrição da entrevista de Mara Salles

Data da realização: 28/01/14

Legenda:

T.F.: Talitha Ferreira

M.S.: Mara Salles

T.F.: Mara, como você se tornou cozinheira?

M.S.: *É... fugindo de um trabalho que eu não gostava. Eu nunca... Não nasci cozinheira e nunca olhei minha avó fazer... raviólis, nem massinha; não subia em banquinho para ajudar a fazer pão..*

T.F.: Igual muita gente conta?

M.S.: *É, muita gente conta. Minha história é diferente: eu comecei a cozinhar porque..., na verdade, eu não comecei a cozinhar! Eu comecei montando um restaurante, porque minha mãe cozinhava muito bem, muito bem, e já tinha algumas incursões informais, assim, por exemplo, comida para marmitas e coisas assim... E quando a gente veio do interior (...) meu pai tinha quebrado, enfim, é uma história financeira familiar um pouco complicada, e minha mãe começou a fazer marmita, minha mãe cozinhava muito bem... e aí todo mundo chamava a minha mãe para isso - uma grande cozinheira...*

T.F.: Mas, isso já em São Paulo?

M.S.: *Em São Paulo. Assim, desde o interior minha mãe sempre cozinhou muito bem, mas aqui em São Paulo ela percebeu que ela poderia... é... tirar um proveito financeiro disso. E começou desde a nossa casa, que era uma casa grande; aqui em São Paulo ela fazia algumas coisas para fora... É..., eu fui trabalhar em banco..., trabalhei muitos anos em banco e aí, em um belo dia, eu estava muito aborrecida de trabalhar.. e eu fui para Ouro Preto, uma vez, numa dessas viagens, e tomei a decisão de parar de... trabalhar em banco e fazer alguma coisa que eu gostava, até porque eu gostava de comprar as comidas mineiras, e tive bastante... - fui muito influenciada por aqueles lugares..., era tudo tão simples, e aquilo acho que vai... Naquela época Ouro Preto era bastante diferente de hoje, né? Tava mais para Tiradentes, assim...*

T.F.: Vocês são de lá?

M.S.: *Não, não somos de Ouro Preto. Só... só ia passear, lá. Não tinha nada... mas ia muito. Daí eu tomei a decisão e montei um restaurante sem saber cozinhar... (risos) Foi uma tragédia, né... assim: do ponto de vista de negócio foi uma tragédia (risos), eu não recomendo. Mas, do ponto de vista de aprendizado, foi muito grande, porque eu... desde aquele momento - isso foi em 86, são quase 30 anos, né? Eu tinha a clareza de que precisávamos fazer alguma coisa... de cozinha brasileira, eu já achava que tinha muito pouco... Muitas pessoas e pouca gente se interessava, e que ela tava numa vala muito... desprezada, assim. As pessoas falavam de uma comida... uma comida pesada..., uma comida... Naquela época eu pensava isso mais por uma questão de entusiasmo, mesmo, com a cozinha, porque eu gostava, porque eu achava linda, porque eu achava um desperdício ela não estar nas mesas em São Paulo. Estava começando a chegar os franceses e tal, né? E, embora eu não tivesse nada a ver com essa área - mas eu tenho uma coisa muito a ver com o Brasil, assim, porque eu acho que é um desperdício tanta coisa boa aqui dentro... achava. Hoje já mudou bastante esse cenário, né? Bom, e aí eu... comecei, montei um restaurante, em um curto espaço de tempo, e foi um sucesso de público, de crítica, e uma catástrofe financeira porque a gente não sabia, não entendia de negócio; entendia de comida e conseguimos montar um restaurante..., era um restaurante muito simples, né?*

T.F.: Que restaurante era?

M.S.: *Chamava 'Roça Nova'. É, não tem nenhuma analogia com bossa nova...*

T.F.:(risos) *É, é bom explicar, ótimo...*

M.S.: *É... é. É, porque 'roça nova' é o terreno que você prepara, você... faz a derrubada das árvores, naquela época... hoje não existe mais roça nova, né? Porque já derrubaram tantas árvores... Mas, na época em que eu era criança, meu pai plantava na roça e fazia a derrubada das árvores, e ali ele plantava, fazia algum cultivo. Como essas árvores..., essa... essa 'roça nova', é uma roça com um solo espetacular, muito espetacular... Então a roça nova era uma roça muito linda. Então o nome do restaurante... Desde essa época a gente tinha uma ligação muito forte com essa questão do produto, né? Coisa que vai..., que começou a surgir depois de mais de 20 anos...*

T.F.: Sim, é muito recente. Na verdade esse foi um dos critérios, também, de escolha [da sua entrevista], não só o *couvert* médio. Eu não ignorava sua história; sabia que você sempre

trabalhou com cozinha brasileira...

M.S.: *É, com o ingrediente, com a cozinha... Essa tal “sustentabilidade aí”, eu já pratico... (risos)*

T.F.: Há um tempo, já?

M.S.: *Até na barriga da minha mãe, muito antes, até... É uma coisa ancestral, assim, muita gente participa de comida boa, limpa, justa e..., slow food total.*

T.F.: Sem nem saber o que era *slow food*, né?

M.S.: *Foram descobrir as coisas mais tarde. Estes conceitos foram descobertos antes.*

T.F.: Bom, mas na sua família ninguém cozinhava profissionalmente, então? Só você com restaurante...?

M.S.: *Não, não... Minha mãe era só uma espetacular cozinheira doméstica.*

T.F.: Você chegou a fazer algum curso? Depois?

M.S.: *Não. Não, nunca fiz... (...) Assim... eu, eu tenho um ótimo ouvido, né? É uma curiosidade... - nesse aspecto eu acho que eu sou bastante curiosa e eu acho que tem que fazer parte do cozinheiro isso. Tem que estar sempre aberto ao aprendizado..., porque a cozinha, ela tem uma gama enorme... exponencialmente ilimitada, assim. Porque você nunca aprende... tem sempre um jeito, uma forma de lidar..., enfim. Então, eu acho que essa... a minha escola foi a vida, assim..., os cursos que eu fiz foi o contato que eu tive com as pessoas que cozinhavam, né? Até hoje... Se vier um estagiário aqui e me falar: 'eu sei fazer uma clarificação de um caldo de uma forma diferente', eu vou querer ver.*

T.F.: Uma troca de experiência... e não essa formalidade de curso?

M.S.: *Ah, eu acho que a vida é isso, né? Ainda mais na cozinha, que é uma coisa tão empírica... Não adianta, se ficha técnica... e livros dessem resultados, todo mundo seria excelentes cozinheiros. Todo mundo compraria um livro do Ferran Adrià e...*

T.F.: Simplesmente reproduziria...

M.S.: *É...! Mas cozinha não é só isso, né? Cozinha não é só receita: cozinha é pensamento, é história, é atitude, é... conceito. Tem mil coisas intrínsecas no ato de fazer gastronomia, né?*

T.F.: Você acredita que... bom, você comentou que sua ligação com cozinha brasileira sempre existiu, pois tem a ver com você, com sua história. Você acredita que existe algum tipo de técnica ou elemento específico para poder fazer gastronomia brasileira?

M.S.: ...

T.F.: Você acredita que é necessária alguma coisa, especificamente? Seja a estética, seja a técnica...

M.S.: *Olha... é..., eu não... a minha praia é bem diferente da praia que move esse 'boom' da gastronomia hoje, né? Que é alavancada pelas falas de cozinha de ingredientes, embora eu fale, também... Mas, acho que a mídia distorce um pouquinho tudo, e eu procuro, sempre que possível, ficar um pouquinho à parte de tudo isso porque... tem muitas inverdades..., muita..., muito 'oba-oba' e isso me aborrece um pouquinho. Eu não faço parte de um grupo entusiasmado com esse 'boom' da gastronomia e eu nem acho que ela esteja nesse momento. Não acho. Existe uma trapalhada geral no Brasil, do ponto de vista de... articulação política..., os chefs não são unidos... Eles se respeitam, eles se gostam, mas eles não se unem..., né? Se tem algum chef que desponta com alguma coisa e o outro vai querer fazer... Existe uma falsa... é, uma falsa ideia de que somos unidos. Nós nos admiramos e nos respeitamos, temos uma convivência muito boa, mas nós não somos unidos, nós não nos unimos em torno de uma causa. Primeiro porque os cozinheiros trabalham muito..., é... não tem tempo de articular outras coisas. E, segundo, porque nós não temos cozinheiros articulados, no Brasil. O próprio Alex [Atala] não é uma pessoa articulada... ele é uma pessoa que... tem um lastro interessante na mídia, mas ele não tem articulação, ele tem o poder do nome, mas ele não consegue botar uma ideia, assim, de pé... sozinho. Talvez ele pudesse, junto com o nome dele..., e outras pessoas, e outras ideias, construir alguma coisa, mesmo porque ele é a única pessoa que poderia fazer isso. Eu não vejo no Alex uma pessoa articulada a ponto de conseguir alguma coisa... por outro lado, ele... ele não disponibiliza o trânsito que ele tem, o nome que ele conquistou pra... Ele está muito voltado pra coisa dele, para as coisas dele. Eu vejo bastante isso, para mim isso é muito claro...*

T.F.: Vocês teriam algum tipo de responsabilidade, para além do restaurante?

M.S.: *Ah, não tem dúvida..., não tem dúvida. No meu pensamento... é isso. Quando eu coloco "Tacacá na Rua"... é um projeto que não me dá lucro. Lógico que o ideal é você trabalhar, fazer cultura e... ter lucro. Mas é um projeto que não me dá lucro, eu troco seis por meia-dúzia. Mas eu acho tão interessante você mostrar, em São Paulo, um pouco dessa diversidade*

presente e acho que a característica do restaurante, a história e toda a trajetória dele tem a ver com isso: meio um papel... é... didático, mesmo. A gente é meio... tem... tem muita coisas que eu tenho no restaurante hoje que eu não gostaria de ter, que eu sou refém da operação, como os pratos amazônicos, o tucupi, enfim... que eu uso muito, mas que eu não posso abrir mão porque a gente já tem uma característica de mostrar, realmente, ingredientes brasileiros, tradição brasileira, enfim, tudo isso... Mas, é... eu me perdi um pouquinho, desculpa. Você estava falando...

T.F.: Pode ser bem livre, assim..., eu comentei sobre algum tipo de responsabilidade.

M.S.: *Sim, sem dúvida...*

T.F.: Você comentou e eu achei interessante, em relação à sustentabilidade – quem mexe com isso há muito tempo, que vem da roça e tem este tipo de contato conhece essa sustentabilidade atual...

M.S.: *É que este termo responsabilidade está muito banalizado, né... Virou um negócio de usar. As pessoas usam muito hoje em dia e é mais uma ironia do que... Mas, eu acho que o controle do desperdício, como o que está acontecendo hoje conosco como a questão da água, eu nem acho que é tanta falta de chuva, não, é excesso de consumo, mesmo..., descaso político, porque existe um seca, claro que existe. Mas, existe um descaso, mesmo. Acho que a gente, não só nós... como donos de restaurantes, mas como cidadãos e como empresários de todos os setores, nós temos responsabilidades sobre... o destino do mundo, do planeta. Isso é uma coisa que pessoalmente eu faço, né, quando eu ponho uma bacia embaixo do meu chuveiro quando eu estou tomando banho e, depois, eu uso no vaso – eu faço isso; e como quando eu estou aqui dentro... é... usando as luzes necessárias, porque eu não preciso das luzes acesas dentro da sala a todo o momento... é... quando nos almoçamos nós desligamos tudo e ficamos só com a luz do almoço... Enfim... pequenas atitudes que... que são... que são minhas, mesmo. Que são nossas, aqui do restaurante. Eu não preciso apregoar que eu sou sustentável, porque essa é uma preocupação que eu tenho desde pequena, que eu aprendi com os meus pais o não desperdício. Na verdade a sustentabilidade, pra mim seria uma coisa assim, não desperdício. Só isso.*

T.F.: É, a lembrança que eu tenho dos restaurantes. É de muito desperdício, principalmente em hotel. Quando eu trabalhei em hotel... eu confesso o meu choque; de tamanho desperdício, principalmente de comida... de material, mesmo.

M.S.: *É, realmente. É porque não tem inteligência, né? Não usa a inteligência. Porque... o desperdício é fruto de um descaso e da falta de inteligência. Então... primeiro que eu não tenho que me projetar no meu prato... eu não faço comida pra me projetar, eu faço comida porque eu tenho prazer em cozinhar, seja para fazer um prato assim, popular – como eu fiz para o Massimo Bottura semana passada...*

T.F.: Ele esteve aqui?

M.S.: *Ele esteve aqui e a gente fez um cozido pra ele... Como quando eu faço... volta e meia eu quero fazer comida para as pessoas que trabalham comigo. Então... essa semana toda eu estou fazendo comida, hoje só não vou fazer porque eu vou sair. Mas, a semana toda eu estou fazendo comida e esse mesmo cuidado que eu tenho de dizer... até falei, aqui: essa semana não se compra nada para consumo interno. Eu vou fazer um trabalho de um bem bolado maravilhoso. Aí eu fiz, e as pessoas estão adorando... cada pontinha, cada raizinha de tempero eu vou usando... Mas, isso é uma prática nossa... É que às vezes vão ficando coisinhas armazenadas no freezer e tal, e de vez em quando precisa fazer isso, então eu faço essa... essa limpeza boa... tirando, lá, um pedacinho de carne que veio para amostra de não sei o quê, uma sobrinha de não sei o quê que aconteceu; armazenado, tudo muito bem armazenado. A gente tem tecnologia, nós temos de congelamento, a gente tem embalagem à vácuo, enfim... nós temos toda a tecnologia para manter o alimento bom e isso faz com que a gente tenha uma economia... o nosso desperdício fica muito próximo do zero, de alimento.*

T.F.: Isso você acha que seria um bom tema de responsabilidade, mesmo, que os chefs poderiam alavancar para além do restaurante?

M.S.: *Eu acho que isso... eu acho que a economia interna do restaurante... ela é tão... tão óbvia e tão necessária que... eu acho que o chef que não pensa isso, primeiro ele não tem um bom negócio, né? Então, um cardápio inteligente, onde você possa pegar um mesmo ingrediente e usá-lo... porque se você tem uma centena de ingredientes no cardápio, você vai ter... sei lá: uma mandioquinha que você vai usar exclusivamente para um prato. E se aquele prato não sai naquele dia? Como fica? Vai jogar a mandioquinha fora? Vamos pensar: será que nós temos tanto consumo interno para uma mandioquinha? Será que ela não custa caro? Então, você tem que fazer um cardápio que te... que te permita uma engenharia onde você faça uma amarração que se isso não vem pra cá, ele vem pra cá. Então, por exemplo, a gente tem aqui uma marinada de abobrinha. Quando a gente começou a fazer essa marinada de abobrinha brasileira – abobrinha brasileira, não sei se você vê muito dela, tanto que ela é*

chamada de abobrinha menina, porque ela tem uma bundinha e o pescoço comprido – então, a gente só faz... a marinada só fica boa com a parte mais dura da abobrinha... ela é mais crocante. Então, a parte debaixo da abobrinha, que é a parte mais macia e que tem o miolo... ficava muito sem função. A gente consumia a abobrinha, mas, haja estômago para comer abobrinha dia sim e o outro também, né? (risos) Então a gente descobriu..., a gente introduziu um prato onde nós usamos a casca da abobrinha, nós fazemos um arroz de casca de abobrinha que a gente serve com frango – isso é só um exemplo da maneira como a gente articula o nosso cardápio. O caldinho de feijão ele vai no caldinho de feijoada, que também vai para... umedecer um risoto... e por aí vai!

T.F.: E, quando você seleciona, por exemplo, esses dias de tucupi, né? E tacacá? Bom, tucupi e tacacá, ou só tucupi?

M.S.: *Não. Tucupi é tucupi... tacacá é um prato...*

T.F.: Sim! Perdão! Tacacá é o prato, e não o ingrediente... Como acontece esse tipo de seleção: porque o tacacá e não a maniçoba, por exemplo? Isso falando... do Pará, né? Mas... é um tipo de pesquisa? É um gosto pessoal?

M.S.: *Não... é que as coisas acontecem comigo, assim... Eu não sou muito ortodoxa, não. Sou uma pessoa muito intuitiva e quando a gente mudou para cá, vai fazer dois anos..., ainda nessa linha de economia e reaproveitamento, nós tivemos que deixar aquela casa onde nós ficamos por 11 anos, por conta de uma avassaladora... destruição..., destruição imobiliária que está acontecendo ali, naquela região. E aí, a gente negociou na venda da casa... Na nossa saída: a casa não era nossa. A gente negociou que nós traríamos tudo o que podíamos da casa. Então, nós trouxemos as escadas, algumas janelas, essas portas... trouxemos também uma balaustrada. E tem um balaustre que está na lá porta que é uma varanda, é um alpendre - a gente chama de alpendre – e aí eu pensei: que belo lugar pra conversar, pra se debruçar, pra se vender alguma coisa. Daí me deu na telha. Eu gostei do nome 'Tacacá na Tietê'; tinha tudo a ver e deu certo! Mas, assim, não são projetos... pesquisas! Eu nem gosto muito... eu admiro trabalhos assim como o seu de ficar lendo... Eu gosto muito de ler, e até tenho um livro premiado e tudo... Mas, eu, francamente..., eu não, sou intuitiva mesmo!*

T.F.: A gente sabe que você foi uma das precursoras em trabalhar profissionalmente com cozinha brasileira. Você acha que isso te ajudou a ser reconhecida enquanto a *chef* Mara Sales?

M.S.: ...

T.F.: Na crítica... ou... bom, tem um peso? Não é pouca coisa falar de Mara Sales...

M.S.: *Não... Acho que o reconhecimento... não sei viu?! Eu sou muito... muito feliz com o meu trabalho. Ah, eu acho que tem muita gente que está na estrada há..., que está engatinhando, e tem um reconhecimento muito maior do que eu conquistei até hoje, né? Mas, isso é uma questão, é... que você tem que trabalhar para a mídia e... trabalhar efetivamente, né? A mídia demanda um trabalho que... eu não vejo importância. Restaurante... é... o que importa é o bom trabalho que você faz; é você ser reconhecida como uma pessoa que faz um bom trabalho. Isso eu tenho, na verdade, sim. Agora, fazer e ser reconhecido internacionalmente... não! De jeito nenhum! Esse reconhecimento eu não tive, porque eu não busquei esse reconhecimento. Não é assim... não tenho um sentimento é... como é que diz..., de... de... tristeza por não ter sido reconhecida. Eu acho que o reconhecimento poderia ter sido maior se eu tivesse trabalhado para isso, pra mídia.*

T.F.: Mas, você é [reconhecida].

M.S.: *Eu acho que sim. Acho que sim. Eu... não sei. Não... não acho que eu tenha um reconhecimento... à altura do trabalho que eu realizei. Mas, isso também é uma coisa que... Não, assim, fazendo uma escala: quantas pessoas representaram o Brasil em tantos festivais... e não me chamam! Quer dizer...*

T.F.: Entendi. Então você vê que não teria nenhuma relação com o cardápio... o reconhecimento seria do trabalho, efetivamente?

M.S.: *Não, não...! Reconhecimento do ponto de vista de me expor..., assim de... A gastronomia paulistana tem um... um grupo, tem lucros..., (...) capitaneados pelo Alex [Atala], óbvio, e que é um grupo muito fechado, né? E ele não abre... ele não abre. Ele põe os escolhidos e...*

T.F.: Você acha que poderia ter ido (para os festivais)? Gostaria...?

M.S.: *Poderia... eu acho que poderia... eu gostaria de ter, por exemplo, participado do Gastronomikas, do Madrid Fusión...*

T.F.: E você não foi?

M.S.: *Não fui... mas, eu acho que também tem uma conquista tão interessante... Durante todo*

este período que eu não estive lá, eu estava dentro do meu restaurante produzindo, trabalhando, me movendo e eu colho os frutos diariamente, disto. E isso me traz muita felicidade, também...! Mas, assim, se você já... como você me perguntou, eu tenho que ser franca. Esse reconhecimento... não é uma coisa... – é que eu não tenho papas na língua, né? (risos) – não é um reconhecimento é..., assim..., analisando friamente, não é um reconhecimento...

T.F.: À altura...?

M.S.: *Não digo à altura, não sei se dá para medir isso. Mas é que eu vejo tantas pessoas engatinhando, já com uma projeção... e... eu falo: meu deus do céu, o que dá nisso? Dá num restaurante fechado em pouco tempo...*

T.F.: Isso é bem típico em São Paulo, né?

M.S.: *É... Mas, isso é uma coisa... isso é a mídia. Eu não trabalho para a mídia, não.*

T.F.: Interessante. Quanto ao teu público: eles aceitam comer tudo? Se você serve língua de bode, não sei... bucho de bode recheadinho...

M.S.: *Não..., não...*

T.F.: Por mais que seja da Mara Sales e do Tordesilhas?

M.S.: *Não, não, não... eu não estou nesse ponto de dizer assim! Porque... as pessoas comem... as pessoas comem... sonhos, né? Eu não produzo sonho, eu produzo comida, né? As pessoas comem... sonham em comer um prato do Ferran... uma espuma do Ferran Adrià, um prato do Ferran... sonhavam, né? Porque nem restaurante mais tem! Quebrou!*

T.F.: Talvez reabra, né? Mas, num esquema bem diferente...

M.S.: *Ele como tantos outros estão quebrados, né? Nem se sustentam, né? É... as pessoas comem sonho, né? São sonhos de consumo... e eu faço comida. Eu faço comida. E obviamente as pessoas não vão comer a minha língua de cordeiro. Mas poderão comer... do... Massimo Bottura, do René Redzepi... mas a minha..., não vão comer, não. Então, eu tenho que trabalhar numa linha que tenha uma certa resist..., que rompa um pouquinho, que eu tenha um prato de resistência, mas que eu não capitule totalmente, fazendo só o que as pessoas gostam. Eu tenho esse papel, também, de mostrar que tucupi é bom, que carne de porco é bom, que carne de frango com osso é bom... coisa que muita gente não fazia. Aliás,*

eu sou pioneira nisso, também! Eu acho que sou uma das poucas que botou num restaurante brasileiro comida com osso, essas coisas.

T.F.: O que é gastronomia brasileira para você, Mara?

M.S.: ...

T.F.: Se é que existe... se existir.

M.S.: *Não, claro que existe... a gastronomia brasileira é a gastronomia globalizada, do ponto de vista do... do olhar, né? O que se entende no mundo inteiro que é a gastronomia moderna, de ponta, com tecnologia – isso é o estereótipo, né, da gastronomia. O estereótipo da gastronomia é isso. 'Ah, o que está acontecendo na gastronomia? Ah, tem um chef usando ervas do seu quintal a 10 metros, ou a 10 metros e meio, bebendo uma água que ele usa de uma mina em particular ou, de um produtor...' Essa é a gastronomia estereotipada que existe hoje, no mundo, né? Principalmente entendida sob a ótica dos próprios cozinheiros e da própria crítica gastronômica, né?*

T.F.: E reproduzida?

M.S.: *É entendida e reproduzida, assim... não tiram o valor dessas coisas, mas assim, tudo vai nessa mesma onda e todo mundo que quer se projetar na gastronomia segue esse modelo... é... de se projetar no seu trabalho. Não é um trabalho... é, não é um trabalho assim que você faz para ser feliz... Eu acho que você faz comida... no meu entender, gastronomia... É a comida que tem a identidade do país, seja ela contemporânea, tradicional... É aquela que... tem a identidade do seu país. Acontece que gastronomia brasileira... o que é a gastronomia brasileira, hoje? É... se eu eu for... em Chicago, por exemplo, que é um centro de bastante... (...) onde tem uma gastronomia bastante... com um cenário bastante importante, se eu for lá, como eu fui, eu vou encontrar uma comida, num geral..., guardadas as... geografia, cultura e tal, mas, muito parecida com as que eu como aqui: as mesmas técnicas de cozimento de baixa temperatura, molhos 'x' e 'y' com combinações locais e não sei o que... e eu não vejo nenhum entusiasmo (...). Eu prefiro ir a um restaurante comer um cozido local, por exemplo, porque ali eu vou ter expresso, na cumbuca né, o aroma e tal. Acho que a gastronomia, hoje, ela é um estereótipo globalizado, onde tem esses... códigos, né?! Um chef está fazendo um trabalho assim, o uso de um equipamento... todo esse tipo de coisa. Mas, eu tenho me desiludido muito com o que acontece na prática, sabe? Os chefs estão todos amarrados com a sustentabilidade e não sei com o que mais, mas boa parte deles não faz*

nada disso. Eles não fazem nada disso, fazem mídia, marketing... e quase todos eles fazem isso! Eu fui a um encontro do GII, não sei... tem tanto 'gês'..., que aconteceu recentemente. Eu saí de lá, junto com mais algumas outras pessoas, e me perguntei: "o que é isso? É um palco de exercício de ego?". Não tem mais sentido essa gastronomia. Gastronomia, para mim, é isso que eu falei: a comida, de um país, ou seja, a culinária de um país colocada para ser vendida. Você coloca essa comida toda para ser vendida. De que forma você vai fazer isso vai depender muito das tendências, do pensamento do chef... Tudo isso depende. E acho que é isso que determina a gastronomia. Agora, a gastronomia ficou globalizada, ficou sem graça, ficou sem surpresa..., porque ela é única. Claro que de vez em quando você encontra alguma coisa interessante, mas, no fundo, no fundo, as pessoas querem comer... comida, querem sentir sabores. E está cada dia mais... existem sinais claros de que as pessoas estão a cada dia mais insatisfeitas com essa distância abissal entre a comida que você come, verdadeiramente, e a comida que é servida nessa 'tal' gastronomia.

T.F.: Você diria que ela está massificada?

M.S.: *A gastronomia? Não! Pelo contrário! Eu acho que ela é elitizada! Ela é elitizada, ela é ilusória, ela é equivocada... porque as pessoas querem sair de uma escola, com um conhecimento, com o pouco conhecimento que tem, e montar um restaurante bebendo numa fonte, usando uma técnica inspirada num cara... É, eu acho que a gastronomia não é como a arte, não é como a moda... ela não é assim. A gastronomia, para mim, é outra coisa... ela tem um sentido muito mais amplo do que 'moda', do que projeção midiática. Eu acho que existe, sim, um valor intrínseco na comida que precisa ser vendido como uma fonte de renda. Assim, por exemplo, divulgar nossa comida... Por exemplo, se os órgãos governamentais divulgassem à altura a nossa comida, verdadeiramente, para pessoas que entendem, que cozinham, ela pode se tornar uma grande fonte de renda.*

T.F.: Para todos os envolvidos?

M.S.: *Para todos os envolvidos. Eu acho que a gastronomia hoje é uma coisa, pois é... impalpável, ilusória...*

T.F.: Quando eu disse massificada, foi como quando você disse dessa coisa da pouca surpresa, de você procurar comida e você encontrar coisas muito parecidas, às vezes, independentemente do local onde você senta para comer. Nesse sentido, uma padronização de técnica, sabor, estética...

M.S.: *Isso, isso, isso... Agora, não quero que você também imagine que eu sou uma pessoa retrógrada. Eu acho que tudo tem sentido..., por exemplo, como fechar os olhos para a tecnologia? Seria eu estar desprezando todas as panelas de inox e de alumínio que eu tenho na minha cozinha e tivesse que cozinhar em uma panela de pedra... o que seria muito mais trabalhoso. Não é isso. É que eu acho que não existe um entendimento e as pessoas querem se projetar no seu prato, não projetar uma cozinha. Então, eu vou fazer um prato arrebatador, porque eu vou usar a formiga do índio, porque é o alimento dele... e eu vou usar..., sei lá, um mel espetacular.. Tudo bem! É maravilhoso você encontrar ingredientes... bacana, né?! Mas, essa busca obsessiva por um ingrediente que causa um impacto no seu prato, na sua ideia..., eu... fico muito desconsolada. Eu também não desprezo um bom ingrediente. Por exemplo, as farinhas. As farinhas brasileiras... nós temos extraordinárias farinhas, mas são farinhas. É farinha, de mandioca, é coisa de pobre...*

T.F.: Até hoje é coisa de pobre?

M.S.: *Ah, é...! Quando eu recebo uma farinha maravilhosa, como eu sempre recebo, eu fico feliz, entusiasmada, porque é uma coisa maravilhosa de verdade: uma coisa que tem crocância, tem acidez, tem textura, tem sabor, tem cores que variam, são processos, saberes..., né? Agora, não me entusiasma trazer uma formiga lá do Alto Rio Negro, porque eu sei que aquilo é uma fonte de proteína deles, que nem dá para eles, porque lá é uma região pobre... Eu não vou lá buscar uma formiga para dizer: “olha só o que eu faço com o meu prato, com formiga!”. Não faço. Eu até fiz uma vez, em um evento puramente específico, didático e tal. Mas, eu acho que a gastronomia... entra tudo! Mas, eu estou muito desconsolada com essa gastronomia, muito desconsolada... Eu estou a cada dia mais com vontade de fazer comida de verdade, assim... e meu restaurante está a cada dia mais cheio! É um sinal... E isso é impressionante, é um sinal de que as pessoas estão querendo comer comida.*

T.F.: Quando você fala comida de verdade, por exemplo, é algo exclusivo 'de panela', é uma coisa mais...

M.S.: *É, não precisa ser... uma coisa... bruta. Ela pode receber, por exemplo..., está chegando um ronner que eu estou comprando agora e eu vou fazer algumas coisas com cozimento (à vácuo e à baixa temperatura), e eu não desprezo isso. Acho que é perfeito para algumas coisas, alguns cozimentos, são maravilhosos... eu tenho bastante... alguma, bastante não, mas alguma tecnologia na minha cozinha. Mas eu não vou simplesmente exportar o uso de um*

equipamento moderno – que nem já é tão moderno assim – para dizer, ou para o garçom chegar: “olha, isso é cozido em baixa temperatura” – eu não aguento mais essa baixa temperatura! Eu quero uma panela de pressão! Eu quero cozimento rápido! Sabe? Então, eu estou muito desconsolada com essa gastronomia, com esse estereótipo da gastronomia. Eu não aguento mais... (risos). Eu acho isso ruim, acho que ela está fadada... à mesmice. É a mesmice, sabe?

T.F.: *Você acha que a crítica já percebeu isso?*

M.S.: *Ah... já... já... Já percebeu. O grande problema da gastronomia, e isso é importante, é a medida. A medida entre o novo e o que você já tem. Então, a novidade não pode ser algo que passe pelo gosto, e a novidade nossa sempre passa acima do gosto, entendeu? Essa medida da novidade tem que estar muito bem dimensionada, se não vira o que está virando..., né? Um monte de gente falando mal de comidas por aí, menus-degustação que te fazem ir para a casa mal... porque, como que pode um menu-degustação de trinta itens?*

T.F.: *Eu nunca participei de nenhum.*

M.S.: *Você chega na sua casa, o seu estômago parece um depósito de ingredientes! Eu não suporto... isso faz mal! Isso faz mal e as pessoas não percebem isso.*

T.F.: *E você deixaria de fazer comida brasileira para servir algum outro tipo de comida?*

M.S.: *Não, porque eu não sei cozinhar outra comida que não seja brasileira. Eu até tento fazer algumas coisas que não são brasileiras, mas tenho o meu próprio... e eu sou brasileira, né?*

T.F.: *Um estrangeiro poderia fazer o que você faz?*

M.S.: *Eu não acho impossível. Não acho impossível, mas ele teria que ter um envolvimento muito grande, né? Porque cozinhar não é só a comida, em si. É um entendimento do todo... - por isso meu livro chama “Ambiências”. Você tem que entender o ambiente, a história, a geografia, e todo esse ambiente que vai te levar por um caminho de você fazer uma comida, reproduzir uma comida. Então, comida se reproduz, comida você interpreta. Você tem que ter um conhecimento muito grande, e é o que falta hoje, conhecimento da base... As pessoas fazem releituras de coisas que nunca leram...*

T.F.: *Ah, isso acontece em todas as áreas, acho... (risos)*

M.S.: *Sim..., em todas as áreas! Releituras não lidas.*

T.F.: Bom, e para ser chef? O que precisa?

M.S.: *Bom, para ser chef precisa saber chefiar, né? Você precisa ter características de liderança, jeito de lidar com as pessoas, porque um bom restaurante não se faz com um bom chef, se faz com uma boa equipe. Isso... um chef, sozinho, não é nada. Um chef sozinho é bom para cozinhar na casa dele, com ajudantes, com a ajuda de uma empregada. Um chef, para fazer um restaurante, tem que ter uma equipe que entenda a proposta dele e isso é ser chef. Administrar, montar, aglutinar pessoas que fazem parte de um mesmo pensamento, de uma mesma ideologia, de um mesmo jeito de cozinhar... é isso.*

T.F.: E todo mundo que trabalha contigo gosta de comida brasileira?

M.S.: *Ahhh... são brasileiros. Tem um argentino, mas que adora o Brasil! E é claro que eles gostam de comida brasileira... Se não tiver arroz e feijão todo o dia, tem... guerra, aqui! Às vezes eu até falo: 'gente, tem um arrozinho aí à grega, macarrão...', mas, não. Tem que ter macarrão com feijão, arroz à grega com macarrão, e com feijão... sempre.*

APÊNDICE 2 – Transcrição da entrevista de Rodrigo Oliveira

Data da realização da entrevista: 01/04/2015

Legenda:

T.F.: Talitha Ferreira

R.O.: Rodrigo Oliveira

T.F.: Rodrigo, como – e se você quiser, por que – você virou cozinheiro?

R.O.: *Eu comecei a trabalhar aqui com 13 anos, no Mocotó, quando era muito diferente do que é hoje... lavando pratos, servindo mesas, limpando o banheiro, ajudando na cozinha..., fazendo tudo o que se podia fazer no restaurante. Imagina que para um garoto de 13 anos... isso não é uma grande ocupação, né? Digo, não é o ideal de diversão para os finais de semana, né? Mas, o que me trazia aqui, e não era uma cobrança do meu pai, muito pelo contrário, ele não fazia questão nenhuma que eu tivesse aqui, o que me fazia estar aqui, invariavelmente toda semana, todo final de semana, era justamente estar perto dele. Ele que foi sempre o meu grande herói, nós sempre tivemos uma relação muito próxima e, enfim, era justamente para estar perto dele, que trabalhava 14, 16, às vezes 18 horas por dia, então era o único jeito de estar perto dele. E foi aí, então, que eu me envolvi com gastronomia. Primeiro pelo contexto não ser tão favorável e, segundo, por não ter, enfim, incentivo do meu pai, eu nunca pensei isso como uma carreira... é: “Restaurante é uma carreira...”. Até porque o Mocotó era muito mais assemelhado a um boteco... com uma estrutura precária, do que um restaurante, em si. Mas aí, por caminhos da vida, fui estudar engenharia ambiental, depois gestão ambiental e, depois, estudando gestão eu fui conhecer gastronomia. O irmão de uma colega de classe fazia gastronomia... e eu: “como assim, gastronomia? Cozinhar?”*

T.F.: Isso foi em torno de 2000...?

R.O.: *2000, 2001, é... E aí foi que eu me encantei com o tema e comecei a pesquisar por conta própria e ler tudo o que eu podia..., roubava as apostilas dele e, enfim... aí, comecei assim: “será que eu posso fazer gastronomia? Será que eu tenho o que é preciso?”. É, eu sempre gostei de comer, sem dúvida já era uma vantagem e... eu imaginei que se você aprende a, enfim, desenhar um prédio ou a operar um coração, você pode aprender a cozinhar. E aí fui estudar gastronomia na Anhembi-Morumbi, de 2003 a 2005 e aí sim eu falei “é..., é isso que eu quero fazer para o resto da minha vida”.*

T.F.: Mas, você tinha essas noções básicas, já? Por estar por perto, ou você, no fogão, não chegava?

R.O.: *Muito pouco, muito pouco. Em casa, eu era sempre curioso, atrevido, mexia nas coisas, enfim... Mas, não era como aqueles chefs: “não, eu cozinho desde pequeno com minha avó” ou, “fazia bolinho de chuva com minha mãe, não sei o quê...” - não.*

T.F.: Teu pai me contou que, na verdade, ele cozinhava profissionalmente para os clientes, mas essa relação do profissional é bem diferente. Só você da sua família que, profissionalmente, digo, que buscou uma especialização – até porque é muito novo, é muito recente... Mas, você é a única pessoa da sua família que chegou a isso?

R.O.: *Não, ninguém... inclusive, quando eu cheguei contando: “ah, vou estudar gastronomia!”, “ahh... você vai ser médico do estômago?!” Ou então, como eu sou meio fanho, as pessoas dizem: “ahhh, que legal! Ficar olhando as estrelas, né?” (risos) E eu: “não é ASTRonomia, é GAStronomia...” Mas, eu fui o pioneiro.*

T.F.: O curso da Anhembi era um dos únicos de São Paulo, né?

R.O.: *É, eu estudei de 2003 a 2005, né? Então, eu sou da segunda ou terceira turma do curso.*

T.F.: Eu vi que você estagiou, até porque da faculdade, tem que ter uma grade de estágio formal. Mas, você experimentou ser cozinheiro, antes de ser chef, ou ser auxiliar? Como foi essa experiência antes de você ser chef?

R.O.: *Eu trabalho aqui desde sempre, né? E era assim que eu pagava a faculdade – as três: engenharia, gestão e gastronomia, sequencialmente. Então, não trabalhar não era uma opção, então eu só consegui estagiar depois de terminar o curso, aí, em vez de eu conciliar trabalho e faculdade, eu conciliava trabalho e estágio. E foi um período riquíssimo, né? Primeiro, como chef Laurent [Suaudeau], na Escola de Artes Culinárias, que foi um contato, assim, com a excelência, no maior nível possível... Eu pensava assim: “caramba!” Eu não sabia que..., assim, a técnica, a estrutura lá era impecável, produtos, serviços. Era um mundo quase irreal, que talvez só possa existir daquela maneira em uma escola; em um lugar... enfim... mais acadêmico do que comercial.*

T.F.: Lugar modelo, mesmo...

R.O.: *Exatamente. E aí, eu tive a sorte de trabalhar com um outro pupilo do Laurent, que é o Jefferson Rueda. Então eu vi aquela escola do Laurent, aquela escola de excelência no mundo real e como a excelência se aplica no restaurante. Então, eu passei um tempo no Pomodori, onde numa cozinha minúscula, em pouquíssimo espaço, se fazia uma comida... extraordinária, assim, de um nível que... poutz... talvez tivessem poucos pares no mundo... E, assim, numa cozinha minúscula, com tudo contra e eles fizeram um pequeno tremendo restaurante, né? E, depois, na Vino, com o Jefferson, na sequência desse estágio, eu passei três meses e aí eu vi o que é chefiar uma cozinha, o que é uma cozinha profissional girando, sabe, a todo vapor... e enfim... E foi determinante para a minha história.*

T.F.: E quando você terminou o curso, o seu pai ainda era responsável pelas atividades da cozinha?

R.O.: *Não, não. Já faz bastante tempo que não. Porque ele sempre cuidou do negócio todo, né? Então, ele formou os primeiros cozinheiros, foi formando os seguintes e tal, mas, a cozinha não era campo direto, era o receituário dele, eram as diretrizes dele, a supervisão dele, mas já há bastante tempo que ele já não estava na cozinha, porque tinha muita coisa para cuidar...*

T.F.: Na verdade é o papel do chef esse, né? Porque normalmente é o cozinheiro chefe que cuida da operação...

R.O.: *Ele tinha mais o papel de um restauranter, de um gerente do que um chef..., ele ia para as compras, ia para o banco, ajudava a servir; ajudava a... enfim. Quando, no começo, quando eu entrei, trabalhávamos eu, meu pai e mais três pessoas, então você imagina como tudo mundo era polivalente, né?*

T.F.: Sim, sim... E daí, quando você sai da faculdade, depois destas experiências, você já chega...

R.O.: *Então, antes da faculdade, eu já intuitivamente estava transformando o restaurante – as primeiras reformas, as primeiras mexidas no cardápio... foram por pura intuição e atrevimento, porque realmente eu não tinha experiência, mas pura noção do “a gente pode fazer melhor que isso”, “isso pode ser mais limpo”, “isso pode ser mais organizado”, “isso pode ser melhor”... E a faculdade, claro, me injetou uma quantidade de conhecimento, de ânimo, que... não dá nem para medir o quão importante foi essa experiência.*

T.F.: E, você em momento algum pensou em mudar o cardápio?

R.O.: *Ah, eu mudei todo o cardápio. É... desde os pratos estabelecidos, né? Quando eu entrei aqui, a gente servia, talvez, 10 itens no cardápio: caldo de mocotó, favada, feijão, sarapatel, baião de dois e alguns petiscos... Na verdade, eu mexi só em uma coisa no restaurante: em tudo. Só que, como você percebe, até hoje, e inclusive a sua pergunta me deixa feliz porque mostra que a gente foi bem-sucedido, porque a essência precisava ser mantida, né? Porque, se naquele restaurante com tão pouca estrutura e tão pouco recurso, se manteve bem, saudável e gerando lucro por 30 anos, tinha algo muito especial ali, e nossa tarefa era identificar o que era a essência das coisas, o que não é fácil, né? O que era essencial? Ai, eu fui retrabalhando... tudo, sabe? Desde de quem vende o nosso produto, qual a especificação desse produto, elevando o padrão de qualidade, né, diminuindo drasticamente a margem do aceitável, do “ah, não, está bom assim”. Não. Não está bom assim, isso está... medíocre. E até revendo os processos, as receitas, trabalhando, sabe, com equilíbrio, para ter uma cozinha... cada vez mais saudável e mais equilibrada... Algumas pessoas me perguntam: “ah, você cozinha para o público paulistano, né, que é meio chato?”, e eu falo que não, se eu tivesse em Cabrobó eu ia cozinhar do mesmo jeito, porque é como eu acredito que deve ser, sabe? Regular o sal, regular o tempero, a cocção, o açúcar, equilibrar os elementos, dar protagonismo para o que tem que ser protagonista... enfim.”*

T.F.: E só um adendo pessoal: eu acho interessante que, desde q primeira vez que eu vim aqui, que foi em 2009, eu reparei que vocês colocavam... coentro, de fato, na comida. E eu achava aquilo sensacional, porque eu fui cozinheira de um restaurante pernambucano e a gente tinha que ser bastante comedido com o coentro. A pessoa que era responsável achava que, primeiro, a gente tinha sempre que oferecer na mesa e ver se não tinha nenhum tipo de restrição... e daí, aqui, as coisas chegavam com coentro...

R.O.: *Essa é uma das coisas que a gente trabalhou aqui: qual o momento certo de colocar o coentro? Em que quantidade? Como está cortado esse coentro? Sabe? Finíssimo, em pozinho, não... Tem que ser em pedaços grandes, para, sabe, num bocado você tenha uma explosão de coentro e, no outro, talvez não. No último momento, e na quantidade certa, sabe, para ele abrilhantar o prato, refrescar a boca... E, algumas pessoas passam na cozinha, de verdade, e falam: “ah, poutz, eu adoro! Eu falei para ele e ele nem acreditou que aqui, vocês não usavam coentro e é tudo maravilhoso...” - sabe? Às vezes, o cara já tem tanto preconceito que... ele nem sabe o que é o coentro, não sabe nem reconhecer: “ah, não, coentro, não! Coentro eu não gosto...” , porque a mãe não gosta, o outro não gosta e daí ele*

não gosta. Só que ele não sabe nem reconhecer o coentro, mas é claro, o coentro mal usado, bem como seria o alecrim mal usado, o orégano mal usado, o tomilho, a sálvia, o estragão... ele acaba com o prato, porque ele é tremendamente poderoso e vai sobrepular todo o resto. Então, o coentro também. É uma erva festejada no mundo todo e talvez seja visto com resistência aqui porque é mal usada, talvez, em alguns casos... mas, a gente não se amedronta, não e usa coentro, mesmo.

T.F.: E você nunca pensou... - é lógico, tem essa relação de sucesso cronológico, no sentido de vocês servirem aquilo por 30 anos e aquilo continuar dando certo. Então, o cardápio muda, assim, muda a técnica, você adiciona novos ingredientes, mas essa estrutura existe e ela fica. Você nunca pensou em não trabalhar com esse cardápio e transformar isso em um restaurante de comida... de alguma outra estrutura, que não essa?

R.O.: *Não. Primeiro por um motivo prático, porque a gente não sabia fazer outra coisa, a gente só sabia fazer isso. Se por acaso fosse eu voltando de um período de 10 anos na Itália, ou na França, talvez... minha visão fosse diferente. Mas, a gente não podia falar com propriedade de nada a mais além do que a gente falava aqui, e foi justamente isso, eu acredito, que trouxe tanta notoriedade para o Mocotó. Ele é único, é peculiar, para o bem e para o mal. Eu não estou dizendo que isso é uma bênção, sem sua dose de maldição... É... mas, as pessoas percebiam isso. E é, realmente, um sistema muito particular de organização de cardápio, formato de menu, de como você come. Carlos Dória notou uma vez e falou: “ah, comida de cumbuca” e é... exatamente, comida de cumbuca. Foi de quando eu contei pro Dória de uma visita de um grupo de espanhóis, de uma rede de TV, e eu falei: “caramba, eu adoro comer de colher, e hoje cada vez se come menos de colher...”. Então, é comida de cumbuca, ou como o meu pai fala, é comida de panela. É..., tem uma estética sertaneja por trás disso, nas cores, nos perfumes do cozido, se você olhar uma cumbuca de mocofava e olhar uma paisagem sertaneja você vai encontrar todos os mesmos tons ali, sobrepostos, idênticos, incluindo o do sertanejo... E isso traz uma tremenda força pro negócio, para a marca, só que não é falso... não é arquitetado. De certa forma, é. Mas..., você é tomado pela naturalidade das coisas, porque é assim que a gente sabe fazer, é assim que a gente consegue entregar para o nosso cliente a experiência mais inclusiva, porque talvez esse seja o termo maior do nosso restaurante: a inclusividade. Não importa se é uma estrela da TV, um anônimo do bairro, se é o dono do banco ou um office boy, não importa... eles são recebidos da mesma maneira, comem do mesmo jeito, pagam do mesmo jeito. Então, é um exercício de entender o que é essencial, entender o que é legítimo e legível, como diz o Dória... e, sabe...*

estar aberto para todas as pessoas, não deixar ninguém de fora. Nem um grã-fino quer se sentir deslocado aqui, e nem nosso vizinho de bairro, sabe, de periferia, que podia se sentir desconfortável com... enfim, qualquer requinte a mais. Então, essa é uma medida muito delicada, né? O que você pode tirar, o que é essencial, o que as pessoas entendem como valor, mesmo... valioso, e fazer isso com uma linguagem própria, né, que realmente não segue nenhum modelo estabelecido no mercado. Nem de uma rede de fast food, nem..., apesar que nossos números poderiam se equiparar aos de redes de fast food, a gente tem uma apreciação gastronômica do nosso trabalho, né... Por exemplo, o Mocotó está na lista dos “50 Melhores Restaurantes da América Latina”, no mesmo ranking, no mesmo grupo que faz o ranking dos “50 Melhores do Mundo”, né? Então, a gente é o 12º melhor restaurante da América Latina... isso é tremendo! É algo maior do que jamais a gente pensou. E se você adicionar isso ao fato de que, sem dívida, nenhum outro restaurante da lista que não tem ar-condicionado, que não faz reserva, que tem... guardanapo de papel, que uma refeição custa menos que 20 dólares... Eu acho que hoje, bem menos que 20 dólares, inclusive, com 10 dólares você tem uma tremenda refeição no Mocotó. Então, tudo isso reforça o caráter único do restaurante, né? E é verdadeiro, porque a gente está falando de algo no qual a gente tem propriedade pra falar, porque é nossa história... do sertão, de um contexto do qual a gente também se apropriou, que é... sabe, suburbano, metropolitano, universal, dado o que é essa cidade, né?

T.F.: Bom, eu reparei uma coisa. Na verdade, eu nunca tive a experiência de vir aqui, no *Esquina* [Mocotó], e daí eu estava vendo os cardápios, tanto do *Mocotó*, quanto do *Esquina* [Mocotó], e eu achei interessante que no site do *Esquina* [Mocotó] tem uma chamada, logo na primeira página: “O *Esquina* é um restaurante de comida brasileira”. O *Mocotó* é?

R.O.: *Sim, claro... É... porque a gente parte do princípio de que toda cozinha nacional é, na verdade, um conjunto de cozinhas regionais, com alguns elementos que costuram essas cozinhas, que dão unidade mas, por exemplo, se você fala com um italiano e, enfim, se você fala com um sulista da Itália sobre um bife à parmeggiana, ele vai falar: “ah! Aquilo não é comida!”, e eles não são só regionalistas, eles são bairristas. O que se come aqui, desse lado da montanha, não se come desse outro lado da montanha e cada região tem “a melhor” receita de pasta, de tudo..., que é “uma heresia um ragoût levar vinho” e um outro diz: “o quê? Ragoût sem vinho? Isso é inaceitável! Isso tem que ter vinho”. Mas, é claro que tem uns elementos que vão juntando tudo, quase tudo, né? Porque é difícil encontrar um elemento que você fale: “isso eu vou encontrar...”, bom, sal e açúcar, vai! Sal e açúcar com certeza... Mas,*

sei lá... azeite de oliva, você vai encontrar em quase todo lugar, mas vai ter lugar que vão falar: “não, aqui a gente cozinha com manteiga”, porque não vai ter acesso, ou a tradição reza... Mas, a gente parte desse princípio que toda cozinha nacional é um conjunto de cozinhas regionais, e aí você pode ser mais específico, porque a gente fala “comida nordestina”, mas o Nordeste é maior do que, talvez, 3 ou 4 países europeus juntos que tem dentro de seus territórios dezenas de cozinhas diferentes. Então, imagina que um país multicultural, com paisagens tão distintas quanto os pampas, o pantanal, a caatinga..., com uma influência cultural colonizatória da mais variada possível..., então, você imagina que só pode surgir dali muitas cozinhas diferentes, né? Então, a cozinha nordestina, se você for dividir grosseiramente, grosseiramente, você já vai ter 3 grandes cozinhas: a cozinha do litoral, sabe, que lida praticamente com os mesmos elementos dessa faixa de toda a costa nordestina; a cozinha do sertão, que é a que a gente apresenta aqui, que é da onde a gente vem, o que a gente come, essa cozinha com essas bases perenes, secas... farinhas, feijão, milho, rapadura, carne-seca...; e a cozinha do Recôncavo Baiano, que é essa de influência africana forte, marcada, que aí é o fator cultural sobrepujando o natural, porque o contexto natural, né, dessa cozinha, é o mesmo do resto do nordeste... Então, por que é tão diferente? Por que se come, por exemplo, em Salvador, coisas que você não come de jeito nenhum do Recife? O cenário é tão parecido, né? Nas Alagoas... Porque ali é um peso forte, tremendo, de, sabe, de uma questão cultural, da presença forçada dos negros como escravos... Então, é um bom exemplo já para mostrar que, se você for mais a fundo, você vai encontrar muitas pequenas e notáveis cozinhas e jeitos de cozinhar. Pernambuco e Paraíba são dois estados irmãos, né, são muito parecidos, com capitais muito próximas, os estados são meio paralelos, então as paisagens são muito parecidas e o povo é muito parecido, tem hora que, dependendo de onde você está, você fica perambulando entre um estado e outro e você nem se dá conta, né? Mas, por exemplo, se cozinha com nata, na Paraíba, de um jeito que, sabe, jamais se cozinhou em Pernambuco. Tem coisas da doçaria pernambucana que são praticamente estrangeiras à Paraíba. Então, a gente defende uma bandeira maior que é a da cozinha sertaneja, isso sem entrar no mérito da questão do que é sertão, né? Pode ser o sertão de Guimarães Rosa, mais úmido, mais caipira..., pode ser o sertão dos Villas-Boas, os grandes sertanistas do país, e aí é um sertão mais selvagem, mais amazônico, mais virgem..., ou o sertão nordestino, né? O sertão do imaginário das pessoas: o sertão, a seca, o flagelo, o mandacaru... Então, a gente fala do nosso sertão em particular.

T.F.: E vendo essas diferenças entre um cardápio e o outro que...

R.O.: *Ah, desculpa! Eu... É que o Esquina, só para concluir, é um restaurante de comida brasileira, assim como é o Mocotó, e no começo nossas ideias ainda não estavam claras mas, o que o Esquina é, é um restaurante de comida paulista e paulistana. É... muito ligado..., bom, sem dúvida autoral, porque nossa ideia era aproveitar o que a gente tem de melhor no nosso entorno, né... o produto, o produtor, o que está em volta da cidade, no interior do estado, enfim, próximo daqui, com esse jeito paulistano de comer, com essa vibração, porque a gente não queria esquecer que a gente está na periferia, por isso que a gente... a um custo arquitetônico e até de engenharia tremenda, abriu essas 4 janelas para que a pessoa que estivesse aqui soubesse que está aqui, sabe? Em uma das beiradas da cidade, porque a cidade acaba aqui... É por isso que não tem toalha na mesa, por isso nossas taças são simples, o guardanapo é simples... Já é diferente do Mocotó, porque a gente queria fazer – não que a gente acha que esse é mais sofisticado que o Mocotó, que é algo que, umas das coisas...: “ah, lá é mais chique, né? Mais sofisticado...” - não! O Mocotó é super sofisticado, tem uma engenharia lá, para servir comida desse nível para 800 pessoas que, pô, você... não é capaz de imaginar vendo...*

T.F.: *É que se você se depara com o espaço, simplesmente, você não imagina que dá conta de...*

R.O.: *Exatamente. Então, não é mais ou menos sofisticado, é diferente. É um outro exercício. Porque, comercialmente, o mais natural seria: “faz mais um salão pro Mocotó”, porque a gente tem uma demanda tremenda, né, então... risco zero e com um investimento muito pequeno. Mas, vai fazer mais do mesmo? E ainda correndo o risco de comprometer toda a nossa operação que já é super delicada, né? Então, não nos animava... E aí, a ideia era: “o que a gente não sabe fazer?”, “Ah, isso, isso e isso...” - então, é justamente “isso, isso e isso” que a gente vai fazer lá. E a nossa inspiração é a cidade, é... sabe... os produtos que a gente tem acesso aqui, até porque se o cogumelo shiitake nasce aqui, orgânico, maravilhoso, a 80 km daqui, é menos legítimo do que... a formiga que vem lá da Amazônia? Não... muito pelo contrário! Creio que ele é mais legítimo, até. Faz mais sentido, porque, uma pergunta que é bom você fazer é: “tudo bem, mas o que é legitimamente brasileiro?”. Até que período da história a gente aceita intervenção e apropriação, e quando a gente não aceita mais? Ah... os símbolos do nordeste, né: o coco, a cana-de-açúcar, o coentro... todas são... colonizatórias. A cachaça, né, símbolo do Brasil... mas, não tinha pé-de-cana aqui, não.*

T.F.: *Sim, com certeza...*

R.O.: *A própria língua... até quando a gente aceita que o Brasil tem certa formação, ou: “ah, a partir do ano 2000, tudo que chegar agora... ah, kiwi, não! Kiwi não é brasileiro, não. Só chegou nos anos 80, então...”, pô, você aclimatou, dá frutas incríveis, em nível mundial... Talvez melhor do que aquelas que você encontra, sabe, nas suas origens. Então, não é brasileiro?! A gente, por não ter traços indígenas... eu tenho sangue indígena, ainda, de uma tataravó, mas... não sou menos brasileiro por não falar tupi. Então, a gente procura o que há de melhor no nosso entorno, e eu queria apresentar isso de maneira autoral, natural, também... respeitando o produto, em si, enfim... Claro, a gente se permite intervenções, né, algo determinado virar um purê. Mas, no nosso jeito de cozinhar e de entender essa relação, a maior inspiração vem do produto. Claro, às vezes é uma técnica, é um conceito... Ah, estamos servindo uma empanada nos finais de semana..., a primeira inspiração foi o conceito: “ah, vamos servir um bocadinho, uma coisinha que seja finalizada no forno”, “ah, uma empadinha? Pode ser...”, mas eu também não sou muito fã de empadinha. Então: “pô, uma empanada!”, e o outro chega “Ah, nossa, eu tenho uma receita maravilhosa de massa, vou trazer...”, e eu “Ah, vamos fazer e testar...”. E a gente estava trabalhando com um especial de final de semana, que era uma costela com crosta de ervas, braseada, e tinha aquele monte de aparinhas deliciosas... e a gente: “puta, uma empanada de costela! E tem a pupunha, também... Puta, tem a escarola, também!”. E ficou demais, imagina, uma saltenha, empanada, de costela braseada, com escarola e pupunha...! Ficou demais, sabe? E vai nessa toada... O que que não cabe num menu paulistano? Tudo cabe! De sushi a hambúrguer... mas, é claro, tem as coisas que a gente te mais afinidade. Você, provavelmente, nunca vai comer sushi aqui, mas você tem duas opções de hambúrgueres maravilhosos feito aqui. O pão é feito aqui, o molho é feito aqui, a carne é feita aqui... o queijo, não. Mas, enfim... A gente sabe falar disso, porque eu cresci comendo hambúrguer na cidade, quero dizer, em raras ocasiões quando eu era garoto, mas já faz alguns anos que eu sou um apreciador dos bons hambúrgueres e eu não me considero apto a fatiar um peixe, mas... enfim... eu sei fazer um hambúrguer, sabe? Isso, então me credencia a servir hambúrguer aqui. Coisa, por exemplo, que não caberia no menu do Mocotó, assim como a gente faz as nossas massas aqui.*

T.F.: Eu reparei, também, em algumas nunces dos cardápios... algumas coisas que são pouco diferentes, outras coisas são mais marcadas... E, daí, eu achei interessante, não entendendo como uma possível gestora, mas aí eu queria que você me falasse... pois, tem uma prato que tem aqui e lá, mas eles têm preços diferentes...

R.O.: *Hmn... não tem, não.*

T.F.: Ah, então está errado no site. Pensei que isso se justificasse por conta do serviço, do espaço...

R.O.: Não, não, não... Isso é uma premissa para evitar polêmica. Se a gente fala que está em restaurantes de classes iguais e só formatos diferentes, já não pode ter... Sem dúvida é um erro de digitação ou de atualização. Mas, o único prato é o dadinho (de tapioca), e eles deveriam custar o mesmo... Provavelmente a gente vai ter, em breve, mais um prato em comum, que é o torresmo. E aí, foi um “ok, torresmos...”, eles me convenceram...

T.F.: Você comentou, em um momento, sobre sair do 'limite do aceitável'. Aí, me corrija caso eu esteja errada, mas automaticamente eu penso na relação com o ingrediente, mesmo: uma técnica, um modo de preparo, ou você conhecer uma gama maior de possíveis tratativas para com aquele ingrediente... E, para você, hoje, existe uma estética ou uma técnica... enfim, coisas que sejam especificamente brasileiras? E se sim, já que você está concordando... quais?

R.O.: É, eu... pensar em exclusividade é sempre arriscado, né? Ou pioneirismo... Às vezes a gente tem coisas surgindo concomitantemente em alguns lugares do mundo, né? Mas, enfim, eu penso que se construiu, né, no imaginário popular, que nossa cozinha é fruto de uma base indígena, com influência portuguesa, africana e tal..., mas, é claro que é muito mais complexo que isso, né? Mas, essa é uma forma boa, também, de entender o que acontece, porque talvez seja o mais reconhecido, mesmo..., mas, por exemplo, hoje as nossas mesas, ou a maioria de nossas mesas é muito mais europeia do que indígena ou africana, né? Desde o jeito de comer, o jeito de cozinhar... muito mais europeu do que... nativo, né? Mas, tem alguns conceitos que sobreviveram a isso e são presentes em grandes marcas da nossa cozinha. Eu sou um defensor da mandioca(...), acho que a mandioca é um dos grandes símbolos do Brasil, sabe, ou dos jeitos brasileiros de comer. O conceito da farofa, do pirão, as tapiocas, tudo... É sabido, também, que a mandioca é sul-americana, amazônica... e daí se espalha para o mundo. E tem uma sabedoria indígena no domínio da mandioca que é... impressionante. Inclusive, um fato que me alarmou, até foi há pouco tempo, em uma conversa com o [Carlos Alberto]Dória...: “ah, você imagina que a seleção, as mandiocas bravas e as demais... que elas ocorram todas naturalmente?”, e eu: “acredito que sim!”. E ele “não, isso foi melhoramento genético...”, e eu: “pô, que legal. Eles fora domesticando as mandiocas, até terem as mansas, né?”. E ele: “não, foi o contrário...”. Os índios que dominaram as técnicas de tratamento da mandioca foram fazendo justamente o contrário, foram criando mandiocas cada vez mais carregadas..., mais bravas, com mais linamarina, que é a substância que vai se converter no ácido cianídrico. Eles foram criando espécies cada vez

mais carregadas nisso para que outras tribos não tivessem esse acesso, e até os animais, mesmo... Essa cultura estava segura desses invasores. E eu perguntei se isso era uma teoria, e ele me falou que estava comprovado, que as espécies mais antigas têm muito menos concentração de ácido... E olha, que tremenda engenhosidade, né? E as tecnologias das farinhas, as tecnologias das farofas, o conceito de farofa, né, que é muito... Hoje, por exemplo, no mundo, você encontra as 'terras', né, de várias coisas, por exemplo: pó de beterraba é 'terra' de beterraba. Ah, mas isso é uma farofa mal feita, pô... (risos) (...) Brincadeira... Mas, é um conceito nosso, de cozinha, assim como é o pirão, assim como as tapiocas... e, talvez seja um – eu sei que há muita contestação quanto a isso, porque falar na cultura guarani e do milho como acompanhamento principal, e do receituário do milho ser tremendo..., mas, por exemplo, quando você visita culturas centro-americanas, que se criaram em torno do milho, você vê um domínio talvez dez vezes mais profundo do milho, né, mais do que a gente...

T.F.: Você diz em relação às variedades?

R.O.: *Sim, às variedades... mesmo aqui, na América só Sul, quando você vê um milho do Peru, por exemplo... poutz! É um domínio tremendo, uma variedade tremenda. Mas, a mandioca, ela é de um domínio nacional que a gente exporta tecnologia.. tanto no nível mais alto de ciência, de melhoramento genético, assim, de trabalho premiado internacionalmente, de incrementar o valor nutricional da mandioca para atender populações carentes..., o trabalho de catalogação das variedades, quanto do uso popular e culinário...: tucupi, goma, farinhas d'água, farinhas torradas, farinhas cruas, a tapioca, o uso das féculas... é tremendo. E você vê que é o que dá liga para esse Brasil culinário, do churrasco do Rio Grande do Sul à feijoada carioca, ou o chibé amazonense... é a farinha de mandioca. Deixa eu te fazer uma pergunta – agora sou eu te entrevistando: que percentual da mandioca produzida no Brasil vira farinha de mandioca?*

T.F.: ... eu não faço ideia.

R.O.: *E você chutaria o quê? Quanto você vê de mandioca cozida ou de farinha no prato das pessoas?*

T.F.: 60%?

R.O.: *Olha, foi um chute ousado, porque a maioria das pessoas fala 30, 20%, quem chuta mais, fala 50%... 80% vira farinha de mandioca! Sem contar o que vira fécula, ou outro*

produto na indústria... Mas, 80% do total vira farinha de mandioca, então, inclusive nesses casos que eu citei, que eu estava falando de farinha de mandioca, e não da mandioca in natura... e isso se explica de muitas formas, né? Porque farinha é o jeito mais fácil de conservar de transportar, é a forma mais concentrada de energia, né? Muito mais que a mandioca in natura, né? Então... talvez mais preciso, mesmo, talvez seja dizer que a farinha de mandioca é... a cola que dá a liga para o Brasil. É um jeito talvez ingênuo de apresentar a coisa, e sem embasamento, mas é a percepção que eu tenho... sabe? É o que se vê de autêntico e exclusivo aqui, quando se está em uma mesa brasileira. Você vê que a farinha cumpre bem o papel do pão, sabe, assim como na mesa europeia é o pão que dá a substância, é o que... Digamos que eu e você, nós dois, recebe a mesma ração, né, a mesma porção de comida... mas, o pão está na mesa. Eu que tenho um pouco mais de apetite vou me satisfazer com o pão e tal... É a coisa que você vai usar para raspar o prato, a farinha você vai usar para tirar aquele restinho de molho...

T.F.: E aqui vocês usam farinha, então? De milho, ou de mandioca?

R.O.: Nossa, um monte... de milho e de mandioca. As duas.

T.F.: E quando você reformulou o cardápio, houve algum critério de pesquisa? Se sim, qual? Onde?

R.O.: *O cardápio foi crescendo, né? Então, pouco a pouco, inspiração por inspiração, e agente foi trazendo coisas novas. Às vezes algo vindo numa viagem, às vezes algo que bateu na nossa porta, às vezes uma lembrança forte que a gente tinha, tipo “a gente tem que arrumar um jeito de servir isso”. Como, por exemplo, conheci cartola no Recife, que era uma coisa que na nossa família sertaneja não existia, né? E eu me apaixonei... e fiquei alguns anos, uns 2 ou 3 anos com aquilo na cabeça, e vira e mexe testando uma versão, até chegar na cartola que a gente serve hoje, feita de uma maneira peculiar, também. Carne de sol, que já era uma lembrança de família, do sertão, assim... a gente sempre fez carne de sol em casa e nunca tinha servido no restaurante, e eu perguntava: “pai, mas por que a gente não faz carne de sol?”, e ele “ah, porque dá muito trabalho...”. Mas, tudo tem o jeito e pra tudo o que a gente serve tem que encontrar o nosso jeito, então..., a gente já deve estar na trigésima versão da carne de sol que a gente serve aqui, e a gente se orgulha bastante disso. E as novas tradições, por exemplo, os dadinhos de tapioca... Foi um produto que eu conheci com uma amiga no colégio, que bateu à nossa porta, literalmente, e eu falei: “caramba, que legal!”, e aí foi um processo até a gente chegar nos dadinhos que hoje viraram um novo... clássico de*

cozinha brasileira, né, porque... o Massimo Montanari tem uma frase ótima..., uma ideia ótima, que, nas minhas palavras é assim: a tradição nada mais é do que uma inovação que deu certo. Alguém, pela primeira vez, salgou a carne e fez a carne de sol; alguém, pela primeira vez, colocou sal e limão no peixe cru e fez ceviche, e enfim... as tradições, as inovações vão evoluindo, se afinando, ganhando chão e ganhando um status de... tradição. O chef do Randuriz, o chef do Mugaritz, fala que uma inovação aporta valores ao mercado e à sociedade. Então, a invenção pela invenção, sabe, não é digna... não é legítima se ela não aporta valor ao mercado e à sociedade. Então é isso, né... a gente pensa... você consegue imaginar ir a uma festa de aniversário e não encontrar brigadeiro? Difícil, né? Só se for uma mãe maluca, vegana, que faça brigadeiro de batata-doce...(risos), ou não sei o quê. Mas, você vai encontrar aquelas bolinhas de chocolate em qualquer lugar! E parece que a gente faz isso desde sempre, né, há 500 anos? E, isso tem 50 anos, 50 e poucos anos... Escondidinho? Pô, você encontra no Brasil inteiro, e deve ter 30 anos essa coisa... Açaí? Dá impressão que tem pé de açaí em cada praça, aqui, mas não..., isso é muito recente, é ainda mais recente... e vem de 'um' lugar, né?

T.F.: E as pessoas vão para o Pará e comem com peixe e ficam espantadíssimas, né? 'Cadê o leite condensado?!'...

R.O.: Não, ficam chocadas. 'Cadê o xarope de guaraná?!'... E não é brasileiro? E vai dizer que não é um hábito comer açaí com granola e... é! É maravilhoso, eu gosto muito! Gosto muito dos dois... E é isso, faz parte do nosso pensamento. Por exemplo, a carne-de-sol, a gente faz de uma maneira muito peculiar. Ela vem de um gado... é coxão duro de angus, o melhor gado produzido no Brasil hoje, melhor produtor, melhor genética... e agente usa coxão duro porque jamais a gente poderia usar filé ou contra filé disso, e todo mundo quer filé, contra filé, picanha, mas não... a gente quer o coxão duro. Meu pai sempre falou que carne de sol boa é carne de sol com coxão duro... E, no começo, a gente fazia com contra filé, contra filé... normal, do frigorífico, e: “ah, pai, ninguém quer comer coxão duro... nem é apelativo e é duro...”, daí eu fui conheci a técnica de sous-vide com o Laurent, e eu falei: “caramba, e se eu conseguisse aplicar isso na carne de sol, eu poderia usar o coxão duro que meu pai tanto prega, e talvez tenha uma textura que todo mundo quer, e tal...”, e daí começou uma bateria de testes até servir, hoje, uma carne de sol que é de angus, salgada e curada na casa, que passa por um cozimento sous vide, mas é finalizada na brasa e tal... e daí você fala: o que é a essência da carne de sol, né? Qual elemento...? A gente pensa que é a carne, o sal, o tempo, o sol não, porque o sol... é um mal entendido que a carne seca no sol...

a carne, o sal, o tempo e a brasa. Isso que pra mim é a carne de sol, que pode ser manipulada de várias maneiras, né? Como se vê no Nordeste, tem dezenas de maneiras de se fazer a carne de sol. E aí você tem uma tradição renovada, porque se hoje a gente conhece mais, tem mais recursos, mais gana de fazer, você tem que, no mínimo, fazer melhor. Então, esse é o nosso pensamento. Não tem nada que seja intocável...

T.F.: Você tinha falado algo no começo da entrevista..., bom, queria te perguntar uma coisa que, acredito, tem a ver com o fato de você ter passado pela universidade. Você comentou o fato de pessoas que trazem ingredientes até você, ou então, de você ter lembrado de uma técnica que você usava com o Laurent, por exemplo, no seu estágio... Esse contatos te ajudaram a construir os cardápios que você trabalha?

R.O.: *É claro... principalmente as viagens que eu fiz pelo mundo, que vieram todas por conta do trabalho. Eu jamais tinha saído... Eu só cruzei a fronteira uma vez, com 14 anos, porque eu fui com uma amiga muambeira da minha mãe para o Paraguai, comprar um scanner pro meu computador. Lembro até hoje que o dólar valia R\$1,00 e eu fui lá comprar um scanner que eu quase perdi na alfândega, um colega deles que desenrolou lá... e tinha sido minha única viagem internacional. Daí pra frente, tudo o que eu fiz, tudo o que eu conheci do mundo, e eu tenho muita gratidão por ter conhecido boa parte do mundo, foi por conta do trabalho. E tudo isso se reflete aqui, também, direta e indiretamente. Então, sem dúvida, tem muito dessa nova visão de mundo que eu tenho que o próprio restaurante, o próprio trabalho me proporcionou...*

T.F.: E se você coloca hoje no seu cardápio língua de bode recheada, rim, buchada... seu público come?

R.O.: *Come. Primeiro, a pessoa que vem ao Mocotó já tem a expectativa de encontrar um bom restaurante, né? Então... a casa já inspira confiança, né? Se a gente está servindo é porque deve ser bom. Se entende...*

T.F.: Já há esse pressuposto, por parte do público?

R.O.: *Exatamente. É claro que é uma faca de dois gumes, né? Porque, na maioria das vezes a expectativa é de que seja 'muito' bom, né? Mas, por exemplo, a gente serve sarapatel, a gente serve passarinha, a gente serviu durante muitos anos tripa de porco e só deixou de servir porque deixou de estar disponível no mercado. Então, a gente... não escolhe os caminhos fáceis, né? Não é só vender filé e macarrão, muito pelo contrário. Tem um monte de coisas*

deliciosas que às vezes a gente deixa de comer por pura ignorância ou preconceito, por não reconhecer ou por ter uma imagem errada do que é... e nosso maior orgulho é quando a gente apresenta algo que alguém não conhecia, ou não gostava e: “poutz! Eu achei que eu não gostava de quiabo, mas eu gosto”... É como você entregar um presente para alguém e dizer: agora você tem mais uma fonte de prazer, agora você conhece mais do mundo.

T.F.: E você se preocupa, de alguma forma, com o rumo do cardápio? Se você vai precisar se preocupar com inovação, ou se algum ingrediente que você tem hoje e é muito disponível pode ser que, daqui a um tempo, não esteja tão disponível?

R.O.: *Olha, a gente adquiriu, ao longo do tempo, uma certa autoconfiança, né... Então, sabe, se porventura não tiver cabrito por uma semana, um mês... a gente... tem repertório para suprir essa ausência no cardápio sem nenhum problema. Vamos usar um outro animal, um outro preparo, uma outra técnica, e assim vai... Mas a gente não se impõe no : “ah, toda semana a gente tem que fazer uma coisa...”, não. A gente... apresenta a evolução de muitas maneiras, e uma delas é fazendo o melhor do que a gente sempre fez. Os torresmos, né, que são famosos no mundo todo foram justamente isso: uma receita que tem 1 ingrediente, que é barriga de porco, mas feito com tal zelo, com tal cuidado, que se tornou uma assinatura da casa, né... um prato de 1 ingrediente, de 1 produto.*

T.F.: Bom, e o que é gastronomia brasileira pra você? Se você pudesse definir, o que você diria? Ou, se você tem uma definição...

R.O.: *Bom, certamente eu já respondi essa pergunta algumas vezes e eu devo ter respondido a cada vez de um jeito diferente. Mas talvez hoje, olhando de onde eu estou... a comida brasileira é a comida que se come nessa terra, né? E a comida brasileira de excelência é a comida que se faz com excelência aqui... porque... a gente não pode, por exemplo, negar que São Paulo é uma cidade com grandes restaurantes japoneses..., de uma cultura japonesa importante. Então, comida japonesa é típica de São Paulo? É..., também é. Talvez mais recente do que a gente faz leitão à pururuca, né..., talvez a gente faz comida japonesa há menos tempo do que a gente faz leitão à pururuca, mas hoje eu acredito que a gente faz comida japonesa muito melhor do que a gente faz leitão à pururuca. Muito melhor. Então..., renegar isso é renegar, sabe, a dinâmica do mundo... Então, comida brasileira é a comida que se come nessa terra, e a comida brasileira de excelência é a comida que se produz, a que se faz... que se entende... de maneira também excepcional, sabe?*

T.F.: Eu posso entender que... isso que você chama de excelência, eu entendo enquanto gastronômico?

R.O.: *É... exatamente. Por exemplo, a gente faz pizza aqui... excelente, sem dúvida. Talvez, fazendo páreo às melhores do mundo, às melhores da Itália. Então, isso é comida paulistana de excelência, sabe? Isso é comida brasileira, mas... sushi... também já é comida brasileira. O barreado, também... Só que barreado parece muito mais brasileiro, né, do que pizza e sushi...*

T.F.: Mas, ao mesmo tempo, parece que o sushi é muito mais conhecido do que o barreado, né?

R.O.: *Exatamente! Exatamente... é um bom ponto...*

T.F.: E um não brasileiro pode fazer gastronomia brasileira?

R.O.: *Pode... pode sim. É, ele tem mais desafios, né? Mas também, da mesma maneira, tem mais liberdade..., é mais fácil se desapegar do estabelecido quando você chega com um olhar fresco, né? E o contrário, também. Eu tenho um colega brasileiro em Milão, fazendo uma comida italiana, autoral, enfim..., um cara que rodou o mundo: França, Espanha... um cara com uma tremenda bagagem, e ele está 'causando' lá em Milão, fazendo uma comida extraordinário, atraindo super a atenção... e é um brasileiro. E, eu me lembro quando eu estava lá, cozinhamos juntos, lá... é o Mauricio Zillo, do Rebelot (del Pont)...*

T.F.: Eu não conheço...

R.O.: *Trabalhou com o Alex (Atala) um tempão, foi subchef do Mathias Perdomo que tem 2 estrelas Michelin, lá na Itália, e com o mesmo sócio abriu o Rebelot, e eles são extraordinários, super rock'n'roll... e é um restaurante que poucos chefs do mundo teriam condições de tocar... é impressionante, mesmo. E... enfim..., e ele, num prato clássico italiano, que é um prato típico de uma determinada época, e ele foi convidado para ser um dos chefs que ia fazer sua versão desse prato, que eu não me lembro qual é, e que foi eleito o melhor prato, o que se faz na Itália há mil anos, e tal... e ele, recém-chegado lá, sabe, há menos de uma década, faz o prato que é a melhor versão, porque certamente ele faz de um jeito que nenhum italiano faria...*

T.F.: Daí é interessante, porque a gente se volta para a figura do chef. Se isso não tem uma

ligação com o território e com a nacionalidade, enfim, me volto para a figura do profissional. E para você, um chef de cozinha precisa de alguma coisa em especial...?

R.O.: *Precisa, de muitas coisas especiais. Bom, o chef de cozinha..., ele é um profissional que, realmente, tem demandas extremas, né: físicas, emocionais, intelectuais – dependendo do nível de cozinha que você apresenta, né? E hoje se espera um discurso formado de um chef, né? Tem que estar defendendo alguma coisa, tem que ter alguma mensagem para passar... não é? Tem que ter...*

T.F.: Eu ia te fazer essa pergunta depois... Se hoje, você acha que vocês são porta-vozes de algum tipo de engajamento.

R.O.: *É, hoje se espera do chefs isso. Os maiores chefs, os grandes chefs de destaque do mundo, hoje, todos tem alguma bandeira, uma ONG, um instituto... e, realmente, cabe esse papel pro chef. E voltando na primeira questão, um chef tem que entender de logística, de administração, de psicologia, da natureza, de química, de física, de geometria, de arte, de estética, de cultura, de mercado... Mas, sobretudo, talvez de uma maneira mais... simples, tem que entender muito de gente, né? Porque tem que entender o que o público quer que... é o mais variado possível, entendeu? Tem que entender como conduzir uma equipe que trabalha sob pressão, em um ritmo alucinante também... e é, realmente, é para poucos. Porque, hoje, as pessoas falam chef de cozinha, e parece que só nisso já se encerram todas as qualidades, né? “Ah, o cara é um chef de cozinha...”, então ele é super organizado, super criativo, super dinâmico... - não. Mas há grandes chefs de cozinha, mas há chefs medíocres, também. Mas, é só um cargo...*

T.F.: Você 'não é', você 'está', né?

R.O.: *Exatamente. Você é um cozinheiro, pode chefiar em algum momento... E, complementando a segunda pergunta, eu acho que os cozinheiros estão tão em voga porque, hoje, o tema do mundo hoje é a sustentabilidade, né? Será que a gente vai conseguir manter as condições para..., enfim, manter o nosso estilo de vida... e não tem como falar de sustentabilidade sem falar de cozinha, porque é onde primeiro a gente vai padecer e... se faltar água, vai faltar comida... para uma parcela grande da população. E isso é matemático, se a gente continuar na progressão que a gente está, a gente não vai ter comida para todo mundo. E a gente precisa olhar de um jeito diferente para o alimento, para a origem desse alimento, para a relação do campo com...*

T.F.: ... relação entre produção e consumo...

R.O.: *Exatamente. E o chef é um tremendo interlocutor disso, né? “Como é que eu vou fazer disso mais gostoso, mais palatável, mais sedutor?”, né, porque 1 kg de boi, ele custa pro mundo... - igual, né, pode ser 1 kg de intestino, porque não dá para você criar um boi só com o filé, ele tem que ter a tripa, tem que ter o rabo... Então..., nenhuma outra ação tem tanta implicação quanto o comer, né? Quando você come, você tem uma implicação ecológica, econômica, comercial, familiar, social, religiosa até, né..., então, é inerente de todo mundo, eu posso arquiteto, você jornalista, o outro músico... e todo mundo come. Então, você toca todo mundo. O rico come, o pobre come, o judeu come, o muçulmano come, o ateu come..., o bebezinho come e o velhinho come. Então, acho que é justa essa intenção com... chefs... líderes e o que esses iluminados têm a dizer, porque eles realmente têm uma visão bastante peculiar do mundo e do negócio.*

T.F.: E você acredita... bom, que um chef tem poder de discurso, então?

R.O.: *Claro que tem...*

T.F.: O que vocês dizem pode ter muito mais alcance do que o que um sociólogo, por exemplo, possa dizer? Posso dizer a mesma coisa que você, mas com alcances diferentes?

R.O.: *É, primeiro porque um chef é uma personalidade acessível, né? Se você quiser entrar no restaurante dele e encará-lo, ele é menos intimidador, sem dúvida, do que um sociólogo. Pô, vou conversar com um sociólogo para entender melhor essa crise mundial de identidades... (risos). É um personagem muito mais real, muito mais afetivo, né, do que... enfim, talvez, qualquer outro tipo de... celebridade, já que um chef hoje está estampando capa de revistas, fazendo merchandising, está cobrando para aparecer em um evento e tal, e... eu acho mesmo que esse discurso tem que ser..., essa voz tem que ser bem usada. É lógico que tem gente que tem mais a dizer, tem gente que tem menos, tem gente que fala bobeira, tem gente que ainda não sabe o que falar e acha que tem que falar alguma coisa porque é melhor do que ficar calado, mas..., é... um fato. Esses cozinheiros, né, tem, hoje, um papel de destaque na sociedade, e podem, acredito eu, talvez, enfim... de maneira bastante otimista e... prepotente, talvez, que os cozinheiros têm o poder de mudar o mundo.*

T.F.: E você acha que foram os cozinheiros também, no caso do Brasil, responsáveis por essa guinada da gastronomia brasileira?

R.O.: *Claro, e um deles em especial, né? O Sr. Alex Atala. Ele... eu disse uma frase sobre ele*

que até foi usada numa publicação, que ele é o mais brasileiro e o mais universal de todos nós, porque ele foi um dos poucos que conseguiu traduzir essa essência brasileira em um formato que seduzisse o mundo, né? Então se as pessoas conhecem hoje o Mocotó, e porque vieram conhecer o D.O.M e... - internacionalmente, especialmente. Mas, ele criou condições para todos nós, né?

T.F.: E a crítica? Você delega algum papel em específico para a crítica gastronômica, para os jornalistas?

R.O.: *Ah, hoje a crítica está em crise, né? Com os blogs e essa descentralização do poder do veredito, do veto, essas coisas... Mas, como em tudo, a boa crítica... também enriquece o mercado... - a boa crítica, não é a crítica positiva, né? A boa crítica, ela presta grande serviço para o mercado, para o restaurante, para o chef, assim como para o público, e... é importante que a gente, hoje, tenha esses filtros, né? Porque é tudo tão variável, tão disponível que, se você não tiver um filtro, não tem alguém que pode... que você possa confiar, com uma crença de isenção de tudo, é bastante difícil que você consiga se guiar nesse universo, né?*

T.F.: E, finalmente, você deixaria de lidar com seu cardápio e de fazer comida brasileira para fazer alguma outra coisa?

R.O.: *Olha, eu gosto muito de cozinhar e eu gosto muito de servir as pessoas. Cozinha brasileira veio por afinidade, porque eu adoro comer e é o mais natural para mim, o mais reconhecível para mim, mas, por exemplo, eu sou apaixonado por cozinha italiana e sinto que eu tenho mão, dom... para isso... e, se eu não fosse trabalhar com cozinha brasileira, sem dúvida a cozinha italiana é uma das que me seduziria mais facilmente.*