

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA**

**MARCUS BRUNO PONTES DE ALBERTIM**

**CULINÁRIA POPULAR E COMENSALIDADE DE ELITE: IDENTIDADE  
PERNAMBUCANA E SÍMBOLOS DE DISTINÇÃO EM PERNAMBUCO**

Recife  
2016

**MARCUS BRUNO PONTES DE ALBERTIM**

**CULINÁRIA POPULAR E COMENSALIDADE DE ELITE: IDENTIDADE  
PERNAMBUCANA E SÍMBOLOS DE DISTINÇÃO EM PERNAMBUCO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Lady Selma Albernaz

Recife  
2016

Catálogo na fonte  
Bibliotecária Maria Janeide Pereira da Silva, CRB4-1262

- A334c Albertim, Marcus Bruno Pontes de.  
Culinária popular e comensalidade de elite: identidade pernambucana e símbolos de distinção em Pernambuco/ Marcus Bruno Pontes de Albertim. – 2016.  
130 f. ; 30 cm.
- Orientador: Profª. Drª. Lady Selma Albernaz.  
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH.  
Programa de Pós-graduação em Antropologia, Recife, 2016.  
Inclui referências.
1. Antropologia. 2. Gastronomia. 3. Culinária brasileira – Recife (PE).  
4. Histerese. 5. Comensalidade. 6. Identidade. I. Albernaz, Lady Selma (Orientadora). II Título.

301 CDD (22. ed.)

UFPE (BCFCH2017-289)

MARCUS BRUNO PONTES DE ALBERTIM

**CULINÁRIA POPULAR E COMENSALIDADE DE ELITE: IDENTIDADE  
PERNAMBUCANA E SÍMBOLOS DE DISTINÇÃO EM PERNAMBUCO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Aprovada em 16 / 03 / 2016.

---

Prof. Dr. Selma Ferreira Albernaz (Orientadora)  
Universidade Federal de Pernambuco

---

Prof. Dr. Josefa Salete Barbosa Cavalcanti (Examinadora Interno)  
Universidade Federal de Pernambuco

---

Prof. Dr. Jorge Ventura (Examinador Interno)  
Universidade Federal de Pernambuco

**À Geraldina e Maria do Carmo, minhas avós que primeiro me despertaram os sentidos para a comida. E à Flávia de Gusmão e Izabel Dias, por terem mostrado que a comida desperta apetites além da mesa.**

## RESUMO

A presente dissertação busca entender e evidenciar a constituição de símbolos culinários de afirmação de uma identidade pernambucana, que se tornam, ao longo do tempo e com as técnicas de gourmetização, um meio de distinção de classe das elites recifenses, no contexto da globalização. Os resultados são apresentados como uma etnografia, baseada em trabalho de campo. A observação participante, sobretudo no período entre o final de 2013 e final de 2015, abarcou uma sorte variada de interações sociais com três dezenas de chefs de cozinha e comensais de classe média e de elite. Os contextos sociais observados incluíram eventos de gastronomia, feiras livres, cozinhas dos restaurantes, bem como as residências durante jantares e almoços que tinham a comida regional como prato principal. Completam estes dados a realização de entrevistas com estes agentes e pesquisa documental, especialmente o trabalho de Gilberto Freyre sobre comida pernambucana. A análise foi norteadas pelas teorias de consumo e da antropologia da alimentação, sobressaindo-se os trabalhos de Bourdieu acerca de símbolos de distinção, destacadamente a atuação dos chefes na produção de uma histerese. Os resultados indicam que a comida materializou, a partir da obra de Freyre, uma identidade regional frente à nação, na qual a culinária popular seria indicadora de uma autenticidade e ao mesmo tempo de homogeneidade social. Neste primeiro momento, a distinção social da elite passava pelo consumo da alta culinária internacional, sendo os pratos regionais consumidos de forma pontual em feiras livres, em eventos e festas populares ou no campo e na praia, sem o uso de técnicas culinárias da alta gastronomia. A importância da gastronomia, no contexto da globalização, concorreu para uma mudança na relação entre comida e identidade, de forma que os sabores locais ganham novo valor simbólico. A comida popular em Pernambuco é valorizada com o uso de técnicas culinárias da alta gastronomia levada à frente por um conjunto de novos chefes que atuam principalmente em Recife. Dessa forma, esta comida passa a ser um símbolo de distinção, reintroduzindo a heterogeneidade no processo de constituição de identidade. Em conclusão, é possível constatar que há um aumento da democracia simbólica em relação à comida: ricos e pobres já comem do mesmo pirão. Mas a forma como é servido o que é servido, ainda faz da comensalidade uma arena clássica de distinção social. A mesa ainda iguala os iguais e diferencia os diferentes.

**Palavras-chave:** Comensalidade. Identidade. Histerese. Gastronomia.

## ABSTRATC

The present dissertation seeks to understand and evidence the constitution of culinary symbols of affirmation of a Pernambuco identity, which become, over time and with the techniques of gourmetization, a means of class distinction of the Recife elites in the context of globalization. The results are presented as an ethnography, based on field work. Participant observation, especially in the period between the end of 2013 and the end of 2015, encompassed a varied array of social interactions with three dozen middle-class and elite chefs and dinners. The social contexts observed included gastronomy events, open fairs, restaurant kitchens, as well as the residences during dinners and lunches that had regional food as a main course. These data are complemented by interviews with these agents and documental research, especially the work of Gilberto Freyre on food from Pernambuco. The analysis was guided by theories of consumption and food anthropology, with Bourdieu's work on symbols of distinction, notably the performance of chefs in the production of a hysteresis. The results indicate that the food materialized, from the work of Freyre, a regional identity in front of the nation, in which the popular cuisine would be indicative of an authenticity and at the same time of social homogeneity. In this first moment, the social distinction of the elite passed through the consumption of the high international cuisine, being the regional dishes consumed of punctual form in free fairs, in events and popular celebrations or in the field and the beach, without the use of culinary techniques of the high gastronomy . The importance of gastronomy, in the context of globalization, has contributed to a change in the relationship between food and identity, so that local flavors gain new symbolic value. The popular food in Pernambuco is valued with the use of culinary techniques of high gastronomy carried out by a group of new chefs who work mainly in Recife. In this way, this food becomes a symbol of distinction, reintroducing heterogeneity in the process of constitution of identity. In conclusion, one can see that there is an increase in symbolic democracy in relation to food: rich and poor already eat the same pyramid. But the way in which what is served is served, it still makes commensality a classic arena of social distinction. The table still equals the equals and differentiates the different ones.

**Keywords:** Food sociability. Identity. Hysteresis. Gastronomy.

## SUMÁRIO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 INTRODUÇÃO</b> .....   | <b>10</b> |
| 1.1 METODOLOGIA .....   | 13        |
| 1.2 COMIDA É LINGUAGEM SOCIAL .....   | 18        |
| <b>2 COMIDA É HISTÓRIA – A CONSTRUÇÃO, COM GILBERTO FREYRE, DE UM DISCURSO PELA TRADIÇÃO DA COZINHA PERNAMBUCANA</b> .....              | <b>25</b> |
| 2.1 NA PANELA, MAIS QUE INGREDIENTES E TEMPEROS .....   | 25        |
| 2.2 LOCAL, REGIONAL: COMIDA E IDENTIDADE EM PERNAMBUCO .....  | 28        |
| 2.3 NA PANELA, A CAMPANHA PARA O RECONHECIMENTO DE UMA REGIÃO .....   | 33        |
| 2.4 O SURGIMENTO DE UM LUGAR CHAMADO NORDESTE .....   | 37        |
| 2.5 UMA CERTIDÃO PARA A COZINHA NORDESTINA .....  | 43        |
| <b>3 COMIDA É DISTINÇÃO - A IDENTIDADE NO JOGO DA DIFERENCIAÇÃO: A MESA AINDA IGUALA OS IGUAIS E DIFERENCIA OS DIFERENTES</b> .....     | <b>49</b> |
| 3.1 O RETORNO DO DISCURSO DA TRADIÇÃO ALIMENTAR .....   | 49        |
| 3.2 A COMENSALIDADE COMO MARCA DA IMAGEM FAMILIAR .....   | 53        |
| 3.3 MESA PERNAMBUCANA COMO CATEGORIA NATURALIZADA .....   | 58        |
| 3.4 O REGIONAL ENTRA PELA PORTA DA FRENTE .....   | 59        |
| 3.5 COMO MIMETIZAR SABORES DE PERNAMBUCO NO VERÃO CARIOCA .....   | 75        |
| 3.6 A COMENSALIDADE QUE NÃO IGUALA OS DIFERENTES .....  | 79        |
| 3.7 A MESA AINDA IGUALA OS IGUAIS .....   | 80        |
| <b>4 COMIDA É IDENTIDADE MATERIALIZADA – COMO CHEFS PERNAMBUCANOS, MAIS QUE GASTRONOMIA, OPERAM PARA SERVIR IDENTIDADE À MESA</b> ..... | <b>82</b> |
| 4.1 ASSIM NO BRASIL COMO NA FRANÇA .....  | 82        |
| 4.2 RESTAURANTES SERVEM A NOVA MORALIDADE PÚBLICA .....   | 85        |
| 4.3 “ABÓBORA É PARA OS PORCOS – OU PARA OS POBRES” .....  | 89        |
| 4.4 A HISTERESE NA PANELA .....   | 91        |
| 4.5 ATALA E JOCA PONTES: FARINHA EM VEZ DE FOIE GRAS – PROCEDIMENTOS PELA IDENTIDADE .....  | 95        |
| 4.6 UMA NOUVELLE CUISINE PERNAMBUCANA .....   | 109       |

|  |            |
|--|------------|
| 4.7 DONA CARMEM SERVE A MACUMBA CHIQUE ..... | 113        |
| 4.8 EM BUSCA DE UM TERROIR .....             | 114        |
| 4.9 A COMIDA PERFORMATIZADA .....            | 116        |
| 4.10 RETEMPERANDO O HABITUS .....            | 121        |
| <b>5 CONCLUSÃO .....</b>                     | <b>124</b> |
| <b>REFERÊNCIAS.....</b>                      | <b>126</b> |

## 1. INTRODUÇÃO

Nesta breve introdução, pretendo evidenciar como a comida, em seus aspectos sociais, deixou de ser um assunto restrito às esferas da comensalidade doméstica e comercial dos restaurantes para virar um catalisador de relações de sociabilidade e, sobretudo, representação identitária na sociedade contemporânea.

Na era da gourmetização, a comida alimenta bem mais que o corpo. No comecinho da década de 1990, a Vogue londrina previu: num futuro muito breve, seríamos tão fascinados, estética e conceitualmente, por comida como já éramos por música, cinema, moda e futebol. Era o começo da gourmetização recente, quando a revista batizou com um anglicismo, internacionalizado o novo espécime que segue em evidência nesse milênio, um sujeito que não apenas tem prazer ou nutrição, mas usa a comida como fonte de autorrepresentação social: *o foodie*.

O futuro chegou e parece que nem tão cedo se vai. O fenômeno alcançou cedo o mercado editorial. O New York Times mediu a temperatura dessa frigideira lá no início. Sua lista dos mais vendidos, reflexo e indutor do que se lê pelo mundo, trazia, pela primeira vez, três títulos gastronômicos no começo da década de 1990. Crônicas, mordiscadas sociológicas, imagismo, tudo misturado para pavimentar nosso interesse por comida que não apenas se come, mas que se lê e que se pensa.

Espécie de *beatnik* do fogão, o nova-iorquino Antony Bourdain estava lá. Um dos primeiros a abrir a trincheira na lista do Times. Apenas Cozinha Confidencial, seu livro mais conhecido, de uma prosa absolutamente magnética, vendeu cerca de um milhão de exemplares quando de seu lançamento no começo dos anos 1990.

Nina Horta, (2009) cronista brasileira de comida, assim o definiu:

Bordain é um Jack Karouac com a Larousse Gastronomique na mão. Em meio a nuvens de fumaça, quantidades importantes de cocaína, outras várias drogas e uma animada vida sexual, Bourdain mistura lembranças e comentários, com direitos a mafiosos e Frank Sinatra, muito derramamento de sangue, bebedeiras gigantescas, pitadas de suspense e uma alegria atordoante no ar (p. 60).

Mais de 200 mil títulos foram lançados para as prateleiras de gastronomia desde os anos 1990. A gastronomia está além das cozinhas – profissionais ou domésticas.

Os cadernos de imóveis e outdoors do Recife, por exemplo, informam o cômodo que faz o diferencial nos apartamentos da capital. Se tiverem como

apêndice uma "varanda gourmet", esses imóveis são mais valorizados. Não é mais numa cozinha estrategicamente reservada das visitas que os alimentos para a sociabilidade, o convívio levemente festivo, devem ser preparados. Antes, os convidados devem partilhar não apenas do consumo, mas do preparo, aditivado por um vinho ou outros aperitivos, dos alimentos da comensalidade.

Tão constante e excessiva na vida cotidiana das grandes cidades, um grande jornal do Ceará dedicou uma edição de domingo, de maior circulação, para discutir o fenômeno: "Adjetivo de fácil aderência a espaços, roupas e alimentos antes considerados populares, a gourmetização polvilha quase tudo hoje em dia", constatava o texto, para detalhar: "Varanda, brigadeiro, água, carvão, churros, hotdog, pastel, até bloco de Carnaval. Não se espante se você vir essas coisas acompanhadas da palavra "gourmet". O termo da moda, que dá um ar de maior qualidade àquilo que acompanha, não é mais restrito à gastronomia, embora venha dela. Mas o que é gourmet, afinal? De onde vem a onda da "gourmetização" que invadiu feito tsunami os cardápios brasileiros? (BATISTA, 2015<sup>1</sup>).

Com uma tiragem média de cerca de meio milhão de exemplares semanais, a Revista Época, uma das três que disputam o posto de principal veículo semanal de informação impresso do mercado editorial brasileiro, deixava os contumazes escândalos da política ou os descaminhos da economia nacional de lado. Trazia, numa de suas capas do mês de fevereiro de 2015, uma investigação sobre o "Como a gastronomia se tornou uma das profissões mais procuradas do País – e conquistar

---

<sup>1</sup> BATISTA, Rafaelle: O Povo, Fortaleza. Na edição de 01/02/2015, a reportagem assinada por Rafaelle Batista, se propunha a explicar "Como nasce a gourmetização" e já apontava sua saturação, dado o excesso. Alguns dos entrevistados, chefs ou antropólogos, traziam depoimentos com conteúdos como "Estão banalizando o uso do termo e aproveitando para enganar as pessoas. Daqui um tempo, 'gourmet' vai entrar no rol das palavras gastas, que trazem imediatamente um conceito de cafonice". Na reportagem, um professor do curso de gastronomia da Universidade Federal do Ceará, dizia que "em breve aquilo que é 'gourmet' vai ser considerado ruim". Dentre as conclusões, o texto dizia que a gourmetização se deve ao aumento de poder aquisitivo do brasileiro e o hábito de comer fora de casa ter crescido muito nos últimos anos. "Tem a ver com o fato de as pessoas estarem ganhando melhor, comendo mais fora de casa e estarem se proporcionando um tipo de lazer que antigamente não tinham. Na década de 1980, comer fora era coisa raríssima", dizia uma chef cearense. "Com a popularização do setor como um todo, pinçou-se um termo que tem um apelo, uma bossa, um certo mistério, e aplica-se a uma série de produtos e locais, para ganhar espaço no mercado", resumia outro chef, de São Paulo. Um consultor em gastronomia dizia que 'não há certo ou errado em usar a expressão "gourmet", já que ela apenas sintetizaria esse momento de descoberta do prazer da comida, função que vai além daquela de nutrir. "Quando o comércio se apropria, tudo vira 'gourmet'. Obviamente que o mercado transforma isso em algo que agrega valor, mas o que vai sobreviver é o que tiver valor de fato". Os depoimentos são interessantes para que percebamos, de fato, a centralidade do assunto comida na vida brasileira dos primeiros anos do século 21.

um lugar à frente de uma cozinha profissional não é fácil". A reportagem analisava o fenômeno:

O aumento médio da renda do brasileiro, mais apto a freqüentar restaurantes no Brasil e também no exterior, o aumento da oferta de produtos alimentícios com denominações de origem consagradas no exterior e, mais vagamente, fatores culturais como a celebração da profissão de chef e da gastronomia na mídia impressa e nos programas de TV são apontados, na reportagem, como os principais fatores responsáveis pelo aumento do interesse profissional em cozinha.

Se, em gerações anteriores, medicina, advocacia, engenharia ou, menor proporção, o cinema e a música, eram as atividades dos sonhos, ser chef é, então, a nova profissão do desejo. Em 2011, o curso de gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco foi o mais concorrido daquele ano no Estado – com impressionantes 116,21 candidatos por vaga.

Em menos de dez anos, a área explodiu como carreira universitária. De 2005 para cá, a quantidade de escolas saltou de 25 para 115. O número de novos alunos mais que triplicou, de 2.967 para 9.633. Foi uma das áreas que mais cresceram entre os cursos superiores, tanto em número de vagas quanto em número de candidatos. É como se, de repente, todos quisessem ser chefs. Por que, em tão pouco tempo, a profissão de cozinheiro, que nunca tivera prestígio, passou a atrair tanta gente?<sup>2</sup>

O exposto acima serve apenas para mostrar como o chef de cozinha tem uma capilaridade social muito além das relações tratadas no âmbito do restaurante. Com seu trabalho ampliado na mídia, influencia comportamentos sociais e age sobre o que Bourdieu (2008) classifica como *habitus e histerese*, ou seja, tanto o conjunto de disposições condicionadas e condicionantes da ação social, quanto à capacidade de induzir novos comportamentos coletivos em gestação.

Se, como definiu Bela Feldman-Bianco (2010, p. 19), uma antropologia dos dias correntes consiste em "tentativas de adequar o arsenal antropológico com base na coleta de dados microscópicos e detalhados para análise de mudança social e de problemáticas inseridas no contexto das sociedades contemporâneas", meu problema, aqui, consiste em entender como o consumo de bens gastronômicos em Pernambuco se articula com questões mais amplas de definição e representação no mundo ocidental globalizado. Como a comida ajuda o pernambucano a se definir em termos de pertencimento e coesão, mas também distinção social, subjetividade coletiva e representação identitária.

---

<sup>2</sup> Jornal do Commercio, (2011) Sisu: Gastronomia na UFRPE é o curso mais concorrido no Estado. "Até agora", informava o texto, foram 2208 inscritos para concorrer a uma das 19 vagas do curso".

Se, para pesquisadores como Macedo (2012), a “pesquisa sobre práticas alimentares no Brasil ainda está em fase de consolidação”<sup>3</sup>, é perceptível que, na antropologia urbana brasileira recente, as práticas alimentares são menos percebidas como parte de formação do habitus- esse conjunto bourdieusiano (2008) sobre disposições condicionantes e condicionadoras de práticas sociais.

## 1.1 METODOLOGIA

A presente dissertação busca entender e evidenciar a constituição de símbolos e práticas culinárias de afirmação de uma identidade pernambucana - símbolos materializados na comida que se tornam, ao longo do tempo e com as técnicas e afetações de gourmetização, um meio de representação de classes das elites recifenses no contexto da globalização.

Baseados em extenso trabalho de campo com observação participante nos ambientes de meus interlocutores de pesquisa, os resultados serão neste trabalho apresentados em forma de uma etnografia.

A observação participante, sobretudo no período entre o final de 2013 e final de 2015, abarcou uma sorte variada de interações sociais com três dezenas de chefs de cozinha e comensais de classe média e de elite.

Os contextos sociais observados incluíram eventos de gastronomia, feiras livres, cozinhas dos restaurantes, bem como as residências durante jantares e almoços que tinham a comida regional como, se não o prato principal, o ponto alto dessas refeições. Ali, a comida regional e popular, mais que alimentar e satisfazer os prazeres do corpo era servida com o propósito de potencializar sentimentos de identidade e pertencimento.

Nessas ocasiões, pude perceber que essas elites começam a abandonar, diligentemente, antigos preconceitos de classe e passam a consumir, entre si, elementos das culinárias populares que antes poderiam gerar status e outros elementos negativos nos processos de socialização e sociabilidade.

---

<sup>3</sup> MACEDO (2010) De outubro de 2010 a setembro de 2011, a autora fez um levantamento bibliográfico no banco de teses de mestrado e doutorado da Capes e constatou, no período, a quase inexistência de pesquisas com foco em alimentação para o estudo do habitus no Brasil. [...] “Parte-se do pressuposto de que as práticas alimentares são uma dimensão do habitus quase que imperceptível [...] A partir de uma primeira pesquisa com apalavra-chave ‘habitus-alimentares’, verificou-se um número relativamente pequeno de trabalhos.

No Recife desta primeira metade do século 21, as elites parecem, mesmo que não tenham tido acesso direto à obra, aderir ao ideário disseminado pela sociologia modernista e militante do sociólogo Gilberto Freyre estabelecida a partir da primeira metade do século 20.

Motivado pela perda de poder econômico e de representação do Nordeste frente às outras regiões do País, e também pelas influências estrangeiras que pareciam ameaçar hábitos antigos reunidos sob o bastião da tradição, Freyre começou a desenvolver sua obra que daria contornos nítidos no que se refere à dizibilidade e visibilidade das tradições da região – inclusive, o que aqui me interessa, culinário.

A análise foi norteadada pelas teorias de consumo e da antropologia da alimentação, sobressaindo-se os trabalhos de Bourdieu acerca de símbolos de distinção, destacadamente a atuação dos chefs na produção de uma histerese. Esses profissionais, mais que cozinhar, se sentem na obrigação de promover mudanças nos hábitos alimentares locais com vistas à valorização de tradições e identidades demarcadas como locais.

Os resultados indicam que a comida materializou, a partir da obra de Freyre, uma identidade regional frente à nação, na qual a culinária popular seria indicadora de uma autenticidade e ao mesmo tempo de homogeneidade social.

Com meus interlocutores de campo, pude perceber que a distinção social da elite já não passa, como passava até um passado recente, pelo consumo da alta culinária internacional ou de algo que assim pudesse ser entendido.

As classes médias e de elite já começam a aplicar técnicas de alta gastronomia, sobretudo com a apresentação mais estetizada, a pratos antes consumidos esporadicamente em feiras livres, em eventos e festas populares ou no campo e na praia. Pratos que, se consumidos em situações em que se quisesse produzir prestígio, o efeito poderia ser o contrário.

Com a globalização uniformizadora de padrões de consumo, num mundo de identidades homegeneizadas, os sabores locais ganham novos sabores simbólicos. O que antes era apenas popular passa a ser elemento de distinção.

Durante mais de um ano, do final de 2013 ao fim de 2015, convivi de maneira mais atenta com cerca de vinte chefs e pelo menos dez comensais, com acesso a rede social e profissional de cada um deles, para tentar entender como, ao

consumir, comercializar e produzir alimentos, esses atores articulam também ideias de identidade, pertencimento e distinção social.

Estive presente, atentamente, a jantares, almoços e outros atos de comensalidade onde a comida, através da oferta dos anfitriões e aceitação dos convidados, pudesse ser percebida mais nitidamente como elemento não só de satisfação, mas de comunicação naqueles grupos. Fui também aos restaurantes: dos bastidores nas cozinhas calorentas aos salões requintados, perceber como a comida, ali, confirma expectativas e gera valorações para além do nutricional.

Li e analisei sistematicamente a dizibilidade lançada sobre esses chefs nos principais veículos de comunicação locais e em revistas nacionais especializadas ou não em gastronomia. Visitei, repetidamente, residências, restaurantes, congressos e eventos públicos ligados à comida para poder construir minhas narrativas etnográficas baseadas na minha observação treinada pela teoria de Bourdieu (2008), Montanari (2008), Fischler (2010), Dória (2009) e Poulin (2013) em sua produção sobre sociologia da alimentação para ver que comida, mediada pelo consumo e seu discurso atrelado à performance (TAYLOR, 2013) social, é um vetor de distinção social e demarcação identitária. Ou, o que de fato me interessa, de ambos.

Quis entender como chefs e comensais são capazes de construir dizibilidades, induzir mudanças e confirmar comportamentos. Ou seja, produzir o que Pierre Bourdieu chama de histerese: o tempo de acomodação gradual de mudanças no comportamento social.

Como vetores, esses chefs e comensais conseguem fazer com que atores sociais das classes médias e de elite reconfigurem elementos do jogo de distinção: ao aplicar recursos eruditos, globalizados e estetizantes da alta gastronomia a alimentos tidos como populares fazem com que elementos antes interditados sejam utilizados no rol do consumo distintivo pelas camadas médias e de elite. A identidade regional passa a entrar no jogo da distinção.

Em campo, o que poderia ser um dificultador para a maioria dos pesquisadores, para meus interlocutores de pesquisa não me pareceu, desde o começo, um empecilho: não precisei passar por um período longo de construção de confiança para a convivência, ela já existia.

Para empreender uma convivência densa o suficiente para estabelecer uma verdadeira observação participante, não precisei, aos olhos deles, naturalizar minha

presença. Eles já estavam acostumados a ter-me, como jornalista presente em eventos públicos e privados observando seus comportamentos, práticas e discursos relativos à comida e à comensalidade. Precisei, sim, estar vigilante para não fazer da proximidade uma forma de não ter o estranhamento necessário para perceber o que aqueles comportamentos relativos à comida poderiam informar-me.

A coleta de dados etnográficos se dava, portanto, a partir da presença de olhos, os meus, que não provocavam estranhamento. Assim, ao empreender performances discursivas ao redor de comportamentos sociais ligados à comida meus interlocutores procuravam, quando queriam, impressionar mais a si próprios que a mim. Quando, por exemplo, disputavam durante uma refeição para provar que sabiam a receita mais antiga e original de um determinado prato ou quando narravam suas viagens gastronômicas.

De certa forma, eu já fazia parte da paisagem. Procurei ouvir mais e falar menos, para não incorrer no risco concreto da indução. O que não me atrapalhou: a maior parte dos meus entrevistados, refletindo o que procuro evidenciar na sociedade pernambucana contemporânea, tem discursos verbais articulados sobre a comida.

Em nenhum momento, sentia como se os afetasse com minha presença. Apesar de estar consciente de riscos de certa manipulação em favor de uma noção criada pelo encontro entre observador e observado para a realidade, o que deixa cair por terra a certeza absoluta da apreensão da verdade objetiva, senti que afetava pouco meus interlocutores na medida em que não me limitei a interagir e entrevistá-los, o que de fato fiz, para tentar sistematizar elementos recorrentes no discurso desses atores sobre a comida e comensalidade.

Fiquei atento também para perceber o que de fato queriam dizer quando queriam se mostrar eloquentes nas conversas – o que também é um dado, visto que exibir eloquência, erudição e oralidade sobre gastronomia são elementos do mecanismo de distinção que investigo. A não ser, claro, quando procuravam se mostrar eloquentes na resposta de alguma pergunta, o que eu procurava confirmar, ou não, com a observação de seus comportamentos.

A abordagem mais imediatista jornalística, de descrever um fato com a objetividade possível – e não total, contrariando o mito da objetividade jornalística – já não era, contudo, suficiente. Não bastava, de maneira simplista, contrapor opiniões para ter a suposta controvérsia, cacoete jornalístico comum.

Para entender como a comida gera coesão e distanciamento – identidade compartilhada, sociabilidade e também diferenciação pela distinção – tanto estruturei entrevistas para apreender o discurso produzido nesse campo em que a comida é, sim, uma forma de narrativa social, como procurei apreender o não dito. Tomei nota, gravei áudios e vídeos, observei comportamentos sobre como a comida pode tensionar posturas e valorações.

Se, como nos lembra Bourdieu (2008), a sociabilidade contemporânea também é lastreada pela mídia, analisei o uso da mídia feito por alguns desses chefs para ampliar o alcance de seus discursos valorativos sobre a comida. Ao analisar suas ideias sobre gosto, pude perceber como as práticas alimentares de elites e classes médias urbanas ressignificam elementos.

Como, por exemplo, passa-se a consumir em público o que antes era de consumo privado. Ou como classes de maior poder aquisitivo passam a consumir, sem constrangimento social, elementos antes tidos como "comida de pobre". Assim, reformulam jogos simbólicos do consumo cultural.

Os consumidores são o elo de confirmação da projeção da identidade sobre a comida. Ao frequentar restaurantes ou ao reproduzir, em casa, receitas com significação simbólica, reivindicam também o reconhecimento da existência de um *terroir* - sim, o termo francês para expressar o que um território específico pode produzir (DÓRIA, 2009) - próprio. Os quais, eles pretendem aplicar numa perspectiva do contemporâneo.

Como agentes sociais, chefs e comensais fazem da comida mais que fonte de prazer físico, mas catalizador de performances sociais. Quis entender as práticas e estratégias performativas desses sujeitos para confirmar que, se a comida historicamente tem sido acionada como elemento de distinção social, práticas alimentares ligadas a uma identidade demarcada como regional, única, diacriticamente pernambucana, começam, agora, a fazer parte dessa distinção metaforizada pela mesa.

Este trabalho está estruturado em três grandes eixos argumentativos e seus respectivos itens de desenvolvimento.

No primeiro eixo, pretendo evidenciar como ocorre uma grande adesão social à ideia de uma tradição para o Nordeste com especial relevo para a disseminação ideológica sobre o que seria a tradição culinária do Nordeste, no geral, e de Pernambuco, em particular, a partir da produção militante e intelectual de Gilberto

Freyre à frente de outros intelectuais do modernismo nordestino da primeira metade do século 20 como uma resposta à perda de espaço político, econômico e cultural do próprio Nordeste. Esse conjunto de ideias freyreanas sobre tradição e alimentação ainda motiva os agentes de hoje quando pretendem acionar valores tradicionais ligados à alimentação.

No segundo eixo argumentativo, quero mostrar como os chefs percebem o valor identitário e patrimonial da comida e tomam para si o papel de produtores de histerese ao proceder a operações de objetivação cultural: ou seja, se acham na responsabilidade de dar materialidade à cultura, ao concretizar, com suas receitas, uma ideia geral de tradição culinária e fazer o público consumidor aceitar e entender a importância desses pratos na medida em que querem provar que o regional pode estar em pé de igualdade em termos de prestígio com o internacional ou mais cosmopolita. Trabalham, portanto, pelo local de caráter global.

No segundo e terceiro eixo, pretendo evidenciar, a partir da pesquisa de campo, como a comida tem sido usada, no Brasil e em Pernambuco, especialmente, como elemento de distinção de classes sociais; sobre como a culinária popular e regional foi deliberadamente banida pelas elites em seus atos de comensalidade com o propósito claro de se diferenciar das outras camadas da população e de como, aos poucos, esses pratos regionais começam a ser de novo admitidos nos jogos da comensalidade de prestígio.

## 1.2 COMIDA É LINGUAGEM SOCIAL

Na produção antropológica ocidental, autores como Mary Douglas (2007) nos lembram que a comida é linguagem - não nos interessa apenas o preparo do alimento em si. Como demarcador social, a comida interessa quando conjugada coletivamente. Interessa o que se come, mas, sobretudo, como se come, porque se come - ou porque não se come - e com quem se come o que é comido. Para a antropóloga Maria Eunice Maciel (2003, pg. 2), "o prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social".

Num contexto contemporâneo de intensa comunicação e circulação de informações transnacionais, a cozinha tem sido tratada como arena para o reconhecimento - ou construção, inclusive, de um discurso identitário. Comida,

enfim, é marcador cultural. E, como tal, tem tido abordagem (nem sempre privilegiada) pela antropologia recente. "O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido" (MINTZ, 2001, p. 34).

A comida, ou os sistemas de trocas alimentares como no fluxo de dádivas descrito por Mauss (2003), esteve na tradição antropológica desde o surgimento da pesquisa etnográfica no Ocidente. Quase sempre, contudo, de maneira coadjuvante, apenas como apêndice para a explicação de sistemas sociais mais totalitários. Mas não se pode ocultar que a consolidação da antropologia no Ocidente tem saldo devedor com o interesse humano pela comida.

Etnógrafos primários, os primeiros cronistas dos hábitos das populações exóticas do Novo Mundo, como o Hans Staden impressionado e quase assado pelos hábitos canibais dos tupinambás brasileiros dos 1.500, alimentaram a Europa com descrições detalhadas, se não densas, como sugeriria Geertz (1989), dos comportamentos e estratégias para o consumo de bebidas e comidas nessas populações do Novo Mundo.

Do ponto de vista cultural, há uma diferenciação entre comida e alimento. "Comida não é apenas uma substância alimentar; mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (DA MATTA, 1987, p. 4).

As ciências sociais reconhecem os sistemas de comunicação e linguagem presentes na comida. Para Barthes, a "comida é um sistema de comunicação não-verbal" (BARTHES, 1967; 1975). O semiólogo francês tratou da formação de um gosto culturalmente condicionado e regido por regras padronizadas. A comida, para ele, não é apenas uma coleção de produtos, mas:

A system of communication, a body of images, a protocol of usages, situation and behavior. Information about food must be gathered wherever it can be found: by direct observation in the economy, in techniques, usages and advertising; and may indirect observation in the mental life of a given society<sup>4</sup> (BARTHES, 1975, p90).

Mary Douglas (2007) aponta a capacidade de comunicação e geração de significados da comida:

If food is treated as a code, the message it encode will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different

---

<sup>4</sup> Livre tradução do autor: "Um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos. Informações sobre a comida devem ser recolhidas onde possam ser achadas: pela observação direta na economia, nas técnicas, usos e publicidade; e podem ser indiretamente observados nos padrões mentais de uma determinada sociedade".

degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and a transaction across boundaries. Like sex, the taking of a food has a social component, as well as biological one<sup>5</sup>. (2007,pg 10).

A autora produziu ensaios mais densos sobre a capacidade de coesão social a partir do consumo de bens simbólicos alimentares. Assim, fronteiriça, a comida situa-se na relação antropológica e clássica entre natureza e cultura.

Nobert Elias (1990), em sua obra ampla, muitas vezes nos lembrou do papel da culinária e das regras de etiqueta à mesa na construção do "processo civilizatório". A adoção de um novo código de comportamento diante do beber e do comer foi fundamental para o abandono da Idade Média e pela criação do espírito do homem na Renascença:

Ao fim do século XVII, pouco antes da revolução, a classe alta francesa adotou mais ou menos o padrão à mesa, e certamente não só este, que aos poucos seria considerado como natural por toda sociedade civilizada [...] São apenas alguns exemplos de como se formou o nosso ritual diário. Se esta série fosse continuada até o presente, outras mudanças de detalhe seriam notadas: novos imperativos são acrescentados, relaxam-se outros antigos, emerge uma riqueza de variações nacionais e sociais, e se constata a infiltração, na classe média, na classe operária e no campesinato do ritual uniforme da civilização (ELIAS, 1990, p. 107).

O exemplo de Elias nos serve aqui para evidenciar o caráter "civilizatório" dos hábitos alimentares. Segundo Mauss, a comida pode ser considerada na categoria dos fatos sociais totais: invoca as instâncias da vida social. Já no seu clássico "Ensaio Sobre a Dádiva", de 1923, o sobrinho de Durkheim incluiu a comida e a bebida num sistema de prestação social total de diferentes sociedades e culturas – um sistema que realiza mediações importantes entre diversos domínios do mundo social e cosmológico. Mauss lembra que a troca e a circulação de elementos e pessoas ajudam na construção de alianças sociais.

De maneira basilar, Lévi-Strauss (2006, p. 254) também estabelece que o contraste entre o cru e o cozido, é uma "oposição entre a ausência e a presença da cultura [...] Nada é simplesmente cozido, mas deve sê-lo de um determinado modo". O antropólogo lembrou que a estrutura da cultura nas sociedades pode ser percebida "no sistema de parentesco, na ideologia política, na mitologia, no ritual, na arte, no "código de boas maneiras e - por que não? - na culinária".

---

<sup>5</sup> Tradução livre do autor: "Se a comida é tratada como um código, a mensagem que ela engloba será encontrada nos padrões expressos de relações sociais. A mensagem a respeito de diferentes graus de hierarquia, inclusão e exclusão, benesses e negociações. Como o sexo, as escolhas alimentares tem tanto componentes sociais como biológicos".

Como a língua, a culinária de uma sociedade é analisável em elementos constitutivos que poderíamos chamar, no caso, de 'gustemas', que estão organizados segundo determinadas estruturas de oposição e correlação. Poderíamos, assim, distinguir a culinária inglesa e a francesa por meio de três oposições: endógeno / exógeno (isto é, matérias-primas nacionais ou exóticas; central / periférico (base da refeição e acompanhamentos); marcado / não marcado (saboroso ou insípido). Seria necessário recorrer a outras oposições para atingir uma estrutura exaustiva, como entre assado e cozido, que desempenha um papel importante na culinária do interior do Brasil (sendo o assado o sensual, e o cozido o modo nutritivo, de preparar as carnes) (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 254).

Alguns exemplos: pratos específicos são articulados, no Nordeste, para objetivos simbólicos sociais e também específicos. No Piauí, inclusive na capital Teresina, oferecer um peru assado é sinal de deferência a um convidado, em qualquer época do ano e não apenas no Natal, numa refeição celebrativa. Em Salvador, ainda que não expressem devoção ao candomblé, soteropolitanos costumam reservar as sextas-feiras para o consumo das comidas temperadas com óleo de dendê, as comidas "de santo".

De forma muitas vezes deliberada, a comida e os sistemas alimentares são instrumentos para articulação de identidades. Para Mary Douglas, "todo indivíduo, formado pela cultura, acede a um universo sensorial que é pré-recortado e pré-avaliado à sua intenção" (1979, p. 4). São classificações que fazem com que cada povo tenha uma maneira de comer, uma forma de pensar os alimentos e ordená-los, a fim de construir o que chamamos de "cozinhas".

As "cozinhas", portanto, são conjuntos de manifestações culturais relacionadas à alimentação que se tornam marcadores culturais, parte do patrimônio imaterial do grupo social envolvido. A construção dessas cozinhas tem um ponto referente "espacial / virtual" e unidade de pertencimento (um país, uma região, um grupo étnico, religioso ou qualquer outro conjunto. Aqui, tratarei "Pernambuco, o estado, como unidade de pertencimento").

O conjunto de maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, abarca o que podemos chamar de sistema alimentar (um sistema que vai desde a produção e a aquisição de elementos alimentares até a transformação e o consumo de determinados alimentos), feito a partir de princípios, códigos, sentidos construídos e compartilhados socialmente.

Ainda que, do ponto de vista histórico, alguns pratos e receitas possam ter origens questionáveis como ficção coletiva (o que, no fundo, a história oficial é), é

quase consensual que, tomados pelo senso comum como emblemas, esses pratos ajudam na construção do sentido e sentimento de pertencimento.

Bastante jovem, com menos de vinte anos de idade e em formação como jornalista pela Universidade Federal de Pernambuco, comecei a estagiar num caderno de variedades do Jornal do Commercio, no Recife. Era o começo dos anos 2000 e, frequentemente, recebia pautas ligadas a restaurantes e aos novos comportamentos relativos à comida.

Uma vez, num evento, em São Paulo, sem nunca ter lido Bourdieu, pude experienciar algo sobre o poder de opressão simbólica do capital cultural. Numa mesa, eu e outros jovens repórteres tentávamos disfarçar nossa falta de intimidade com os termos de origem francesa no universo dos restaurantes de alta gastronomia enquanto uma senhora, jornalista mais velha e experiente, de cabelos longamente ondulados, não tinha o mínimo pudor em nos constranger com relatos intermináveis de suas incursões pelos restaurantes e bistrôs de Paris.

"Você gosta de brie?", perguntou, à queima-roupa, a uma repórter iniciante de Santa Catarina. "Só de água salgada", respondeu a garota, inocente e inseguramente, fazendo a mesa, inclusive nós, as outras vítimas do comportamento pedante da mulher, desabarem numa gargalhada. Naquele momento de economia ainda em abertura às importações logo após a era Collor, a moça - e muitos de nós - sequer desconfiávamos que brie era apenas um queijo francês molenga, ligeiramente azedo e de aroma deliciosamente fedorento devido ação de determinadas bactérias.

A mulher seguia seu ritual ostentatório até que, ao nos explicar, professoralmente, que a experiência de um mil folhas numa autêntica pâtisserie parisiense deveria deixar a boca toda melada de creme, e os cabelos fartamente pulverizados de açúcar cristal, descontrolou-se e soltou um arroteo no meio da oratória. A imagem nunca me saiu da cabeça. Ríamos, daquela vez, todos. Menos nossa missionária gastronômica civilizatória.

Se, desde a infância, eu já sabia que comer em público, e, sobretudo na casa dos outros, exigia o respeito a uma série de regras tácitas de boas maneiras, ali, naquele momento que agora me vêm à memória, ficou bem evidente como a comida pode ser utilizada como ferramenta de prestígio e diferenciação num grupo.

O sociólogo Claude Fischler (2010, p. 123), de maneira bem basilar, evidencia que: "A comensalidade é, ao mesmo tempo, um meio de inclusão e de exclusão

social. E, nesse sentido, a refeição contribui de modo fundamental para construir o social.”

Bourdieu (2002) é um dos pensadores contemporâneos mais atentos para o fato de que o gosto não é apenas condicionado por disposições biológicas, mas a equação dessas disposições corporais com um conjunto de condicionantes culturais com a possibilidade de distinção social. A dimensão simbólica da alimentação serve de guia para escolhas e comportamentos cotidianos e extraordinários.

Em um caso, a alimentação é reivindicada em sua verdade de substância nutritiva por sustentar o corpo e fornecer energia (o que tende a privilegiar os alimentos pesados, gordurosos e fortes, cujo paradigma é a carne de porco, gordurosa e salgada, antítese do peixe, magro, leve e insosso); no outro caso, a prioridade é atribuída à forma (por exemplo, do corpo) e às formas leva a relegar, para segundo plano, a busca de energia e preocupação com a substância, reconhecendo a verdadeira liberdade na ascese eletiva de uma regra prescrita para si mesmo (BOURDIEU, 2002, p. 189).

Com o tempo, e o interesse social crescente pela área, acabei me firmando como crítico de gastronomia do referido jornal. Outra vez, também começo dos anos 1990, ao entrevistar o chef pernambucano César Santos para uma reportagem (ALBERTIM, 2001) percebi que algo estava mudando. O mercado de gastronomia local não estava interessado apenas em importar e oferecer trufas, aspargos e molhos da mais profunda tradição europeia para o prazer gustativo e o exercício da distinção social de uma elite com musculatura financeira para tanto.

O chef dizia que estava cansado de ter que se submeter às regras de cocção e ao jogo simbólico da elegância europeia para ser reconhecido com um cozinheiro de alto gabarito. Reivindicava que as frutas do repertório nordestino, as receitas interioranas e populares, as carnes secas e outros produtos do *terroir* pernambucano fossem incorporados às práticas da gastronomia de mais prestígio.

Queria incluir esses elementos de uma gastronomia pernambucana num rol de emblemas comestíveis. E o emblema, sabemos, enquanto uma figura simbólica destinada a representar, faz parte de um discurso social que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade social. “Por que apenas o que vem de fora pode ser elegante? Por que eu não posso fazer uma gastronomia sofisticada usando o que encontro nos mercados e feiras livres de Pernambuco?”, questionava o chef César Santos. Ele próprio, dono de uma trajetória que pode sintetizar a revalorização social de elementos e práticas da cozinha popular.

Nascido numa família pobre do bairro recifense de Casa Amarela, hoje proprietário do restaurante olindense Oficina do Sabor e um dos principais representantes da gastronomia de prestígio no Brasil, César já foi presidente da elitista Associação Brasileira da Boa Lembrança, um seleto clube de donos de restaurantes charmosos que presenteiam os clientes com pratos de cerâmica pintados à mão a cada vez em que são pedidos cada um dos pratos que esses restaurantes precisam criar uma vez por ano para permanecer no grupo.

César Santos serve, hoje, para um público endinheirado, ingredientes e receitas dos quais tinham uma certa vergonha de admitir em público que faziam parte da dieta corrente de sua família. “Charque era coisa de pobre, de gente que não tinha o que comer. Minha mãe não gostava que disséssemos na rua que só tínhamos charque para comer em casa. Hoje, eu faço e sirvo uma charque desfiada com purês de jerimum, macaxeira e farofa de bolão. Um prato apreciadíssimo, chiquérrimo”, diz, em entrevista de campo (abril de 2015). “As pessoas mais ricas estão perdendo a vergonha de comer o que é nosso”.

Discursos identitários, sabemos, são poderosos na medida em que constituem formas de produzir coesão e consenso sociais. No processo de construção, afirmação e reconstrução destas identidades, alguns elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, diferenciais, símbolos de uma identidade reivindicada.

Ali, pude perceber que uma série de cozinheiros estava disposta a acrescentar uma noção de identidade própria, baseada numa tradição que deveria ser partilhada por todos, no caldeirão das sociabilidades acionadas pela comida.

## **2. COMIDA É HISTÓRIA – A CONSTRUÇÃO, COM GILBERTO FREYRE, DE UM DISCURSO PELA TRADIÇÃO DA COZINHA PERNAMBUCANA.**

Na introdução, discorri sobre como a comida e suas práticas sociais – a comensalidade, a culinária, a gastronomia – se tornaram questões sociais potencializadas no cotidiano dos últimos 20 anos em que gourmetização virou um termo de uso corrente. E que nesse panorama, uma noção de tradição começa a ser revalorizada em relação à comida.

Neste eixo argumentativo, pretendo discorrer sobre como uma ideologia a respeito das tradições culinárias do Nordeste começou a ganhar adesão social a partir do trabalho intelectual do sociólogo Gilberto Freyre como figura centralizadora do discurso modernista nordestino a partir da primeira metade do século 20.

Pretendo evidenciar como o pensamento modernista da primeira metade do século 20 foi responsável por forjar uma mentalidade nacionalista de preocupação com o patrimônio – inclusive imaterial, campo fértil no qual Freyre germinou seu pensamento regionalista ensejador das primeiras ideias mais bem desenhadas sobre tradição alimentar no Nordeste com especial destaque para Pernambuco.

Quero demonstrar como Gilberto Freyre se fez porta-voz privilegiado de um determinado grupo sócio-econômico para construir uma identidade e visibilidade identitárias para o Nordeste, com especial relevo para Pernambuco. De como pôde hierarquizar elementos eruditos e populares para a construção ideológica de uma tradição culinária nordestina.

### **2.1. NA PANELA, MAIS QUE INGREDIENTES E TEMPEROS**

Só os realmente muito tolos poderiam acreditar que panelas contém apenas ingredientes e temperos. Mais da metade do aspargo consumido hoje na França, por exemplo, é proveniente do Peru: embora não produza a totalidade da leguminosa de que necessitam, os franceses não abrem mão de ter à mesa um dos alimentos com os quais não apenas se nutrem, mas se identificam socialmente. Pastas italianas e queijos franceses estão disponíveis, diariamente, até nos mercadinhos mais periféricos de vários países. A mesa tem encurtado o mundo.

A industrialização fez de artigos como a Coca-cola (rara, fora dos Estados Unidos, por incrível que pareça, antes da Segunda Guerra Mundial) e até das frutas do Vale do São Francisco, manipuladas laboratorialmente para atender aos padrões do mercado externo, artigos globais. Disponíveis em lugares muito distantes de seus centros de origem numa velocidade inimaginada em um passado histórico nem tão distante.

Ainda que não comamos os insetos da Tailândia ou os cachorros da Coreia, o paladar se uniformiza como nunca em escala global. Por outro lado, particularidades alimentares ganham uma força antes mais negligenciada. Não por acaso: várias das vezes em que, ao longo da história, identidades correram o risco da diluição pela uniformização com o contato com alteridades culturais, a mesa foi acionada como fonte não apenas de nutrição e prazer, mas de afirmação identitária.

Foi assim, por exemplo, nas disputas medievais entre França e Itália nas suas primeiras definições como estados-nação: as monarquias dos respectivos países rivalizavam para ostentar a culinária burguesa mais refinada e, portanto, em mais alto grau de requinte civilizatório possível (ELIAS, 2011).

Alimentos passam a operar na escala na “glocalidade”: ainda que de origem demarcada e intimamente ligados a seus locais de origem, circulam em escala global. A circulação global de alimentos é, portanto, o pano de fundo para uma avenida de grande circulação dupla. Por um lado, a comida é fonte de uniformização; no outro, de evidências de particularidades e diferenciação identitárias.

No começo dos anos 1990, por exemplo, ativistas franceses atacaram lojas do MC Donald's como símbolos mais evidentes da padronização mundial do paladar. Combatiam também novas leis sanitárias proibindo o uso de leite não pasteurizado na produção de queijo, fazendo do camembert, mofado pela ação de bactérias no leite cru, um símbolo nacional.

Comer um pedaço do "legítimo" camembert da Normandia virou, ali, uma questão de nacionalismo. O sócio-antrópologo francês Jean-Pierre Poulain (2013, p. 30), nos mostra a sombra por detrás da cortina. Por detrás da grita em favor de um queijo, subscreve-se um manifesto de afirmação identitária:

Por detrás desses fenômenos econômicos e sociais descobrem-se os sinais, e às vezes os sintomas, de uma crise identitária que encontra na esfera alimentar, prejudicada pela industrialização, um lugar de cristalização. Em relação compensatória à mundialização dos mercados alimentares, os produtos regionais enfeitam-se de mil atributos.

O professor da Universidade de Toulouse recorre à Edgard Morin (1975) para lembrar que o fenômeno recente da revalorização dos particularismos regionais começou no fim dos anos 1960, quando o mundo era ainda dividido em dois grandes blocos de influência, um capitalista e outro proto-socialista, e os mercados nem sonhavam ainda com o nível de integração contemporâneo. Em contraponto ao crescimento contínuo e dos progressismos desenfreados, emerge o que Edgard Morin chamará de a “mentalidade neoarcaica”, que se produz, por meio de:

Um duplo retorno aos valores da natureza exaltada em oposição ao mundo artificial das cidades e da arkhé rejeitada pela modernidade como rotina e atraso, uma inversão parcial das hierarquias gastronômicas a favor de pratos regionais e naturais (POULAIN, 2013, p. 30).

Assim, reforça Poulain, (2013, p. 30), “os cozidos, os pães do campo, a broa de manteiga surgem na mesa burguesa; as batatas assadas, os diversos assados em fogo à lenha, os legumes “naturais”, a procura gourmand (de paladar refinado) de vinhos, azeites, embutidos, produtos coloniais em oposição aos produtos industriais: tudo isso traduz a nova valorização da simplicidade rústica e da qualidade natural que deixam de ser desprezadas em relação à sofisticação e à arte complexa da alta gastronomia. A antiga oposição: alta gastronomia / alimentos rústicos é substituída por uma nova posição: alta gastronomia e gastronomia rústica/alimentação industrializada.

Comer, atualmente, é mais que alimentar o corpo:

O interesse contemporâneo pelas cozinhas regionais deve ser situado na nostalgia de um espaço social em que o comedor vivia sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante [...] a partir disso, o culinário torna-se um lugar em que se concentram questões que ultrapassam o campo do alimentar. Nas turbulências da crise do mundo agrícola, o MC Donald’s encarna o grau zero da cultura gastronômica, a antítese da alimentação francesa, da verdadeira ‘alimentação’.... Em face da Europa em vias de constituição, o queijo ao leite cru emerge como o símbolo de uma questão identitária (POULAIN, 2002, p. 32).

A culinária ganha expressão como bem cultural de consumo de massas no final dos anos 1970 e começo dos anos 1980. É o tipo de bem de consumo simbólico em consonância com o capitalismo pós-fordista, aquele que, ao contrário do capitalismo de bens duráveis, procura criar, vender e atender tanto (ou mais que) desejos como necessidades. É o que aponta o sociólogo Wolfgang Streeck (2013), sobre o consumo como expressão da cidadania contemporânea:

Juntamente com o Mc Donald’s, que também acabou adotando certa diversificação de seus produtos, as cozinhas regionais e locais foram redescobertas, e a culinária refinada se expandiu como nunca. Nos anos 1980, a produção de vinho seguiu o exemplo da indústria automobilística

quase passo a passo, quando os vinicultores abandonaram a prática de elaborar misturas genéricas com diversas uvas de vários locais e voltaram a produzir uma gama de produtos diferentes, cada um com seu caráter individual e sua origem identificável (STREECK, 2013).

O mesmo fenômeno se dá no Brasil. Em Pernambuco, como assinalado na introdução, a comida antes demarcada como popular tem sido cada vez mais ressignificada e utilizada com práticas de alta gastronomia para o consumo de classes média e de elite em restaurantes.

Mais do que interessados em simplesmente calorias, chefs e consumidores enxergam nesses pratos exercícios de demarcação de identidade. "Hoje, trabalhamos cada vez mais com o que é nosso, resgatando os pratos da nossa tradição", diz-me o chef pernambucano César Santos. Frequente em eventos nacionais e internacionais, ele já levou sua comida à base de jerimum, feijão, maxixe, charque, pescados e frutas "dos quintais de Olinda" para missões internacionais oficiais numa comitiva do então presidente Luis Inácio Lula da Silva nos Emirados Árabes; foi motivo de uma reportagem sobre seu trabalho de ressignificação da cozinha brasileira no New York Times, e hoje assina o cardápio da primeira classe dos voos da companhia aérea TAP entre o Nordeste e Portugal.

## 2.2. LOCAL, REGIONAL: COMIDA E IDENTIDADE EM PERNAMBUCO

Antes, bem antes, de César Santos e seus pares de profissão em Pernambuco assumirem como missão "valorizar a tradição da cozinha pernambucana", o sociólogo Gilberto Freyre (1933; 1939), pioneiro nos estudos de sociologia da alimentação no Brasil, foi responsável, como uma figura proeminente entre outros intelectuais, na construção de um ideário de tradição para a cozinha pernambucana vigente até os dias correntes (ALBERTIM, 2015).

Se todo projeto identitário é também um projeto político, lembremos que Pernambuco e o Nordeste perdiam importantes espaços no jogo nacional de distribuição de poder econômico e político na primeira metade do século 20. A outrora região mais rica do País, onde a cana de açúcar viabilizou o único projeto colonial português no continente americano, perdia prestígio e representatividade nos poderes constituídos e na participação no Produto Interno Bruto nacional.

Desprestígio também repercutido pelo discurso excessivamente centrado no Sudeste dos intelectuais que forjavam o Modernismo brasileiro a partir da Semana

de Arte Moderna de São Paulo de 1922. Freyre, como expoente da região desprestigiada, procurava dar uma resposta nordestina – com conteúdos narrativos de pretensão nacionalista, porém produzidos a partir da ótica e exemplos históricos do Nordeste – ao modernismo brasileiro de sotaque excessivamente paulistano.

Em seu pensamento sociológico, Freyre vai usar a culinária como exata medida da importância histórica e cultural do próprio pernambucano para a constituição do Brasil – além de destacar a culinária como um conjunto patrominiável de artes equivalente ao de outras linguagens. A culinária refletiria o que o pernambucano teria de mais paradigmático para oferecer, culturalmente, ao caráter brasileiro: o desejado perfeito equilíbrio das três raças. Para Freyre, na culinária pernambucana, não há:

O predomínio da tradição africana, como na Bahia; nem o da tradição indígena, como no Pará e no Amazonas – as outras duas cozinhas regionais mais ricas do Brasil. Também não se afirmaria em Pernambuco nenhum exclusivismo de tradição europeia que artificializasse a cozinha dos senhores de engenho numa cozinha à parte da formação brasileira. É que, por aqui, foi se dando a contemporização das três tradições. E tudo com equilíbrio, harmonicamente, sem nunca se afastar da tradição europeia a ponto de se tornar completamente exótica; sem se deixar alagar de azeite de dendê, nem de banha de tartaruga [...] Creio que o equilíbrio culinário em Pernambuco se explica pelo fato de ter sido maior na Nova Lusitânia a ação da mulher dona de casa, isto é, da mulher branca, portuguesa, esposa cristã do colono [...] Duarte Coelho veio para seus domínios com numerosas famílias e não simplesmente com solteirões aventureiros, que ao se arredondarem em pais de família se unisse todos a pretas-minas, boas quituteiras, mas lambuzando tudo com azeite de dendê. (FREYRE, 1937 pg. 125).

No artigo célebre publicado na extinta revista Espelho, ainda em 1937, Freyre define a cozinha como a própria síntese do caráter pernambucano: “a culinária de Pernambuco tem como a temperatura de seu povo: o perfeito equilíbrio das três raças constitutivas do caráter brasileiro” (FREYRE, 1937, p 20)

Seu interesse pela culinária “tradicional” tem uma rubrica, portanto, ideológica. Não é mero revisionismo histórico, mas projeto de reconhecimento político de uma identidade. Freyre utilizou sua sociologia de maneira militante para o reconhecimento de uma ideia tradicional de Nordeste. Havia, naturalmente, um habitat ideológico favorável ao afloramento de discursos de reconhecimento de identidades – de aspectos, nessa visão, patrimoniáveis.

O antropólogo Reginaldo dos Santos Gonçalves em “A Retórica da Perda (2006)”, lembra que, a partir dos anos 1930, intelectuais passaram, direta ou indiretamente, a se engajar numa política de formulação do patrimônio nacional.

Com a insipiente industrialização da Modernidade, o risco de se perder um passado patrimoniável evidenciava-se.

Naquele contexto de descontinuidade, os discursos do patrimônio tinham como propósito a construção de uma “memória” e uma “identidade” nacional com o objetivo engajado de construção ideológica da nação (GONÇALVES, 2006).

No século 20, a modernidade surge como uma dicotomia: o desejo de inserção no futuro vem com o reconhecimento da importância de se preservar um patrimônio que está no passado. Um patrimônio com o poder de gerar e justificar tradições. Não seria possível o moderno como novo fato histórico sem um passado precioso com o qual romper ou a partir dele estabelecer continuidade.

Mesmo a ruptura significa, no fundo, a manutenção desse passado ao reconhecê-lo como ponto de partida para a mutação. Assim, no berço dos discursos modernistas brasileiros, surge também a necessidade de se criar uma política e uma ideologia capazes de preservar bens identificados como o conjunto do patrimônio cultural - inclusive, embrionariamente, imaterial.

Entre as décadas de 1920 e 1930 - tenra juventude, portanto, do modernismo brasileiro -, surgem as primeiras práticas patrimonialistas mais consistentes no Brasil. Nesse panorama, e no desejo de construir um discurso ideológico com o objetivo de dar plasticidade à ideia de Nordeste como região de personalidade histórica, social e cultural única no País, o sociólogo Gilberto Freyre vai se insurgir como o principal ideólogo do mapeamento, temperado com exaltação, do patrimônio nordestino - que pode ser verificado objetivamente também no seu conjunto de práticas culinárias mais perenes.

De acordo com Gonçalves (2002), os discursos do patrimônio podem ser entendidos como a construção de "narrativas nacionais", capazes de contaminar a comunidade de receptores com suas ideias intrínsecas. Esses conceitos são seguindo o raciocínio, atos - ou seja, ideias com propósitos pragmáticos.

Essas consequências, obviamente, atingem também os receptores dessas definições, afetando, em princípio, o modo como diversos grupos e categorias sociais venham a considerar o que sejam sua 'nação', ou o modo como venham a se sentir como parte dessa totalidade (GONÇALVES, 2002, p. 13).

Ou seja, a nação, ou uma comunidade específica com equivalência, pode ser 'construída' discursivamente. Na medida em que esse discurso tem mais adesão, maior é a concretude do projeto de construção da nação ou comunidade.

Ao longo da história, motivados por propósitos específicos, determinados agentes vão proceder ao recurso da objetivação cultural como forma de dar visibilidade, dizibilidade e plasticidade, ou seja, materializar o discurso ideológico sobre uma determinada tradição – nessa perspectiva, toda tradição é uma invenção, uma ficção de ampla adesão social (HOBSBAWUN, 2009).

Tomemos um exemplo global. Edward Said (2007) dedicou parte mais importante de seu pensamento para evidenciar como a ideia de um Oriente misterioso, prodigioso e suficientemente exótico é uma construção imagética do Ocidente, em vários níveis de produção discursiva – da indústria do cinema ao pensamento acadêmico.

O Oriente, lembra Said (2007), não é um produto ideológico e conceitual criado por aqueles que nós, ocidentais, entendemos como orientais, mas fruto decantado de uma série de práticas discursivas para a construção desse outro exótico e generalizado no globo.

A lógica e o efeito da objetivação são fazer parecer como parte do mundo natural o que é construído socialmente. Ao tornar natural um conceito surgido de uma ideia com capacidade de se tornar hegemônica, esses agentes precisam ser também compreendidos em seus propósitos motivadores. Segue o pressuposto antropológico: os indivíduos, assim como seus propósitos, ações e contextos, são culturalmente modelados (GONÇALVES, 2002, p. 16).

A eficiência de um discurso em se tornar hegemônico nos faz tomar como naturais conceitos como tradição, grupo e nação, independente das ações sociais que os motivaram. Gonçalves (2002) nos lembra que a ideia da realidade como ficção construída socialmente não é propriamente novidade: está em todas as teorias sociais opostas às noções positivistas da sociedade.

A história não seria, de longe, a descrição objetiva de fatos, mas a articulação de discursos para dar sentidos a esses fatos apreendidos. Os historiadores agem como se não impusessem sobre esses fatos uma estrutura ficcional condicionada por suas posições e motivações na sociedade. Ou seja, apresentam a realidade como um todo uno e coerente, ocultado as contradições e conflitos de sua dinâmica.

Como dito antes, quero evidenciar como o sociólogo Gilberto Freyre foi proeminente na construção de um discurso de unidade em torno da ideia do que seria o Nordeste e, mais especificamente, ideólogo inaugural de uma ideia socialmente aceita sobre a tradição da cozinha nordestina, com especial revelo para

a pernambucana. Para Freyre (1939), a cozinha, como outros atos do cotidiano, ajudam a dar conteúdo ao cerne do que é ser pernambucano.

Gilberto Freyre (1933) ao construir sua ficção sociológica sobre o Nordeste, fazendo recurso mesmo do imagismo literário, também tem a intenção de fazer confundir a autoridade da narrativa com a autoridade da própria realidade. Assim, esses discursos “atingem também os receptores dessas definições, afetando, em princípio, o modo como diversos grupos e categorias sociais venham a considerar o que seja sua nação ou o modo como venham a se sentir como parte dessa totalidade” (GONÇALVES, 2006, p. 13).

Como comunidade vivida, imaginada e percebida, a nação pode, afinal, ser construída discursivamente. De maneira bem sucedida, o que se opera nesses casos são equações intelectuais de “objetivação cultural”. “Faço uso da noção de 'objetivação cultural' para me referir à materialização imaginativa de realidades humanas em termos de discurso teórico baseado no conceito de cultura” (GONÇALVES, 2006, p. 15).

Assim, percebo depois de minha vivência de campo como essa ideia geral de tradição é adotada por profissionais e consumidores de gastronomia, de como eles não abrem mão, por um lado, de ter uma tradição que possa ser exibida, quase ostentada, como um lastro cultural. E de como, por outro, também não querem deixar de colocar essa tradição em contato com o contemporâneo.

As ideias de Gilberto Freyre a respeito da cozinha pernambucana ajudaram a elevar o adjetivo “nosso” a uma categoria de compreensão social de determinados alimentos. Produtos e receitas regionais entendidos como elementos de um pertencimento coletivo. Na construção da hegemonia (o discurso da tradição, se não tenta se apropriar do hegemônico, não atinge a subjetividade coletiva, como seria de sua natureza), agentes mais ou menos diferentes são equiparados como se não houvesse diferenças e conflitos.

É justamente no discurso do uno, do inequívoco, do nosso, como se pernambucano fosse uma categoria atemporal e fora da histórica, que Gilberto Freyre vai construir, com suas práticas e textos, uma ideologia para a cozinha pernambucana e nordestina. Como dito antes, uma cozinha como a personalidade do pernambucano, erguida, de acordo com a visão freyreana, não pelo conflito, mas pela harmonização das três raças que formam o mito do caráter amalgamado brasileiro.

Como materialização da cultura, alimentação é linguagem para a articulação de discursos de identidade. “Quando uma nação se constitui, vários sistemas simbólicos se articulam, materializando seu conceito. O desejo de ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária funciona como diretriz do trabalho criativo” (DORIA, 2009. p. 11).

### 2.3 NA PANELA, A CAMPANHA PARA O RECONHECIMENTO DE UMA REGIÃO

Na primeira metade da década de 20 do século passado, as preocupações modernistas em torno da construção de um projeto de identidade nacional, lastreadas pelas artes, deram pavimento também às primeiras formulações teóricas do que seria a cozinha brasileira. O Modernismo não esqueceu as panelas (ALBERTIM, 2015).

A ideologia da mestiçagem, mestiçagem agora positivada e não mais refutada como índice de atraso racial, como o era nas ciências sociais da virada do século 19 para o século 20, começa a desenhar a cozinha brasileira como fruto do encontro histórico dos colonizadores europeus com os índios brasileiros nativos e os africanos trazidos para trabalhar como mão de obra escrava.

Não, numa perspectiva de lupa ampliada, os vários diferentes africanos no Brasil escravizados, ou das muitas distintas tribos indígenas nativas, mas, de maneira generalista, o africano ou o índio tomados como se unos fossem (DÓRIA, 2009). Vários elementos simbólicos foram articulados para a materialização de um conceito identitário através da comida.

As nações modernas são construções políticas muito elaboradas. Elas foram arquitetadas no bojo do processo de formação dos estados surgidos a partir do século 19, combinando quase sempre um território, uma língua, um exército, tradições partilhadas pela população, religiões e, claro, uma determinada culinária (DÓRIA, 2009, p. 12).

Práticas e elementos do português colonizador foram se tropicalizando às margens da grande colônia do outro lado do Atlântico sob o patrocínio da cana de açúcar como grande elemento de viabilização econômica. Tal tropicalização se deu sob o encontro das culturas das populações indígenas e africanas reunidas como mão de obra escrava no Brasil.

Essa é a principal tese de formação da culinária brasileira sob a inspiração dominante da ideologia da miscigenação. Dono do poder social e econômico, o

português teve, historicamente, o poder de melhor induzir éticas e estéticas hegemônicas na cozinha brasileiras. Mas nem sempre teria podido impor alguns de seus mais caros elementos culinários.

Até o começo da segunda metade do século 20 no Nordeste, pão de trigo, por exemplo, era um artigo de prestígio equivalente ao do beiju ou da tapioca de goma de mandioca nos dias de hoje. Não que ele não existisse: ainda sob a presença da Corte Portuguesa no Rio de Janeiro, algumas poucas padarias começam a produzir pães. Por causa da presença de franceses na atividade, o produto seria popularizado com o nome de pão francês.

Ainda hoje de difícil adaptação em solo brasileiro, o trigo do pão cotidiano era praticamente inexistente nos tempos em que os primeiros manúéis, silvas e alfonsinhos começaram a espalhar seus bigodes pelo Brasil em constituição. Na ausência do trigo patricio, o português se viu obrigado a adotar a mandioca cabocla das aldeias. Obrigado, portanto, a se deixar colonizar pelo colonizado à mesa (CASCUDO, 1967).

Subproduto mais popular e imediato da mandioca, a farinha segue sendo um artigo mais que cotidiano. No Nordeste, sobretudo nas residências com grandes famílias, comer sem a disponibilidade de uma farinheira à mesa é quase como não comer.

Apesar da pluralidade de opções alimentares, de um afastamento das tradições que a sociologia chamaria de desencantamento da cultura original (FISCHLER, 2008) – ou seja, com os indivíduos se detendo sobre os alimentos culturalmente indicados como seus com o mesmo entusiasmo com que se dedicam a sushis e elementos outrora exóticos – a farinha permanece como grande marcador cultural nordestino. (DÓRIA, 2013).

Mesmo antes de sua revalorização recente como artigo de baixo índice glicêmico e calórico, a mandioca, na forma de goma ou massa, sempre deu origem a alimentos como o beiju e tapioca, mais cotidianos em Pernambuco que em outros Estados do Brasil onde o pão é mais totalitário à mesa (DÓRIA, 2009).

Nos anos 1930, em artigos seguidos publicados no Diário de Pernambuco, o jornal recifense dono do título de mais antigo em circulação na América Latina, Freyre começa a compilar e exaltar uma série de elementos alimentares capazes de materializar essa desejada identidade pernambucano-nordestina: a própria farinha e seu pirão derivado, os peixes de mar e de rio, como a quase extinta (hoje) cavala

perna de moça, as carnes secas, o beiju e outros produtos da mandioca, tubérculos comuns como inhame e macaxeiras e, num contraponto com o refinamento patrocinado pela civilização do açúcar em Pernambuco, até a louça de origem chinesa adotada nos engenhos.

Além, evidentemente, de toda a doçaria decorrente do açúcar fundamental no processo de viabilização econômica da colônia em nação. “Sem açúcar”, diz, categoricamente Freyre, na primeira frase de seu livro mais notório sobre a cultura alimentar do Nordeste (1939), “não se entende o homem da região”.

O sociólogo usa a imprensa como tribuna pública de sua estratégia ideológica. É preciso, contudo, entender a dicotomia dos processos de erguimento de símbolos. Se é válida uma antiga lei das sociedades repetida por antropólogos sobre a regra geral de que, quanto mais forte e engessado é um mito, menor é a importância do rito que lhe corresponde, podemos usar o caso da feijoada para entender que a eleição desses estandartes culinários regionais não precisa, necessariamente, estar ligado de maneira mais íntima, às práticas mais frequentes do cotidiano.

Espécie de hino nacional comestível, a feijoada seria um exemplo, brasileiro, de como as ideias de nação desde o final do século 19 e princípios do século 20 precisaram se valer do mito da unidade, triturando a compreensão da diversidade (DÓRIA, 2009).

Quando publicado em 1874, o “Cozinheiro Nacional”, clássico de autoria desconhecida, este que é considerado o primeiro livro e certidão de nascimento editorial da cozinha brasileira. Trazia vagas menções à cozinha amazônica, embora ensinasse receitas com animais como tartarugas e macacos, proteínas comuns naquele cotidiano. Mas o livro não citava o charque ou outras carnes secas e, reforço, não tinha uma menção sequer à feijoada que viraria símbolo nacional.

Se os estados-nacionais se constituíram pela reunião de várias tradições étnicas sob o discurso do poder centralizador, no Brasil também se criou uma ideologia capaz de uniformizar tradições étnicas díspares. Numa perspectiva de fusão harmônica e difusionista, os intelectuais da Semana de Arte Moderna de 1922 começaram a desenhar uma tradição partilhada pela nação, fruto do encontro mais harmonioso e menos traumático entre as três grandes correntes étnicas gerais que deram origem ao País – o branco colonizador, o negro africano e o índio ameríndio.

Os modernistas tiveram, sim, papel preponderante na construção desse ideário. Em Macunaíma, por exemplo, Mário de Andrade (1928) trata a feijoada como alegoria nacional na casa do personagem Venceslau Pietro Pietra, fazendeiro apresentado como representante das oligarquias nacionais.

Um ou outro produto, a despeito da diversidade negligenciada, representariam o espírito nacional – caso da feijoada. Com Vargas e sua política de integração nacional, recorrendo a estratégias de promover inclusive o samba como símbolo pátrio através da primeira rádio nacional, uma ideologia de unidade nacional à mesa era, portanto, bem vinda. Encontrava um ecossistema intelectual de estímulo oficial (ORTIZ, 1986).

A história mostra, repetidas vezes, que o culinário se mostra o refúgio, a trincheira da resistência e da afirmação quando identidades estão ameaçadas. Recorro, de novo, a uma assertiva de Poulain:

A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades regionais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência. A gastronomia alsaciana é, sobre este ponto, exemplar. Quando essa província está sob o domínio francês, ela exhibe os particularismos alemães; quando está sob tutela alemã, eis que a mesa torna-se francesa (POULAIN, 2013, p. 35).

Nesse panorama, Gilberto Freyre se impõe como principal voz do Nordeste no movimento de afirmação nacionalista do Modernismo – sobretudo para que o modernismo não resultasse excessivamente paulistano. Mário de Andrade, por exemplo, ou Monteiro Lobato, focavam nas tradições de um São Paulo caipira quando pensavam num Brasil mais densamente rural.

Freyre disputava intelectual e politicamente com esse grupo. Queria, também, incluir o sotaque nordestino, de acento predominantemente pernambucano, no incipiente discurso modernista brasileiro. Diante do esvaziamento do poder econômico e político de Pernambuco em relação ao resto do País, ele apela à memória e à história para evidenciar que a cultura culinária dos antigos engenhos patriarcais de cana de açúcar, agora em fogo morto, constituiriam o mais rico patrimônio culinário do País. Hoje clássico, seu livro Açúcar, uma sociologia do doce (1939) não é se não fruto da compilação de antigos cadernos de receitas em vias de extinção entre as práticas familiares.

Mais tarde, ao publicar em 1967, plena ditadura militar, o clássico “História da Alimentação no Brasil”, Luís da Câmara Cascudo vai dar a forma perfeita às ideias iniciais de Freyre sobre a cozinha brasileira. O livro decanta o “cardápio indígena”, a

“dieta africana” e a “ementa portuguesa” como os três veios que se harmonizaram para a formação da mesa brasileira.

Interessante observar como alimentos das tradições nordestinas renovam a capacidade de permanência. Uma pesquisa realizada pela antropóloga carioca Livia Barbosa, citada por Doria (2012) mostrou que itens “regionais” estão menos presentes nas grandes capitais brasileiras. Mas não em algumas do Nordeste. “Polenta aparece com 4,1% de consumo em Porto Alegre e 0,3% em São Paulo”. Em compensação, “a cidade com maior consumo de itens relacionados a sua cozinha tradicional é o Recife, com 57,1% para o cuscuz, 10,2% para o queijo de coalho, 55% para o inhame, 36,7% para a macaxeira e 6,3% para abata doce” (DÓRIA, 2009, p. 9). A feijoada, símbolo nacional exacerbado pelo cancionista e pela indústria do turismo nacional, não é citada na pesquisa.

#### 2.4 O SURGIMENTO DE UM LUGAR CHAMADO NORDESTE

Antes de se esboçar um percurso para a construção ideológica e identitária de uma culinária nordestina, é preciso, contudo, entender a construção histórica e imagética do que veio a ser o próprio Nordeste – uma região nebulosa até a virada do século 19 para o 20.

O termo Nordeste é usado inicialmente para designar a área de atuação da Inspeção Federal de Obras Contra a Seca. Neste discurso institucional, o Nordeste surge como a parte do Norte sujeita às estiagens e, por essa razão, merecedora de especial atenção do poder público. O Nordeste seria, em grande medida, filho das secas; produto imagético discursivo de toda uma série de imagens e textos, produzidos a respeito deste fenômeno, desde a grande seca de 1877. Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2009), discorre:

Estes discursos, bem como todas as práticas que este fenômeno suscita, paulatinamente instituem-no como um recorte espacial específico no país [...] Apenas em 1920, haveria a separação política entre as regiões Norte e Nordeste. Nesta década, a elite açucareira em crise, ressentida com as transferências de poder e atenção econômicas para o Sudeste, começa a articular um discurso cada vez mais público de oposição do Nordeste em relação a São Paulo. Por negação ao Sudeste, a região também se define (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 88).

O fato de o Recife ser a capital intelectual da região, com o grosso dos filhos da elite estudando na cidade, e também o centro jornalístico de uma região

estendida de Alagoas ao Maranhão, facilita a divulgação em favor da configuração do Nordeste como novo recorte regional (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009).

Nessa mesma época, como já foi dito, nas páginas do Diário de Pernambuco, o sociólogo Gilberto Freyre começa a se pronunciar como o grande demarcador ideológico do Nordeste. Escreve uma série de artigos sobre o que chama, intencionalmente, de pensamento tradicionalista e regionalista. Artigos sobre os mais diversos temas – inclusive, quero reforçar, em defesa de uma culinária própria da região.

Em 1926, o Congresso Regionalista do Nordeste uniria intelectuais de toda a região em defesa do “espírito” nordestino “ameaçado” pelo Rio de Janeiro e São Paulo. “Uma iniciativa político-intelectual importante foi o lançamento, no Recife, de um manifesto redigido por Gilberto Freyre com o propósito de mostrar que o Nordeste havia contribuído para a nação com muito mais do que apenas o açúcar” (DÓRIA, 2009, p. 152). Os jornais do Sul e Sudeste respondem, em artigos, ao “separatismo” nordestino.

No Manifesto Regionalista de 1926, Freyre reivindica uma melhor participação da região no jogo do poder nacional:

A maior injustiça que se poderia fazer a um regionalismo como o nosso seria confundi-lo com separatismo ou bairrismo. Com anti-internacionalismo. Ele é tão contrário a qualquer separatismo que, mais unionista que o atual e precário unionismo brasileiro, visa à superação do estadualismo, lamentavelmente desenvolvido aqui pela República – esta sim separatista – para substituí-lo por novo e flexível sistema em que as regiões, mais importantes que os estados, se completem e se integrem ativa e criadoramente numa verdadeira organização nacional. Pois são modos de ser – os caracterizados no brasileiro por sua forma regional de expressão – que pedem estudos ou indagações dentro de um critério de inter-relação que, ao mesmo tempo em que amplie, no nosso caso, o que é pernambucano, paraibano, norte-rio-grandense, piauiense e até maranhense, ou alagoano ou cearense, em nordestino, articule o que é nordestino em conjunto com o que é geral e difusamente brasileiro ou vagamente americano (FREYRE, IN HÉLIO, 2000, p. 161).

No manifesto, o sociólogo demarca o Nordeste como matriz sócio-cultural de todo o País:

Não há região no Brasil que exceda o Nordeste em riqueza de tradições ilustres e em nitidez de caráter. Vários dos seus valores regionais tornaram-se nacionais depois de impostos aos outros brasileiros menos pela superioridade econômica que o açúcar deu ao Nordeste durante mais de um século que pela sedução moral e pela fascinação estética dos mesmos valores (in HÉLIO, 2000, p. 161).

Assim, uma série de símbolos de leitura mais imediata, e estereótipos, são articulados para a demarcação ideológica do que seria, essencialmente, o Nordeste.

Referência dos estudos sobre antropologia e poder, o antropólogo Eric Wolf (2009) nos lembra, numa assertiva comum em sua obra crítica, como a configuração de identidades está necessariamente ligada à negociação ideológica de conteúdos.

Hegemonias simbólicas supõem o descarte ou menosprezo de símbolos que não tiveram força suficiente ou foram reprimidos antes de receber grande adesão social. “O medo de não ter espaços nessa nova ordem, de perder a memória individual e coletiva, de ver seu mundo se esvaír, é que leva à ênfase na tradição, na construção deste Nordeste” (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 88).

Assim, o Nordeste que se cria imagetivamente é uma região presente, sobretudo, na memória:

Não é à toa que as pretensas tradições nordestinas são sempre buscadas em fragmentos de um passado rural e pré-capitalista; são buscadas em padrões de sensibilidade e sociabilidade patriarcais, quando não escravistas. Uma verdadeira idealização do popular, da experiência folclórica, da produção artesanal, tidas sempre como mais próximas da verdade da terra. Essa série de eventos e práticas dispersas fazem emergir e se institucionalizar a ideia de Nordeste, inclusive entre as camadas populares. Essa ideia vai sendo lapidada até se constituir na mais bem acabada produção regional do País, que serve de trincheira para reivindicações, conquistas de benesses econômicas e cargos no aparelho de Estado (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 91).

Fatores situados entre os combates à seca e ao cangaço, mais a articulação de um discurso da elite em busca de mais espaço político nacional, ajudam a configurar o termo Nordeste entre os habitantes da região e fora dela. Gilberto Freyre é, portanto, um nome de primeira hora para o aparecimento do Nordeste como categoria sociológica.

Influenciado pelo culturalismo de Franz Boas em oposição às ciências sociais evolucionistas e pretensamente positivistas, Freyre (1939) inaugura uma visão fundante do homem brasileiro a partir do Nordeste como único, maternidade de um sujeito social ímpar a partir da miscigenação racial e cultural de seus elementos constituintes. Um homem cultural e ecologicamente brasileiro, o nordestino luso-tropical, miscigenado em várias escalas, das mais remotas até as mais evidentes.

A própria noção de região é estimulada e reivindicada por Freyre para a construção dessa identidade singular - região é o hábitat, a paisagem cultural. Região primeira e viabilizadora do projeto colonial português do Brasil, o Nordeste é, para Freyre, o ponto de partida essencial para se pensar a brasilidade. Características autenticamente “regionais, tradicionais e tropicais”, demarcariam o homem do Nordeste no Ocidente.

Casa-grande e Senzala, seu grande clássico de 1933, é um dos três pilares fundantes do pensamento social brasileiro contemporâneo. Na obra, o sociólogo explica a formação do Brasil a partir de sua gestação histórica no Nordeste patriarcal e brasileiro onde as três raças constitutivas da nacionalidade se imbricam em relações de proximidade familiar, e não divididas em classes sociais, com seus afetos e ódios, para formar o caráter nacional.

Raça, na obra, é categoria fundamental. Não mais sinal de atraso, como em sociologias protocientíficas anteriores, a mestiçagem é tomada como elemento positivo de inauguração de uma forma única e singular de ser brasileiro, sul-americano e ocidental. O trópico estaria em oposição à Europa. A ideia da especificidade da região Nordeste será a base de sua sociologia.

Nossa história regional começa, portanto, no século XX, especialmente a partir do movimento modernista e seu contraponto nordestino, o movimento intelectual liderado por Gilberto Freyre; além, é claro, da redivisão interna do País pelo IBGE feita em 1942, que evolui de um conceito de 'regiões naturais' para outro de 'regiões homogêneas' do ponto de vista sócio-político (DÓRIA, 2014, p. 150).

Embora, por um lado, procure combater teses de superioridade ou atavismo étnicos, o sociólogo, por outro, insiste, muitas vezes, na superioridade cultural do homem mestiço. Um homem inaugural. Porque africano, porque ameríndio, porque luso já miscigenado com os árabes. Porque tropical. Um homem, como ele exprimiu, “situado”:

Não só cada homem cria sua paisagem – susceptível de ser documentada por fotografias: cria também seus tipos de móvel, de homem, de mulher, de criança, de interior doméstico, de veículo, também susceptíveis de ser documentados em litografias, daguerreótipos e fotografias de valor antropológico-cultural e histórico-cultural (FREYRE, 2004, pg 90)

O mito da mestiçagem positivada, como lembra Ortiz (1986, p. 94), foi acionado para o desenho ideológico dessa suposta unidade identitária:

O elemento da mestiçagem contem justamente os traços que naturalmente definem a identidade brasileira: unidade na diversidade. Esta fórmula ideológica condensa duas dimensões: a variedade das culturas e a unidade do nacional [...] A ideia de pluralidade encobre, no entanto, uma ideologia de harmonia, característica do modelo de pensamento de Gilberto Freyre [...] Freyre é um dos primeiros pensadores brasileiros que procuram compreender a realidade brasileira a partir de uma série de conceitos bipolares. Casa-grande & senzala, sobrados e mucambos, nação e região [...] No entanto, para Freyre, diversidade significa apenas diferenciação, o que elimina a priori os aspectos de antagonismos e de conflito de sociedade.

Daí, portanto, a ênfase do pensamento freyreano sobre os aspectos positivos onde a cultura se encontra em harmonia: a língua, a música e, sim, a cozinha.

Como uma espécie de conciliação dialética inevitável, a cultura é, nessa perspectiva, a harmonia dos encontros de tradições anteriores.

A partir do Nordeste, o Brasil é pensado como o lugar de harmonização cultural e social das principais raças de formação da nacionalidade: o ameríndio indígena (visto, quase sempre, como um todo uno, e não como um conjunto de povos de interesses conflitantes), o português colonizador (que trazia, em si, uma indelével herança árabe em consequência dos mais de seis séculos de presença moura na Península Ibérica), e o africano (no processo de construção genética e cultural do brasileiro, este é também visto, quase, embora nem sempre, também como um grande bloco identitário).

A cozinha pernambucana seria, também, uma cozinha de harmonização das três raças. A ideologia do sincretismo põe em lenta e calma cocção um universo supostamente sem contradições, sem relações de poder mais evidentes. “A cultura brasileira é vista nessa perspectiva como o conjunto de valores espirituais e materiais acumulados através do tempo. Ela é um patrimônio, e por isso deve ser preservada” (ORTIZ, 2012, p. 94).

O português, para Freyre (1933), tem “como que o indivíduo bissexual”, uma grande indefinição entre a Europa e a África. Chega naturalmente miscigenado pelos antepassados mouros ocupantes da Península Ibérica. Um português epicamente errante, acostumado as mais diversas condições naturais nas colônias que ia anexando do Oriente ao Ocidente. Miscigenador guloso, literalmente excitado no processo colonizador, ao contrário dos pudicos flamengos. Excitado o bastante para conquistar sexualmente índios e negros, colonizá-los geneticamente no processo de povoamento e ocupação do Brasil. A própria cultura de fabrico de açúcar, além da destilação do caldo de cana em aguardente, são provas da herança moura no português.

Todos eram, portanto, mestiços. Até o português de pele clara. Mesmo vitimado pela violência desumanizante da escravidão, o negro, percebido pelo elemento branco a partir de cuja ótica Freyre desenvolve sua obra como relativamente dócil e acomodado aos papéis que lhe são exigidos, é tomado como elemento ativo e importante na constituição da cultura nacional - abordagem inédita na incipiente sociologia brasileira.

Por isso, a sociedade patriarcal será tomada como exemplo de sociabilidade, em que o conflito seria superado, as relações de poder estariam baseadas na relação entre pessoas, e não entre classes, grupos

ou instituições sociais. Uma relação não despersonalizada como a que caracteriza a sociedade burguesa, sendo fundamental para a manutenção da ordem social, para evitar os enfrentamentos sociais (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, P. 113).

Assim, o Nordeste freyreano é uma grande unidade psicológica e afetiva nascida na vida dos engenhos. Sérgio Buarque de Hollanda (2006) seria uma das vozes contrárias à visão amplamente positivada das socialidades engendradas nos engenhos de Freyre. Para ele, o senhor de engenho seria um perdulário, aventureiro e pouco feito à racionalidade de um sistema de trabalho mais produtivo. Freyre não deixa de reconhecer a deformação sócio-econômica do senhor patriarcal patrocinado pela cana de açúcar:

O espírito do senhor latifundiário que procura dominar imperialmente zonas maciças, espaços continuados, terras que nunca faltam para o sacrifício da terra, das águas, dos animais e das pessoas ao açúcar. Açúcar com A maiúsculo. Açúcar místico. Um açúcar dono dos homens e não ao serviço da gente da região. Quando muito, ao serviço de uma minoria insignificante. Mas nem isto. O usineiro é, em geral, ele próprio um deformado pelo império do açúcar. (FREYRE, 1939, p. 29).

Mas sem abandonar o papel de encantado demiurgo e defensor de nova civilização luso-tropical em “Casa Grande e Senzala” (1933, p. 30):

Nessas manchas de terra pegajenta foi possível fundar-se a civilização moderna mais cheia de qualidades, de permanência e ao mesmo tempo de plasticidade que já se fundou nos trópicos. A riqueza do solo era profunda: as gerações de senhores de engenho podiam suceder-se no mesmo engenho; fortalecer-se; criar raízes em pedra-e-cal; não era preciso o nomadismo agrário que se praticou noutras terras, onde o solo menos fértil, esgotado logo pela monocultura, fez do agricultor quase um cigano sempre à procura de terra virgem. Um Don Juan de terras.

Como um dos fundadores da imagética do Nordeste no século 20, Freyre se equilibra entre o atraso e a fecundidade fundadora de uma civilização sob a égide do açúcar, com grande tendência ao elogio dessa civilização inaugural. A demarcação teórico-política do Nordeste exige, inclusive, a eleição de um passado:

Para legitimar o recorte Nordeste, o primeiro trabalho feito pelo movimento cultural iniciado como Congresso Regionalista de 1926, denominado de regionalista e tradicionalista, foi o de instituir uma origem para a região [...]. Esta história regional retrospectiva busca dar à região um estatuto, ao mesmo tempo universal e histórico. Ela seria restituição de uma verdade num desenvolvimento histórico contínuo, em que as únicas descontinuidades seriam de ordem negativa: esquecimento, ilusão, ocultação. A região é inscrita no passado como uma promessa não realizada, ou não percebida (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2009, p. 88).

Projeto intelectual de grande adesão social, a ideia geral de que se tem do Nordeste, portanto, é uma grande e eficiente obra de ficção coletiva.

## 2.5 UMA CERTIDÃO PARA A COZINHA NORDESTINA

A noção mais socialmente aceita de uma cozinha regional eminentemente nordestina tem, também, na figura de Gilberto Freyre um articulador de primeira importância. Se autores, intelectuais e artistas como Jorge Amado, Humberto Teixeira, Luiz Gonzaga, José Lins do Rego, Rachel de Queiroz foram responsáveis, com suas obras e discursos, pela construção de um sistema imagético que o Brasil, sobretudo o Nordeste brasileiro, teria de si ao longo do século 20, o próprio Gilberto Freyre não se furtou ao papel de intelectual engajado em definir e popularizar não apenas uma ideia geral sobre o que é o Nordeste, mas também conceitos claros sobre as manifestações de sua cultura. Inclusive, de sua cultura culinária.

Toda tradição é eleita por atores privilegiados com acesso à propagação social de seus conteúdos:

A busca das verdadeiras raízes regionais, no campo da cultura, levaria à necessidade de inventar uma tradição. Inventando tradições, tenta-se estabelecer um equilíbrio entre a nova ordem e a anterior; busca-se conciliar a nova territorialidade com antigos territórios sociais e existenciais (Albuquerque Júnior, 2009, p. 88).

Como categoria sociológica, a culinária é também acionada para a construção ideológica dessa nova identidade regional que se proclama.

A discussão sobre a formação nacional, inclusive de nossa culinária, pode ser situada entre 1870 e 1930, quando envolveu nos debates as elites econômicas e os intelectuais de todo o País. As cozinhas regionais emergiram como tema a partir de 1920, de maneira mais forte no Nordeste. [...] Quando dizemos 'cozinhas regionais', em geral, estamos nos referindo, com maior ênfase, às cozinhas populares. Nesse ponto, têm pouca importância, por exemplo, os livros sobre culinária que expressam modas internacionais e atravessam o Atlântico, influenciando na prática culinária das grandes cidades da América. (DÓRIA, 2014, p. 147).

Nos primeiros artigos de jornal publicados por Gilberto Freyre ainda na década de 1920, a culinária toma destaque como elemento para a caracterização e entendimento sociológicos do Nordeste. O interesse pela culinária como categoria sociológica se dá, também, pelo fato de encontrar um Recife modificado, voltado para a rua, com a mesa pública, depois de seus anos de estudo fora do País.

Até o final do século 19, toda a sociabilidade pernambucana era praticamente doméstica, com a recepção nos engenhos ou nos sobrados que, de certa forma, levavam para cidade o estilo de vida patriarcal das casas-grandes das enormes plantations em torno do açúcar com as quais os portugueses viabilizaram a

colonização do Brasil. Embora tenha voltado da Europa, Freyre não gostava de ver seu Recife mestiço se afrancesando com volúpia.

O sociólogo não se contentava com o que observava. Passava uma vista de olhos por este ou aquele estabelecimento e concluía que eram cópias, desprovidas de originalidade e da tipicidade regional, qualidade tão efêmera quanto essencial, capaz de declarar tais locais verdadeiramente pernambucanos (TOSCANO, 2014, p. 222).

Na segunda década do século 20, o Recife era assaltado por uma onda de implantação de restaurantes, cafés e hotéis, de acordo com Toscano (2014), num surto de francesismo jamais visto antes na cidade. Por influência tardia francesa, o restaurante chegava para alargar e mesmo inaugurar os limites da vida pública.

Mais do que em outras áreas ou campos artísticos, Freyre acreditava que a cozinha era arena prioritária para a afirmação da identidade nacional e grandemente regional. Nos muitos artigos publicados a partir da década de 20 no Diário de Pernambuco, chega a defender inclusive o que seria um café tipicamente pernambucano. Com um manual de detalhes imprescindíveis:

Imagino bem como seria semelhante café: uns papagaios em gaiolas de lata, coco verde à vontade pelo chão - não se serve coco verde nos cafés do Recife! -, uma fatura de vinho de jenipapo, folhas de canela aromatizando o ar com seu pungente cheiro tropical. À noite, menestréis - cantadores! - cantando ao violão trovas de desafio, num canto uma dessas pretalhonas vastas e boas, assando castanhas ou fazendo pamonha. Ao seu lado, quitutes e doces, ingenuamente enfeitados com folhas de papel recortado, anunciando uma culinária e uma confeitaria que constituem talvez a única arte que verdadeiramente nos honra. Isso, sim, seria uma delícia de café. Atualmente, o que há é isso pelo avesso. Bonitas confeitarias como a Bijou, é certo. Mas sem características locais. Sem atmosfera. Sem caráter. (TOSCANO, 2014, p. 223).

Assim, enquanto o Recife naturalizava, com o atraso de um século, o francesismo dos restaurantes, Freyre aparece na mídia e nos encontros da vida intelectual da capital como o principal arauto e idealizador de uma tradição culinária em vias de extinção no Recife e que precisava, urgentemente, ser valorizada e resgatada.

Começa a gênese de seu movimento regionalista, um conjunto de ideias capazes de temperar - literalmente - nossas panelas. Era uma voz contra o que se pôde chamar, com a implantação de hotéis e restaurantes, de uma belle époque pernambucana.

Seria um erro imaginar uma belle époque recifense homogênea, largamente aceita e universalmente praticada, por mais visível que ela pudesse parecer. Seu alcance era o da alta roda, da elite ávida por novidades, servindo como filtro para os hábitos desfigurados que pudessem, por ventura, chegar às camadas mais humildes da população. E

mesmo em meio a essa elite, especialmente em sua esfera mais intelectualizada, vozes discordantes erguiam-se periodicamente, disparando improperios contra os afetados e alienados, uma gente que morria de amores por tudo o que vinha de fora, em detrimento do que se produzia em solo local. (TOSCANO, 2014, p. 225).

Nesses artigos de jornal, Freyre antecipa muito das ideias do Congresso Regionalista de 1926 e esboça a espinha dorsal de “Açúcar”, o livro de 1939 que chocaria metade da intelectualidade brasileira. Com o subtítulo “Uma sociologia do doce”, o sociólogo já reconhecido pelo impacto de “Casa-Grande & Senzala”, publicado seis anos antes, escandalizava ao se deter sobre assuntos considerados pejorativamente femininos e menores: receitas e técnicas de bolos e doces de famílias tradicionais nordestinas. “Sem açúcar”, escreve categoricamente na introdução do livro, “não se entende o homem do Nordeste”.

Em “Açúcar” (1939), Freyre diz que a grande arte do doce no Nordeste do Brasil está tanto nas tradições da casa-grande patriarcal quanto no doce de tableiro: um exemplo de como, em sua obra e discurso, ele procura idealizar práticas populares como argamassa da cristalização do discurso da tradição culinária. Um expediente recorrente quando tradições são articuladas para a construção de identidades:

O tradicionalismo é uma tendência em amplas camadas hegemônicas e pode combinar-se com o moderno, quase sem conflitos, quando a exaltação das tradições se limita à cultura enquanto a modernização se especializa nos setores social e econômico (Canclini, 2013, p. 206).

Em contraponto aos excessos oleosos africanos da cozinha baiana, Gilberto Freyre vai discorrer mais de uma vez, como citei antes, que a cozinha pernambucana, grande influência da área compreendida entre a Bahia e o Maranhão, é a mais equilibrada entre as cozinhas regionais brasileiras.

Por sua localização geográfica, equilibraria, sem submissão demasiada a uma ou outra, os três principais elementos da formação da miscigenação brasileira. O artigo “Tradições da cozinha pernambucana” (apud LEÃO & BARROS, 2009, p. 66) é simbólico: “Fidalgos arruinados, sem nenhuma importância na vida brasileira, se há joia de família que ainda nos reste, aos pernambucanos, é a tradição que se refugiou nos fornos de algumas casas”.

A cozinha estaria presente em toda a obra do sociólogo. Grande ensaio sobre a formação do Brasil a partir da família patriarcal nordestina, “Casa-grande & Senzala” tem suas páginas temperadas por doses generosas de hormônios e quitutes. Sexo e comida. Não os grandes acontecimentos ao gosto da historiografia

oficial, mas os temperos, ensopados, salivas e secreções que fazem a vida cotidiana e fixam o homem em seu pertencimento. Gilberto Freyre chega mesmo a ser ufanista na defesa de uma tradição culinária nordestina. Como no célebre artigo Pirão, glória do Brasil:

Há sentimento, tradição, culto da família, religião, no prato doméstico, na fruta ou no vinho do país", escreveu Joaquim Nabuco. E há. Nada mais inglês que o pudim de ameixa; nada mais português que a bacalhoadada; nada mais brasileiro que o pirão. Divino pirão! Nunca no Brasil se pintou um quadro nem se escreveu um poema nem se plasmou uma estátua nem se compôs uma sinfonia que igualasse em sugestões de beleza a um prato de pirão. Arthur de Oliveira descreveu-o uma vez: "uma onda de ouro por onde se espanteja o verde das couves (apud LEÃO & BARROS, 2009, p.66).

Curioso notar que, no artigo, Freyre não tenta explicar a origem histórica do pirão como a tropicalização da açorda em que consiste: em vez de pão de trigo velho usado para dar corpo ao caldo restante de uma carne qualquer cozida, farinha de mandioca aplicada em golpes até que se forme uma papa ou mingau salgado. Nos dois casos, exemplos claros da cozinha do aproveitamento de recursos. Caldos e carboidratos revalorizados e ressignificados após rápida cocção.

Gilberto Freyre vai se preocupar em tecer descrições positivantes dos pratos criados no seio da família patriarcal nordestina; uma cozinha, como sua gente, híbrida. Uma posição francamente ideológica. Ainda no artigo sobre as tradições da cozinha pernambucana, categoriza, basilarmente, o poder da comensalidade como desencadeador de processos sociais:

É a nutrição fator poderosíssimo de tipo nacional e de tipo social. Os alemães teriam por certo conseguido nacionalizar os alsacianos se lhes tivessem conquistado todo o paladar [...] Vejo que vou desenvolvendo uma teoria de interpretação histórica: a interpretação culinária... teoria que abandono ao primeiro psicólogo social que quiser se valer de suas possibilidades revolucionárias (FREYRE, in HÉLIO, 2000, p. 66).

O gosto brasileiro por comidas gordas, oleosas, excessivas em açúcar, para o sociólogo, são heranças portuguesas já marcadas por seus antecessores árabes. E o Nordeste seria a área onde o doce configuraria relevância e influência sociológica, com grande expressão estética, no Brasil:

Doces, bolos, quindins de paladar e suas apresentações, seus enfeites, seus acompanhamentos mais ou menos estéticos são arte que não se compara à da escultura ou da pintura em virtude de solidez ou capacidade de permanência (FREYRE, 1997, p. 14).

O pirão é um símbolo dessa cozinha sintética: a farinha nativa ameríndia engrossada pelo caldo dos guisados portugueses, como se uma açorda fosse, e temperada pela mão africana. Do africano, Gilberto Freyre afirmou,

alimentando polêmicas hoje mais pálidas, mas não de todo extintas, que o homem escravizado, com seus tubérculos, como o inhame, e verduras, contribuiu para trazer mais saúde nutricional ao cardápio brasileiro.

Numa visão otimizada da vida do escravo no Brasil, chega, polemicamente, a afirmar que o africano cativo no Brasil foi o mais bem alimentado sujeito da época da colonização. Ao longo das páginas de *Casa-Grande & Senzala*, Freyre aponta a monocultura da cana de açúcar nordestina como motivo de deficiência nutricional e, conseqüentemente, social no Nordeste. A diversidade agrícola, com presença mais farta de legumes e hortaliças, seria, na visão do sociólogo, um dos motivos para a posterior e irreversível maior pujança econômica do planalto paulista no País.

É essa cozinha patriarcal, banhada em açúcar, gorduras e caldos espessos, que será tomada como o eixo espiritual da cozinha nordestina na obra de Freyre. Ainda no livro "Tempos de menino", ele faz o elogio:

Chegamos a possuir uma grande cozinha. E pelos lares patriarcais, nas cidades e nos engenhos, pretalhonas imensas contribuíram, detrás dos fornos e fogões, com os seus guisados e os seus doces, para a elevada vida social e política da época mais honrosa de nossa história. Havia, então, no Brasil, a preocupação do bem comer (apud LEÃO & BARROS, 2009, p 44).

No livro homônimo, o açúcar é percebido por Freyre como razão de grandes e hereditárias sociabilidades, chegando a patrocinar verdadeiras maçonarias do doce. Muitos bolos foram batizados com nomes de famílias, como brasões comestíveis, ou com os nomes de movimentos republicanos. Grandes conotações da importância do doce na vida social nordestina. "Numa velha receita de bolo ou de doce há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas" (FREYRE, 1997, p. 23).

"Temos que resgatar o que é nosso", diz, repetidamente, o chef pernambucano César Santos. Como tantos, ele recorre à categoria de "nosso" proclamada por Gilberto Freyre no começo do século 20 e ainda em voga nas panelas do século 21 pernambucano.

No próximo eixo, pretendo mostrar como comidas, em Pernambuco (e por extensão, no Brasil), têm sido usadas como formas de expressão de prestígio, poder e distinção sociais. Após participar atentamente de uma série de eventos sociais ligados à comensalidade nos quais pude estabelecer conversas e entrevistas sem estruturação prévia, permitindo, assim, o fluxo mais espontâneo nas ideias de meus interlocutores, pude perceber que as classes médias e elites abandonam velhos

preconceitos. Por meio da chamada gourmetização, incorporam com mais frequência a chamada culinária regional.

### 3. COMIDA É DISTINÇÃO - A IDENTIDADE NO JOGO DA DIFERENCIAÇÃO: A MESA AINDA IGUALA OS IGUAIS E DIFERENCIA OS DIFERENTES

#### 3.1 O RETORNO DO DISCURSO DA TRADIÇÃO ALIMENTAR

A globalização e a escassez de tempo do contemporâneo urbano oferecem as possibilidades da homogeneização e da quebra de antigas hierarquias alimentares. Simbolizadas, por exemplo, pelos restaurantes de serviço do tipo *self-service* em que uma galinha de cabidela pode ser consumida ao lado de um sushi japonês - o que, num passado recente, desrespeitaria a lógica da alimentação familiar e doméstica -, a globalização e sua aparente desordem no excesso de ofertas permitem, contudo, a afirmação de vários discursos ligados à prática alimentar. O da tradição, reforçado pelos sentidos de identidade e pertencimento, é um deles.

Estou num restaurante a quilo do centro do Recife, os “*self-services*” popularizados no final dos anos 1980 para o começo dos 90. Se antes, nos restaurantes de serviço tradicional, dos elegantes aos mais populares, tínhamos que nos ater ao elemento principal e suas guarnições previamente oferecidas pelo cardápio – mesmo a guarnição extra seria mais do mesmo previamente disposto – agora, temos uma aparente liberdade inédita sobre as possibilidades de combinações.

Os pratos, brancos, de porcelana barata, segurados naquela fila de bancários, secretárias, balconistas, advogados, executivos, *office-boys* e demais atores do terceiro setor frequentes no centro da capital pernambucana, são grandes. Enormes, se comparados ao tamanho dos utensílios em que depositamos nossas refeições em casa. Parecem sugerir que são grandes telas onde os mais variados elementos podem ser justapostos ou alternados.

À minha frente na fila, coletando elementos do bufê antes de pesar a comida na balança que determinará o preço da quantidade requerida, um sujeito de calça preta e camisa cinza, bem engomados, flerta com as possibilidades. Num canto do prato, há um pouco de salada. Feijão verde. Farofa. Dois bons pedaços de galinha à cabidela, o frango ensopado num molho feito no próprio sangue. No outro canto da porcelana plana e redonda, fatias de peixes crus com e sem bolinhos de arroz por baixo: sashimis e sushis da cozinha japonesa.

O bancário (percebo sua profissão pela roupa e pelo cordão com as marcas do banco escapando do bolso da calça onde o crachá deve estar enfiado) parece ter um apetite desreguladamente globalizado. Parece, à minha frente, confirmar as teorias sobre a diluição das hierarquias da pós-modernidade.

O desaparecimento do sentido da história, o sistema social contemporâneo como um todo demonstra que começou, pouco a pouco, a perder sua capacidade de preservar o próprio passado e começou a viver um presente perpétuo, em uma perpétua mudança que apaga aquelas tradições que as formações sociais anteriores, de uma maneira ou de outra, tiveram de preservar (JAMESON, 1984, p. 5).

Teórico frequentemente evocado quando desejamos entender as identidades possíveis na pós-modernidade, o sociólogo polonês Zigmund Bauman (2001), diz que a contemporaneidade é marcada pela liquefação do projeto moderno. Os "sólidos" da modernidade derreteram; sejam eles as comunidades mais próximas, as religiões, os laços de parentesco e até mesmo os territórios. A própria elite financeira mundial hoje é necessariamente desterritorializada.

Na pós-modernidade, a individualidade é superlativa. Culturalmente, os indivíduos, de maneira comoditizada, podem escolher e descartar as identidades que lhes forem mais convenientes. É possível, na era do consumo em máxima potência, "vestir" um novo "eu" a cada visita ao mercado. Maior o poder de consumo, maior seria a possibilidade de eleição e descarte de identidades.

O passado é produto residual de cada autoafirmação presente e restringe o futuro daquele que deseja negar tudo que passou. Isso tudo parece significar que o próprio movimento contínuo de descarte da identidade acaba por restringir a construção futura dessas identidades, desgastando assim o próprio processo de busca contínua (BAUMAN, 2003).

Os tais "sólidos" da modernidade apontados por Bauman (2003) parecem derreter também no prato. Fischler (1979) marcou a sociologia contemporânea da alimentação com um artigo em que procurava entender a desestruturação das antigas práticas alimentares e a emergência de novos modelos.

Em "*Gastronomie-gastro-anomie*" (1979), ele cunha a "gastronomomia" como a grande consequência da modernidade alimentar caracterizada por uma crescente diminuição dos controles sociais mais imediatos, como a escola e a família, uma diversificação dos discursos sobre alimentação e a superabundância, a despeito da fome característica de regiões inteiras do globo, da modernidade. Assim, emerge, ele diz, o individualismo em detrimento da coesão do grupo ao comer junto à mesa.

As decisões alimentares não dependem mais, apenas, do chefe patriarcal da tradicional família machista ocidental. O indivíduo passa a tomar as decisões antes pertencentes ao chefe do grupo familiar, no seu papel de provedor econômico, ou à mãe, diretamente responsável pela decisão do que e como cozinhar - a cozinha tem sido uma área primordial de agência feminina nas estruturas familiares até esse desencantamento do “tradicional” com a modernidade.

Nas famílias de classe média citadina, constata-se que não se encontram reunidas em torno da mesa de jantar familiar mais do que duas ou três vezes por semana e a refeição não dura mais do que vinte minutos. Os mesmos trabalhos mostram que a média do número de tomadas alimentares (food contacts) na jornada diária é de umas vinte e que, então, o ritmo suposto das três refeições diárias não é mais que uma questão de sobrevivência (FISCHLER, 2010, p 49).

Alguns sociólogos, como Mermet (1995) vão falar na emergência de um sistema “Des”: Des-familiarização, Des-estruturação, Des-regulamentação, Des-ritualização. Na modernidade alimentar, diz Fischler (2010), surge a “gastronomia”. O termo se explica pela etimologia. Gastro: estômago; anomia, ausência de regras. “Os comedores modernos viveriam então uma curiosa situação na qual o espaço decisório alimentar seria desenvolvido ao mesmo tempo em que eles teriam perdido a segurança que traz um sistema normativo socialmente definido”, diz Jean Pierre Poulain.

O comedor moderno está submetido, ao mesmo tempo, a uma diminuição da pressão do grupo, da dimensão coletiva da alimentação; Ou seja, da obrigação de estar com, e a um aumento de discursos contraditórios no modo do ‘é necessário’. A anomia nesse caso não remete somente para uma crise do aparelho normativo, mas também para a inflação de injunções contraditórias: higienistas, identitárias, hedonistas, estéticas. (POULAIN, 2012, p. 63).

Quero, aqui, endossar o caráter identitário apontado por Poulain entre as novas injunções que norteiam a ação do comedor contemporâneo. Além do discurso da boa nutrição, do discurso da comida rápida e industrializada, eficiente pela esfinge da publicidade, emerge também um discurso de retorno à tradição, com uma crise dos esteticismos culinários exacerbado entre a cozinha internacionalizada e os particularismos alimentares. “A gastronomia não é, portanto, a ausência de regras, mas antes o excesso delas, portanto, a multiplicação do que é preciso recai sobre o comedor moderno” (POULAIN, 2002, p. 82).

No mundo aparentemente desregulado da pós-modernidade, o conjunto de regras imbricadas numa perspectiva tradicionalista aliviaria ansiedades do comedor

contemporâneo. A crença em uma “alimentação ideal, ancestral, imutável, diminui nossas angústias” (HUBERT, 1998, p. 159).

A ‘desordem’ da pós-modernidade no mundo globalizado, o excesso, como exposto, dos discursos alimentares, numa realidade social em que, por um lado, os comensais se uniformizam através de pratos e receitas disseminados no mundo, incentivaria o retorno a práticas consideradas mais particularmente tradicionais de comida.

Embora, claro, leve em consideração o fato de que no Recife já havia uma recorrência frequente de alimentos considerados identitários no cotidiano, como macaxeira, batata doce e tapioca no café da manhã, por exemplo, (DORIA, 2014), há, nos últimos anos, um reforço do discurso identitário nas práticas alimentares.

Quero, nessa perspectiva, me ater aos gestos da comensalidade – em casa ou nos restaurantes, as pessoas escolhem, ao partilhar alimentos com os outros, elementos que, de maneira performatizada, possam exprimir essa identidade.

O interesse contemporâneo pelas cozinhas regionais deve ser situado na nostalgia de um espaço social em que o comedor vivia sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante [...] O culinário torna-se um lugar em que se concentram questões que ultrapassam o campo do alimentar (POULAIN 2002, p. 32).

A noção e o discurso da ‘gastronomia’, eles próprios, se desenvolveram nesse ambiente, opondo-se à tradição. Portanto, nossa questão é identificar como a cozinha local, hoje chamada de terroir, volta a ser valorizada e se ‘gastronomiza’, um processo bastante recente, como demonstrou Jean Pierre Poulain, surgido lá pela metade do século 19 e aprofundado no século 20 (DORIA, 2014, p. 141).

A liberdade de escolhas, aqui, é a nossa chave de entendimento do fenômeno. A tradição alimentar não é mais apenas imposição. Antes disso, é uma grande e deliberada escolha. Se não há mais a figura do pai austero ou da mãe zelosa, figuras nitidamente acomodadas na estrutura da família patriarcal, impondo o que deve ser comido e de que maneira a comensalidade familiar deve ser dinamizada, a escolha por alimentos e formas de servi-los que evoquem a tradição, ou a ideia geral que se tenha sobre uma tradição pernambucana de cozinha, são atos mais ou menos deliberados pela afirmação identitária.

Ao escolher servir, por exemplo, uma carne de sol, esses comensais contemporâneos não estão recorrendo a um alimento antes impositivo pela escassez, já que, no Agreste e no Sertão onde a eletrificação era mais rara até o fim dos anos 1980, salgar carnes era a forma de garantir sua conservação longe das

geladeiras. Escolher agora uma carne de sol é, tanto quanto atender a um padrão de paladar que se acostumou ao sabor levemente curtido daquela carne seca em sal sem nunca ter precisado salgá-la para conservá-la, uma opção por um alimento com potencial comunicativo.

Com a propriedade de afirmar, silenciosamente, a identidade circunscrita desses comensais agora orgulhosos de se afirmarem como pernambucanos num mundo globalizado em que cada um, com um cartão de crédito suficientemente potente, pode aceder ao que se quiser. Parecem dizer assim que, se não refutam o cosmopolitismo do contemporâneo, preferem vive-lo diferenciando-se pelo fato de terem uma identidade particular, historicamente construída, para desfilá-la no mundo globalizado.

Num passado recente nem sempre era assim. As falas dos meus entrevistados me deram motivos suficientes para entender que está havendo mudanças significativas no discurso simbólico relativo à comida.

### 3.2 A COMENSALIDADE COMO MARCA DA IMAGEM FAMILIAR

Desde muito pequeno, fui ensinado a perceber algumas tensões em torno da comida. Não exatamente pelo risco da escassez. Se não era pobre, tampouco era de uma das famílias da rua de carros trocados a cada ano e com a despensa que parecia não acabar, recheada de artigos que via mais na televisão que dentro de casa.

Eram os anos 1980, a economia do país estava ainda fechada à maior parte das importações, e a publicidade sedutora nos programas infantis de TV nos enchia de desejo de provar os biscoitos recheados, achocolatados, embutidos e iogurtes da nem tão longínqua indústria alimentar brasileira de grande escala.

Eram, essas guloseimas, alimentos com um magnetismo incontrolável para quem, como nós, constituíamos uma família de hábitos simples, herdados dos parentes interioranos de minha mãe. Em casa, a comida era o que era. Não havia alimentos processados nas dimensões da sociedade industrial contemporânea, quando se consome o mínimo em estado primário, até as frutas têm sementes previamente manipuladas em laboratório para atender a padrões sápidos e visuais de consumo e tudo é transformado e aditivado laboratorialmente (a indústria, por

exemplo, informa ter mais de 300 aromas referentes ao morango e já não sabe admitir qual deles seria o mais original).

Comíamos comida parecida com comida - e não com produtos. Quase nunca, quero dizer com isso, o que comíamos vinha embalado em logomarcas de apelo visual calculado por um designer. Tínhamos, eu e meu irmão, que fazer um uso relativamente racional dos recursos que, para nós, eram fonte de prazer – nem sabíamos ou nos preocupávamos com o que pudesse vir a ser nutrição.

Na escola, a hora do recreio era o momento de tensão mais evidente, o risco de constrangimento mais concreto. Procurava ficar pelos cantos do pátio ou da sala, relativamente discreto, para comer a banana amassada com farinha láctea, essa ração hipercalórica desenvolvida nos Estados Unidos para compensar qualquer risco de baixa nutricional infantil durante a Segunda Guerra, um dos poucos produtos francamente industrializados admitidos na despensa de nossa casa em Olinda (Pernambuco).

Ao perceber que a banana oxidava rapidamente quando amassada na minha lancheira desde a hora que saía de casa até o recreio, minha mãe elaborou uma estratégia para garantir o frescor do lanche. Na hora do intervalo, a empregada doméstica, vinda também do interior, chegava com a bananinha. Foram duas ou três empregadas, alternadamente, a cumprir a tarefa. Na minha infância, mesmo a classe média baixa, e até os mais pobres, contavam com empregadas domésticas.

Este era um dos resquícios do escravagismo de pouco mais de cem anos atrás, quase sempre moças de pele escura sem perspectivas na cidade natal, esperançosas de uma impossível ascensão social numa casa de família da Região Metropolitana no Recife, onde dormiam no trabalho sem carteira assinada e a mínima noção do que fosse FGTS.

Lenço na cabeça, a moça chegava com a fruta amassada num prato de louça opaca ao portão da escola. Se, já adulto, num restaurante fino, o garçom me acompanhasse ao banheiro e, na volta, anunciasse, ao salão, "Senhores, este senhor acaba de defecar", meu constrangimento não seria maior. No jogo simbólico entre exclusão e pertencimento, eu já percebia que ostentar intimidade com comida industrializada demarcava posição favorável no tabuleiro social.

Para a professora de história da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Denise Bernuzzi de Sant`Anna, (In: FISCHLER & MASSON, 2010, p. 329), "comer alguns alimentos considerados mais próximos da indústria do que da

natureza tendia também a funcionar como um sinal de desenvolvimento e de inteligência". Era assim nos anos 1980, quando o Brasil se esforçava para se livrar da pecha de ser um país terceiro-mundista de franco DNA agrário. Ali, alguns produtos se impuseram mais pelo fetiche que pelas propriedades inerentes.

Segundo o laboratório que fabricava o adoçante Suita, esse produto era consumido especialmente por mulheres que possuíam um peso "normal", que temiam engordar, e por todos aqueles que consideravam o Suita um símbolo de status. Outros hábitos e outros produtos alimentares participaram igualmente da luta em favor da distinção social. Assim, a partir dos anos 1970, a mulher que bebia chá e água mineral, por exemplo, começava a se destacar como um modelo a ser seguido para a conquista da inteligência e de um corpo leve, bem adaptado às novas demandas de sucesso no trabalho fora de casa. A associação entre prazer e dieta, até então pouco difundida, começava a ganhar muito mais espaço na imprensa. (SANT'ANNA, in FISCHLER & MASSON, 2010: 329).

Se não a banana amassada destinada a morar em alguma caixa psicanalítica da minha personalidade, meu lanche escolar consistia num simples pão com manteiga e uma fatia de goiabada produzida por uma das fábricas de doces comuns em Pernambuco até o fim daquela década ou, constrangimento maior, uma coalhada. Eram esses os repastos na escola, numa época em que as cantinas de comércio de merendas estavam apenas aparecendo dentro dos colégios. Aquele creme denso de leite quase fermentado, semiazedo depois de dormido no escuro do armário da cozinha, podia conotar minha ascendência interiorana. Além de mais econômicos, esses alimentos eram - insistia minha mãe - saudáveis.

Não havia, portanto, porque encher minha lancheira com os sucos de caixinha, os leites achocolatados artificiais, também em caixinhas tão ludicamente bem projetadas que valiam como o prenúncio de uma ida ao circo de passagem pela cidade ou, desejo inalcançável, aqueles biscoitos recheados de sabores tão incrivelmente artificiais que, para nosso maior desespero, traziam ainda nas embalagens figurinhas autocolantes com os personagens da TV.

Aos dez anos de idade, eu não precisava ter lido Bourdieu para perceber que comida, como roupa ou a capacidade de exibir em público quilometragem e intimidade, gerava distinção social e pertencimento. Meu lanche na escola denunciava minha filiação social aos hábitos de uma família simples, alterados sem grandes traumas de uma geração para outra.

Com seus biscoitos recheados, meus amiguinhos exibiam sintonia com o mundo em transição industrial, em seus primeiros passos para a dança de uniformização de hábitos de consumo e comportamento que, nos anos 1990, seria

conhecida como globalização -, a escala que, se não de integração (o termo é muito forte), mas de comunicação de mercados inédita na história do mundo, trouxe um volume de mercadorias, informações e padrões de consumo imensamente maiores que os verificados nas chamadas Grandes Navegações, o penúltimo grande movimento global de ocidentalização do mundo.

Assim, a cada quinze dias, ou, no máximo, uma vez por semana, uma de nossas avós vinha nos mimar com uma ida ao supermercado, aquela invenção institucionalizada na vida contemporânea também nos anos 1980. No meio das prateleiras cênicas como um parque de diversões onde os brinquedos poderiam ser comidos, nos regalava com os fetiches contidos em fatias de presunto, queijos processados, pães de caixa iguais aos das lanchonetes, hambúrgueres congelados, replicando, em casa, o que víamos nos filmes na sessão da tarde.

Gozo maior, as compras traziam também refrigerantes. Minha mãe permitia que dividíssemos uma garrafa de guaraná Antarctica, mais saudável que a Coca-cola "que desentope pia", apenas aos sábados. Um momento também de briga inevitável: ao controlar, com movimentos malandros dos dedos, o fluxo do canudo do meu irmão em nossa garrafa compartilhada, ele acabava sempre tentando, com sua força insuficiente de mais novo, me bater.

Na Grécia Antiga, banquetes eram sistematicamente usados para estabelecer a comunicação com os deuses e prestígio diante de subordinados. Os cidadãos confirmavam seus status ao dispor de seus lugares nos banquetes sacrificiais. Práticas longe de serem extintas: "O caráter fundamental público, político e hierárquico da comensalidade antiga tem atualidade de modo residual, sob uma forma laicizada e por ocasiões de refeições festivas, oficiais ou rituais" (FISCHLER, 2010, p. 125).

Na Idade Média, longos festins em torno das mesas selavam, inevitavelmente, alianças entre feudos e estados. O Estado se consolidou ao redor da teatralidade da mesa, e longos banquetes serviram de manifesto e alegoria política das primeiras nações absolutistas modernas. Alguns reis chegaram ao requinte, como o francês Luis XV, de ostentar apetites descomunais em público para metaforizar sua virilidade na governança (ALBERT, 2011).

Os Estados Unidos não teriam conseguido uma adesão planetária tão grande, após a Segunda Guerra Mundial, ao seu projeto de produção econômica e consumo, se não tivessem incluído no pacote do *american way of life* para exportação o disco

de carne de origem remota alemã. Também não teriam, provavelmente, conseguido industrializar-se tão rapidamente, no começo do século 20, se não tivessem desenvolvido o modelo de alimentação rápida, barata, ainda que pouco saudável, simbolizada pelo hambúrguer, para satisfazer de maneira produtiva as primeiras populações de trabalhadores industriais (SMITH, 2009).

Tampouco a Inglaterra teria se tornado a primeira nação industrial do mundo sem a chegada, por meio das trocas transatlânticas, da batata, um tubérculo fácil de estocar, com calorias generosas e cultivo simplificado, para que a mão de obra nacional inglesa pudesse ser dispensada do campo e mobilizada nas primeiras fábricas (STANDAGE, 2009).

Em Pernambuco, há um cozinheiro especialmente destacado para preparar receitas identificadas como pernambucanas no Palácio do Campo das Princesas a cada vez que o governador recebe autoridades políticas ou empresariais na sede oficial do governo no centro antigo do Recife. Cerca de dois anos antes de morrer, o então governador Eduardo Campos serviu galinha de cabidela e bolo-de-rolô aos executivos da montadora italiana Fiat antes de eles se decidirem por instalar uma fábrica do grupo na cidade de Goiana, a sessenta quilômetros da capital pernambucana.

Aos dez anos de idade, eu não precisava ter noções mínimas de história e menos ainda do uso político de alimentos na história para perceber que comida gera poder e afinidades. Bastava a despensa da minha casa se encher de produtos magneticamente adornados com logomarcas exibidas na TV, após a visita eventual da minha avó paterna quebrando a dieta de inspiração interiorana da minha mãe, e o saldo na geladeira daqueles potes gigantescos de sorvete da marca Kibon Sorvane, para os outros meninos da rua gravitarem no jardim e no quintal até alcançarem um lugar na mesa da cozinha nos fundos de casa.

Enquanto durasse o farnel de lanches industriais, meu poder de convencimento sobre que brincadeiras seriam brincadas na rua ou quais garotos eu teria no meu time de pelada de futebol, ou ainda o acesso privilegiado a jogar num dos poucos vídeos games da vizinhança, aumentavam consideravelmente.

Os telejornais informavam que candidatos do interior trocavam votos por sacas de feijão e cortes de carne bovina. Na minha rua, de maneira diferente, eu já percebia que comida pode gerar poder em vários níveis de relações e que os beijos,

broas de milho, coalhadas e outras merendas ensinados por minha avó à minha mãe não estavam no topo dessa cadeia de prestígio.

### 3.3 MESA PERNAMBUCANA COMO CATEGORIA NATURALIZADA

O campo, mais uma vez, confirmava os recentes argumentos sociológicos em favor da emergência de uma gastronomia identitária ao incorporar elementos “regionais” em ambientes e práticas onde prestígio deve ser um ingrediente tão ou mais importante que os demais. Há uma percepção, entre meus entrevistados, de que algumas práticas alimentares são intrinsecamente pernambucanas – o que me faz concluir, aqui, que o projeto intelectual de construção de um ideário geral sobre as tradições pernambucanos sintetizados na obra de Gilberto Freyre no século 20 parece ter logrado êxito.

Ao sistematizar o discurso da tradição com elementos e comportamentos do Pernambuco mais arcaico patriarcal e açucareiro, Freyre parece ter conseguido o que toda ideologia anseia ser: naturalizada, quase hegemônica, percebida como algo que sempre esteve onde está – e não consequência da negociação de agentes sociais com capacidade de produzir símbolos e conteúdos discursivos com capacidade de se tornarem hegemônicos.

. Não que tenha forjado hábitos, mas ao perceber e amplificar comportamentos antigos e familiares ligados à comida com seu discurso e obra, o sociólogo construiu uma plataforma intelectual privilegiada para que a ideia da tradição superasse a da heterogeneidade. Sem levar em considerações diferenças de classes sociais e até minimizando aspectos muito próprios de cada etnia tão exaltada como parte essencial da tríade formadora do ser brasileiro, hábitos, receitas e ingredientes passariam a ser vistos como intrinsecamente pernambucanos.

Pernambucanos de uma forma tão naturalizada, na percepção dos comensais, ao ponto de constituir uma visão hegemônica sobre o ponto no qual a identidade converge. Mesmos que as individualidades conduzam para caminhos e escolhas particulares, há o entendimento de que, ao partilhar traços coletivos de comensalidade, essa comunidade espacialmente referenciada se entende como pertencente à mesma categoria: pernambucanos.

É o que dizem vários dos meus interlocutores:

*Pratos pesados em pleno verão, que para nós não faz diferença. Tomar uísque e caldinho quente, de feijão, em plena praia. Isso é muito pernambucano. São pratos e costumes que, para quem vive no Sul, parecem muito esquisitos.*

*- Administrador de empresas, 37 anos, pernambucano, em entrevista de campo.*

*Acho a nossa cara aquele bolinho de mão feito com feijão amassado e farinha, com charque ou molhinho de carne. Coisa de vó. Acho que é coisa de origem indígena, né?*

*- Dentista, 35 anos, em entrevista de campo.*

*Comer bolos como Souza Leão e bolo de rolo com fatias finas de queijo-do-reino, isso é algo tipicamente pernambucano.*

*- Dona de casa, 67 anos, em entrevista de campo.*

*Culturalmente, existe um orgulho muito grande com a riqueza das tradições e misturas de um povo colonizado por europeus, com a maravilhosa influência africana e indígena. Esse encontro orgulhoso e mais que perfeito faz da cozinha pernambucana, a meu ver, a melhor do Brasil. O pernambucano é generoso e farto à mesa, como o povo.*

*- Carioca, 52 anos, empresária com negócios em várias cidades do Brasil, inclusive no Recife, em entrevista de campo.*

### 3.4 O REGIONAL ENTRA PELA PORTA DA FRENTE

Vários comportamentos alimentares de origem elitista são ainda, ao lado dos recém-aceitos de origem popular, conservados como forma de distinção social pelas elites. Estabelecido desde que foi apresentado pelos ingleses que urbanizavam o Recife no começo do século 20, como aponta Gilberto Freyre em *Ingleses no Brasil* (2000) o bolo de casamento pernambucano é o único feito de massa escura no Brasil. Um bolo caro e trabalhoso, preferencialmente encomendado a uma boleira de renome na sociedade. Entre bater e assar, seu preparo leva até três dias.

O preço final de um único bolo para uma festa custa algo em torno de dez salários mínimos. Na massa, além de frutas cristalizadas, açúcar e moscatel. Obrigatório nos casamentos tradicionais, em alguns casos a receita é aprimorada e enriquecida com ingredientes mais caros e nobres, como amêndoas e conhaque

francês, para ser servida, como uma espécie de privilégio entre privilegiados, apenas a familiares e amigos muito mais íntimos que o restante dos convidados divertindo-se com o bolo de receita mais elementar (ALBERTIM, 2013).

Num tempo muito recente, a simples presença de alimentos e receitas que pudessem ser identificadas com as camadas mais amplas e populares da população era, contudo, impensável nos ciclos da comensalidade de elite. O simples fato de deixar claro, publicamente, que se tinham hábitos alimentares em casa mais ligados ao rural que ao urbano poderia gerar status negativos. Ou também deixar claro que a comensalidade de determinada família poderia se confundir com as práticas alimentares das camadas mais pobres da população. A conotação simbólica dos alimentos está mudando:

*Hoje, é mesmo elegante. Se eu recebo alguém do Rio, por exemplo, é óbvio que vou servir um queijo de coalho, uma tapioca, uma peixada pernambucana. Da mesma forma que um francês iria nos servir um de seus queijos, foie gras, essas coisas. A gente tem que ter orgulho. A identidade também está na mesa.*

*- Assessora parlamentar, de 47 anos, residente no Recife e que tem o hábito de receber convidados para refeições festivas em sua casa de campo.*

Aos 55 anos de idade, filha de um português imigrante e pobre, um pai que fez fortuna com o comércio de alimentos tradicionais e refinados, depois de se casar com uma pernambucana descendente de uma rica família local e abrir a Casa dos Frios, em 1952, aquela que é considerada a primeira delicatessen da cidade, Izabel Dias cresceu e vive cercada de atos de comensalidade. “Minha família foi a primeira a vender queijo Roquefort no Recife, mas foi também a primeira a vender sarapatel pra gente endinheirada”, ela me diz, numa de nossas várias conversas ao longo da pesquisa (2015). Antes que me antecipe, no próximo eixo discorrei sobre como estabelecimentos e chefs induziram a comensalidade de elite a fazer as pazes com o popular.

Embora cozinheira, seu endereço como membro de uma família conhecida na alta sociedade pernambucana, figura contumaz nas colunas sociais da imprensa local, faz dela uma personagem de primeira hora no universo da comensalidade de elite que busco investigar.

Mais da metade da vida, ela passou se alternando nos papéis de anfitriã e convidada dos círculos locais. Como personagem ativa nos eventos de sociabilidade

das parcelas mais elitárias da sociedade pernambucana, ela tem a memória de como a comensalidade tem sido usada para catalisar prestígios e relações nos círculos sociais locais.

Sua fala é emblemática e como transpassa vários dos outros depoimentos recolhidos ao longo do campo, vou sintetizar em suas memórias a reconstituição algo cronológica da relação da comensalidade de elite pernambucana com artigos e práticas populares. Ela lembra claramente das demarcações sociais da comida que agora começam a ser borradas:

*Não se tinha essa coisa de fazer comida pernambucana, isso era muito, muito cafona se a ocasião exigisse elegância. As pessoas só comiam comida regional se estivessem numa fazenda, era algo esporádico e exótico. Muito tempo depois é que isso começou, de dez anos para cá é que estão perdendo os preconceitos.*

- Izabel Dias, em depoimento de campo.

Alimentos, como peças de roupa usadas em ambientes para os quais são consideradas inadequadas, podem provocar constrangimentos sociais. Ela lembra de ingredientes e pratos interditados para o consumo em público, sob o risco de motivar reprovação alheia.

*Quando minha mãe era jovem, não se comia bacalhau em público em Pernambuco, a gente, que tinha origem portuguesa, e gostava muito de bacalhau, comia escondido. Era coisa de pobre. Na Semana Santa, as famílias ricas davam um fardo com bacalhau, com bredo, feijão e leite de coco, para que os pobres pudessem comer o bacalhau com feijão de coco. Hoje, é comida de rico. Só quem tem muito dinheiro compra. Na minha casa, se comia na intimidade. Havia preconceito com o cheiro. Quando eu era adolescente, já lembro de bacalhau em restaurantes chiques. Na casa do meu avô, se comia fritada de miolo de boi. Era uma mesa farta, tinha muita gente pra comer lá. Era um casarão na Rua do Jiriquiti, na Boa Vista. Se comia galinha de capoeira guisada. Ele era corretor de algodão, era pernambucano, trazia carne de sol do sertão pra gente comer. Às vezes, nos sábados, fazia uma feijoada para até cinquenta pessoas, já na casa do meu outro avô, português, onde não se comia comida regional. Não havia a menor hipótese de as pessoas comerem comida regional num restaurante fino do Recife.*

- Izabel Dias, em entrevista de campo, ao longo de 2015.

Antes, ela lembra, os cardápios dos restaurantes ou os lautos almoços de final de semana do Recife procuravam evocar o máximo de cosmopolitismo possível para uma elite ávida por realçar o componente europeu de sua disfarçada mestiçagem: Steak a Diana, que consistia num filé alto com molho demiglace, cebola e presunto, por exemplo, era um sucesso garantido.

*O clássico do chique era arroz a piemontês, filé ao molho madeira, estrogonofe era o prato chique de restaurante. Em alguns lugares, tinha até steak tartar (carne crua picada e temperada, um prato francês). Era muito arroz e muita batata de acompanhamento. Saladas eram poucas. Muito peixe e muita lagosta ao thermidor, também. Às vezes, um pitu. Tinha muita lagosta grelhada, camarão à grega, feito no espeto, empanado com queijo. Arroz à grega, feito com passas. Ai, eu morro de saudades desses pratos. Depois, apareceu também um bobó de camarão chique, servido dentro de um coco verde. Mas servido com talheres de prata. Em Barra de Jangada, havia um restaurante chamado Canto da Barra. Toda a sociedade pernambucana ía, comer lagosta ao gorgonzola e camarões gigantes. Sempre, claro, com talheres de prata.*

- Izabel Dias, em entrevista de campo, ao longo de 2015.

Filha de um antigo proprietário de jornal no Recife, uma “socialite” pernambucana de 57 anos, reforça as memórias:

*O chique era que se servisse comida internacional nas festas, nas recepções, nos casamentos. Servia-se até foie gras. Faisão era um estouro, um sucesso.... Servia-se muito filé, lagosta e peru assado. Filé e lagosta até hoje são chiques, já peru virou comida de Natal. Os membros de famílias de renome faziam mesmo comida pra impressionar. Rabada, pirão, bode, sarapatel, tudo isso era coisa de peão, de gente pobre. Se comia filé, garoupa, que era o peixe da moda, camarão e lagosta. Todas as comidas, como na França, tinham que ter muito creme. Pratos au gratin também eram muito chiques. Eu tinha tigelas e mais tigelas para os meus jantares com comida gratinada.*

- Socialite pernambucana, 57 anos, em entrevista.

Essas memórias confirmam que a comida, sobretudo quando não consumida pelos que, em situação de abandono material, precisam de calorias no mais das vezes de forma indistinta, satisfaz não apenas o corpo, mas a padrões mentais.

Massimo Montanari (2008, p. 95), sociólogo da alimentação e professor de história medieval e história da alimentação na Universidade de Bolonha, na Itália. “A definição de gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas” (p. 96). Ele afirma ainda que:

O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente e, por isso, historicamente determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. Por isso, esses critérios são variáveis no espaço e no tempo (2008, p. 95).

Ainda em 2009, tive a oportunidade de conversar pessoalmente com Montanari. Atento ao movimento mundial de valorização das cozinhas regionais, Massimo Montanari era a estrela maior de um grande congresso de gastronomia em São Paulo. Organizado por uma revista especializada.<sup>6</sup>

Durante três dias, na sede de uma faculdade de gastronomia em São Paulo, um público de cerca de três mil inscritos assistia, atento, às aulas-shows sobre técnicas e receitas, tradicionais e inovadoras, de chefs de microfone e trilha sonora num palco, tratados e apresentados como estrelas.

Além das falas propriamente culinárias – ou seja, o repasse de técnicas para o efetivo aprimoramento do exercício de cozinhar – o público, composto em sua maioria por estudantes da área, mas também jovens profissionais liberais de outras áreas com interesse diletante pela cozinha, assistia também às palestras de cunho meramente culturalista. Ou seja, com informações sobre a história e os sentidos que podem ser atribuídos aos alimentos. O gosto, afinal, é tanto construído pelas disposições sociais partilhadas como que pela sensibilidade subjetiva:

Além do gosto subjetivo e fisiológico individual, o gosto também é saber, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrada: e essa avaliação, como dissemos, vem do cérebro antes que da língua. Sob esse ponto de vista, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os ‘valores’ de uma sociedade. O termo e as estruturas do gosto sublimam o caráter coletivo e compartilhado de tal experiência. Na Idade Média, por exemplo, havia pouca distinção entre o que era doce e salgado, com as carnes comumente cozidas com um excesso de ervas e açúcar para aumentar sua durabilidade. A cozinha atual tem um caráter predominante analítico, ou seja, tende a distinguir os sabores – doce, salgado, amargo, azedo, picante, reservando a cada um deles um espaço autônomo, seja nos pratos individuais, seja na ordem da refeição (MONTANARI, 2009, p. 97).

---

<sup>6</sup> O Mesa Tendências, produzido anualmente na capital paulista e replicado em escala menor em outras capitais do País, o Recife, inclusive, é o tipo de evento sinalizador do interesse contemporâneo pela gastronomia para além dos restaurantes.

Alguns exemplos mais gerais podem indicar mudanças macros nas cozinhas do mundo. Se, na Antiguidade e na Idade Média o gosto era mais sintético, com vários preparos e alimentos cozidos juntos, a partir da modernidade alguns elementos terão o consumo mais incentivado que outros. Uma das características das cozinhas contemporâneas é a parcimônia com o uso das gorduras.

Antes, a cozinha procurava amalgamar os sabores, hoje, mesmo quando cozidos juntos, tendemos a decupar as receitas por seus ingredientes constitutivos – tanto que alguns chefs, por exemplo, decoram os pratos com ervas para, além de estetizá-los, sinalizar a presença delas no preparo. Somente no final da Idade Média noutro exemplo de como a mesa reflete mudanças e valorações sociais, o garfo apareceria como sinal de extrema civilidade (ELIAS, 2008).

Montanari (2008) nos lembra que nossa relação com a comida foi radicalmente modificada a partir da difusão, em torno da Segunda Guerra Mundial, do chamado serviço à russa. Ou seja, o de servir aos convidados uma sucessão de pratos predeterminada e igual para todos: o que hoje acontece normalmente e nos parece de certa forma óbvio.

Um modelo que se tinha seguido até então diferente demais, mais parecido com aquele encontrado até hoje na China, no Japão e em outros países do mundo: os alimentos são servidos sobre a mesa simultaneamente, e cabe a cada convidado escolhê-los e ordená-los com o próprio gosto. Nas refeições simples, trata-se de um serviço único; nas mais complexas e importantes, de uma série de serviços sucessivos, quentes (“de cozinha”) ou frios (“de bufê”), mais ou menos numerosos de acordo com a importância e a riqueza do banquete (MONTANARI, 2008, p. 95).

Naquele congresso em que encontrei Montanari, havia um grupo de pernambucanos – cidadãos cujas presenças num congresso de gastronomia supostamente direcionado a estudantes e profissionais confirmavam o interesse social pela boa mesa para além do consumo efetivo de pratos executados em restaurantes.

Entre o público, no meio dos chefs de cozinha ou aspirantes à profissão, alguns convidados para apresentar suas trajetórias e visões de gastronomia no Brasil, havia gente “comum” apenas querendo absorver conhecimento e produzir pertencimento, aprimorar as relações sociais. Ali também “gourmets” diletantes, gente interessada por comida como poderia ser por cinema ou literatura. Entre eles, um casal de advogados bastante enriquecidos com a profissão, adeptos do hábito de viajar pelo mundo colecionando experiências gastronômicas em restaurantes.

Interessado em perceber como aquele casal metabolizava seu prestígio social ao redor da comensalidade, aceitei o convite para um almoço na residência deles.

Era verão, um janeiro de 2014. Cerca de vinte pessoas, entre empresários, advogados, um jurista e vários chefs de cozinha entre os convidados, se alternavam entre a varanda e a sala forrada com obras de arte, assinadas por artistas pernambucanos, do apartamento de cerca de 200 metros quadrados.

Duas empregadas se revezavam na cozinha organizando e cortando os ingredientes. Cozinham também as guarnições. Executavam apenas os acompanhamentos periféricos. Os pratos principais, o dono da casa fazia questão de anunciar, seriam elaborados por ele, enquanto desfilava de copo de uísque tilintando de gelo e avental entre os convidados antes de ir à cozinha.

Há menos de uma década, a cena seria rara. O mais comum seria ver os cidadãos de baixo estrato social cozinhando e servindo os mais ricos ligeiramente embriagados de vinhos e uísque nas áreas de convívio social da residência.

Antes, contudo, de proceder ao serviço de quatro grandes pratos de resistência, os anfitriões entretiveram os convidados com os aperitivos. Além de uísque e caipirinha de frutas frescas locais com vodka russa, vinhos brancos de Portugal e rosés da Provence, na França. Meia dúzia de garrafas de champanhe francesa, ao custo de um salário mínimo, cada uma, era servida com alegria aos convidados, dispostos informalmente por sofás e mesas baixas, revezando-se pelas cadeiras conforme o ritmo das conversas se alternava.

Falava-se de bastidores da política local, informavam-se sobre casos extraconjugais de pessoas públicas, trocavam-se dicas de viagens e, sobretudo, endereços de restaurantes que deveriam ser visitados no exterior. Vez por outra, homens e mulheres partilhavam entre si receitas e bizus culinários. Comentava-se sobre a excelência de alguns pratos servidos na casa de um daqueles comensais em outras ocasiões. Conforme o serviço de bebidas alcoólicas avançava, o humor e a interação do grupo crescia. Combinavam almoços e jantares em casas de praia ou de campo – vários dos quais jamais chegariam a acontecer.

Antes de os pratos serem servidos no chamado serviço à americana – a comida, ali, disposta sobre a grande mesa de mármore com pés de jacarandá na sala, onde cada um pudesse se servir - houve uma grande distribuição de petiscos: queijo brie rigorosamente francês, quente, com geleia de frutas vermelhas, carpaccio de vitelo com mostarda francesa de Dijon. Latinhas e potes eram abertos: tapenades

de azeitona, azeites trufados, polvo galego em conserva, manteiga de trufas para temperar filés em aperitivos, patés de foie gras.

Tudo importado e, fazia questão de ressaltar o casal de anfitriões, trazido em suas próprias malas de viagens recentes à Europa. O que, aliás, é recorrente no comportamento de várias sociedades ocidentais:

A luta pelo domínio do espaço é um tipo de alternativa (ou de variante) ao jogo do tempo: arranjar comida de outros lugares mais ou menos distantes, empenhando-se em derrotar as restrições do território, além de derrotar a variabilidade sazonal dos produtos. É uma prática antiga que permaneceu por milênios como um privilégio social, aliás, um sinal do privilégio social (MONTANARI, 2008, p. 43).

Como não havia lugares predeterminados para os convidados, a informalidade calculada diluía o risco de hierarquização da mesa comprida apontada por Mauss: no “Ensaio sobre a dádiva” (1923), o sobrinho de Durkheim diz que a mesa redonda tem o poder de promover a pacificação e harmonia social entre os convivas. Segundo ele, quando não há cabeceira, não há disputa. É por analogia a essa mesa que as nações, diz ele, se fazem fortes e boas.

Naquele almoço na casa do casal de advogados, apenas os chefs de cozinha convidados pareciam gozar de um prestígio ocasionalmente especial. A eles, o que saía da cozinha era primeiramente oferecido. Não pelos garçons discretos – eles se limitavam a trocar copos e repor bebidas – mas pelos próprios anfitriões, em voz suficientemente alta para ser ouvida também pelos outros. Também com volume de voz suficientemente distribuído por todos os ouvidos presentes, os donos da casa pediam aos chefs opiniões sobre o que era servido. Parecia uma forma de fazer os profissionais de gastronomia, ali se divertindo, respaldar oralmente a qualidade do que era oferecido aos comensais.

A atitude sobre a comida não era displicente. Os pratos não ficavam apenas num aparador para que, alguém, eventualmente pudesse deles se servir. Centralidade do evento, eram anunciados, um a um, a cada vez que a cozinha despachava uma travessa para a sala.

Além de informar a procedência dos alimentos importados, a dona da casa fazia questão de frisar que o pernil de cabrito marinado com vinhos, ervas e massala indiano, assado em forno lento por quase quatro horas e servido com um purê de batatas doces com queijo roquefort, tinha vindo especialmente de sua cidade natal no Sertão de Pernambuco. Invocando a noção francesa de terroir, dizia que o bode

de sua região é especialmente tenro. “Não tem bode melhor no mundo. Nem na França, comi um cabrito tão macio”, ela dizia.

A receita era clara: além de produtos comestíveis de franca globalização, como os queijos franceses, o jogo de distinção social através da comida incluía, ali, também um regionalismo estetizado como ingrediente. O paradoxo da recente globalização parece residir no fato de que, ao lado de uma capacidade de consumo e entendimento de bens transnacionalizados, está também a atualização de produtos e tradições regionais, agora repaginadas para o diálogo com a contemporaneidade, algo que de maneira mais corrente e vulgar pode ser entendido como gourmetização.

O sociólogo Montanari confirma a ascensão do regionalismo que pude perceber entre meus interlocutores como um novo elemento no rol das práticas distintivas da comensalidade:

A relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo ‘local’ e um modelo ‘global’ de consumo, é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea [...] É justamente esse o paradoxo: em um mundo efetivamente fracionado como o medieval, a aspiração era construir um modelo de consumo universal em que todos (aqueles que se podiam permitir) pudessem ser reconhecidos. Na aldeia global de nossa época, pelo contrário, afirmam-se os valores do específico local. O elogio da diversidade, que normalmente se une à promoção da cultura gastronômica, não é a nostalgia do passado, mas olha, sobretudo, para o presente e para o futuro (MONTANARI, 2009, p. 145).

Avançando pelas primeiras horas da noite, o almoço na casa dos meus anfitriões advogados viraria jantar. Alegres e descontraídas, as pessoas comiam quantas vezes e na quantidade que quisessem. Havia comida em variedade e demasia, mas os convidados procuravam controlar a quantidade do que era disposto a cada vez no prato. Alguns até mencionavam que, dados os excessos do dia/noite, retomariam o regime de controle de calorias na manhã seguinte.

Ter acesso ao excesso, sem dele precisar ser refém, parece ser um novo sinal diacrítico de status:

Com o passar dos séculos, diferentemente, o tema da quantidade de comida como função do poder e do prestígio social decaiu. O próprio poder é concebido de outra forma: não mais como manifestação de força física, devendo ser sempre reafirmado e, por assim dizer, conquistado em campo, mas como direito adquirido [...] comer muito, num primeiro momento, era uma capacidade, era a demonstração de uma superioridade física sobre os semelhantes: com o tempo, transforma-se mais em um direito, que se pode (mas não necessariamente se deve) exercer (MONTANARI, 2009, p. 118).

Como o habitus, segundo a visão clássica na sociologia de Bourdieu (2008), é variável como variável é a própria dinâmica social, as disposições condicionadas e condicionantes que motivam e regulam a ação em torno da comida também variam. Orientam as escolhas mais particulares, inclusive de gosto – visto que o gosto não é construído apenas fisiologicamente, mas por meio das interações sociais.

Com a reinserção gradual de elementos populares nas práticas da comensalidade de prestígio nas classes média e alta, uma categoria muito clara na memória de meus entrevistados começa a arrefecer. Atores de uma sociedade brasileira nitidamente marcada pelas diferenças de classe, cresceram com o entendimento de que havia “comida de pobre” em diferença à “comida de rico”.

Ainda que francamente consumida em seus lares, a despeito do poder aquisitivo de cada um, a “comida de pobre” não poderia ser servida num almoço para parentes ou amigos em visita. Menos ainda em cerimônias como casamentos, batizados ou ritos do tipo. Tive a oportunidade, num desses jantares, de ouvir um depoimento simbólico de uma curitibana, uma fisioterapeuta recém-chegada para viver na Cidade Alta de Olinda. Ao ser convidada para um jantar na casa de um casal de médicos no bairro do Espinheiro, no Recife, disse que gostaria de retribuir o convite oferecendo um sarapatel durante um almoço em sua casa. “Uma amiga me disse, meio em tom de brincadeira, mas falando sério: ‘Querida, você é uma moça tão bonita. Não diga isso em público de novo!’”.

A memória de alguns dos meus entrevistados ajuda a costurar um tempo não muito distante em que, mais do que hoje, receitas populares – e por popular pretendo informar pratos de acesso mais democratizado nas várias camadas de poder aquisitivo na sociedade – deveriam ser evitadas em situações nas quais se queria produzir prestígio. Suas memórias evocam um tempo recente em que, sim, comida denotava mais claramente o endereço do consumidor na pirâmide social. Em todas as falas, há elementos recorrentes.

Como a “comida de pobre” do passado, quase todos informam uma série de elementos que se repetem nas respostas. A farinha aparece em todas elas. Em seguida, tubérculos de acesso popular, como inhame, macaxeira e batata doce. Cuscuz com farinha de milho, charque e peixe seco, também. Banana. Guisados populares de boi ou frango. Receitas com miúdos como sarapatel de porco e buchada de bode ou carneiro. Quase todas as comidas servidas nas antigas feiras

livres, em barracas, ao lado de bebidas alcoólicas para o repasto de consumidores e também comerciantes.

Um empresário de automóveis lembra que havia também uma percepção clara de que alguns alimentos industrializados de preço baixo e pouco refino no acabamento eram também considerados “de pobre”. “Carne de lata, o chamado kitute de boi, e mortadela, isso era muito comida de pobre”, diz ele, entre risos.

Em oposição às comidas de pobre, havia os repastos de rico, comida com capacidade intrínseca de ostentação. O filé mignon em primeiro lugar, seguido das carnes de lagosta, camarão e perus. “Em minha casa, a gente não pensava muito sobre isso. Mas filé mignon era sempre algo especial, percebo que quando alguém queria receber bem ou impressionar um convidado, servia filé”, disse, em entrevista de campo, uma empresária do setor de moda, 40 anos, pernambucana e descendente de franceses.

O mosaico de depoimentos recolhidos pode nos dar um retrato de como, em diferentes ângulos e identidades, alguns alimentos eram e, em menor escala, continuam a ser, percebidos como comida de pobre. Reproduzo alguns deles. Na fala dos pernambucanos, alguns ingredientes são imediatamente associados à baixa renda e pouco prestígio social:

*Sim, tem muita comida de pobre. Ainda hoje, o povo acha isso. Farofa de bolão, o próprio cuscuz de milho, a batata doce.... apesar de que, agora, ela figura como heroína pelos que apreciam a cozinha fit e os que buscam uma opção saudável [...] Afe, posso citar vários exemplos. O bacalhau era bem nitidamente uma comida de pobre, que dava vergonha. Mas tinha outro que era o coitadinho, um peixinho, seco, tipo minisardinha bem seca e com bastante sal para conservar. Dava motivo de muita vergonha alguém saber que outra pessoa comia aquilo.*

*- Microempresário, pernambucano nascido numa família humilde num bairro de periferia e hoje morador de um bairro “nobre”, em entrevista de campo, outubro de 2015.*

*Kitut de boi ou carne de lata, isso era comida de pobre, mas eu adoro (risos) Isso era comida de pobre, mas essa classificação, já era. Hoje, a comida é democrática.*

*- Advogada, pernambucana, 60 anos, em entrevista de campo.*

*Minha avó dizia que, quando criança, a família tinha vergonha de comer bacalhau em público. Minha mãe também. Mas bacalhau, de coco principalmente, era livremente consumido, sem constrangimentos em casa. No entanto, algumas combinações que minha avó me ensinou a gostar eu só comia em casa, não na casa dos amigos nem dos primos: feijão, com banana e banana amassada com farinha eram duas delas. Ela dizia pra gente não comer isso em público*

*- Jornalista, pernambucana, 46 anos, em entrevista de campo.*

*Fritada! Lembro que como éramos 12 ou mais pessoas, pois sempre tinha mais alguém e a carne não ia dar, vovó fazia a entérra(sic) com uma fritada! Então pra minha avó ou tia era constrangedor ter que bater claras em neve no garfo e prato de vidro!!! Ela dava um jeito e aumentava o volume da TV ou batia muito rápido.*

*- Dona de mercadinho em Olinda, 43 anos, em entrevista de campo.*

*Sim, aliás vários ingredientes eram motivo de constrangimento ao serem consumidos em público, o bacalhau é caso clássico. No meu caso, particularmente, charque frita com feijão, farinha e a graxa (gordura por cima), foram motivos de alguns cascudos levados de minha mãe quando eu chegava da escola, fazia o prato e ia pra sala comer na frente de visitas. Outro ingrediente que era proibido se falar no consumo era um peixe seco vendido em caixotes de madeira salgado (apelidava-se de 'levanta-saia' face ao cheiro que invadia a cozinha e adjacências). Depois de escaldado e retirado o couro, pouco sobrava para o consumo além da espinha e alguma pouca carne. Além do cheiro forte, era servido com batata doce ou cuscuz. Esse prato era a representação máxima da falta de recursos. Por fim, uma mistura de banana, cuscuz e manteiga, tudo amassado e transformado numa massa homogênea que se comia no jantar ou café da manhã com queijo coalho. Até hoje, adoro e mamãe diz que eu tenho espírito de pobre (risos). Outro ingrediente que era tabu na minha família era o leite de coco, nem na semana santa era consumido. Os pratos típicos eram todos preparados com leite de gado, até hoje minha mãe não usa, minha bisavó era portuguesa e dizia que leite de coco não fazia bem a saúde*

*- Empresário, pernambucano nascido no interior e radicado no Recife, em entrevista de campo, junho de 2015.*

As falas obedecem, quase sempre, o que preconiza a lei geral da oferta e da procura. Maior a disponibilidade, maior e mais democrático o acesso, mais popular e

“de pobre”, portanto, é considerada comida em questão. Mais raro e menos acessível, mais “de rico” o ingrediente ou preparo.

As categorias começam a arrefecer. Cidadão de destaque na alta sociedade local, frequente ao receber, para almoços ou jantares em sua residência coberta de obras de arte, de empresários a outras figuras também de destaque, além de políticos como o próprio prefeito da cidade ou o governador do Estado, um arquiteto de meia idade me diz que, hoje, tanto o “chique” como o “popular” podem ser acionados.

*Eu tanto posso servir uma terrine francesa, como uma tigela de sarapatel. Aliás, adoro ir pra a cozinha em casa e preparar cabidela, buchada, pirão de galinha, rabada, pratos que mostram a nossa cultura. Os pratos do sertão. Principalmente, quando tem alguém de fora. Acho que um filé ao poivre é algo que uma pessoa pode comer em qualquer lugar do mundo. Mas esses pratos, só aqui. E nada mais chique do que apresentar a própria cultura na hora de receber. Eu também gosto muito de levar meus convidados para conhecer o que nós temos. Tanto um almoço bacana no Leite, por exemplo, como numa barraca que eu adoro e serve comida regional numa feira na frente do hospital Otávio de Freitas, na (Avenida) Caxangá (Na Zona Osete do Recife). Tudo tem sua graça, depende muito do momento.*

*- Arquiteto, 62 anos, pernambucano, em entrevista de campo, agosto de 2015.*

Para comprovar o que diz meu interlocutor arquiteto, precisei, naturalmente, circular mais pelas casas de meus atores de campo. Em várias delas, confirmava, em parte, o que ele diz. Sim, o popular está servido nas travessas da elite. Mas estilizado, filtrado, potencializado em seus aspectos comunicativos. Para usar um termo da moda, “gourmetizado”. Em português mais claro: a outrora “comida de pobre” não circula livremente pelos universos mais abastados. Precisa ser filtrada pela equação “barro com prata”. Ainda que a comensalidade de elite se interesse em frequentar, por curiosidade e prazer identitário, lugares onde esses pratos populares são servidos sem alterações em suas formas originais de servir, quando traz esses mesmos pratos para seus ambientes tradicionais de convivência, as classes mais altas os repaginam de forma a que eles sejam socialmente mais parecidos com os artigos já consumidos por essas classes.

Para perceber como ingredientes outrora considerados pejorativamente populares passam a circular nos ambientes das classes mais abastadas, comendo

os jogos de distinção, pertencimento, identidade e solidariedade próprios da comensalidade, precisei, naturalmente, passara frequentá-los para ter uma ideia da dimensão do que seria tê-los frequentados, desde sempre, como meus atores no campo.

Numa noite de verão, outubro de 2014, avenida beira-mar de Boa Viagem, um apartamento de dois andares decorados com móveis caros projetados por designers e de paredes forradas por obras de arte, a maior parte assinadas por artistas plásticos pernambucanos, uma empresária recebeu, para um jantar em torno de uma cantora de renome nacional de passagem pela cidade para um show um grupo de duas dezenas de convidados.

Além da mãe, também empresária, havia um psicanalista habituado a ouvir, no divã, os conflitos de parte da alta sociedade local, um casal de arquitetos, alguns músicos e dois ou três jornalistas – nenhum deles, colunista social, para garantir a privacidade da noite. Eu estive entre os convidados.

Na cozinha, um chef de cozinha especialmente contratado para a noite comandava a entourage de quatro empregados destacados para o preparo do jantar. Se não era uma estrela do mercado gastronômico, tampouco um anônimo: personagem de colunas sociais e reportagens esporádicas nos cadernos especializados em gastronomia, o tal chef é funcionário da própria empresária. Comanda a cozinha de um pequeno “bistrô” (sic), instalado por ela nas dependências de uma de suas lojas.

Com a valorização contemporânea da gastronomia, diz a empresária, ter um pequeno restaurante dentro da loja “agrega valor ao conjunto”.

A fala do chef, comumente contratado para executar banquetes na casa de clientes endinheirados, confirma como esse é um traço de comportamento social da elite local nos primeiros anos do século 21. Nem sempre ter uma boa cozinheira doméstica, como no passado, é suficiente para receber bem os convidados. No mundo “gourmetizado”, recrutar um profissional de cozinha suficientemente conhecido na sociedade local é um exercício elegante de sociabilidade. “Já fui contratado para preparar um jantar, com bastante champanhe francesa na noite, por um orçamento de mil reais por pessoa”, ele me diz (em abril de 2015).

Normalmente, o anfitrião não tem noção exata do que quer servir. “Eles nos perguntam o que é mais chique, o que está na moda e o que não está. Tem coisas que ficaram podres de tão cafonas, como a moda do tomate seco e da rúcula de

uns anos atrás”, ele diz, confirmando a tese bourdiesiana sobre a volatilidade dos bens de consumo simbólico.

*Alguns servem pratos de que nem gostam, ou mal conhecem, apenas porque podem ser considerados chiques. Eles já servem, ao lado de patês franceses, hadocks, ostras com ovas ou caviar e salmão defumado, artigos regionais, como uma linguiça de carneiro – com mostarda francesa, claro. Mas o regionalismo é sempre usado com cautela, para não parecer que a pessoa está recebendo as outras numa casa de campo ou numa festa do interior. Nas festas de São João, por exemplo, além dos bolos típicos e da comida de milho, eles servem bode guisado e assado sem problemas. Nessa época, prevalece a ideia de tradição e tudo que é regional é muito bem vinda. Outras vezes, fazem apresentações mais chiques ou releituras de receitas tradicionais. Algumas vezes, pratos antigos dos anos 80, como filé ao molho madeira ou camarão ao catupiry podem ter alguma graça. Depende muito do que se queira de clima na noite. O regional hoje é bem vindo, em todo o ano, mas tem que ser bem dosado. Antes, não tinha a menor possibilidade. Hoje, é até chique servir um queijo do sertão. Mas tem que ser muito dosado pra não ficar caricato.*

*- Chef de cozinha, pernambucano, que monta jantares na residência de clientes, 39 anos, em entrevista de campo, abril de 2015.*

Se, quando apareceu no mercado local, há cerca de dez anos, uma simples salada de rúcula denotava algum cosmopolitismo, o item já foi banido do rol da elegância. Ou seja, como peças de roupa, ingredientes e pratos também bailam ao ritmo da moda:

Certos produtos desclassificados para os consumidores que os utilizam pela primeira vez ou da última moda – roupas ou romances, peças de teatro ou penteados, esportes e lugares de férias – ainda podem ser postos a serviço das mesmas funções de classificação, de distinção, isto é, de classificação, por usuários menos bem posicionados na estrutura da distribuição desse bem raro e, assim, por diante, indefinidamente, ou seja, até o mais baixo escalão da estrutura social. A degradação no tempo do valor comercial dos bens da moda (como mecanismo das liquidações e dos submercados) corresponde à sua difusão, à sua divulgação, isto é, à deteriorização de seu poder de distinção (BOURDIEU, 2008, p. 146).

À frente dos garçons identificados pelas roupas brancas e postura asséptica, ordenados a ter o mínimo contato verbal com os convidados, repondo as taças com vinho branco da Borgonha ou champanhe ao mínimo decréscimo, a anfitriã naquele apartamento luxuoso fazia questão de receber, um a um, os convidados à porta.

Além disso, simulava servir a todos, conferindo o nível dos copos e ordenando a imediata reposição dos vinhos.

Em forma de coquetel volante, trazidos pelos garçons, elementos regionais eram servidos ao lado de artigos de circulação internacional e origem europeia. O queijo de cabra do Agreste maçaricado com mel aromatizado com laranja fazia sucesso especial a cada rodada. Cubinhos de tapioca (beiju) com lascas de carne seca (de sol) foram igualmente servidos antes dos figos com presunto de Parma.

Os petiscos eram consumidos sem maior atenção; o assunto no meio dos quatro grandes sofás na sala com quatro ambientes do apartamento girava em torno de questões ligadas à moda e, claro, à música – uma cantora de sucesso ascendente, revelação recente da música brasileira, afinal, era o motivo do jantar.

Tão logo os pratos foram dispostos no aparador, fomos conduzidos à sala de jantar onde todos coubemos ao redor da mesma mesa – a anfitriã sentou-se no meio do retângulo, onde pudesse ver e conversar com os demais. Antes que o serviço fosse aberto, perguntava ao chef do que se tratava cada prato e, como se já não tivéssemos ouvido da boca do próprio cozinheiro o que nos aguardava naquelas bandejas de prata sobre o aparador, a dona da casa recitava, de própria voz, cada um dos preparos. “Aproveitei que ele (o chef) estava de passagem por São Paulo e pedi para trazer essas minicenouras que eu adoro, ficam ótimas com o leitãozinho assado”.

Sobre o aparador, ladeando as baixelas, estavam duas grandes pinhas de louça portuguesa, usadas para decorar cumeeiras de casas antigas. “Eram do engenho de vovô”, ela diz, confirmando o passado de propriedade açucareira capaz de denotar os antepassados histórica e economicamente importantes.

Ao informar seus antecedentes familiares de poder agrário, a anfitriã opera mais ou menos pelos mesmos mecanismos utilizados para o registro da história oficial: seleciona-se o que deve ser esquecido e o que se deve ser eleito como símbolo da memória. A anfitriã jamais mencionaria que seus avós envolvidos nos conflitos agrários e trabalhistas que acabariam por depor o governador Miguel Arraes pelo golpe militar de 1964, seriam apontados como responsáveis pela perseguição de algumas lideranças camponesas. Mas gosta de evidenciar o patrimônio histórico sentimental do quinhão do fausto da civilização do açúcar em Pernambuco de que sua família teve participação.

Além do leitão, inteiro, assado, dispomos de risotos de aspargos e salmão também assado com um molho de frutas do qual não recorro com exatidão. Havia também uma perna de cabrito assada com vinho e ervas. Um pequeno banquete para cerca de 15 convidados. Menos de um terço do que foi servido foi efetivamente consumido.

Apenas quando as sobremesas foram servidas, ao lado de conhaques franceses ao custo de quatro dígitos cada garrafa, vinhos do Porto e licores, a dona da casa se pronunciou mais demoradamente sobre a comida. Para os convidados de São Paulo e do Rio de Janeiro – a cantora, seus músicos e produtores -, anunciou, carinhosa e atentamente, que o conjunto doce composto por bolo de rolo, bolo Souza Leão e bolo negro de frutas eram “símbolos da nossa cultura”. “Sirvam-se, meus queridos. Vir ao Recife e não comer uma Souza Leão ou um bolo de rolo é como não ter vindo”, disse a moça, equilibrada num altíssimo salto agulha diante do aparador, agora repleto de açúcar sob as mais diversas formas e combinações.

Ao publicar sua pesquisa sobre as diferentes tradições e práticas regionais culinárias no Brasil, a antropóloga norte-americana Jane Fajans (2013) concluiu que as várias cozinhas brasileiras contribuem para o entendimento de identidades regionais, percepções de raça e, também, em suas dinâmicas internas, de pertencimento a classes sociais. “Não apenas a noção de raça e etnicidade influenciam, no Brasil, a comida, mas também o pertencimento a uma classe social” (FAJANS, 2013, p.15).

### 3.5 COMO MIMETIZAR SABORES DE PERNAMBUCO NO VERÃO CARIOCA

Ao final de 2015, uma chef pernambucana de prestígio, conhecida pela prática de pratos tradicionais das cozinhas pernambucana e portuguesa, foi convidada para preparar um almoço na casa de uma empresária carioca. Fluminense de nascimento, a empresária faz parte de uma família proprietária de grandes centros de compras no Brasil.

Como se divide profissionalmente entre o Rio de Janeiro e o Recife, quis mostrar aos amigos e familiares do Rio a “exuberância cultural da cozinha pernambucana”. Com quase vinte quilos de produtos levados do Recife em caixas térmicas de isopor, a chef foi preparar um almoço para cerca de trinta convidados.

Não quis receber cachê. Além de estreitar a amizade com anfitriã, queria, também, aproveitar a oportunidade de exibir a “tradição da cozinha pernambucana” para um público em vários aspectos distintos no Rio de Janeiro. Tive a oportunidade de ir junto para tentar entender o que aquele grupo de comensais de elite buscava entender como comida pernambucana, o “patrimônio” alimentar pernambucano.

Estive na casa um dia antes do evento. Na cozinha, a chef trocava dicas e relatos sobre comida com a empregada/cozinheira da casa há mais de 15 anos enquanto fazia o pré-preparo dos pratos para o dia seguinte. A dona da casa ficava na cozinha. Entre goles de café e refrigerantes dietéticos, se inteirava do que estava acontecendo, queria saber as histórias de ambas e as tratava com aparente igualdade. Fazia fotos de ambas com o telefone celular para postar nas redes sociais da internet.

Os convidados começaram a chegar a partir das 13 horas do dia seguinte, um sábado de sol moderado num dos bairros da Zona Sul do Rio de Janeiro. Embora nem todos fossem efetivamente milionários, todos os convidados gozavam de “capital cultural” (BOURDIEU, 2008) suficiente para despertar o interesse da anfitriã como seus convidados e o interesse também entre si.

No grupo, estava uma diretora da arte de televisão, uma atriz de novelas que já possuiu mais popularidade midiática, uma designer que acabara de assinar uma linha de produtos utilitários de cozinha para uma grande rede de móveis e objetos de design, alguns jornalistas, uma escritora aposentada e o dono de uma editora, reclamando sobre a crise do mercado editorial brasileiro. Uma artista plástica pernambucana, uma empresária do ramo da gastronomia, também pernambucana, e uma estilista carioca, badalada por sua participação em semanas de moda de grande cobertura midiática também estavam no grupo, completado por outros personagens e um cantor /compositor emergente no cenário pop brasileiro.

Após as apresentações de praxe – a dona da casa fazia questão de que todos, rigorosamente, se conhecessem não apenas pelo nome, mas por suas profissões e realizações de relevância (“*Você conhece o fulano, né? Não? Ele tem um trabalho incrível, ganhou tal e qual prêmio....*”), os convidados eram servidos com cervejinhas belgas ou taças de uma marca autêntica de champanhe francês. No bar montado ao lado da piscina, tonéis com gelo disponibilizavam pelo menos umas 30 garrafas desse champanhe. Era notório que as pessoas procuravam se revezar nas

conversas, com o cuidado de não se demorar muito com um convidado sob o risco de não ter tempo de conversar com os demais.

A integração era gradual e coletiva até começar o serviço de comidas. Garçons uniformizados de branco serviam apenas as bebidas. Era a dona da casa e a própria chef quem distribuía, entre os convidados, os primeiros petiscos para a diversão das bocas. Além de presunto de Parma com queijo de cabra do “Agreste pernambucano” e geleia de araçá, a chef circulou entre as pessoas, fazendo questão de que cada convidado provasse um dos pastéis de festa pernambucanos zelosamente acomodados numa pequena tigela de cristal. “É uma herança portuguesa. No Recife, fazemos sempre, principalmente no Natal, pastéis de festa recheados com carne de porco e cobertos com açúcar”, dizia ela.

A residência indicava a visão da proprietária sobre comida: muitas peças de arte e artesanato popular dispostas entre peças de artistas renomados, “eruditos”, grifes do mercado de arte brasileira como Thomie Othake e Alex Femming. “Acho muito chique misturar prata com barro”, disse. Um a um, os pratos foram servidos nas próprias panelas, tigelas de louça francesa ou de barro de Caruaru, cidade conhecida pela produção oleira, no Agreste pernambucano.

“É assim que se come nas aldeias de Portugal, e a comida pernambucana é muito portuguesa na origem”, dizia a chef. Logo os convidados, curiosamente ruidosos, se colocavam em torno do aparador no meio do terraço em que os “tachos” de comida eram depositados: cabrito assado ao vinho com purê de batata doce e gorgonzola, peru assado no próprio molho, açorda de bacalhau, galinha de cabidela. “Açorda era comida de pobre em Portugal, um mingau salgado feito com o caldo do bacalhau e pão dormido”, explicava. “Açorda era comida de pobre em Portugal, é parecido com o pirão do Brasil”.

Os doces provocaram ainda mais ruídos e comentários, sobretudo o bolo-de-rolô com queijo do reino e as passinhas recheadas com doce de leite condensado. “Todos os casamentos tradicionais do Recife tem essas passinhas, que são recheadas uma a uma. Foi uma tia minha quem fez”, disse a chef. “Nossa, esse é o melhor doce que já comi na minha vida. Ninguém acredita, mas sou muito boa em doces”, respondeu uma atriz carioca de televisão, puxando conversa comigo: “Por que o bolo de casamento de Pernambuco é o único bolo de massa escura do Brasil?”, perguntou. Em pouco tempo, catalisadas pela comensalidade, outras afinidades surgiram entre os membros daquele grupo de convidados.

Antes do fim do almoço, estendido até às 10 horas da noite ao som de um trio de forró “pernambucano”, vários trocaram entre si adesões em redes sociais de internet para prolongar o encontro, ainda que virtualmente, além daquela ocasião. Pareciam, todos, a despeito de suas trajetórias distintas, partilhar de uma igualdade pavimentada pelo hedonismo gastronômico. A comensalidade cumpria, ali, seu papel para além do fisiológico:

A comensalidade fecha o círculo de modo fundamental para construir o social, fecha o círculo dos íntimos, fecha as portas do privado em volta dos convivas ou manifesta de maneira pública a ordem e o status públicos dos que são admitidos a participar da refeição (um termo que convém, como veremos usar etimologicamente ao pé da letra). Ela pode manifestar tanto a igualdade dos pares como uma hierarquia muito rígida: desse modo, a mesa redonda não distingue, a priori, o status dos convivas – enquanto a mesa comprida possui uma cabeceira e um lugar central (que é ocupado, em geral, pelo personagem principal: por exemplo, Jesus, nas representações pictóricas da Santa ceia (FISCLHER, 2010, p. 123).

Naquela ocasião, pude perceber o que quero entender como o sentido de identidade conscientemente ativado pela comensalidade, pelo oferecer e comer junto. A dona da casa, de uma magreza proverbial, alimenta-se regularmente de saladas e carnes grelhadas. Mas, ali, não se importava em ingerir e partilhar, com seu grupo, calorias temperadas com “identidade”. “Ah, mas é claro que eu não conto calorias quando como uma fatia de bolo Souza-Leão. Isso não é só comida, é a cultura (sic) de Pernambuco”.

Noutra ocasião, estive num almoço festivo para mais de 50 convidados na casa de um empresário pernambucano, também atento para perceber como a comensalidade aproxima e também afasta os que dela participam. Além dos convidados nitidamente pertencentes às camadas mais elitistas da sociedade pernambucana, havia também um grupo de rapazes mais humildes, de famílias pobres, moradores de bairros periféricos. Eram convidados.

Nas mesas principais, os comensais bebiam barulhenta e festivamente bons vinhos e champagnes. Muitas gargalhadas, extravagantes, eram distribuídas. Numa mesa mais atrás, mais silenciosos e discretos, os rapazes, adornados com relógios caros e vistosos, camisetas de grife numa atitude claramente ostentatória, bebiam cerveja. Pareciam estar felizes pela abundância do poder beber sem se preocupar com a conta. Conversavam entre si, entrosadamente, assuntos num volume discreto o suficiente para não serem ouvidos pelos outros grupos. Mas, como se houvesse uma interdição tácita, não eram servidos pelos garçons com as bebidas mais caras –

à exceção de uísque 12 anos no copo de alguns deles. Vez ou outra, um do grupo ía ao aparador das bebidas e servia do destilado.

Em pouco tempo, os grupos ficaram nítidos. Com vários chefs, advogados, empresários e banqueiros homossexuais de alto poder aquisitivo ali presentes, num grupo vasto em que havia também casais heterossexuais com filhos, aqueles rapazes, jovens e robustos, eram seus namorados. Ou melhor, amantes. No jargão dos endinheirados (ou, pelo menos, mais endinheirados que eles), aqueles jovens são chamados de “cafuçus”: uma gíria para designar rapazes de periferia, às vezes casados, que traem suas mulheres em relacionamentos afetivos com gays de alto poder aquisitivo, numa relação em que está implicada alguma benesse econômica.

### 3.6 A COMENSALIDADE NÃO IGUALA OS DIFERENTES

Bourdieu bem nos lembra que o gosto alimentar seria resultado de uma construção social por meio do qual se formam estratégias de distinção social, capazes de expressar diferentes estilos de vida e pertencimentos de classe social. Para Bourdieu (2008) em todos os campos existe a polarização entre os dominantes e os pretendentes. Os primeiros só precisariam ser quem são. Os segundos estariam obrigados a romper ns e atingir outros padrões de comportamento para atingir a posição desejada no jogo social da distinção.

Ou, como, novamente, discorre Fischler (2010, p. 123):

A comensalidade não é, necessariamente, convivial, no sentido agradável que ouvimos, hoje, de nossos entrevistados. Há algo de fundamentalmente competitivo e potencialmente agressivo na troca de dons, conforme analisado por Mauss, e a mesa pode se tornar o lugar da competição e da rivalidade. A comensalidade é o vetor da distinção social, já que delimita as fronteiras do grupo dos comensais e, ao mesmo tempo, estrutura sua hierarquia interna, constrói e reforça as relações dos participantes. Ela exclui aqueles que não elegeu; mas, ao mesmo tempo, os convivas gozam da possibilidade – não necessariamente explorada – de criar, de maneira simbólica, uma substância corporal comum pela incorporação compartilhada, logo a comensalidade concentra, em si, ao mesmo tempo potencialidades de rivalidade e de cooperação, de partilha e de competição, de hierarquia e de igualdade, de agressividade e de empatia... Podemos dizer que ela constitui uma espécie de campo fechado da sociabilidade e das relações sociais.

### 3.7 A MESA AINDA IGUALA OS IGUAIS

Tanto no almoço da empresária carioca – em que a empregada tratada com atenção e carinho não partilhou, efetivamente, da comensalidade de prestígio – ou na casa do empresário pernambucano - em que atores do universo popular, como sertanejos e feirantes cuja “comida de raiz” inspirava aquele encontro, mas dele não participavam – fica claro que a comensalidade promove uma igualdade apenas aparente. Francamente estetizados, seja no preparo ou na disposição em utensílios caros ou usados fora de seus contextos originais, esses pratos servem, ainda, para igualar os iguais e diferenciar os diferentes. Para serem compartilhados, numa forma de comunhão simbólica entre aqueles que, como diria Bourdieu, possuem capital cultural suficiente para entender seus valores e símbolos extra nutricionais para além da mera satisfação da gula.

Se artigos e práticas da culinária tradicional popular passam a ser incorporados, ostensivamente, pelos círculos mais elitistas da comensalidade, esses elementos ganham novas circulações sociais mais pelo componente “tradicional” que “popular” neles contidos. É o que pude perceber nos eventos aqui relatados e outros nos quais as atitudes se repetiam.

Não é apenas por ser parte dos hábitos tradicionais do povo mais simples do Agreste, por exemplo, que uma buchada com pirão é agora servida em baixela de prata na casa de um novo ou velho rico. Mas por evocar uma ideia geral de tradição, de pertencimento, pelo poder de exibir um terroir, de permitir ao comensal exibir que sua cultura, seu lugar de origem e de comunicação identitária é dotado, como as grandes civilizações (sic) (ou algo que transmita essa ideia de refinamento civilizacional), de valores que podem ser percebidos numa série de manifestações – inclusive a culinária.

Só assim, pelo que pude perceber nos vários jantares e almoços em que participei, atentamente, essa nova democracia simbólica da comida se viabiliza. A mesa ainda iguala os iguais e diferencia os diferentes: se todas as classes sociais podem comer da mesma buchada, a forma como se come essa buchada ainda implica em diferenças monumentais de sinais que podem ser elencados como pertencentes a uma determinada classe social. Buchada sim. Mas com bebida servida em copo de cristal, jamais no vidro grosseiro e barato das feiras e bodegas.

“O chique é barro com prata”, diz uma empresária, numa frase que, aqui, repito como síntese.

A emergência do “popular” estilizado é pavimentado, portanto, pelo desejo de fazer parte de uma ancestralidade cultural, de tomar parte de uma cultura que acolhe, representa e significa onde, inclusive, as questões de classe são colocadas de lado em função dos aspectos uniformizadores da ideia de tradição. Como nas ideias iniciais de Gilberto Freyre na primeira metade do século 20: importa menos o contraste, o heterogêneo. Para a formulação da ideia de tradição, as dialéticas e atritos internos são esquecidos para o melhor fortalecimento do símbolo: uno e acolhedor, ele pode sinalizar, sob o manto do mesmo pirão, o significado do que seria ser pernambucano.

Não importa, para o fortalecimento do mito, que uns comam o pirão em cuia de barro feita na olaria do bairro ou numa cerâmica cujo barro foi trabalhado e “ressignificado” por um designer de renome: o pirão, enquanto símbolo, assim como seus correlatos da culinária popular, se engarrega de fazer com que as diferenças sejam enesimamente menos percebidas que as semelhanças de panelas e ingredientes capazes de cozinhar a todos no caldo identitário da pernambucanidade.

No próximo eixo argumentativo, amparado pelos dados fornecidos pelo campo, pretendo discorrer sobre como os chefs de cozinha têm atuado, de maneira consciente, pela construção de uma nova valoração idetitária em torno da comida.

#### **4. COMIDA É IDENTIDADE MATERIALIZADA – COMO CHEFS PERNAMBUCANOS, MAIS QUE GASTRONOMIA, OPERAM PARA SERVIR IDENTIDADE À MESA**

O chef de cozinha não se cobra apenas o papel de cozinhar, com excelência, para a boa saúde financeira da empresa e satisfação da clientela. Na última década, tem tomado para si o papel amplificado por sua condição de ator social percebido para além das fronteiras do restaurante como responsável por induzir novas atitudes, hábitos e valorações sobre a comida. De promover, paulatinamente, a integração das esferas do popular e da elite nos círculos da comensalidade.

De forma cronológica, reconhecem os chefs entrevistados para este trabalho, essa atitude tem seu início mais perceptível nos anos 1980. No trabalho de um estrangeiro radicando-seno Brasil, encontraram inspiração e, sobretudo, respaldo moral para cometer a heresia de igualar, simbolicamente, uma terrine e uma farofa - por exemplo. Ao perceber que um estrangeiro de autoridade nas técnicas na grande cozinha pátria de seu país, a França, assentia para a migração da culinária popular em direção à alta gastronomia, setiram-se autorizados a quebrar as fronteiras simbólicas a dividir o popular do erudito comestível. E deram início à histerese da comensalidade recente de elite de que trato neste trabalho.

##### **4.1 ASSIM NO BRASIL COMO NA FRANÇA**

Políticos, empresários e parte da elite artística nacional – sobretudo os atores mitificados nacionalmente pela emissora do dono da casa, responsável por mais de 80% da audiência televisiva do País - sujavam, com suavidade e deferência, os guardanapos de linho alvíssimo bordados com as iniciais dos proprietários daquele casarão no Cosme Velho.

O bairro carioca aos pés do Cristo Redentor já fora mais conhecido como o lugar onde viveu Machado de Assis, considerado o maior escritor de língua portuguesa nascido no Brasil. Naquele momento dos anos 1980, contudo, era afamado como o recanto do Rio de Janeiro onde vivia o equivalente brasileiro da família inglesa Murdoch, a moradia do doutor Roberto Marinho que, em concessões nunca totalmente esclarecidas dos presidentes da ditadura militar brasileira

inaugurada em 1964, passaram a controlar aquela que viria a ser a maior rede de televisão e comunicação de massas do País.

As baixelas e bandejas de prata costumavam ser preenchidas com receitas com sabor, aparência e nomenclatura capazes de sinalizar a sofisticação e o cosmopolitismo dos anfitriões e impressionar um Rio de Janeiro que, se não era Las Vegas ou Paris, tampouco era Timbaúba, pequena cidade do interior de Pernambuco na fronteira com a Paraíba.

O Rio havia se transformado, desde os anos 1950, numa das capitais notívagas do mundo. O tropicalismo e a bossa-nova, solar e apaixonada, já substituíam as verdades cortantes sobre o amor destiladas pelo samba-canção há mais de duas décadas (CASTRO, 2015).

Mas, estrelas do cinema americano e do show biz internacional ainda passavam, literalmente, na antiga capital da República, o saleiro para a entourage artística, econômica e política nacional pelas muitas boates dos bairros de Copacabana ou de Ipanema como na época em que a dor de cotovelo ficou chique na voz de Dolores Duran.

Ali, dos anos 1950 a 1980, grosso modo, certa elite com charme suficiente para ser copiada e mimetizada, comia camarões em cascata, filé a Wellington, salada Waldorff, estrogonofe e lagosta ao Thermidor em lugares onde pudesse ver e ser vista (CASTRO, 2015).

Apenas alguns brasileirismos rivalizam em magnetismo na noite com os clássicos dos livros franceses: o filé à Oswaldo Aranha, alto e coberto com muito alho -, criado, conta-se, a pedido do escritor num botequim da Lapa nos anos 1930; ou Sopa Leão Veloso, também criada por sugestão de um embaixador que, ao pedir que fossem misturados vários frutos do mar numa única tigela, estabeleceram uma versão carioca da bouillabaisse francesa.

Como regra, foi preciso que um estrangeiro – naquele caso, um refugiado vienense de guerra convertido em empresário da noite de nome Stuckart – mostrasse à elite nacional que era possível ser chique se alimentando, em público, de pratos capazes de exalar uma brasilidade quase sempre refutada quando a questão era se distinguir.

Dono de boates como Golden Room e Meia-noite, o estrangeiro Stuckart, segundo o escritor de biografias Ruy Castro (2015), contribuiu para institucionalizar alguns pratos de sotaque brasileiro na vida social noturna da elite carioca, a cidade

de maior prestígio internacional no Brasil e sede da mídia brasileira cuja vida era observada e copiada por meio das telenovelas ali produzidas.

Bourdieu (2008), por exemplo, é enfático em lembrar como, na sociedade contemporânea, a mídia é tão eficiente em divulgar padrões de sociabilidade como a escola e a família. Registra Castro (2015, p. 31), que a criatividade do vienense como empresário da noite:

Não se limitava à iluminação e à música. Estendia-se também à culinária. Por sua inspiração, o (clube noturno) Meia-noite foi o berço de um prato destinado a sacudir a cozinha nacional: o picadinho. Da maneira como Stuckart o concebeu, a carne era sempre de primeira – pontas de filé mingon picadas -, temperada com cebolinha, louro, sálvia, segurelha, alecrim e manjerição, além dos convencionais sal, pimenta, tomates machucados e manteiga. O segredo estava no tempo de refogar este ou aquele ingrediente ou na ordem em que se acrescentavam os temperos. O resultado era servido numa tigela rústica de barro, com arroz, agrião picado, farinha de mesa e um ovo poché por cima. A exemplo da sopa de cebola de Paris, o picadinho revelou-se ideal para salvar vidas em horas mortas e recuperar disposições abaladas por uísque além da conta – principalmente depois que, adotado até mesmo pelos abstêmios e pelos que dormiam cedo, se generalizou pela noite do Rio. Foi o primeiro prato assumidamente brasileiro a dividir cardápios finos cariocas com os indefectíveis Jambonsd’York, Braisesau Madère e Délices de Robalo à La Bonne Femme.

No século 16, o poeta baiano Gregório de Matos justificava seu apelido de Boca do Inferno ao apontar, em suas sátiras sociais, a eterna síndrome de “mazombo” do brasileiro de média e classes. Colonizado, tenderia sempre a mimetizar os hábitos e gestos do colonizador, negando o que lhe fosse mais atavicamente pátrio. Um condenado, portanto, a se sentir um mazombo, um zumbi em sua terra.

Caberia, no Rio de Janeiro, a um estrangeiro informar aos brasileiros que um prato popularmente nacional poderia ser conjugado em público sem denotar representações sociais negativas. Como segue Castro (2008, p. 31):

O sucesso do picadinho, inventado por um vienense, tornou quase inevitável que fosse Stuckart a atentar também para a nobreza da feijoada e defender sua presença em restaurantes de luxo – como o Bife de Ouro, inaugurado por Octávio Guinle no Copa, em 1946, com seus garçons importados do Hotel Savoy, de Londres. Até então, a feijoada só era servida nos restaurantes mais modestos, aqueles com toaletes inabordáveis e moscas que “atendiam pelo nome”. Ninguém a imaginava num menu de pratos em francês, muito menos acompanhada de batida de limão – era a única possibilidade, em todo o Copa, de se servir cachaça. Mas foi o que aconteceu, e logo no Bife de Ouro, cujo nome, dado pelo jornalista Assis Chateaubriand (e malandramente adotado por Octávio Guinle), se referia ao preço dos filés, que ele achava absurdo. Extorsivo ou não, o Bife de Ouro logo se firmou como o restaurante favorito dos ricos e dos políticos para almoços ou jantares de negócios, pela certeza de que poderiam conversar à-vontade a salvo de enxeridos.

Ou seja, o nacional manifesto nas práticas populares de mesa só teria trânsito na comensalidade de prestígio depois de respaldado por e reconhecido pela autoridade de um estrangeiro – o que não deixa de ser um gesto indicativo da mentalidade do colonizado sempre em busca da aprovação do colonizador.

#### 4.2 RESTAURANTES SERVEM A NOVA MORALIDADE PÚBLICA

Desde o fim do Absolutismo, uma nova instituição da vida social francesa começava a dar espaço, segundo Spang (2003), a uma nova moralidade pública. Depois de verem seus antigos padrões perderem, literalmente, as cabeças com a Revolução Francesa, os chefs de cozinha seriam obrigados a abandonar as antigas residências aristocráticas e a cozinhar para a nova classe social predominante.

Alargavam o serviço rústico das antigas tabernas, geralmente baseado no comércio de sopas e caldos, e, praticamente, inauguravam o hábito da alimentação fora de casa como forma de uma nova sociabilidade. Nova classe social predominante, a burguesia começava a ver, nos restaurantes, espaços de sociabilidade para a satisfação fisiológica, mas também para o prazer e para a produção de representações sociais. Nos embrionários restaurantes, inicialmente usados como pontos de encontro para a elaboração de novas cartilhas políticas, a sociedade descobria também um fim em si.

As discussões oitocentistas sobre o restaurante focalizam não a extravagância das despesas nem a distribuição injusta de recursos, mas a capacidade do grande restaurante de estimular e satisfazer qualquer desejo e seu lugar exemplar no espetáculo que era a Paris de Napoleão. [...] Mas comentários diferentes sobre o restaurante nos anos logo após a Revolução, as novas gastronomias e guias do Império e da Restauração demarcaram a mesa como um domínio autônomo, estruturado por regras distintas daquelas que governavam outros aspectos da vida social. Dentro desse contexto recém-circunscrito, os autores poderiam interpretar as refeições sem referência às preocupações aparentemente políticas, aristocráticas ou republicanas. Com a evolução da gastronomia, a mesa do restaurante se tornaria significativa por si só, independente do grandcouvert da sociedade e da refeição fraternal da Revolução (SPANG, 2009, p. 185).

Com o tempo, continua a autora, o restaurante virou um palco para representação de identidades sociais:

O restaurante, na opinião de todos, estava cheio a ponto de transbordar: cheio de pessoas, cheio de histórias, cheio de comida. Turistas deslumbrados e tranquilos gourmets, maridos paqueradores e orgulhosos convidados de casamentos, foliões de Terça-feira Gorda e banqueiros refinados, ladrões de pratarias e especuladores da bolsa de valores – todos enchiam os luxuosos salões dos restaurantes. Havia

cavalheiros de modos corteses, dândis com longos cachos negros e champanhe, pais com suas crianças “e deputados e proprietários, e cavaleiros elegantes, e senhoras e jovens, e alemães e italianos; aglomerações promíscuas, diferentes em dez mil aspectos, e semelhantes em dois – todos têm fome e todos gostam de uma conversa” (SPANG, 2009, p. 185).

Segundo Camargo e Bueno (2008), com a disseminação, desde o final do século 19, também a partir da França, da loja de departamentos, outra instituição da modernidade, a estetização do cotidiano passa a ser praticada por camadas mais amplas da sociedade além da elite. Com a criação desses grandes magazines, roupas, móveis, objetos para o lar e também a comida começam a ter apelo estetizado para oferecer distinção social.

Foi no começo do século 20, largamente influenciado pelo modismo francês, que o Recife, seguindo o Rio de Janeiro, forjou uma espécie de belle époque ao importar os modelos franceses de hotel e restaurante (TOSCANO, 2014). Embora “os primeiros recifenses tenham enfrentado a malediscência e a fofoca – quem comia fora era, a princípio, visto como alguém sem estrutura familiar adequada para fazer as refeições em casa” (TOSCANO, 2014, p. 119), paulatinamente o hábito de frequentar restaurantes foi incorporado pelas classes médias e pela elite para catalisar prestígio, autorrepresentação social e distinção. Novamente, segundo Toscano (2014, p. 225):

Como dito no eixo anterior, o próprio Gilberto Freyre publicou artigos na imprensa recifense criticando o excesso de francesismos nos cafés e restaurantes locais e defendendo um modo que, para ele, seria genuinamente pernambucano de prestar o serviço de alimentação fora dólar. Mas, embora reconhecido por parte de uma elite mais intelectualizada o conjunto de práticas culinárias defendidas por Freyre e outros produtores de narrativas do modernismo local como parte da identidade pernambucana, os pratos de maior aceitação popular demorariam a ser incorporados para consumo público pelas camadas mais elitistas da sociedade.

Com quase 150 anos de funcionamento contínuo, inaugurado em 1882, o restaurante Leite, no Centro do Recife, figura como o mais antigo em atividade permanente no Brasil (ALBERTIM, 2009). Durante a pesquisa de campo, fui algumas vezes ao Leite para confirmar que, nesses primeiros anos do século 21, o estabelecimento continua sendo um ponto de referência na comensalidade da elite local.

Num dia de semana, estive na casa: o salão ainda protegido por grossas cortinas de veludo do sol claudicante lá fora, refrigerado para o consumo de bons vinhos tintos ao meio-dia. No fundo, o mesmo piano de calda e uma armadura medieval sob lustres enormes, agora não mais de cristal, mas de um tecido nobre, em formas gigantescas, projetados por um renomado designer local.

Os garçons, ao contrário do despojamento dos garotos de piercings e tatuagens dos restaurantes mais moderninhos da cidade, onde se come ao som de música pop e eletrônica, estão rigorosamente vestidos como há décadas. Gravata borboleta fechando a camisa branca impecavelmente engomada. Tudo, apesar dos lampejos de contemporaneidade, como o sistema de purificação de ar com tecnologia da NASA, pensado para denotar tradição e ancestralidade.

Os palitos de dente são importados de um convento de Portugal. Personalizado, o rótulo na garrafa de água mineral reproduz o azulejo, também português, da fachada. Bandejas e talheres são de prata, importados da França. As cadeiras, de madeira de jacarandá maciça brasileira, são centenárias e pesadas como os móveis dos antigos engenhos dos parentes remotos daquela elite.

Havia uma mesa grande, dez pessoas, ligeiramente ruidosas ao redor da figura de um senador da República. Não que, conforme o consumo de vinho aumentasse, eles se mantivessem discretos como quando se sentaram à mesa. Mas o novo tratamento acústico da casa, implementado havia três anos, impedia que os ruídos se espalhassem de uma mesa à outra; o que, aliás, garantia a privacidade das conversas entre os homens e mulheres de elite, elas em minoria, que almoçam ali ao som de música do piano de cauda iniciada diária e pontualmente às 12h30.

“O Leite é a sala de visitas da cidade, um lugar onde a sociedade pode se ver, comer e discutir o que lhe é pertinente”, me diz o senador, cuja identidade aqui será preservada. A discrição está no código de comportamento no lugar. “Garçom, aqui, só ouve os pedidos que devem levar à cozinha. Nada mais”, me diz um garçom com mais de 30 anos de serviços prestados na casa.

Antes mesmo que o Recife tivesse seu porto, o Leite já estava funcionando num quiosque às margens do Capibaribe antes de se mudar para o casarão da Praça Joaquim Nabuco. Os senhores de engenho, os políticos e as personalidades de várias épocas e o próprio Gilberto Freyre faziam questão de levar, ao restaurante, visitantes ilustres como Jean Paul Sartre, Jorge Amado ou Aldous Huxley, para saírem do Recife com a impressão de que a cidade, apesar de suas

particularidades, estava inscrita no mapa dos melhores alcances hedonistas da civilização ocidental, hoje figuras de proa da política e da economia local continuam a ter o Restaurante Leite como ponto de referência na gravitação social. Informa a pesquisadora Goretta Soares, em “O Leite ao sabor do tempo” (2011).

Os senhores de engenho, os políticos e as personalidades da época frequentavam o restaurante rigorosamente vestidos de paletó de gravata. As senhoras e senhoritas trajavam a melhor moda de Londres. Tudo refletia influência britânica, com as louças e talheres que guarneciam as melhores casas do Recife (SOARES, 2011, p. 40).

Imigrante com sua família portuguesa que construiria sua trajetória no ramo de restaurantes e do comércio da alimentação no Recife (a Casa dos Frios, por exemplo, foi fundada por seu irmão), o lisboeta Armênio Dias comprou o restaurante no começo da década de 1950. E lembra, inclusive, que o Leite, como reflexo e palco de frequência da elite local, teve frequência ainda mais sexista.

Em 1958, ele lembra, foi repreendido por outros clientes por atender duas mulheres desacompanhadas. No mesmo ano, estranhou também quando funcionários negros vieram lhe beijar a mão ao final do expediente. Um gesto que ele entendeu como reflexo ainda da nem tão distante escravidão brasileira e ordenou que fosse suspenso.

Sobre a louça rigorosamente portuguesa, da grife Vista Alegre, aquela mesa reverente e festiva em torno do senador comia, contudo, pratos de franca origem portuguesa e francesa servidos ao lado de brasilidades. Um dos pratos de maior sucesso na casa é a garoupa assada servida com um pirão de frutos do mar, no qual os camarões frescos saltam aos olhos. Tudo feito à moda antiga. Tanto que, em 2012, o jornal o Estado de São Paulo publicou uma reportagem informando o fato de o “restaurante mais antigo do Brasil passar a usar o microondas”, apenas para esquentar água e derreter chocolate. (LACERDA, 2012).

Também no cardápio, há um prato de sotaque sertanejo: carne de sol frita na manteiga de garrafa guarnecida apenas por farofa de bolão. Como se faz no interior, a farinha embotada por golpes de água quente e temperada com cebola e cheiro verde.

Foi também no Leite, ainda no começo dos anos 1980, que uma sobremesa de origem imprecisa nos antigos engenhos de açúcar se institucionalizou como símbolo da doçaria aristocrática pernambucana. Presente até hoje no cardápio, a cartola pernambucana – banana e queijo manteiga fritos sob uma nuvem de açúcar

e canela – era oferecida, sempre pelo próprio Gilberto Freyre a seus visitantes ilustres. “Não há sobremesa mais pernambucana”, diz Freyre, em Açúcar (1939).

O Leite aqui pode ser considerado um divisor de águas. No restaurante, o público de elite do Recife começou, aos poucos, a provar, num ambiente elegante, receitas e pratos de largo consumo popular, mais comuns em feiras e mercados que em salões como aquele. “Lá no começo dos anos 1980, eu comecei a oferecer, aos sábados, uma dobradinha, que pouca gente sabe, é uma coisa bem portuguesa. Depois, começamos também a servir também sarapatel. São pratos populares no Recife. Mas pouca gente sabe que são coisas que tem origem em Portugal”, diz o proprietário.

Aos poucos, com bandejas de prata e louça portuguesa, o restaurante foi convencendo, paulatinamente, a clientela de que aqueles pratos também encontrados nos bares populares, nas feiras livres, nas bodegas do interior e, também, servidos em suas casas de campo, podiam ter a mesma dignidade gustativa de um filé à Diana ou um steak ao poivre. Depois da dobradinha, vieram um sarapatel e uma pituzada (um cozido de camarões grandes de rio com leite de coco e pirão desse caldo).

Os “chiques” do Recife sujavam os guardanapos em endereços como o Hotel Côté d’Azur, a Adega da Mouraria, o Galo Douro, o primeiro na Zona Sul, os últimos no mesmo centro da cidade onde havia o Leite, lugares a sugerir ligação, simbólica que fosse, com a França ou Portugal.

Comida reconhecida como regional, apenas como expediente do exótico a ser evitado no cotidiano das representações sociais. “Tinha o Buraco de Otília, na Rua da Aurora, que era pitoresco ir ali. Tinha outro em Casa Amarela, outro lugar no (bairro) do IPSEP. Mas as pessoas íam uma vez na vida”, me diz uma comerciante, tratada como socialite pela imprensa local, 53 anos, pernambucana. Com o tempo, alguns restaurantes “populares”, como o Pra Vocês ou o antigo Maxime, no Pina, começaram a receber público de maior poder aquisitivo e prestígio social.

#### 4.3 “ABÓBORA É PARA OS PORCOS – OU PARA OS POBRES”

Para conseguir fazer com que o público consumidor de elite levasse à boca uma garfada de pirão, contudo, esses pioneiros comerciantes pernambucanos precisaram trilhar um caminho que estava sendo aberto também, noutra latitude, por

Laurent Suaudeau – embora, naturalmente, o seu Armênio dono do Leite e o próprio Laurent, àquela altura, sequer desconfiassem disso.

Por isso, aqui, quero voltar ao emblemático episódio em que Laurent Suaudeau preparou um jantar na casa do “doutor” Roberto Marinho: na fala de quase todos os meus chefs entrevistados, eles reconhecem a figura de Suaudeau como pioneira em incluir e mostrar ser possível conjugar ingredientes consumidos pelas camadas mais populares da sociedade brasileira para a elite ou à classe média de aspirações elitistas.

Naquela noite do Rio de Janeiro, na residência dos Marinho, o maitre – sim, além de arrumadeiras e cozinheiras, aquela casa tinha um maitre destacado para cuidar com atenção militar do serviço dos garçons nos salões e jardins -, estranhou quando aquele chef francês, funcionário de um grande hotel de capital também francês no Rio de Janeiro, apresentou o cardápio que deveria ser executado à noite. Laurent Suaudeau havia sido contratado para entreter e impressionar os convidados do doutor Roberto e de dona Lily Marinho com sua comida francesa.

Vinha de uma família tradicional de cozinheiros responsável por estabelecer a chamada nouvelle cuisine na França e estava no Brasil como chef contratado para fazer comida francesa para uma clientela endinheirada e notoriamente francófila.

*- O senhor não pretende servir abóbora para os convidados, sim? Por favor! Nesta terra, quem come abóbora são os porcos. No máximo, os pobres comem isso aí –* desdenhou o mordomo.

Laurent Suaudeau deu de ombros para as observações feitas pelo funcionário de casacas envergadas como uma armadura. Era o começo dos anos 1980 e o chef jamais esqueceria o que viu e ouviu ao ser contratado para cozinhar na casa de uma das famílias mais poderosas do Brasil depois de chegar de sua França natal.

Seguiu em frente com o menu, cujos detalhes já se perderam na memória. Mas, lembra que a pièce-de-resistance, uma costelinha suína com abóbora, lhe rendeu aplausos no salão da mansão.

*- Você viu os porcos me aplaudindo? – perguntou ao maitre, de volta à cozinha.*

Durante minha pesquisa de campo, tive a oportunidade de sentar e dividir a mesa por três vezes com Suaudeau – o que foi importante para situar e recuperar a memória de um tempo muito recente em que a elite nacional via nos pratos mais populares o mesmo que uma ida a um samba no morro: um programa como um

safári no Zimbábue, encampado apenas como exercício do exótico a ser cirurgicamente evitado no cotidiano. A despeito da ascendência entre náufragos ou degradedos, essa elite gostava de destilar sua origem estrangeira:

Não era fácil lhes agradar. Por vias diretas ou transversas, a maioria descendia de fidalgos, alcaides e morgados vindos da Europa para a colônia a partir de 1808 e, quase um século depois, continuavam indiferentes à agrestia brasileira. Sua vida social – idas a restaurantes e cabarés, vernissages de artistas e escritores, e até temporadas na praia – dava-se mais em Paris, Nice ou Antibes que no Rio. Aqui, eles se limitavam às recepções no Palácio do Itamaraty ou nas sedes das embaixadas, aos coquetéis, Garden-parties e jantares que se ofereciam uns aos outros em seus palacetes no Flamengo, em Botafogo, nos altos de Copacabana ou na Urca, e aos chás e carteados em clubes fechados, como o Country e o Joquey. A música brasileira não lhes dizia muita coisa; os cassinos nunca os atraíam; e, acostumados aos pratos do parisiense Tour d'Argent, não se contentavam com as imitações servidas nos restaurantes cariocas. Um dos poucos lugares públicos que frequentavam era o Copacabana Palace, de preferência quando trazia uma atração estrangeira (CASTRO, 2015, p. 28).

A comida seguia sendo um importante catalizador de prestígio social. Gravei e anotei suas falas, algumas delas publicadas por mim em veículos de comunicação. Tanto Armênio Dias como o francês Laurent Suaudeau convergem aqui num ponto de interesse da problemática deste trabalho: embora, como dito há pouco, sequer desconfiassem, ambos são produtores de histerese em relação às práticas da comensalidade de elite no Brasil, no geral, e em Pernambuco, mais particularmente.

#### 4.4 A HISTERESE NA PANELA

Ao induzir suas clientelas fartamente endinheiradas a consumir artigos da culinária mais popular, nas situações em que a elite gosta de produzir prestígio e decantar ao máximo sua natureza de códigos e comportamentos de maneira o mais diferente possível das outras camadas da sociedade, estão induzindo também uma mudança gradual de comportamentos. Atores sociais de prestígio, dele se valerão para cancelar novos comportamentos e, de certa forma, tanto induzir quanto autorizar essas elites a comer, em público, artigos que, noutra situação, poderiam gerar status negativos.

Laurent confirma o que meus personagens de campo dizem sobre valorações e preconceitos acionados pela comida no Brasil. Tanto que é considerado – pela mídia especializada e pelos profissionais do tipo – como o criador da gastronomia contemporânea brasileira. Ou seja, um personagem que me interessa duplamente: tanto introduziu, histeresicamente (sic), novos comportamentos valorativos

diretamente nos círculos elitários com os quais lidou e tem lidado, como incentivou, com seu trabalho, a outros chefs tomarem para si também a responsabilidade sociológica de fazê-lo.

Laurent é o sujeito que, reconhecem, teve a coragem herética de aplicar técnicas da alta gastronomia francesa a ingredientes populares e brasileirinhos como o jerimum, a carne seca, o chuchu e a costelinha de porco. “Se eu sou o criador da gastronomia contemporânea no Brasil, isso tudo foi involuntário”, ele me disse, durante um almoço que tivemos, ainda em 2012, quando contratado para assinar um jantar de aniversário de um restaurante elegante do Recife. “Logo percebi que o Brasil era mesmo um país com a mentalidade típica de colonizado, com a mania mental de achar que tudo o que vem de fora é melhor e o que se produz aqui dentro não presta”, me disse.

Ao chegar ao Brasil ainda fechado às importações, Laurent não encontrava sequer a manteiga francesa – “manteiga, manteiga e manteiga”, ele confirma, “é base da alta cozinha francesa” – para mimetizar, no Brasil, os clássicos da cozinha burguesa disseminada, em oposição às práticas da antiga gastronomia aristocrática, como a cozinha nacional francesa.

Corpulento como um Asterix, o personagem francês de história em quadrinhos popular na sua adolescência, Laurent Suaudeau tem uma docilidade na voz que contrasta com a veemência de suas opiniões e princípios a respeito da comida. Ele é dono de visões muito claras a respeito dos sentidos que podem e devem ser acionados pela comida.

*A cozinha pode dizer quem nós somos, de onde viemos, e todo o processo social que dela decorre. A cozinha permite uma expressão aristocrática, mas também de identidade, e não se pode negar a própria história e a própria origem na elaboração da alta gastronomia de um país.*

*- Suaudeau, entrevista de campo, 2013.*

O chef naturalizado brasileiro acredita, inclusive, que as receitas mais populares, como os cozidos mistos, rabadas, sarapatel, buchadas e outros pratos robustos gozam da fama de pesados e pouco saudáveis porque a elite consumidora nunca permitia que fossem tratados com técnicas mais sofisticadas de depuração e cocção.

*É claro que um camarão ou uma rabada podem ficar pesados se não forem cozidos adequadamente, para a depuração das gorduras excessivas. A função*

*do cozinheiro é dar o melhor tratamento possível ao ingrediente, para que ele tenha o melhor sabor e textura, e também ade ter um papel educativo para ensinar às pessoas a comerem as coisas da melhor maneira.*

*- Suaudeau, entrevista de campo, 2013.*

*Sim, tenho alguma responsabilidade nisso, ao começar a incluir ingredientes regionais na gastronomia. Mas naquele momento, não pensava em como aquilo era melhor para o mercado. Foi um reflexo natural de um jovem que tinha como máxima “valorize o produto da sua terra”. O Brasil, na época, era um país fechado comercialmente. Os ingredientes de fora não chegavam aqui. Então, esse processo de fazer rum cliente apreciar um molho à base de jaboticaba, uma mandioquinha, de fazer algo bacana com os produtos locais, depois de trinta anos, é uma história assimilada, que vem sendo tocada pelos novos chefs brasileiros. O ranço com a comida prosaica ainda existe, e o pior, em centros desenvolvidos. Mesmo em cidades como São Paulo, que tem restaurantes com essa configuração de ingredientes. Entretanto, já se tem o hábito de convidar gente de fora para conhecer a gastronomia nacional. A situação melhorou, mas o preconceito ainda existe. Acredito que a gastronomia brasileira tem um pilar histórico e cultural, que o gesto é tão importante quanto a técnica. O suco de caju é um exemplo. É uma fruta muito tânica. Você tem que picar e espremer com a mão. Mas isso não se aprende numa escola, se aprende pelo convívio cultural, pela assimilação do conhecimento que está no gesto.*

*- Suaudeau, entrevista de campo, 2013.*

Ao descobrir alimentos populares que não conhecia – mandioquinha, macaxeira, caju, carne-seca e fava, Laurent os incorporou ao seu repertório como uma forma deliberada de imprimir brasilidade a sua gastronomia. Com apresentação estética herdada da *nouvelle cuisine* – pratos minimalistas, ingredientes com textura o mais fresca possível, perceptíveis ao olhar e ao sabor, numa diferença aos molhos muito densos da antiga cozinha - , criou uma série de pratos que, juntos, poderiam figurar numa espécie de manifesto comestível por uma alta gastronomia brasileira contemporânea: mousseline de mandioquinha com caviar, nhoque de milho verde, creme de macaxeira com maracujá, creme de feijão preto com granite de limão, molho de Yemanjá (bobó de camarão) e velouté de coco, lasanha de palmito com camarão, royale de ouriço com emulsão de coentro, rabada ao molho de jaboticaba e agrião, costela da vaca atolada desatolada, délice de bacuri ao chocolate branco,

coco e baunilha, caju com doce de leite e emulsão de cachaça e coco, crocante de coco com caramelo.

Logo após a chegada de Laurent Suaudeau, o também francês Claude Troigrois, cujo sobrenome sinaliza diretamente a descendência da família criadora da Nouvelle Cuisine Francesa<sup>7</sup> também foi trabalhar no Rio de Janeiro. Em seus restaurantes, ampliaria a oferta de algo a provocar estranhamento e encantamento, em proporções variadas, o público gourmet endinheirado da e na cidade: ingredientes regionais tratados com técnicas de alta gastronomia. Uma das maiores assinaturas profissionais de Troisgrois é sua codorna assada com molho de jaboticaba. “Uma galinha brasileira de cabidela bem feita, como a que encontrei no Recife feita pela cozinheira Mira, de Casa Amarela, tem o mesmo valor, inclusive técnico, de um prato com um molho aveludado francês”, me disse Claude, numa passagem pelo Recife, no segundo semestre de 2014.

Laurent, aqui, será tomado como emblema (já que, cronologicamente, está no início desse movimento recente) de um comportamento coletivo por meio do qual um grupo de chefs e cozinheiros, porta-vozes privilegiados de uma cadeia, visitam e atualizam antigas receitas populares e de família, fórmulas antes classificadas na gaveta do "regional", do “popular”, ou da “comida de pobre”, todas categorias antes negativantes, para construir uma expressão culinária contemporânea baseada em passados remotos e recentes. Vetores sociais, esses profissionais podem ser considerados como indutores de histerese.

A globalização, em seu projeto sedutor de uniformização em escala planetária, não se mostrou eficiente em exprimir os projetos de identidades nacionais e microrregionais.

Mas é, sobretudo, um erro acreditar que os particularismos regionais desaparecem tão rapidamente. Eles são ainda muito fortes e as sociedades transnacionais da alimentação são obrigadas a dar conta deles. O próprio Mc Donald's, que aparece como uma caricatura da homogeneização, tem de

---

<sup>7</sup> Segundo Gualtiero Marchesi, Luca Vercelloni, em "A Mesa Posta. História Estética da Cozinha" (Senac, 2010, a Nouvelle cuisine (em português: "Nova cozinha francesa") é uma maneira de cozinhar e apresentar usada na cozinha francesa a partir da década de 1970. Em contraste com a cozinha clássica, a *nouvelle cuisine* é caracterizada pela leveza, delicadeza dos pratos e a ênfase na apresentação. Este movimento gastronômico revolucionou a alta cozinha e contribuiu definitivamente para que a estética e os valores nutricionais se firmassem na gastronomia moderna. Ela tem como princípios básicos o envolvimento de sentidos, o estímulo do uso mútuo de percepções para gerar uma leitura mais complexa dos alimentos. Muitas vezes, encontram-se pratos trabalhados dentro de ambientes conceituais; existe também o uso de incensos, jogo de luzes, utilização de música e outros apetrechos intencionais; Tudo cria um conjunto de sensações elaboradas, ilimitando o sabor e efeitos da comida diretamente aos sentidos humanos.

colocar em prática estratégias de microdiversificação para adaptar-se aos gostos dos mercados locais (POULAIN, 2013, p. 29).

Esses chefs se colocam como atores ativos no jogo entre o que deve ser lembrado e esquecido para a confirmação desse discurso identitário.

Está claro que a construção do que se chama de identidade nacional é algo que, além de reunir, suprime muita coisa. Trata-se mais de um filtro que de um acumulador. Esse é o aspecto que deve ser considerado na formação da culinária nacional” (DÓRIA, 2009, p. 67).

Esses chefs, portanto, potencializam seus papéis de atores sociais para, lançando mão de práticas performativas no mercado de consumo de bens gastronômicos, proceder à objetivação cultural. Ou seja, materializam, em suas práticas e receitas, a ideia que possuem de tradição a respeito da comida.

#### 4.5 ATALA E JOCA PONTES: FARINHA EM VEZ DE FOIE GRAS – PROCEDIMENTOS PELA IDENTIDADE

Mediados pelo mercado, na medida em que suas criações são realizadas para um público que as valorará mediante o consumo (e o consumo, lembremos aqui de Mary Douglas (2013), tem também a função da autorrepresentação social), os chefs cozinham com a clara consciência de que estão, com seu trabalho repercutido para além do alcance mais imediato de seus restaurantes, na verdade, realizando objetivações culturais. Ou seja, renovando e dando materialidade à ideia geral que possuem do que seria uma cultura essencialmente pernambucana.

O chef Joca Pontes, um dos meus principais interlocutores de campo, é um exemplo. Pernambucano, 40 anos, neto de um francês, se formou há mais de dez anos na Escola Superior de Culinária de Paris. De volta ao Recife e à família de bom poder aquisitivo, poderia ter aberto um restaurante elegante e francófilo, para servir comida francesa supostamente mais elegante, cara e refinada. Havia estagiado, por mais de um ano, num restaurante duas-estrelas bem afamado de Paris. “Na França, eu percebi o quanto os jovens e velhos chefes estavam interessados em incorporar elementos de outras culinárias, sobretudo a asiática, a suas cozinhas. Faziam isso sem prejuízo de identidade para a cozinha francesa”, lembra (em campo, 2015).

Preferiu, além de uma rede de creperias onde a iguaria de origem Bretanha é também recheada com ingredientes regionais nordestinos, como carne de charque, abrir um restaurante de “cozinha autoral” em que pudesse expressar as

potencialidades do “terroir pernambucano”. “Se eu fizesse apenas gastronomia francesa, eu poderia ser um chef qualquer, em qualquer lugar do mundo. O que me diferencia no panorama da gastronomia mundial é justamente o fato de eu estar em Pernambuco e poder expressar, aqui, minha visão de chef a partir das potencialidades do terroir local”, ele diz (entrevista de campo, março de 2015).

*Quero usar a base técnica que aprendi na França para aplicar aos ingredientes pernambucanos. Tem muita coisa boa de ser preparada que não entra na alta cozinha ainda por preconceito. Se eles forem preparados adequadamente, podem mostrar um valor que as pessoas não conhecem e a minha gastronomia terá a identidade do meu lugar.*

Joca Pontes, portanto, como outros profissionais cujas trajetórias são fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho, é um expoente no panorama mundial em que as cozinhas regionais, como refúgios da identidade, ganham uma valorização há pouco tempo insuspeita. “Curiosa reviravolta das coisas, eis a grande cozinha atenta às tradições alimentares locais”, constata Poulain (2009, p 30).

Para proceder ao trabalho concreto de construir um repertório gastronômico socialmente aceito como capaz de exprimir uma tradição reverenciada, ainda que atualizada em modificações e contaminações com elementos de outras culturas e da troca de informações transculturais característica do contemporâneo, os chefs pernambucanos se encontram numa série de procedimentos em comum:

- a) Consulta, elaboração e atualização de receitas antigas do próprio repertório familiar;
- b) Viagens a cidades do interior ou do litoral para entrar em contato com cozinheiros e produtores locais, observando e mimetizando suas práticas e conhecimentos culinários;
- c) Consultas a antigos cadernos de receitas, ou a livros considerados clássicos, como o próprio Açúcar, de Gilberto Freyre;
- d) Noção de que estão, ao criar novos pratos, partindo de uma ideia geral de tradição;
- e) Prática do associativismo: os chefs se visitam e cozinham nos restaurantes uns dos outros, numa forma de transformar a prática do cozinhar num movimento de sentidos coletivos;

- f) Uso de técnicas clássicas da cozinha francesa, a chamada alta gastronomia, a ingredientes populares do repertório pernambucano;
- g) Aplicação do senso de performatividade à oferta da gastronomia: servida em eventos especiais, como festas ou menus degustações, a comida é explorada em seus sentidos espetaculares;
- h) Uso didático desse menu para induzir a clientela a provar ingredientes regionais;
- i) Recriação, ou seja, aplicação da criatividade e da autoralidade a receitas ou ingredientes tradicionais, conferindo-lhes uma expressão que dialoga com sua forma original, mas a ela não se submete;
- j) Uso de expressões e termos do humor e da prosódia populares para batizar os pratos;
- k) Troca de ingredientes clássicos da alta cozinha de base francesa por ingredientes regionais com usos inusitados.

A estratégia mais elementar para fazer com que o cliente perca, na prática e na boca, o preconceito por algum ingrediente, é induzi-lo a provar, encantado e encantador pelas técnicas aplicadas pelo chef, num jantar em que se paga previamente por uma sequência de pratos escolhidas pelo cozinheiro e não pelo cliente/comensal. O chef, aqui, exprime a consciência de sua responsabilidade social:

*Quando eu faço um menu-degustação com oito etapas, por exemplo, o cliente paga previamente pelo jantar inteiro, todos os pratos. Já não pode voltar atrás. Então, assim, eu posso incluir no cardápio coisas que ele normalmente não pediria. Já ouvi de muita gente que não ia sair de casa e vir a um restaurante 'chique' como o meu para comer fava. O engraçado é que esse mesmo cliente, na França, come cassoulet como se fosse algo muito chique. Mas depois que o faço provar uma mousseline de favas no meu restaurante, ele entende que há uma técnica, um zelo de alta gastronomia no sentido de extrair as melhores possibilidades daquele ingrediente”*,

*- Joca Pontes, em entrevista, outubro de 2015.*

*Às vezes, eu penso em desistir e fazer apenas cozinha francesa, algo que seria mais fácil comercialmente. Eu não tenho que ficar o tempo todo explicando ao*

*cliente que é importante ele pedir aquilo que está pedindo. Mas não consigo. Nossa responsabilidade, como chef, é desenvolver a gastronomia de terroir do lugar em que estamos. Gastronomia é o reflexo da cultura.*

*- Joca Pontes, entrevista de campo, maio de 2015.*

Como prática de fortalecimento do mercado e do discurso de identidade gastronômico que encampam, os chefs frequentemente participam de eventos, cozinhando juntos uns nos restaurantes dos outros. No final de 2015, por exemplo, Joca Pontes recebeu em seu restaurante, o Ponte Nova, nas Graças, os irmãos chefs Hugo e Julio Prouvot. O segundo mais novo e pupilo do mais velho, os Prouvot são paulistas radicados no Recife. Formado pela Escola de Águas de São Pedro, em São Paulo, escola gastronômica de elite, Hugo já trabalhou como assistente de Laurent Suaudeau e começou sua vida profissional fazendo cozinha o mais francesa possível. Com o tempo, mudou.

*Quero mostrar que um prato regional, bem feito, pode ser tão bom quanto um clássico francês. Um ensopadinho brasileiro, um guisadinho pernambucano, podem ser tão bons como um bouef borguignon.*

*- Hugo Prouvot, em entrevista, março de 2015.*

No final de 2015, os três cozinham a seis mãos no restaurante de Joca Pontes. Salão lotado, apesar da ante véspera de Ano Novo, serviram um menu com a intenção deliberada de evocar “pernambucanidades”, em que ingredientes locais eram respaldados por insumos caros e raros da alta gastronomia francesa. Para os atentos, a diferença de postura é sutil, mas marcante: ingredientes prosaicos e corriqueiros como os encontrados nas feiras livre do Recife são destacados no cardápio com a mesma deferência direcionada a artigos historicamente caros e distintos, como o famoso foie gras francês. O menu consistiu de seis etapas:

- a) Camarão água e sal, maçã, aioli e farofinha integral;
- b) Atum selado com raspas de foie gras, chips de batata doce, laranja e broto de ervas;
- c) Vieira grelhada, lasquinha de presunto de Parma, chinguensai e emulsão de coco e capim santo;

- d) Leitão confitado e grelhado na chapa, canjiquinha cremosa e agrião temperado com limão galego;
- e) Fatias de rosbife de chorizoblack grelhado, arroz vermelho, molho de cogumelos frescos e chips de banana da terra;
- f) Pavlova sobre compota de manga com baunilha baiana, raspas de chocolate Amma, morango macerado no champagne e pimenta verde.

O afirmativo, como dito, no cardápio acima está na inclusão de artigos populares tratados em pé de igualdade com os insumos mais caros da alta gastronomia. O arroz vermelho, por exemplo, um ingrediente conhecido de Joca de quando de suas férias de criança na casa de avós no início do sertão pernambucano.

*Eu parei de usar arroz arbóreo, tradicional da cozinha italiana. Nada contra, é um arroz muito bom. Mas porque eu vou usar um arroz de fora se tenho esse arroz do sertão praticamente inexplorado aqui? Um arroz que tem também uma quantidade de amido boa pra gerar cremosidade?*

Uma breve análise do cardápio do Ponte Nova, seu restaurante de “comida autoral”, como ele define, localizado no bairro recifense das Graças, indica a intenção deliberada do estabelecimento de uma alta gastronomia ancorada em ingredientes regionais. A seguir, reproduzo o cardápio com breves comentários sobre como podem ser percebidos os usos identitário de ingredientes regionais:

## **Menu Ponte Nova**

### **Para partilhar**

#### **Queijo de manteiga**

Queijo de manteiga raspa de tacho grelhado, temperado com pesto de ervas secas, flor de sal e calda de mel de engenho com catuaba.

*Comentário do autor: nesta entradinha, em vez de usar brie e outros queijos de tradição europeia, Joca Pontes recorre a raspa do queijo de manteiga, artigo quase que exclusivo das comunidades produtoras deste tipo de queijo feito de manteiga e coalho de leite, amarelo e gorduroso, característico do Agreste e do Sertão. Aqui, ele faz um uso análogo ao que é feito com o brie francês nos bistrôs; o queijo é temperado com um molho de ervas, o pesto de azeite, com uma calda*

*agridoce: numa espécie de evocação do melaço comum nos velhos engenhos, o mel de engenho com calda de catuaba.*

### **Pastel de festa**

Refogado de carne moída de charque com cebola de forno, mix de queijo coalho, queijo minas e queijo Catupiry®, calda de acerola com pimenta.

*Nesta entrada, além de usar carne de charque, ingrediente de ampla identificação social no Nordeste, ele usa, no recheio, um coalho pernambucano ao lado de outros queijos. A calda traz também uma fruta popular nos já raros quintais do Recife, a acerola.*

### **Rosbif**

Rosbife de filé mignon fatiado, molho de mostarda Dijon com pimenta verde e mel, carpaccio de tomates, cornichons e chips de batatas.

*Este prato consiste numa visita à memória familiar do próprio chef. Embora venha de uma família de classe média alta, Joca lembra que o filé mignon, nobre e caro, era normalmente reservado para os almoços de domingo.*

## **Para começar (Só meu, se quiser que peça o seu!)**

### **Escondidinho amostrado**

Fricassé de cordeiro com passas coberto com purê de macaxeira em fondue de queijos regionais, gratinado na salamandra.

*Esse prato é de um regionalismo praticamente autoexplicativo em função dos ingredientes: o cordeiro comum no Agreste e Sertão e há menos de dez anos popularizado no Recife, o purê com a macaxeira cotidiana e queijos de coalho e manteiga derretidos com ementhal suíço para a obtenção do fondue.*

### **Tartare Burguer de Atum**

Moidinho de atum com ervas grelhado, coberto com queijo Minas, emulsão de manga rosa/gengibre/laranja cravo, palha de beterraba.

*Neste prato de atum cru e triturado, frutas dos hábitos pernambucanos dão um ar de tropicalidade ao clássico francês dos bistrôs.*

## **Plats Principaux**

### **Salada Crevette**

Mix de folhas temperadas com vinagrete de mostarda Dijon, camarões salteados com finas lâminas de pepino japonês, repolho branco e cenoura, gergelim moído e macaxeira chips, finalizado com uma emulsão de manga rosa/gengibre/laranja cravo.

*Aqui, em vez de batatas, a macaxeira de predileção cotidiana nordestina é usada para produzir uma farofa crocante.*

### **Baião Chique – Novo Prato da Boa Lembrança**

Arroz-da-terra puxado no creme de leite da fazenda com lascas de carne seca, ervilha torta e uvas verdes do São Francisco, tudo isto coroado com camarões grelhados e farofa de croûtons.

*Neste prato, Joca utiliza o arroz-da-terra, também conhecido como arroz do sertão ou arroz vermelho, produzido pela fazenda Tamanduá (Sousa-PB). No cardápio, ele faz questão de frisar que trata-se de um produto biodinâmico, proveniente de agricultura orgânica, não agredindo o meio ambiente em nenhuma de suas fases de produção. O prato é claramente uma releitura do hábito sertanejo de se cozinhar arroz vermelho em leite com carne seca dentro.*

### **O arroz verde**

Arroz-da-terra salteado com trio de cogumelos (paris, shimeji e shitake), cebola roxa, brócolis e quiabo ao molho laquê, mix de folhas ao vinagrete de mostarda e chips de macaxeira.

*Como diz o próprio chef, a inclusão “de um ou dois ingredientes do repertório nordestino, é suficiente para ativar, através do paladar, a memória de Pernambuco e do Nordeste”.*

### **O pescado**

Filé de peixe branco da semana, grelhado na **manteiga doce de canela**, **quibebe de jerimum** com gengibre e leve toque de azeite de pimenta, arroz de ervas e verdes com crocante de agulhinha.

*Neste prato, o quibebe de jerimum deixa de lado a sua sazonalidade como guarnição do peixe de coco típica da Semana Santa em Pernambuco, e é ofertado o ano todo no cardápio. “É uma forma de ter um sabor tão tipicamente pernambucano além da época em que é tipicamente servido”, diz o chef.*

No restante dos pratos do cardápio, listados a seguir, estão grifados em negrito os ingredientes com a intenção identitária planejada pelo chef:

### **Camarão levanta tudo**

Camarões grelhados pincelados com **melaço de caju**, arroz jasmim **com amendoim cozido e torrado**, gengibre, passas brancas, cogumelos, saladinha de acelga com cenoura temperada com calda de **acerola e pimenta**.

### **O Atum**

Filé de atum grelhado sobre pasta oriental com gergelim moído, purê de batata com picadinho de ervilha-torta aromatizado com wasabi, **palha de beterraba e batata doce**.

### **Franguinho das Índias**

Coxa com sobrecoxa de frango em marinada “*tandoori*” **do sertão, cozido lentamente ao forno, depois grelhado, arroz-da-terra\* puxado no creme de leite fresco com feijão verde, queijo coalho e carne seca, lascas de jerimum ao forno, e para arrematar, uma paçoca de banana.**

*Neste prato, o cozimento indiano conhecido como *tandoori*, numa panela de barro e vários ingredientes aromáticos, é aplicado a ingredientes comuns no cotidiano no interior de Pernambuco.*

### **O filet mignon**

Medalhão de filé grelhado ao molho de minha avó Irene, purê de batata ligado em mix de queijos e macaxeira chips.

*Aqui, de novo, o repertório do paladar afetivo do chef é acionado. Ele diz que, para fazer o molho do filé, deu apenas uma refinada, com os tempos de cocção e uso mais equilibrado de temperos, do molho caseiro à base de cebola e tomate da avó Irene.*

### **Sagrado filé**

Filé curado ao sal de ervas, grelhado, molho mostarda de uvas, risoto com raspas de calabresa e trio de cogumelos (paris, shimeji e shitake), mix de queijos e palha de batata doce.

*Neste prato, o chef remete à carne de sol do sertão. Mas, aqui, não precisa, como precisavam as antigas comunidades sem acesso à refrigeração, salgar a carne até que ela desidrate para manter sua conservação. A carne é levemente curada ao sal apenas para dar uma nota de paladar que remeta à técnica clássica no rol de sabores pernambucanos. A batata doce, outro ingrediente comum no café da manhã e na ceira da noite dos pernambucanos, confere crocância ao conjunto.*

### **Sobremesas:**

#### **1925**

Bolo de macaxeira com raspas de limão verde de Dona Maroca assado, sorvete de doce de leite especial, passa de caju em calda levemente aromatizada com cachaça flambada, mel de engenho e canela em pau.

*Nesta sobremesa, em forma de petitgateau francês, o chef usa uma versão estetizada do bolo de macaxeira de sua outra avó. A passa de caju é também um preparo popular no litoral de Pernambuco, sobretudo entre comunidades pesqueiras.*

A preocupação em desenvolver esse “terroir” pernambucano não está apenas no trabalho efetivo dentro do restaurante, mas também na possibilidade de melhorar a própria produção artesanal da agricultura familiar. “Eu gosto muito de farinha, acho que é um ingrediente que resume bem a cozinha local. Mas até pouco tempo, as pessoas não queriam saber de farinha em restaurante sofisticado. Quase tudo que faço, tem um pouco de farinha”, diz ele que, como se faz entre os chefs

européus, tem o expediente de viajar pelo interior para conhecer produtores e, a partir da relação estabelecida, ajuda-los a desenvolver os produtos de forma que possam melhor atender às necessidades de sua gastronomia.

Joca, por exemplo, só usa a farinha de uma dezena de produtores familiares do chamado Corredor da Farinha do município agrestino de Glória do Goitá. “Consegui, com eles, a gramatura e o ponto de torra que acho o mais adequado para minha cozinha. Uma torra média e uma farinha nem tão fina, nem tão grossa”.

Há algumas estratégias verbais para fazer com que o público se disponha a comer pratos de franca inspiração regional. Ele me diz, entre risos que “o povo acha mais chique e pede” uma de suas criações:

*Uma das coisas que acho mais interessantes no repertório do interior de Pernambuco é o pirão de queijo, feito de leite, manteiga, queijo coalho ralado e farinha. No restaurante, eu uso como guarnição para um ovo ‘imperfeito’, servido com bacon e cozido com a gema mole. Mas não chamo de pirão de queijo, e sim de musseline sertaneja de queijo.*

Joca Pontes, como os outros chefs em análise neste trabalho, agem guiados pela própria noção de pertencimento a uma cultura entendida como pernambucana, e também, sob a influência de outros chefs reconhecidos pela mídia e pela sociedade. São vetores sociais capazes de influenciar nos gestos que eles tomam para si antes de divulgar militantemente para a sociedade. “O que eu faço não seria possível sem o trabalho de profissionais que me antecederam, como Laurent Suaudeau, Alex Atala e César Santos, aqui no Recife”, ele diz.

Paulistano, cerca de 50 anos e uma das cem maiores fortunas do Brasil na área de cultura e entretenimento, segundo a revista Forbes, especializada no ranqueamento de fortunas pelo País, Alex Atala é o único chef brasileiro reconhecido no chamado G-9, o grupo dos nove chefs mais importantes e com capacidade, segundo a publicação inglesa The Restaurant, de influenciar nos rumos da gastronomia no mundo.

No dia 20 de fevereiro de 2009, ele foi assunto de capa do caderno de cultura do jornal o Estado de S. Paulo. Com destaque, a reportagem anunciava que o chef mais prestigiado e copiado do Brasil bania o uso do foie gras e das trufas de seu restaurante. E não por questões de sustentabilidade ambiental. Segundo ele:

A razão também não é econômica, gasto muito mais para trazer

ingredientes da Amazônia para meu restaurante do que importando trufas. É uma questão de identidade. Até hoje, para ser bacana, um restaurante tem que ter trufas e foie no cardápio. Quero acabar com isso. Provar que é possível fazer alta gastronomia usando apenas ingredientes brasileiros.

Interlocutor de outros chefs em congressos e eventos, Atala já convidou, por exemplo, Joca Pontes para cozinhar no seu restaurante Dalva e Dito, em São Paulo. “Entendo que o trabalho de Joca amplia a afirmação da identidade de uma gastronomia brasileira”, disse Atala, em campo.

A fala dele é interessante para perceber a diferença de postura: os chefs não se sentem, como até o fim da década de 1980, obrigados apenas a fazer o melhor que podem nas cozinhas e salões de seus restaurantes. Mas se percebem como membros de um movimento maior, não oficial, embora haja uma rede de congressos e eventos em que se encontrem, pela construção de um discurso de identidade para o Brasil que pode ser percebido pela gastronomia. Sentem, portanto, que suas atuações vão e devem ir além dos efetivos restaurantes onde servem suas comidas.

Em outubro de 2015, Atala esteve no Recife para dar uma palestra no Sabor Rural, o braço gastronômico do congresso anual da Federação dos Produtores Rurais de Pernambuco, entidade preocupada, com o evento, em estimular uma cadeia gastronômica que leve em consideração a produção rural do Estado em vez de, como no passado, ignorá-la.

Eu estava lá, convidado para mediar a apresentação de Atala para o público e, localizado no púlpito ao seu lado, tinha uma visão suficientemente privilegiada da plateia para perceber como o chef de cozinha pode ser tratado como uma espécie de herói pós-moderno.

Atala falou para uma plateia de mais de quinhentas pessoas – produtores rurais, estudantes de gastronomia, profissionais de restaurantes e muitos profissionais de outras áreas ansiosos por uma foto com ele em seus aparelhos celulares.

Estive presente ao evento como mediador da palestra de Atala com o público, e pude perceber como cada uma de suas palavras era recebida pela plateia com a ansiedade de quem espera aderir a um manifesto – naquele caso, pela afirmação de uma gastronomia nacionalista que leve em conta suas expressões regionais.

“Sim, acho que cada vez mais vivemos um momento em que existe uma clara valorização do ingrediente, algo que outrora não tinha sua importância

reconhecida”, disse Atala, para elencar ingredientes pernambucanos que podem ser essenciais para a afirmação de uma gastronomia contemporânea brasileira.

Há uma infinidade deles, mas sempre terei um carinho especial pela manteiga de garrafa, apesar de ser impossível de se pensar só nisso. Ela tem um ranço muito característico, interessante, que aporta notas perfeitas ao paladar. A cozinha pernambucana talvez seja uma das mais orgulhosas cozinhas brasileiras e inspira todo um universo gastronômico.

No dia 20 de novembro de 2015, assinei, no caderno especial de domingo do Jornal do Commercio, no Recife, uma entrevista com Alex Atala (ALBERTIM, 2015). Numa de suas respostas, Atala comprovou a hipótese que me guia neste trabalho: independentemente de quem a consome, a comida mais tradicionalmente brasileira, popular porque acessível a todas as classes sociais e não privilégio distintivo de algumas, era, segundo o que tem observado, entendida de maneira geral como “comida de pobre”. Mas que, recentemente, a percepção vinha mudando sob a influência do trabalho de novos chefs que veem na cozinha brasileira a possibilidade de construção de uma nova gastronomia brasileira que leve em conta seu passado histórico, suas tradições e práticas sociais.

*Acho que toda a cozinha brasileira é vista dessa forma (cozinha de pobre). Mas, hoje, realmente é aceita. Mais legal que isso, é uma cozinha que passa a ser encarada por jovens profissionais de cozinha. Hoje não são poucos os que dedicam a mesma atenção à cozinha brasileira que à italiana, francesa e outras tantas.*

*- ATALA, em entrevista de campo, outubro de 2015.*

Atala tem a crença militante (e baseada em sua vivência) de que a gastronomia dos restaurantes pode influenciar a culinária e comensalidade domésticas. Como na moda: ao mostrar, no século passado, que um terno poderia ser usado por mulheres com elegância, como de fato fez a francesa Coco Chanel, influenciando mulheres que jamais teriam dinheiro efetivo para comprar uma peça com sua marca, um estilista mexe com a cadeia valorativa dos usos das peças do vesturário. Um chef de cozinha seria também um ator com a influência de quem se senta na ponta da mesa.

A comida do chef, por mais que consumida por um público com poder aquisitivo suficiente para frequentar seu restaurante, teria a capacidade de atingir

também quem não o frequenta. Assim, ao mostrar que um paté feito com um fígado comum e brasileiro de galinha pode ser servido com a mesma pompa que um foie gras, ou que um queijo brasileiro, como o coalho, pode fazer companhia a queijos de tradição europeia em situações de requinte, o chef ajuda a ressignificar o jogo de valores simbólicos em relação à comida. Foi o que ele me disse, em entrevista:

*A gastronomia dos restaurantes influencia sim a cozinha doméstica. Mais que um exemplo, posso citar uma fonte: o Data Favela (um instituto de pesquisa que faz um trabalho de altíssima credibilidade e reconhecimento internacional) fez um profundo estudo sobre as favelas brasileiras e parte desse estudo demonstra a mudança de hábito alimentar dentro delas. Muitas vezes as nossas empregadas, as mulheres que trabalham nas nossas casas, aprendem a fazer risotos, pastas, sushis, e até cozinha brasileira e levam de volta pra favela esse aprendizado. Existe sim uma mudança em todas as classes sociais: da mais alta à mais baixa. O que se pratica nos restaurantes é assimilado e copiado pela clientela e não apenas. Nos programas de TV e revistas de gastronomia, mesmo quem não frequenta esses restaurantes tem acesso a ideias e criações desses chefs.*

- ATALA, em entrevista, 2015.

Também presente àquele evento da Federação da Agricultura de Pernambuco em outubro de 2014, a ex-bancária e atual chef paulistana Mara Salles comentava o decréscimo gradual do preconceito dos brasileiros de média e alta classes com a forma mais brasileira de se alimentar. Em São Paulo, ela tem um restaurante chamado Tordesilhas: o nome da linha imaginária que dividia o Brasil colonial indica o sentido de brasilidade que ela pretende aplicar à gastronomia.

O depoimento de Mara é elucidador no sentido de se perceber que não se muda, em um par de anos, uma história de mais cinco séculos de uma mentalidade cultural colonizada que tendia e ainda tende a ver o estrangeiro como atavicamente superior ao nacional. A valorização da culinária popular, sua incorporação pelas elites, passa justamente por um momento de histerese -, ou seja, de acomodação gradual de novos hábitos e valorações. Ao mesmo tempo em que percebem a maior diluição simbólica das fronteiras sobre a comida, ainda encontram, alguns rincões de resistência. O momento, afinal, é de indução e acomodação de novos comportamentos.

*O brasileiro ainda não perdeu completamente (o preconceito), a vergonha é uma coisa meio institucionalizada, tem aquela coisa colonizada de achar que o que é de fora é sempre melhor. Muita gente se fechou, mas muita gente se abriu. O Brasil tem essa coisa de estar ficando mais tolerante, mais aberto, de estar construindo um orgulho próprio. Isso melhorou muito nesses últimos tempos, mas eu ainda sinto que estamos num processo. Se você vai servir comida brasileira numa casa chique, não vê, por outro lado, um jardim com plantas nossas, um jeito, uma arquitetura nossa. A gente tinha que ter um pouco mais de orgulho dessas coisas. O verdadeiro Brasil não está na Avenida Paulista. O Nordeste tem um apego à tradição, parece que é um reduto que não foi corrompido por essa onda novidadeira inconsistente. Eu sou do interior de São Paulo, a minha região foi tomada pela monocultura da cana. Aqui, a história foi destituída. Tradição, para mim, é o jeito de a gente cozinhar, nós temos um jeito muito simples de fazer e de produzir coisas muito boas, e há uma naturalidade nisso, o brasileiro mais verdadeiro, ele cozinha de um jeito natural, gostamos das coisas frescas, naturais, não temos muita complexidade no preparo dos pratos. Não nos vendemos muito facilmente ao fastfood, esse jeito de comer que remete ao Brasil rural, esse gosto é muito presente. Nossa comida age no capital afetivo, o feijão, o arroz, a farofa. Mas as pessoas muitas vezes torcem o nariz para isso, não acham que seja possível servir uma comida brasileira com classe. O porco, a farinha de mandioca, o feijão, tudo isso hoje é hit (sic). Hoje, você vai a qualquer restaurante e encontra farofa, mesmo que não seja de mandioca. É preciso reconhecer que houve avanço. Isso tudo era comida de pobre, e ficou chique nos últimos anos.*

*- Mara Salles, em entrevista de campo, outubro de 2015.*

Numa sociedade tão populosa e, ao contrário do que gostaria o discurso mais ingênuo da tradição, heterogêna, seria ingênuo imaginar que a adesão a uma gastronomia como prática social que não distingue o popular (em seu sentido mais pejorativo), do elegante (em seu sentido mais elitista), se dê de forma harmoniosamente uniforme. Chefs e comensais se encarregam de irem influenciando uns aos outros na construção da nova valoração.

*Muita gente que tem dinheiro ainda tem preconceito. Comida típica ou regional, para alguns, principalmente para os que viajam pouco para a Europa e lá aprendem o valor das cozinhas regionais, ainda é comida para restaurantes*

*específicos, no interior ou com apelo turístico, ou ainda em casa, escondido. São poucos os que conheço que realmente não tem besteira e comem comida regional em qualquer lugar, os que já começam a influenciar os outros. Às vezes, alguém realmente muito rico. Pode até servir sarapatel num casamento, porque quem é muito rico pode tudo, essa é a verdade. E ninguém vai criticar. Vai, no mínimo, dizer que a pessoa tem muita personalidade. Que valoriza muitíssima cultura (sic). Mas se for alguém mais ou menos, vai virar logo assunto na boca do povo (risos)*

*- Armando Pugliesi, pernambucano, filho de empresários do setor de combustíveis, chef de cozinha de um restaurante de comida contemporânea em Boa Viagem. Frequentemente, este chef é contratado para cozinhar na casa de seus clientes. Em entrevista de campo, outubro de 2015.*

#### 4.6 UMA NOUVELLE CUISINE PERNAMBUCANA

Tive um bom exemplo de como essas tradições populares são valorizadas e ressignificadas durante um "banquete" assinado por César Santos em parceria com o também chef Hugo Provout. Oferecido no restaurante do segundo, na Zona Sul do Recife, em novembro de 2014, do qual participei como observador nitidamente participante, o menu-degustação reuniu um público pagante de cerca de cem comensais. Numa das mesas, partilhava da comensalidade.

Profissional formado no Senac de Águas de São Pedro, em São Paulo, escola onde jovens da elite brasileira apreendem técnicas clássicas das cozinhas francesa e italiana, como disse antes, Hugo Prouvot foi formado para servir comida "francesa" feita no Brasil a um público endinheirado.

Em sua cidade de adoção, o Recife, começou, contudo, a sentir que sua gastronomia teria mais "autoridade" se temperada com influências regionais. Naquele mês de 2014, Hugo convidou César para um jantar ao custo de 1/5 de salário mínimo por pessoa para ter acesso à sequência de pratos. Ali, pude ver um público claramente endinheirado, de poder aquisitivo simbolizado pela quantidade de roupas e objetos de grife, exercitando o velho hábito social do ver e ser visto em lugares que conferem distinção (BOURDIEU, 2008), ao redor de um banquete de luxo de inspiração deliberadamente "regional".

O menu indicava como pratos regionais, antes restritos a botecos, bares, feiras e casas, estão sendo ressignificados para potencializar códigos de identidade

e elegância. Ou seja, comida antes popular feita com técnicas e apresentação estética de alta gastronomia.

No jantar de César e Prouvot, o pequeno couvert consistiu de torradinha com tutano de boi, moela de pato e biribiri (uma fruta agridoce, prima da carambola, comum nos quintais suburbanos e em algumas cerimônias de terreiros do Recife), mais um caldinho de camarão.

Na sequência, vieram as entradas frias: terrine de legumes com queijo de cabra do Sertão pernambucano e azeite de coentro, e uma salada de lagosta, manga, maxixe, cebolinho e vinagrete de rapadura. As entradas quentes: croquete de sarapatel, mini cebola, tomate, limão e agrião, além de uma mini tapioca com siri ensopado.

Os pratos principais foram uma receita de camarão cozido com pedaços de jaca, antecedendo uma paleta de cordeiro assada, alho agridoce, guarnecido com feijão branco e linguiça matuta. As sobremesas também continha “evocações” do Nordeste: tortinha de goiaba quente com calda de queijo de coalho e também banana da terra, mel de engenho e castanha.

Ao todo, o jantar teve dez etapas, com pratos apresentados como “regionais”, servidos para o público cujo status social era demonstrado sem muita discrição nas conversas sobre compras de objetos caros ou viagens internacionais. Ao meu lado, uma senhora tinha no colo uma bolsa de couro italiana cuja logomarca com o nome do estilista desenhado em letras de metal era maior que a própria bolsa. Algo impensável há menos de dez anos, diz Hugo Prouvot:

*Servir comida regional, há muito pouco tempo atrás, era cafona [...] Não havia mesmo a possibilidade de alguém entrar num restaurante elegante para comer comida assim. A comida regional era algo que o público comia apenas quando estava nas cidades onde tem casa de campo ou fazendo algum programa pelo interior, ou talvez quando, eventualmente, fosse a um boteco na periferia, mas nunca em público, num restaurante elegante do Recife. Nosso trabalho, como chef, é conscientizar as pessoas da importância cultural e do valor gustativo dessa culinária regional.*

*- Hugo Prouvot, entrevista de campo, outubro de 2014.*

Transformada em mercadoria pelo signo da gastronomia, a comida segue sua trajetória pela vida social das coisas (APPADURAI, 2008): ganha novos valores sociais e políticos.

O convite dos irmãos Prouvot a César Santos não era gratuito. “César é quem começou tudo isso em Pernambuco. Abriu um caminho corajoso de começar a servir comida regional quando ninguém estava preparado para isso”, diz Hugo. Filho com mais oito irmãos do comerciante Avelino Justino com a dona de casa Edelvita, César começou a cozinhar, ainda adolescente, ajudando a mãe como forma de contribuir para o melhor andamento da rotina daquela família humilde do bairro de Casa Amarela, no Recife. Naquele momento, jamais desconfiaria que seu trabalho lhe daria o status de embaixador da cozinha pernambucana.

Todo dia primeiro de janeiro, o pai, sertanejo, fazia questão de que os filhos todos se reunissem em casa para comer, em comunhão, uma buchada de bode. César, portanto, cresceu ajudando a mãe a fazer as compras na feira, a bater massa de bolo e a preparar ensopados robustos e rústicos do Agreste e do Sertão, como sarapatel, cozido, rabada, buchadas.

Na adolescência, passou a morar com a sua irmã Edneide e o cunhado Alcino, no bairro da Ribeira, em Olinda. Foi na Cidade Patrimônio da Humanidade que o chef, aos 23 anos, começou a colocar em prática os ensinamentos adquiridos nos vários cursos profissionalizantes pelos quais passou.

Para quem vinha de uma família humilde, os ensinamentos domésticos aliados ao aprendizado profissional de culinária nos cursos do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) pareciam a promessa mais segurança de segurança financeira. Foi mais do que isso.

Em parceria com as irmãs Edneide e Gracinha, na década de 1980, ele começou um pequeno serviço de venda de comida congelada, numa época em que o novidioso freezer se impunha tão cobiçado quanto a geladeira e começou a impulsionar a moda entre as famílias de classe média de ter comida, pronta, mantida no gelo, para ser servida a qualquer momento mediante descongelamento.

Com os rendimentos, ele abriu o restaurante Oficina do Sabor, há 25 anos, no Largo do Amparo, em Olinda. Na despensa e nas panelas, apenas ingredientes bem conhecidos do repertório nordestino: jerimum, queijo coalho, carne de sol, charque e a macaxeira. O jerimum que ele chama de moranga, como em algumas cidades do Sertão, recheado com carnes ou crustáceos, virou a principal assinatura de sua

gastronomia. Recheado com camarões grandes, o jerimum leva normalmente molhos à base de frutas como pitanga, mangaba, acerola, tamarindo, goiaba....os mesmos usados também com outras carnes.

Na manhã do dia 30 de janeiro de 1993, a capa do Caderno de Cultura do Jornal do Commercio, no Recife, trazia a primeira reportagem de reconhecimento do trabalho de César, dizia o texto assinado pelo editor Marco Polo Guimarães:

De fora, você não dá nada. Aliás, de fora, se você não for muito atento, nem vai perceber que ali, naquela pequena casa verde, espremida entre tantas iguais, na Rua do Amparo, está um dos melhores restaurantes de Olinda, o recém-inaugurado Oficina do Sabor, de César Santos. Especializado em cozinha nordestina, traz surpresas agradabilíssimas.

Desde os 17 anos, César já era considerado um cozinheiro de “forno a fogão”. Ali, no entanto, começava a ser tratado como uma personalidade gastronômica. Com o tempo, o prestígio se multiplicou pelas panelas do mundo. Durante dois anos, até 2010, atuou como presidente da Associação Brasileira dos Restaurantes da Boa Lembrança (numa manobra do antigo presidente, o italiano Danio Braga, para deixar a associação menos centrada no eixo sudestino).

Evento após evento, o trabalho do chef o levou a cozinhar, como representante do Brasil, em eventos na França, Alemanha, Argentina, Estados Unidos, Emirados Árabes, Itália e Portugal. Com título informal de embaixador da gastronomia pernambucana, ainda levou o seu tempero para grandes eventos, como a Semana Gastronômica Brasileira em Lisboa e a 1ª Semana Gastronômica do Brasil em Dubai, em 2010. Seu nome passou a ilustrar reportagens em publicações como o The New York Times. “Faço uma comida regional contemporânea”, define César, de memória ainda visitada pelos preconceitos e estranhamentos provocados inicialmente por sua comida.

*Quando eu comecei, as pessoas simplesmente não entendiam como uma fruta de quintal, como o tamarindo ou a pitanga, podiam ser usados num molho. Não podiam entender como uma comida salgada podia ter uma fruta. Quando eu era criança, minha mãe fazia, todo final de ano, uma panelada de feijão mulatinho com charque, linguiça e outras coisas, repolho, legumes, tudo cozido junto. Dizia que era feijoada pernambucana. Quando a gente pintava a casa no final do ano, esse prato era servido para os trabalhadores. Nós também comíamos, mas tínhamos vergonha de contar isso na escola ou na rua, para os amigos. O bacana, no domingo, era a galinha assada com macarrão ou a lasanha que ela preparava. Hoje, os valores mudaram. Vários clientes vem ao meu restaurante*

*hoje em busca de uma comida que lembre os pratos simples da infância como esse feijão.*

*- César Santos, entrevista de campo, junho de 2015.*

Na fala do chef, é possível captar a lenta inversão de valores. Estilizada pela narrativa, a pobreza da infância de alguns chefs é utilizada como vantagem na hora de embalar culturalmente a prática gastronômica.

*Quando eu era criança, o feijão mulatinho que minha mãe cozinhava com legumes era servido para os pedreiros quando tinha obra em casa. Não era comida para ser servida às visitas. Hoje, os clientes querem comidas assim no meu restaurante. O mesmo acontece com pratos como rabada, maxixada e sarapatel. Hoje, são procurados por gente acostumada a comer nos restaurantes mais chiques do Brasil e até do mundo. O que é nosso começa a ficar chique.*

*- César Santos, chef, em entrevista de campo, em setembro de 2015.*

#### 4.7 DONA CARMEM SERVE A MACUMBA CHIQUE

Em novembro de 2015, por exemplo, a chef de cozinha e cozinheira de terreiro de candomblé Carmem Virginia dos Santos, 40 anos, recebeu o casal de chefs paulistanos Jefferson e Janaina Rueda para cozinhar, com ela, um jantar composto de um menu-degustação de seis pratos em seu singelo restaurante, improvisado numa casinha simples bairro central de Santo Amaro.

Ao preço de um sexto de um salário mínimo, cada comensal teve acesso ao jantar servido em móveis e cadeiras diferentes uns dos outros, taças emprestadas e talheres comuns. “Eu não sou rica, sou e sempre fui pobre, quem quiser provar da minha comida tem que entender minha natureza”, dizia Carmem, aplaudida no salão a cada vez em que, ao apresentar um prato, temperava o jantar com suas histórias de escassez na infância.

*Eu sirvo essa galinha de cabidela com farofa de bolão porque era essa farofa que minha avó fazia para alimentar a gente. E a batata é puxada na manteiga porque a gente só comia ‘manteiga de rico’, como dizia minha avó, uma vez por mês. Tanto que, quando ganhei meu primeiro salário como estagiária de um banco, comprei logo um pote bem grande de manteiga e fui realizar meu sonho de jantar no Oficina do Sabor*

*– Carmem Virgínia, entrevista de campo, 2015.*

O público, naquele jantar, dizia muito também do interesse recente de uma elite pela simplicidade de uma cozinha popular. Suficientemente endinheirados, entre os pagantes havia até quatro membros do corpo consular da França no Recife. Um de seus membros, na minha vizinha à minha, me disse:

*Um restaurante chique, com talheres de prata e louça refinada, eu encontro em qualquer lugar do mundo. Mas comer essa comida, tão saborosa e bem elaborada, ouvindo as histórias de vida de dona Carmem, eu só posso viver essa experiência aqui.*

O simples e o rústico, marcas do popular, agora têm um sabor diferente em frente à padronização da globalização.

#### 4.8 EM BUSCA DE UM TERROIR

Se estimulam o consumo de bens com capacidade de distinção identitária em seus restaurantes, os chefs também fazem uso da comensalidade em seus ambientes domésticos. Convidam, para comer em suas casas, inclusive, clientes contumazes de seus restaurantes convertidos, com o tempo, em amigos.

O sentido de estar atuando não apenas, estritamente, como cozinheiro num restaurante aonde um público com poder aquisitivo suficiente pode desfrutar do talento do chef, faz com que esses profissionais percorram regiões inteiras para pesquisar e disseminar hábitos culinários.

Chef do elegante Wiella Bistrô, restaurante frequentado por uma clientela diretamente responsável pelo PIB do Estado, Claudemir Barros, por exemplo, viaja pelo Agreste e pelo Sertão em busca de informações para montar cardápios temáticos no seu restaurante. “Por enquanto, eu só consigo oferecer esses pratos em menus de degustação especiais, que devem ser especialmente agendados. Os donos do restaurante e os clientes ainda tem resistência. O regional ainda assusta um pouco”, ele diz.

Apesar da inspiração regional, técnica e esteticamente, o resultado dessas incursões em pratos populares é francamente europeizado: além da precisão no tempo de cocção, pratos estetizados, porções moderadas, cada ingrediente preparado em seu tempo mais adequado de fogo. “Minha ideia é botar, na

gastronomia, os valores, a referência e a identidade do nosso povo”, ele diz. Um de seus menus especiais de degustação indica, pelos ingredientes e forma de preparo, sua visão de uma gastronomia sofisticada em respeito ao que entende como identidade pernambucana:

**Menu degustação ( Degustando Pernambuco ), por Claudemir Barros, para o Wiella Bistrô.**

**Sequência de pratos:**

**Ninho Nordestino**

Ovos feitos a base de arroz e recheados com feijão, ninho feito com carne de charque .

*Segundo o chef, trata-se de uma “alusão à subsistência da família que vive de feijão, arroz e bife, no caso dos mais simples, de charque.*

**Cebiche de chuchu e umbu mais carvão vegetal**

Macaxeira carbonizada na tinta de lula, molho de tomate à base de colorau

**Esfera de peixada pernambucana**

**Rocambole de jerimum com camarão e emulsão de coentro**

**Ravióli de massa de polpa de macaíba com defumado de camarão, massa, farofa e geleia de macaíba**

**Chambaril Vegetariano**

Feito com tutano do Sertão (feito a base de caju, umbu e batata de umbu ou batata doce )

**Tronco de pato ao jenipapo em três texturas**

**Raviolli de rabada com musseline de fruta-pão**

**Carré de cordeiro com especiarias nordestinas**

Pipoca de arroz sertanejo, caroço de jaca , terra comestível, feita a base de castanha, café e açúcar

**Caju confit**

Doce de caju que faz alusão à maçã do amor com farofa e sorvete de castanha

**Japonês**

Doce de batata doce, coco fresco crostado no açúcar, espuma de jerimum e gengibre

**Espuma de coco verde com gomos de graviola**

Claudemir procura convencer seus pares de profissão da importância do sentido identitário no trabalho gastronômico. “Os chefs têm feito a sua parte, mas bem menos do que deveriam”, ele diz. “Claro, não existe dúvida de sua identidade quando se come uma pizza, uma lasanha, um sushi, um yakisoba, um acarajé, um vatapá etc. . Belém tem sua identidade devido seus ingredientes , suas preparações. Queijo de coalho, queijo manteiga, manteiga de garrafa, bolo de rolo, camarão, buchada etc. Tudo isso ajuda a definir o que ser pernambucano, independentemente da classe social da pessoa”, ele diz.

**4.9 A COMIDA PERFORMATIZADA**

Nos vários jantares especiais em que estive presente, o sentido da performance atrelado à comida era sempre evidente. Por parte dos chefs e da equipe de salão: no serviço militarizado no qual 50 comensais, por exemplo, eram servidos ao mesmo tempo, para que, a cada prato, pudessem comungar da experiência e trocar impressões. Ou na estetização e seleção dos ingredientes selecionados para provocar boas sensações gustativas, mas também informar seus caracteres identitários. Na louça e utensílios de “bom gosto” para causar impressão de refinamento. O senso de performatividade estava presente também nos comensais.

O hábito disfarçadamente esnobe de fazer os outros saberem que estamos jantando num restaurante caro e elegante era reforçado pelo uso constante e

abusivo das redes sociais. Antes de provado, cada prato costuma ser devidamente fotografado e exibido numa rede virtual de relacionamento social.

Vivemos, afinal, numa sociedade mais potentemente performativa. Chefs também, ostensivamente, comunicam por meio de suas redes virtuais suas ações e incursões a respeito da comida. Não parece de todo eliminado o comportamento clássicos dos impérios grego e romano e da Idade Média e da era moderna em que grandes banquetes eram articulados para detonar poder e distinção. Antes de qualquer coisa, esses atores sabem que comida catalisa prestígio e gera poder social.

*Comida, hoje em dia, é forma de mostrar poder, bom gosto ou algo parecido. Mil vezes melhor um caccio e pepe...as pessoas ainda gostam muito de ostentar caviar, trufas em conservas, cortes especiais de carne e muito camarão e lagosta. Haja paciência pra esse povo que quer ser chique.*

*- Duca Lapenda, chef, em entrevista de campo.*

*Há uma vaidade descarada das pessoas que nem gostam ou precisam disso e daquilo, mas querem sentir o suspiro dos comensais. Esse status de saber cozinhar sem precisar cozinhar, eleva o status. O status de cozinhar hoje em dia está mais carregado, disputado em várias dimensões, como antes era chique não saber cozinhar... Normalmente, entram frutos do mar nessa jogada, os queijos e vinhos também geram ótimo resultado.*

*- Claudemir Barros, chef, em entrevista de campo.*

Nas práticas da comensalidade identitária contemporânea, e sobretudo entre os cozinheiros conscientes do poder de comunicação simbólica de seus preparos, o senso de performance social é evidente. E as performances, como enfatiza Taylor (2013, p. 15):

Funcionam como atos de transferências vitais, transmitindo conhecimento social, memória e senso de identidade por meio de comportamentos reiterados – ou “duplamente comportados (twice-behaved behavior) como chamou-lhes Richard Schenner.

Para Turner (1982, p. 13), “as performances revelam o caráter mais profundo, individual e verdadeiro da cultura”. Segundo o antropólogo, as populações podem entender umas às outras através de suas performances. Sua aparente artificialidade não seria maior que os valores mais inerentes da cultura à guia-la.

Um exemplo superlativo de como a gastronomia pode ter sua performatividade comunicativa elevada à máxima potência pode ser verificada, por

exemplo, no trabalho do chef Douglas Van der Ley. O mais radicalmente contemporâneo dos chefs pernambucanos (ALBERTIM, 2009), Van der Ley milita na tarefa de elevar à máxima potência o conceito de alta gastronomia como espetáculo para os sentidos. Filho de família que fez fortuna com a cana-de-açúcar tão presente na história econômica do Brasil, poderia ter levado adiante os negócios paternos de sacarina.

Mas sua ligação com o açúcar é outra: prefere tê-lo como ingrediente. “O açúcar está presente em tudo o que faço, se não como insumo, como inspiração”, diz ele, que, invariavelmente, escolta suas criações com reduções e xaropes algo incomuns, como o de romã. Especializado em esculturas doces por uma escola de Paris, usa também o substrato da cana para cometer peças verticais na decoração dos pratos.

Ex-comissário de bordo, em vez dos cosméticos e peças de grife que os colegas traziam na bagagem, enchia as malas das voltas do exterior com temperos então difíceis por estas plagas. Foi um dos primeiros a descobrir e a “contrabandear” sais de Maldon e que tais para seus experimentos. Sua gastronomia resulta num encontro feliz de escolas e éticas distantes, como a japonesa – já atuou como sushiman –, a tailandesa, a europeia clássica, sem deixar de lado a cozinha portuguesa dos enchidos, açordas e guizados e, naturalmente, a culinária pernambucana tradicional e popular.

Um traço parece ter entrado para seu DNA culinário como herança oriental: trunfo contra a monotonia, um prato pode – e deve – conter as mais diversas notas de sabor. Do amargo ao doce. Do acre ao untuoso. “Douglas pesquisa sabores, texturas, composições e, com isso, coleciona um acervo de receitas que não condizem com tão pouca idade”, afirma a crítica gastronômica Flávia de Gusmão, do Jornal do Commercio.

Para Douglas, um ingrediente não pode ficar encapsulado em seu uso mais óbvio. “Eu estava, há muito tempo, incomodado com o uso limitado que fazemos do mel e de seus produtos associados”, diz ele, ex-aluno do Senac de Águas de São Pedro, no Estado de São Paulo. Apaixonado por foie gras – ele é capaz de montar refeições com a iguaria da entrada ao fim –, consegue extrair um adocicado insuspeito do normalmente mais amargo favo de mel. A textura manteigosa do foie ameniza e adocica a cápsula glicerinada, onde as abelhas depositam o mais desejado produto de seu trabalho.

Está aí outra de suas características: a capacidade inerente de unir ingredientes de naturezas que raramente se encontrariam. Marcado por questões de classe como quaisquer outras manifestações da cultura, o gosto não deixa de estar livre de preconceito. Douglas diz que gosta de quebrar as gavetas ideológicas onde guardamos as ideias sobre alguns ingredientes.

Assim, gosta de servir o nobilíssimo foie gras sobre uma cama do comuníssimo algodão-doce. Ou, ainda, dispor um pequeno medalhão do fígado de pato ou ganso sobre uma farofa “invisível” feita com simplíssima pipoca e redução de ervas. Tão logo se pronuncia na boca, a farofa se dissolve, some, preparando o paladar para o vigor aveludado do foie. Não tem corpo, é apenas sabor. São encontros de notas distintas que têm impressionado paladares tarimbados.

“O trabalho do Douglas tem como marca uma ousada criatividade”, diz o gastrônomo paulistano Marcelo Katsuki, dono de um dos blogs especializados mais acessados do país. Um exemplo é a infusão de imburana, árvore típica do sertão nordestino, que ele “descobriu” recentemente e tem usado como aromatizante.

Pratos, Douglas sabe, podem ter novos significados. É o que faz sua cabidela de açai. O preparo leva, no mínimo, à reflexão. Provamos um pedaço do frango conhecido em outras praças como ao molho pardo – em Pernambuco, mantém-se a acepção original portuguesa “de cabidela” – e nos detemos. Parece cabidela, tem aroma de cabidela, gosto de cabidela e, ao final, não é tecnicamente uma cabidela. “Consegui um resultado muito parecido com a receita tradicional, dosando vinagre à polpa do açai”, ele diz, lembrando que nem sempre os testes dão certo. “Já tentei levantar texturas de vários ingredientes que não responderam bem. São dias e dias de experimentos até o fracasso final”, diz, numa longa gargalhada. Sua rotina é assim. Entre os novos e os ingredientes de sempre, Douglas Van der Ley tem na inquietação uma peça fundamental de trabalho.

Há três anos, ele, parou, literalmente, a alta sociedade pernambucana num evento em que a gastronomia foi acionada num senso inédito de performatividade social. Com ampla cobertura da mídia, inclusive do programa dominieiro Fantástico, exibido há mais de 30 anos pela Rede Globo de Televisão, Douglas ‘reproduziu’, nas instalações da Oficina Brennand, na Várzea, o histórico banquete de Vatel no dia 17 de fevereiro de 2012.

Vatel, o cozinheiro da Absolutismo francês na Paris dos anos 1600, conhecido por transformar jantares em grandes espetáculos, entrou pra história

menos por ser o criador do chantilly do que pelo fato de ter se matado ao descobrir que não conseguiria concluir, a tempo, um banquete real. Num banquete cenográfico, Douglas simulava, vestido a caráter, ser o próprio Vatel.

Foi uma noite surrealmente concreta para indicar aonde os excessos em torno da comida podem levar a comensalidade. No começo da noite, o público chegava: os homens de *smokings* e as mulheres de vestidos longos pretos. Todos com os rostos cobertos por máscaras. O dresscode exigia.

À entrada da Oficina Brennand, figuras fantasiadas reproduziam os personagens da antiga corte francesa. Movimentavam-se languidamente ao som de um quarteto de cordas. Durante pouco mais de uma hora e meia, os pagantes aguardaram a liberação do salão sorvendo champanhe francesa e uísque 12 anos provando aperitivos como as minilaranjas recheadas com codornas.

Com o salão liberado às 22h45, figuras mascaradas indicavam o caminho da festa sobre um tapete vermelho até a enorme sala de jantar ao ar livre. Desde a manhã do dia anterior, pelo menos dez chefs e duzentos assistentes trabalhavam para deixar todos os pratos do banquete prontos a tempo.

Os tempos do evento eram divididos em atos. Por volta das 23h, houve o terceiro deles, quando o jantar foi servido: preparos internacionais ao lado de artigos regionais: cabrito ao pão do sol, coelho com ameixa e maçãs ao vinho tinto, costelinhas de leitão laqueadas, paleta de carneiro confit, ravioli de queijo com azeite de carvão, peixe fresco da costa, arroz de pato ao molho de ostras, magret grelhado ao molho de cassis e frutas andinas, purê de batata doce ao perfume de laranja e terrine de faisão com *foi gras* pistache.

A decoração em meio ao buffet era de encher a vista, com obras de arte em frutas, flores e legumes que serviam de enfeite ao banquete que convidava o paladar. Para participar do jantar, cada um dos mil comensais pagou o equivalente a um salário mínimo. Com quase 600 quilos de comida preparada, as sobras da noite seriam suficientes para outro banquete do tipo. No quarto ato, foram liberadas as sobremesas: entre elas, uma enorme árvore de chocolate construída por uma chef de pâtisserie local.

Ao final do jantar, o chef entrou pelo salão para ser aplaudido à frente dos mais de vinte chefs escalados para aquele banquete. Caminhando lentamente, Douglas procurava mimetizar o comportamento gestual de Vatel.

No dia a dia, mais sobriamente, Douglas se dedica a criações como a árvore de sushis do sertão: numa escultura de ferro, serve pedaços de carne de sol marinados em mel aromatizado com laranja e empanados em pipoca de arroz. “Quero que minha gastronomia se comunique com o mundo. O importante, numa prato como esse, apesar da técnica oriental, é que estou usando um ingrediente típico da minha terra”, diz ele (entrevista de campo, novembro de 2015).

#### 4.10 RETEMPERANDO O HABITUS

Douglas, como os outros chefs, parece ter a visão de que o habitus, embora desconheça o termo na visão clássica da sociologia de Bourdieu (2008), é variável como variável é a própria dinâmica social.

Esses chefs tomam para si a responsabilidade de induzir seus consumidores a valorizar ingredientes, receitas e práticas “regionais” como forma de construir uma identidade por meio da gastronomia. “O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido”, nos lembra o antropólogo Sidney Mintz, (2001, p. 34).

A cada naco de carne de sol empregado numa receita, aplicam a esperança de que estão ajudando a construir um novo gosto - visto que o gosto não é construído apenas fisiologicamente, mas por meio das interações sociais. No mundo de fronteiras culturais mais líquidas, de gestos sociais mais uniformes, particularidades nacionais e microrregionais ganham evidência como demarcadores.

Ter uma sintaxe gastronômica, ainda que em diálogo deliberado com o contemporâneo desejado, tem sido a estratégia de chefs, produtores, cozinheiros e consumidores para demarcar presença. Definir-se, afinal, é um ato de alteridade:

Como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade [...] O deslocamento de pessoas e alimentos, a separação crescente de produtores e consumidores, a disposição cada vez maior em consumir alimentos preparados, o declínio da habilidade culinária das classes médias e outras tendências poderiam nos levar a perguntar se, afinal, haverá qualquer coisa que os antropólogos da comida possam estudar nos próximos cinquenta anos (MINTZ, 2001, p. 34).

Na mesa contemporânea da globalização, a identidade é servida mais ostensivamente. Os comensais parecem começar a desenvolver um senso mais apurado, como já ocorreu em outros momentos da história, de que a comida ajuda

não apenas a alimentar o corpo, mas a definir quem a ingere: metaboliza relações sociais, noções de pertencimento, ajuda a desenhar uma identidade pernambucana circunscrita e afirmativa no mundo em que o consumo pode igualar os ocidentais.

Ao perceber as frestas abertas por antigos cozinheiros e famílias com prestígio social suficiente para influenciar os demais, os chefs assumem a missão social de promover novos gestos e atitudes sobre as noções de status e prestígio associados à comensalidade. Há, sim, um aumento da democracia simbólica em relação à comida: ricos e pobres já comem (quase que) do mesmo pirão.

Mas a forma como é servido o que é servido, ainda faz da comensalidade uma arena algo cruel de distinção social. A mesa ainda iguala os iguais e diferencia os diferentes. Com os resultados estetizados de acordo com os preceitos da escola europeia de gastronomia, a culinária popular recebe filtros para poder circular nos ambientes onde antes era interdita.

Mesmo para compartilhar e usufruir de pratos populares, as elites articulam capitais culturais para perceber as narrativas identitárias neles contidas que nem sempre as classes mais populares acionam – na medida em que consomem esses pratos não como um ato mais deliberado de promoção de um discurso identitário, mas através de um consumo naturalizado, pouco intelectualizado, mais motivado pela fome cotidiana e pelo senso internalizado de rotina. Na medida em que temos, por meio da globalização, acesso a produtos antes inimaginados além de suas origens imediatas, na medida em que, ao sairmos de qualquer país para o outro, já não somos, como no passado, surpreendidos por mudanças tão bruscas nos sistemas alimentares, os particularismos regionais ganham presença no panorama. São acionados para promover a confortável diferenciação cultural na aldeia global.

A comensalidade continua firme como um terreno para a velha prática da distinção social tão bem analisada pela sociologia boudiesiana (2008) – a distinção tão antiga como um banquete romano. Mas a ideia de que a tradição e a identidade, devidamente renovadas para o diálogo com o contemporâneo, fazem parte do jogo distintivo é uma novidade a ganhar força. E ambos, chefs e comensais, demonstram interesse em aumentar o discurso em ebulição na panela da comensalidade das elites contemporâneas. Ainda que desconheçam o termo, produzem a histerese apontada por Bordieu (2008) a partir da qual poderemos ter, em anos próximos, um novo conjunto de disposições condicionadas e condicionantes em torno da comensalidade que enxega menos fronteiras simbólicas entre o popular – como dito

antes, em seu sentido mais pejorativo – e o elegante, em seu sentido mais elistista.  
O caldo não deve parar de cozinhar tão cedo.

## 5. CONCLUSÃO

Ao longo de cerca de um ano de pesquisa de campo, consegui perceber, por meio do trabalho etnográfico, como a comida e suas manifestações sociais – a culinária, a gastronomia e a comensalidade – vem assumindo posições mais centrais nas relações sociais das classes médias e de elite de Pernambuco com o propósito de melhor desenhar a noção do que seria uma identidade pernambucana.

Através de entrevistas de campo e da observação participante, realizadas, sobretudo no período entre o final de 2013 e final de 2015, analisei o comportamento de cerca de três dezenas de chefs de cozinha e comensais de classe média e de elite para perceber como, nos últimos anos, eles se apropriam de práticas e elementos da culinária popular com o sentido de ativar uma ideia de tradição e identidade que pode ser percebida através da comida. A noção de identidade relativa à comida nunca foi tão forte no período recente de uma década. E ela não apaga as percepções de classe social.

No primeiro eixo, fiz uso da pesquisa histórica e de história da sociologia para evidenciar como uma ideia geral de tradição ligada à cozinha pernambucana teve seu ideário construído e socialmente disseminado a partir do trabalho intelectual militante do sociólogo Gilberto Freyre e de outros produtores de narrativas do modernismo da primeira metade do século 20. Com seus artigos publicados em revistas e jornais, Freyre conseguiu uma ampla adesão social à sua ideologia a respeito da tradição de Pernambuco em relação ao conjunto de noções identitárias do próprio País.

No segundo eixo, depois de evidenciar como a comensalidade continua sendo um expediente clássico das elites no exercício de produção de distinção social, segundo o termo clássico da Sociologia de Pierre Bourdieu (2008), percebi como as classes médias e as elites vêm substituindo preconceitos em relação a artigos e práticas da culinária popular em benefício da aquisição de elementos que podem ser incorporados ao discurso da tradição, já que a noção de identidade passa a integrar também o jogo da distinção. O que antes era considerado pejorativamente popular ou regional hoje passa a ser visto como elemento de ativação identitária. Estetizado e repaginado, o popular fica chique e entra nos jogos simbólicos de distinção da comensalidade das classes médias e de elite.

No terceiro e último eixo, constatei que os chefs de cozinha assumem papéis de vetores sociais além de seus trabalhos mais estritamente ligados em seus restaurantes. Agem como produtores de histerese (BOURDIEU, 2008) e sob a consciência da objetivação cultural: ao explorar e expandir as possibilidades da culinária popular, incorporando-as às práticas da alta gastronomia, atuam com o propósito consciente de induzir novas valorações sociais e morais a respeito da comida e, com suas criações comestíveis, acreditam estar materializando, na gastronomia, uma ideia geral de tradição ligada à identidade do que viria a ser o pernambucano.

No final, concluo que há um aumento da democracia simbólica em relação à comida: ricos e pobres já comem do mesmo pirão. Mas a forma como é servido o que é servido, ainda faz da comensalidade uma arena clássica de distinção social. A mesa ainda iguala os iguais e diferencia os diferentes. Mesmo para compartilhar e usufruir de pratos populares, as elites articulam capitais culturais para perceber as narrativas identitárias neles contidas que nem sempre as classes mais populares acionam.

## REFERÊNCIAS

- ALBERTIM, Bruno. Antropologia do prato, in Prazeres da Mesa, São Paulo, ed. janeiro de 2010. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/antropologia-do-prato/>>.
- \_\_\_\_\_. Ervas e temperos da cozinha pernambucana. SEBRAE, Pernambuco, 2009.
- \_\_\_\_\_. Recife - Guia prático histórico e sentimental da cozinha de tradição. Prefeitura do Recife, 2008.
- \_\_\_\_\_. Museu do Homem do Nordeste/Fundaj, Recife, 2013, Açúcar tem sobrenome. In: Etnogastronomia do Nordeste, uma identidade comestível).
- \_\_\_\_\_. Comida é cultura, entrevista com Alex Atala, JORNAL DO COMMERCIÓ, RECIFE, 17 / 08 / 2015.
- ANDRADE, Mário. Macunaíma. São Paulo: Abril cultural, 1976.
- APPADURAI, Adjun. Introdução: Mercadorias e a política de valor. In: A vida social das coisas, as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: EDUFF, 2008
- ALBERT, Jean Marc. As mesas do poder. Senac, São Paulo, 2011.
- ARMESTRO, Luiz Fernandez-Armestro. Comida, uma história. Record, Rio de Janeiro, 2004.
- BATISTA, Rafaelle: O Povo, Fortaleza. "Como nasce a gourmetização. 1 de fevereiro de 2015.
- ALBUQUERQUE JR. Durval Muniz. A invenção do Nordeste. Cortez Editora, Perdizes, SP, 2009.
- BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento. Tradução de Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk, 2008.
- BARTHES, R. 1975 "Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption", In ELBORG e FOSTER, R. (eds.), European diet from preindustrial to modern times, New York, Harper and Row.
- CAMARGO, Luiz Otávio de Lima, e BUENO, Maria Lucia. Cultura e consumo – estilos de vida na contemporaneidade. Senac, São Paulo, 2008.
- CANCLINI, Nestor García. Culturas Híbridas – estratégias para entrar e sair da modernidade. Eduspe, 2013.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil (I): cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora

Nacional, 1967.

CASTRO, Ruy. A Noite Do Meu Bem - A História E As Histórias Do Samba. Cia das Letras, São Paulo, 2015.

CASTRO, Celso & DURÃO, Susana. Entrevista com Joaquim Pais de Brito. In: Estudos Históricos: Alimentação, n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

BARROS, Lydia & LEÃO, Carolina: Crônicas do Cotidiano – A vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre. Recife: Edições Diário de Pernambuco, 2009.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. O sal da terra – Alimentação e cultura. Rio de Janeiro, vol.(falta o volume), nº 7, jul.1987.

DORIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira, São Paulo, Publifolha, 2009.

\_\_\_\_\_. formação da culinária brasileira. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.

\_\_\_\_\_. Culinária Materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

DOUGLAS, Mary e ISHERWOOD. Baron. O mundo dos bens – para uma antropologia do consumo. Editora UERJ, Rio de Janeiro, 2013

\_\_\_\_\_. Pureza e Perigo. São Paulo, Perspectiva, 1976.

\_\_\_\_\_. 2007. O mundo dos bens, 20 anos depois. In: Horizontes antropológicos, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 17-32, jul/dez. 2007.

ELIAS, Nobert. O processo civilizador. Volume 1: Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2011. Cap 2, pg. 65-155

FAJANS, Jane . Brazilian Food: Race, Class and Identity in Regional Cuisines. London,- 2013.

FELDMAN - Bianco, B. 2010. Antropologia das sociedades contemporâneas Métodos. São Paulo: Editora UNESP, 524p.

FREYRE, Gilberto. Cozinha Pernambucana. In Revista Espelho, 1937,vol III, n. 22, Recife, Pernambuco.

\_\_\_\_\_. Açúcar. São Paulo: Cia das Letras, 2004. Edição original: 1939.

\_\_\_\_\_. O manifesto regionalista, Recife, 1926.

\_\_\_\_\_. Açúcar, uma sociologia do doce. São Paulo, Cia das Letras, 2004.

\_\_\_\_\_. Açúcar. Cia da Letras, São Paulo, 1997

\_\_\_\_\_. Manifesto regionalista. Recife: INJPS/MEC, 1967.  
 QUINTAS, Fátima (org.). A civilização do açúcar. Recife: Fundação Gilberto Freyre/Sebrae: 2007.

\_\_\_\_\_. Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil. 2. ed. aum. [Rio de Janeiro]: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969.

\_\_\_\_\_. Casa-grande e Senzala - formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51ª ed. São Paulo, Global Editora. 2006.

\_\_\_\_\_. Crônicas do Cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre. Recife, Diário de Pernambuco, 2009.

FISCHLER, C., Masson, E. Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation. Paris : Odile Jacob, 2008.

FISCHLER 2010 e Fischler, C., Masson. Comer – a alimentação de franceses, outros europeus e americanos – Senac, São Paulo, 2010.

HÉLIO, Mário. O Brasil de Gilberto Freyre – Uma introdução à leitura de sua obra. Comunigraf, Recife, 2000.

HORTA, Nina. Não é sopa. Cia das Letras, São Paulo, 2009.

GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

\_\_\_\_\_. Person, time and conduct in Bali. New York: Basic Books, 1973.

\_\_\_\_\_. Clifford. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos, A retórica da perda. Rio de Janeiro, Editora UFRJ, 2002.

HORTA, Nina. Não e sopa, Cia das Letras, São Paulo, 2009.

HOBSBAWM, Eric. A invenção das tradições. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1984.

\_\_\_\_\_. Tempos fraturados. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

JAMESON, Frederic – O pós-moderno , 1984

JAMESON, F. A virada cultural: reflexões sobre o pós-modernismo. Trad. Carolina Araújo. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

\_\_\_\_\_. Pós-modernismo. A lógica cultural do capitalismo tardio. Trad. Maria Elisa Cevalco. São Paulo: Ática, 2007

LEVI-STRAUSS, Claude. A origem dos modos à mesa. São Paulo: Cosac Naif, 2006.

LEÃO, Lydia, e BARROS, Carolina. Crônicas de Gilberto Freyre para o Diário de Pernambuco, Recife, 2009

MACEDO, Kadyne. Teoria do habitus: um estudo das disposições alimentares. FEUSP, São Paulo. 2012.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: Estudos Históricos, CPDOV-FGV, Rio de Janeiro, 33, 2004

MORIN, Edgard. L'Ésprit du temps. Paris: Grasset 1975.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: Mauss, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo, Cosac & Naify, 2003.

\_\_\_\_\_. Esquisse d'une Théorie Générale de la Magie. In: L'Année Sociologique , 1902-1903 [Reimpresso, 1950, em Sociologie et Anthropologie, Paris].

\_\_\_\_\_. Ensaio sobre a dádiva. Perspectivas do homem. As culturas. As sociedades. Lisboa: Edições 70. 2001.

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008. 207p.

\_\_\_\_\_. (org). O mundo na cozinha - história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

\_\_\_\_\_. Entrevista a ALBERTIM, Bruno. In Prazeres da mesa, Antropologia do Prato, São Paulo, 8 de janeiro de 2010.

MINTZ, Sidney. Antropologia e comida: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. São Paulo, v. 16, nº 47, 34, out. 2001.

\_\_\_\_\_. O poder amargo do açúcar. Editora UFPE, Recife, 2010

ORTIZ, Renato. Cultura e Modernidade. São Paulo, Brasiliense, 1991.

\_\_\_\_\_. Pierre Bourdieu: Sociologia. São Paulo, Ática, 1994.

\_\_\_\_\_. Cultura brasileira e identidade nacional. Ed. Brasiliense, 2ª edição, São Paulo, 2012.

POULAIN, Jean Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar, tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença. Ed. da UFSC, 2013.

\_\_\_\_\_. Sociologies de L'alimentation. Paris, PUF, 2002

\_\_\_\_\_. Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de

tables en France du moyen âge à nos jours. 4 ed. Paris : Lanore, 2000.

SAID, Edward. A Invenção do Oriente, São Paulo, 2007.

\_\_\_\_\_. Cultura e Imperialismo São Paulo: Companhia das Letras, 1995

SAID, Edward. Cultura, Identidad e Historia. In: SCHRODER, Gerhart y BREUNINGER, Helga (org.) Teoria de La Cultura. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2009.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de, in FISCHLER, Claude & MASSON, Estelle. Senac, São Paulo, 2010.

SPANG, Rebeca, A Invenção do Restaurante, Record, Rio de Janeiro, 2003

STANDAGE, Tom. Uma história comestível da humanidade. São Paulo: Zahar, 2009.

SMITH, Andrew F. Hamburguer, uma história global. Senac, São Paulo. 2012  
TOSCANO, Frederico de Oliveira – À Francesa – A belle époque do comer e do beber no Recife. CEPE Editora, Recife , 2014.

STREECK ,Wolfgangs – O cidadão como consumidor – considerações sobre a invasão da política pelo mercado. In Revista Piauí, São Paulo, abril de 2013.  
Disponível em: <<http://estadão.com.br/edição-79/tribuna-livre-da-luta-de-classes/o-cidadao-como-consumidor>>

TAYLOR, Diana. Antropologia e performance - ensaios na performance. Terceiro nome, São Paulo, org John Dawsay, Regina Moller; Mariana Monteiro, São Paulo, 2013

TOSCANO, Frederico de Oliveira Toscano. À francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife Cepe, Recife, 2015.

TURNER, Vittor. O processo ritual, 1982, Vozes, Rio de Janeiro.