

**UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
NÍVEL MESTRADO**

ARTHUR ROMANZINI LAZZAROTTO

**A GASTRONOMIA SULISTA ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO:
Como as cozinhas locais são ressignificadas na contemporaneidade**

SÃO LEOPOLDO

2022

Arthur Romanzini Lazzarotto

**A GASTRONOMIA SULISTA ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO:
Como as cozinhas locais são ressignificadas na contemporaneidade**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História, pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS).

Orientadora: Prof.^a Dra. Deise Cristina Schell

São Leopoldo

2022

L432g

Lazzarotto, Arthur Romanzini.

A gastronomia sulista entre a tradição e a inovação :
como as cozinhas locais são ressignificadas na
contemporaneidade / Arthur Romanzini Lazzarotto. – 2022.
136 f. : il. ; 30 cm.

Dissertação (mestrado) – Universidade do Vale do Rio dos
Sinos, Programa de Pós-Graduação em História, 2022.

“Orientadora: Prof.^a Dra. Deise Cristina Schell.”

1. Tradição. 2. Inovação. 3. Gastronomia. 4. Gastronomia
sulista. 5. Rio Grande do Sul. 6. História da alimentação.
7. *Terroir*. 8. Localismo. I. Título.

CDU 641.5(816.5)(091)

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Bibliotecária: Amanda Schuster – CRB 10/2517)

ARTHUR ROMANZINI LAZZAROTTO

**A GASTRONOMIA SULISTA ENTRE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO:
Como as cozinhas locais são ressignificadas na contemporaneidade**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em História, pelo Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS).

Aprovado em 29/09/2022.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Thaina Schwan Karls – Universidade Federal do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Eduardo Relly - Friedrich-Schiller-Universität Jena

Prof. Dr. Jairo Henrique Rogge – Universidade do Vale do Rio dos Sinos

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha mãe e ao meu pai que, durante um ano de grande incerteza frente a uma pandemia que bagunçou todas as nossas vidas e tirou a vida de tantos outros, não deixaram de apoiar meus estudos.

Agradeço à minha orientadora, a qual me incentivou desde a graduação a cursar um mestrado. Foi nas aulas dela, durante a graduação, que as primeiras ideias surgiram, e as quais terminariam na construção desta dissertação. Agradeço cada café, troca de ideias e desabafos durante esses dois anos de estudo e pesquisa.

Agradeço ao meu irmão e as minhas melhores amigas e amigos que sempre me apoiaram, se interessaram pelo meu trabalho e proporcionaram momentos de descontração em meio a tempos tão difíceis.

Agradeço a todos e todas, seja em aula, cursos, debates ou eventos que me deram ideias, fizeram críticas, perguntaram, debateram e impulsionaram o meu trabalho.

Agradeço aos meus professores e professoras de curso, os quais me acolheram prontamente mesmo vindo de uma área incomum e nova. Sempre demonstraram curiosidade e empolgação com a temática da alimentação.

Agradeço a banca de qualificação formada pela Profa. Dra. Mônica Chaves Abdala, Profa. Dra. Thaina Schwan Karls e Prof. Dr. Jairo Henrique Rogge a qual os apontamentos, críticas e sugestões foram essenciais para moldar este trabalho.

Agradeço a felina que adotamos alguns meses antes da pandemia, e a qual foi o suporte emocional de toda família no auge do confinamento resgatando todos do tédio, silêncio e distribuindo afeto.

Por fim, gostaria de dizer que fiz essa dissertação pensando nos meus e minhas colegas de profissão, que pesquisam a gastronomia do Brasil e mundo afora. Somos um campo ainda novo, e que, seguidamente, é desdenhado e ignorado. Tenho certeza de que estamos apenas começando a construção de um campo gastronômico.

AO MEU PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO

Gostaria de utilizar este espaço para registro, um documento para a posterioridade da pesquisa brasileira. Durante meus dois últimos meses de mestrado recebi com muita tristeza a notícia de que meu programa de pós-graduação seria encerrado. Novos alunos e alunas não seriam mais admitidos e o último aluno ou aluna a completar o curso encerraria de vez as atividades do curso. Junto do PPGH, outros 15 programas de pós-graduação de mestrado e doutorado da mesma universidade estão em processo de encerramento. O curso de História, o qual conta com quase 30 anos de existência, possuía uma revista avaliada em A1 e nota cinco na Capes.

Cresci em um mundo completamente diferente para o ensino superior e a pesquisa brasileira do qual me encontro agora. Me lembro de no ensino médio, no ano de 2011, ter exposto um trabalho no Salão de Iniciação Científica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Lembro ainda de ex-alunos do meu colégio e meus professores e professoras da época me contarem das possibilidades que nos esperavam nas faculdades. Eram programas como Ciência sem Fronteira, bolsas diversas e universidades cheias.

Entre o ano que comecei minha graduação (2016) e o ano que comecei meu mestrado (2020), vivi o desaparecimento de tudo aquilo que imaginei um dia viver. As universidades se esvaziaram, as bolsas sumiram, os programas governamentais diversos foram encerrados. Em 2021 o CNPq teve seu menor orçamento de todo século XXI.

Tendo isso posto, gostaria de aqui deixar registrado os professores e as professoras que fizeram parte do meu mestrado durante minhas aulas. Em especial, a coordenadora do curso Maria Cristina Bohn Martins, a qual me acolheu desde o primeiro dia de aula e a qual vi dedicar muita força, energia, carinho e perseverança para que nosso curso sucedesse. Também agradeço a professora Deise Cristina Schell, o professor Jairo Henrique Rogge, o professor Marcos Antonio Witt, a professora Marluza Marques Harres, o professor Paulo Roberto Staudt Moreira, o professor Eduardo Relly, a professora Camila Silva e a professora convidada Maria Marta Lobo de Araújo.

Fico com a honra de poder ter feito parte de um programa de pós-graduação de excelência no qual se formaram inúmeros historiadores, homens e mulheres,

prestigiados mundo afora. Essa dissertação não existiria se não fosse a existência do PPGH. Acredito que tempos melhores virão para o ensino e pesquisa brasileira. Até lá, resistiremos.

Cozinhar é a única maneira que conheço de trazer o melhor do passado para o futuro. Se as tradições são colocadas sob o vidro, elas ficam estagnadas. É difícil ficar um passo à frente da nostalgia, mas é importante encontrar essa distância crítica, seguir em frente mesmo quando você está olhando para trás – Massimo Bottura, 2014, p. 19, *Never Trust a Skinny Italian Chef*, tradução do autor.

RESUMO

O presente trabalho aborda a gastronomia contemporânea do Rio Grande do Sul apresentando como campo de problematização a perspectiva entre tradição e inovação. Para atingir seu objetivo, o primeiro capítulo faz uma revisão da história da gastronomia, com o objetivo de compreender sua formação na contemporaneidade. Os seguintes capítulos buscam através de pesquisa bibliográfica e documental, utilizando-se dentre outros do suplemento Destemperados do jornal Zero Hora, para abordar as manifestações gastronômicas no Rio Grande do Sul. São utilizados como guias de análise a *Modernist Cuisine* (Cozinha Modernista) e a *New Nordic Cuisine* (Nova Cozinha Nórdica) e temáticas como *terroir*, sustentabilidade, *Slow Food* e localismo. Na análise é proposta a verificação de uma Gastronomia Sulista a qual se distanciaria da inspiração da culinária local, do tradicionalismo gaúcho e da estética comumente utilizada pela gastronomia do Estado. A Gastronomia Sulista buscaria um forte localismo, utilizando como inspiração o ambiente local, a sazonalidade, uma estética modernista e uma memória não baseada no tradicionalismo e nas usuais representações do gaúcho. De forma mais específica, pretende-se compreender como a culinária, a tradição e o significado regional vem sendo ressignificado por restaurantes e agentes da gastronomia, como chefs e *cheffes*.

Palavras-chave: tradição, inovação, gastronomia, Gastronomia Sulista, Rio Grande do Sul, história da alimentação, *terroir*, localismo.

ABSTRACT

The present work approaches the contemporary gastronomy of Rio Grande do Sul, presenting the perspective between tradition and innovation as a field of problematization. To achieve its objective, the first chapter reviews the history of gastronomy, with the purpose of understanding its formation in contemporary times. The following chapters seek through bibliographical and documental research, using among others the Destemperados supplement of the newspaper Zero Hora, to address the gastronomic manifestations in Rio Grande do Sul. Modernist Cuisine, New Nordic Cuisine and themes such as terroir, sustainability, Slow Food and localism are used as analysis guides. The thesis proposes the verification of a Southern Gastronomy which would distance itself from the inspiration of the local cuisine, from the gaucho traditionalism and from the aesthetics commonly used by the contemporary gastronomy of the State. Southern Gastronomy would seek a strong localism, using the local environment, seasonality, a modernist aesthetic and a memory not based on traditionalism and the usual representations of the gaucho as inspiration. More specifically, the aim is to understand how cuisine, tradition and regional significance have been re-signified by restaurants and gastronomy agents, such as *chefs* and *cheffes*.

Keywords: tradition, innovation, gastronomy, Gastronomía Sulista, Rio Grande do Sul, history, food studies, *terroir*, localism.

SUMÁRIO

| | |
|---|------------|
| SUMÁRIO | 12 |
| 1 INTRODUÇÃO | 13 |
| 2 GASTRONOMIA, TRADIÇÃO E INOVAÇÃO | 29 |
| 2.1 Como a gastronomia se tornou Gastronomia | 32 |
| 2.2 Gastronomia: tempo experienciado, <i>nouvelle cuisine</i>, <i>modernist cuisine</i> e cozinha brasileira | 41 |
| 2.2.1 A <i>Nouvelle Cuisine</i> | 42 |
| 2.2.2 A Cozinha Modernista..... | 46 |
| 2.2.3 O Novo Tempo | 50 |
| 2.3 A Gastronomia e as demandas atuais, tensões entre tradição, inovação e sustentabilidade | 55 |
| 2.3.1 Rumos alternativos para a gastronomia..... | 61 |
| 2.3.2 A gastronomia no Rio Grande do Sul, do global para o regional | 64 |
| 3 A GASTRONOMIA DO SUL | 66 |
| 3.1 O churrasco, o gado, o pampa e o gaúcho/gaúcho? | 70 |
| 3.2.1 As migrações de humanos e de outras espécies | 73 |
| 3.2 Os Índigenas, os negros e os apagamentos | 75 |
| 3.3 A culinária e a gastronomia no contexto local: o Sul | 83 |
| 3.4 A gastronomia local | 88 |
| 4 A GASTRONOMIA SULISTA | 97 |
| 4.1 O Sul, esse lugar “diferente” do Brasil | 103 |
| 4.2 O regionalismo, os imigrantes e o ambiente ressignificados | 106 |
| 4.3 A Estética do Frio | 107 |
| 4.4 A Gastronomia Regional e o Sulismo | 111 |
| 5 CONCLUSÃO | 120 |
| FONTES DOCUMENTAIS | 124 |
| REFERÊNCIAS | 126 |

1 INTRODUÇÃO

O homem precisa de nutrientes: carboidratos, lipídios, proteínas, minerais, sais, vitaminas, água e assim por diante, que ele encontra nos produtos naturais que fazem parte de seu ambiente natural. No entanto, ele só pode ingerir e absorvê-los na forma de alimentos - em outras palavras, produtos naturais que foram culturalmente construídos e desenvolvidos e transformados e consumidos de acordo com práticas convencionadas altamente socializadas. Cozinhar e observar modos à mesa são atividades sociais realizadas em um espaço livre das restrições materiais de natureza ecológica, tecnológica e biológica. A concepção dos seres humanos sobre a satisfação de suas necessidades nutricionais não pode ser reduzida a considerações estritamente utilitárias ou tecnológicas. Os alimentos desempenham um papel estruturante na organização social de uma comunidade humana. Seja o foco na produção, distribuição, preparação ou consumo, é uma área vital de estudos sócio-antropológicos e tem sido reconhecida como tal por um grande número de pesquisadores em ciências sociais e humanas: etnólogos, sociólogos, antropólogos, geógrafos, historiadores e psicólogos. No entanto, tem se provado um tanto difícil apresentar o tema “comida” como uma categoria distinta dentro dessas disciplinas (POULAIN, 2017, p. 1, tradução do autor)¹.

A disciplina histórica pode escolher diversos objetos para conduzir seus estudos e, talvez, um dos mais universais e presentes durante toda a história humana seja a alimentação. Mesmo assim, a historiografia dedicada a entender as complexidades da cultura alimentar e suas instituições é relativamente nova em relação aos outros focos de estudo. É curioso que algo tão necessário e presente para a humanidade possa ter despertado interesse apenas recentemente. O mesmo ocorre em outras disciplinas como a sociologia e a antropologia, muito embora essas tenham começado a se dedicar à alimentação um pouco antes. Não é como se não houvesse preocupação e apreço por pensar sobre alimentação antes do desenvolvimento dos campos citados. Entre os precursores, são conhecidas as divagações sobre o gosto, o bem comer e a gastronomia de Jean-Anthelme Brillat-Savarin nos estudos sobre alimentação. Seu famoso livro publicado originalmente em 1825 levou o título de “A

¹ *Man needs nutrients: carbohydrates, lipids, proteins, minerals, salts, vitamins, water and so on, which he finds in the natural products that form part of his environment. However, he can only ingest and absorb these in the form of food-in other words, natural products that have been culturally constructed and developed and transformed and consumed in accordance with highly socialized conventional practices. Cooking and the observance of table manners are social activities carried out within a space free of the material restrictions of an ecological, technological, and biological nature. Humans' beings' conception of the fulfillment of their nutritional needs cannot be reduced to strictly utilitarian or technological considerations. Food plays a structuring role in the social organization of a human community. Whether the focus is on production, distribution, preparation, or consumption, it is a vital area of social-anthropological scholarship and has been recognized as such by a large number of researchers in social and human science's: ethnologists, sociologists, anthropologists, geographers, historians and psychologists. However, it has proved somewhat difficult to present the subject of "food" as a distinct category within these disciplines.*

Fisiologia do Gosto” (SAVARIN, 2017), mas, assim como outras obras posteriores, focou em conceituar um campo gastronômico até então inexistente. No entanto, os questionamentos sobre a alimentação não foram ampliados de forma intensa nas diversas áreas de conhecimento. Se perguntar o porquê desse “gosto” ou os motivos que levam a sociedade a achar determinado preparo bom ou ruim são questionamentos razoavelmente novos, com menos de 50 anos. Em resumo, até recentemente a preocupação era em maior parte limitada com a parte sensorial e subjetiva da alimentação ou com quantificações históricas, sem buscas por explicações mais complexas dos processos e fatores que levaram a elas.

O surgimento do interesse historiográfico pela alimentação pode ser compreendido em duas etapas, conforme o historiador estadunidense Jeffrey M. Pilcher (2012). A primeira etapa estaria ligada ao que historiadores da Escola dos Annales, como Fernand Braudel, teriam feito em sua “história total”. Essa fase, para Pilcher (2012), pouco investigava os contextos culturais e sociais pois estaria mais preocupada com dietas e quantidade de calorias consumidas, uma história econômica e quantificada. No entanto, a Escola dos Annales teve grande importância para a formação de uma história da alimentação, de acordo com a historiadora Sydney Watts (2012). Desde sua formação em 1929 até os anos 1980 e 1990, os Annales teriam passado por três principais fases, as quais contribuíram para formar o campo da História da Alimentação:

[...] a primeira chamando atenção para os padrões agrícolas e estruturas cognitivas das sociedades pré-modernas; a segunda dando maior peso e propósito à produção e consumo de alimentos como fundamentos da vida social e econômica; e a terceira cedendo profundidade interpretativa à história da culinária por meio de uma abordagem cultural do gosto e da identidade (WATTS, 2012, p. 2, tradução do autor)².

Os diversos trabalhos publicados na Escola dos Annales através do século XX - especialmente os de Braudel, Maurice Aymard, Jean-Paul Aron, Jean-Louis Flandrin - fundamentaram o método, a forma e os motivos para o interesse historiográfico pela alimentação. Para Watts (2012), com o passar dos anos seus intelectuais justificaram em três argumentos a necessidade de estudar o tema:

² [...] *the first drawing attention to agricultural patterns and cognitive frameworks of premodern societies; the second giving greater weight and purpose to food production and consumption as a foundation of social and economic life; and the third lending interpretive depth to the history of cuisine through a cultural approach to taste and identity (tradução do autor).*

[...] (1) porquê o alimento faz parte da história da vida cotidiana e, portanto, deve ser abordada como parte integrante das estruturas econômicas e sociais, bem como um indicador-chave de amplas práticas culturais; (2) porquê a segurança e a inocuidade dos alimentos tem sido a preocupação dos (das) líderes de estado e chefes de família desde as primeiras civilizações; e (3) porquê o estudo da alimentação e da culinária nos diz muito sobre quem somos e o que valorizamos como civilização (WATTS, 2012, p. 17, tradução do autor)³.

A segunda etapa em que a alimentação ganhou força dentro da História, conforme Pilcher (2012), foi com a Nova História Cultural, a qual se desenvolveu a partir da década de 1990. Nesse sentido, a obra do historiador italiano Massimo Montanari publicada originalmente em 2004, “Comida como Cultura” (2013), se encaixa perfeitamente. Nela o autor constrói o argumento de que comida é cultura e explica sua visão de cultura a qual ele aplica à alimentação:

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque é constituída pelos sabores, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição (MONTANARI, 2013, p. 26-27).

O próprio Brasil teve a consolidação de um campo dedicado à História da Alimentação apenas no início do século XXI⁴. Em um texto publicado em 2005, o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos chama atenção para as grandes possibilidades que o tema traz para o que ele chama de “história da mesa”:

Há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. Neste sentido, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas (SANTOS, 2005, p. 12).

³ [...] (1) *Because food is a part of the history of everyday life and therefore must be approached as an integral part of economic and social structures, as well as a key indicator of broad cultural practices;* (2) *because the security and safety of food has been the preoccupation of state leaders and household heads since the earliest civilizations;* and (3) *because the study of food and cuisine tells us a great deal about who we are and what we value as a civilization.*

⁴ Antes disto, no entanto, Luís da Câmara Cascudo (2011) havia produzido uma extensa obra sobre o tema, expressa em “História da Alimentação do Brasil” (1967). É preciso também lembrar dos estudos sobre abastecimento de Maria Yedda Leite Linhares e de pesquisadoras e pesquisadores que já tinham produzido investigações acadêmicas no campo, então em desenvolvimento, nos anos 1990, como Carlos Roberto Antunes dos Santos na UFPR, Henrique Soares Carneiro na USP.

Para Santos (2005), o tema da alimentação é um espaço de “diálogo multi, inter e transdisciplinar” (p. 10) e o alimento “constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social” (p. 12). Um ponto de virada para o autor (SANTOS, 2005) foi a reivindicação de vários tipos de história proposta por Jacques Le Goff e Pierre Nora na coletânea “*Faire de L’histoire*”. Podemos observar pelo texto de Carlos R. A. dos Santos que a maior parte das obras estrangeiras sobre alimentação, ou relevantes para a discussão do tema, só foram traduzidas e publicadas em português de forma intensiva nos anos 90 e com até décadas de atraso de sua publicação original.

Alguns dos destaques de Santos (2005) para obras brasileiras sobre alimentação publicadas até a data do artigo são: “A História da Alimentação: balizas historiográficas”, de Henrique Carneiro e Ulpiano T. Bezerra de Menezes⁵, artigo publicado em 1997; um texto do próprio autor publicado no mesmo ano e intitulado “Por uma História da Alimentação”; a obra “De caçador a gourmet” de Ariovaldo Franco publicado em 2001, e a clássica obra de Luís Câmara Cascudo publicada em 1967 “História da Alimentação no Brasil”.

Sobre a importância para além da academia, Santos (2005) destaca os movimentos institucionais e sociais que começaram a demonstrar a importância do tema na época a qual ele escrevia o artigo:

A abrangência do tema da alimentação é tão ampla que, na França, o Ministério da Educação criou, recentemente, o Instituto do Gosto, da Gastronomia e da Arte à Mesa, enquanto que, na Itália, o movimento “Slow-Food” inaugurou a Universidade de Ciências Gastronômicas, destacando aí a História da Cozinha e da Gastronomia. Portanto, surgiram, na França e na Itália, em 2004, universidades da Comida e da História da Alimentação (SANTOS, 2005, p. 13).

Um último ponto do qual vale destaque no texto de Santos (2005) é sua defesa da cozinha como ponto privilegiado para observar uma sociedade:

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de

⁵ A História da Alimentação: balizas historiográficas escrito por Henrique Carneiro e Ulpiano T. Bezerra de Menezes é um denso artigo publicado em 1997 com o objetivo de caracterizar o campo de estudos sobre alimentação, sobretudo, da História da Alimentação. O texto traz um grande levantamento de referências e de caminhos para os estudos sobre alimentação.

mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias (SANTOS, 2005, p. 21).

Hoje, no Brasil, o campo da História da Alimentação se concentra especialmente em instituições de São Paulo e do Rio de Janeiro, em lugares como a Universidade de São Paulo (USP)⁶. Pouco se produz, por exemplo, no estado do Rio Grande do Sul (RS), onde essa dissertação é produzida e tem seu objeto de pesquisa. É válido dizer que outras áreas como sociologia e antropologia são bem mais atuantes nos estudos sobre alimentação em diversos estados. Ainda há poucas investigações sobre a cultura alimentar gaúcha, muitas vezes se limitando aos hábitos alimentares de imigrantes italianos e alemães. Uma das exceções talvez seja Maria Eunice Maciel, antropóloga e professora aposentada da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Seu trabalho ao longo dos anos se dedicou a entender o consumo do churrasco, sua tradição e história, seus rituais e seus desdobramentos modernos dentro da sociedade local (MACIEL, 1996, 2005, 2015). Outro trabalho que pode ser citado é a tese de doutorado de Everton Luiz Simon (2021), “Do Garfo à Pena: uma História da Alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas”, defendida em 2019 aqui no Programa de Pós-Graduação em História da Unisinos. Ainda podemos notar trabalhos da História realizados por outros campos de estudo que não a História da Alimentação: um exemplo dessa correlação, embora não dedicada ao assunto, seria a História Ambiental. É interessante pensar que logo o prato mais emblemático do estado, ao lado do chimarrão, pode ter sido alvo de tão pouca pesquisa. Esse fato é ainda mais estarrecedor se levarmos em conta o fato de o churrasco ser um preparo tão comum nas mais diversas sociedades do mundo e que pode ser rastreado na cultura e em vestígios arqueológicos indígenas, em solo

⁶ Creio ser necessário um adendo para essa afirmação. Não estou dizendo que não há pesquisas e produção acadêmica relevante sendo preparada em outros estados. Santos (2005) relata algumas pesquisas conduzidas por ele e alunos na Universidade Federal do Paraná - UFPR no início do milênio, mas podemos observar que até eventos importantes e núcleos de pesquisa tendem a se concentrar na região sudeste. Talvez uma das mudanças recentes a qual tem “empurrado” para os estudos da alimentação em outros estados tenha sido a grande proliferação de cursos de gastronomia em nível tecnólogo e de bacharel, principalmente em universidades públicas. Também é válido notar o trabalho do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura da Universidade Federal de Pelotas no contexto do Rio Grande do Sul.

riograndense, muito antes da invasão portuguesa, espanhola e de todo processo colonizatório (TEMPASS, 2008 e SCHMITZ, 2006).

Em um movimento historiográfico mais recente, a História da Alimentação tem feito emergir duas novas temáticas de estudos, as quais, ainda que de alguma maneira tenham sido abordadas anteriormente, têm vivido uma recente efervescência de debates e publicações. O primeiro sinalizo é dedicado a uma perspectiva plural e decolonial do que é e foi a história das culturas alimentares. Isso pode ser especialmente observado na América Latina, onde contribuições de indígenas, negras e negros para os sistemas alimentares locais foram negadas ou apropriadas pelos colonizadores por séculos e mais tarde por uma história nacional unificadora e pacífica. Parte importante destes trabalhos refletem, em especial, sobre como a gastronomia, que possui forte influência francesa, e ainda hoje age como colonizadora das culinárias locais, tentando “vender” uma culinária afrancesada e pouco ligada às histórias regionais e nacionais (JANER, 2007).

A segunda temática que tem aparecido é uma crítica, desde uma perspectiva histórica, dos recentes debates alimentares envolvendo a política, as narrativas e os movimentos gastronômicos em geral. Pode-se observar muito bem essa vertente no livro norte-americano “*Food Fights: How History Matters to Contemporary Food Debates*”⁷ (LUNDINGTON, BOOKER, 2019). Para Lundington e Booker (2019) os discursos, incluindo aqueles feitos por acadêmicos, têm criticado a industrialização e os sistemas alimentares atuais sem entender que se formaram dentro de um contexto histórico e que em certos momentos foram substanciais para o desenvolvimento humano. No mesmo livro (LUNDINGTON, BOOKER, 2019), a historiadora Rachel Laudan retorna ao seu famoso artigo publicado originalmente em 2001 “*A Plea for Culinary Modernism*”⁸ onde descreve uma expansão do ativismo sobre alimentação dentro e fora da academia e seus recentes desdobramentos para escrever um pós-escrito. Os organizadores da obra ainda criticam a excessiva referência a uma “era dourada” da culinária e da alimentação em geral, a qual segundo eles nunca existiu. Segundo Lundington e Booker (2019), autores como Michael Pollan⁹ e de adeptos aos

⁷ “Disputas Alimentares: como a História importa para os debates alimentares contemporâneos” (tradução do autor).

⁸ “Um Apelo ao Modernismo Culinário” (tradução do autor).

⁹ “Michael Pollan [...] graduado em jornalismo. Nascido nos Estados Unidos da América [...], há cerca de dez anos tem seus interesses profissionais e políticos voltados à alimentação, exercendo papéis de militância e educação alimentar. Tem sido bastante reconhecido por ter escrito o livro O dilema do

movimentos como o Slow Food¹⁰ remetem seguidamente as tradições e cultura alimentar como algo estático o qual precisa ser resgatado no mundo atual. Essa dinâmica de resgate e a relatividade através da história do que seria bom ou ruim, o que muda em relação às questões gustativas de acordo com o tempo pensado e a sociedade abordada, são questões exploradas em uma dissertação escrita em 2015 por Carolina Figueira da Costa (COSTA, 2015). Nela a autora tenta compreender o que seria o bom e o tradicional para Michael Pollan e Carlo Petrini (fundador do movimento *Slow Food*):

O tradicionalismo pode acabar, assim, se tornando um recurso para suportar ou negar as contradições contemporâneas (fundamentalismo, conservadorismo e reacionarismo: retorno a um passado idealizado). Pode ser uma tentativa de negar a complexidade do passado, interpretando-o como um repertório fixo. Essas são questões que ficam em aberto no argumento de Petrini, principalmente porque, apesar deste ser parte do título do livro aqui analisado, o conceito de bom não é tratado com profundidade. Na verdade, acreditamos ser necessário questionar e problematizar ainda algumas outras ideias como a de autêntico e de tradicional.

O que nos salta os olhos é uma considerável diferença do que se considera por bom para Petrini e Pollan: para o primeiro, o bom estaria muito associado e comprometido com o passado, com a memória, e por assim dizer, com o que a tradição remonta do passado. Já o segundo flutua entre o comprometimento com uma justa ciência, e não o desserviço da ciência que ele chama de nutricionismo, e uma construção de tradições que ainda não estão arraigadas na história da América. (COSTA, 2015, p. 77)

Embora esses movimentos tenham críticas contundentes à chamada "mcdonaldização"¹¹ dos costumes alimentares, parecem sempre remeter a uma necessária volta ao passado, sem tentar compreender que se trata de um novo

onívoro, publicado em 2006, no qual ele, com uma linguagem de escrita bastante convincente, aborda os processos de produção de alimentos de diversas esferas, do industrial ao agrícola. Nesse livro suas questões já aparecem muito claras: denunciar a tortuosa cadeia alimentar industrial, especialmente dos Estados Unidos" (COSTA, 2015, p. 48).

¹⁰ "O Slow Food foi criado em 1986, com o nome de Arcigola, na cidade de Bra, onde nasceu sua principal liderança, Carlo Petrini. No mesmo ano em que ocorreu o acidente nuclear de Chernobyl na Ucrânia, era inaugurado em um dos principais pontos simbólicos de Roma, na Piazza di Spagna, uma grande expressão do fast food: uma franquia McDonald's. Oposições surgiram de várias partes para manifestar indignação contra uma possível "americanização" da Itália, contra uma má ocupação do centro histórico e outras questões que estavam pertinentes à cultura local. Carlo Petrini, naquele momento, também expressava preocupação contra a cultura homogeneizadora do fast food/junkie food que o McDonald's anunciava tão evidentemente no "coração" da Itália. As críticas de Petrini propiciaram a criação de um movimento internacional chamado Slow Food com o objetivo de proteger alimentos tradicionais, defender o prazer pela alimentação e a biodiversidade agrícola" (COSTA, 2015, p. 29).

¹¹ Para Santos (2005) vem se desenvolvendo uma "cozinha compartimentada, característica do *fast-food*, dos 'McDonald's da vida'. Essa cozinha dos *fast-foods*, do McDonald's, é filha das mudanças desencadeadas desde a metade do século passado até os dias de hoje. Vivemos, hoje, a *MacDonaldização* do mundo, prevalecendo um gosto pasteurizado e homogêneo, sem graça" (p. 21).

presente. Por outro lado, eles também têm lutado por uma cadeia de produção de alimentos mais justa, sustentável e que mantenha a soberania alimentar dos povos.

É possível observar uma terceira temática, ignorada parcialmente pelos autores de “*Food Fights*”, que são os recentes movimentos de patrimonialização das culturas alimentares. Para a História, esses patrimônios têm se tornado um campo rico para estudos, debates e movimentos de registro. Eles têm sido feitos da mais variada maneira e forma, podendo ser considerados patrimônios intangíveis da humanidade, como a Cozinha Mexicana, registrada pela UNESCO em 2010. Também pode-se observar o mesmo movimento sendo feito pelas diversas comunidades, acadêmicas ou não, para patrimonialização de fazeres e práticas culinárias no Brasil, via Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Alguns dos exemplos recentes que podem ser citados são o Ofício das Panelas de Goiabeiras (2002), o Ofício das Baianas de Acarajé (2005), o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (2008) e as Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (2018) (IPHAN, 2021). É interessante notar que esses registros nacionais, regionais e internacionais possuem camadas diversas de interesses e objetivos. Muitos se dão em meio a disputas pela sobrevivência financeira de alguns grupos, a embates judiciais pelo selo de “originalidade” de um determinado preparo ou produto, e riscos em meio à perda da soberania alimentar dos mais diversos grupos. Não é coincidência que muitos IG (Indicadores Geográficos) tenham surgido no Brasil ao mesmo tempo. Tal como Poulain (2016) afirma, no chamado “processo de gastronomização”¹², essas dinâmicas se misturam entre os regionalismos, as disputas de identidade, o turismo e os objetivos regionais e nacionais de formação de uma cultura e de uma memória.

É dentro deste contexto que se expande o entendimento do cozinhar e do comer para algo mais amplo, e sobretudo, de um espaço de disputa de narrativas, discursos e objetivos diversos. As cozinhas passam a ser vistas como um espaço dinâmico e não congelado no tempo. No sentido de “cultura” referenciado anteriormente por Montanari (2013), elas passam a ser compreendidas como um espaço de tradição, por um lado, e de inovação, por outro. As cozinhas se tornam algo maior do que uma marca territorial, como entende Collaço:

Desse modo, a cozinha e o comer representam elementos além de uma associação entre grupo e território, contando também com a memória, a

¹² Conceito elaborado Poulain para demonstrar o processo que as culinárias locais passaram e vem passando e o qual será explorado de forma mais abrangente no capítulo 2.

tradição e disputas de identidade. A cozinha de um grupo ou país é um meio para pensar relações sociais, pois não se trata somente de um apanhado de traços imobilizados, pratos típicos ou ingredientes. Ela representa o próprio dinamismo cultural, uma vez que a cozinha e o comer precisam se adaptar continuamente a novos produtos, tempos, grupos, espaços. (COLLAÇO, 2011, p. 204)

Neste contexto, a gastronomia e seus atores, os chefs e as *chefes*, ganham importância fundamental para entender os desdobramentos sociais, econômicos e culturais de uma sociedade. Técnicas de preparo e demandas como a sustentabilidade são incorporadas pelas cozinhas e usadas como impulsionadores de mudança:

[...] chefs como importantes atores na provisão de alimentos que modificam suas práticas culinárias criando novas redes e infraestruturas sociotécnicas para lidar com a sustentabilidade. Estas práticas culinárias [...] são reorganizadas com base numa racionalidade “natural” que modifica as regras e moralidades na relação com os alimentos e que tem seu início muito antes da refeição à mesa, mas engloba de maneira mais ampla, políticas e modos de produção e consumo de alimentos na contemporaneidade. (PINTO, 2018, p. 32)

Essa conexão entre cozinhas, tanto a profissional como a doméstica, e as práticas locais, de memória e de tradição, é uma articulação constante e de diversas variáveis:

As cozinhas possuem articulações que dialogam com representações do que é local, regional, nacional; com diferentes grupos (etnias, classe, idade, gênero), além das questões relacionadas ao tempo, à tradição e à memória. Assumem distintos significados ao longo de suas trajetórias e refletem o caráter contextual em que transcorrem, lançando mão de soluções conjunturais decorrentes de encontros promovidos por imigrações, guerras, comércio etc (COLLAÇO, 2011, p. 205).

É importante aqui diferenciar a gastronomia, a qual é composta por profissionais da área e todo um campo anexo, como a mídia especializada e estudiosos, da culinária, a qual está conectada a uma cozinha considerada tradicional, produzida nos lares e nas festividades. Para Collaço, esses dois espaços se encontram na tentativa de formação de uma gastronomia nacional, um encontro da culinária e da gastronomia:

Na verdade, essa consolidação parece estar prometida para o futuro e se percebe em algumas tentativas de criar uma gastronomia nacional que de um lado se vale de chefs, críticos e imprensa para criar um repertório de receitas que se utilizam de ingredientes locais, em geral considerados exóticos pelos

consumidores que, em sua maioria, estão concentrados nas grandes cidades. De outro lado, temos os movimentos de reconhecimento patrimonial de práticas e saberes relacionados à cozinha que valorizam a diferença, mas parecem não levar em conta os conflitos subjacentes a esses processos (COLLAÇO, 2011, p. 215).

No entanto, Collaço observa que essa conjuntura é um espaço permanente de conflito:

Na realidade, a cozinha local, salvo em algumas regiões, ainda não é tratada como patrimônio cultural e a gastronomia com sua trajetória tendeu a valorizar mais a variedade de cozinhas encontradas em restaurantes do que aspectos locais, denotando novamente a relação entre campo e cidade, embora não implícita, mas que retoma a discussão entre autêntico (passado, rural, agricultura) e inautêntico (presente, urbano, indústria). O que parece existir é uma gastronomia imaginada e outra real, ou pelo menos, uma de caráter normativo, isto é, uma cozinha variada encontrada em restaurantes e assim reconhecida oficialmente pelos meios políticos e pela mídia, mas distinta da gastronomia praticada pelas regiões do País (COLLAÇO, 2011, p. 217).

Neste contexto, observar as cozinhas locais, suas práticas e as formas a partir da qual a gastronomia interage com ela se torna um espaço privilegiado para entender as dinâmicas sociais e os discursos que formulam a imagem das cozinhas regional e nacional, bem como o ramo da hospitalidade e do turismo. Preparos como o churrasco no Sul do Brasil, o qual consiste em uma das técnicas mais antigas de cocção - a carne sobre o fogo (WRANGHAM, 2010) -, por exemplo, podem ser objetos de estudos perfeitos para entender como a tradição local e a memória podem ser ressignificadas pelas cozinhas.

A história da civilização humana é acompanhada pelo fogo. Embora sua descoberta pelos humanos e seu subsequente domínio seja fruto de muitas discussões, sabemos que o fogo permitiu algo único: cozinhar. O antropólogo biológico Richard Wrangham vai além e argumenta que cozinhar foi o que nos tornou humanos (WRANGHAM, 2010). O domínio dessa tecnologia, que ocorreu aproximadamente entre 200 e 400 mil anos atrás, permitiu que passássemos menos tempo mastigando, além de absorver calorias de forma muito mais rápida e eficiente. Essa facilidade nos permitiu gastar nosso tempo em outras tarefas que não mastigar e digerir como diversas espécies de primatas. Essas e outras tarefas para as quais passamos a ter tempo permitiriam que nos tornássemos humanos desenvolvendo nossas sociedades e tecnologias (WRANGHAM, 2010).

Além de permitir amaciar as fibras e otimizar nossa absorção calórica, o ato de cozinhar e tudo ao seu redor ocupam parte importante de nossa sociedade (POLLAN, 2014). Cada cultura terá uma forma diferente de produzir, preparar e consumir alimentos. Não parece surpresa que algo tão essencial para nosso corpo como se alimentar ocupe tanto espaço na nossa vida e seja morada de tantos rituais.

Mesmo com todos os avanços da tecnologia, o fogo ainda parece ocupar as cozinhas, eventos gastronômicos e festividades. Na maior parte da vida moderna a combustão fica escondida dentro de motores, usinas e aquecedores. Mas em preparos como o churrasco ou até mesmo em um fogão à gás, ele continua presente, mesmo com a concorrência de churrasqueiras e fogões elétricos. Alguns vão argumentar que depois de milhares de anos dependendo da chama da fogueira, ela acaba fazendo parte de nós e por isso causa tanto fascínio (POLLAN, 2014).

É necessário notar que a obra de Wrangham (2010) também demonstra que a divisão sexual do trabalho (na qual mulheres ficavam e ficam responsáveis pela cozinha) foi um componente básico para o desenvolvimento das sociedades que conhecemos, e assim, um catalisador importante da construção do patriarcado. Para Tracey Deutsch (2019), o fato de nossa sociedade ser fundada por mulheres cozinheiras é usado como argumento, de forma direta ou não, para responsabilizá-las pelo atual declínio das refeições de qualidade (tendo em vista a proliferação de refeições prontas, *fast-foods* etc). Autores como Michael Pollan (2014) e Richard Wrangham (2010) defendem em seus livros que se volte a comer comida caseira por motivos culturais e nutricionais, sem nesse processo se preocupar com quem será responsável por tal tarefa. Para a autora exemplo (DEUTSCH, 2019), embora homens tenham começado a cozinhar em casa, é visto como uma tarefa opcional enquanto para as mulheres é mandatória. Se não é demandado diretamente das mulheres que preparam as refeições em casa, a sociedade atual se encarrega indiretamente de demandar responsabilizando-as pela má saúde nutricional da família por exemplo (DEUTSCH, 2019).

Mesmo existindo um certo limite de formas possíveis de se colocar um alimento sobre o fogo, os rituais e práticas culinárias ao seu redor são bem variados em todo planeta (YING, 2018). O próprio “churrasco” é termo genérico para uma forma de preparação, no entanto, no estado do Rio Grande do Sul ele designa um preparo típico cercado por tradição e características próprias que o diferenciam. Assar carne está ligado ao movimento tradicionalista local, o qual tem o churrasco e o chimarrão como

principais elementos culinários. É interessante, no entanto, entender que esses dois preparos (chimarrão e churrasco) foram consolidados muito antes da criação dos movimentos tradicionalistas (MACIEL, 2005a), sendo ambos ligados à história local e características do ambiente local.

A recente ascensão da gastronomia trouxe uma série de novos agentes à dinâmica da cultura alimentar. Surgida como movimento de diferenciação da burguesia francesa e, mais tarde, como impulsionador do regionalismo e do turismo, fenômeno o qual Jean-Pierre Poulain chama de um processo de gastronomização das culturas alimentares (POULAIN, 2017), a gastronomia tem se tornado campo para diversos discursos, como sustentabilidade, patrimonialização, salvaguarda da cultura local e movimentos sociais e políticos diversos - como feminismo e veganismo. Tais discursos e movimentos vêm influenciando os preparos e mudando a forma como as pessoas veem sua cultura alimentar e interagem com os alimentos. Entender como esses diferentes movimentos interagem com a cultura local, em específico com a forma como gastronomia do Rio Grande do Sul observa a culinária gaúcha, é objetivo desta pesquisa.

De forma mais específica, pretende-se compreender como, principalmente na região metropolitana de Porto Alegre, embora não só, a culinária, a tradição e o significado regional vem sendo ressignificado por restaurantes e agentes da gastronomia, como chefs e *chefes*. Entendendo a cultura como algo móvel, um encontro de tradição e inovação (MONTANARI, 2013), busca-se entender como essas inovações têm transformado a gastronomia e as cozinhas locais.

O capítulo número dois aborda, a partir de pesquisa bibliográfica, o entendimento geral de gastronomia, ou talvez, os vários entendimentos do que seria gastronomia na atualidade e o processo histórico que levou ela até as suas atuais compreensões. Partindo desses entendimentos sobre a própria história da gastronomia, se reflete sobre como a gastronomia contemporânea e suas ideias podem impactar na percepção que *chefs* e *chefes* de cozinha têm sobre a culinária local e a tradição, e como essa percepção pode alterar as suas práticas. Neste sentido, a “defesa” das culturas alimentares locais e com a temática da sustentabilidade ambiental acabam sendo compreendidas como os principais discursos que pautam o meio gastronômico atual:

Se tal conscientização começou na década de 1970 com a crítica ecológica da industrialização da produção e da distribuição de alimentos, ela se reforça e se academiza com o desenvolvimento da etnologia e da sociologia da alimentação, com o alargamento e tematização da noção de patrimônio e, mais recentemente, com o enquadramento teórico do desenvolvimento sustentável (POULAIN, 2016, p. 34).

O terceiro capítulo da dissertação se dedica a abordar a história do Rio Grande do Sul (RS), suas tradições e cultura, de um ponto de vista da história da alimentação, mas não se limitando a ela. Parte dos conceitos e entendimentos abordados anteriormente para analisar como diferentes agentes da gastronomia contemporânea do Rio Grande do Sul praticam, reelaboram e ressignificam, até mesmo discursivamente, a culinária local. O capítulo aborda fontes que demonstram a visão de cozinheiros e cozinheiras sobre a memória, a culinária local e a forma como a gastronomia contemporânea do RS expressam os movimentos globais abordados no capítulo de número dois. Os principais pontos a serem debatidos são: a criação de uma cozinha gaúcha; a gastronomia e a culinária local; o Pampa como ambiente de desenvolvimento dessa cultura; o uso de fontes documentais; e a formação mais contemporânea da gastronomia do Estado e do ramo da hospitalidade do estado do Rio Grande do Sul. Para isso, é realizada uma revisão da produção historiográfica e antropológica, buscando, nela, os elementos que nos trazem perspectivas sobre a alimentação. O que é entendido como Cozinha Modernista sustenta os subsídios para compreender a gastronomia e seus agentes.

Por fim, o quarto e último capítulo busca entender, pelos conceitos formulados de uma nova gastronomia, como é possível imaginar e criar um referencial estético e discursivo diferente do baseado na tradição abordada no capítulo três. Esta análise permite explorar a ideia de um Outro Sul, o qual aparece aqui baseado na Estética do Frio de Vitor Ramil. Por parte de um movimento gastronômico global, será usado como comparativo externo a Nova Cozinha Nórdica.

Nos dois últimos capítulos, objetivando compreender como se dá a conformação de uma Gastronomia Sulista a partir das perspectivas e tendências contemporâneas do campo, são utilizadas como fontes de análise os jornais, em especial, o suplemento de Gastronomia “Destemperados” de Zero Hora (2015-2022). Inicialmente foram procuradas as publicações e documentos institucionais do GT de

Gastronomia Regional (2011-2015)¹³, no entanto, eles não estão disponíveis publicamente.

O recorte temporal de análise realizado no “Caderno Destemperados” é o período entre os anos de 2015 e 2022, pois são relativas a esse intervalo de tempo as edições do suplemento que estão disponíveis em formato digital, espelhando o formato impresso, e que foram consultadas para a investigação. O Caderno começou a ser publicado em 2014, quando o Destemperados se juntou à Zero Hora. Em 2015, foi anunciada uma reformulação do suplemento, passando o mesmo a se chamar apenas “Destemperados”; foi naquele momento que ele passou a ser disponibilizado em formato digital. O caderno semanal é fornecido aos leitores e às leitoras toda sexta-feira junto do jornal Zero Hora. Como filtro para realizar o levantamento dos artigos do suplemento, procurou-se textos que contivessem palavras que remetesse à gastronomia contemporânea abordada no capítulo 2: *terroir*, gastronomia contemporânea, localismo, *Slow Food*, sustentabilidade, orgânicos, cozinha local, sazonalidade, regional, resgate, pesquisa, além de termos abordados no capítulo 3, tais como tradição, Sul e Pampa. A partir da leitura atenta dos jornais, o objetivo foi o de nos aproximarmos melhor das compreensões que agentes da Gastronomia do Rio Grande do Sul - especialmente os *chefs* e as *chefes* de cozinha, mas também o próprio Destemperados - engendram sobre a culinária local e os novos contornos que ganham suas práticas e seus discursos sobre a cozinha gaúcha¹⁴.

¹³ Criado pelo governo do estado através do Decreto nº. 48.68, de 13 de dezembro de 2011, que instituiu o Grupo de Trabalho com a finalidade de pesquisar e divulgar a Gastronomia Regional do Estado do Rio Grande do Sul. O grupo reuniu representantes de Faculdades de Gastronomia do Estado, secretarias estaduais, grupos de pesquisa, Chefs de cozinha e representantes de sindicatos e associações ligadas aos setores de alimentação e bebidas. O GT de Gastronomia Regional deixou de existir após o término da Gestão de Tarso Genro (PT) no Governo do Estado do Rio Grande do Sul, em 2015. Foi efetuado pedido via Lei de Acesso à Informação em 20/11/2020 para localizar possíveis documentos referentes ao GT. O Gabinete do Governador respondeu que não foram encontrados registros de documentos ou atas de reuniões do GT. A resposta ainda diz: "De acordo com informações obtidas junto aos servidores da Casa Civil e do Gabinete do Governador, uma significativa quantidade de arquivos e documentos foi descartada ou perdida ao final da administração 2010-2014, lamentavelmente."

¹⁴ Importante, portanto, ressaltar que, conforme orientação de Claudio Pereira Elmir em “As armadilhas do jornal: algumas considerações metodológicas de seu uso para a pesquisa histórica”, “a imprensa não informa a história, simplesmente”, ou seja, a história, como campo de investigação, não apenas se apropria dos dados fornecidos pelos jornais (ELMIR, 1995, p. 21). Assim, procuramos não cometer o “erro de ler o jornal com tranquilidade” (ELMIR, 1995, p. 21), mas detectamos, dentro do que nos interessava, onde estavam os textos que mereciam nossa leitura intensiva, procurando interpretar o documento de forma qualitativa. Objetivamos, no Destemperados, encontrar e analisar os discursos produzidos pela gastronomia contemporânea feita no Rio Grande do Sul sobre a nossa cozinha e, também, perceber aquilo que é reconhecido pelo próprio campo como válido de ser divulgado e publicizado.

Essa dissertação é escrita durante uma certa efervescência de artigos e produções bibliográficas sobre gastronomia na perspectiva brasileira. O termo gastronomia parece ter significados diferentes e ocupar um espaço distinto em relação ao Brasil e ao resto do mundo. Se na maioria dos países os cursos de culinária são técnicos e de curta duração, no Brasil eles ocupam as universidades, em que egressos obtêm título de tecnólogo ou bacharelado. Neste cenário, é preciso dar ênfase especial ao papel das universidades públicas, as quais têm liderado pesquisas e eventos para discutir o que seria “gastronomia”. A noção tradicional de gastronomia sendo apenas um discurso¹⁵ parece não ser suficiente para entender a amplitude que o campo vem tomando. Tendo em vista as recentes discussões sobre o que compõe um determinado campo gastronômico¹⁶ ainda não conformado, mas em formação, seus saberes, seus estudos e técnicas.

Considero importante fazer um breve relato da minha experiência e das minhas motivações para escrever essa dissertação. Sou graduado em Gastronomia pela mesma universidade na qual cursei o Mestrado em História, a Unisinos. Trabalhei nos últimos anos na capital gaúcha, Porto Alegre, onde acabo tendo uma experiência e visão privilegiada do cenário gastronômico local. Acabo pensando a gastronomia diferentemente de um pesquisador sem nenhuma vivência na área, que observa o campo de longe. Como podem ver nas citações ao longo do trabalho, existe uma extensa bibliografia sobre o tema. No entanto, apenas recentemente pessoas que atuam formalmente ou informalmente na área têm publicado obras (que não sejam livros de receitas). Meu interesse por esse objeto de pesquisa começou quando escrevia meu Trabalho de Conclusão de Curso, o qual tinha o título de “Gastronomia do Sul do Brasil: Buscando uma Abordagem Contemporânea”. Nele tentei entender

¹⁵ O sociólogo brasileiro Carlos Alberto Dória, por exemplo, compreende que a gastronomia é “apenas, e essencialmente, um discurso sobre o comer bem, é um ideal que nos faz buscar nos alimentos algo que está para além da fome” (2014, p. 9).

¹⁶ Um exemplo é a recentemente lançada revista “Mangút: Conexões Gastronômicas” que trouxe uma primeira edição argumentando, justamente, que a gastronomia poderá se consolidar como um campo acadêmico, como outras disciplinas. Entre os textos estão “Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico”, de Rafael Cunha Ferro (FERRO, 2021a), mesmo autor que há pouco tempo organizou e publicou a obra “Pensando e Pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas de um campo científico em construção”(FERRO, 2021b). É válido também destacar a obra do sociólogo Carlos Alberto Dória produzida e publicada recentemente em coautoria com o chef Marcelo Corrêa Bastos “A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer” (2018).

como a gastronomia do Sul do Brasil, principalmente do Rio Grande do Sul, abordava os produtos e tradições locais.

Assim como no trabalho de conclusão, fui instigado a entender como a gastronomia passou hoje a se preocupar tanto com questões de sustentabilidade, de utilização da natureza e da cultura local. Também me interessava como e de onde movimentos como *Slow Food* e locavorismo tinham vindo, e como haviam ganhado tanto espaço na gastronomia. Encontrei na História da Alimentação durante meus estudos na graduação (e agora começo a conhecer a História Ambiental) o arcabouço teórico para melhor entender essas questões. O Mestrado em História veio como continuação natural na busca por respondê-las.

2 GASTRONOMIA, TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

O que é gastronomia? Essa é uma questão difícil de ser respondida e acaba por encontrar significados diversos ao longo do tempo e das diferentes áreas de conhecimento que a estudam e aplicam. Até a primeira década do século XXI, a definição proposta por BrillatSavarin (2017) era amplamente aceita como forma conceituar o campo. Para o autor do século XIX a gastronomia era:

[...] o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta.

Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.

Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimento (SAVARIN, 2017, p. 61)

Essa ciência gastronômica proposta por Savarin seria o fundamento base do campo por muito tempo dentro e fora da academia. No entanto, essa definição não parece ser o suficiente para a atualidade. A gastronomia se ampliou para algo além do conceito de bem comer e a arte de fazer. Alguns autores já a consideram um campo de conhecimento, sendo assim muito maior do que uma prática e um discurso do bem comer. É preciso, pois, entender o campo além do saber culinário tendo o alimento como centro, indo além de seus limites mais óbvios:

A sociedade como conhecemos não existiria sem o saber culinário, conhecimento que evita que tenhamos, a cada geração, que (re)inventar o fogo. Enquanto a culinária se ocupa de dar conta dos processos de transformação dos ingredientes, a gastronomia faz uso desses saberes e ainda lança outras interlocuções. Conversa com temas que variam dos mais próximos, como a vinicultura, a hotelaria e a mixologia, até mais distantes, como o jornalismo e a publicidade. Essa ampliação gera um novo espaço de fazer e de debate. A gastronomia se ocupa da produção de narrativas que tenham a comida como centro, mas que ultrapassam o cozinhar.

Ao delinear-se num campo narrativo, sua construção é feita não só por cozinheiros e chefs de cozinha, mas também por todos que consome, escrevem, produzem insumos, divulgam, preservam territórios e criam receitas: jornalistas, escritores, influenciadores digitais, membros de movimentos camponeses, historiadores, integrantes de comunidades indígenas, de povos remanescentes de quilombos e de núcleos de refugiados; você, nós e muitos outros (JAQUES, 2021, p. 57-58).

Como podemos perceber, é observada uma diferença entre o que entendemos na história humana como culinária e o que compreendemos como gastronomia descrito anteriormente por Jaques (2021). Da mesma maneira, o universo de restaurantes também não é o mesmo dos restaurantes gastronômicos:

Esses *chefs*, que não produzem em função da demanda do mundo dos restaurantes ou simplesmente para agradar uma clientela específica, podem ser situados a partir de duas características. Primeiramente eles não são reconhecidos apenas como os melhores cozinheiros, mas como aqueles que repensam e definem a maneira como as pessoas vão comer. Não estão preocupados em criar pratos, mas em propor novos conceitos e modos de se relacionar com a comida. Em segundo lugar, as transformações que propõem não são aleatórias, pois elas levam em consideração a história do campo e se constituem em sintonia com os debates correntes entre os pares, uma vez que o reconhecimento e a legitimação se produzem no interior do campo. As rupturas e as inovações podem ser gestadas no laboratório das cozinhas, reveladas nas salas dos restaurantes, mas só vão se consolidar quando transformadas em discursos e textos que vão embasar os debates e as disputas simbólicas que movem as transformações do campo da gastronomia (BUENO, 2016, p. 448).

É preciso destacar também que essa é uma história de homens brancos, em sua maioria europeus ou treinados na Europa. Ao longo do capítulo será possível observar que a maioria dos nomes que compõem a visibilizada história da gastronomia são de homens. Como observa Nora Bouazzouni (2019), tão logo a gastronomia passa a ser um campo profissional e de prestígio (como ocorreu da mesma maneira com os encarregados dos banquetes em palácios franceses) ela se torna um espaço masculinizado, onde as mulheres não têm espaço ou são apagadas:

Por que as mulheres, detentoras de um saber há anos transmitido de mãe para filha, não ocupam as cozinhas dos restaurantes? Esse paradoxo se explica, primeiramente, por uma profissionalização da qual elas foram imediatamente excluídas. Na França, a alta gastronomia foi, inicialmente, uma cozinha de corte, executada por homens pagos para isso, enquanto as classes menos privilegiadas deixavam para as mulheres a responsabilidade de preparar comida. Assim, os detentores do poder político - os homens, claro - sempre tiveram as rédeas da gastronomia, racionalizada (Auguste Escoffier, criador da brigada de cozinha), codificada (Beauvilliers), intelectualizada (Brillat-Savarin) [...] (BOUZZOUNI, 2019, p. 25).

Considerando essa ideia de questionar o que seria gastronomia na atualidade este capítulo tem como objetivos: compreender como a gastronomia se tornou o que é hoje, sendo campo/discurso/conhecimento/atuação profissional (COLLAÇO, 2011); verificar como a gastronomia (justamente como campo/discursivo/conhecimento/atuação profissional) se atualiza e se adapta ao tempo experienciado; analisar quais são as formulações/adaptações discursivas e práticas da gastronomia nos nossos tempos, para chegar na tensão entre tradição e inovação (MONTANARI, 2013). Entender essas questões é fundamental para compreender, no último capítulo da dissertação, como a gastronomia opera a ressignificação das tradições culinárias do Rio Grande do Sul.

Pretende-se abordar, aqui, o que parece serem duas questões dominantes para a gastronomia atual, do ponto de vista histórico. Por isso, esse capítulo ficou

dividido, justamente, em dois principais argumentos. O primeiro deles é o que analisa a importância das culturas alimentares, seu “resgate”, releitura e preservação para os/as agentes do campo. O segundo, ressalta a relevância, cada vez maior, dos debates sobre a sustentabilidade e o consumo local na gastronomia. Sustentaremos que esses são os conteúdos centrais que chefs, *chefes*, estudiosos (as), jornalistas, empresários (as) do ramo, entre outros (as), parecem se utilizar para fundamentar seus discursos e atividades do que seria a gastronomia contemporânea e qual caminho ela deveria seguir nos próximos anos de acordo com seus pontos de vista. Como se verá, essas duas teses também se misturam por vezes, tendo em vista que os discursos sobre o consumo local, por exemplo, podem ser relacionados tanto a regiões e territórios, como províncias e estados de um país, como também podem literalmente traçar um raio delimitando a origem dos ingredientes e ignorando fronteiras políticas.

É necessário fazer uma breve distinção, para não parecerem ignoradas, das tendências de consumo e modismos diversos que aparecem ligados a dietas daqueles relacionados ao ramo da restauração. Tem sido notável, por exemplo, uma maior busca por dietas que privilegiam a ingestão de nutrientes¹⁷ ou em que os alimentos sejam cozidos de forma “natural” e caseira¹⁸. Dietas temáticas como as que restringem certos alimentos ou nutrientes, tais quais as de baixo carboidrato, ou inspiradas em uma suposta “dieta paleolítica” têm criado uma legião de adeptos. Além disso, é possível assinalar uma certa popularidade de alguns preparos, como o “pão da pandemia”¹⁹, ou o consumo de carne *dry aged*²⁰ no Brasil. Essas modas não parecem estar ligadas à restauração e ao discurso gastronômico, embora a área possa explorá-

¹⁷ “[...] nutricionismo – nome dado à ideologia que coloca o nutriente como elemento chave para se entender o alimento, ideia pautada [...] pelo historiador canadense Harvey Levenstein, pelo nutricionista britânico Geoffrey Cannon e pelas nutricionistas “americanas” Joan Gussow e Marion Nestle” (COSTA, 2015, p. 50).

¹⁸ Como já afirmado anteriormente, autores como Michael Pollan (2014) incentivam que a nossa sociedade volte a comer comida feita em casa e abandonem os preparos prontos e industrializados, mas há críticas sobre o fato de que esse “dever” de cozinhar de forma mais saudável acaba sistematicamente sendo depositado como responsabilidade das mulheres, mesmo nos dias de hoje. Sobre isso, veja a nota de rodapé número 10 desta dissertação.

¹⁹ O pão da pandemia foi um evento durante a pandemia do Covid-19 na qual as pessoas adotaram o hobby de preparar pão em casa. Alguns amigos e amigas me contatavam durante o período pedindo dicas de como preparar pão e de como adaptar as receitas aos equipamentos disponíveis em suas casas. Foi um evento curioso o qual provavelmente se desenvolveu pelo tédio do isolamento e o qual certamente será objeto de pesquisa.

²⁰ Preparo onde a carne é maturada sob umidade e temperatura controlada podendo variar de alguns dias até período superior a um ano. A parte exterior se torna uma casca seca a qual costuma ser descartada. Se tornou tendência em países como EUA e do norte europeu. Recentemente pode-se observar sua venda em churrascarias brasileiras e restaurantes de *fine-dining* das capitais do país.

las para fins econômicos. Pode-se dizer que elas estariam mais ligadas à indústria alimentícia, à nutrição e às tendências da internet que se disseminam entre outros espaços e agentes ligados à alimentação e à sociedade que não a gastronomia propriamente.

Também é necessário dizer que algumas tendências da gastronomia parecem funcionar como temas macro e interconectados, como é o caso do vegetarianismo/veganismo que se liga a questões sobre sustentabilidade e consumo local. Apesar disso, é possível verificar que não necessariamente os aderentes dessas tendências as converjam em pautas. Um restaurante com teses e narrativas de consumo local e sazonal pode ter poucos produtos animais (ou nenhum, dependendo da estação)²¹ por estar localizado em uma área de difícil acesso ou de baixa qualidade daqueles ingredientes, mas não é que ele se denomine “vegano” ou “vegetariano”. Isso seria diferente de um restaurante estritamente vegano, por exemplo, o qual não consome produtos de origem animal por ser exatamente contra o seu consumo. Nesse caso, a escolha pode, inclusive, fazer com que este estabelecimento faça uso de produtos que foram importados de regiões longínquas, fora das estações e servir pratos com estilos de cozinhas os mais diversos, ou seguindo dietas específicas. Assim, mesmo que os dois pretensos estabelecimentos estivessem servindo preparos veganos/vegetarianos e que seus chefs/donos (as) projetem sobre seus estabelecimentos suas convicções, ambos chegaram no vegetarianismo/veganismo por motivos completamente diferentes.

2.1 Como a gastronomia se tornou Gastronomia

Pensar a gastronomia como “a arte de comer bem” tal qual Savarin (2017) escreveu parece não englobar os desdobramentos do que ela se tornou hoje. Alguns outros autores abordaram (e ainda abordam) a gastronomia apenas como forma de discurso sobre o que é (e não é) a boa mesa, sobre o que é (e não é) uma boa comida

²¹ Um exemplo é o restaurante dinamarquês Noma, liderado pelo chef René Redzepi, que, após passar por um período de renovação, adotou um menu hiper-sazonal. O restaurante usa três temporadas para fazer o melhor uso possível do que as estações podem oferecer. Quando se tem uma grande riqueza de vegetais e ausência de neve, o menu se torna estritamente vegetariano. Os outros dois menus são compostos por temporadas de carne de caça e floresta, e por uma temporada de itens do mar. (BURTON, Monica. **20 Questions That Explain René Redzepi's Relaunch of Noma**. 2018. Disponível em: <https://www.eater.com/2018/2/14/17005426/noma-reopen-reservations-copenhagen>. Acesso em: 10 nov. 2021).

ou bebida, sobre a forma certa (e errada) de algo relacionado à alimentação ou à comensalidade. Essa abordagem não parece atender à necessidade de explicar o que se tornou hoje a gastronomia como campo profissional - para o (a) gastrônomo(a) - e a gastronomia como campo de estudo e pesquisa - para a academia e pensadores (as) do campo.

Talvez primeiro seja necessário refazer os passos de como a gastronomia se formou inicialmente. E não se pode falar em gastronomia ou gastronomias sem falar da França. O sociólogo Jean-Pierre Poulain (2016) cunhou um termo que parece explicar em parte o processo que associa as formas de fazer e pensar comida à normatização estabelecida pelos franceses, a “gastronomização” das cozinhas. Outro ponto importante para entender a hegemonia da cultura francesa na gastronomia é o processo colonizatório que as cozinhas e culinárias do mundo sofreram após o mencionado processo de gastronomização.

O que entendemos como gastronomia na contemporaneidade teve seu início, inclusive com uso desse nome, “gastronomia”, na França moderna pós-queda do Antigo Regime (FERGUSON, 2006). O período pós-revolucionário francês foi quando a cozinha francesa começou a se tornar modelo em termos de método, técnica e organização, os quais moldaram as cozinhas profissionais, escolas de culinária e formato de exploração do turismo regional e da patrimonialização das culturas locais alimentares a partir de então (JANER, 2007). Embora não seja um movimento organizado e homogêneo, pode-se traçar alguns sujeitos, movimentos e eventos que tiveram importância significativa para a formação da gastronomia e da culinária contemporânea.

A gastronomia, assim como os demais campos como história, sociologia, as diversas ciências exatas etc., está constantemente tentando dar respostas para o presente. Como poderemos observar neste capítulo, através dos últimos dois séculos a gastronomia se reinventou, atualizou e seguiu dando respostas para as diversas demandas de seus integrantes e do mundo que a cerca. Embora as tendências e demandas tenham mudado através do tempo, a base do discurso gastronômico continua a mesma: construir um campo de saber sobre a alimentação fazendo uso de técnicas e métodos próprios e agregando conhecimento de todas as áreas adjacentes com o objetivo de produzir a melhor experiência gastronômica, ou seja, a melhor

experiência²² no consumo de alimentos de acordo as demandas da sociedade. O próprio termo “gastronomia” difere de “cozinha”: em suas etimologias, pode-se observar que “cozinhar” enfatiza o produtor enquanto “gastronomia” envolve o consumidor:

Um conjunto de práticas e textos, prática culinária codificada em cozinha. *Cuisine* — do francês *cuire*, “cozinhar” — gera gastronomia — do grego para as leis (*nomos*) do estômago (*gastro*). Como sugere a etimologia, enquanto a culinária enfatiza o produtor, a gastronomia engaja o consumidor (FERGUSON, 2006, p. 84, tradução do autor).²³

Para Priscilla Ferguson (2006), o processo sócio-histórico da formação gastronômica começa com uma mudança de comportamento e atuação dos “chefs” de cozinha que até então se concentravam nos palácios reais. Um desses chefs seria Marie-Antoine Carême (1783-1833). Para Ferguson, além de bom cozinheiro, Carême era um excelente “empreendedor cultural” o qual teria se projetado para fora de suas cozinhas. Ele teria entendido as mudanças sociais e econômicas da França pós-revolução e a importância de ter uma projeção maior do que a limitada às elites:

Por Carême entender que a sociedade moderna favorece a maioria, não alguns, ele percebeu que mesmo os indivíduos mais célebres que comeram as refeições mais gloriosas preparadas por ele acabariam por contar menos do que os leitores de seus livros. No início do século dezenove, a ênfase no empreendedorismo culinário mudou do mercado tradicional de consumidores de elite em ambientes privados para o mercado moderno visivelmente estratificado, mas em rápida expansão, que atendia, literal e figurativamente, a um público cada vez mais heterogêneo para além do universo das elites parisienses (FERGUSON, 2006, p. 49, tradução do autor).²⁴

Essa ascensão bibliográfica de Carême acompanhou o começo da impressão massiva de livros e da formação de uma burguesia, agora ocupando o lugar da

²² O chef estadunidense Thomas Keller coloca como filosofia básica de seus restaurantes e cozinhas a seguinte afirmação: “[...] *cook is all about make people happy*” (“[...] cozinhar é sobre fazer as pessoas felizes” - tradução do autor). Creio que aqui está um ponto chave da gastronomia: não se trata apenas do prazer gustativo, mas de toda a experiência que a cerca, e por consequência a ciência necessária para atingir esse objetivo. KELLER, Thomas. *Philosophy: one guest at a time*. In: *Philosophy*. Disponível em: <https://www.thomaskeller.com/yountville-california/thomas-keller/philosophy-one-guest-time>. Acesso em: 4 out. 2021.

²³ *A set of practices and texts, cuisine codified culinary practice. Cuisine—from the French cuire, “to cook”—begat gastronomy—from the Greek for the laws (nomos) of the stomach (gastro). As the etymology suggests, whereas cuisine emphasizes the producer, gastronomy engages the consumer.*

²⁴ Because Carême understood that modern society favored the many, not the few, he realized that even the most celebrated individuals who ate the glorious meals that he set before them would ultimately count less than the readers of his books. By the early nineteenth century the emphasis in the culinary enterprise had shifted from the traditional marketplace of elite consumers in private settings to the visibly stratified but rapidly expanding modern market that catered, literally and figuratively, to an increasingly heterogeneous public beyond the world of Parisian elites.

aristocracia. O interesse da burguesia na alimentação é um processo chave para entender a virada dos gostos alimentares que ocorreu na França. Durante a centralização do aparelho estatal em Paris no governo de Henrique IV e Luís XIV, a aristocracia abandonava suas regiões para viver em Paris (POULAIN, 2016). Até esse momento, para Poulain (2016), as elites tentavam ao máximo afirmar sua diferenciação alimentar pelo exótico:

A alimentação da aristocracia medieval até a Renascença se caracteriza pela distanciação em relação à necessidade, a nobreza afirma sua condição social consumindo produtos caros e exóticos (especiarias, por exemplo) e se opondo às práticas alimentares populares mais submissas às pressões do nicho ecológico (POULAIN, 2016, p. 36)

Nesse sentido, Montanari (2013) parece observar a mesma lógica, afirmando que desde os romanos seria impossível traçar uma cozinha regional, tal qual a tendência que verificamos na gastronomia atualmente. Para Poulain (2016) e Montanari (2013), existe uma considerável inversão de diferenciação da elite e do restante da população na Idade Média e na Modernidade. Se até a França do século XIX se afirmava a diferenciação pelo exótico e o “globalizado”, após esse período se observa a valorização do regional:

Na Idade Média, ninguém poderia ter pensado em uma "comida de território", porque a noção de território anula, ou pelo menos enfraquece, as diferenças sociais. No momento em que o paradigma da cozinha se torna o espaço, todos (em teoria) podem ocupá-lo, o senhor e o cidadão, exatamente como o camponês. Privilegiar a noção de território significa, por isso, sob um ponto de vista cultural, ter superado a noção de comida como primeiro e principal instrumento da diferença. Também por essa razão, o conceito de "cozinha de território" não pode ser antigo (MONTANARI, 2013, p. 143).

Esse processo de inversão, para Poulain (2016), foi um contínuo o qual o autor divide em três fases, começando pela criação da nação francesa (e sua resistência interna) até o turismo e o inventário das diversas tradições regionais:

O interesse conferido hoje às gastronomias regionais que nós chamaremos de processo de “gastronomização” do *terroir*, pode ser decomposto em três etapas principais. A primeira faz do *terroir* um lugar de resistência das antigas províncias frente ao risco de diluição das “identidades culturais provinciais” na construção da nação. A segunda acompanha a descoberta das províncias pelo turismo, na primeira metade do século XX. Enfim, a última corresponde ao processo dos inventários que se sistematizam a partir dos anos 1980, no contexto de desenvolvimento da *Nouvelle Cuisine* (POULAIN, 2016, p. 37).”

No entendimento de Poulain (2016), um processo de resistência cultural das províncias francesas no século XVIII durante a unificação francesa desencadeou uma onda de valorização do entendido como local. Essa onda se consolidou com um movimento mais amplo, dois séculos depois, em uma cultura de turismo regional e exploração econômica desses produtos locais.

O “sistema da moda” nasce do jogo de cópia/ distanciamento entre as elites aristocráticas e a burguesia em ascensão; ele suporta o movimento de inovação e de complexificação da forma de vestir, da arte da perfumaria e do cabeleireiro e, é claro, da gastronomia (POULAIN, 2016, p. 35).

Além de vivenciar e ter feito parte desse processo de inversão, Carême também foi importante para criação do método de cozinha francês, um processo padrão a partir do qual as diversas cozinhas regionais da França puderam ser codificadas. Esse método, o qual mais tarde permitiria o início do alastramento de uma Cozinha Francesa para além da França (FERGUSON, 2006), dominou livros, gostos e métodos ao redor do mundo e se tornando uma forma de hegemonia dos franceses na gastronomia. É importante, no entanto, situar que esse processo não começou com a gastronomia. A França exportou durante alguns séculos o modelo de sua monarquia e aristocracia moldando os modos de comer, como coloca Norbert Elias. No “processo civilizador”, a mesa tem importância relevante na formação dos hábitos:

A transmissão dos modelos de uma unidade social a outra, ora do centro de uma sociedade para seus postos fronteiriços (como, por exemplo, da corte parisiense para outras cortes), ora na mesma unidade político-social como, por exemplo, na França ou Saxônia, de cima para baixo ou de baixo para cima, deve ser considerada, em todo o processo civilizador, como um dos mais importantes dos movimentos individuais. O que os exemplos mostram é apenas um segmento limitado desses movimentos. Não apenas as maneiras à mesa, mas também formas de pensar ou falar, em suma, do comportamento em geral, são moldadas de maneira semelhante em toda a França, mesmo que se observem diferenças importantes no tempo e estrutura de seus padrões de desenvolvimento. A elaboração de um dado ritual de relações humanas no curso do desenvolvimento social e psicológico não pode ser isolada, mesmo que aqui, como primeira tentativa, tenha sido possível seguir um único segmento. Um curto exemplo do processo de “civilização” da fala poderá servir como aviso de que a observação das maneiras e suas transformações expõe apenas um segmento muito simples e de fácil acesso do que é um processo de mudança social muito mais abrangente (ELIAS, 2011, p. 112)

É interessante notar que a gastronomia começa a desenvolver justamente quando o dinheiro passa a ser o maior diferenciador, e não mais os modos:

Nem podem as transições de uma fase para outra serem determinadas com absoluta exatidão. O movimento mais rápido começa tardiamente aqui, mais cedo acolá e, em toda parte, deparamos com pequenas alterações preparatórias. Não obstante, a forma geral da curva é por toda a parte mais ou menos a mesma: em primeiro lugar, a fase medieval, com certo clímax no florescimento da sociedade feudal e cortês, assinalada pelo hábito de comer com as mãos. Em seguida, uma fase de movimento e mudança relativamente rápidos, abrangendo aproximadamente os séculos XVI, XVII e XVIII, na qual a compulsão para uma conduta refinada à mesa pressiona constantemente na mesma direção, na de um novo padrão de maneiras à mesa, daí em diante, observamos uma fase que permanece dentro do padrão já atingido, embora com um movimento muito lento sempre numa certa direção. O refinamento da conduta diária nunca perde de todo, nem mesmo neste período, sua importância como instrumento de diferenciação social. Mas, desde essa fase, não desempenha o mesmo papel que na fase precedente. Modo que antes, o dinheiro torna-se a base das disparidades sociais. E o que as pessoas concretamente realizam e podiam tornar-se mais importante que suas maneiras (ELIAS, 2011, p. 110-111).

Durante as décadas que se seguiram, um outro chef e discípulo de Carême, também mudaria a gastronomia. Se Carême foi quem codificou em livros e receitas a Cozinha Francesa e tornou o cozinheiro alguém conhecido para além dos antigos palácios, foi o chef Auguste Escoffier (1846-1935) quem efetuou importantes mudanças nas cozinhas profissionais. Ele ficou conhecido por trabalhar em hotéis famosos dentro e fora da França, como Place Vendôme em Paris e o Savoy em Londres, e pela sua simplificação de preparos e apresentações, diminuindo o número de ornamentos e tornando o prato inteiramente comestível, ou seja, sem partes com objetivo apenas de enfeite (FREIXA, CHVES, 2017). Embora pareça algo normal para os dias de hoje, comandar grandes hotéis, assinar menus e ter uma estética de certa forma minimalista dando enfoque ao preparo era exatamente o contrário do praticado no tempo de Escoffier e nos séculos anteriores. Até então, se prezava por grandes banquetes com ênfase em performances e preparos grandiosos - coisas que Carême, por exemplo, fazia (FREIXA, CHAVES, 2017). Auguste Escoffier também teve em seu legado duas mudanças significativas nas cozinhas comerciais. A primeira foi o estabelecimento de praças e a segunda foi o sistema de pedidos, chamado de “marcha”:

Foi ele o responsável pela organização do trabalho na cozinha, dividindo-o em cinco funções, da forma como se usa até hoje, pelo menos nos restaurantes gastronômicos e/ou de grande porte: *garde-manger* (pratos frios e suprimentos da cozinha), *entremettier* (legumes, sopas e sobremesas), *rôtisseur* (assados, grelhados e fritos), *saucier* (molhos e fundos de base) e *pâtissier* (confeitaria).

Assim, cada auxiliar passou a ter definida sua área de competência e atuação. Com isso, a marcha dos pratos até chegar no garçom e, por

consequente, ao cliente tornou-se mais rápida, possibilitando que este recebesse o prato quente à mesa (FREIXA, CHAVES, 2017, p. 135).

Em suma, esses dois cozinheiros (e tantos outros anônimos e menos conhecidos) construíram um sistema de funcionamentos e codificações o qual permitiu a gastronomia prosperar (e dominar) para além da França pós-revolução. Esses indivíduos teriam criado os princípios básicos para a cozinha ser aprendida, semelhantes às técnicas básicas que um músico precisa dominar para poder tocar a música:

A apresentação racional das preparações culinárias como um sistema de partes interconectadas que surgem de uma base singular de princípios fundamentais - aqueles princípios que Escoffier afirmava que a cozinha francesa deveria creditar a Carême - tornou possível que esta cozinha abrangesse tanto quanto podia, por toda a Europa e até além. Na comparação musical tão frequentemente invocada em questões culinárias, as técnicas da cozinha francesa poderiam ser aprendidas como as regras de harmonia que todo músico deve dominar. A partir daí, a refeição, assim como a música, depende de como essas técnicas são colocadas em prática. Esta base técnica, aplicável em qualquer lugar e em toda parte, apoia a crença de que a cozinha francesa é "universal". Em contraste com outras cozinhas definidas não pela técnica, mas pelo produto, a culinária francesa de Carême não está ligada ou enraizada a um lugar em particular. Técnicas e sistemas viajam com maior facilidade; alimentos muito menos, especialmente no século dezenove (FERGUSON, 2006, p. 72, tradução do autor)²⁵.

Também, como citado anteriormente, alguns sociólogos como Jean-Pierre Poulain (2016) entendem a gastronomia, do ponto de vista sócio-histórico, como um processo pelo qual a cultura alimentar francesa passou e outras vêm passando. Trata-se de uma dinâmica dupla, sendo uma correspondente ao patrimônio e à academia, e outra referente à cozinha prática, à hospitalidade e aqueles que usam o meio como seu sustento:

De um lado então, o discurso gastronômico que estende seu império até as profundezas das regiões da França e, de outro, as culinárias populares, as culinárias camponesas, que ascendem ao status de fato cultural e patrimônio.

²⁵ *The rational presentation of culinary preparations as a system of interconnected parts arising from a singular base of fundamental principles—those principles that Escoffier claimed French cuisine owed to Carême—made it possible for this cuisine to range as far as it did, across Europe and even beyond. In the musical comparison that is so often invoked in matters culinary, the techniques of French cuisine could be learned like the rules of harmony that every musician must master. Thereafter, the meal, like the music, depends on how those techniques are put into practice. This technical basis, applicable anywhere and everywhere, supports the belief that French cuisine is “universal.” In contrast with other cuisines defined not by technique but by product, Carême’s French cuisine is not tied to or rooted in a particular place. Techniques and systems travel easily; foods much less so, certainly in the nineteenth century.*

Duas dinâmicas, portanto, uma que parte do universo gastronômico (da cozinha e da crítica) e outra do mundo acadêmico, da universidade e da pesquisa (POULAIN, 2016, p. 45).

Essas dinâmicas de gastronomização se intensificaram com o aumento da patrimonialização das cozinhas regionais (e do interesse acadêmico pela alimentação como demonstrado na introdução desta dissertação) e pelas diversas formas de transporte que se intensificaram e modernizaram ao longo do século XX, como o automóvel, o sistema ferroviário e, mais tarde, o aéreo. Para Bueno (2016), esse processo muda a dinâmica gastronômica, de algo restrito à capital parisiense para algo mais amplo e replicável:

Na primeira metade do século XX, a difusão da gastronomia francesa esteve intimamente associada à relação que se estabeleceu entre o desenvolvimento do turismo e os restaurantes gastronômicos, num movimento que transcorreu em dois momentos diferentes, correspondentes a modelos de associação distintos: o turismo internacional da *belle époque* e o turismo automobilístico a partir de 1920 (BUENO, 2016, p. 448).

A era do turismo automobilístico, o qual se desenvolve ao longo do século XX, dá início a um item essencial para a legitimidade dos restaurantes e movimentos gastronômicos, os guias:

Na era dourada, temos um padrão de gastronomia que emana de Paris. A era do turismo automobilístico, com a redescoberta das cozinhas regionais, vai começar a quebrar essa centralidade. Os guias turísticos, que se multiplicaram a partir do século XX, começaram a destacar, ao lado do patrimônio artístico e histórico, o patrimônio culinário de cada região, abrindo o horizonte dos viajantes para uma diversidade de cozinhas (BUENO, 2016, p. 449)

Os guias ocupam até os dias de hoje espaço importante no cenário gastronômico regional e global. A cidade de Paris não pode ser replicada, mas cada região pode construir um patrimônio culinário e, a partir dele, entre outras possibilidades culturais, explorar o turismo. Trata-se de um modelo que independe da região. Esse processo, segundo Poulain (2016), se retroalimenta entre a academia/patrimonialização e o turismo/regionalismo das cozinhas. Os dois grupos fazem uso um do outro para expandir seus campos de interesse econômicos, de conservação e de pesquisa:

De um lado então, o discurso gastronômico que estende seu império até as profundezas das regiões da França e, de outro, as culinárias populares, as culinárias camponesas, que ascendem ao status de fato cultural e patrimônio.

Duas dinâmicas, portanto, uma que parte do universo gastronômico (da cozinha e da crítica) e outra do mundo acadêmico, da universidade e da pesquisa. Como se operam tais articulações? Agora precisamos identificar as etapas.

Notemos, primeiramente, o pioneirismo de Léo Moulin, que foi provavelmente o primeiro universitário a ser, ao mesmo tempo, crítico gastronômico. Ele chegou inclusive à vice-presidência da associação belga de colunistas da gastronomia e do vinho. O movimento é iniciado à margem do mundo acadêmico, com projetos editoriais que aplicam de forma mais ou menos explícita os métodos das ciências sociais à valorização das culturas alimentares tradicionais regionais. A coleção *Ethnocuisine de...* das edições Civry, que inicia em 1980 com *Ethnocuisine de l'Auvergne* de Collette Guillemard e *Itinéraires gourmands*, liderados por mim entre 1982 e 1990 e lançados pela editora Privat, de Toulouse, contribuirão para assegurar o encontro entre estes dois mundos, etnologia e gastronomia, que se ignoram e muito frequentemente se desprezam (POULAIN, 2016, p. 46-47).

Assim, na França e ao redor do mundo durante o século XX se passa a produzir uma regionalização das cozinhas. As cozinhas regionais se diferenciam da cozinha nacional e aos poucos se segmentam em tamanha medida que não respeitam mais os territórios políticos tradicionalmente utilizados (POULAIN, 2016). No caso brasileiro, a culinária regional que mais parece se aproximar de um processo de gastronomização e territorialização é a mineira. Para a socióloga Mônica Chaves Abdala (2019), mesmo a cozinha caipira ocupando um território muito maior que o do estado, houve em Minas Gerais uma construção recente envolvendo os mais diversos setores para produção da imagem de uma cozinha regional:

Ao longo dos anos temos refletido sobre a construção das tradições culinárias mineiras, sua apropriação como pilar central na imagem do estado e as iniciativas sempre renovadas para seu fortalecimento e reafirmação. É possível observar uma espécie de protagonismo de Minas Gerais na permanente articulação de diversos atores com o poder público no que concerne à valorização de sua “cozinha tradicional e típica”, visando reforçar sua identidade e sua imagem, assim como seu desenvolvimento econômico (ABDALA, 2019, p. 160)

No entanto, para Dória (2014) falta ainda um maior processo de inventário e patrimonialização da cozinha mineira para esta atingir um processo completo de gastronomização. Abdala (2019) tem a mesma percepção ao analisar a cozinha De Minas Gerais sob a ótica dos eventos regionais:

[...] há um vasto caminho a percorrer no que tange à incorporação de uma comida caipira em termos do reconhecimento de uma história alimentar [...]. Um diálogo entre pesquisas fundadas na compreensão da história e das estratégias culturais e políticas de construção identitária, de um lado, e visões de grupos ativos que se constituem em vários níveis da sociedade em defesa da afirmação de um patrimônio culinário regional, tendo em foco o turismo e

o desenvolvimento econômico, de outro, tende a ser um processo lento e demorado (ABDALA, 2019, p. 169).

2.2 Gastronomia: tempo experienciado, *nouvelle cuisine*, *modernist cuisine* e cozinha brasileira

Se a valorização da cultura alimentar regional e da culinária local começa como um processo de diferenciação da burguesia regional francesa frente à aristocracia centralizada em Paris (POULAIN, 2016), do processo de invenção das tradições nacionais e locais (HOBSBAWM, 2020) e de uma passagem de uma cozinha popular para culta (FERGUSON, 2006 e BUENO, 2016), o que se passou com a *Nouvelle Cuisine* e seus desdobramentos é uma nova forma de a gastronomia abordar a cultura alimentar regional e suas tradições. Denominações como cozinha local, regional, cozinha de tradição, hiper-local, hiper-sazonal, *Slow Food*, entre outras passam a ser usadas, de forma cada vez mais intensa, como sinônimos de diferenciação a partir de 1980. Esse fenômeno parece se explicar por uma mudança de modelo no qual o globalizado se torna o “comum” e o regional o diferenciado:

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. A cozinha de território, como acabamos de ver, somente hoje alcançou um estatuto cultural forte, passando por uma trajetória como a da globalização alimentar, que parecia levar a resultados opostos. É justamente esse o paradoxo: em um mundo efetivamente fracionado como o antigo e 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 da nossa época, pelo contrário, afirmam-se os valores do específico local (MONTANARI, 2013, p. 145).

Pode-se observar uma total inversão do processo de diferenciação das cozinhas em relação ao que se dava em tempos passados, especialmente no antigo e medieval, como já mencionamos e como situa Massimo Montanari na citação acima. Essa ocorrência se deve principalmente pela intensificação das trocas humanas e as conexões dos pontos mais distantes do planeta, primeiramente de forma naval e ferroviária e depois pela aviação e veículos motorizados. Isso se deve também, como podemos observar pela mudança de meios de transportes, pelo advento de diversas tecnologias e da progressão do campo científico. O local passa a não ser mais limitador do que pode ser consumido, as sazonalidades são superadas, e aqueles que vivem em países desenvolvidos ou que podem arcar com os custos de alimentos

importados tem agora a possibilidade de comer o que quiserem, onde quiserem, na época do ano que desejarem (MONTANARI, 2013).

Dentro desse contexto de intensificação da lógica de um mundo integrado e mundializado, um novo movimento gastronômico se desenvolve fazendo tanto uso da própria globalização quanto também (e até paradoxalmente) oferecendo uma cozinha de antítese à constante disponibilidade de produtos e acesso às mais variadas culinárias e serviços do ramo da restauração. A gastronomia agora precisa não só se globalizar, como também ser replicável em diferentes espaços que não a França como observa Bueno:

O processo de mundialização da gastronomia se efetiva em duas etapas distintas: a internacionalizada, até os anos 1960, e a globalizada, a partir dos anos 1980. No primeiro período temos um processo de circulação que parte dos países centrais para os periféricos. Ou seja, no caso da cultura gastronômica o padrão é construído na França e exportado para o resto do mundo. Desde os anos 1980, assistimos à constituição de uma dinâmica de circulação globalizada, dominada pela reflexividade institucional. Nessa configuração, o padrão da cultura gastronômica se constitui no espaço global, num processo de transformação mais acentuado e indeterminado, pautado por um embate entre diferentes tendências e referências em circulação no fluxo mundial (BUENO, 2016, p. 459).

2.2.1 A *Nouvelle Cuisine*

A *Nouvelle Cuisine* (Nova Cozinha, em tradução livre) foi um movimento francês marcado por uma total inversão da lógica empregada pelos chefs em seus preparos e de seus papéis no mundo gastronômico. Até então, o rígido sistema instituído por Carême e Escoffier continuava sendo o principal guia dos cozinheiros, todos deviam seguir as regras e limites escritos e difundidos pela dupla (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 2011). Coube a uma geração de novos cozinheiros na década de 1960, entre eles Paul Bocuse e os irmãos Troisgros, os quais estiveram anos antes sob mentoria de Fernand Point e Eugénie Brazier, trazer controversas mudanças para a cozinha francesa:

Seus ex-alunos começaram a experimentar e a abandonar a tradição, criando cardápios mais leves, introduzindo molhos com baixo teor de gordura e com purês de vegetais, pegando emprestado ingredientes de cozinhas não francesas e montando pratos na cozinha ao invés da montagem no salão [...]. Toda essa experimentação causou controvérsia. Em 1972, já possuía um

nome: Nouvelle cuisine (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 2011, p.25, tradução do autor)²⁶.

Cabe aqui um comentário: pode-se observar que a bibliografia em geral que aborda a trajetória da gastronomia, inclusive no trecho da obra *Modernist Cuisine* citado acima - ou na obra de Priscilla Ferguson (2006) utilizada neste capítulo - o nome de Eugénie Brazier (1895-1977) não é citado. A *chefe* foi uma das mentoras de Bocuse, mas o mesmo nunca lhe deu crédito e chegou a dizer que mulheres não tinham espaço na cozinha. Também é importante ressaltar que no início do século XX, quando o guia Michelin iniciou seu sucesso no interior, foram os restaurantes das *chefs* Brazier (do restaurante *Mère Brazier*) e Marie Bourgeois (do restaurante *La Mère Bourgeois*) os primeiros a receberem as cobiçadas “três estrelas”, no ano de 1933 (Bouazzouni, 2019). Esse apagamento das mulheres na história da gastronomia não é ao acaso, pois, para Bouazzouni (2019), de forma consistente ao longo do tempo o campo (que tem muito mais visibilidade que a cozinha de casa ou restaurante não gastronômico) foi dominado pelos homens, negando qualquer participação feminina, mesmo quando *chefs* como Brazier e Bourgeois atingiam a mais alta premiação. Para os chefs que ocuparam o campo, as mulheres aparecem apenas como inspiração na figura de mãe ou avó:

Um paternalismo escancarado em relação ao sexo feminino, cujo *savoir-faire* é, muitas vezes, citado como o começo de uma vocação que remonta à infância. Quantos chefes evocam a lembrança de sua mãe se desdobrando na cozinha, dos quitutes de sua avó, do cozido de sua tia... Mas, a partir do momento em que passa da esfera privada à esfera pública, a culinária se profissionaliza e é valorizada, tornando-se, desta forma, valorizada para aquele ou aquela que a executa (BOUZZOUNI, 2019, p. 24).

Voltemos. Em 1973 o crítico de gastronomia Henry Gault publicou um artigo com os “10 mandamentos” para a Nouvelle Cuisine com base no que ele vinha observando nas mudanças que vinham sendo operadas nas cozinhas profissionais na década de 60. Entre esses mandamentos estavam pedidos para reduzir tempos de cocção, uso de ingredientes frescos, não ser sistematicamente modernista, para buscar por novas técnicas, evitar alimentos curados e pickles, não complicar

²⁶ *His former students began to experiment and abandon tradition, creating lighter menus, introducing lower-fat sauces and vegetable purees, borrowing ingredients from non-French cuisines, and plating dishes in the kitchen instead of at the table [...]. All of this experimentation stirred up controversy. By 1972, it had a name: Nouvelle cuisine.*

apresentações de pratos e ser inventivo (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 2011). Pode-se observar que ao mesmo tempo que se tentava desvencilhar da cozinha pesada e pouco fresca, na qual chefs como Escoffier se consagraram, a própria crítica buscava “frear” excessos de inovação e modernismo nos restaurantes. O movimento parece tentar evitar ao máximo se tornar o que ficaria conhecido depois como *Modernist Cuisine*, um estilo de cozinha o qual comporta o excesso de modernismo, técnicas novas e uso dos mais variados preparos, como pickles e curas. Ao que se pode concluir, a “nova cozinha” era mais uma atualização das cozinhas e menus para um mundo que, devido ao avanço dos meios de transportes, refrigeração e estabilização das cadeias produtivas, não necessitava de preparos demasiadamente cozidos, molhos pesados, ingredientes em conserva e que ganhava influência das mais variadas novidades que chegavam de todas as partes do mundo globalizado. Também se observa uma importância cada vez maior do chef e menor ao luxo, como observa Bueno: “Começaram desvinculando a alta gastronomia do mundo do luxo, à qual estava associada, minimizando a importância dos cenários requintados e dos produtos caros, para enfatizar o talento do chef” (2016, p. 451).

Esse processo de enfatizar o talento do chef, mesmo que ainda limitado de certa forma pelas regras estabelecidas por Escoffier e Carême algumas décadas antes, é essencial para o que vai se seguir. Os restaurantes passam a ser focados na figura do chef, e por consequência sua autoria e originalidade vão ganhando maior importância. A instituição gastronômica segue trabalhando intensamente, como explica Bueno, embora agora não se limite mais ao território francês:

Assim, reafirmaram a validade da instituição gastronômica, mas desvinculando seu exercício dos parâmetros da tradição francesa, deslocamento que levou a uma mudança de regras no interior das cozinhas, ampliando consideravelmente o espaço geográfico de produção. Uma gastronomia pautada pela autonomia e criatividade dos chefs, pela valorização dos ingredientes frescos e de novos sabores (Nouvelle cuisine) e associada à preservação da biodiversidade e do trabalho dos pequenos produtores (Slow food), não depende mais do terroir francês, pois pode ser realizada em qualquer canto do planeta, de preferência em regiões onde prospera uma biodiversidade rica. Desde então, o campo da gastronomia vem evoluindo como um espaço segmentado, organizado em torno de diferentes tendências (BUENO, 2016, p. 453-454).

Essa “nova” cozinha, no entanto, não tinha nada de novidade em suas ideias e filosofia, era em maior parte fruto da globalização e não de uma grande inovação conceitual por parte dos chefs. Pode-se observar que muito do que foi colocado era

um rejuvenescimento da cozinha local, a qual Poulain (2016) se referiu no processo de gastronomização francês, e de grau elevado de inspiração em outras cozinhas distantes da Europa. Uma das possíveis inspirações foi o método japonês kaiseki (MCCARRON, 2017), com o qual chefs franceses começaram a ter contato em suas viagens para o Oriente ou pela chegada de estrangeiros e suas práticas culinárias em solo francês:

O que falta nessa história unilateral é uma série de influências, principalmente de onde veio esse novo estilo de cozinhar. Há poucos precedentes na Europa para os pratos levemente cozidos, molhos leves, mas intrincadamente montados, que o falecido escritor e crítico Josh Ozersky chamou de "comida de pinça", antes de aparecer de forma repentina e decisiva na França na década de 1960. Muitas das inovações da nouvelle cuisine, na verdade, eram paralelas aos aspectos clássicos da culinária japonesa, especialmente a ênfase do movimento em tempos de cozimento mais curtos; montagens minimalista e interativas; e um foco em extrair os aspectos essenciais de um ingrediente, ao invés de transformá-lo. Talvez não por coincidência, desde o momento em que os chefs franceses começaram a visitar o Japão (e os chefs japoneses começaram a treinar na França) em meados da década de 1960, a culinária requintada se tornou cada vez mais como a tradição de jantar mais formal do Japão, o kaiseki (MCCARRON, 2017, tradução do autor)²⁷.

Esse método japonês consiste em dois principais temas: a divisão da refeição em pequenos pratos e o respeito extremo da sazonalidade dos ingredientes. Ao contrário das cozinhas modernas, as quais queriam servir de tudo fugindo das estações e limites da natureza, esse método é precisamente o novo modelo de menu a ser seguido - sazonalidade e pequenas múltiplas porções (MCCARRON, 2017). É preciso ressaltar, no entanto, que esse movimento iniciado pela *Nouvelle Cuisine* vai aos poucos se desdobrando em novos movimentos, alguns mais locais e outros internacionais. Isso é observado pelo cada vez maior número de chefs estrangeiros treinados na França, os quais voltam para seus países, ou de chefs franceses que passam a trabalhar em outros continentes. A sazonalidade e o ingrediente começaram cada vez a importar mais do que a técnica. Se antes a técnica era a primeira a ser

²⁷ *Missing from that tidy story are a whole host of influences, most notably where this new style of cooking came from. There's little precedent in Europe for the lightly cooked, lightly sauced, yet intricately plated dishes, what the late writer and critic Josh Ozersky called "tweezer food," before it appeared suddenly and decisively in France in the 1960s. A great deal of nouvelle cuisine's innovations, in fact, paralleled classical aspects of Japanese dining, especially the movement's emphasis on shorter cooking times; minimalist, playful plating; and a focus on extracting the essential aspects of an ingredient, rather than transforming it. Perhaps not coincidentally, from the time that French chefs began visiting Japan (and Japanese chefs began training in France) in the mid-1960s, fine dining has become increasingly like Japan's most formal dining tradition, kaiseki.*

escolhida pelo chef para demonstrar suas habilidades, agora o ingrediente local e sazonal é o primeiro a ser escolhido (PINTO, 2018).

Aos poucos, movimentos como o *Slow Food* vão se multiplicando e novos caminhos começam a se desdobrar dos mandamentos da Nouvelle Cuisine. Ser modernista, por exemplo, é cada vez mais valorizado, assim como a criatividade. Ingredientes como cura e pickles aos poucos voltam aos menus e novas tecnologias e técnicas são agregadas aos repertórios dos (das) chefs de cozinha. Um exemplo dessa nova fase é a chef americana Alice Waters que começa um movimento semelhante ao *Slow Food* na década de 1970 na Califórnia:

Ainda no mesmo período, a chef americana Alice Waters, após voltar de seus estudos em gastronomia na França, funda nos Estados Unidos o movimento chamado *Locavore*, neologismo que vem da fusão da palavra local + o sufixo *vore* – comer. O movimento liderado por chefs e restaurantes tem como filosofia culinária elaborar um cardápio fresco em sua forma mais “natural” possível. Estas práticas têm como objetivo impulsionar a economia e desenvolvimento local, evitar emissão de CO2 durante o transporte de alimentos e estimular relações estreitas entre produtores e consumidores (PINTO, 2018, p. 130).

Gradualmente, os restaurantes fora da França se tornam menos franceses em seus produtos e preparos, embora o método e a técnica continuem altamente influenciados pelos franceses. Uma quebra maior só ocorreu na década de 1990 com o que hoje pode-se chamar de “Cozinha Modernista”. Ela passa a englobar uma série de novas culturas, objetivos e métodos de preparação. A França perde lugar de vanguarda para países como Espanha, Dinamarca, Peru e Estados Unidos. Esse movimento de uma cozinha moderna vai muito além da frequentemente referenciada “cozinha tecnoemocional”, também chamada (vulgarmente) de “cozinha molecular”, utilizada entre 1990 e início dos anos 2000 por renomados chefs como Ferran Adrià e Heston Blumenthal. Essa nova gastronomia é totalmente centrada no lugar onde é produzida, na fauna e flora locais, na cultura local e nas paisagens e estruturas ao seu redor, na criatividade do chef, no ativismo político e no diálogo entre o comensal e o chef.

2.2.2 A Cozinha Modernista

O avanço das tecnologias e a cada vez maior facilidade para viagens e intercâmbio de conhecimentos, equipamentos e produtos possibilitou que uma nova

cozinha se formasse: a *Modernist Cuisine* (Cozinha Modernista, tradução do autor). O termo é cunhado pela obra “*Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*”, escrita por Nathan Myhrvold, Chris Young e Maxime Bilet, publicada originalmente em 2011 e dividida em 5 volumes contendo um total de mais de 2500 páginas. O trabalho gigantesco dos três autores e diversos pesquisadores e pesquisadoras consistiu em destrinchar com detalhes os processos químicos e físicos utilizados pelas formas mais variadas de técnicas gastronômicas. Embora não seja a primeira obra sobre o assunto, a coleção é o maior esforço até hoje com o objetivo de desvendar a ciência por trás da cozinha profissional.

Para os autores de “*Modernist Cuisine*” (2013), o mundo gastronômico passou por um processo muito específico entre as décadas 80 e 90. Essas mudanças contariam com o protagonismo de chefs hoje famosos como Ferran Adrià e Heston Blumenthal. As tendências seriam agora diversas e as mudanças seriam mais amplas do que as da *Nouvelle Cuisine*.

A partir de meados da década de 1980, uma série de tendências culinárias foram postas em movimento os quais acabariam por levar ao que chamamos de revolução modernista na culinária - uma mudança nas técnicas, estética e fundamentos intelectuais da gastronomia (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 33, 2011, tradução do autor).²⁸

Se no século XIX, como analisado por Ferguson (2006), Carême mudou os rumos dos chefs e da gastronomia direcionando seus livros para o amplo público, além de neles codificar a culinária francesa em parâmetros utilizados até hoje, o chef Ferran Adrià, para Myhrvold, Young e Bilet, teria realizado nova alteração. Adrià arte (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 2011), afinal, se dedicava a publicar obras detalhando ao máximo possível seus preparos, sua pesquisa, seus procedimentos, sua forma de trabalho e sua filosofia:

A maior parte da culinária é um esforço intensamente prático, e isso se reflete na maioria dos livros de culinária, que geralmente se concentram em detalhes específicos. Quando os chefs filosofam, tende a ser sobre coisas como a qualidade dos ingredientes ou suas preferências por certas técnicas. Os livros de Adrià são um tanto diferentes: eles analisam de forma explícita e consciente o processo de criatividade culinária. Uma nova ideia para um prato não é apenas um truque legal ou uma boa combinação de sabores; faz parte de uma agenda para repensar a teoria por trás da cozinha. Acidentes com

²⁸ *Starting in the mid-1980s, a number of culinary trends were set in motion that would ultimately lead to what we call the Modernist revolution in cuisine- a change in the techniques, aesthetics, and intellectual underpinnings of gastronomy.*

final positivo e serendipidade ocorreram no elBulli, assim como em outros restaurantes, mas a diferença é que no elBulli, esses acidentes eram vistos através das lentes de uma abordagem analítica e intelectual da culinária. O menu do elBulli não é apenas o que há para o jantar; é a cozinha como arte (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 2011, p. 36, minha tradução).²⁹

As inovações e reflexões produzidas por Adrià (arte (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 2011) e sua equipe não se limitaram ao processo de desenvolvimento de seus menus e práticas em livros, os quais todos poderiam acessar. O seu restaurante, chamado El Bulli, traria outras duas novas inovações, hoje observadas na maioria dos famosos restaurantes ou grupos de restauração: a construção da cozinha de testes e o estabelecimento de um diálogo entre o comensal e a cozinha. As cozinhas de testes permitem que novos equipamentos e técnicas sejam incorporadas, e com divulgação ou com cozinheiros e cozinheiras que trabalham nesses estabelecimentos e depois abrem os seus próprios, o conhecimento adquirido nesses “laboratórios” passa a ser difundido em outros restaurantes que não poderiam arcar com tal pesquisa:

[...] observamos equipamentos de alta tecnologia em cozinhas profissionais não premiadas, o que assinala tendência à difusão do acesso ao conhecimento culinário. Sob outro ponto de análise, encontramos receitas de família, preparos cotidianos e sabores reconhecíveis utilizados em cardápios de restaurantes renomados, o que pode ser interpretado como um movimento de baixo para cima (BENEMANN, MENASCHE, 2017, p 480).

Quanto ao diálogo entre comensal e cliente, essa teria sido a maior contribuição do movimento para os autores do “*Modernist Cuisine*”:

Ao longo do caminho, Adrià desenvolveu talvez a sua mais importante peça de filosofia culinária: a ideia de que jantar é um diálogo entre o chef e o cliente. Até então na haute cuisine, o vocabulário desse diálogo era limitado pela tradição e pela convenção. Os comensais vêm para uma refeição com uma compreensão tácita do que é possível e familiar, com base em suas experiências anteriores de jantar. O chef, pelo menos na cozinha tradicional, vem preparado para atender as expectativas dos comensais. Adrià quebrou essas restrições criando novos preparos que não podiam deixar de provocar

²⁹ *Most cooking is an intensely practical effort, and that is reflected in most cookbooks, which generally focus on specific details. When chefs philosophize, it tends to be about things such as quality of ingredients or their preferences for certain techniques.*

Adria's books are quite different: they explicitly and self-consciously analyze the process of culinary creativity. A new idea for a dish isn't just a cool trick or a good flavor combination; it is part of an agenda to rethink the theory behind cuisine. Happy accidents and serendipity occurred at elBulli, just as they do at other restaurants, but the difference is that at elBulli, these accidents were viewed through the lens of an analytical, intellectual approach to cuisine. The menu at elBulli isn't just what's for dinner; it is cuisine as art.

uma reação, forçando os comensais a reavaliar suas suposições (MYHRVOLD, YOUNG, BILET, 2011, p. 37, tradução do autor)³⁰.

Uma vez que o formato de cozinha se internacionaliza, passando a não ser dependente dos produtos e das receitas específicas da França, não existem mais limitadores territoriais para a prática de gastronomia, a qual passa a ser reproduzida em todo lugar. Embora o método de leitura gastronômica ainda seja francês, baseado nas lógicas desenvolvidas por Escoffier, Carême e pela Nouvelle Cuisine, a gastronomia pode agora facilmente se adaptar aos diferentes lugares, culturas e produtos. Bueno destaca essa mudança de panorama sofrida pelo campo com a crescente expansão geográfica e a utilização de meios de comunicação:

[...] a partir de 1970 e 1980, há uma mudança nesse panorama, com o aparecimento de uma nova geração de chefs que, atuando a partir de outros polos – da América Latina, dos Estados Unidos, da África e da Ásia – contribuiu para reinventar a cultura gastronômica, ampliando consideravelmente sua geografia. O impacto dessas mudanças, amplificado pelos meios de comunicação, converteu o setor em centro de debates e discussões em vários âmbitos e segmentos sociais. Esse protagonismo transparece na expansão das publicações na área (livros, revistas especializadas e cadernos de jornais) e na crescente visibilidade adquirida pelo setor na mídia (programas de televisão, documentários, filmes, difusões radiofônicas, entre outros), responsável pela transformação dos chefs em verdadeiras celebridades (BUENO, 2016, p. 443).

Aos poucos, uma nova fase da gastronomia se inicia, focada em um patrimônio cultural local, uma hiper sazonalidade, na sustentabilidade e na valorização da natureza, nos chamados “resgates” e em uma exploração do rural pelo urbano. De forma paradoxal, ao mesmo tempo em que a gastronomia absorve as novas tecnologias e conhecimentos científicos, ocorre uma cada vez maior idealização de um passado dourado (LUDINGTON, BOOKER, 2019) e de uma ruralidade utópica:

Assim nasce uma visão utópica da ruralidade: os habitantes do interior - que em teoria têm contato com a terra, local de onde nascem os alimentos - passam a ser guardiões do patrimônio gastronômico, e os ingredientes e modos de preparo típicos, baluartes da tradição, que devem ser valorizados e protegidos das coisas da modernidade. O ser cosmopolita, que habita as grandes cidades e que sente a pressão da variedade mundial roubar-lhe as lembranças do simples, passa a buscar refúgio na utopia desse lugar

³⁰ *Along the way, Adria developed perhaps his most important piece of culinary philosophy: the idea that dining is a dialogue between the chef and the diner. In haute cuisine up to that point, the vocabulary of that dialogue was constrained by tradition and convention. Diners come to a meal with a tacit understanding of what is possible and familiar, based on their previous dining experiences. The chef, at least in traditional cuisine, comes prepared to cater to diners' preconceptions. Adria broke those constraints by creating novel foods that could not help but provoke a reaction, forcing diners to reassess their assumptions.*

privilegiado, onde tudo é descomplicado, livre das pressões e impressões da vida contemporânea (PELLERANO, BUDEL, FERREIRA, 2014, p.32).

2.2.3 O Novo Tempo

O território, o tempo, a memória e as tradições constituem pilares para legitimar o discurso gastronômico, e por seqüência, os menus de chefs e *chefs*. A memória é constantemente evocada para trazer ao presente o que seria uma culinária perdida. Para a gastronomia, é como se ela passasse a ter o papel de recuperar o que foi cozinhar ou uma culinária regional. Parece que todos querem realizar uma espécie de arquivamento gastronômico, impedindo a suposta perda de sabores, ingredientes e preparos. Essa ideia gastronômica de voltar às origens e ao passado não é aleatória. Para Montanari (2013) ela é fruto de um processo de globalização e industrialização padronizada da alimentação:

O primeiro, que acabamos de lembrar, é o crescimento da uniformização que acompanhou o desenvolvimento da Indústria alimentar: por reação, ela gerou o contrário, algo que escutamos chamar de redescoberta (mas deveríamos defini-lo simplesmente como descoberta) das "raízes" [...](MONTANARI, 2013, p. 142)

Em paralelo, cozinheiros e cozinheiras profissionais parecem querer provocar em todos os comensais o que o crítico gastronômico fictício Anton Ego, personagem do filme "*Ratatouille*" (2007), experienciou ao degustar o preparo que deu nome ao filme e lembrar de sua infância. Na gastronomia contemporânea, esse tipo de experiência pode ser realizada na mais alta complexidade preparando um prato completamente novo, que não remete a culinária local na aparência, mas que ao ser degustado leva o comensal a determinada memória compartilhada. Ou ainda, esse sentimento pode ser produzido de forma mais direta, ao ofertar ao comensal produtos e ingredientes de uma memória comum de uma determinada região, como a costela no churrasco gaúcho, prato frequentemente utilizado pelos chefs para evocar uma imagem do Rio Grande do Sul, como será abordado no próximo capítulo.

É precisamente o que o historiador François Hartog (2019) defende em sua análise de ascensão do presentismo. É possível pensar, a partir das perspectivas do autor, que um dos principais motores da gastronomia atualmente e em um passado

recente, o turismo (os restaurantes passaram a ser pontos turísticos assim como museus e monumentos), é um “[...] poderoso instrumento presentista: o mundo inteiro ao alcance da mão, em um piscar de olhos e em quadricromia (HARTOG, 2019, p. 148)”. Da mesma forma, o recente interesse da gastronomia pela preservação de uma cultura culinária rural, dos diferentes ambientes que fornecem ingredientes também pode ser observado em um paralelo com a crescente defesa, por parte da sociedade, de paisagens, dos modos de vida local e do meio ambiente traçado por Hartog (acontecimento cujo início o historiador situa precisamente na década de ascensão da *Nouvelle Cuisine*, a qual possui o mesmo objetivo):

Em meados dos anos 1970, outra fenda manifesta-se nesse presente. Ele começa a se mostrar preocupado com a conservação (de monumentos, de objetos, de modos de vida, de paisagens, de espécies animais) e ansioso em defender o meio ambiente. Os modos de vida local e a ecologia, de temas exclusivamente contestatórios passaram a ser temas mobilizadores e promissores. Gradativamente, a conservação e a renovação substituíram, nas políticas urbanas, o mero imperativo de modernização, cuja brilhante e brutal evidência não tinha sido questionada até então. Como se se quisesse preservar, na verdade, reconstituir um passado já extinto ou prestes a desaparecer para sempre. Já inquieto, o presente descobre-se igualmente em busca de raízes e de identidade, preocupado com memória e genealogias (HARTOG, 2019, p. 151).

Tal qual o discurso do *Slow Food*, ou de Michael Pollan, de uma necessidade imediata de volta ao passado onde tudo estaria salvaguardado, do chef pesquisador que precisa dialogar com a memória de seu comensal e seu entorno. A gastronomia hoje parece querer fazer uso do passado e do presente ao mesmo tempo, trazendo tensões entre o velho e o novo, e constantemente se renovando, pois o passado se distancia e o futuro é “agora”. Se inicia uma busca incansável pelo patrimônio gastronômico e pela identidade regional. O presente se perde:

Assim, esse presente, que reina aparentemente absoluto, “dilatado”, suficiente, evidente, mostra-se inquieto. Ele queria ser seu próprio ponto de vista sobre si mesmo e descobre a impossibilidade de se fiar nisso: mesmo na transparência das grandes plataformas do Beaubourg. Ele se mostra incapaz de preencher a lacuna, no limite da ruptura, que ele próprio não cessou de aprofundar, entre o campo da experiência e o horizonte de expectativa. Escondido na sua bolha, o presente descobre que o solo desmorona sob seus pés. René Magritte poderia ter pintado isso! Três palavras-chave resumiram e fixaram esses deslizamentos de terreno: memória, mas trata-se, na verdade, de uma memória voluntária, provocada (a da história oral), reconstruída (da história, portanto, para que se possa contar sua história); patrimônio- 1980 foi decretado o ano do Patrimônio-, o

sucesso da palavra e do tema (a defesa, a valorização, a promoção do patrimônio) acompanha a crise da própria noção de "patrimônio nacional"; comemoração, de uma comemoração à outra poderia ser o título de uma crônica dos últimos vinte anos. Esses três termos apontam para um outro, que é como seu lar: a identidade (HARTOG, 2019, p. 156).

As identidades locais na cozinha agora precisam ser constantemente afirmadas: o mundo globalizado e acessível proporcionou uma espécie de inversão do que ocorria nos séculos anteriores, quando o acesso aos produtos não sazonais e de terras distantes é que era valorizado. As pauta global por sustentabilidade e valorização da cultural local e de suas identidades passa a pautar o debate global da gastronomia. Os restaurantes passam agora a se utilizar do maior número de produtos locais possível, muitos até desconhecidos e pouco acessíveis para a comunidade onde eles mesmos são colhidos ou produzidos. O exotismo regional agora é a diferença para além da diversidade externa:

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. Se a cozinha de território é essencialmente uma invenção moderna, a cozinha internacional tem, em vez disso (ao contrário do que se poderia pensar), raízes antigas. A cozinha romana "mediterrânea" e a medieval "europeia" eram cozinhas universais, abertas à totalidade do mundo conhecido e frequentado. Sua diferença em relação aos modelos atuais não estava tanto na taxa de "internacionalidade" (que, naquele tempo assim como hoje, tendia a ser global) quanto na extensão do corpo social envolvido: antigamente, esse corpo social era limitado, circunscrito a uma cota mínima da população; hoje, embora não envolvendo de fato a sociedade inteira, refere-se a um percentual muito maior de consumidores (MONTANARI, 2013, p. 146).

A elite não pode mais se afirmar pela diferença de seus acessos ao mercado global, tendo em vista a atual facilidade de acessá-lo por outros grupos sociais. Frente a isso, se regionalizou tudo, ao mesmo tempo que estão todos conectados, é a permanente atualização da distinção. Os chefs e as cheffes querem a todo custo invocar uma identidade gastronômica local, ao passo que a gastronomia joga todos para a globalização e massificação:

Os relatos universais, para construir suas centralidades, necessitam de um referente mundial". A tradição clássica francesa, um referente nacional, que até pouco tempo unia o campo, foi substituída por um outro de âmbito universal: o discurso pelo engajamento do trabalho dos chefs na recuperação do planeta. Mas essa tarefa se efetiva a partir das diversidades regionais. Portanto, trata-se de um referente universal que promove a diferenciação e também a desterritorialização, aprofundando um processo deslançado pela

Nouvelle cuisine. Desde então, o movimento de circulação ficou mais acentuado. Todos viajam o tempo todo. Viagens para descobrir novos produtos, para mostrar o trabalho, para ver o trabalho dos outros, para desenvolver projetos em colaboração (BUENO, 2016, p. 456).

No entanto, ao menos em sua concepção teórica, os restaurantes gastronômicos e seus movimentos correlatos continuam em sua integridade sendo pautados pela técnica francesa (premiações, inclusive, parecem dar preferência por restaurantes afrancesados). Essa técnica foi formulada e sistematizada inicialmente no século XIX, como já vimos. A memória evocada pelo preparo até pode ser regional e local, mas a cozinha ainda segue sendo em sua maior parte francesa:

A crença na superioridade técnica, se não por completa, da cozinha francesa é transportada para o ramo da restauração, o que resulta na homogeneização da alta gastronomia em todo o mundo. Chefs treinados ao estilo francês preparam pratos de todos os tipos de cozinhas usando técnicas francesas, convencidos de que, ao fazê-lo, estão realmente aprimorando o que chamam de receitas tradicionais. O efeito disso é que quando jantamos em seus restaurantes 'mexicanos' ou 'indianos' ainda estamos comendo pratos de estilo francês (JANER, 2007, p. 393, tradução do autor).³¹

Mesmo tendo uma forte influência francesa, as culinárias regionais e nacionais têm passado por processos de patrimonialização. Esses processos podem ser tantos para registro, salvaguarda e proteção quanto para interesses comerciais envolvendo setores do turismo e sua busca pelo típico local e pelas cozinhas regionais. Disputas pelo original e pela autoria se intensificam envolvendo governos e organizações internacionais. A gastronomia passa a ter orientação política, como nota Pinto:

Na América Latina, a gastronomia também passa a ter uma orientação política. No México, a cozinha nacional passa a ser reconhecida como Patrimônio Imaterial da Humanidade pela UNESCO em 2010. A cozinha mexicana passa a investir na sua culinária através de uma Política de Fomento a Gastronomia Nacional, direcionando ações administrativas, educacionais e financeiras para resgatar e promover a culinária mexicana, compreendendo atividades agrárias, culturais e de conhecimentos tradicionais. Em 2007, é criada no Peru a Associação Peruana de Gastronomia – APEGA, que utiliza a gastronomia como ferramenta para desenvolvimento rural (PINTO, 2018, p. 131)

³¹ *The belief in the technical, if not overall, superiority of French cuisine is carried into the restaurant business which results in the homogenization of high cuisines worldwide. Chefs that are trained in the French style prepare dishes from all kinds of cuisines using French techniques convinced that by doing so they are actually improving what they call traditional recipes. The effect of this is that when we dine in their 'Mexican' or 'Indian' restaurants we are still eating French-style dishes.*

No entanto, até certo ponto, o entendimento de um patrimônio culinário é recente, tendo em vista que as cozinhas eram vistas pela lente do turismo e dos guias do século XX (CSERGO, 2011). Como colocado por Dória (2014), a cozinha passa por um processo de demarcação precisa dos territórios, não são mais cozinhas nacionais (sempre comparadas com outros países) as marcas preponderantes, temos agora cozinhas regionalizadas e identitárias:

No período do nacionalismo, contrapunha-se uma “cozinha brasileira” a uma “cozinha francesa” ou afrancesada que nos remetia para fora do universo de nossas vivências mais imediatas. E dessa cozinha brasileira eram tributárias todas as cozinhas regionais. Recentemente, contudo, assiste-se à emergência de um localismo extremo, com a atenção e a ênfase voltadas para o terroirs e as demarcações de origem de determinados produtos (DOCs, AOCs, etc.) Estas podem inclusive se sobrepor às demarcações nacionais, mostrando como “território” é um conceito histórico de poder explicativo bastante variável (DÓRIA, 2014, p. 139-140).

O giro de entendimento do que seria um patrimônio, o qual passa a envolver os saberes-fazer culinários, permite não só a identificação desses novos monumentos imateriais, como também tornar possível de se identificar a “tipicidade” local:

Se o produto cuja qualidade é resposta de sua tradição é, de fato, parte integrante da atenção que os franceses, particularmente, dão à mesa, pensar “também” a gastronomia como um patrimônio cultural imaterial levaria ao reconhecimento deste “monumento” não escrito e não edificado, que é a relação de uma sociedade toda ao comer e ao beber a uma gastronomia que seria a expressão representativa de pertencer a uma “cultura”. Além disto, em um país que favoreceu o patrimônio material, nobre e elitista, repensar os patrimônios alimentares à luz da imaterialidade dos saberes, *savoir-faire*, práticas sociais e expressões populares, privilegiando o repertório e refazendo um inventário, abrir-nos-ia não apenas uma abordagem crítica da construção da noção de patrimônio gastronômico, mas ainda novas pistas de pesquisa em torno da unidade dos patrimônios (CSERGO, 2011, p. 17).

Ao que podemos observar, se começou nas últimas décadas uma busca por lugares de memória frente ao seu desaparecimento, tal qual Pierre Nora (1993) formulou. Precisa-se constantemente afirmar a memória e produzir a mesma sobre absolutamente tudo (HARTOG, 2019). A gastronomia busca memórias no interior, nas tradições. O caso mineiro poderia ser novamente retomado para pensarmos como essas questões ocorrem no Brasil. Conforme Mônica Abdala, em Minas Gerais

A cada ano se avolumam iniciativas como organização de roteiros turísticos, produção de documentários, registros de patrimônios imateriais e de Indicações Geográficas [...]. Em dezembro de 2016, o então governador de Minas Gerais, Fernando Pimentel, assinou a Lei 22458 decretando a gastronomia mineira como patrimônio cultural do estado. Entre as inúmeras manifestações estão festivais e feiras gastronômicas que

ocorrem com regularidade, assim como participação em eventos internacionais, que se estruturam com o propósito de preservação da tradição e do patrimônio, fomentando o turismo. Nesse contexto, permanece a referência ao que se convencionou considerar “tradicional e típico”, resultado de uma elaboração intelectual e política que selecionou determinadas tradições em um amplo e variado conjunto. (2019, p. 160)

Para a autora, no entanto, é necessária uma maior investigação histórica e complexificação sobre os recentes movimentos de valorização e preservação das cozinhas locais. Ela afirma que é preciso dar visibilidade a questões que muitas vezes ficam excluídas dos processos de “tipificação” de culinárias, reconhecendo a pluralidade das tradições locais. Assim,

[...] nesse movimento, a associação entre mineiro e cozinha não parece ameaçada, mas reforçada no bojo de um conjunto de iniciativas que a ressignificam [...], atualizando-a e dando sentido. E na medida mesma que se revela o local, nota-se que sua expressão se dá na relação com um movimento global que coloca na ordem do dia pautas de soberania e segurança alimentar, sustentabilidade, locavorismo e políticas de patrimonialização (ABDALA, 2019, p. 167).

2.3 A Gastronomia e as demandas atuais, tensões entre tradição, inovação e sustentabilidade

As grandes tendências atuais gastronômicas têm direcionado as cozinhas para uma valorização do produto, do produtor e da cultura alimentar local. A ênfase no local tem conexão direta com questões de sustentabilidade. Embora não pareça ter sido o objetivo inicial, a sustentabilidade ganhou espaço e hoje faz parte do discurso de chefs, *chefes* e demais indivíduos da área. Se essa dedicação ao local começa como forma de diferenciação e valorização do local, ligado ao turismo e ao que alguns chamam de “resgate” cultural, agora a grande questão é a defesa do meio ambiente e da manutenção ou recuperação da biodiversidade do planeta.

Se o manifesto e movimento proposto pelo *Slow Food* permaneceu sozinho até o início do século XXI, com algumas exceções regionais como o locavorismo de Alice Waters na Califórnia (PINTO, 2018), novos movimentos surgem. Talvez o mais influente na última década tenha sido a *New Nordic Cuisine* (NNC) (Nova Cozinha Nórdica - tradução do autor). O movimento nórdico, segundo seu manifesto, tem o objetivo de construir novas cadeias de fornecimento de alimentos de forma mais sustentável (socialmente e ambientalmente), buscar ou salvaguardar técnicas/preparos e alimentos naturais (frutas, verduras, raças de animais...) em risco

de esquecimento/extinção (NCO, 2004?). A NNC se torna diferente dos demais por ser um movimento não só de cozinheiros, mas acadêmico e governamental. As agências nórdicas fomentam pesquisa e políticas públicas com objetivo diversos. Entre os principais, vale destacar: entender como essa dieta pode beneficiar a saúde da população nórdica, o meio ambiente e a economia local; preservar a cultura alimentar local; promover e incentivar cadeias que produzem esses alimentos e os distribuem (NCO, 2004?).

Para Jorge López-Canales (2019), a *New Nordic Cuisine* se assemelha ao *Slow Food*, mas tem um foco muito maior no modernismo gastronômico e na figura do chef ou da *chefe*. O movimento, para Canales (2019), é conhecido por explorar a culinária local e criar interpretações com apresentação de estética extremamente moderna. Além disso, se tem um uso de fontes alternativas de proteínas como insetos e do ato de *foraging*, no qual as equipes da cozinha saem pelas ruas e espaços ao redor do restaurante procurando ingredientes como Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs), frutas e cogumelos silvestres e, até mesmo, algas em praias próximas. Canales (2019) entende que parte do sucesso do movimento vem de endereçar preocupações globais como a sustentabilidade da cadeia alimentar. Além disso, para o pesquisador, o movimento “pode ser considerada a vanguarda culinária de hoje, uma rede agressivamente modernista, inovadora e altamente conectada de chefs, donos de restaurantes, blogueiros e comensais explorando os limites e possibilidades da comestibilidade (CANALES, 2019)³²”.

Pode-se afirmar que os temas da sustentabilidade e do localismo conquistaram o cenário gastronômico nas duas últimas décadas. Esse movimento pode ser traçado como um desdobramento de tendências anteriores ligadas principalmente aos movimentos de valorização dos produtos e cultura locais. O que se iniciou com o processo de gastronomização, o qual Poulain (2016) traçou entre o século XIX e XX na França, seguido por um desenvolvimento do turismo e patrimonialização das culinárias (em um “jogo” realizado entre academia e turismo), e passou pela *Nouvelle Cuisine* dando maior liberdades aos chefs e às *chefs*, durante o século XXI, veio a ser chamado de “cozinha de ingrediente”. Nesse sentido, como analisado anteriormente, essas transformações na gastronomia passam por uma busca

³² [...] could be considered today's culinary avant-garde, an aggressively modernist, forward-looking and highly connected network of chefs, restaurateurs, bloggers and diners exploring the limits and possibilities of edibility.

constante pela preservação, movidas pelo presentismo (HARTOG, 2019) e pela formulação de lugares de memória (NORA, 1993).

Essa cozinha focada no ingrediente tem os mais diversos defensores e correntes ao redor do mundo, sendo que cada uma em seus discursos demonstra objetivos diferentes. O que chamamos de “cozinha de ingrediente”, para Pinto (2018) e Pellerano, Budel e Ferreira (2014) é uma inversão do processo pelas quais as cozinhas trabalhavam até então. Se antes a técnica era escolhida e depois o ingrediente, agora o ingrediente vem antes da técnica. Isso significa que quando um cozinheiro ou cozinheira vai desenvolver um menu ou prato, ele ou ela pensam antes nos produtos que estarão disponíveis, levando em conta sazonalidade e outras variáveis, para depois escolher qual técnica aplicar. Isso difere da tendência de antes onde chefs e restaurantes eram reconhecidos pelas técnicas as quais aplicavam (FERGUSON, 2006), não levando sazonalidade e demais variáveis que impactam na disponibilidade dos ingredientes. Para Pinto, a forma como o sabor e o tempo operam nas cozinhas gastronômicas contemporâneas é o principal ponto para entender essa nova fase da gastronomia:

O ingrediente surge em primeiro plano pois o chef assume a sazonalidade como fonte de sabor [...]. Ao contrário do que ocorria no passado, os chefs não adquirem mais os ingredientes utilizando os critérios de menus fixos e receitas. O menu é criado com base nos ingredientes mais frescos da estação. Este elemento gera uma incerteza no que irá estar disponível (condições climáticas, solo, etc.) para aquela temporada. Por esta razão, os restaurantes passam a ter menus mais flexíveis, semanais ou diários. Uma vez que o ingrediente é definido, o chef precisa aplicar as técnicas que podem potencializar o sabor original deste ingrediente, e, por fim, criar sua própria versão da receita. Quando o ponto inicial é o ingrediente e a sazonalidade é o fator que melhor define sabor, e uma dimensão espaço-temporal passa a orientar a escolha dos chefs e o rumo do processo culinário.

A ideia de sabor para estes chefs consiste em trazer à tona a naturalidade dos ingredientes, onde a culinária reforça a identificação como algo natural. Para isso, os chefs precisam necessariamente respeitar as estações no ano e privilegiar o local, que são muito diferentes nos países em que estudamos. Os chefs passam a construir uma ideia de sabor baseado nestes atributos, ao mesmo tempo em que passam a deixar de usar uma série de ingredientes (não locais, congelados, processados). As estações do ano e o ciclo natural dos ingredientes devem ser levados em conta para se ter ingredientes com virtudes naturais mais saborosas. Portanto, o sabor é parte do que é construído pelos chefs, e que é identificado por eles como algo natural (PINTO, 2018, p. 136)

Podemos então trabalhar com dois principais guias para compreender a gastronomia contemporânea: o sabor e o espaço-tempo. Embutidos nos dois está o ativismo, como tratado por Carolina Figueira da Costa (2015) em seu trabalho,

anteriormente citado. Tanto o Slow Food como o movimento proposto por Michael Pollan, se utilizam ou de uma memória passada ou de uma necessária volta a uma suposta dieta.

Em termos cronológicos, como foi demonstrado por Massimo Montanari (2013), uma cozinha regional e de sazonalidade seria improvável em outros momentos da história. Ao mesmo tempo, o historiador destaca que não parece que havia uma preocupação com o sabor “puro” ou natural dos alimentos tendo em vista os diversos desafios tecnológicos envolvendo preservação e armazenamento. A sazonalidade passa de algo a ser superado e símbolo da pobreza (MONTANARI, 2013) para o paradigma de sabor e bom gosto da alta gastronomia e movimentos gastronômicos:

A sazonalidade também traz consigo uma dimensão espacial. A dimensão local entra em cena em pelo menos dois aspectos interessantes. A primeira delas tem a ver com sabor. Quando se busca utilizar o ingrediente que carregue consigo o ápice de sabor, isso implica em que ele demore o menor tempo possível para chegar à mesa. Essa é uma das razões pelas quais os chefs passam a ter estufas e hortas em seus restaurantes, justamente para que possam ser colhidos e servidos no menor tempo possível, e para que possam carregar e manter o seu sabor mais fresco. Esse sabor é muito diferente de um ingrediente que foi colhido no Brasil e precisa viajar por alguns dias, ser armazenado na geladeira, até para que possa finalmente ser consumido na mesa de algum restaurante em Nova York. Daí surge a necessidade de criar-se novos arranjos locais, que se constituem enquanto sistemas de circulação de ingredientes que conecta diferentes atores cujo o chef é a figura central (PINTO, 2018, p. 138)

Essa diferença afeta até mesmo o lugar de nascimento da gastronomia, a Europa. Como aquele espaço já passou por um intenso processo de patrimonialização culinária e de exploração da gastronomia pelo turismo, os europeus são forçados a sair de seu território em busca de novidades na impossibilidade de explorar os seus próprios, já bastante conhecidos e utilizados:

Os europeus [...] têm se deslocado para outros territórios. No início dos anos 2000, o *chef* catalão Ferran Adria, na época considerado o melhor do mundo, fez uma viagem de pesquisa para a Amazônia, cercada de grande publicidade. Em 2016, o chefe dinamarquês do restaurante Noma, René Redzepi, que, nos últimos anos, apareceu várias vezes no *ranking* da revista inglesa *Restaurant Week* como o melhor do mundo, fechou o seu restaurante em Copenhague temporariamente, para passar uma temporada de cinco meses com toda sua equipe na Austrália. A proposta era montar um restaurante efêmero em Sidney, a fim de realizar um único jantar, com um cardápio de doze pratos, inteiramente baseado em produtos nativos, cozinhados à la “Noma” (BUENO, 2016, p. 458-459).

Como colocado antes, essa busca por produtos e preparos escondidos ou esquecidos no interior, os “resgates”, é o ato de pesquisa dos chefs e *chefs* de

buscar receitas e ingredientes que deixaram de ser utilizados nos dias atuais. Pode-se observar de duas maneiras esse movimento. O primeiro seria uma releitura do antigo, algo como trazer um preparo do passado para o presente, usando-se da lente atual, também chamado comumente de “releitura”. Essa tensão entre o novo e o velho, entre tradição e inovação, é para Montanari (2013) essencial para manter determinada cultura alimentar relevante. O autor defende ser impossível reviver o que foi uma vez determinada cozinha ou preparo. Os gostos se modificam, a agricultura e o processamento de alimentos se modificam, o ambiente se modifica, tornando inviável que determinado preparo seja fielmente recriado como alguns tentam fazer.

O outro seria uma tentativa de volta ao passado, como se fosse possível reviver o que foram uma vez os preparos de uma época, assim como se faz com vestimentas, arquitetura no geral e músicas. Essa abordagem demonstra um certo perigo. Para Ludington e Booker (2019), parece existir uma falta de contextualização histórica nessas discussões atuais, as quais, em muitos casos, criam um passado dourado onde era tudo perfeito e ao qual precisamos voltar. É a visão, para os dois autores, do discurso de uma cozinha de vó ou pré-industrial na qual as pessoas consumiam supostamente alimentos de qualidade e preservavam sua cultura alimentar, como se não tivessem problemas no fornecimento de alimentos, dietas monótonas e deficientes, interesses das elites, entre outras questões como a dupla explica:

[...] apesar de suas falhas, também acreditamos que existem alguns pontos positivos no sistema alimentar atual e que nem tudo está podre até a raiz. Em vez disso, acreditamos que nosso atual sistema alimentar é a criação de poderosas forças históricas. Essas forças não ocorrem naturalmente, mas são moldadas pela ação humana mais do que qualquer outra coisa, e muito do nosso sistema alimentar atual é consequência de esforços anteriores não apenas para obter lucro, mas também para resolver problemas de mão de obra, custos, tempo, abastecimento, demanda e nutrição. Assim, quando pensamos historicamente, há muito o que apreciar e desfrutar em nosso sistema alimentar atual, assim como há muito a criticar e melhorar (LUDINGTON, BOOKER, 2019, p. 13, tradução do autor)³³.

Apesar das críticas ao excesso de nostalgia produzida por diversas correntes de influência nos estudos da alimentação e na gastronomia de forma geral, a luta por

³³ [...] *despite its faults, we also believe that there are some bright spots in the current food system and that all is not rotten to the core. Instead, we believe that our current food system is the creation of powerful historical forces. These forces are not naturally occurring but shaped by human agency more than anything else, and much of our current food system is the consequence of past efforts not just to make a profit, but also to solve problems of labor, cost, time, supply, demand and nutrition. Thus, when we think historically, there is much to appreciate and enjoy in our current food system, just as there is much to criticize and improve on.*

um sistema alimentar melhor não deve ser esquecida. Os custos ambientais e sociais do sistema atual são grandes demais para aceitar que da forma como está ele permaneça:

Além disso, os custos ambientais de nosso atual sistema alimentar são assombrosos. E não há garantia de que os cientistas encontrarão uma solução para todos os problemas que foram criados. Os defensores de nosso sistema alimentar atual também negligenciam o fato de que a escolha, o suposto grande bem do capitalismo de consumo, é cada vez mais imaginária à medida que se desce a escada socioeconômica. Para a maioria das pessoas, o custo, o tempo, o conhecimento, as expectativas culturais e a simples disponibilidade restringem os alimentos que podem realmente ser feitos, comprados e consumidos. Além disso, o argumento de que nosso sistema alimentar atual, quaisquer que sejam suas falhas, é o melhor de todos os sistemas possíveis repousa na ilusão de que os mercados são meramente uma expressão dos desejos humanos e não a construção de relações humanas desiguais e muitas vezes profundamente injustas (LUDINGTON, BOOKER, 2019, p. 15, tradução do autor)³⁴.

Por fim, seja a partir das reivindicações de movimentos formais como o Slow Food, a New Nordic Cuisine ou de ativistas como Michael Pollan e Alice Waters, a indústria de alimentos já captou a tendência de consumo local, orgânico, biodiverso e sustentável ambientalmente e socialmente. Os alimentos orgânicos, tão defendidos por chefs e chefes, são um dos maiores exemplos de ativismo alimentar que agora se massifica globalmente “pelas mãos” da indústria. Mas, talvez, o principal problema seja que a maior parte da gastronomia pouco está interessada em causar mudanças estruturais na cadeia de produção e restauração. O ativismo na maior parte do tempo fica limitado ao consumo, mesmo se tratando de restaurantes locais de tendências como o locavorismo. Na mídia e em grupos de ativistas pelo clima essas ações costumam ser chamadas de *greenwashing*, ou seja, se faz parecer sustentável mas acaba se tendo impacto igual ou maior que a forma tradicional de se produzir o alimento ou de operar um restaurante. Talvez, como observa Steve Striffler, os movimentos não estejam sendo cooptados pela indústria, pois nunca foram realmente antissistema:

³⁴ *Moreover, the environmental costs of our current food system are staggering. And there is no guarantee that scientists will find a solution to every problem that has been created. Supporters of our current food system also overlook the fact that choice, the alleged great good of consumer capitalism, is increasingly imaginary as one moves down the socioeconomic ladder. For most people cost, time, knowledge, cultural expectations and simple availability, restrict what food can actually be made, purchased and consumed. Moreover, the argument that our current food system, whatever its flaws, is the best of all possible systems rests upon the delusion that markets are merely an expression of human desires and not the construction of unequal and often deeply unjust human relationships.*

[...] o ativismo baseado no consumo não se assemelha de forma alguma a uma política de esquerda, enraizada na organização política, projetada para moldar não apenas a opinião pública, mas também influenciar as políticas públicas enquanto confronta o poder corporativo e estatal. O fato de a maior parte do ativismo alimentar não fazer isso é irônico e problemático, pois é exatamente isso que é necessário para mudar o sistema alimentar. Nesse sentido, embora não seja insignificante se o comércio orgânico ou justo é "cooptado" ou "capturado" por corporações e reguladores ou se tal cooptação ou captura é de fato inevitável, o ponto mais amplo é que as formas baseadas no mercado dos anti-políticos não estão equipados para provocar mudanças políticas significativas em primeiro lugar (apesar das alegações frequentemente entusiásticas em contrário). Isso é significativo, visto que esses problemas são, em sua essência, políticos (STRIFFLER 2019, p. 95, tradução do autor).³⁵

2.3.1 Rumos alternativos para a gastronomia

Para terminar esse capítulo, também é necessário demonstrar que, ao mesmo tempo que a gastronomia é um ambiente dominado por homens brancos, europeus e na maioria dos casos focada em uma pequena elite cultural e financeira, ela também pode ser espaço de mudança social e econômica.

A gastronomia pode ser espaço de mudança social e inúmeras iniciativas como refeitórios comunitários, restaurantes sustentáveis (socialmente e ambientalmente), entidades de promoção da cultura alimentar local, premiações e eventos com equidade de gênero e raça conforme têm surgido em diferentes lugares e espaços. O chef pesquisador Max Jaques, ao listar diversas dessas iniciativas se pergunta se existirá outra gastronomia que não uma social, sendo a diferença apenas de escolhas e impacto:

[...] existe alguma gastronomia que não seja social, se a sociedade são construída em torno da comida e da culinária faz parte da identidade cultural de um povo? Não seria correto assumir que toda gastronomia é social, já que produz intervenções na sociedade, sejam elas planejadas ou não? Essa constatação nos faz atentar para o tamanho da responsabilidade dos profissionais da área da alimentação. Afinal, desde o produtor agrícola ao sommelier, produzimos algum impacto coletivo a partir de nossas ações individuais, ainda que esse não seja o resultado esperado e mais evidente do nosso trabalho. E isso acontece em variadas situações, seja quando reciclamos o óleo da fritadeira, ou não; combatemos o racismo nas cozinhas; ou não; quando empregamos pessoas em situação de vulnerabilidade por um

³⁵ [...] market-based activism does not in any way resemble a left politics, rooted in political organizing, that is designed to shape not only public opinion, but influence public policy while confronting corporate and state power. That most food activism does not do this is both ironic and problematic, since this is precisely what is needed to change the food system. In this sense, although it is not insignificant whether organic or fair trade gets "co-opted" or "captured" by corporations and regulators or whether such co-optation or capturing is in fact inevitable, the broader point is that market-based forms of antipolitics are not equipped to bring about meaningful political change in the first place (despite often-enthusiastic claims to the contrary). This is significant given that these problems are, at their core, political.

salário adequado ou mais baixo que os outros desfrutando da vulnerabilidade alheia (JAQUES, 2021, p. 64-65)

Neste sentido, podemos notar duas frentes de trabalho sendo realizadas no Brasil, uma de restaurante comunitário e a outra de inventário das receitas, ingredientes e modos de fazer. Entre as diversas iniciativas que ocorrem neste sentido, Jaques (2021) destaca duas. Uma delas é o *Food for Soul* do premiado chef italiano Massimo Bottura, um refeitório realizado em parceria com a ONG Gastromotiva no Rio de Janeiro onde alimentos que seriam desperdiçados são transformados e servidos para pessoas em vulnerabilidade social. A outra, da qual o próprio Max Jaques faz parte, é o Instituto Brasil a Gosto, fundado pela *chefe* Ana Luiza Trajano, o qual faz pesquisa, salvaguarda de ingredientes e publicação de livros.

As novas mídias digitais, possibilitadas pelo desenvolvimento da internet, permitem que grupos e discussões se desenvolvam e se diversifiquem. Para Natália Pinto (2018), as redes sociais digitais permitem agora os chefs e as chefes terem contato direto e constante com seus públicos. O ato de ir ao restaurante e sua experiência, para Pinto, agora começa muito antes de ir fisicamente ao estabelecimento. Em paralelo, para a historiadora Rafaela Basso e a socióloga Talitha A. Ferreira (2020) as redes sociais extremamente compartilháveis tornaram-se lugar para notícias de abusos morais e psicológicos contra mulheres na cozinha, algo de maior dificuldade até então. No levantamento efetuado pela dupla de pesquisadoras, é possível verificar que a literatura, como revistas especializadas, mudaram de uma *gastronomia* focada para homens e de uma *culinária* focada em mulheres, para incluir os dois gêneros na gastronomia, à exemplo da revista Mesa. No entanto, como demonstram as autoras, em especial em um país como Brasil, as cozinhas não consideradas gastronômicas como a indígena e a negra, principalmente aquelas feitas por mulheres, continuam sendo ignoradas apesar de sua tradição, saberes e participação nas cozinhas do país.

Embora sejam alvo de duras críticas, as grandes produções midiáticas sobre gastronomia e alimentação aos poucos têm adotado temas mais plurais, focando menos nos tradicionais estabelecimentos gastronômicos elitistas. Questões como racismo e machismo nas cozinhas profissionais e no mundo gastronômico em geral (englobando premiações, literatura especializada, especialistas, jornais e revistas focados no tema) têm sido pautadas. Em 2013 a revista Times publicou uma edição com a capa intitulada "*The Gods of Food*" (TIME, 2013) (Os Deuses da Gastronomia

- tradução do autor) onde três chefs homens da alta gastronomia posavam para a foto. A capa e a matéria prontamente desencadearam críticas. A resposta veio em formato de documentário em 2016 produzido pela cineasta francesa Vérane Frédiani intitulado no Brasil “À Procura de Mulheres Chefs”. No curta-metragem, Frédiani percorre o mundo demonstrando *chefs* dos mais variados estabelecimentos e que conquistaram as mais diversas premiações, com a intenção de torná-las visíveis.

Embora ainda de forma tímida, tendo em vista que são poucos os aderentes, os famosos restaurantes que costumam ocupar seguidamente as diversas premiações, começam esforços para diminuição das desigualdades na gastronomia. O chef Dan Barber deixou o comando de sua cozinha, montando um programa rotativo onde diferentes cozinheiras e cozinheiros podem expor suas cozinhas em um restaurante estrelado (SUTTON, 2020). A notícia foi amplamente divulgada por portais como *Eater* (SUTTON, 2020), no qual o chef reiterou, mesmo que tardiamente, a intenção de construir uma cozinha com maior equidade racial, de gênero, e tornar seu restaurante mais acessível em termos de preços por refeição.

No Brasil, a iniciativa social do casal proprietário do premiado restaurante Mocotó, Adriana Salay e Rodrigo Oliveira, foi reconhecida em um concurso entre restaurantes com o prêmio *Icon Award: Passado y Futuro da Latin America's 50 best Restaurants*³⁶ (DE NOSSA, 2021). A iniciativa consistiu em converter o restaurante em um centro de distribuição de alimentos e refeições para apoiar a iniciativa Quebrada Alimentada durante a pandemia do Covid-19.

Para finalizar, talvez seja válido notar um movimento contrário aos estabelecimentos gastronômicos convencionais (aqueles com grandes menus degustação e altos tíquetes médios) que vêm moldando a restauração urbana, os chamados bistrôs gastronômicos, ou em inglês *bistronomy* (bistrô + gastronomia). O movimento, conhecido por trazer menus com preparos e apresentações de alta gastronomia por um baixo preço, começou inicialmente em Paris na década de 1990 e depois se espalhou por cidades ao redor do mundo (SINAL, 2015). Esses estabelecimentos são conhecidos por usarem equipamentos vistos anteriormente

³⁶ A premiação *Latin America's 50 best* é um desdobramento continental da lista *The World's 50 Best Restaurants* a qual elenca os 50 melhores restaurantes do mundo. É atualmente uma das premiações mais relevantes na gastronomia internacional. Sua criação, assim como a dedicada para o continente asiático, se deu após diversas críticas de falta de representatividade em uma lista global. Mesmo assim, a lista principal continua sendo ocupada majoritariamente por homens brancos com estabelecimentos na Europa Ocidental.

apenas em um seleto grupo de restaurantes e pelo uso de preparos mais familiares aos comensais (embora fazendo uso de muita técnica).

2.3.2 A gastronomia no Rio Grande do Sul, do global para o regional

Os reflexos reais de todos esses movimentos e ideias podem ser vistos nas cozinhas, em vídeos, textos, documentários, críticas e em livros. O livro do chef norte-americano Dan Barber, no qual descreve seu trabalho e suas ideias, serve para ilustrar como os movimentos se comportam. O chef descreve como as refeições possuem um significado maior, podendo mudar a visão do comensal tal qual a Cozinha Modernista propõe:

A resposta é que não podemos comparar os motivos que fazem as refeições serem memoráveis. Não existe uma refeição isolada que seja a melhor de todas, não existe um padrão perfeito ao qual todas as outras refeições possam ser comparadas. Mas podemos pensar em algumas delas como decisivas, como sendo capazes de mudar o jogo, refeições tão profundamente originais e singulares que mudam para sempre a maneira como você pensa a respeito de comida (BARBER, 2015, p. 228)

Ao tratar da cozinha de campo-à-mesa, Barber aborda que a questão é muito maior do que um ingrediente de qualidade, são necessárias interpretações, história e contexto:

A cozinha do-campo-à-mesa, ou quaisquer das variações gastronômicas associadas à sustentabilidade, geralmente envolve algo maior que ingredientes de qualidade. O relacionamento entre um agricultor e um chef, ou a ligação entre uma comunidade e um ecossistema - a história por detrás do alimento — pode ser tão importante quanto o alimento em si. (O jamón é delicioso, mas o jamón como a expressão de uma paisagem de 2 mil anos é algo a ser saboreado.) Em Stone Barns, o centro educativo desempenha este papel, superando a lacuna entre o campo e o restaurante. Mas, ali na Espanha, era preciso alguém como Lisa, uma intérprete profundamente conhecedora da linguagem e da cultura, para iluminar o significado experiência (BARBER, 2015, p. 291).

Em outra passagem, Barber coloca os chefs como “naturalistas” e “tradutores” do mundo natural como pode ser lido no trecho abaixo. É essencial expor a manifestação para mais tarde entendermos a relação dos cozinheiros e cozinheiras com as diferentes visões do Sul.

Somos também naturalistas. Não quero parecer arbitrário com relação a isso, mas chefs fazem um belíssimo trabalho ao traduzir o mundo natural. Uma deliciosa cenoura fala sobre o solo no qual cresceu, uma ovelha criada no

pasto fala sobre o tipo de forragem e ervas de que se alimentou, e assim por diante. A experiência de uma refeição bem preparada pode tornar essas conexões claras de uma forma poderosa (BARBER, 2015, p. 291).

Esses exemplos são visões as quais traduzem bem as ideias que veremos nos próximos dois capítulos. Foi necessário levantar as relações, ao longo deste capítulo e da introdução, entre *terroir*, tradição, inovação e história para contextualizar o atual cenário gastronômico. Através da pesquisa documental e bibliográfica se buscará, nos próximos capítulos, demonstrar que a gastronomia local está em diálogo com os movimentos e ideias aqui expostos. São abordadas duas visões, a primeira uma cozinha baseada no Sul, no pampa e no tradicionalismo e história local. E uma segunda, a cozinha Sulista a qual além de se guiar pela localidade, tenta se utilizar de uma nova relação entre tradição, história local, inovação, localismo e uma nova abordagem para o Sul imaginário, não tão conectado ao da história tradicionalista do gaúcho e dos imigrantes.

3 A GASTRONOMIA DO SUL

Para abordar a gastronomia contemporânea do Rio Grande do Sul sob a perspectiva de uma Gastronomia Sulista, a qual se discutida com maiores detalhes no quarto capítulo, é necessário primeiro entender como os discursos sobre a cozinha do Sul, especialmente aquele referente à do gaúcho/gaúcha, foram criados. Não se trata precisamente do Sul geográfico, mas do Sul imaginário com o qual a gastronomia local trabalha. Por esse motivo, como se verá, o conceito gastronômico é tratado como “Sulismo” e “Sul” e não do “Rio Grande do Sul” ou “gaúcha”. Tanto Sul quanto o Sulismo querem se distanciar do tradicionalismo ligado ao gaúcho, embora façam uso da mesma identidade até certo ponto.

Esta pesquisa compreende o desenvolvimento de ambos, a construção de uma identidade culinária e de um “*terroir*”, como a criação de imaginários em torno do Sul e do Sulismo. É a necessidade de se criar um localismo gastronômico específico para a região e, assim, pode-se pensar que são elementos que auxiliam a conformação de uma comunidade imaginada:

Ela é imaginada porque mesmo os membros da mais minúscula das nações jamais conhecerão, encontrarão ou nem sequer ouvirão falar da maioria de seus companheiros, embora todos tenham em mente a imagem viva da comunhão entre eles (ANDERSON, 2020, p. 32).

Para Benedict Anderson, o conceito de comunidade imaginada pode ser utilizado amplamente, para além das nações modernas:

Na verdade, qualquer comunidade maior que a aldeia primordial do contato face a face (e talvez mesmo ela) é imaginada. As comunidades se distinguem não por sua falsidade/autenticidade, mas pelo estilo em que são imaginadas (ANDERSON, 2020, p. 33).

Mesmo tendo extensões não bem definidas como as fronteiras de um estado nacional, por exemplo, podemos entender, segundo Anderson, que o Sul imaginado não se estende ao infinito e possui suas limitações territoriais, mesmo que não delimitadas com exatidão. O próprio bioma Pampa tem diferença entre suas fronteiras imaginadas e físicas:

Imagina-se a nação limitada porque mesmo a maior delas, que agregue, digamos, um bilhão de habitantes, possui fronteiras finitas, ainda que

elásticas, para além das quais existem outras nações. Nenhuma delas imagina ter a mesma extensão da humanidade (ANDERSON, 2020, p. 33).

É válido retomar para esse capítulo a discussão de presentismo de François Hartog (2013), citada no capítulo anterior, a partir da qual constata-se que no presente é necessário constantemente afirmar as memórias e o patrimônio material e imaterial, sendo o segundo o grande foco das culinárias regionais e constantemente abordado pela gastronomia como algo especial de determinado espaço. Isso se torna especialmente importante em nossos tempos, com a disseminação do turismo e de diferentes mídias globalmente acelerando as interações e processos. Todas as questões abordadas por Hartog apontam para a noção de identidade, sobre a qual o autor disserta:

Três palavras-chave resumiram e fixaram esses deslizamentos de terreno: memória, mas trata-se, na verdade, de uma memória voluntária, provocada (da história oral), reconstruída (da história, portanto, para que se possa contar sua história); patrimônio — 1980 foi decretado o ano do Patrimônio —, o sucesso da palavra e do tema (a defesa, a valorização, a promoção do patrimônio) acompanha a crise da própria noção de "patrimônio nacional"; comemoração, de uma comemoração à poderia ser o título de uma crônica dos últimos vinte anos. Esses três termos apontam para um outro, que é como seu lar: a identidade (HARTOG, 2019, p. 156)

A ideia de utilizar a “terra”, ou no francês “*terroir*”, como fonte de inspiração para os fazeres e discursos gastronômicos não é nova. Como foi discutido no capítulo anterior, parte do processo de desenvolvimento da gastronomia francesa e se dá pela valorização da cultura alimentar local e dos alimentos que lá crescem e são produzidos. É importante entender que, ainda que se refira à “terra” e à valorização do local, o movimento de valorização do *terroir* se desenvolve a partir de noções culturais e pouco tem ligação com reais características químicas e físicas daquele determinado espaço de terra. Como explica Amy Trubek, as características ambientais até influenciam no sabor dos alimentos, mas a construção cultural é quem vai ditar o “*goût du terroir*”:

O ambiente natural influencia os sabores dos alimentos e bebidas, mas, em última análise, o domínio cultural, o *foodview*, cria o *goût du terroir*. O sabor de um lugar não se origina com a colisão das placas continentais africanas e

européias durante a era mesozóica a qual definiram a geografia e a geologia da França (TRUBEK, 2008, p. 20-21, tradução do autor).³⁷

Se o *terroir* é definido pela expressão cultural local, é necessário entender que a percepção de o que é bom e ruim, o gosto daquele determinado grupo de pessoas em um território específico, é também socialmente construído. De acordo com Charles Ludington (2019), o gosto não é subjetivo por nossas características fisiológicas como nariz, boca, olhos e estômagos. O gosto é subjetivo por sermos condicionados por práticas diversas para gostar de certos alimentos e bebidas de acordo com o espaço que os mesmos ocupam em nossa sociedade (LUDINGTON, 2019). Do ponto de vista histórico, o mesmo é defendido por Montanari (2013): os gostos são definidos por características únicas de uma sociedade, seus recursos disponíveis e suas dinâmicas de poder. Isso torna a hierarquia do que é bom e ruim, ou do que é mais e menos valorizado, móvel ao longo do tempo. Em especial na gastronomia, receitas e valorização de certos alimentos se modificam, tornando alguns preparos antigos intragáveis para os dias de hoje, não por termos mudado nossas características fisiológicas, mas por termos modificado nosso gosto (MONTANARI, 2013).

A Gastronomia do Sul se distingue da cozinha tradicionalista gaúcha, da cozinha indígena ou da cozinha de imigrantes, apesar de, por vezes, apoiar-se nestas construções, na maior parte do tempo procurando ressignificá-las. A cozinha tradicionalista é uma construção de ideia de uma tradição no estado do Rio Grande do Sul, orientada pelo conceito de “invenção das tradições”, conforme as reflexões de Eric Hobsbawm (2020). Na cultura gaúcha, o churrasco é o preparo mais representativo. Na forma de carne espetada e assada sobre o fogo brando teria começado com gaudérios, mais tarde chamados de gaúchos, em busca do couro de bois selvagens no atual Sul brasileiro. Esses gaudérios forjaram a tradição alimentar que hoje é o ritual de comensalidade e identitário de maior imagem do estado (MACIEL, 2005b), sendo não apenas uma técnica culinária, mas um ritual com o qual se construiu a tradição que conhecemos hoje como tradição gaúcha. De acordo Maciel (2005) o churrasco obedece a uma série de normas não escritas, ditando um ritual para quem prepara e quem consome. Em paralelo, as cozinhas locais indígenas e de

³⁷ *The natural environment influences the flavors of food and beverages, but ultimately the cultural domain, the foodview, creates the goût du terroir. The taste of place does not originate with the Mesozoic-era collision of the African and European continental plates that defined France's geography and geology.*

colonizadores/imigrantes também têm seu espaço e são manifestações culturais de diferentes grupos que habitam o estado. No entanto, elas não possuem o caráter unificador que o churrasco possui. Para entender essas ideias e, posteriormente, como elas são abordadas pela Gastronomia Sulista, o capítulo está dividido em duas partes. A primeira discutirá a conformação de uma ideia de cozinha elaborada em torno do churrasco e da noção identitária do “gaúcho/gaúcho”. Nesse caso, como se verá, o gado, espécie introduzida pelos espanhóis na região, e o Pampa, entram como os outros dois recursos para completar o imaginário local.

Partindo do princípio explorado anteriormente por Montanari (2013) de que a comida é cultural, e assim móvel, os imigrantes trouxeram sua cultura alimentar e influenciaram as práticas culinárias locais. Essa influência pode ser observada nas práticas (receitas, rituais e técnicas) como também na introdução de bens materiais (espécies vegetais e animais, utensílios e tecnologias). Esses “ingredientes” tornam a história da alimentação do estado diretamente conectada à história ambiental e das migrações.

Se faz então necessário compreender a constituição do Sul do Brasil. Para tanto, se entende não só a constituição do estado como fronteira geopolítica, mas também no imaginário popular. Por fim, entender o que levou as características que formaram o gaúcho rio-grandense, o qual se diferenciou do *gaucho* argentino e uruguaio. De forma muitas vezes semelhante, o gaúcho está presente no Uruguai e na Argentina, cada país usando-o em favor de sua narrativa local (LABORDE, 2013).

Por fim, existe uma falta de contexto histórico para as muitas discussões contemporâneas sobre alimentação e suas tradições históricas. Sem entrar nas especificidades de cada uma pois já foram discutidas no capítulo anterior, muitos profissionais da alimentação e acadêmicos parecem condenar o atual sistema sem entender o contexto histórico o qual originou ele. Como comentam Ludington e Booker "acadêmicos que condenam o sistema alimentar atual sem reconhecer seus sucessos ajudam involuntariamente a promover a nostalgia de uma era do ouro do cozinhar e do bem comer a qual nunca existiu (2019, p. 14, tradução do autor)³⁸". Entrando mais a fundo nessa discussão os autores sinalizam o lado positivo que as decisões tomadas tiveram em seu contexto histórico, muito embora hoje sejam vistos como problemas.

³⁸ “[...] scholars who condemn the current food system without acknowledging its successes unwittingly help to promote nostalgia for a golden age of cooking and eating that never existed.”

Se faz necessário entender, de uma perspectiva histórica, como a tradição gaúcha e a formação de uma culinária gaúcha se formaram. Os movimentos gastronômicos críticos que hoje influenciam e ressignificam a cultura local como vegetarianismo, localismo, do campo à mesa, *Farm to Table* etc., precisam ser interpretados como resultado de um processo e não o início ou fim dele. Para isso, se pretende buscar entender o processo histórico que levou hoje cozinheiros e cozinheiras a usarem a memória construída em torno da identidade do gaúcho/gaúcha, a tradição do churrasco e outras ideias já construídas sobre o Sul, porém permeando esses elementos por discursos contemporâneos.

3.1 O churrasco, o gado, o pampa e o gaúcho/gaúcha?

O assado é uma técnica comum de cozinha em quase todas as culturas humanas nos últimos milhares de anos. Trata-se do domínio do fogo, como refere Wrangham (2010). No entanto, as técnicas utilizadas para assar são as mais diversas possíveis, se fazendo uso de criatividade humana e sua adaptabilidade para diferentes climas e terrenos. Para pensar essa forma de transformação dos alimentos, precisamos entender não apenas a cozinha de fogo “tradicional” dos gaúchos, mas as outras cozinhas que partilharam e partilham o espaço rio grandense, em especial, a cozinha indígena a qual utilizava de técnicas de assado muito antes da invasão e colonização europeia.

Também pode-se observar que as migrações, forçadas ou não, não foram unicamente de humanos durante o processo colonizatório. O gado teve papel fundamental para formação econômica do Rio Grande do Sul e a constituição de seu sistema alimentar. A introdução desse animal resultaria séculos mais tarde no preparo e ritual alimentar de maior identidade dos gaúchos ao lado do mate (o qual é nativo da região e já era utilizado pelos indígenas): o churrasco.

Antes de entrar na formação da ideia de Sul, a qual será discutida a partir da segunda parte desta seção e mais amplamente no próximo capítulo, é necessário entender a cultura que passou a ocupar os Pampas, e principalmente, virou símbolo da tradição regional - e também forma de representação social - no Rio Grande do Sul, no Uruguai e na Argentina. Trata-se da figura do gaúcho ou *gaucho* como é chamado nas regiões pampeiras que falam espanhol. O desenvolvimento deste tipo social e desta cultura está intimamente ligada ao cavalo e ao gado, e por

consequência, ao consumo da sua carne. Sua maior conexão é com a carne vinda de bovino, mas a de ovino também ocupa espaço. Essa ligação tem formação histórica, sendo advinda da introdução do gado na região do Pampa onde hoje é o Uruguai (LABORDE, 2013).

Vamos nos deter em duas formas de observar a construção da tradição gaúcha e da identidade do gaúcho em volta da carne. A primeira é da construção de um mito, e de uma tradição inventada, o qual é necessário para a produção de uma identidade local. A segunda é a ligação entre carne e patriarcado. Esses homens que precisam constantemente se mostrarem cavaleiros dos pampas e comedores de carne vermelha. Para Adams, o consumo de carne está historicamente ligado a dinâmicas de poder nas diferentes culturas:

As pessoas que têm poder sempre comem carne. A aristocracia europeia devorava pratos enormes com grande quantidade de todos os tipos de carne, enquanto o trabalhador comia carboidratos. Os hábitos dietéticos proclamam as distinções de classe, mas proclamam também as distinções patriarcais. As mulheres, cidadãs de segunda classe, mais provavelmente comem o que numa cultura patriarcal se considera alimento de segunda classe: legumes, verduras, frutas e grãos, em vez de carne. O sexismo no consumo da carne recapitula as distinções de classe com o acréscimo de uma peculiaridade: permeia todas as classes a mitologia de que a carne é um alimento masculino e seu consumo uma atividade masculina (ADAMS, 2018, p. 58)

O início do surgimento dos “gaúchos” é de difícil rastreio por se tratar de uma cultura inicialmente nômade ocupando uma região que era, durante o período colonial, pouco povoada pelos europeus. A primeira das missões jesuíticas vai ser construída quase um século depois da introdução dos cavalos e a primeira fortificação dois séculos mais tarde. A própria forma de denominar os sujeitos que fundamentam essa cultura foi mudando ao longo do tempo até chegar em “gaúchos”, ou mesmo “gaudérios”, como ainda se utiliza popularmente³⁹:

Segundo várias fontes, camponeses, carregadores, indígenas que trabalhavam no campo e gaudérios eram nomes diferentes para personagens

³⁹ É válido lembrar que a adoção definitiva do termo “gaúcho” como adjetivo gentílico no Rio Grande do Sul tem uma história própria, e foi realizada somente após um “investimento simbólico efetivado pelos intelectuais” do estado. Sobre isso, ver os recentes trabalhos do historiador Jocelito Zalla (2018).

que seriam os antecedentes do que mais tarde seria conhecido como gaúcho (LABORDE, 2013, p. 49, tradução do autor).⁴⁰

No entanto, para Leal (2021) seu surgimento tem um condicionamento ambiental, o Pampa:

É difícil determinar o ponto exato em que os gaúchos surgem como uma categoria social específica, mas é certo que sua origem está ligada à existência de um ecossistema peculiar, o Pampa, e à existência de cavalos, gado, ovino e campos de pastagens em abundância nessa região da América do Sul. Grande parte da historiografia indica que os primeiros cavalos teriam sido introduzidos nessa região pelos europeus já em suas primeiras expedições; consta que Pedro de Mendonza, o fundador do forte Sant Maria del Buen Ayre, no estuário do Rio da Prata, em 1536, teria trazido cerca de 70 cavalos. Quando a Espanha iniciou a conquista da região de La Plata, tinha a intenção de abrir uma rota sul para as regiões de ouro e prata da Bolívia e do Peru, o que viria a ser a rota Buenos Aires-Potosí. A primeira tentativa espanhola de colonizar a cidade de Buenos Aires foi frustrada pela reação do povo nativo identificado como Genoas. Mendonza decidiu sair dessas margens e fugiu com seus homens, em barcos, rio acima, abandonando algumas dezenas de cavalos. Aparentemente, os cavalos libertados nas vastas planícies encontraram pastos ricos e nenhum outro animal selvagem de grande porte que os ameaçasse e passaram a lá coexistir pacificamente com as populações nativas dos amplos campos, denominadas de uma forma genérica como Charruas e/ou Minuanos. Esses cavalos e éguas se reproduziram e se multiplicaram rapidamente. Algumas décadas depois foi relatado que milhares de seus descendentes estavam vivendo em liberdade no Pampa. A introdução dos cavalos nestas planícies e sua rápida multiplicação tiveram duas consequências imediatas: os índios pampeanos tornaram-se exímios cavaleiros e, a partir da introdução do gado poucos anos mais tarde, a dieta destes grupos passa a ser quase exclusivamente baseada em carne, que, dada sua abundância, torna-se a principal fonte de alimento. Assim, a presença de manadas de cavalo e gado e o processo de domesticação. Os animais trouxeram mudanças essenciais na cultura indígena local, embora não estejam muito claros os caminhos pelos quais estes grupos se transformaram em pastores. Historicamente, o gado e os cavalos povoaram o Pampa antes de sua colonização pelos homens brancos (LEAL, 2021, p.48).

Por ser uma região de planície e por ter um bioma o qual hoje é repartido por três países (Argentina, Uruguai e Brasil), a cultura gaúcha se impôs como uma cultura do Sul, para além das culturas nacionais e demarcações fronteiriças:

Os limites desta área cultural etnografada e etnografável, frequentemente nominada o Sul, numa estratégica imprecisão retórica, não coincidem com os limites políticos do estado do Rio Grande do Sul ou do Brasil. É a região geográfica do Pampa, seus homens e seus cavalos que se torna o grande semantizador das práticas culturais, abarcando outras diversidades e

⁴⁰ “Según diversas fuentes, guasos, changadores, camiluchos y gauderios fueron distintas denominaciones a personajes que serían antecedentes de lo que más tarde se conocería como gaucho.”

reconstituindo-se como diferença vis-à-vis uma suposta homogeneidade da cultura nacional (LEAL, 2021, p. 41).

Sobretudo, o gaúcho é até hoje uma cultura de segregação entre homens e mulheres. Como observa Leal (2021), desde sua constituição até sua formação moderna, esses “cavaleiros” do Pampa formam uma cultura masculina particular:

Os gaúchos [...] são cavaleiros e trabalhadores das estâncias dedicadas à criação de gado da região dos Pampas da América do Sul, o que corresponde a áreas da Argentina, Brasil e Uruguai. A maioria dos gaúchos vive segregada de mulheres nas estâncias onde trabalham. Eles formam uma cultura muito específica, masculina e equestre, que glorifica valores como coragem, honra e liberdade (LEAL 2021, p. 37).

Tanto para Laborde (2013) como para Leal (2021) os gaúchos foram formados por diferentes grupos étnicos, sendo constituído por indígenas Charruas e Minuanos presentes na região, andarilhos e fugitivos espanhóis e portugueses, e homens negros libertos ou foragidos.

3.2.1 As migrações de humanos e de outras espécies

O processo colonizatório e de conquista das Américas foi brutal e sanguinário, embora saibamos que a conquista não siga uma dinâmica homogênea e diferentes poderes estejam envolvidos. Pretende-se explorar nessa seção com maior ênfase o sistema e a identidade alimentar que resultou no que é tido hoje como cultura gaúcha.

A região denominada Pampa ocupa papel importante no desenvolvimento do churrasco como tradição. Ela é o espaço no qual o gado vai ser introduzido, insumo essencial para preparo do churrasco. Nessa região é também onde a imagem e tradição do gaúcho vai se desenvolver. O bioma Pampa foi pouco ocupado nos primeiros séculos de colonização e pertence majoritariamente ao Reino Espanhol segundo Laborde (2013). O gado vai acabar sendo introduzido para sustentar e viabilizar a ocupação jesuíta da região (LABORDE, 2013). A migração forçada de animais para o novo continente, neste caso específico do gado para a região do pampa, teve um grande impacto ambiental:

Um dos impactos da maior relevância no meio ambiente do Planalto ocorreu quando os sacerdotes europeus da Companhia de Jesus introduziram gado vacum, muar, cavalar e ovino a partir do final do século XVI. Parte do Planalto era coberto por campos nativos propícios para a criação de gado; diante da abundância de pastagens, os animais se multiplicaram rapidamente. Com a destruição das primeiras reduções jesuíticas, no século XVII, pelos

bandeirantes paulistas, o gado vacum foi abandonado à própria sorte e os animais se incorporaram ao ambiente, formando a famosa Vacaria dos Pinhais (ZARTH, 2012, p. 58).

Esse impacto não se limitaria ao meio ambiente, mas também influenciou a construção da cultura e da economia local nos séculos seguintes. Como observa Maciel foi nessa região que surge a conexão entre churrasco, gado, pampa e a cultura dos gaúchos:

Historicamente, o churrasco nasceu no pampa nos primórdios da ocupação do atual território do Rio Grande do Sul, quando os primeiros gaudérios ou gaúchos percorriam os campos para caçar o gado que tinha retornado ao estado selvagem e se criava em liberdade. Nesta época, os gaúchos estavam interessados somente no couro; assim, quando o animal era abatido, o couro e o sebo eram retirados, e a carne necessária à alimentação consumida no local (MACIEL, 2005, p. 222).

O churrasco é conhecido por dar nome a um preparo específico do Rio Grande do Sul. No entanto, de forma genérica, é uma das formas mais antigas de cozinhar que se tem registo e possivelmente o que nos tornou humanos (Wrangham, 2010). O ato de espetar carne e deixar cozinhar sobre a chama é comum nas mais diversas sociedades. O que se modifica são as técnicas aplicadas, os rituais envoltos nela e as formas de acionar tal preparo como formulações identitárias (WRANGHAM, 2010). Pode-se observar que o churrasco rio-grandense se diferencia da *parrilla* argentina mesmo ambos tendo origem no mesmo lugar, segundo Laborde (2013). É preciso sinalizar que desdobramentos da prática do assado “migram” para outras culturas e ambientes. Um exemplo contemporâneo é o rodízio ou espeto corrido. O tipo de serviço comercial de vender churrasco, o qual provavelmente se criou no século XX em Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul⁴¹, segundo Maciel (2005), já se deslocou para outros estados do Brasil e exterior. Esse formato é hoje popular em diversas localidades longínquas de sua terra natal. Pode-se citar o aparecimento de

⁴¹ A antropóloga Maria Eunice Maciel afirma que o churrasco nem sempre gozou de prestígio em Porto Alegre. "Visto como algo rústico e grosseiro, não fazia parte das festividades oficiais até 1935, quando foi realizada a Exposição do Centenário Farroupilha. Na ocasião, o governador Flores da Cunha pediu que fosse preparada uma carne assada à moda gaúcha. Criou-se, então, um espaço para que os visitantes fossem servidos, o que acabou sendo o embrião da primeira churrascaria conhecida: a Santo Antônio, que existe até hoje" (MACIEL, 2015, p. 16). No entanto, investigações mais recentes demonstram que o churrasco já era acionado em momentos que envolviam comensalidade e celebração na Porto Alegre do século XIX. O historiador Cleber Eduardo Karls afirma, sustentado por fontes históricas, que festejos da sociedade Clube Gaúcho, fundada na capital com o intuito de cultuar os “antepassados sul riograndenses”, utilizava o preparo em seus festejos como forma de evocar e exaltar a “essência da sua existência” (2022, p. 272). Ainda segundo Maria Eunice Maciel, desde a década de 1970, quando ocorreu a expansão daquilo que chama de “gauchismo”, as churrascarias passaram a existir como estabelecimentos especializados neste preparo, espalhando-se pelo Rio Grande do Sul (e outros espaços) atreladas à noção de “restaurante típico” regional (MACIEL, 1996).

estabelecimentos do tipo nos Estados Unidos da América e Canadá (TONON, 2016). Ao observar a reportagem de Tonon (2016) é possível verificar que os estabelecimentos não se limitam ao serviço fazendo também uso de roupas e itens que evocam o “gauchismo”.

Pode-se concluir que tanto a imigração de humanos (portugueses e espanhóis) e de animais (gado) foram fundamentais para a formação da cultura local, em especial a alimentar. Sem o estabelecimento do gado na região extremamente propícia, a dieta alimentar dos colonizadores, colonizados e mais tarde dos gaúchos seria completamente diferente. A introdução do gado de forma tardia poderia não ter tornado possível sua criação livre e “selvagem” permitindo que indígenas e colonizadores aproveitassem esse animal para fins de subsistência econômica. A não criação dessa economia envolta por couro e por rebanhos poderia impedir ou atrasar o desenvolvimento da lida campeira. Essas dinâmicas são importantes pois vão resultar na construção, ou nos itens a serem selecionados para elaboração de uma tradição gaúcha e, por consequência, uma tradição do churrasco.

Outro aspecto essencial a ser considerado são os nativos (os povos originários), em especial no processo colonizatório que se seguiu até os dias de hoje. A introdução de novos animais mudou completamente o sistema alimentar indígena segundo o levantamento feito por Zarth (2012). Mesmo trazendo fartura, os custos de introdução dessas espécies foram altos devido à transmissão de diversas doenças inexistentes até então na América. Esse mesmo “presente” também seria fundamental para sustentar a dieta dos invasores, os quais acabaram escravizando ou dizimando a população indígena. Para além da conquista, esses indígenas teriam sua parte na formação da identidade do gaúcho. Alguns acessórios e vestimentas, equipamentos para manuseio dos rebanhos e o preparo da bebida mate seriam algumas das suas “contribuições” (LABORDE, 2013)

3.2 Os Indígenas, os negros e os apagamentos

Os povos indígenas brasileiros possuem diferentes legados, contribuições e atividades as quais influenciaram e continuam influenciando nossa cultura. A população indígena, que já foi a única no atual território brasileiro, agora representa menos de 1% do total (MELLATTI, 2004). Trata-se da menor população indígena em percentuais de países sul-americanos. Como explica Mellati (2004), esses números

estão sujeitos aos métodos de pesquisa dos institutos que os compilam, tornando-os maiores ou menores. Também é importante entender que muitos descendentes de indígenas preferem não se declarar como tais, principalmente pelas constantes perseguições, violências e extermínio sofridas continuamente nos últimos 500 anos pelas diferentes etnias indígenas.

Embora essas perseguições continuem, nas últimas décadas uma retomada da identidade e do orgulho indígena pode ser observada. Ela se deve tanto a um processo político indígena como também da sociedade brasileira como um todo (em especial a Constituição de 1988). Um processo que “...vem ocorrendo no Brasil um fenômeno conhecido como ‘etnogênese’ ou ‘reetinização’ (BANIWA, 2006, p. 28)”. Esse processo tem gerado não só uma pressão social e política, mas acadêmica também. Revisões de ideias, teorias e bibliografia têm resultado em mudanças substanciais de como diferentes disciplinas lidam com a história e as sociedades indígenas:

Enquanto na historiografia tradicional o protagonismo histórico do indígena foi abafado, na Antropologia – onde as culturas indígenas são frequentemente discutidas –, pouco ou nada se fala do racismo contra os povos indígenas. Daí a importância de estudos como os de John Monteiro (1994) e a nova historiografia, que destacaram o protagonismo indígena (MILANEZ; SÁ; KRENAK; CRUZ; RAMOS; JESUS, 2019, p. 2166)

É preciso salientar que denominar indígenas brasileiros como um todo é uma generalização de diversos povos e culturas, como explica Baniwa:

Falar hoje de índios no Brasil significa falar de uma diversidade de povos, habitantes originários das terras conhecidas na atualidade como continente americano. São povos que já habitavam há milhares de anos essas terras, muito antes da invasão europeia. (BANIWA, 2006, p. 27)

É preciso entender também que a formação das fronteiras geopolíticas dos países na América não respeitou os territórios dos povos que aqui já habitavam. As fronteiras dos diversos tratados e, mais tarde, Estados Nacionais separaram terras indígenas e pressionaram por sua realocação causando inúmeros conflitos. Esses conflitos desencadearam reações diversas:

Um destes processos ficou conhecido na bibliografia etnológica como “fricção interétnica”, que representa um ponto de “atrito” entre diferentes etnias e culturas, levando à apropriação de práticas, a conflitos, conexões negativas ou positivas e até mesmo à ocorrência de conflitos identitários. Dessa forma compreendemos a fricção interétnica como uma fronteira permeável, na

acepção de que há uma interdependência entre os sujeitos dos diferentes grupos em contato. (BRINGMANN, 2009, p. 4)

Esse processo de fricção ocorreu não somente entre as diversas etnias indígenas, mas também entre os colonizadores e os nativos, sendo marcado por diversas formas de interação violentas e não violentas, sendo comerciais, religiosas, alianças, entre outras (BRINGMANN, 2009). O contato entre os indígenas e colonizadores gerou diversas mudanças alimentares, de dietas, de técnicas e de processos. No contexto dos Charruas e Minuanos, duas etnias que ocupavam o Pampa, vamos encontrar esse tipo de mudança, pois essa se tornará uma região onde mais tarde se consolidará a criação de gado:

Com advento da colonização europeia no Sul, ambos os grupos que tinham sua estrutura social embasada em hábitos pescador-caçador-coletor tiveram transformações em seus modos de vida com a adição da influência ibero-europeia. O cavalo e o gado passaram a ter importância acentuada para os Charrua e os Minuano, o primeiro animal introduzido na América do Sul pela expedição de Solis em 1516 e tornando-se em sequência um meio de consumo e transporte fundamental para os grupos. (GARCIA, MILDNER, 2012, p. 6)

Essas mudanças podem ser separadas em duas fases. A primeira é a chegada dos colonos, os quais com poucos recursos tiveram que explorar e utilizar o conhecimento dos nativos para se alimentar. “Ao contrário do que aponta a literatura, os ‘conquistadores’ europeus, ao desembarcar no Brasil, se valeram dos ‘sistemas culinários’ dos grupos indígenas”. (TEMPASS, 2008, p. 99). Inclusive, em outro texto escrito por Martín César Tempass, o antropólogo defende que os indígenas são, por isso, os fundadores da culinária brasileira:

A alimentação brasileira dos primeiros séculos não pode ser dissociada da alimentação indígena. Na verdade, elas eram uma coisa só. Ou, em outras palavras, a alimentação nos primórdios do Brasil era indígena. E esse modelo alimentar foi fundamental para o sucesso da empreitada colonialista, pois sem as comidas e as técnicas produtivas e culinárias indígenas os portugueses não teriam se fixado nas terras do Novo Mundo – ao menos não com tanta facilidade. E, sugiro, esse modelo determinou o surgimento do que hoje chamamos culinária brasileira (TEMPASS, 2019, p. 66).

A segunda fase de mudanças alimentares ocorreu com a vinda de diversos colonos de diferentes partes do mundo trazendo diferentes espécies alimentares, culturas alimentares e as adaptando para a realidade local. Elas produziram uma transformação intensa na forma de alimentação dos nativos. Se antes era um sistema híbrido de coletores/caçadores com grau limitado de agricultura dos povos ao Sul do

Brasil, o novo sistema passa a ser em sua maior parte sedentário. Mesmo neste novo sistema com espécies estrangeiras operando, os indígenas, a fauna e a flora locais continuaram contribuindo para a dieta local e as tradições alimentares. Sem dúvida as mais emblemáticas presenças da dieta indígena em território brasileiro, levando em consideração a formação da atual culinária brasileira, são a mandioca, o milho, embora diversas outras espécies vegetais e animais também tenham seu legado. Essa visão é explorada por Maria Eunice Maciel:

A constituição de uma cozinha num país colonizado pode seguir caminhos diversos. As populações que se deslocaram (ou foram deslocadas) trouxeram com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas. Para satisfazê-las, trouxeram em sua bagagem plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares existentes na nova terra, criaram “cozinhas” com características particulares. Por outro lado, produtos alimentares próprios ao continente americano e antes desconhecidos dos europeus [...] foram introduzidos na Europa e em outros continentes, levando a importantes transformações alimentares num processo bem conhecido.

A expansão europeia e a dominação colonial no que se refere a comidas, apresentou também outros aspectos relacionados com a dominação. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical de seus hábitos alimentares. (1996, p. 35)

Mas seriam os ingredientes nativos as únicas contribuições dos indígenas para a culinária nacional? Os Kaingang, por exemplo, já usavam erva mate (usada para preparo de mate), palmito (em diversas formas), pinhão (usado até hoje como farinha), mel (de abelhas nativas), feijões e milho (ambos domesticados) em diversas formas de preparo (VEIGA, 2006). Embora os ingredientes, citados anteriormente no caso dos Kaingang, e seus preparos estejam de forma ampla nas dietas brasileiras, pouco parece ser creditado a eles sua influência. O pinhão, a exemplo de um alimento presente na cultura do Sul, costuma muitas vezes ser tratado como algo colhido pelos colonos alemães e italianos que ocuparam tardiamente a Serra do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Também no caso dos preparos doces o apagamento de técnicas, preparos e gostos indígenas ocorre. Segundo Tempass (2008) a literatura tradicional colonizadora ignora a existência de uma doçaria indígena. O saber popular costuma colocar a influência portuguesa como a grande contribuinte para a doçaria brasileira. Junto dela estaria o fato de termos sido uma colônia de produção de açúcar. O motivo

para um apagamento dessa contribuição indígena na culinária brasileira está no processo colonizatório. De forma ativa, através das mais diversas dinâmicas de poder, as práticas civilizatórias foram negando e silenciando os povos que aqui viviam e suas contribuições. Os indígenas foram ativamente excluídos de qualquer projeto na formação da nação, sendo até mesmo especulado, no passado, que ao chegar nos anos 2000 os mesmos já não existiriam (BANIWA, 2009). Para além da ação do Estado, da Igreja e da academia, construções sociais agiram de forma a moldar como esse passado foi interpretado e registrado. Podemos observar essa construção operando em como foi interpretada a ausência de contribuição indígena na doçaria brasileira citada antes:

Assim, sendo os primeiros colonizadores e cronistas homens – aventureiros viris – não é de se estranhar que existam inúmeros relatos sobre as carnes e raríssimos sobre a doçaria. Os doces – os sabores doces - existiam e eram largamente consumidos, mas não foram registrados.

(...) os indígenas possuíam/possuem uma série de alimentos adocicados e que estes influenciaram a atual doçaria brasileira, contribuindo para o consumo excessivo de doces que hoje constituem um traço identitário dos brasileiros. Ao mesmo tempo procuramos expor as razões para que cronistas e autores clássicos tivessem negligenciado a participação indígena neste processo (TEMPASS, 2008, p. 113).

Com base nesses levantamentos podemos considerar que a influência indígena na culinária brasileira é ampla e diversa. Ela não se limita a algumas espécies vegetais domesticadas por eles. E embora se tente apagar ativamente essa influência indígena, vamos encontrar diversos pratos de origem indígena em nosso cotidiano. “Moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beijú, mingau etc. não são nomes de simples ingredientes, são nomes de pratos [...]. São nomes surgidos dentro de um determinado sistema culinário” (TEMPASS, 2019, p. 72), os quais independentemente da forma de inclusão vieram da cultura indígena. O Brasil é um país imenso que já era habitado antes de sua concepção, e sofreu imigrações de diversos povos e culturas. Esses grupos eram diversos entre si e interagem de formas diferentes uns com os outros. Da mesma forma, os indígenas unificados sob esse nome, eram múltiplos:

Desta constatação histórica importa destacar que, quando falamos de diversidade cultural indígena, estamos falando de diversidade de civilizações autônomas e de culturas; (...) de organizações sociais, econômicas e políticas construídas ao longo de milhares de anos, do mesmo modo que outras civilizações dos demais continentes: europeu, asiático, africano e a Oceania. Não se trata, portanto, de civilizações ou culturas superiores ou inferiores, mas de civilizações e culturas equivalentes, mas diferentes.

Deste modo, podemos concluir que não existe uma identidade cultural única brasileira, mas diversas identidades que, embora não formem um conjunto monolítico e exclusivo, coexistem e convivem de forma harmoniosa, facultando e enriquecendo as várias maneiras possíveis de indianidade, brasilidade e humanidade. Ora, identidade implica a alteridade, assim como a alteridade pressupõe diversidade de identidades, pois é na interação com o outro não-idêntico que a identidade se constitui (BANIWA, 2006, p.49)

Sendo o Brasil esse lugar diverso e com tamanha importância dos povos indígenas para sua formação e consolidação, seria impossível esperar que a contribuição indígena se limitasse em algumas espécies vegetais selecionadas e domesticadas. Assim como houve uma contribuição indígena para a culinária brasileira, em suas diversas variantes regionais, houve inúmeras tentativas de apagamento de seu contínuo legado. Esse apagamento foi feito de diversas maneiras através de anos de racismo e genocídio, os quais ainda operam em todo Brasil, bem como da contínua tentativa de civilizar os “selvagens” se esses não podiam ser mortos ou esquecidos. E a culinária, como produção de uma cultura, de nenhuma maneira escaparia dessa ação. Enquanto as elites importavam da Europa o que era considerado “civilizado” e tendência, era necessário tornar as outras práticas marginais: “(...) no Brasil a questão primordial era distinguir os ‘civilizados’ dos ‘selvagens’. Os ‘finos’ dos ‘grossos’. Os ‘com modos’ dos ‘sem modos’. E a cozinha e a mesa foram elementos importantíssimos para essa distinção” (TEMPASS, 2019, p. 75)⁴².

Com base neste entendimento, é preciso compreender que indígenas também estiveram ativamente presentes no processo de formação da cultura gaúcha e da culinária regional. O mesmo pode ser observado no Uruguai, o qual compartilha com o Rio Grande do Sul o bioma Pampa, os grupos indígenas e o processo colonizatório espanhol e português:

O consumo emblemático da erva-mate entre os gaúchos constitui prova irredutível da continuidade alimentar entre esta cultura e a dos índios missionários... Porém, no imaginário atual dos uruguaios, a bebida é sempre atribuída à herança crioula (que a rigor, é, se as missões jesuíticas foram uma

⁴² É o que Norbert Elias (2011) propõe como “processo civilizador”: a mesa sendo essencial para distinguir aqueles que são tidos como “civilizados” dos que são compreendidos “não-civilizados”, em um processo que é longo e contínuo.

expressão crioula), mas nunca ao índio (LABORDE, 2013, p. 64, tradução do autor).⁴³

Em um processo semelhante, muitas vezes chamado nas cozinhas de “resgate”, ingredientes nativos comuns para indígenas são incorporados nos discursos gastronômicos:

A nova cozinha nativa. Esta categoria se propõe a agrupar um conjunto de novas práticas culinárias e de discursos que respondem a inquietações recentes. Essa cozinha postula uma narrativa estruturada na utilização de produtos autóctones, nomeadamente frutos autóctones, no entendimento de que são um elemento indiscutivelmente autêntico, cuja presença é natural do território: para os informantes "sempre estiveram lá" e eram comidos por "nossos índios" (LABORDE, 2013, p. 10, tradução do autor)⁴⁴

O próprio uso do fogo e do doce, tão comum na cultura do Rio Grande do Sul na forma dos Doces de Pelotas e do assado, pode ser observado na cultura indígena quando abordado de uma perspectiva mais ampla e crítica ao senso comum:

Como já comentado, os indígenas preferiam assar seus alimentos em detrimento da cocção. Os poucos alimentos que eram cozidos ficavam por várias horas sobre o fogo. Isso se aplicava para todo tipo de alimento. Estes dois procedimentos resultam em uma eliminação da porção aquosa e na concentração do sabor doce nos alimentos. Assim, pode-se especular que todas – ou quase todas – as comidas dos índios tinham a tendência de terem o sabor doce. E, não se contentando com isso, os indígenas ainda regavam estes alimentos com mel (TEMPASS, 2008, p. 107-108).

De forma semelhante, a participação negra é constantemente negada na história local, principalmente quando é celebrada a tradição gaúcha ou discutida a construção do atual estado, o Rio Grande do Sul (RS). Como podemos observar no trabalho de Gustavo Laborde (2013), o mesmo ocorre no contexto da construção nacional do Uruguai, o qual já foi parte do RS e mudou diversas vezes a linha de fronteira que separava os dois. Diversos relatos atestam a presença de negros tanto no espaço quanto como parte dos *gauchos*/gaúchos:

⁴³ *El consumo emblemático de yerba mate entre los gauchos constituye una prueba irreductible de la continuidad alimentaria entre esta cultura y la de los indios misioneros... No obstante, en el imaginario actual de los uruguayos la bebida se atribuye siempre a la herencia criolla (que en rigor lo es, si se las misiones jesuitas fueron una expresión criolla), pero nunca al indio (LABORDE, 2013, p. 64).*

⁴⁴ *La nueva cocina nativa. Se propone esta categoría para agrupar un conjunto tanto de nuevas prácticas como discursos culinarios que responden a motivaciones recientes. Esta cocina postula una narrativa estructurada en el uso de productos autóctonos, en particular frutos nativos, en el entendido de que son un elemento indiscutiblemente autêntico, cuya presencia es natural del territorio: en términos de los informantes “siempre estuvieron ahí” y eran comidos por “nuestros indios” (LABORDE, 2013, p. 10).*

Os gaúchos do Rio da Prata eram um estuário em que convergiam diversas vertentes étnicas: a indígena, a europeia e a africana, como assinalou Vidart (1997), havia gaúchos loiros e negros, com traços indígenas ou ibéricos, mestiços num sentido amplo (VIDART, 1997 apud LABORDE, 2013, p. 50).⁴⁵

No Rio Grande do Sul, que durante boa parte de sua história dependeu da economia do charque e, para isso, fez uso intensivo de mão de obra escrava, o passado escravista tem sido muitas vezes negado. No entanto, o estado, assim como todo território brasileiro, foi palco de resistências:

Os trabalhadores escravizados reagiram à escravidão de diferentes formas. As fugas e a formação de quilombos foram as mais efetivas no desgaste ao regime escravista. No Rio Grande do Sul, os dois fenômenos ocorreram em todo período que durou a escravidão, acentuando-se quando as elites locais praticaram guerras – Guerra Farroupilha e Guerra do Paraguai. Os cativos aproveitaram o relaxamento da vigilância e fugiram. Das fugas nasceram os quilombos (FIABANI, 2022, p. 55).

A região que hoje é entendida como “Campanha”, fez uso intensivo de cativos na produção de charque, produto até hoje considerado tradicional na culinária regional:

No final do século XVIII, o aumento da produção de charque exigiu mais braços para o trabalho. Novos cativos foram inseridos nas unidades produtivas, fato que fez da região sul do Estado importante polo escravista. No ano de 1780, os trabalhadores escravizados representavam 28% da população. Por mais de um século o cativo foi decisivo na produção do charque, quando em 1884, através das alforrias com cláusula de prestação de serviço, os escravistas sulinos almejavam prolongar, por alguns anos, a exploração dos ex-cativos (FIABANI, 2022, p. 57)

A região do Pampa, abordada neste capítulo como especial para o desenvolvimento da cultura do Sul, foi permeada por Quilombos. De acordo com um levantamento feito por Ana Rita Ilha Martins em sua dissertação (2020), ainda hoje na região do Pampa existem 81 Quilombos espalhados por 31 municípios. Como o trabalho de Martins demonstra, existe ainda nos dias de hoje uma estrutura colonialista e racista operando para apagar esta parte da história. Como é analisado nos próximos subcapítulos, a invenção do gaúcho e sua tradicionalidade é algo extremamente recente, datando de quase dois séculos depois dos primeiros cativos

⁴⁵ *Los gauchos rioplatenses fueron un estuario en el que confluyeron diversas vertientes étnicas: la indígena, la europea y la africana. Como ha señalado Vidart (1997), había gauchos rubios, negros, con facciones indígenas o de tipo ibérico, mestizos en un amplio sentido.*

chegarem ao estado. Logo, podemos entender que constantemente os negros são ignorados na memória do estado.

3.3 A culinária e a gastronomia no contexto local: o Sul

Para abordar a gastronomia local, chamarei ela de gastronomia do “Sul”. Essa diferenciação se faz necessária pois os movimentos modernos que incidem no Rio Grande do Sul se diferenciam de uma forma mais antiga de restaurantes ligados às culturas de imigrantes (em destaque portuguesa, italiana, polonesa e alemã). Os primeiros restaurantes abertos em Porto Alegre e no estado, aliás, resultam principalmente das imigrações ocorridas durante os séculos XIX e XX, das quais 20% da população local era oriunda na virada entre os dois séculos (AXT, BUENO, WILD, 2018)

A gastronomia do Rio Grande do Sul (RS) possui algumas diferenciações das de estados como Rio de Janeiro e São Paulo ou Minas Gerais. Os primeiros dois possuem um fluxo turístico e de pessoas muito forte, o segundo, tem uma valorização da culinária local e de seu patrimônio cultural alimentar bastante intenso⁴⁶. O RS não chega a possuir essas manifestações de forma tão significativa. Mesmo tendo em parte de seu interior um fluxo de turismo, principalmente na região da Serra, o uso da culinária em termos turísticos se dá muito mais a partir da noção de uma cozinha “imigrante”. Trata-se uma culinária de uma cozinha italiana e alemã imaginada, que sofreu diversas adaptações ao gosto e produto local e, muitas vezes, pouco tem a ver com os países de origem. Em termos práticos, é uma cozinha preocupada em fornecer um serviço demandado pelo mercado do turismo ou atender a uma comunidade local, a qual se ligou a essas “tradições inventadas” em processos de etnicidade bastante

⁴⁶ Conforme Rodrigo Aguiar de Ferreira, a “cozinha ‘típica’ e ‘tradicional’ foi incorporada no imaginário mineiro que a valorizou enquanto uma cozinha regional até em sua moderna capital” (p. 104). No entender do autor, foi a construção da mineiridade reforçada por um imaginário e uma memória dos mineiros o que propiciou o fortalecimento da cozinha mineira pensada como “diferenciada” (p. 104), a qual permanece presente nos discursos identitários e no fortalecimento da gastronomia em Minas. Mônica Chaves Abdala salienta que a articulação feita a partir do poder público se atualiza desde o final da década de 1970 até os dias de hoje em Minas Gerais, que conta “[...] com numerosas iniciativas por parte de profissionais de gastronomia, de turismo, de empreendedores, gestores culturais e pesquisadores, muitas delas com apoio do governo do estado, para realizar projetos visando o desenvolvimento e a divulgação daquela que é considerada grande riqueza cultural mineira: a ‘cozinha típica’ (2018, p. 183).

relacionados a uma "italianidade" ou a uma "germanidade", identidades presentes e reclamadas naqueles espaços⁴⁷.

O Rio Grande do Sul não possui guias gastronômicos como *Michelin* ou *50 Best*, embora premiações locais existam envolvendo voto popular ou da crítica. A revista Sabores do Sul, fundada em 2004, não possui mais uma publicação mensal desde 2018. No entanto, a revista realiza uma premiação anual com diversas cidades de todo Estado, e após premiados, uma edição anual é publicada contendo os ganhadores. Os restaurantes concorrentes são selecionados previamente pela revista, uma votação popular é realizada por subdivisão de cidades, os ganhadores são eleitos pelo voto popular.

Como já foi antecipado na introdução, o recorte temporal realizado nesta dissertação é o período entre os anos de 2015 e 2022. São relativas a esse intervalo de tempo as edições do "Destemperados" que estão disponíveis em formato digital, espelhando o formato impresso, e que foram consultadas para a investigação. O suplemento começou sua publicação em 2014, quando o Destemperados⁴⁸ se juntou à Zero Hora e ao seu previamente existente caderno Gastrô, e passou a se chamar "Gastrô por Destemperados"⁴⁹. Em 2015, foi anunciada uma reformulação do suplemento passando o mesmo a se chamar apenas Destemperados; foi naquele momento que ele passou a ser disponibilizado em formato digital⁵⁰. O caderno

⁴⁷ Sobre isso ver, por exemplo: GIORDANI, Luiza (2020). **A alimentação como mecanismo de construção de identidade**: o caso dos imigrantes italianos no RS. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2020. WEBER, Roswithia. **Mosaico identitário**: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica-RS. 2006. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

⁴⁸ De acordo com uma matéria do Paladar Estadão de 2012, o Destemperados, antes de se posicionar como um suplemento, era descrito da seguinte forma: "o site Destemperados reúne relatos de "foodhunters" pelo Brasil. Nascido em 2007, em Porto Alegre, o projeto virou referência na rede por ser um dos primeiros a perceber – como consta da definição do próprio site – que "gastronomia é muito mais do que comida: é cultura, é entretenimento, é estilo de vida". Os colaboradores contam suas experiências gastronômicas e, claro, tiram fotos – sem nenhuma produção, sem combinar com o dono do restaurante, garante Diogo Carvalho, sócio do site. "As pessoas não estão mais sozinhas em nenhuma lugar. Estão acompanhadas dos amigos das redes sociais e querem compartilhar tudo com eles", diz.". - OREINSTEIN, Jose. Refeição instantânea. **Paladar Estadão**, Porto Alegre, p. 34-48, 4 out. 2012. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,refeicao-instantanea,10000010565>. Acesso em: 31 ago. 2022.

⁴⁹ GRUPO RBS (Porto Alegre). Relações com Imprensa. Caderno gastrô de Zero Hora estreia novo formato: Parceria com Destemperados apresenta seções e colunas renovadas. *In: Notícias*. Porto Alegre, 14 ago. 2014. Disponível em: <http://www.gruporbs.com.br/noticias/2014/08/14/caderno-gastro-de-zero-hora%20-estrela-novo-formato/>. Acesso em: 1 ago. 2022.

⁵⁰ GRUPO RBS (Porto Alegre). Relações com Imprensa. Caderno de gastronomia de Zero Hora passa a se chamar Destemperados: Mudança de nome é uma das novidades preparadas pela plataforma para 2015. *In: Notícias*. Porto Alegre, 5 mar. 2015. Disponível em:

semanal é fornecido aos leitores e às leitoras toda sexta-feira junto do jornal Zero Hora, o jornal de maior circulação do Estado. Segundo o site institucional do Grupo RBS, o Destemperados se define como:

[...] uma multiplataforma de conteúdo gastronômico. A partir de experiências, pessoas que apreciam comer e beber espalham suas impressões das mais variadas maneiras – no site, no app, no caderno, nos guias. O time do Destemperados é composto por consumidores apaixonados por viver a gastronomia em todos os seus sentidos e dividir suas opiniões com todos os públicos.

Criado em 2007, o Destemperados se uniu ao Grupo RBS em 2014, levando a marca e a curadoria de gastronomia para outras plataformas. Primeiramente, para o jornal. Em seguida, para o rádio e, em fevereiro de 2020, para a TV.⁵¹

O Destemperados foi escolhido como fonte histórica por ser produzido por um grupo editorial com certa trajetória no jornalismo e na crítica gastronômica do Rio Grande do Sul⁵², e estar encartado em um periódico tradicional no do estado com grande espaço de circulação e expressiva tiragem. Outras revistas regionais que procuram abordar a gastronomia existem, no entanto, possuem sua periodicidade menor e não possuem tanta amplitude em público⁵³. Partindo de matérias publicadas e selecionadas no caderno, algumas buscas foram feitas em outras revistas e jornais a fim de verificar se havia recorrência dos mesmos temas e discursos.

A ideia de analisar jornais e revistas foi pensada com o objetivo de verificar, ao longo do período de análise, como a gastronomia do Rio Grande do Sul refletia duas temáticas principais. A primeira é a Cozinha Modernista, previamente discutida no

<http://www.gruporbs.com.br/noticias/2015/03/05/caderno-de-gastronomia-de-zero-hora-passa-a-se-chamar-destemperados/>. Acesso em: 1 ago. 2022.

⁵¹ GRUPO RBS (Porto Alegre). Nossas empresas. Destemperados. Porto Alegre, 2020?. Disponível em: <https://www.gruporbs.com.br/atuacao/destemperados/>. Acesso em: 2 ago. 2022.

⁵² Como já afirmado na nota de rodapé 46, o Destemperados existe desde 2007 e, no início, era um blog de conteúdo gastronômico em que os seus proprietários (e também sujeitos intitulados *food hunters*) produziam e divulgavam resenhas sobre suas experiências em restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação e bebidas, especialmente de Porto Alegre. As formas de hospedagem e as plataformas digitais de disponibilização dos textos foram se alterando conforme também aumentou o seu público leitor. Em 2014, o Destemperados se aproximou do Grupo RBS ao lançar um “pop-up restaurant” chamado “Casa Destemperados” em um bairro nobre da cidade, o Moinhos de Vento. Daí até ser um suplemento de Zero Hora, acabou por se tornar um dos principais veículos de comunicação de gastronomia do Rio Grande do Sul.

⁵³ É necessário salientar que a amplitude de público do caderno Destemperados é relativa. Ainda que seja publicado no jornal Zero Hora, os leitores acabam se relacionando ao público do jornal. Mais do que isso, o próprio Destemperados é dirigido a um grupo específico da sociedade rio-grandense, já que seus textos, em grande medida, relacionam-se a restaurantes e negócios de gastronomia de Porto Alegre. As matérias pagas e o conteúdo publicitário do suplemento, majoritariamente de produtos *gourmet* e estabelecimentos gastronômicos de alto valor monetário, levam a interpretar que suas leitoras e seus leitores fazem parte de um estrato bastante privilegiado da sociedade, assim como ocorre com outros aspectos da gastronomia no Brasil e no mundo.

capítulo anterior. A segunda é a presença, de forma adaptada, de uma cozinha tal qual a Nova Cozinha Nórdica (NNC) se posiciona. Em especial, verificar se a cozinha Sulista poderia ser um reflexo do novo modelo proposto pela NNC.

Para Benedict Anderson (2020), o qual desenvolve o conceito de Comunidades Imaginadas, fundamental para entender o gaúcho e a criação do Sul, a imprensa tem um papel fundamental. Ao refletir sobre a criação dos Estados Nacionais, ele afirma:

Desse modo, não admira que se iniciasse a busca, por assim dizer, de uma nova maneira de unir significativamente a fraternidade, o poder e o tempo. O elemento que talvez mais catalisou e fez frutificar essa busca foi o capitalismo editorial, que permitiu que as pessoas, em números sempre maiores, viessem a pensar sobre si mesmas e a se relacionar com as demais de maneiras radicalmente novas (ANDERSON, 2020, p. 70).

Em artigo intitulado “Mulheres e cozinhas: um menu de reflexões e um prato cheio para os debates” (2020), escrito por Rafaela Basso e Talitha A. Ferreira, as autoras analisaram a presença de mulheres em revistas sobre gastronomia e de que forma elas eram retratadas. Embora as mulheres estejam longe de atingir uma presença equitativa em revistas e premiações gastronômicas, como demonstraram as autoras⁵⁴, desde a década de 2000 as revistas temáticas têm aumentando a presença de mulheres:

Consultas que realizamos em alguns fascículos da revista Menu nos fornecem indícios para pensarmos aspectos destas mudanças recentes, que traduzem tanto o aumento da visibilidade com relação à presença de mulheres na gastronomia e nas cozinhas profissionais, quanto às dificuldades, históricas, que permanecem em torno das mesmas para que elas sejam devidamente reconhecidas e referenciadas (BASSO, FERREIRA, 2020, p. 43).

Para as autoras, o aumento de visibilidade e de presença das mulheres na gastronomia acompanha a popularização do campo no Brasil, o qual ocorre graças às

⁵⁴ Diferentemente do que fizeram as autoras com suas fontes de pesquisa, não foi observado no caderno Destemperados pautas a partir de uma compreensão de gênero. Corroborando a visão de Basso e Ferreira (2020), pude observar a tentativa de desconstrução de pautas “masculinas” como cerveja, carne e preparo do churrasco. No entanto, pode ser observada a presença de homens como maioria nas capas. E, assim como as autoras, embora o caderno não realize premiações, por experiência própria e por diversas pesquisas como a de Talitha Ferreira e Rafaela Basso (2020), as premiações locais não contam com uma presença equitativa de homens e mulheres, e é quase inexistente presença de pessoas negras ou indígenas. Neste sentido, compartilho o entendimento das autoras de que “(...) tratamos as revistas enquanto documentos históricos e sociológicos, que abrangem aspectos da conformação da desigualdade (BASSO, FERREIRA, 2020 p. 28).”

diferentes dinâmicas de divulgação, ocorridas especialmente a partir das mídias tradicionais e/ou digitais:

Essa maior representação de mulheres nas páginas de revistas como a Menu também é um reflexo da maior circulação de informações sobre a gastronomia e os *chefs* na internet e na TV, conseqüentemente, em blog e nas diferentes redes sociais. (BASSO, FERREIRA, 2020, p. 44)

Inspiradas nas reflexões de Pierre Bourdieu, Rafaela Basso e Talitha Ferreira notam que as fontes midiáticas que analisaram - as críticas e as reportagens publicadas em revistas especializadas - são parte de um “circuito de consagração da gastronomia” (2020, p. 12), em que determinadas pautas, pessoas, restaurantes, tendências ou movimentos acabam sendo “socialmente percebidos como relevantes ou distintivos no processo de reconhecimento gerado a partir da participação de uma diversidade de agentes” do campo. Assim, informados pelas autoras, pudemos perceber as edições do Destemperados como documentos privilegiados que desvelam as construções coletivas sobre a gastronomia contemporânea feita no Rio Grande do Sul e sobre o que é reconhecido, pelo próprio campo, como pautas, pessoas, restaurantes, tendências ou movimentos que devem ser divulgados, bem como os discursos sobre o Sul produzidos por *chef* e *cheffes* de cozinha.

Por fim, é necessário trazer algumas observações sobre o suplemento. A primeira é de que a publicação não realiza premiações (melhor restaurante, chef...) e também não realiza crítica, sendo os textos sempre no formato de crônica, de relato ou informativo. Embora não se tivesse como objetivo de pesquisa realizar uma análise quantitativa, durante a análise qualitativa foi possível observar a publicação de matérias mais frequentes sobre alguns chefs ou algumas *cheffes*. De forma crítica, mesmo que o caderno não realize rankings e premiações, é de se refletir o impacto que isso tem no estabelecimento dos mesmos e na gastronomia do Estado. Tendo uma presença relevante nas redes sociais, no formato físico e com atuação na rádio Gaúcha, de mesma propriedade do jornal, é de se refletir a influência que o Destemperados como um todo possui localmente e o que guia em suas escolhas editoriais.

3.4 A gastronomia local

Conforme a análise que realizamos das fontes, é possível pensarmos que a gastronomia contemporânea local se encaixa como influenciada da Cozinha Modernista. Os cozinheiros e cozinheiras tendem em suas entrevistas a falar de *terroir*, de valorização da cultural local por meio da pesquisa e busca por ingredientes e preparos localmente utilizados. É uma gastronomização da culinária local (POULAIN, 2016), conceito abordado no primeiro capítulo. Esse processo se mescla com algumas tendências mundiais, mas, principalmente, com a Cozinha Modernista. Também foi observado uma preocupação ambiental pela conservação da biodiversidade e paisagens, e diversos adeptos do movimento Slow Food.

Gostaria de, brevemente, retomar uma diferenciação da Gastronomia Modernista, e um de seus desdobramentos, a Nova Cozinha Nórdica, do Slow Food e demais movimentos assemelhados. A Gastronomia Modernista, como abordado no primeiro capítulo, trata de ir além da valorização do local, do *terroir*. Ela tem uma preocupação em tornar a cozinha uma ciência, com técnicas e métodos. A revolução Modernista como é abordado por Myhrvold, Young e Bilet no livro *Modernist Cuisine* (2011) discutido previamente no capítulo anterior, é uma mudança intelectual, de estética e técnicas ocorrida no interior da gastronomia. Como abordado pelos autores, o restaurante passa a ser uma forma de diálogo entre o cozinheiro, ou a cozinheira, com seus comensais.

No livro *Formação da Culinária Brasileira* (2014), Carlos Alberto Dória separa os restaurantes em 5 categorias dentro do contexto contemporâneo brasileiro. Para o autor, os restaurantes vivem um desafio de continuar relevante diante da crítica e da concorrência, e aspiram o que pares em outros países atingiram:

Para sustentar esse destaque, não basta olhar para trás. Vivemos o anseio difuso de projetar a cozinha brasileira num cenário futuro em que possa seguir a trajetória virtuosa de suas congêneres espanhola ou peruana, que, em poucas décadas, se transformaram de modo vigoroso, a ponto de galvanizar a atenção do mundo todo (DÓRIA, 2014, p.224)

Quase 10 anos depois da publicação da obra do sociólogo, eu adicionaria uma terceira trajetória de sucesso, a Nórdica. Entre os anos de 2010 e 2020 chefs nórdicos lideram diversas listas regionais e mundiais de prestígio no meio gastronômico,

também foram foco de diversos documentários, eventos e entrevistas de diversos meios de comunicação⁵⁵.

O primeiro estilo de restaurante contemporâneo brasileiro, segundo Dória (2014), seria o estilo “naif”, o qual retoma a cozinha do Brasil de forma espontânea, servindo clássicos como vatapá, feijoada e, talvez no contexto aqui do Rio Grande do Sul, a costela. Eu diria que esse estilo é popularmente conhecido entre os cozinheiros e cozinheiras como cozinha de “afeto” ou “caseira”. O segundo, para Dória (2014) seria o “Estilo etnográfico” o qual tem como base a retomada de tradições as quais estariam se perdendo, o famoso “resgate”:

Seu pressuposto é que a modernidade tem destruído formas de comer que tradicionalmente responderam pela identidade da cozinha brasileira. Na base dessa culinária está, portanto, a pesquisa etnográfica de receitas, ingredientes e técnicas tradicionais - eruditamente justificado como trabalho de “resgate cultural” -, procurando destacar a origem dos ingredientes, assim como uma certa “maneira de fazer” coletada em trabalho de campo - e presente ainda na memória de algum informante -, que possa se útil para melhorar as preparações (DÓRIA, 2014, p 229).

Essa ideia de “resgate” pode ser muito observada ao longo das entrevistas do caderno Destemperados. Muitos dos entrevistados estão preocupados com um desaparecimento ou com uma retomada de técnicas e preparos os quais estariam perdidos. O estilo seguinte, de acordo com Dória (2014), é o “alegórico”. O objetivo dessa cozinha é mostrar uma realidade que não aquela observada no cotidiano do comensal. Seria um testemunho da diversidade cultural para além da vida cotidiana, oferecendo viagens gustativas pelo Brasil seguindo a interpretação do restaurante.

Outro estilo, o qual Dória (2014) considerava no momento o qual escreveu o livro, é uma modalidade recente ao qual ele chama de “jucelista”. O estilo seria um cardápio formado por “tradição” não popular. Um gosto da elite nacional remetendo aos almoços de Domingo ou ao estilo de cozinha das “fazendas”, sempre remetendo ao gosto específico deste grupo.

⁵⁵ É possível ter ideia da trajetória e do impacto da Nova Cozinha Nórdica e de alguns de seus personagens no cenário contemporâneo da alimentação e da gastronomia a partir da leitura da reportagem do jornal britânico The Guardian intitulada “O que o Noma fez em seguida: como o “New Nordic” remodelando o mundo da comida”, publicada no início de 2020 (ver em: MORRIS, Kiera. What Noma did next: how the ‘New Nordic’ is reshaping the food world. The Guardian, Londres, 28 fev. 2020. Disponível em: <<https://www.theguardian.com/food/2020/feb/28/what-noma-did-next-new-nordic-food-rene-redzepi-claus-meyer-locavore-foraging>>. Acesso em: 02 set. 2022).

O quinto estilo é o experimental, tendo como foco uma ruptura com a forma tradicional de utilização dos ingredientes. Esse estilo, para Dória (2014) teria uma hipervalorização do ingrediente tradicional aliado de uma livre interpretação na forma de preparar e servir. O estilo pode inclusive fazer uso de combinações de ingredientes comuns da região com outros menos comuns, ou até vindo de outros países (DÓRIA, 2014).

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

É provável, seguindo os exemplos citados pelo próprio Dória (2014), que esse seja o estilo mais utilizado pelos chefs e pelas *chefs* que procuram ter seus restaurantes como os “melhores”, aqueles que ocupam o topo das listas de premiações ou conquistam estrelas Michelin por buscar uma constante inovação e quebra de paradigma. Acredito que essas categorias propostas podem situar os leitores e as leitoras não acostumados com acompanhar o meio gastronômico. Não vou categorizar cada chef e *chefe* que utilizei vindo do suplemento Destemperados, pois isso exigiria uma pesquisa detalhada de cada estabelecimento, para além da análise das matérias jornalísticas. No entanto, utilizarei a classificação feita por Carlos Dória como guia para entender a gastronomia do Rio Grande do Sul.

É comum observar nas entrevistas e descrições o uso da palavra “resgate”, “retomada”, “busca”, entre outras do tipo, como se a culinária do estado estivesse perdida ou em perigo e precisasse ser resgatada. Ao ser perguntada sobre o conceito de seu restaurante, Ana Heidel⁵⁶ disserta:

Como uma cozinha de memória e de fogo. Memória porque trabalhamos com elementos, com esses resgates, com visibilidade do produto local, além de mexer com a autoestima em relação à comida e aos produtos daqui. E a

⁵⁶ Nascida em Santo Ângelo e atualmente atuando em Pelotas, mas com passagem em restaurantes como o “Alma RS”, em Cambará do Sul, a *chefe* Ana Heidel é descrita da seguinte forma pelo Destemperados, em matéria de uma edição que a trazia na capa: “Formada em Artes Visuais, entrou para a gastronomia devido ao seu interesse pelo mundo dos vinhos. Atualmente, ela se dedica à pesquisa sobre a culinária do Rio Grande do Sul, levando para a sua cozinha autoral todos os conhecimentos e cuidados com a memória e o afeto” (VARGAS, Anahís. Ana Heidel. **Zero Hora**, Porto Alegre, 9 nov. 2018. Destemperados, p. 8.)

poética do fogo, porque é a maneira como estamos conseguindo brincar e mexer com essa paixão. O fogo está diretamente relacionado com tudo isso que estou falando, essa chama de mexer com as emoções.⁵⁷

Pode-se observar na citação uma preocupação com uma memória local. A própria questão do fogo, além de ser algo que desperta o ser humano, tem uma conexão com a cultura gaúcha e o preparo do churrasco. Em um evento realizado na sede do Destemperados, Jussara Dutra⁵⁸ expôs uma série documental produzida pelo GT de Gastronomia Regional⁵⁹. Ao descrever a cena, a reportagem novamente usa a ideia de “resgate” da culinária local:

Os presentes assistiram a dois documentários com entrevistas realizadas em 96 municípios do Estado em busca do resgate das influências da gastronomia do Rio Grande do Sul.⁶⁰

Devo lembrar aqui, como discutido no capítulo 2, que além da importância do *terroir* e da culinária local, o chef ou a cheffe se tornam pesquisadores de campo durante a Cozinha Modernista. Podemos observar isso tanto nos discursos das (e sobre as) duas *chefs* citadas anteriormente, como em diversos outros. O interior do Estado passa ser essa região a ser "desbravada" de acordo com a matéria sobre Marcos Livi⁶¹:

O chef (...) é referência por seu grande conhecimento sobre a cozinha regional. Em suas andanças, Livi descobriu ingredientes, técnicas e histórias. Na medida em que foi desbravando mais e mais a gastronomia do Sul,

⁵⁷ VARGAS, Anahís. Ana Heidel. **Zero Hora**, Porto Alegre, 9 nov. 2018. Destemperados, p. 8. (matéria da capa)

⁵⁸ Jussara Dutra tem formação em Psicologia, e foi *chefe* da Cozinha do Palácio Piratini e coordenadora do GT de Pesquisa em Gastronomia Regional entre 2011 a 2014. Além disso, Dutra atua desde 2014 na organização do Festival Binacional de Enogastronomia, que ocorre concomitantemente em Santana do Livramento (Brasil) e em Rivera (Uruguai). É co-autora do livro "Butiá Para Todos os Gostos", publicado em 2021.

⁵⁹Sobre o GT de Gastronomia Regional, ver nota de rodapé 14 deste trabalho.

⁶⁰ PAPO com Jussara Dutra. **Zero Hora**, Porto Alegre, 10 jul. 2015. Destemperados, p. 12. (subseção “Casa Destemperados”)

⁶¹ Marcos é natural de São Francisco de Paula. Se formou em hotelaria na Escola Castelli de Canela e após estagiou na Europa e São Paulo. Possui bares em São Paulo com destaque para o Verissimo e Quintana, além do projeto A Ferro e Fogo o qual junto do Grupo Bah e Parador Rampel realiza eventos focados em sua pesquisa. Também foi escolhido para coordenador o box do bioma Pampa no Mercado de Pinheiros, em São Paulo, por Alex Atala com objetivo de realizar curadoria de produtos e destacar os produtos da região do Pampa. - PALMA, Juliana. A gastronomia do Sul: entre viagens, pesquisa, Marcos Livi tem ajudado a divulgar a nova gastronomia da região sul do Brasil para o resto do país e até mesmo o Exterior. **Zero Hora**. Porto Alegre. 20 nov. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

passou a se incomodar com o fato de ela ser pouco difundida no resto do país, e aos poucos, começou a se dedicar ao tema.⁶²

Um chef de cozinha sendo associado a um “desbravador” que “descobre” ingredientes, técnicas e histórias, aliás, não é uma novidade na gastronomia brasileira. De acordo com Taís de Sant’Anna Machado, em sua tese de doutorado intitulada “Um pé na cozinha”: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil” (2021), a mesma representação e narrativa costuma ser relacionada a Alex Atala, mobilizando uma imagem bastante específica: a de que há um Brasil (selvagem, desconhecido) “que precisa se tornar palatável (em diversos sentidos) para uma parcela da população desse mesmo país por meio do trabalho de chefs de cozinha que têm a coragem de se aventurar ‘no mato’ para ‘arrancar’ os alimentos de lá” (MACHADO, 2021, p. 168). Assim, chefs e cheffes acabam não só por construir sua autoridade sobre a gastronomia brasileira, mas também - e simultaneamente -, terminam por não reconhecer o longo trabalho de cozinheiras - e outros sujeitos - como conhecedoras e produtoras de saber da culinária brasileira. Segundo Taís Machado, o “chef de cozinha, um homem branco na maior parte das vezes, é a figura indispensável nesse processo de construção, em consonância com o projeto de valorização da diversidade cultural da gastronomia” (2021, p. 167).

Neste sentido, podemos observar mais uma característica bastante presente: a necessidade de se diferenciar da culinária tradicional e dos estereótipos, tentando uma “quebra” com a culinária tradicional local. Outro aspecto da gastronomia feita no Rio Grande do Sul que identificamos na análise do Destemperados é a valorização do bioma Pampa, o que encontramos ser um tema comum em diversas entrevistas. O Pampa, o qual possui território dividido por três países é considerado um espaço privilegiado para a produção de um produto, a carne:

Terroir das Carnes, o Pampa, localizada entre Argentina, Uruguai e o Brasil, tem as condições ideais, de solo e clima, para a pecuária extensiva. O resultado é um bioma que produz carne superior. Carla Tellini, head chef do Grupo Press, gosta de dizer que o alimento dos rebanhos é o tempero da carne. Dessa forma, nossos campos caracterizados pela vegetação rasteiram

⁶² SEMENTES da Estação. **Zero Hora**, Porto Alegre, 14 jul. 2017. Destemperados, p. 8. (subseção “Receitas”)

e pela enorme biodiversidade são, sim, um diferencial que torna as receitas produzidas com carne ainda mais deliciosas pelas bandas Sul.⁶³

Embora algumas certificações tenham sido criadas, até hoje nenhuma semelhante ao IG (Indicação Geográfica) ou DO (Denominação de Origem) foi concedido para carne ovina e bovina brasileira na região do Pampa. O mais próximo foi um IP, Indicação de Procedência concedido em 2006⁶⁴. Além de citar a necessidade de pesquisa de campo, Livi se coloca como um "soldado" do bioma Pampa - mas em São Paulo:

No bioma pampa, temos uma infinidade de plantas, flores e frutas que temos que conhecer e divulgar. Mas não posso ser um soldado solitário baseado em um posto avançado em São Paulo. Por isso, em cada viagem que faço, peço que me alimentem com informações. Quero que as pessoas em SP olhem para nós e percebam que temos riquezas e diversidades que vão muito além do churrasco e galetto.⁶⁵

Se voltarmos para a discussão de Dória (2014) e de Bueno (2016) sobre a regionalização da gastronomia, sua globalização de ideias e competição por distinção e reconhecimento, podemos entender que não apenas países, mas estados e regiões devem disputar. Alguns podem ver essa disputa como uma "batalha" frente aos grandes centros urbanos como Rio de Janeiro e São Paulo, os quais concentram os restaurantes mais aclamados pela crítica e, por consequência, a valorização e atenção midiática e da crítica. A própria globalização dos produtos e da gastronomia é vista como um perigo para a cozinha local:

[...] o chef Floriano Spiess aproveitou para defender os produtos do Sul, apesar da globalização do ingrediente local tomar conta do Brasil - os

⁶³ PALMA, Juliana. A Carne que vem do pampa - Responsável pelo gado e pelas carnes de excelente qualidade, a biodiversidade encontrada no Bioma Pampa faz diferença na gastronomia. **Zero Hora**, Porto Alegre, 31 jul. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

⁶⁴ " A Lei 9.279/96 estabelece no Brasil duas modalidades de Indicações Geográficas: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). A IP considera o nome geográfico de um país, cidade da região ou da localidade do seu território, que tenha se tornado reconhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de serviço. Na DO, o nome geográfico designa produto ou serviço cujas características ou qualidades se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos aí os fatores naturais e humanos." Fonte: GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO (SP). Instituto de Economia Agrícola. **Formalizando a Origem**: as indicações geográficas no Brasil. [S. l.], Setembro de 2009. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/LerTexto.php?codTexto=11744>. Acesso em: 17 ago. 2022.

⁶⁵ PALMA, Juliana. A gastronomia do Sul: entre viagens e pesquisa, Marcos Livi tem ajudado a divulgar a nova gastronomia da região sul do Brasil para o resto do país e até mesmo o Exterior. **Zero Hora**, Porto Alegre, 20 nov. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

produtos de cada região circulam mais entre os Estados. Para ele, quando temos um produto bom, não podemos deixar que ele acabe.⁶⁶

A utilização da memória pessoal, muitas vezes ligada a um imaginário comum do que é culinária gaúcha, é fonte de inspiração de restaurantes e menus. Além da memória, é recorrente a ideia de que o cidadão urbano (todos esses restaurantes estão localizados na capital Porto Alegre ou em grandes centros urbanos do Estado) desconhece sua própria culinária e ingredientes. Carla Tellini⁶⁷ comenta ao ser indagada sobre o desenvolvimento de seu restaurante:

Com a minha vivência no Interior, do meu pai cozinhando na fazenda, eu tinha de abrir um restaurante de cozinha do Rio Grande do Sul, mas em uma versão moderna. Infelizmente, o gaúcho não sabe o que se come no Estado. Quem está na Serra não conhece a comida do Litoral, quem está no Litoral não sabe o que se come na campanha - opina Carla - E entre os ingredientes típicos que eu exigi estarem no cardápio, estava a erva-mate. Não existia nenhuma comida que levasse erva-mate por aqui.⁶⁸

Também é possível observar a constante tentativa de estabelecer diálogos entre produto, produtor, cozinheiro e comensal. Como aprofundado no capítulo anterior, a dinâmica de estabelecer uma conversa entre comensal e cozinheiro/cozinheira é uma marca da Cozinha Modernista. Carlos Kristensen⁶⁹ tem como parte de seu restaurante o projeto "Internacionalmente Local" o qual é descrito durante uma matéria sobre seu novo restaurante:

Unindo a proposta da nova casa com o interesse do chef pela origem dos ingredientes, nasceu o projeto Internacionalmente Local, que tem como objetivo principal valorizar a cultura regional, o produtor local na memória afetiva de quem se conecta com os ingredientes há muito tempo, seja no

⁶⁶ CAUSAS da Gastronomia em Debate na Capital: Mesa ao vivo Rio Grande do Sul trouxe a Porto Alegre, nesta semana, nomes como Alex Atala, Carlo Petrini e Jefferson Rueda e ampliou discussão sobre cozinha e tradição. **Zero Hora**, Porto Alegre, 20 jul. 2015. Destemperados, p. 9. (informe de eventos)

⁶⁷ Carla Tellini é chef executiva e proprietária do Grupo Press a qual conta com mais de 15 anos de operação. O grupo possui cafeterias, restaurantes e lancherias. O restaurante Bah do grupo serve um menu inspirado na culinária do Estado. Antes de empreender na área de Alimentos e Bebidas era executiva no ramo publicitário. Para referência ver nota 64.

⁶⁸ VARGAS, Anahís. Tudo começou com um café: Em 2017, a empresária Carla Tellini comemora os 15 anos da bem-sucedida história do Grupo Press e pretende lançar até dezembro mais cinco operações, entre cafés e restaurantes. **Zero Hora**, Porto Alegre, 27 jan. 2017. Destemperados, p. 4-5. (matéria da capa)

⁶⁹ Carlos Kristensen é chef e sócio do restaurante Hashi junto de sua esposa Luciana Pacheco. O restaurante serve fusão de comida asiática e gastronomia do Sul. Trabalhava como executivo até se mudar para a Austrália e começar trabalhar no ramo da alimentação. Possui o projeto Internacionalmente Local no qual defende o pequeno produtor e valorização do ingrediente local. Para referência ver nota 66.

campo, seja na cozinha. A ideia é aproximar e organizar as cadeias produtivas formadas pela natureza, pelo ingrediente, pelo homem e pela cozinha.⁷⁰

Além da questão da busca por salvaguardar ou resgatar as tradições culinárias, a sustentabilidade e conservação da biodiversidade também aparecem. Como podemos observar ao ser questionada, Ana Heidel coloca que, além da preocupação com a cultural local, o restaurante se preocupa com a sustentabilidade de sua cozinha:

O Alma se preocupa muito com a sustentabilidade na gastronomia, ou seja, pensa em mil e uma maneiras de aproveitar os ingredientes. Os pratos precisam ter pelo menos 90% de aproveitamento na cozinha. No menu, só entram criações que estiverem de acordo com essa política.⁷¹

Uma preocupação ambiental também com o único bioma de diferenciação do estado também é presente nas falas de Heidel:

Apesar de garantir carnes de qualidade inquestionável ao consumidor, o Pampa gaúcho vem sofrendo pouco a pouco com o desmatamento, decorrente das plantações de soja, trigo e arroz e, principalmente, de pinus, que abastece as empresas de celulose. Para tentar salvar o bioma e manter a produção de carne como conhecemos hoje, Carla defende o incentivo da pecuária gaúcha, com selo de qualidade.⁷²

Apenas nas falas de Ana Heidel e Carla Telini são destacadas as pesquisas para grupos como mulheres, indígenas e pessoas negras. Ao ser indagada sobre “outras pesquisas” além da já citada por ingrediente, Heidel disserta:

Já trabalhei bastante com a invisibilidade do índio e do negro na gastronomia do Estado, que é algo muito sério, além da invisibilidade da mulher (...) Respeito qualquer trabalho de qualidade, mas é preciso de um significado e de um elemento simbólico para a comida. Tudo é memória, é necessário contar uma história.⁷³

Podemos concluir que as dinâmicas gastronômicas abordadas no capítulo 2

⁷⁰ CHEF além da cozinha: com uma trajetória baseada em buscar ingredientes regionais, estudá-los e trabalhar junto dos produtores, Carlos Kristensen se destaca entre os cozinheiros do Estado . **Zero Hora**, Porto Alegre, 24 jun. 2016. Destemperados, p. 8-10. (página inteira)

⁷¹ VARGAS, Anahís. Alma RS e o seu sabor regional: Inspirado na poética do fogo e na memória gastronômica do Estado, o restaurante do Parador Casa da Montana, em Cambará do Sul, apresenta cardápio sazonal e rico em ingredientes locais. **Zero Hora**, Porto Alegre, 10 Out. 2018. Destemperados, p. 10. (matéria da capa)

⁷² PALMA, Juliana. A Carne que vem do pampa - Responsável pelo gado e pelas carnes de excelente qualidade, a biodiversidade encontrada no Bioma Pampa faz diferença na gastronomia . **Zero Hora**, Porto Alegre, 31 jul. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

⁷³ Ver nota 53.

estão presentes na gastronomia do Rio Grande do Sul. Podemos observar uma “gastronomização do terroir”, como Poulain aponta, tendo a salvaguarda, regionalização das cozinhas e sustentabilidade como principais motores. Também podemos observar que a Cozinha Modernista, a qual envolve diversas dinâmicas, em especial a pesquisa por parte dos cozinheiros e cozinheiras, e, principalmente o diálogo entre cozinha e comensal. Os cozinheiros e cozinheiras passam a se ver como interlocutores essenciais entre o campo, produtores, ingredientes e a cozinha. Eles precisam passar as mensagens como o "risco de desaparecimento" de alguma receita ou ingrediente; também precisam mostrar ao comensal o que está "escondido" na região, o que ele não está vendo, e, por fim, alertar para a constante "ameaça" de desaparecimento de o patrimônio cultural e natural da região desaparecer.

De forma crítica, pode-se retornar as críticas elaboradas por diversos autores e diversas autoras abordadas no final do primeiro capítulo. De Montanari (2013) é válido retomar a crítica da tentativa de pensar a cultura como algo estático, o qual não se renova. O autor lembra que a inovação é essencial para a sobrevivência das culturas alimentares. Também podemos lembrar da crítica de Ludington, Booker (2019) sobre a falta de contextualização histórica das abordagens atuais no meio da alimentação quanto a cultura e sustentabilidade, e de Pellerano, Budel e Ferreira (2012) quanto à “ruralidade utópica”, na qual o interior é guardião do patrimônio gastronômico.

4 A GASTRONOMIA SULISTA

Os dois capítulos anteriores foram pensados com o objetivo de entender a construção histórica da gastronomia moderna, suas dinâmicas e desenvolvimento na gastronomia do Rio Grande do Sul. Agora se faz necessário entender de onde as ideias de Sul e Sulismo vieram. Em especial, como o imaginário local, as tradições e o meio-ambiente podem hoje refletir na gastronomia contemporânea do estado.

A atual gastronomia contemporânea globalizada, como colocada por Maria Lúcia Bueno (2016), pode ser entendida como um reflexo da Cozinha Modernista discutida no primeiro capítulo. Em paralelo, ela tem um desdobramento específico, o qual talvez seja o mais importante para entender a Gastronomia Sulista, que é a Nova Cozinha Nórdica (NNC). O termo Sulista, como veremos neste capítulo, já é utilizado localmente e se manifesta de forma muito semelhante ao discurso da (NNC). No contexto da Gastronomia Sulista, o maior expoente é o chef Marcelo Schambeck, o qual usa o termo em diferentes ocasiões para descrever seu estilo e forma de pensar.

Para comprovar que a cozinha Sulista é de fato um movimento, ela precisa ter Legitimidade e Legibilidade (DORIA, 2014). É preciso ser legítima, pois seus ingredientes necessitam ser nativos de terras brasileiras, ou no contexto, do Sul e do bioma Pampa, da região que eles ocupam. Isso vale mesmo para ingredientes pouco usados ou pouco conhecidos pela maior parte da população. Já a Legibilidade é a forma como um povo enraíza determinando ingrediente, técnica ou ritual nativo ou não. Um exemplo extremo seria o consumo de carne de gado: mesmo ela tendo sido introduzida recentemente na história e no espaço do Pampa, as pessoas a reconhecem como ingrediente e produto legível da região e da cultura local.

Também não se deve somente buscar a divisão física e política da região que ela aborda, mas também sua história e sua cultura em torno da alimentação e da mesa. Podemos observar isso no levantamento histórico da gastronomia caipira da Paulistânia realizada por Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos (2018): embora seja hoje atrelada ao estado de Minas Gerais e São Paulo, a região original de seu desenvolvimento é muito maior, chegando até o norte do Rio Grande do Sul.

No contexto gastronômico, pode-se, além de categorizar a culinária e movimento gastronômico seguido por determinado chef ou determinada *chefe*, analisar o estilo próprio. O Sulismo necessita de um novo chef moderno, ligado à Nova

Cozinha Nórdica e demais movimentos, que mude a estética e se utilize de uma comunidade imaginada - sem refletir apenas a culinária local e tradicionalismo gaúcho -, além de se buscar um localismo extremo. Já a gastronomia do Sul está mais conectada ao tradicionalismo e culinária local sob a ótica do chef ou da chefe, com uso de uma memória comum e, muitas vezes, remetendo à cozinha de vó, a um saudosismo do passado e, por fim, se conectando com movimentos mais consolidados como o *Slow Food*.

A cozinha Sulista, conforme a análise, cria um direcionamento para as cozinhas cuja inspiração vem da etnografia da culinária (DÓRIA, 2014), como abordado antes pelos estilos de restaurantes, e de movimentos como o *Slow Food*. No entanto, para Jorge López-Canales (2019), os movimentos partilham ainda uma ideologia ao “localismo”:

Em forte alinhamento ideológico com o *Movimento Slow Food*, a *New Nordic Cuisine* é emblemática no mundo gastronômico da comida experimental e voltada para a inovação, posicionando o chef como o herói modernista [...]. Indiscutivelmente o movimento gastronômico mais influente de nossos dias, a *New Nordic Cuisine* estabeleceu sua visão no *New Nordic Kitchen Manifesto* escrito pelo ativista e empresário dinamarquês Claus Meyer, do restaurante NOMA em Copenhague. Assinado por uma dúzia de influentes chefs escandinavos, o manifesto prescreve a preferência agora canônica por ingredientes locais, enfatizando sua pureza, simplicidade, frescor sazonal, sustentabilidade e métodos de produção éticos (Meyer 2004) (CANALES, 2019, apud MEYER, 2004, tradução do autor)⁷⁴.

É importante destacar que o movimento da Nova Cozinha Nórdica já é observado de forma consagrada fora de seu território de origem. Pode-se observar aderentes em outros países europeus e na América Latina:

Embora os países nórdicos ainda sejam o centro desse movimento, seu alcance global agora é evidente. Chefs célebres da estatura dos irmãos Roca do El Celler de Can Roca de Barcelona e Alex Atala do D.O.M. de São Paulo fazem parte de uma vanguarda culinária dedicada a explorar e reinterpretar suas culturas alimentares locais, aplicando técnicas e estéticas contemporâneas. Um caso especial que merece destaque é o da chef dinamarquesa Kamilla Seidler, que em 2012 foi convidada por Claus Meyer para comandar a cozinha do Gustu, seu novo empreendimento boliviano em

⁷⁴ *In close ideological alignment with the Slow Food Movement, the New Nordic Cuisine is emblematic of today's experimental and forward-looking food world, starring the chef as the modernist hero [...]. Arguably the most influential food movement of our day, the New Nordic Cuisine set out its vision in the New Nordic Kitchen Manifesto written by Danish food activist and entrepreneur Claus Meyer, of Copenhagen's NOMA restaurant. Signed by a dozen influential Scandinavian chefs, the manifesto prescribes the now canonical preference for local ingredients, stressing their purity, simplicity, seasonal freshness, sustainability, and ethical production methods (Meyer 2004).*

La Paz. Desde então, Gustu foi duas vezes eleito o melhor restaurante da Bolívia⁷⁵.

Isso se destaca por dois principais motivos: o primeiro é a construção do chef pesquisador ou da *chefe* pesquisadora. Isso se dá principalmente pela inspiração estética no ambiente local, pela pesquisa metodológica e inovação. Não basta mais procurar uma culinária “escondida”, que precisa ser “resgatada” ou que está caindo em desuso e reinterpretá-la ou trazê-la ao público “leigo” ao assunto. É necessário achar novos ingredientes, novos produtos, novas receitas, quebrar a barreira do tempo para trazer técnicas e insumos abandonadas há muito tempo ou nunca utilizados. O papel do *terroir* não é apenas um reflexo literal da terra no ingrediente, ele é o guia da estética e de toda inspiração. O frio, o Pampa, a Serra e o Mar entre outros presentes no Rio Grande do Sul se formam como guias estéticos. Esse seria o segundo motivo. Vale ressaltar que essa estética pode ultrapassar a fronteira política, embora pareça um tanto quanto paradoxal, pois as fronteiras já não são políticas, elas seguem uma identidade que pode ser mais ampla.

Para o chef e escritor Marcelo Corrêa Bastos, essa cozinha de ingrediente, ou do “campo à mesa” como é comumente chamada, se desenvolve por alguns motivos. O chef defende, usando a própria experiência e a de outros chefs relatadas em livros e eventos, que, mesmo parecendo antagônico, essa nova cozinha opera em diferentes tempos:

Por mais paradoxal que possa parecer, algumas modas das vanguardas gastronômicas contribuem para aproximar nossos cozinheiros das culinárias regionais ancestrais, como a caipira. A alimentação como uma atividade essencialmente agrícola, noção incorporada por movimentos gastronômicos de ponta, como o locavorismo, e a conseqüente valorização do *terroir* descortinam ingredientes, produtos e modos de produção que haviam sido soterrados por práticas agrícolas modernas e demandas comerciais homogêneas. A proliferação do uso das PANCS (Plantas Alimentícias Não Convencionais), por exemplo, parece um caminho sem volta. A uniformização do consumo de hortifrutigranjeiros e a conseqüente diminuição na variedade de hortaliças disponíveis nos grandes centros começam a sofrer um revés com o crescimento e a aceleração da demanda por variedade de produtos. Hortaliças que se tornaram raras, como beralha, dente-de-leão e

⁷⁵ *Even though the Nordic countries are still the hub for this movement, its global reach is now patent. Celebrated chefs of the stature of the Roca brothers of Barcelona's El Celler de Can Roca and Alex Atala of Sao Paulo's D.O.M. are part of a culinary avant-garde dedicated to exploring and reinterpreting their local food cultures by applying contemporary techniques and aesthetics. A special case worth mentioning is that of Danish chef Kamilla Seidler, who in 2012 was invited by Claus Meyer to lead the kitchen at Gustu, his new Bolivian venture in La Paz. Since then, Gustu has twice been named Bolivia's best restaurant.*

serralha, começam a voltar às feiras e aos mercados, nos quais, antes, a cesta de verduras se limitava a couve, agrião, alface e rúcula. A moda dos restaurantes "do campo à mesa", a aproximação entre chefs de cozinha, pequenos produtores rurais e artesãos que fazem queijos, embutidos, farinhas etc., e a ânsia de oferecer produtos únicos e exclusivos têm contribuído para revalorizar alguns aspectos da cozinha caipira (BASTOS, DÓRIA, 2018, p. 21-22)."

Essa diferença pode ser observada na prática e discursos de vários cozinheiros e cozinheiras locais, mesmo aqueles em que o Slow Food tenha certa influência.

Dessa época até hoje, é notável a popularização da cultura da vida saudável. A busca por produtos orgânicos e a atenção à importância, para a saúde, da alimentação à base de ingredientes mais naturais chegou a tal ponto que a própria grande indústria começou a lançar linhas orgânicas e a adquirir empresas que lidam com esse tipo de produto.

O chef americano Dan Barber, do restaurante Blue Hill, em Nova York — um dos principais expoentes da cozinha "do campo à mesa" —, relata em *O terceiro prato: observações sobre o futuro da comida* a redescoberta de um tipo de milho americano ancestral, realizada por ele e por um agricultor associado, e como chegou, conseqüentemente, à "melhor polenta da vida". O livro chama a atenção dos chefs para a importância dos produtos e ingredientes e é um manifesto em defesa das práticas agrícolas que aproximam o agricultor do consumidor, causam menos impactos no meio ambiente e resgatam espécies ancestrais de grãos e hortaliças (BASTOS, DÓRIA, 2018, p. 25).

A cozinha Sulista é uma mistura de interpretações modernas sob as lentes da gastronomia, principalmente pela influência da *New Nordic Cuisine* (NNC) citada no capítulo anterior. Pode-se entender como um desdobramento da *Modernist Cuisine* na qual não basta mais levar em conta os ingredientes locais e a cultura local. É uma manifestação de inovações globais (da gastronomia) com a identidade local (CANALES, 2019) e por uma dinâmica globalizada das instituições gastronômicas. Como já afirmamos, para Bueno (2016), agora os guias de restaurantes e revistas especializadas em gastronomia saem da França e passam por um processo de internacionalização: todos podem replicar o sistema francês de valorização da cultura gastronômica local, sua estrutura de legitimação pela crítica e diversos chefs proeminentes no meio passam reconhecer seus pares mesmo fora de seus países ou regiões. A interpretação de cozinheiros passa pelo uso dos imaginários locais levando em conta o ambiente, suas cores, as tradições locais, os ingredientes nativos, as técnicas tradicionais de preparo nativas e as memórias. O terroir abordado anteriormente, foco dos cozinheiros e instituições francesas, ganha uma nova camada como explica Hermansen:

[...] a ideia de uma cozinha nórdica “tradicional”, alicerçada numa continuidade histórica de produção e métodos de preparação, está de certa forma presente nos relatos históricos. No entanto, é difícil estabelecer a relação intrínseca entre os nórdicos do “passado” e a paisagem que habitavam. Sua dependência do *terroir* se dava em um mundo que era, em grande parte, fundamentalmente localizado. Portanto, há uma conexão entre a cozinha contemporânea e suas supostas raízes históricas e tradicionais, mas talvez se possa dizer que o *terroir* nórdico como o vemos hoje tem tanto que ser criado quanto descoberto... não são protegidos por uma organização controladora como a *Appellation d'Origine Contrôlée*, e a produção pode, portanto, em teoria, ser de qualquer lugar e ainda levar o nome de uma localização geográfica sem necessariamente ser derivada dela. Ainda assim, o título geográfico é um símbolo de “autenticidade”, pois liga o produto à paisagem, reivindicando o *terroir* nórdico. A (re)criação do *terroir* nórdico permite ao povo nórdico descobrir “quem eles são” através do encontro com a paisagem, a tradição e o mundo “natural”, e os coloca “em contato” com as estações e climas naturais da terra que habitam (HERMANSEN, 2012, tradução do autor).⁷⁶

O autor continua discutindo a ideia de uma característica “especial” daquela terra, a qual mais tarde será utilizada como conceito por chefs e *chefs* ao redor do mundo, como René Redzepi. O chef escandinavo é um dos maiores expoentes da Nova Cozinha Nórdica, tendo sido um dos criadores do manifesto nórdico citado no capítulo 2, o qual estabeleceu as diretrizes básicas dessa nova cozinha. O que para os gaúchos é a região “Sul” e suas características naturais, históricas e culturais específicas, para o caso de dos nórdicos, e em especial de Redzepi, é a “Escandinávia”:

Como indica Redzepi em sua descrição de *skyr*, há uma percepção que produto encarna e expressa, por meio do gosto, certas características especiais em virtude de seu lugar na história, e “grau” percebido de indigenismo. Desta forma, a ênfase nos produtos locais como ingredientes da cozinha nórdica torna-se igualmente um foco na terra que os produziu. Essa abordagem “primordial” sugere que o “sabor do local” é produzido pelo encontro com a “natureza” através do preparo e ingestão dos alimentos, sendo o solo e sua genealogia cultural e histórica de primordial importância em sua criação – é, em outras palavras, profundamente entrelaçada com o *terroir* nórdico. O uso da autenticidade parece se apoiar na suposição de uma

⁷⁶ [...] the idea of a “traditional” Nordic cuisine, grounded in a historical continuum to produce and methods of preparation, is to some extent present in historical accounts. However, it is difficult to establish the intrinsic relationship between the Nordic people of “the past” and the landscape they inhabited. Their dependency on *terroir* was in a world that was, to a large extent, fundamentally localised. So there is a connection between contemporary cuisine and its supposed historical and traditional roots, but it could perhaps be said that Nordic *terroir* as we see it today has to be created as much as discovered... Unlike France, however, the produce’s connection to geographical locations are not protected by a controlling organization like the *Appellation d'Origine Contrôlée*, and produce can thus, in theory, be from anywhere and still bear the name of a geographical location without necessarily being derived from it. Still, the geographical title is a symbol of “authenticity”, as it links the produce with the landscape, making a claim to the Nordic *terroir*. The (re)creation of Nordic *terroir* enables the Nordic folk to discover “who they are” through an encounter with the landscape, tradition, and the “natural” world, and puts them “in touch” with the natural seasons and climates of the land they inhabit.

superioridade das práticas tradicionais; que uma persistência histórica de alguma forma garante comida e bebida de maior qualidade. Essa ênfase na superioridade do terroir nórdico está presente em todo o espectro da cozinha escandinava contemporânea (HERMANSEN, 2012, tradução do autor).⁷⁷

Mais uma vez, é necessário voltar ao conceito de cultura. Para Montanari (2013), cultura é a intersecção entre inovação e tradição, logo, se tentamos cristalizá-la, ela perde sua relevância e perece. Isso pode ser observado em diferentes lugares, como no trabalho do chef italiano Massimo Bottura, o qual tem seu restaurante em um país de uma já intensa gastronomização e patrimonialização da culinária:

Ao utilizar pratos típicos modeneses no cardápio do restaurante, Bottura reúne a qualidade do novo, do atual, do contemporâneo, ao tempo em que conecta a experiência do comensal a uma referência do sabor da infância, da história italiana e da imaginação. Bottura apresenta a tradição de uma maneira não convencional, coloca sua assinatura no processo de quebra paradigmática com o que é comumente compreendido como verdadeira cozinha italiana. A desconstrução visual dos preparos está atrelada a uma estética e experiência gastronômica revolucionárias, por vezes artística, enquanto as técnicas e ingredientes continuam orientados para a história e tradição italianas (BENEMANN, MENASCHE, 2017, p. 483).

A possibilidade de reinterpretação através da imaginação, da memória e da técnica fica limitada apenas à habilidade técnica e artística⁷⁸ do chef ou da cheffe. A gastronomia moderna permite que as tradições culinárias sejam ressignificadas:

Assim, técnicas culinárias tradicionais são ressignificadas em novas versões de preparos. Um defumador, que fora concebido para acomodar carnes, passar a receber frutas e vegetais constitui mudança digna de nota. Tal tipo de movimento ressalta os modos pelos quais cozinheiros interagem com a criatividade, com a inventividade, com suas habilidades e com as receitas culinárias. Quase no limite da transgressão, os equipamentos são colocados à disposição da técnica que, por sua vez, está no domínio de decisão do cozinheiro, sendo rerepresentados em suas possibilidades de manuseio, em busca do melhor sabor possível (BENEMANN, MENASCHE, 2017, p. 490).

⁷⁷ *As Redzepi indicates in his description of skyr, there is a perception that produce embodies and expresses, by way of taste, certain special characteristics by virtue of its place in history, and perceived “degree” of indigency. This way, the emphasis on local produce as ingredients in Nordic cuisine, becomes just as much a focus on the land that has produced it. This “primordial” approach suggests that the “taste of place” is produced by an encounter with “nature” through preparing and ingesting food, and the soil and its cultural and historical genealogy is of primary importance in its creation – it is, in other words, deeply intertwined with the Nordic terroir. The use of authenticity seems to rest on an assumption of a superiority of traditional practices; that historical persistence somehow guarantees higher quality food and drink. This emphasis on the superiority of Nordic terroir is present across the spectrum of contemporary Scandinavian cuisine.*

⁷⁸ A expressão culinária contemporânea permite que o alimento seja desconstruído, destilado, rerepresentado, modificado e reconstruído em muitas dimensões técnicas, através da interpretação do chef de cozinha (BENEMANN, MENASCHE, 2017, p. 484).

Após essa breve introdução à noção de Sulismo e retomada da posição da gastronomia no presente, o capítulo começa abordando como a ideia desse “Sul” diferente foi concebida e, ao fim, aborda como a gastronomia do Estado manifesta a gastronomia Sulista.

4.1 O Sul, esse lugar “diferente” do Brasil

O que é o Sul do Brasil? Essa talvez seja uma pergunta necessária a ser feita tendo em vista o objeto de estudo dessa dissertação. Para além dos limites delimitados pela geopolítica, o Sul do Brasil também é uma ideia e uma representação de um discurso. O tradicionalismo do Rio Grande do Sul com forte inclinação regionalista evoca em seu discurso o clima e as paisagens. Esse mesmo tradicionalismo faz uso do churrasco e do que seria "legítimo" ou não. Da mesma maneira, a imagem do pampa, da criação de gado e o gaúcho estão intimamente ligadas a esse movimento. Pretende-se explorar nos próximos parágrafos como essa ideia de “Sul” é antiga, para antes da sedimentação e invenção das tradições locais. Para além da criação desse “Sul” podemos observar uma dualidade em que mesmo tendo semelhanças na criação do gaúcho rio-grandense, ele se difere dos “outros gaúchos” os quais compartilham o mesmo bioma, mas em fronteiras políticas diferentes:

O ‘problema’ causado pelo segundo tipo de registro à historiografia oficial teria como saída a distinção entre o gaúcho sul-rio-grandense e a figura do *gaucho malo* platino, este sim ‘vagamundo’, bandoleiro, hoste de caudilhos uruguaio e argentinos. Tendo origem distinta, lusitana, e uma história de defesa de valores morais e políticos elevados, ‘nosso’ gaúcho seria ordeiro e trabalhador (ZALLA, MENEGAT, p. 61-62).

É preciso notar que essa mesma narrativa de forma inversa é utilizada do lado contrário da fronteira. Os uruguaio vão tratar os gaúchos rio-grandenses com desdém enquanto os *gauchos* seriam portadores da nobreza e da moralidade (LABORDE, 2013). A criação desse gaúcho faz parte da visão postulada pós Revolução Farroupilha, a qual também fez uso do discurso de diferenciação do Sul. Embora não tenham sido criados no mesmo contexto e partilharem de agentes diferentes, eles acabam convergindo no discurso tradicionalista atual. O atual tradicionalismo gaúcho e a cultura do churrasco se constroem fazendo a diferenciação das migrações alemãs e italianas, as quais ocuparam parte do estado do Rio Grande

do Sul (MACIEL, 2005). Mesmo sendo chamados contemporaneamente de gaúchos, os alemães e italianos ocuparam majoritariamente o centro, norte e nordeste do estado, região mais montanhosa sendo a única exceção o centro. Isso forma uma oposição de nacionalidades colonizadoras e ambientais. Os gaúchos, esses sem nacionalidade natal bem definida, evocam as planícies e os pampas (ZALLA, MENEGAT, 2011), enquanto os outros grupos evocam as montanhas. Pode-se observar inclusive a evocação da serra, a qual lembraria a Europa e teria seus ares frios e florestas não tropicais (SALOMON, 2013).

Embora a prática de assar o churrasco seja anterior aos movimentos migratórios de maior intensidade na região, a Revolução Farroupilha e o “resgate” feito no século XX dessa cultura campeira e do “nobre gaúcho” (ZALLA, MENEGAT 2011) direcionaram ela para o que é conhecido hoje. O churrasco acabou sendo acoplado à imagem do gaúcho contemporâneo, sendo assim, parte de seus discursos e práticas culturais. A antropóloga Maria Eunice Maciel, que se dedicou a estudar o churrasco e suas práticas, disserta:

No Rio Grande do Sul, o churrasco é a “especialidade local” não por ser uma comida do cotidiano - o que ele não é salvo exceções - mas por estar associado à figura do gaúcho tornando-se assim emblemático. Mais ainda, não apenas o “comer o churrasco”, mas o “fazer um churrasco” ou “churrasquear” - o que envolve um grupo social - é um hábito marcante do Rio Grande do Sul. Quando se fala em “fazer” não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas sim em toda uma organização grupal que se estabelece em torno do churrasco (MACIEL, 1996, p. 36).

Uma abordagem talvez diferente de buscar formação da região para além da clássica colonização e emigração seja adicionar a variável climática. O clima local entra de encontro com os variados discursos dessas terras serem diferenciadas. Essa diferenciação acaba por ser agregada no tradicionalismo através do tempo. É possível observar através de relatos de viajantes e colonos que, até início do século XIX, não havia menções ao Sul como conhecemos hoje (SALOMON, 2013). A região, como argumenta Salomon (2013), era conceituada apenas como um lugar a ser defendido pela Coroa. Como podemos ver no parágrafo abaixo, a região era tratada apenas pela limitação político geográfica:

Durante todo o século XVIII e até o início do século XIX há uma certa divisão política que se impõe aos domínios situados na América Portuguesa, ou seja, aquela das capitanias situadas ao norte e aquela das partes meridionais do Brasil. É a estratégia político-militar da soberania portuguesa que classifica,

designa e define uma região. Assim, a constituição de uma região advém da necessidade estratégica de se definir, mesmo que imprecisamente diante dos nossos olhos, um certo território que ficará sob a responsabilidade administrativa de um Vice- Rei, a quem caberá defendê-lo e conservá-lo. (SALOMON, 2013, p. 98)

Essa diferenciação de que essas terras possuem características diferenciadas do resto do Brasil resultam em certa separação do Brasil tropical. Devido às condições climáticas menos tropicais e mais semelhantes da Europa, a região teria características culturais e sociais distintas. Essa diferenciação associada ao clima pode ser observada ainda no século XIX:

A associação de um clima a uma certa região no Brasil em meados do século XIX permitiu que se constituísse um certo racismo, não tanto contra uma raça específica, mas contra a população de uma certa região. Se certos grupos conservadores reivindicam atualmente a emancipação política do sul do Brasil, se ele se tornou objeto de luta política por parte de grupos conservadores, é porque há mais de um século essa região constituiu-se como um espaço separado do Brasil, considerado como um país tropical, e na qual se desenvolve uma população diferenciada daquela que caracteriza os países tropicais. (SALOMON, 2013, p. 112)

As características diferenciadas seriam então atribuídas a dois fatores: clima e colonização ítalo-alemã. De forma contraditória, mesmo a região Sul não tendo apresentado ausência ou menor número de escravos (IBGE, 2021) e não ser a única a ter colonização europeia, ela é tida como diferenciada. Uma visão racista predomina de que essas terras não teriam os atributos associadas na época à miscigenação, aos escravos negros, indígenas e ao clima tropical. Sobre as questões referentes a racismo, clima, migrações, elas têm sido tema de estudos recentes embora ainda precise ser fruto de investigações mais amplas e multifacetadas:

Este imaginado espaço climático alemão ou central-europeu na América do Sul não delimitava, porém, puramente considerações de ordem atmosférica. O subtropical sul-americano conjugou elucubrações políticas, ambientais, climáticas e raciais, que configuraram, de certa forma, os traços básicos de políticas coloniais. No entanto, a posição indefinida do clima subtropical no mapa da pesquisa sobre o colonialismo climático ocidental tem sido inclusive consentida pelas novas análises ligadas à nova história imperial e histórias ambientais- climáticas recentes (RELLY, 2022, p. 122)

No entanto, a própria definição de clima e subtropical relatada nesses documentos precisa ser objeto de estudos mais aprofundados:

Em que pese a íntima relação entre clima, agricultura e migração e que esta tenha sido inclusive percebida pelos atores contemporâneos, falta – sob o

ponto de vista da historiografia – uma definição mais precisa dos aspectos socioclimatológicos que informam este mesmo clima subtropical (RELLY, 2022, p. 121)

Essa visão fortemente regionalista e racista pode ainda ser observada na atualidade. Tanto o movimento tradicionalista gaúcho como a população em geral evocam argumentos de que o Sul teria uma sociedade mais culta e tradicional. É frequente um certo nacionalismo ser utilizado pela “independência” do Estado. Selecionado cuidadosamente na década de 40 do século XX, se construiu uma imagem do gaúcho justo, herói e portador da liberdade, a qual se difere das diversas narrativas que circulam nacionalmente entre o pós Revolução Farroupilha início do século XX (ZALLA, MENEGAT 2011).

4.2 O regionalismo, os imigrantes e o ambiente ressignificados

Como se pode observar, a criação no imaginário popular do Sul e especificamente do Rio Grande do Sul não se deram no vácuo. Foram obras de deliberada escolha das memórias, dos acontecimentos e das características ambientais regionais. A formação do gaúcho é dada com seleção parcial para os fins da história política e memorialista do estado (ZALLA, MENEGAT, 2011). Mesmo o gaúcho ou *gaucho* tendo nascido para além das fronteiras políticas, na região hoje denominada Pampa, coube aos argentinos, uruguaios e rio-grandenses selecionar o que lhes melhor servia aos seus objetivos memorialísticos.

A crescente globalização do mundo tem gerado impactos diversos nas dietas e na cultura alimentar local. Com um fluxo cada vez maior de meios de transportes nacionais e internacionais e certa superação das estações (o que não se produz localmente se importa com facilidade), passamos por uma homogeneização das dietas (MONTANARI, 2013). Ou seja, se antes o ambiente era o que condicionava a formação da cultura alimentar regional, agora esse limitador não existe mais. É comum observar paralelamente hibridismos de tradições como demonstra a obra organizada por Chris Ying “*You and I Eat the Same*” (2018). Nela, 19 autores e autoras demonstram não só as semelhanças das diversas culturas, tais como o assar carne sobre fogo citado anteriormente, como também híbridos de tradições e adaptações locais que têm surgido. É comum, por exemplo, observar a preparação da picanha (corte tradicional brasileiro) ser preparada nos churrascos de Domingo em uma *parrilla*

(técnica tradicional da Argentina). A cultura alimentar local é bombardeada de forma cada vez mais intensa com alimentos, técnicas e discursos globais.

Tendo esses entendimentos percebe-se uma mudança e resignificação da visão sobre a cultura local alimentar. O desenvolvimento de uma indústria turística e gastronômica no estado do Rio Grande do Sul vem impulsionando reconfigurações desses discursos para se diferenciar da crescente homogeneização. As questões ambientais como temperatura, montanhas e florestas, as quais eram comparadas às da Europa, sofreram uma reversão e se tornam algo único daqui, não mais comparável. Essas condições são as que tornam hoje a região “única”, assim como outras regiões terão suas características “únicas”. A comparação não se torna mais de um clima melhor do que o outro, mas das características que aquela terra proporciona unicamente aos alimentos e que molda a cultura alimentar local. Como já vimos anteriormente, esse movimento de emergência dos sabores regionais é comumente chamado de cozinha regional ou cozinha de *terroir* segundo Dória (2014). Em paralelo a essa valorização da terra local e de suas características únicas, um discurso de “resgate” cultural começa a aparecer no meio turístico e da restauração:

Assim, o resgate cultural da identidade local funciona como mecanismo para o desenvolvimento territorial da região promove, por um lado a autonomia dos meios de produção e saber fazer, (re) valorização cultural e o uso consciente dos recursos naturais e, por outro, a interação em redes, a gestão participativa e a cooperação entre os atores locais, poder público, instituições e mercados (Zaneti et al. 2016, p. 31).

4.3 A Estética do Frio

Ao longo da pesquisa, após me deparar com a designação “Sulista” para identificar a cozinha de alguns chefs regionais, em especial Marcelo Schambeck, outro termo apareceu. Em entrevista, Marcelo descreve sua estética e inspiração de forma diferente dos outros cozinheiros e cozinheiras. Para Marcelo, sua inspiração é a “estética do frio” como aparece na seguinte reportagem e como o próprio chef descreve em suas linhas:

Mergulhado na obra de Vitor Ramil, principalmente em seu mais famoso ensaio, A Estética do Frio, o chef Marcelo Schambeck tem criado seus pratos. O interesse pela obra e, como diz Schambeck, pelas angústias de Ramil teve início quando o chef assistiu ao documentário A Linha Fria do Horizonte, que trata sobre a visão de músicos platinos a respeito de suas terras.
— Tudo o que Vitor Ramil fala no documentário e no ensaio pode ser aplicado na gastronomia. Sentimentos expostos por ele, como a angústia de se estar

longe do centro do país e de, mesmo estando aqui, ter um olhar diferente sobre o Rio Grande do Sul, eu também coloco minhas criações - diz Schambeck.

Por isso, o atual cardápio criado por ele deixa de lado as cores vibrantes e aposta no que remete à geografia e ao clima do Rio Grande do Sul:

— Estou trabalhando muito na questão das cores que aparecem em cada prato.⁷⁹

Por esse motivo, foi necessário buscar entender a obra de Vitor Ramil e como ela se encaixa na concepção de uma gastronomia Sulista. A “Estética do Frio” teve sua primeira versão publicada em 1992 em uma coletânea de textos que abordavam e discutiam, justamente, qual era a identidade dos gaúchos sul-riograndenses:

A primeira versão da Estética do Frio nasce em 1992, numa coletânea organizada por Luís Augusto Fischer e Sergius Gonzaga, Nós, os gaúchos (que, mais tarde, teve continuação com um segundo volume dedicado ao tema), reunindo diferentes artistas, pesquisadores e jornalistas em torno da questão da identidade dos sul-rio-grandenses. Foi Fischer quem soube das ideias que Vitor Ramil vinha desenvolvendo e incentivou sua publicação. Ramil destacou em entrevistas concedidas à imprensa que a Estética do Frio não é um movimento, não tem a pretensão de estabelecer-se como uma teoria que solucione a questão identitária ou mesmo estética do Rio Grande do Sul; não teve sequer a intenção de redigir um manifesto. (OLIVEIRA, 2019, p. 49).

Podemos observar que Ramil compartilha a ideia abordada anteriormente de pensar o Sul como “outro”, diferente do tradicionalista ligado à imagem do gaúcho. Ele está preocupado com um imaginário fora do estereotipado e que refletisse um conjunto de características do Sul para além da cultural e da tradição:

Esse cenário fez Ramil começar a se questionar quais imagens fariam jus à questão da identidade sul-rio-grandense. Pois, até o momento, a imagem dissipada nacionalmente e ligada ao significante “gaúcho” é a do gaúcho “pilchado”, iconograficamente conectada ao tradicionalismo – ou a um passado de um homem campeiro – que, para Ramil, é de um imaginário criado e reforçado, inclusive pela mídia, é uma “peça de museu”, e, certamente, “não é uma imagem total de nossa identidade” (RAMIL, 1999), mas apenas uma sugestão de parte desta. Essa relação normatizada, esquemática, ideológica que mantemos com o nosso imaginário leva à expressão caricata e, na concepção do artista [...] (OLIVEIRA, 2019, p. 50-51 apud RAMIL 1999⁸⁰).

Para Guilherme Oliveira, a proposta não tenta gerar alguma independência ou separação do Estado em relação ao Brasil, discussões e propostas que, evocando a

⁷⁹ NO, puertas cerradas, Schambeck homenageia o músico Vitor Rami. **Zero Hora**, Porto Alegre, 24 jul. 2015. Destemperados, p. 12. (subseção “Casa Destemperados”)

⁸⁰Apud: Ramil, Vitor. Vitor Ramil: somos estereótipos, **Extra-classe**, 1999.

memória da Revolução Farroupilha, são partes importantes para a formação do tradicionalismo local e seus discursos:

Fica claro que, com a Estética do Frio, Ramil não pretende qualquer separatismo ou independência do Rio Grande do Sul em relação ao Brasil, nem mesmo enxerga superioridade estética de um em detrimento de outro. Ramil acrescenta que nós, gaúchos, nos impomos uma dieta de brasilidade, ao passo que impomos também uma dieta gaúcha aos brasileiros, reduzindo-nos a uma visão estreita e caricata, a uma expressão “folclórica” (OLIVEIRA, 2019, p. 52).

A “Estética do Frio” de Vítor Ramil pode ser comparada com outros movimentos culturais que emergiram no Brasil como o Tropicalismo, os quais, como afirma Oliveira, buscam rupturas:

Ao destacar que a estética do frio deve afirmar-se, para reagir à indefinição e ao ecletismo, parece querer também acrescentar mais uma voz à brasilidade, que também, muitas vezes, é caricata e estereotipada. O Rio Grande do Sul como centro de outra história, não mais à margem, não implica um descolamento do Brasil, nem uma vinculação aos países vizinhos, mas exatamente uma conversa, um encontro. Por isso, Ramil reage à “degeneração” do tropicalismo e não ao próprio, parece-nos, porque é nesse movimento que, talvez, a Estética do Frio antevêja semelhanças, como ideal, não em termos de conteúdo artístico, mas exatamente de forma, já que ambos – Tropicália e Estética do Frio – constituíram-se ou constituem-se como concepções estéticas de rupturas de forma no que tange a imagens construídas e alienadas (OLIVEIRA, 2019, p. 52).”

Essa ideia de universalização, não tão ligada à fronteira regional/nacional, é de certa forma similar à ideia por trás da cozinha nórdica. Como explica Oliveira, a “estética do frio” nasce como um regional universal:

Uma arte condizente a esta nomenclatura é aquela que, para além e aquém de um regional, passa a uma universalidade, passa a ser sentida e vivida de forma universal, não somente no meio de onde surgiu, mas universalmente (redundante assim, porque necessário assim se faz!). A Estética do Frio desta forma torna-se um universal nascido no regional (OLIVEIRA, 2019, p. 58).”

Podemos observar ideia semelhante no artigo de Mark Emil Hermansen sobre a Nova Cozinha Nórdica e seu conceito em relação à paisagem:

A ideia do povo nórdico coerente está intimamente ligada à relação com a paisagem, que é vista como manifestação de um conjunto de características nórdicas. Apesar das profundas diferenças geológicas entre as paisagens nórdicas, elas são percebidas como parte da mesma “esfera” nórdica. Essa percepção de uma paisagem coesa, decididamente nórdica indica o quão

poderosa é a paisagem nórdica na imagem de uma identidade nórdica coerente (HERMANSEN, 2012).⁸¹

Além disso, há o fato de as duas ideias – da “estética do frio” e da NNC - estarem ligadas à paisagem, ao natural, e, de certa maneira, se distanciarem do estereótipo da tradição e de uma visão previamente instituída:

Nesse sentido, o originário da Estética do Frio é a busca pelo distanciamento dos estereótipos. [...] Ramil que, intuitivamente, ligou à questão identitária. Investigar nossas sutilezas de estilo é chegar mais perto de nossas singularidades, implicando um reconhecimento de quem se é, distanciando-se de caricaturas e máscaras que, impostas ou não por outros, são por nós reforçadas ou afirmadas, o que acaba por nos “estrangeirizar” ainda mais do que nos é próximo – ou do que, ao menos, poderia ser: não só a brasilidade, mas mesmo as diferenças internas entre os habitantes do Rio Grande do Sul, par^a além do gaúcho da fronteira, o gaúcho do pampa, o gaúcho tradicionalista (OLIVEIRA, 2019, p. 50-51).

A Estética do Frio pode ser observada em diferentes áreas:

As ideias da Estética do Frio repercutem em outros campos para além da música, produzindo novos sentidos. Ramil, interpelado por uma jornalista na Festa Internacional Literária de Paraty, sobre a Estética do frio, afirmou: “isso acaba evidentemente chegando nas pessoas, porque não é um movimento mas se movimenta, não é um manifesto mas se manifesta” (TV CULTURA, 2007). Sobre isso, em palestra ministrada em 28/06/2010, Vitor Ramil afirma que a Estética do frio enquanto ideia já se espalhou por outras áreas além da música, afirmando que até o campo da moda já despertou interesse pelo termo.

No intuito de mapear esses rebatimentos da Estética do frio indicados por Ramil, foram coletados para esta pesquisa alguns exemplos em jornais e revistas. O termo “Estética do frio” em diversas vezes é evocado como uma geopoética do frio, na qual este é valorizado positivamente como elemento cultural constitutivo e diferenciador, não como algo alheio e/ou desmerecido (PANITZ, 2016, p. 164).

No levantamento feito por Lucas M. Panitz, a “estética do frio” possui uma série de desdobramentos. Entre eles, o autor destaca o longa-metragem “A Linha Fria do Horizonte” de Luciano Coelho, Marcelo Schambeck na gastronomia, na moda pela marca “Flores de Lima” com a coleção “Ares de Milonga”, a exposição do fotógrafo marco Antônio Filho intitulada “Já não é mais verão” entre diversos outros trabalhos artísticos.

⁸¹ *The idea of the coherent Nordic folk is intimately bound up with the relationship to the landscape, which is seen as a manifestation of a set of Nordic characteristics. Despite the profound geological differences between the Nordic landscapes, they are perceived as part of the same Nordic “sphere”. This perception of a coherent, decidedly Nordic landscape indicates how powerful the Nordic landscape is in the image of a coherent Nordic identity.*

4.4 A Gastronomia Regional e o Sulismo

O que diferencia então a cozinha Sulista das de outras cozinhas? Voltemos para Dória e sua classificação dos tipos de restaurantes. No capítulo anterior, foi possível observar uma preocupação da gastronomia do Sul com o desaparecimento da cultura alimentar do Rio Grande do Sul, a necessidade de “desbravar o interior” e a noção de “resgate” de preparos, técnicas e tradições. O estilo é chamado de restaurante “etnográfico” por Dória (2014). Essa não parece ser a preocupação de Marcelo Schambeck ao se utilizar da “estética do frio”. Tudo indica que ele melhor se encaixa na categoria “experimental”, a qual se preocupa muito com o ingrediente, sua origem e sazonalidade, mas usa da interpretação livre do chef para servir. Em sua tese, Tainá Zaneti acompanhou o Schambeck ainda em seu antigo restaurante, o qual hoje não existe mais, oferecendo detalhes do trabalho do mesmo:

O chef Marcelo Schambeck, formado em Gastronomia, pela Unisinos, é chef-proprietário do Bistrô Del Barbieri, em Porto Alegre – RS, localizado na antiga barbearia de seu pai, na zona central da cidade. Criado no centro da capital do Rio Grande do Sul, Marcelo conta que, desde pequeno, tem a referência de sua mãe levando-o à feira aos sábados pela manhã. Esta prática o acompanhou na sua vida profissional e em seu empreendimento. O chef utiliza produtos da feira ecológica da Redenção de Porto Alegre, além de contar com uma rede de produtores, que abastecem seu restaurante com produtos locais, orgânicos e artesanais. O chef conta que a decisão de comprar os produtos na feira se deu pois eles tinham “mais sabor”. O chef conta que desde início de seu bistrô, em 2007, um sábado por mês, comprava os produtos ecológicos na Feira da Redenção, traçava quais técnicas culinárias utilizaria para os ingredientes e elaborava o menu degustação com cinco pratos, servidos apenas para clientes com reserva (ZANETI, 2017, p. 100-101).

Aqui, podemos perceber que sua identidade e sua narrativa gastronômicas se aproximam muito mais do ambiente e da memória do que das tradições. Uma reportagem publicada após a renovação do mais recente restaurante do chef, o Capincho, descreve o menu como “[...] uma **celebração aos ingredientes locais e à criatividade na cozinha**, misturando técnica, pesquisa e memórias (grifos originais)”⁸². Para entender melhor a diferença do estilo “etnográfico” da gastronomia

⁸²PONTES, Mariana. Restaurante inspirado na culinária sulista inaugura novo espaço em casarão icônico no bairro Moinhos de Vento: O primeiro andar da casa é destinado ao restaurante, enquanto que o segundo dá destaque ao bar, com excelente coquetelaria e petiscos. **Zero Hora**, Porto Alegre, 15 mar. 2022. Destemperados, p. 8. Disponível em: O primeiro andar da casa é destinado ao restaurante, enquanto que o segundo dá destaque ao bar, com excelente coquetelaria e petiscos. Acesso em: 2 jul. 2022.

do Sul e o modelo “experimental” da Gastronomia Sulista pretendida e defendida por Schambeck, é possível compararmos a definição de seu restaurante, da definição do estabelecimento de Ana Heidel e a descrição do trabalho de Marcos Livi. Vejamos como o restaurante de Schambeck é descrito, segundo uma matéria do Destemperados:

Capincho é sinônimo de capivara, animal muito encontrado no sul do Brasil, no Uruguai e na Argentina. Não é à toa que esses três países exercem influência em toda a proposta do bar. A identidade sulista está presente na decoração, nos ingredientes, e, até mesmo, no nome dos pratos e bebidas.⁸³

Retomando um trecho já utilizado anteriormente, o restaurante de Heidel é descrito por ela mesma como:

[...] uma cozinha de memória e de fogo. Memória porque trabalhamos com elementos, com esses resgates, com visibilidade do produto local, além de mexer com a autoestima em relação à comida e aos produtos daqui. E a poética do fogo, porque é a maneira como estamos conseguindo brincar e mexer com essa paixão. O fogo está diretamente relacionado com tudo isso que estou falando, essa chama de mexer com as emoções.⁸⁴

E Livi é descrito como um desbravador em meio a andanças:

Em suas andanças, Livi descobriu ingredientes, técnicas e histórias. Na medida em que foi desbravando mais e mais a gastronomia do Sul, passou a se incomodar com o fato de ela ser pouco difundida no resto do país, e aos poucos, começou a se dedicar ao tema.⁸⁵

Embora semelhante, uma cozinha “de fogo” e “de resgate” se aproxima muito mais do tradicionalismo gaúcho, da estética esperada, do churrasco, do fogo e do Pampa. Em paralelo, a memória trabalhada na gastronomia inspirada na Estética do Frio também não parece ser a mesma trabalhada pela da gastronomia inspirada na tradição e na culinária local. A primeira tende a ser uma ressignificação da culinária tradicional, usando elementos como o churrasco, a cozinha de imigrante e preparos. Ela está muito mais conectada com o que foi abordado no capítulo anterior, com a

⁸³ GUZENSKI, Júlia. Do Bar à Parrilla: Selecionamos lugares legais na capital que abriram portas recentemente e merecem sua visita. **Zero Hora**, Porto Alegre, 03 mai. 2019. Destemperados, p. 8. (subseção “Casa Destemperados”)

⁸⁴ ANA Heidel. **Zero Hora**, Porto Alegre, 09 nov. 2018. Destemperados, p. 12. (matéria da capa)

⁸⁵ SEMENTES da Estação. **Zero Hora**, Porto Alegre, 14 jul. 2017. Destemperados, p. 8. (subseção “Receitas”)

história da ocupação do Rio Grande do Sul e de sua alimentação, além da construção identitária e memorialística sobre o gaúcho e suas formas de comer.

A segunda é semelhante ao que podemos ver na Nova Cozinha Nórdica (NNC). Embora se baseie na mesma culinária e tradição, o local ultrapassa as fronteiras políticas e o imaginário abordado está muito conectado ao que aqui foi tratado como “o outro sul”, e ao qual Vítor Ramil chama de Estética do Frio. São duas abordagens diferentes para uma mesma cultura e paisagem. É necessário dizer que, embora a NNC exerça grande influência na gastronomia Ocidental, não foram encontradas em entrevistas e artigos do Destemperados ou de outras mídias citações dos chefs e das cheffes envolvendo a mesma.

Isso torna um pouco mais difícil de classificar alguns restaurantes, pois não fazem referência a uma estética ou corrente gastronômica. No entanto, podemos observar chefs se aproximando de uma fronteira entre o *Slow Food* e algo mais Modernista.

O chef Rodrigo Bellora elaborou um novo cardápio para o Valle Rústico (...). O Menu Natureza apresenta quatro etapas com pratos que ressaltam a sazonalidade dos ingredientes e reforçam a cultura local. Um exemplo é o risoto de abóbora com pickles de abóbora, abóbora caramelada picante e coalhada.⁸⁶

Aqui, podemos perceber que é proposto um menu “Natureza”, o qual faz uso de ingredientes e técnicas usadas localmente, mas que na culinária gaúcha não são comumente agregados desta maneira. O próprio Schambeck, embora tente se distanciar do processo da culinária regional e do resgate como inspiração, acaba se utilizando da ideia, colocando-se, por vezes, como Bellora, na fronteira entre duas concepções de gastronomia. Isso é bastante perceptível em seu projeto, o qual não existe mais, em parceria com a jornalista Flávia Mu, chamado de Identidade RS:

Com objetivo de registrar suas descobertas em viagens pelo Rio Grande do Sul, a jornalista Flávia Mu e o chef Marcelo Schambeck lançaram nesta semana o projeto Identidade RS (identidaders.com.br). A intenção é percorrer o Estado duas vezes por mês e contar em fotos e textos despretensiosos histórias de pessoas, ingredientes e culinária.

⁸⁶ DICA da vez. **Zero Hora**, Porto Alegre, 4 fev. 2020. Destemperados, p. 4.

-Já é uma prática nossa viajar e registrar o que vemos, só resolvemos colocar isso em um blog - conta Flávia- é como diz o Marcelo, se a gente não faz registros, as histórias desaparecem.⁸⁷

O projeto tem seu próprio Manifesto, conforme consta em seu site, já retirado do ar⁸⁸:

Uma busca por histórias de vida,
vivências na terra,
receitas de família,
alimentos locais
e pessoas inspiradoras.

Um resgate daquele conhecimento mais essencial
que é passado de pai para filho.

Um registro de hábitos e tradições
para que não se percam no tempo.

Uma descoberta de ingredientes surpreendentes
que aumentam a autoestima e valorizam aquilo que somos.

Uma nova reflexão para aquela velha pergunta:
qual é a identidade da nossa gastronomia?⁸⁹

O manifesto do projeto parece entrar em conflito com a categoria “experimental” e com a ideia de Sulismo e da Estética do Frio. Palavras como “descoberta” e “resgate” relacionadas ao trabalho de Marcelo Schambeck aparecem unicamente aqui, desaparecendo de todas as manifestações de e sobre o chef que recolhemos no Destemperados ou em outros jornais. Pode-se pensar que, possivelmente, o processo de construção de uma Gastronomia Sulista não está completo, e que uma tensão forte entre a tendência “Sul” e a tendência “Sulista” permanece (ou entre tradição e inovação).

De certa maneira, até o uso de palavras como “genuíno” em um artigo reporta a uma forma deste conflito entre tradição e inovação. No texto, podemos encontrar a expressão “genuinamente gaúcho” associada à descrição de um menu que contém um prato típico com forte legitimidade e legibilidade (a costela) e um “biscuit de erva mate”, algo que não faz parte da culinária local, mas que ao usar a erva-mate torna-

⁸⁷ TAVARES, Tatiana. PALMA, Juliana. Um Projeto. **Zero Hora**, Porto Alegre, 11 mar. 2016. Destemperados, p. 3. (subseção Dica da Vez)

⁸⁸ Pudemos acessar o website do Identidade RS utilizando a ferramenta *Wayback Machine*. Solicitamos materiais sobre o projeto para Marcelo Schambeck, mas eles não foram disponibilizados pelo chef.

⁸⁹ MANIFESTO. In: MU, Flavia; SCHAMBECK, Marcelo. **Identidade RS**. 2020. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20200927012942/https://www.identidaders.com.br/manifesto>. Acesso em: 30 ago. 2022 (site atualmente indisponível, acessado utilizando a ferramenta *Wayback Machine*).

se “legítimo”:

O jantar de fechamento, ponto alto da programação, trouxe a união inédita dos chefs Marcelo Schambeck e Rodrigo Bellora. O menu apresentou receitas genuinamente gaúchas como costela laqueada, purê de mandioquinha, matambre recheado com pinhão e, para fechar, biscuit de erva-mate para sobremesa.⁹⁰

Embora existam diversos indícios de uma aproximação da gastronomia local com a Nova Cozinha Nórdica, não se pode nomear ainda a cozinha Sulista como uma “Nova Cozinha Gaúcha”. Talvez, o que falta ainda, além da adoção total a esse novo localismo extremo, sejam algumas questões que pretendo explorar de forma breve.

A primeira delas é a sistematização do conhecimento. Embora Ana Heidel, Marcos Livi, Carlos Kristensen e Marcelo Schambeck tenham iniciativas de pesquisa, não foram encontradas evidências de uma sistematização da pesquisa. Essa ideia começou com a Cozinha Modernista e foi ampliada em escopo e adoção pela Nova Cozinha Nórdica (NNC). O processo pode ser observado na cozinha do chef peruano Virgilio Martínez:

Para profissionalizar sua empreitada exploratória, Martínez uniu forças com sua irmã Malena, médica formada, para criar em 2012 a organização de pesquisa *Mater Iniciativa* [...]. O objetivo deste projeto paralelo é percorrer a geografia diversificada do Peru em busca de ingredientes e entendê-los em seu local de origem. Desde então, Martínez viajou pelo país dezenas de vezes coletando espécimes botânicos e minerais, como argilas comestíveis, musgos, cascas, tubérculos e sais, todos fotografados, cuidadosamente catalogados e experimentados em sua cozinha (CANALES, 2019).⁹¹

O autor prossegue:

A iniciativa de Martínez de equipar sua cozinha com um desdobramento de pesquisa científica não aconteceu isoladamente, a *Mater Iniciativa* mostra paralelos notáveis com o *Nordic Food Lab*. Fundado em 2008 por Claus Mayer e Rene Redzepi, o *New Nordic Food Lab* é uma organização sem fins

⁹⁰ REVOLUÇÃO Culinária: Projeto em Cambará do Sul homenageou os pratos típicos do Estado. Jantares especiais comandados por chefs como Arika Messa, Marcelo Schambeck e Rodrigo Bellora marcaram o fim de semana. **Zero Hora**, Porto Alegre, 22 set. 2017. Destemperados, p. 16. (sessão eventos)

⁹¹ *To professionalise his exploratory enterprise, Martínez joined forces with his sister Malena, a trained physician, to create in 2012 the research organisation Mater Iniciativa [...]. The purpose of this parallel project is to traverse Peru's diverse geography in search of ingredients, and to understand them in their place of origin. Martínez has since travelled the country dozens of times collecting botanical and mineral specimens such as edible clays, mosses, barks, tubers, and salts, all of which are photographed, carefully catalogued, and experimented with in his kitchen.*

lucrativos com a missão de “explorar o potencial comestível da região nórdica (CANALES, 2019).⁹²

Possivelmente, o Grupo de Trabalho de Gastronomia de Regional, do qual Ana Heidel fez parte, e o Identidade RS, de Marcelo Schambeck, tenham sido tentativas semelhantes de sistematizar e registrar as pesquisas. No entanto, ambos não são mais atuantes e seus dados não são mais acessíveis publicamente, ou parecem influenciar a cozinha de ambos. Sobre o GT, Heidel comentou ao responder sobre sua formação como antropóloga:

Mesmo na gastronomia, buscava algo para seguir. Foi quando comecei a pesquisar a história do Rio Grande do Sul. Sempre fui muito próxima dessa origem e encontrei aí o caminho para o meu trabalho. Por coincidência, fui indicada durante o governo Tarso Genro, entre os anos de 2011 e 2015, para integrar o Grupo de Trabalho em cozinha regional.⁹³

Um exemplo brasileiro de sucesso na sistematização das cozinhas é o Instituto Brasil a Gosto, da *chefe* Ana Luiza Trajano, a qual vem publicando uma série de enciclopédias de ingredientes e receitas como Brasil a Gosto (2005) e Básico - Enciclopédia de receitas do Brasil (2017).

Outro ponto que não encontramos em nossa análise no Destemperados sobre a gastronomia local de forma tão evidente é a tendência, presente na NNC, de se levar a comestibilidade ao extremo (CANALES, 2019), embora o uso de PANCs (Plantas Alimentícias não Convencionais) tenha sido observado⁹⁴. Um exemplo que encontramos sobre isso é o uso gastronômico do “aspargo do mar”, também conhecido como sarcocornia ou erva do sal, abordado em uma matéria relativa ao Identidade RS, de Marcelo Schambeck:

Aspargos do mar, descoberta recente do Identidade RS (...) e que é realmente surpreendente.

Também pudemos observar uma busca, ainda que inicial, de aproximar o comensal da cozinha. Ao pesquisar sobre os restaurantes nórdicos é frequente as

⁹² *Martinez's initiative of equipping his kitchen with a scientific research arm did not happen in isolation, Mater Iniciativa shows striking parallels with the Nordic Food Lab. Established in 2008 by Claus Mayer and Rene Redzepi, the New Nordic Food Lab is a not for profit organisation with a mission "to explore the edible potential of the Nordic region"*

⁹³ VARGAS, Anahís. Ana Heidel. **Zero Hora**, Porto Alegre, 9 nov. 2018. Destemperados, p. 8. (matéria da capa)

⁹⁴ É válido dizer que, mesmo que os registros no Destemperados não sejam muitos, as PANCs são observadas nas feiras, nos menus e conversas do ramo na cidade de Porto Alegre.

cozinhas abertas, sem divisões para o salão, ou ainda em formato de bar (a cozinha entrega o prato diretamente ao comensal). Uma publicação sobre o novo restaurante do chef Carlos Kristensen chama a atenção para a cozinha aberta e a mesa do chef:

Entre as novidades do novo Hashi está a possibilidade de reservar a Mesa do Chef, espaço dentro da cozinha envidraçada em que até quatro pessoas podem ter a experiência de observar o preparo de perto e degustar o menu exclusivo servido por Kristensen.⁹⁵

Além do diálogo com o comensal, há conexão cada vez maior com o exterior se inserindo no contexto regional. Embora a NNC seja localista, as técnicas de preparos são trazidas de toda parte do mundo a fim de melhor aproveitar o ingrediente. Como explica a *chefe* Liliana Andriola, o externo vem para o regional:

Fazemos uma junção do que vemos e comemos quando viajamos. Temos nossas referências e tentamos inserir em um contexto regional - Explica Liliana.⁹⁶

E tal qual é possível observar nos países nórdicos, o próprio manifesto e movimento surge de uma união de *restauranters*, produtores, cozinheiros e governo, mesma forma a organização que é notabilizada quando utilizada pela gastronomia peruana. Neste ponto, a tese de Tainá Zaneti (2017) “Cozinha de raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea” analisou as cadeias de fornecimento e sua relação com os restaurantes. Segundo o trabalho, Porto Alegre ainda apresentava limitações para fornecimento de ingredientes, justificando a necessidade de todo setor trabalhar para melhorá-la. Pode-se observar na mesma matéria da citação anterior, referente ao trabalho de Andriola⁹⁷ (junto ao seu parceiro Leonardo Magni), uma tentativa de se construir uma rede local de união:

⁹⁵ VARGAS, Anahís. Conhecemos o novo Hashi, restaurante em Porto Alegre comandado pelo chef Carlos Kristensen. **Zero Hora**, Porto Alegre, 23 jul. 2021. Destemperados, p. 8. (página inteira)

⁹⁶ PALMA, Juliana. Boa cozinha e boas relações: Casal de cozinheiros que comanda restaurante mandarinier defende a união entre chefs em prol de uma gastronomia mais pensada e com foco em ingredientes de qualidade. **Zero Hora**, Porto Alegre, 11 set. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

⁹⁷ Liliana Andriola e Leonardo Magni comandam a cozinha e são proprietários do restaurante Mandarinier, aberto em 2013. Antes de abrir o restaurante possuíam uma empresa de eventos. São formados em gastronomia pela Unisinos e possuem experiência em Buenos Aires onde realizaram cursos e especializações. Também trabalharam com diversos nomes conhecidos da capital Porto Alegre com passagem por Le Bistro e Pâtissier. Para referência ver nota 94.

A procura por novos fornecedores vai além das feiras. A dupla participa de um grupo formado por profissionais do ramo para discutir e compartilhar contatos. A ideia é fazer com que chefs e proprietários de restaurante se unam em prol de uma gastronomia pensada, com ingredientes de qualidade.⁹⁸

Outra característica da NNC que não é ainda amplamente observada na Gastronomia Sulista seria a colheita, por parte dos cozinheiros e das cozinheiras, de insumos ao seu redor, chamada comumente a partir da expressão em inglês “foraging”. “Foraging” seria o ato de sair tanto às ruas das cidades como ao campo, montanhas, praias ou florestas para coletar insumos disponíveis, como PANCs, frutas, cogumelos e outros. Embora se observe alguma coleta de cogumelos e plantas, não é algo sistematizado na gastronomia local. Tampouco se observa um localismo “extremo”, onde os ingredientes locais e da estação corrente são os guias supremos dos menus.

Ainda podemos entender que, apesar da proposta da Estética do Frio tentar se distanciar da gastronomia do Sul em estética e inspiração, podemos observar que o argumento do uso do passado segue recorrente. Voltemos ao argumento do livro *Food Fights*:

[...] acreditamos que nosso atual sistema alimentar é a criação de poderosas forças históricas. Essas forças não ocorrem naturalmente, mas são moldadas pela ação humana mais do que qualquer outra coisa, e muito do nosso sistema alimentar atual é consequência de esforços anteriores não apenas para obter lucro, mas também para resolver problemas de mão de obra, custos, tempo, abastecimento, demanda e nutrição (LUDINGTON, BOOKER, 2019, p. 13, tradução do autor)⁹⁹.

Como os diversos autores da coletânea problematizam, existe uma excessiva nostalgia relativa à uma “era dourada” da culinária, a qual nunca existiu. Palavras como “resgate”, “descoberta”, “redescoberta” etc. simbolizam uma visão de que corre perigo o sistema. Podemos entender essas tentativas como uma falta de compreensão histórica. Não é que não devemos mais cuidar de nosso patrimônio alimentar, ou ceder à homogeneização provocada pela grande indústria alimentícia

⁹⁸ PALMA, Juliana. Boa cozinha e boas relações: Casal de cozinheiros que comanda restaurante mandarinier defende a união entre chefs em prol de uma gastronomia mais pensada e com foco em ingredientes de qualidade. Zero Hora, Porto Alegre, 11 set. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

⁹⁹ [...] *We believe that our current food system is the creation of powerful historical forces. These forces are not naturally occurring but shaped by human agency more than anything else, and much of our current food system is the consequence of past efforts not just to make a profit, but also to solve problems of labor, cost, time, supply, demand and nutrition.*

(LUDINGTON, BOOKER, 2019). Mas o fato é que nossa cultura alimentar hoje não se molda ao acaso, ela é resultado de dinâmicas históricas, as quais nos levam para nossa cultura alimentar contemporânea – entre a tradição e a inovação.

5 CONCLUSÃO

O objetivo deste trabalho foi, através da revisão bibliográfica e da análise de fontes documentais, verificar se os movimentos globais incidem na gastronomia do Rio Grande do Sul, e se cozinheiros e cozinheiras do Estado se conectam ou possuem diálogo as tendências modernistas, especialmente aquela relacionada à Nova Cozinha Nórdica. Também pretendemos argumentar que perspectiva histórica é fundamental para o debate sobre a gastronomia contemporânea. Além da perspectiva histórica, foi demonstrado como a tradição e a inovação se encontram no prato de comida.

A gastronomia ocidental contemporânea, apesar de possuir inúmeros movimentos estéticos, sociais e de pensamento, é um movimento, do ponto de vista *macro*, homogêneo, europeizado, branco e masculino. A diferenciação se revela nas características locais, não há mais uma grande diferença de ingredientes, formatos de serviço devido ao processo de globalização. Frente à cada vez maior homogeneização, os cozinheiros e as cozinheiras buscam em sua cultura e ambiente uma forma de diferenciação. Essa forma pode ser nostálgica, sempre tentando retomar uma cozinha em perigo de “desaparecer”, as tradições locais, uma culinária regional em decaimento. Ou, pode ser através do uso da memória e da inspiração estética do ambiente que os cerca. Pode haver um alto nível de inovação técnica e de criação, ao se utilizar do ingrediente local de formas completamente inesperadas em sua cultura original. Como pudemos explorar, não existem grandes rupturas com o sistema já colocado, o qual se atualiza localmente e globalmente.

No segundo capítulo, intitulado “Gastronomia, tradição e inovação” foi demonstrado, através da perspectiva histórica, como se formou a gastronomia contemporânea. Como a culinária, as tradições e o ramo da restauração dialogam ao longo do tempo, em especial, o processo de gastronomização das culinárias regionais e do *terrior*. Também foi possível entender como a figura do *chef* ou da *chefe* é hoje constituída e como o campo gastronômico amplia horizontes para outras áreas do conhecimento, para além do bem comer. Por fim, os debates contemporâneos são essenciais para se entender as cozinhas de hoje, principalmente quando voltados para sustentabilidade, dietas, questões de gênero, racismo e a visão cultural da culinária e da alimentação contemporânea como um todo.

O terceiro capítulo trouxe o conceito de *terroir* para a gastronomia do Rio Grande do Sul, além de uma breve contextualização histórica da culinária do estado, do churrasco e do gaúcho. Na parte final, foram analisados documentos do suplemento Destemperados, do jornal Zero Hora. Através do suplemento, pode-se verificar como os chefs e as *cheffes* enxergam a cultura alimentar do Estado, as tradições e como seus restaurantes refletem uma gastronomia ocidental, formando uma Gastronomia do Sul.

O quarto e último capítulo buscou abordar como movimentos locais e globais vem abordando de forma diferente da usual a gastronomia contemporânea. O local passa a ter sentidos mais amplos que estritamente o ingrediente e a tradição, ele passa a ser parte de uma estética nova. Uma Gastronomia Sulista, inspirada pela “Estética do Frio” aproxima-se mais da Nova Cozinha Nórdica, tentando buscar uma visão nova do regional, se distanciando da visão mais tradicionalista e abordando com maior intensidade o ambiente. Trata-se de uma ressignificação da culinária regional e das tradições.

Tanto no terceiro como no quarto capítulo buscou-se utilizar fontes jornalísticas que pudessem demonstrar o posicionamento do da gastronomia do Sul e Sulista no Estado. Embora alguns nomes tenham sido detalhados, não foi objetivo entrar no detalhe de analisar cada um dos restaurantes, ou um cozinheiro/uma cozinheira em específico, pois isso renderia mais uma dissertação inteira.

Destaco aqui, como pode ser observado ao longo do trabalho, que temas como patrimônio, invenção das tradições, memória, identidade entre tantos outros estão presentes nos debates sobre alimentação e nos discursos gastronômicos contemporâneos. Entretanto, ainda são poucos os trabalhos da história dedicados ao tema. Em especial, destaco a posição contínua de cozinheiros e cozinheiras de realizar referências ao “passado”, sem o devido contexto histórico, ou complexificar as construções e as disputas em torno da memória e da constituição dos patrimônios. De certa maneira, um paralelo histórico pode ser traçado, “desbravar” e realizar incursões ao interior e suas comunidades locais, parece, em muitos casos, uma versão atualizada do que os viajantes europeus oitocentistas realizavam quando “exploravam” o interior do Sul brasileiro.

Pudemos ver, ao longo do trabalho de pesquisa, a constante menção de agentes da gastronomia ao passado ou a “uma época dourada” da alimentação, a qual nunca existiu. Essa abordagem crítica pode ser vista em diversos artigos e livros

utilizados na dissertação, cito aqui alguns: *Food Fights: how history matters to contemporary food debates* (2020) organizado por Charles C. Lundigton e Matthew Morse Booker; a dissertação de Carolina Figueira “A boa comida no início do século XXI: Entre Carlo Petrini e Michael Pollan” (2015); o artigo de Luana Budel, Joana A. Pellerano e Talitha Ferreira “Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?” (2014); e um artigo recente de Talitha Ferreira publicado já quando essa dissertação era revisada “O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: notas sobre o Projeto Baunilha do Cerrado e seu fracasso” (2022).

Também chamo a atenção para as ainda poucas produções historiográficas sobre a alimentação gaúcha de forma geral, sobre a restauração local e os movimentos modernos que influenciam as iniciativas culturais e gastronômicas do Estado. Através das referências utilizadas neste trabalho, é possível notar uma maior presença, ao estudar alimentação e gastronomia, do campo da sociologia e da antropologia em relação à história. Como foi destacado diversas vezes ao longo do trabalho, estudar os contextos históricos e compreender a complexidade das sociedades passadas e presentes são, mais do que nunca, iniciativas necessárias nos setores da alimentação e da gastronomia.

Por fim, ainda há muito espaço para abordar as temáticas do *terroir*, do localismo, da sustentabilidade e a ligação entre tradição/ inovação, no contexto da gastronomia e da restauração do Rio Grande do Sul. Como exemplo recente, a prefeitura de Porto Alegre anunciou que a cidade deverá ser alçada à Capital Mundial do Churrasco; é fundamental prestar a atenção em iniciativas como essa e nas reflexões que a gastronomia e a história irão, sobre ela, realizar.¹⁰⁰

Também não é observado estudos de forma mais ampla sobre práticas como *greenwashing* - prática de explorar para fins comerciais a sustentabilidade fazendo parecer ser sustentável o que não é - envolvendo restaurantes e seus projetos os quais servem apenas como produto e narrativa, mas que de fato pouco melhoram a vida das comunidades que produzem aqueles alimentos e das equipes dos restaurantes os quais preparam esses alimentos para os comensais.

¹⁰⁰ TOMASI, Manoela. Lançamento do projeto Capital Mundial do Churrasco reúne mais de 400 pessoas no Harmonia. In: PREFEITURA DE PORTO ALEGRE (Porto Alegre). Gabinete do Prefeito. Lançamento do projeto Capital Mundial do Churrasco reúne mais de 400 pessoas no Harmonia . Porto Alegre: Lissandra Mendonça, 2022. Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/gp/noticias/lancamento-do-projeto-capital-mundial-do-churrasco-reune-mais-de-400-pessoas-no>. Acesso em: 23 ago. 2022.

Outro ponto é o baixo comprometimento da comunidade gastronômica em cooperar para que os estudos e pesquisas sobre alimentos e suas culturas sejam publicados, armazenados e possam ter certa continuidade. Como foi observado, diversos *chefs* e *cheffes* tem projetos pessoais os quais visam explorar esses ingredientes, no entanto, esses projetos acabam se perdendo por falta de recurso, usados para fins próprios ou interrompidos por diversos motivos. De certa maneira, é curioso que os cozinheiros e cozinheiras que estão tão preocupados com o “resgate” do passado pouco se empenhem para que seus “resgates” no presente sejam publicizados e armazenados de forma que mantenha a continuidade das “descobertas”. No entanto, não quer dizer que não há projetos para esse fins. De forma totalmente diferente Ivan Ralston e Ana Luiza Trajano abordam a questão. Ivan publica abertamente a pesquisa do restaurante Tuju em uma página da rede Instagram com detalhes de informações, lugares e história (TUJU, 2020). É necessário analisar em trabalhos futuros a continuidade do projeto. Ana Luiza Trajano possui diversas obras mapeando os ingredientes e receitas brasileiras, destaco o livro “Básico: Enciclopédia de Receitas Brasileiras” (2017). Se mostra possível e urgente, como é observado em outros países (HERMANSEN, 2012), uma maior cooperação entre pesquisadores e pesquisadoras das mais diversas áreas e a gastronomia em torno de um objeto comum, as múltiplas camadas da cultura alimentar.

FONTES DOCUMENTAIS

ANA Heidel. **Zero Hora**, Porto Alegre, 09 nov. 2018. Destemperados, p. 12. (matéria da capa)

CAUSAS da Gastronomia em Debate na Capital: Mesa ao vivo Rio Grande do Sul trouxe a Porto Alegre, nesta semana, nomes como Alex Atala, Carlo Petrini e Jefferson Rueda e ampliou discussão sobre cozinha e tradição . **Zero Hora**, Porto Alegre, 20 jul. 2015. Destemperados, p. 9. (informe de eventos)

CHEF além da cozinha: com uma trajetória baseada em buscar ingredientes regionais, estudá-los e trabalhar junto dos produtores, Carlos Kristensen se destaca entre os cozinheiros do Estado . **Zero Hora**, Porto Alegre, 24 jun. 2016. Destemperados, p. 8-10. (página inteira)

DICA da vez. **Zero Hora**, Porto Alegre, 4 fev. 2020. Destemperados, p. 4.

GUZENSKI, Júlia. Do Bar à Parrilla: Selecionamos lugares legais na capital que abriram portas recentemente e merecem sua visita. **Zero Hora**, Porto Alegre, 03 mai. 2019. Destemperados, p. 8. (subseção “Casa Destemperados”)

NO, puertas cerradas, Schambeck homenageia o músico Vitor Rami. **Zero Hora**, Porto Alegre, 24 jul. 2015. Destemperados, p. 12. (subseção “Casa Destemperados”)

PALMA, Juliana. Boa cozinha e boas relações: Casal de cozinheiros que comanda restaurante mandarinier defende a união entre chefs em prol de uma gastronomia mais pensada e com foco em ingredientes de qualidade. **Zero Hora**, Porto Alegre, 11 set. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

PALMA, Juliana. A Carne que vem do pampa - Responsável pelo gado e pelas carnes de excelente qualidade, a biodiversidade encontrada no Bioma Pampa faz diferença na gastronomia . **Zero Hora**, Porto Alegre, 31 jul. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

PALMA, Juliana. A gastronomia do Sul: entre viagens, pesquisa, Marcos Livi tem ajudado a divulgar a nova gastronomia da região sul do Brasil para o resto do país e até mesmo o Exterior. **Zero Hora**. Porto Alegre. 20 nov. 2015. Destemperados, p. 4. (página inteira)

PAPO com Jussara Dutra. **Zero Hora**, Porto Alegre, 10 jul. 2015. Destemperados, p. 12. (subseção “Casa Destemperados”)

PONTES, Mariana. Restaurante inspirado na culinária sulista inaugura novo espaço em casarão icônico no bairro Moinhos de Vento: O primeiro andar da casa é destinado ao restaurante, enquanto que o segundo dá destaque ao bar, com excelente coquetelaria e petiscos. **Zero Hora**, Porto Alegre, 15 mar. 2022. Destemperados, p. 8. Disponível em: O primeiro andar da casa é destinado ao restaurante, enquanto que o segundo dá destaque ao bar, com excelente coquetelaria e petiscos. Acesso em: 2 jul. 2022.

REVOLUÇÃO Culinária: Projeto em Cambará do Sul homenageou os pratos típicos do Estado. Jantares especiais comandados por chefs como Arika Messa, Marcelo Schambeck e Rodrigo Bellora marcaram o fim de semana. **Zero Hora**, Porto Alegre, 22 set. 2017. Destemperados, p. 16. (sessão eventos)

SEMENTES da Estação. **Zero Hora**, Porto Alegre, 14 jul. 2017. Destemperados, p. 8. (subseção “Receitas”)

TAVARES, Tatiana. PALMA, Juliana. Um Projeto. **Zero Hora**, Porto Alegre, 11 mar. 2016. Destemperados, p. 3. (subseção Dica da Vez)

VARGAS, Anahís. Alma RS e o seu sabor regional: Inspirado na poética do fogo e na memória gastronômica do Estado, o restaurante do Parador Casa da Montana, em Cambará do Sul, apresenta cardápio sazonal e rico em ingredientes locais . **Zero Hora**, Porto Alegre, 10 Out. 2018. Destemperados, p. 10. (matéria da capa)

VARGAS, Anahís. Ana Heidel. **Zero Hora**, Porto Alegre, 9 nov. 2018. Destemperados, p. 8. (matéria da capa)

VARGAS, Anahís. Conhecemos o novo Hashi, restaurante em Porto Alegre comandado pelo chef Carlos Kristensen. **Zero Hora**, Porto Alegre, 23 jul. 2021. Destemperados, p. 8. (página inteira)

VARGAS, Anahís. Tudo começou com um café: Em 2017, a empresária Carla Tellini comemora os 15 anos da bem-sucedida história do Grupo Press e pretende lançar até dezembro mais cinco operações, entre cafés e restaurantes . **Zero Hora**, Porto Alegre, 27 jan. 2017. Destemperados, p. 4-5. (matéria da capa)

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. **Revista Ingesta**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 159-171, mar. 2019. Disponível em:

www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/152324&sa=D&source=docs&ust=1637928159444000&usg=AOvVaw21q8u_OtTN0R5Z8gSgKp7l. Acesso em: 3 ago. 2020.

ABDALA, Mônica Chaves. Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria (org.) **A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo**. Curitiba: Prismas, 2018, p. 189-216.

ADAMS, Carol J. **A Política Sexual da Carne: Uma teoria feminista-vegetariana**. 2. ed. São Paulo: Editora Alaúde, 2018.

ANDERSON, Benedict. **Comunidades Imaginadas: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo**. 1. ed. 7. reimpressão. São Paulo: Companhia das Letras, 2020. 330 p. Tradução de Denise Bottman.

AXT, Gunter; BUENO, Fernando; WILD, Flávio (org.). **Tradição e Arte em Receber: Uma história de hospedagem e alimentação de Porto Alegre e Região (1808-2018)**. Porto Alegre: SINDHA/SHPOA, 2018. 192 p.

BANIWA, Gersem dos Santos Luciano –. **O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje**. Brasília: Museu Nacional, 2006.

BARBER, Dan. **O Terceiro Prato: Notas de campo sobre o futuro da comida**. Rio de Janeiro - RJ: Editora Rocco, 2015. 478 p.

BASSO, Rafaela; FERREIRA, Talitha Alessandra. Mulheres e cozinhas: um menu de reflexões e um prato cheio para debates. **ARROZFEIJÃO**, São Paulo, v. 1, p. 9-55, 2020.

BENEMANN, Nicole Weber; MENASCHE, Renata. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 3, p. 477-496, 1 out. 2017. Revista Estudos Sociedade e Agricultura. <http://dx.doi.org/10.36920/esa-v25n3-1>. Disponível em: https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA25-3_01_pitadas. Acesso em: 05 nov. 2021.

BOTTURA, Massimo. **Never Trust A Skinny Italian Chef**. London: Phaidon Press, 2014.

BOUAZZOUNI, Nora. **Feminismo**: Quando o machismo se senta à mesa. 1. ed. Belo Horizonte: Quintal Editora, 2019. 116 p.

BRINGMANN, Sandor Fernando. Kaingang vs. colonos: um fenômeno de fronteiras étnico-geográficas no rio grande do sul do século XIX. **Revista Eletrônica do Arquivo Público do Estado de São Paulo**, São Paulo, n. 35, p. 1-12, 2009.

BUENO, Maria Lúcia. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, Salvador, v. 29, ed. 78, p. 443-462, Set/Dez. 2016. DOI <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>.

CANALES, Jorge. Peru on a Plate: coloniality and modernity in Peru's high-end cuisine. **Anthropology Of Food**, 6 jun. 2019. Disponível em <https://journals.openedition.org/aof/10138?lang=fr#quotation> DOI <http://dx.doi.org/10.4000/aof.10138>. Acesso em: 15 out. 2021

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: A Trajetória de uma Construção Recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, p.203-222, jun. 2011. Semestral.

COSTA, Carolina Figueira da. **A boa comida no início do século XXI**: Entre Carlo Petrini e Michael Pollan. 2015. Dissertação (Mestrado em Alimentação) - Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10316/29902>. Acesso em: 30 set. 2021.

CSENGO, Julia. O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NA FRANÇA: COMO PENSAR UM MONUMENTO, DO ARTEFATO AO MENTEFATO?. **História: Questões & Debates**, Curitiba, ed. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011.

DE NOSSA. Casal por trás do Mocotó ganha prêmio por iniciativa social em São Paulo. *In*: **Nossa Uol**: Nossa Cozinha. [S. l.], 4 nov. 2021. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2021/11/04/casal-por-tras-do-mocoto-ganha-premio-por-iniciativa-social-em-sao-paulo.htm>. Acesso em: 25 nov. 2021.

DEUSTCH, Tracey. Home, Cookin: Why Gender Matters Food Politics. *In*: LUDINGTON, Charles C.; BOOKER, Matthew Morse (ed.). **Food Fights**: How History Matters to Contemporary Food Debates. 1. ed. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2019. cap. 10, p. 257-280.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer.** São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014. 350 p.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: Uma história dos costumes.** 2. ed. rev. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. 262 p. v. 1.

ELMIR, Cláudio Pereira. As armadilhas do jornal: algumas considerações metodológicas do seu uso para a pesquisa histórica. **Cadernos do PPG em História da UFRGS**, Porto Alegre, n. 13, p. 19-29, dez. 1995.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. **Accouting for Taste: The Triumph of French Cuisine.** Chicago: The University of Chicago Press, 2006. 258 p.

FERREIRA, Rodrigo de Aguiar. **Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia.** 2020. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Uberlândia, 2020.

FERREIRA, T. A. O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade:: notas sobre o Projeto Baunilha do Cerrado e seu fracasso. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, SP, v. 17, n. 00, p. e022011, 2022. DOI: 10.20396/rap.v17i00.8668267. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rap/article/view/8668267>. Acesso em: 28 nov. 2022.

FERRO, Rafael Cunha (org.). **Pensando e Pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção.** Curitiba: Editora CRV, 2021.

FERRO, Rafael Cunha. Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico. **Mangút: conexões gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, ed. 1, 2021. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/41464>. Acesso em: 1 fev. 2022.

FIABANI, Adelmir. Os quilombos no Rio Grande do Sul:: resistência e negação à ordem escravista. **Anais Eletrônicos do 6º Encontro Internacional de História Colonial Cidade da Bahia: mundos coloniais comparados: poder, fronteiras e identidades**, Salvador, p. 55-66, 26 jul. 2022.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** São Paulo: Senac São Paulo, 2017. 318 p.

GARCIA, Anderson Marques; MILDNER, Saul Eduardo Seiguer. Particularidades históricas e culturais dos Charrua e dos Minuano do Pampa Sul-americano. **Estudios Historicos**, Uruguay, n. 8, p?, jun. 2012.

GIORDANI, Luiza. **A alimentação como mecanismo de construção de identidade**: o caso dos imigrantes italianos no RS. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2020. WEBER, Roswithia. **Mosaico identitário**: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica-RS. 2006. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO (SP). Instituto de Economia Agrícola. **Formalizando a Origem**: as indicações geográficas no Brasil. [S. l.], Setembro de 2009. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/LerTexto.php?codTexto=11744>. Acesso em: 17 ago. 2022.

GRUPO RBS (Porto Alegre). Nossas empresas. Destemperados. Porto Alegre, 2020?. Disponível em: <https://www.gruporbs.com.br/atuacao/destemperados/>. Acesso em: 2 ago. 2022.

GRUPO RBS (Porto Alegre). Relações com Imprensa. Caderno gastrô de Zero Hora estreia novo formato: Parceria com Destemperados apresenta seções e colunas renovadas. *In: Notícias*. Porto Alegre, 14 ago. 2014. Disponível em: <http://www.gruporbs.com.br/noticias/2014/08/14/caderno-gastro-de-zero-hora%20-estrela-novo-formato/>. Acesso em: 1 ago. 2022.

HARTOG, François. **Regimes de historicidade**: Presentismo e experiência do tempo. 1. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2019. 267 p. Tradução de Andréa S. de Menezes, Bruna Beffart, Camila R. de Moraes, Maria Cristina de A. Silva e Maria H. Martins

HERMANSEN, Mark Emil Tholstrup. Creating Terroir: An Anthropological Perspective on New Nordic Cuisine as an Expression of Nordic Identity.. **Anthropology of food**: Plats de résistance, [s. l.], v. 7, 2012. DOI <https://doi.org/10.4000/aof.7249>. Disponível em: <https://journals.openedition.org/aof/7249>. Acesso em: 13 mar. 2022.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: A invenção das tradições. *In: HOBSBAWN, Eric; RANGER, Terence (org.). A Invenção das Tradições*. 13. ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Paz&Terra, 2020. cap. 1, p. 7-24.

IBGE. **Estatísticas de Povoamento**: população escrava no Brasil. população escrava no Brasil. 2021. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/estatisticas-do-povoamento/populacao-escrava-no-brasil.html>. Acesso em: 28 abr. 2021.

IPHAN (Brasil). Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. ListasBensRegistrados2021_25-08. In: MINISTÉRIO DO TURISMO (Brasil). IPHAN. **Bens Registrados**: Bens Imateriais Registrados e Área de Abrangência. [S. l.], 2021. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ListasBensRegistrados2021_25-08.xlsx. Acesso em: 15 nov. 2021.

JANER, Zilkia. (in)edible Nature: New world food and coloniality. **Cultural Studies**, [s. l.], ano 2007, v. 21, n. 3, ed. 2, p. 385-405, 3 abr. 2007.

JAQUES, Max; INSTITUTO BRASIL A GOSTO. **Comida no cotidiano**. São Paulo: Contexto, 2021. 128 p.

KARLS, Cleber Eduardo, 2022. In ENCONTRO INTERNACIONAL HISTÓRIA E PARCERIAS, 3., 2022, Rio de Janeiro. **Caderno de Resumos [...]**. [S. l.: s. n.], 2022. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1IVP6sOiywHtUqWyztZk1ioRQqHrr5jkx/view>. Acesso em: 14 nov. 2022.

KELLER, Thomas. Philosophy: one guest at a time. In: **Philosophy**. Disponível em: <https://www.thomaskeller.com/yountville-california/thomas-keller/philosophy-one-guest-time>. Acesso em: 4 out. 2021.

LABORDE, Gustavo. **Identidad uruguaya en cocina**: narrativas sobre el origen. 2013. 318 f. Tese (Doutorado) - Curso de Antropologia Social, Departament D'antropologia Cultural I de Historia D'amèrica I D'àfrica, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2013.

LEAL, Ondina Fachel. **Os Gaúchos**: Cultura e Identidade Masculinas no Pampa. 1. ed. Porto Alegre: Tomo Editora, 2021. 368 p.

LIVEIRA, Guilherme Reolon de. **Estética do frio, uma ontologia visual**: Ensaio-viagem sobre o ser gaúcho. Orientador: Prof. Dr. José Augusto Avancini. 2019. Dissertação de mestrado (Mestrado em Artes Visuais) - Instituto de Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/202052>. Acesso em: 29 jul. 2022.

LUDINGTON, Charles C.; BOOKER, Matthew Morse (org.). **Food Fights**: how history matters to contemporary food debates. Chapel Hill: University Of North Carolina Press, 2019.

LUNDINGTON, Charles C. The Standard of Taste Debate: How do We Decide What Taste Best?. *In*: LUDINGTON, Charles C.; BOOKER, Matthew Morse (ed.). **Food Fights**: How History Matters to Contemporary Food Debates. 1. ed. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2019. cap. 5, p. 127-155.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha**: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. 2021. 305 f., il. Tese (Doutorado em Sociologia) — Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

MACIEL, Maria Eunice. A cozinha emblemática: A carne como «especialidade da casa, da região». *In*: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. **Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico**: <La cocina como patrimonio (in)tangible>. 2 ed. Buenos Aires: Imprenta del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2005a.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à Gaúcha. **Horizontes Antropológicos**: Comida, Porto Alegre, n. 4, p. 34-48, jan./jun 1996.

MACIEL, Maria Eunice. Nem toda carne assada é churrasco. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, ano 10, n. 115, Rio de Janeiro, abr. 2015, p. 14-17.

MACIEL, Maria Eunice. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo no Rio Grande do Sul. **MNEME**: Revista de Humanidades, Caicó, v. 7, ed. 18, p. 439-460, out/nov 2005b.

MANIFESTO. *In*: MU, Flavia; SCHAMBECK, Marcelo. **Identidade RS**. 2020. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20200927012942/https://www.identidaders.com.br/manif-esto>. Acesso em: 30 ago. 2022 (site atualmente indisponível, acessado utilizando a ferramenta *Wayback Machine*).

MARTINS, Ana Rita Ilha. **Mulheres quilombolas da pampa**: ancestralidade, negritude e resistência. Orientadora: Cassiane da Costa. 2020. Trabalho de conclusão de curso (Bacharel de desenvolvimento rural e gestão agroindustrial) - Unidade Santana do Livramento, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Santana do Livramento, 2020. Disponível em: <https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/handle/123456789/1632>. Acesso em: 19 jul. 2022.

MCCARRON, Meghan. The Japanese Origins of Modern Fine Dining: How Japanese chefs and traditions have shaped global luxury cuisine for the past 50. *In: Eater*. [S. l.], 7 set. 2017. Disponível em: <https://www.eater.com/2017/9/7/16244278/japanese-fine-dining-bocuse-tsuji-kaiseki>. Acesso em: 1 nov. 2021.

MILANEZ, Felipe; SÁ, Lucia; KRENAK, Ailton; CRUZ, Felipe Sotto Maior; RAMOS, Elisa Urbano; JESUS, Genilson dos Santos de. Existência e Diferença: o racismo contra os povos indígenas. *Revista Direito e Práxis*, [S.L.], v. 10, n. 3, p. 2161-2181, set. 2019. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/2179-8966/2019/43886>.

MONTANARI, Massimo. **Comida Como Cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 207 p.

MORRIS, Kiera. What Noma did next: how the 'New Nordic' is reshaping the food world. *The Guardian*, Londres, 28 fev. 2020. Disponível em: <<https://www.theguardian.com/food/2020/feb/28/what-noma-did-next-new-nordic-food-rene-redzepi-claus-meyer-locavore-foraging>>. Acesso em: 02 set. 2022

MYHRVOLD, Nathan; YOUNG, Chris; BILET, Maxime. **Modernist Cuisine: 1. History and Fundamentals**. 1. ed. Washington: The Cooking Lab, 2011. 353 p. v. 1. Fotografias de Ryan Matthevv Smith.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**, São Paulo, p. 7-28, 10 dez. 1993.

Nordic Co-Operation (NCO). **Manifesto for the New Nordic Cuisine**. Copenhagen, [2004?]. Disponível em: <<https://www.norden.org/en/information/new-nordic-food-manifesto>>. Acesso em: 16 de Dez. 2020.

OLIVEIRA, Guilherme Reolon de. **ESTÉTICA DO FRIO, UMA ONTOLOGIA VISUAL: ENSAIO-VIAGEM SOBRE O SER GAÚCHO**. Orientador: José Augusto Avancini. 2019. Dissertação (Mestrado) - UFRGS, Porto Alegre, 2019.

ORENSTEIN, Jose. Refeição instantânea. **Paladar Estadão**, Porto Alegre, p. 34-48, 4 out. 2012. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,refeicao-instantanea,10000010565>. Acesso em: 31 ago. 2022.

PANITZ, Lucas Manassi. **Redes musicais e [re]composições territoriais no Prata: por uma Geografia da Música em contextos multi-localizados**. Orientador: Álvaro Luiz Heidrich. 2016. Tese de doutorado (Doutorado em Geografia) -

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Geociências, São Paulo, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/164621>. Acesso em: 15 ago. 2022.

PELLERANO, Joana A.; BUDEL, Luana; FERREIRA, Talitha. Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, ano 2014, v. 1, ed. 2, p. 28-34, 2014. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/341494901_Cozinha_de_ingredientes_uma_forma_de_atualizar_tradicoes_gastronomicas. Acesso em: 19 out. 2021.

PILCHER, Jeffrey M. (ed.). **The Oxford Handbook of Food History**. 1. ed. New York: Oxford University Press, 2012. ISBN 978-0-19-972993-7.

PINTO, Nathalia Lima. **Apetite por mudança**: gastronomia e sustentabilidade em diálogo. 2018. 268 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Ciências Humanas. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/205945>. Acesso em: 27 jul. 2020.

POLLAN, Michael. **Cozinhar: uma História Natural da Transformação**. 1. ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 445 p.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

POULAIN, Jean-Pierre. **The Sociology of Food : Eating and the Place of Food in Society**. London: Bloomsbury Academic, 2017. ISBN 9781472586209. Disponível em: <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=e000xww&AN=1461557&lang=pt-br&site=ehost-live>. Acesso em: 5 out. 2021.

RELLY, Eduardo. (2022), 'Imigração alemã, ciência imperial e a tradução/colonização de ecologias locais do clima subtropical na América do Sul', **Fronteiras**: Rev. Cat. His., 1/39: 119-136.

SALOMON, Marlon. O Clima, a Imigração e a Invenção do Sul do Brasil no século XIX. In: ARRUDA, Gilmar. **Natureza, Fronteiras e Territórios**: imagens e narrativas. Londrina: Eduel, 2013. p. 97-112.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: os tempos da memória gustativa. **História**: Questões & Debates, [S.L.], v.

42, n. 1, p. 11-31, 30 jun. 2005. Universidade Federal do Paraná. <http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4643>.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. 2. ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2017. 349 p.

SCHMITZ, Pedro Ignácio (org.). **Pré-História do Rio Grande do Sul**. 2. ed. São Leopoldo: Instituto Anchieta de Pesquisa - Unisinos, 2006.

SIGAL, Jane. **Bistronomy**: Recipes from the Best new Paris Bistros. Nova Iorque: Rizzoli, 2015. 237 p.

SIMON, Everton Luiz. **Do garfo à pena**: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas. 346 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2019. Disponível em: <<http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/8861>>. Acesso em: 08 ago. 2021.

STRIFFLER, Steve. Food Activism: A Critical History. *In*: LUDINGTON, Charles C.; BOOKER, Matthew Morse (ed.). **Food Fights**: How History Matters to Contemporary Food Debates. 1. ed. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2019. cap. 3, p. 79-100.

SUTTON, Ryan. Dan Barber Announces Major Shake Up at Michelin-Starred Stone Barns: The chef is stepping away from the kitchen and switching to a guest chef residency program; he also pledged to help combat racial and gender inequities in the kitchen. **Eater New York**, Nova Iorque, p. 11, 17 ago. 2020. Disponível em: <https://ny.eater.com/2020/8/17/21372260/blue-hill-stone-barns-pivot-resident-chef-program-racism-nyc-restaurants>. Acesso em: 24 nov. 2021.

TEMPASS, Martín César. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Interações Sociais**, Rio Grande, v. 3, n. 2, p. 62-81, jul. 2019.

TEMPASS, Martín César. Os Grupos Indígenas e os Doces Brasileiros. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98-114, jul. 2008. Semestral.

TIME. The Gods of Food: meet the people who influence what (and how) you eat. *In*: **Time**. New York, 18 nov. 2013. Disponível em: <https://time.com/729/the-gods-of-food/>. Acesso em: 26 out. 2022.

TOMASI, Manoela. Lançamento do projeto Capital Mundial do Churrasco reúne mais de 400 pessoas no Harmonia. In: **PREFEITURA DE PORTO ALEGRE** (Porto Alegre). Gabinete do Prefeito. Lançamento do projeto Capital Mundial do Churrasco reúne mais de 400 pessoas no Harmonia . Porto Alegre: Lissandra Mendonça, 2022. Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/gp/noticias/lancamento-do-projeto-capital-mundial-do-churrasco-reune-mais-de-400-pessoas-no>. Acesso em: 23 ago. 2022.

TONON, Rafael. **How the Brazilian Steakhouse Swept America**: the story of fogo de chão's rise to fame. The story of Fogo de Chão's rise to fame. 2016. Disponível em: <https://www.eater.com/2016/10/6/13168942/fogo-de-chao-brazilian-steakhouse>. Acesso em: 25 abr. 2021.

TRAJANO, Ana Luisa. **Básico**: Enciclopédia de Receitas do Brasil. 1. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2017.

TRUBEK, Amy B. **The Taste of Place**: A cultural journey into terroir. 1. ed. Los Angeles: University of California Press, 2008.

TUJU, Pesquisa. 2020. **Centro de Pesquisa e Criatividade TUJU**. São Paulo. Instagram: @tuju_pesquisa. Disponível em: https://www.instagram.com/tuju_pesquisa/

VEIGA, Juracilda. **Aspectos Fundamentais da Cultura Kaingang**. Campinas: Curt Nimuendajú, 2006.

WATTS, Sydney. Food and the Annales School. In: PILCHER, Jeffrey M. (ed.). **The Oxford Handbook of Food History**. New York: Oxford University Press, 2012. p. 29-52.

WEBER, Roswithia. **Mosaico identitário**: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica-RS. 2006. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006

WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo**: por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010. Tradução de Maria Luiza X.

YING, Chris (org.). **You and I Eat the Same**: on the countless ways food and cooking connect us to one another. New York: Artisan, 2018.

ZALLA, Jocelito **O centauro e a pena**: Barbosa Lessa e a invenção das tradições gaúchas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018. 348 p.

ZALLA, Jocelito; MENEGAT, Carla. História e memória da Revolução Farroupilha: breve genealogia do mito. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 31, n. 62, p. 49-70, 2011.

ZANETI, Tainá Bacellar; ZANI, Valdeni Terezinha; FLEURY, Lorena Cândido; MACHADO, Isabel Cristina Kasper; DORIGON, Caio Bonamigo; PEREIRA, Gabriela; ALMEIDA, Sara Schwambach de; LIMA, Ariane Thiele; MARTIN NETO, João Lopes; GARCIAS, Bruno. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da gastronomia do rio grande do sul. **Ágora**, [S.L.], v. 18, n. 1, p. 28, 14 out. 2016. APESC - Associação Pro-Ensino em Santa Cruz do Sul. <http://dx.doi.org/10.17058/agora.v18i1.7433>.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha de raiz**: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. Orientador: Prof. Dr. Sérgio Schneider. 2017. Tese (Doutorado Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul: faculdade de ciências econômicas, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/164708/001027597.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 9 ago. 2022.

ZARTH, Paulo A. Agricultura e impactos ambientais no Planalto do Rio Grande do Sul. In: NODARI, Eunice Sueli; KLUG, João (org.). **História Ambiental e Migrações**. São Leopoldo: Oikos, 2012. p. 54-76.