

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

RODRIGO DE AGUIAR FERREIRA

DO “BÃO” DA COZINHA AO “TREM” DA GASTRONOMIA

UBERLÂNDIA

2020

RODRIGO DE AGUIAR FERREIRA

DO “BÃO” DA COZINHA AO “TREM” DA GASTRONOMIA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia, como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais.

Área de concentração: Cultura, Identidades, Educação e Sociabilidade

Orientadora: Profa. Dra. Marili Peres Junqueira

Coorientadora: Profa. Dra. Mônica Chaves Abdala

UBERLÂNDIA

2020

Ficha Catalográfica Online do Sistema de Bibliotecas da UFU com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

F383 Ferreira, Rodrigo de Aguiar, 1986-
2020 Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia [recurso eletrônico] / Rodrigo de Aguiar Ferreira. - 2020.

Orientadora: Marili Peres Junqueira.
Coorientadora: Mônica Chaves Abdala.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia, Pós-graduação em Ciências Sociais.

Modo de acesso: Internet.

Disponível em: <http://doi.org/10.14393/ufu.di.2021.15>

Inclui bibliografia.

Inclui ilustrações.

1. Sociologia. I. Junqueira, Marili Peres, 1973-, (Orient.). II. Abdala, Mônica Chaves, 1958-, (Coorient.). III. Universidade Federal de Uberlândia. Pós-graduação em Ciências Sociais. IV. Título.

CDU: 316

Bibliotecários responsáveis pela estrutura de acordo com o AACR2:

Gizele Cristine Nunes do Couto - CRB6/2091



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
 Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais
 Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco H, Sala 37 - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902
 Telefone: (34) 3230-9435 - www.ppgcs.incis.ufu.br - ppgcs@incis.ufu.br



ATA DE DEFESA - PÓS-GRADUAÇÃO

| | | | | | |
|------------------------------------|---|-----------------|-----|-----------------------|-----|
| Programa de Pós-Graduação em: | Ciências Sociais | | | | |
| Defesa de: | Dissertação de Mestrado nº 40 do PPGCS-UFU | | | | |
| Data: | 18 de Dezembro de 2020 | Hora de início: | 14h | Hora de encerramento: | 17h |
| Matrícula do Discente: | 11812CSC008 | | | | |
| Nome do Discente: | Rodrigo de Aguiar Ferreira | | | | |
| Título do Trabalho: | Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia | | | | |
| Área de concentração: | Sociologia e Antropologia | | | | |
| Linha de pesquisa: | Culturas, Identidades, Educação e Sociabilidade | | | | |
| Projeto de Pesquisa de vinculação: | Percepção dos agricultores familiares do Alto Paranaíba sobre alimento e comida da Revolução Verde aos dias de hoje | | | | |

Reuniu-se na Sala Virtual via Webconferência (remota pela Universidade Federal de Uberlândia), a Comissão Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. A banca foi composta pelas Professoras Doutoras Talita Prado Barbosa Roim (examinadora-PPGAS/UFG), Mariana Magalhães Pinto Côrtes (examinadora-PPGCS/Incis/UFU), Mônica Chaves Abdala (Coorientadora - UFU) e Marili Peres Junqueira (orientadora-PPGCS/Incis/UFU).

Iniciando os trabalhos a presidente da mesa, Dra. Marili Peres Junqueira, apresentou a Comissão Examinadora e o candidato, agradeceu a presença do público, e concedeu ao discente a palavra para a exposição do seu trabalho. A duração da apresentação do discente foi conforme as normas do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais.

A seguir a senhora presidente concedeu a palavra, pela ordem sucessivamente, às examinadoras que passaram a arguir o candidato. A duração da arguição e as respostas foram conforme as normas do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. Ultimada a arguição, que se desenvolveu dentro dos termos regimentais. A Comissão Examinadora em sessão secreta atribuiu o resultado final considerando o candidato:

Aprovado.

Banca Examinadora

Talita Prado Barbosa Roim (examinadora-PPGAS/UFG)
 Mariana Magalhães Pinto Côrtes (examinadora-PPGCS/Incis/UFU)
 Mônica Chaves Abdala (Coorientadora - UFU)
 Marili Peres Junqueira (orientadora-PPGCS/Incis/UFU)

Esta defesa faz parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre.

O competente diploma será expedido após cumprimento dos demais requisitos, conforme as normas do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, a legislação pertinente e a regulamentação interna da UFU.

Nada mais havendo a tratar foram encerrados os trabalhos. Foi lavrada a presente ata que após lida e achada conforme foi assinada pela Comissão Examinadora.



Documento assinado eletronicamente por **Marili Peres Junqueira, Presidente**, em 18/12/2020, às 17:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Magalhães Pinto Cortes, Presidente**, em 24/12/2020, às 10:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Mônica Chaves Abdala, Usuário Externo**, em 08/02/2021, às 20:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **TALITA PRADO BARBOSA ROIM, Usuário Externo**, em 16/03/2021, às 08:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2464666** e o código CRC **57C8E778**.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Marcos e Yvone pelo aprendizado eterno, carinho e apoio dado em todas minhas empreitadas. Este trabalho é resultado do incentivo que me deram ao me proporcionar a melhor formação possível dentro do que sempre gostei de estudar a Ciências Sociais e a Gastronomia. Minha eterna gratidão!

Aos meus avôs, Rubens (*in memoriam*) e José Olinto (*in memoriam*), e minhas avós Ivone e Laura pela família maravilhosa que criaram. Às avós em especial por me inspirarem nas preparações de cozinha que nunca esquecerei.

Aos meus irmãos, Alexandre e Leandro, e família, Ana Luiza, Denise, minha querida sobrinha Laura e meu querido afilhado Gustavo, por todo apoio dado ao longo deste trabalho e nas várias conversas e aprendizados pela vida.

À Zizi que ajudou a me formar enquanto pessoa e a me ensinar os primeiros passos na cozinha.

Aos meus padrinhos tia Márcia e tio Abílio pelo apoio e carinho dado ao longo de minha vida.

À Michele minha querida companheira por estar sempre ao meu lado em todos os momentos nesses últimos anos, nas viagens e incentivos ao trabalho e estudo. À sua família (Paulo, Rose, Bil, Vânia e minha querida afilhada Lara) sempre ao nosso lado em todos os momentos.

Às minhas queridas orientadoras, Profa. Dra. Marili Peres Junqueira e Profa. Dra. Mônica Chaves Abdala pelas “facadas” e “flechadas” de aprendizagem, ambas fundamentais para que este trabalho fosse realizado de melhor forma possível e com grande apoio às mudanças de percurso ao longo da pesquisa. Profa. Marili com seu amplo conhecimento sobre a sociologia me proporcionou inúmeras observações, críticas e debates sobre meu trabalho, além de boas conversas sobre comida. Profa. Mônica que por ser uma das minhas principais referências na área, me fez escolher a pós-graduação em Ciências Sociais na UFU e que mesmo aposentada e trabalhando como professora voluntária, me acolheu como orientando neste trabalho me trazendo um importantíssimo crescimento pessoal, acadêmico e profissional; fundamental para a compreensão e estruturação teórica desta pesquisa. Meus sinceros obrigado.

À banca de qualificação e de defesa, Profa. Dra. Mariana Magalhães Pinto Côrtes e Profa. Talita Prado Barbosa Roim pela disposição de participar das bancas e dar orientações assertivas sobre o meu trabalho. A Profa. Mariana além da banca foi professora da disciplina Sociologia Contemporânea de suma importância para eu entender nossa sociedade atual. A Profa. Talita participou do GT3 de Culturas e Sociabilidades no VI Seminário Internacional do Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais e XVIII Semana de Ciências Sociais, no

qual teceu importantes crítica sobre meu trabalho apresentado referentes à algumas discussões deste trabalho.

À tia Claudia pelo companheirismo e ajuda dada nos empréstimos de livros de sua biblioteca, nas revisões e traduções deste trabalho. Além de colega de trabalho e grande professora, se tornou uma amiga e abriu portas para minha atuação profissional atual como professor.

À Claudia e seu filho Victor, que se tornaram grandes amigos e companheiros de discussão, por me acolher em sua residência durante minha estadia em Uberlândia no processo de meus estudos do mestrado.

À toda minha turma de mestrado, Ana Paula, Adilson, Augusto, Bruno, Charles, Érika, Marcelly e Tayná pelo apoio mútuo ao longo do trabalho e de debates proveitosos tanto em aulas quanto fora delas.

Aos professores do Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais que tive a oportunidade de conhecer e de adquirir grande aprendizado.

A todos tios, tias, primos, primas, amigos e amigas que diretamente ou indiretamente contribuíram para a construção deste trabalho.

RESUMO

A gastronomia vem ganhando espaço e sendo cada vez mais debatida no meio acadêmico, mas sua conceituação é muito diversificada e às vezes confusa. Partimos da ideia de que a cozinha é ligada ao fazer, ao modo de preparo e aos insumos e a gastronomia tem como base esses elementos, mas se modifica para um discurso mais complexo que envolve críticas, *chefs*, restaurantes, patrimônios, *terroirs*, classificações de origem dentre outros. Desse modo, este trabalho tem como proposta fazer uma análise sobre as concepções de gastronomia formuladas ao longo da história, desde a França no início do século XIX até os dias atuais. Propõe-se entender como ela chegou ao Brasil por meio da corte portuguesa na época do Império e foi ganhando novos significados ao longo da história republicana brasileira e ao final do século XX e primeiras décadas do século XXI, com a proposição de uma gastronomia nacional. Em meio a esse debate, em Minas Gerais, esse processo ganha um espaço especial e a questão da gastronomia regional mineira desponta de forma diferenciada no Brasil. Nosso objetivo é entender como os mineiros se apropriaram desse conceito e criaram a “gastronomia mineira” ampliando gradativamente o debate com a implementação de ações por parte da sociedade civil e do Estado. Utilizaremos a teoria do Processo Civilizador de Norbert Elias para entender que a gastronomia fez parte de um processo civilizatório que se iniciou na França e se espalhou para o mundo inteiro, inclusive no Brasil. Basearemos-nos na Sociologia Figuracional e dos Processos desse autor, entendendo a gastronomia enquanto uma figuração que se constrói ao longo de um processo de longa duração que modifica e é modificada por indivíduos interdependentes e que ganha novas significações ao longo do tempo. Para a realização deste trabalho faremos uma revisão bibliográfica sobre o tema e análises de documentos oficiais do Estado de Minas Gerais, esses últimos retirados do arquivo público de projetos de leis referentes à gastronomia mineira, sua tramitação com as justificações e pareceres das comissões da Assembleia; além de notícias nos sites oficiais do Governo relativos às ações governamentais atinentes à gastronomia.

Palavras Chaves: Gastronomia. Cozinha Mineira. Figuração.

RÉSUMÉ

La gastronomie gagne de la place et chaque fois plus se fait discuter dans le monde académique, mais, son concept est très diversifié et parfois déroutant. On se prend à l'image que la cuisine est liée au savoir faire, aux méthodes de préparation, aux ingrédients et, elle a vraiment ces éléments comme base mais elle évolue vers un discours plus complexe qui implique critiques, chefs, restaurants, patrimoines, terroirs, classifications d'origine et tant d'autres. C'est ainsi que cette dissertation se propose à faire une analyse des conceptions de la gastronomie formulées à travers l'histoire, dès la France du début du XIX^{ème} siècle à nos jours. Il est proposé de comprendre comment elle est arrivée au Brésil par la cour portugaise à l'époque de l'Empire et à acquis des nouveaux sens et dessins pendant l'histoire républicaine brésilienne et à la fin du XX^{ème} siècle et premières décennies du siècle XXI, avec la proposition d'une cuisine nationale. Pendant tout cela, à Minas Gerais, ce processus gagne une place particulière et la question de gastronomie régionale du Minas émerge différemment au Brésil. Notre but est de comprendre comment les *mineiros* (habitants du Minas) se sont appropriés de ces plusieurs concepts pour créer la "gastronomie du Minas", élargissant progressivement le débat avec la mise en œuvre d'actions par la société civile et l'État. Nous allons nous servir de la théorie du Processus Civilisateur de Norbert Elias pour mieux comprendre que la gastronomie est partie d'un processus civilisateur qui a démarré en France et s'est répandu dans le monde entier, y compris le Brésil. On va se baser dans la Sociologie de la Figuration et des Procédés de cet auteur, appréhendant la gastronomie comme figuration construite sur un processus durable qui se modifie et est modifié par des individus interdépendants et qui acquiert de nouvelles significations au fil du temps. Pour réaliser ce travail on va faire une révision bibliographique sur notre objet et des analyses de documents officiels de l'État de Minas Gerais, ceux-ci obtenus à l'archive publique de certains projets de loi concernant la gastronomie "mineira", ses procédures avec les justifications et les avis des comités de l'Assemblée – et encore de nouvelles des cotes officiels du Gouvernement à propos d'actions gouvernementales concernant la gastronomie.

Mots clé: Gastronomie. Cuisine de Minas. Figuration.

SUMÁRIO

| | |
|---|-----|
| 1. <i>Couvert</i> : introdução à gastronomia | 10 |
| 2. Entrada: <i>à la française</i> | 21 |
| 2.1 As críticas e os escritos gastronômicos | 24 |
| 2.2 Os restaurantes, os <i>chefs</i> de cozinha e a constituição da <i>Nouvelle Cuisine</i> | 35 |
| 2.3 <i>Terroir</i> , classificações de origem e patrimônio | 48 |
| 3. Primeiro prato: <i>à brasileira</i> | 56 |
| 3.1 As influências da cozinha e da gastronomia francesa no Brasil..... | 58 |
| 3.2 Discussões sobre a construção da cozinha brasileira..... | 66 |
| 3.3 A construção de uma gastronomia brasileira..... | 81 |
| 4. Prato principal: <i>à mineira</i> | 94 |
| 4.1 Discussões sobre a construção da cozinha mineira | 95 |
| 4.2 A construção da gastronomia mineira | 105 |
| 4.3 Ações do Estado voltadas para gastronomia mineira | 117 |
| 5. Sobremesa: considerações finais..... | 135 |
| 6. Referências..... | 139 |

1. *Couvert*: introdução à gastronomia

A gastronomia mineira vem ganhando destaque nas últimas décadas como sendo uma referência regional dentro da gastronomia brasileira e internacional. Essa expansão está se dando mediante a execução de diversas ações que contam com grupo de *chefs*, pesquisadores, cozinheiros e instituições públicas ou privadas, muitas vezes com o apoio dos mais diversos governos do estado de Minas Gerais, independentemente de seu viés ideológico.

A gastronomia de modo geral é um tema que está sendo cada vez mais pesquisado por estudiosos de diversas áreas do conhecimento no Brasil e no mundo. Esta pesquisa, então, tem o intuito de contribuir para a ampliação desse debate, tendo como foco final a gastronomia mineira.

Atualmente, o conceito de gastronomia é muito diversificado na literatura. Vemos que para Poulain (2014) e Ramburgo (2010) citados por Bueno (2016, p. 443), “a gastronomia é uma estetização da maneira de comer, que envolve desde a produção até o ritual da refeição”.

Para Csergo (2011, p. 14), está ligada muitas vezes ao patrimônio, “a gastronomia é percebida como um monumento e como um patrimônio frequentemente relacionado a um lugar, assim como um castelo ou uma catedral”.

A gastronomia para a enciclopédia *Larousse Gastronomique* (2001, p. 547) é “a arte de comer bem, que Monselet define como ‘a alegria de todos os acontecimentos e de todas as épocas’”¹.

Braune e Franco (2017) ligam a gastronomia à arte ou a ciência que se preocupa com conhecimento e técnica de quem a faz e que há uma formação do paladar de quem a consome. Frieiro (1982), por sua vez, vê a gastronomia como sendo a nona arte.

Menezes (1997, p. 52) coloca que o estudo da gastronomia “introduziu figuras e espaços novos, em nosso cenário: o *gourmet*, o glutão, o cozinheiro, o ‘bebedor’, o restaurante”.

Para Dória e Atala (2008, p. 175), “gastronomia é o discurso e a prática que se estabelecem em torno deste objeto – a culinária –, com o propósito de potencializar sabores e outros prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa”.

¹ Tradução livre do trecho: “The art of good eating, which Monselet defines as ‘the joy of all situations and of all ages’”.

A cozinha sempre será a base para o desenvolvimento de vários aspectos ligados à gastronomia, podendo ser um prato, um insumo ou alguma técnica. Para entendermos melhor o que é proposto por esta pesquisa trabalharemos com os conceitos de cozinha e de gastronomia utilizando como pano de fundo a cozinha como algo ligado à produção e o fazer da comida, já a gastronomia é entendida também como práticas sociais ligadas principalmente ao consumo de um produto, a um discurso que em seu início foi uma forma de distinção, mais voltado para o contexto de seu surgimento na França em um mundo capitalista moderno pós-revolução francesa, e que com o tempo foi se modificando e ganhando novos contornos. Veremos como a gastronomia se complexifica com o tempo e ganha novas significações com a ação de diferentes atores como *chefs*, críticos, pensadores, instituições e consumidores. A ideia da utilização desses conceitos foi inspirada de uma forma adaptada do pensamento de Ferguson (2004, p. 84) para quem o resultado da cultura culinária “está ancorado nos dois, na cozinha - um produto culinário - e na gastronomia - em uma dada prática de consumo”².

A autora defende também que a gastronomia atua como um modelo alimentar, que com o tempo se desvincula do luxo e ganha espaço em cada indivíduo e, desse modo,

[...] regula o apetite e, ao fazê-lo, regula-nos em nossos relacionamentos com o mundo. Na fala e no uso, a gastronomia formaliza o consumo de pratos. É isso que transforma a pulsão individual de um apetite em uma disposição coletiva”³ (FERGUSON, 2012, p. 617).

Indo ao encontro do pensamento dessa autora, vamos ver que essa concepção se dá por meio de um desenvolvimento histórico do conceito de gastronomia, que foi construído por indivíduos e pela sociedade em sua relação. No dizer de Ferguson (2012, p. 617):

[...] além de todas as associações ao luxo que adquiriu ao longo dos séculos, a gastronomia é recomendada a cada um de nós. Quaisquer que sejam as manifestações particulares, a gastronomia estabelece um ponto de encontro privilegiado entre os seres humanos e o universo que lhes fornece o necessário para viver. Ao mesmo tempo, a gastronomia oferece modelos que explicam como viver. Assim sendo, ela chamará a atenção de todos. Ela representa a tomada do coletivo sobre o individual e mostra os indivíduos às voltas com a sociedade⁴.

² Tradução livre do trecho: [...] is anchored in both cuisine – a culinary product – and in gastronomy – a given practice of consumption.

³ Tradução livre do trecho: [...] règle l’appétit, et ce faisant nous règle dans nos rapports au monde. Discours aussi bien qu’usage, la gastronomie formalise la consommation des mets. C’est elle qui transforme la pulsion individuelle qu’est l’appétit en disposition collective.

⁴ Tradução livre do trecho: [...] au-delà de toutes les associations au luxe qu’elle acquiert au cours des siècles, la gastronomie se recommande à chacun d’entre nous. Quelles qu’en soient les manifestations particulières, la gastronomie établit un lieu de rencontre privilégiée entre les êtres humains et l’univers qui le leur fournit de quoi vivre. Par là même, la gastronomie propose des modèles qui expliquent comment vivre. . À ce titre, elle retiendra l’attention de tous. Elle figure la prise du collectif sur l’individuel comme elle montre l’individu aux prises avec la société.

Para que possamos compreender essa construção histórica iremos utilizar como base a Sociologia Figuracional e dos Processos de Norbert Elias. Partiremos da ideia de que a gastronomia é uma figuração⁵ nos termos eliasianos e que faz parte de um processo civilizador que teve como referência a França.

Para o autor, figuração ou configuração é uma rede de interdependência entre os seres humanos, o que os liga, ou seja,

[...] uma estrutura de pessoas mutuamente orientadas e dependentes. Uma vez que as pessoas são mais ou menos dependentes entre si, inicialmente por ações da natureza e mais tarde através da aprendizagem social da educação, socialização e necessidades recíprocas socialmente geradas, elas existem, poderíamos nos arriscar a dizer, apenas como pluralidades, apenas como configurações (ELIAS, 1993, p. 240).

As figurações podem existir de uma forma simples entre duas pessoas até o quadro mais complexo de uma nação ou Estado. Os indivíduos são resultados de figurações e essas sempre são formadas por indivíduos, “os seres humanos singulares se transformam. As figurações que eles formam uns com os outros também se transformam” (ELIAS, 2006, p. 26). Para o autor, as relações entre os seres humanos singulares e as suas figurações estão entrelaçadas e inseparáveis entre si. Os indivíduos podem pertencer, desligar-se ou criar outras figurações. Isso dependerá das especificidades de cada uma delas, por isso cada uma deve ser estudada a partir dos processos que a configuram.

As figurações são pensadas pela Sociologia como processos sociais a longo prazo. Segundo Elias (2006, p. 26-27), o conceito de processo social refere-se “às transformações amplas, contínuas de longa duração – ou seja, em geral não aquém de três gerações – de figurações formadas por seres humanos, ou de seus aspectos, em uma de duas direções opostas”. Ele entende que os processos sociais não ocorrem de forma linear, como nos processos biológicos, mas na forma de ascensão ou declínio, ou ainda,

[...] a diferenciação crescente e decrescente de funções sociais, o aumento ou a diminuição do capital social ou do patrimônio social do saber, do nível de controle humano sobre a natureza não humana ou da compaixão por outros homens, pertençam eles ao grupo que for (ELIAS, 2006, p. 28).

Assim, diferentemente das ciências naturais em que se tem uma ideia de evolução, os processos sociais são reversíveis podendo haver transformação em diferentes caminhos, não se dando em uma linha reta, havendo curvas curtas ou mais longas. Para Elias (2006, p. 28), “os instrumentos conceituais para a determinação de processos sociais são pares conceituais

⁵ Utilizaremos no trabalho a palavra figuração, algumas traduções dos textos de Elias utilizam configuração.

como *integração e desintegração, engajamento e distanciamento, civilização e descivilização, ascensão e declínio*”. Ao se pensar em processos sociais mais longos fica mais fácil compreender a ruptura de um estágio de determinado processo para outro.

Tendo como base o que são os processos sociais, Elias desenvolve sua teoria sobre o Processo Civilizador. O conceito de civilização tem a função geral de expressar a consciência que o ocidente tem de si mesmo, o caráter especial daquilo que ela se orgulha. Esse conceito se refere a uma grande variedade de fatos que podem ir do “tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos, à forma de punição determinada pelo sistema judiciário ou ao modo como são preparados os alimentos” (ELIAS, 1994, p. 28). Por isso, neste trabalho vamos pensar a gastronomia dentro de um processo social civilizatório, que teve sua origem na França, mas que ao se espalhar pelo mundo criou novas significações e interpretações, bebendo de outras fontes, como os insumos de outros lugares, as receitas, a etiqueta, os serviços, o reconhecimento de singularidades de territórios e saberes alimentares, ampliando o conceito.

Para Elias, o conceito de civilização diferencia-se na França e Inglaterra em relação à Alemanha.

O conceito francês e inglês de civilização pode se referir a fatos políticos ou econômicos, religiosos ou técnicos, morais ou sociais. O conceito alemão de *Kultur* alude basicamente a fatos intelectuais, artísticos e religiosos e apresenta a tendência de traçar uma nítida linha divisória entre fatos deste tipo, por um lado, e fatos políticos, econômicos e sociais, por outro. O conceito francês e inglês de civilização pode se referir a realizações, mas também a atitudes ou “comportamento” de pessoas, pouco importando se realizaram ou não alguma coisa. No conceito alemão de *Kultur*, em contraste, a referência a “comportamento”, o valor que a pessoa tem em virtude de sua mera existência e conduta, sem absolutamente qualquer realização, é muito secundário. O sentido especificamente alemão do conceito de *Kultur* encontra sua expressão mais clara em seu derivado, o adjetivo *kulturell*, que descreve o caráter e o valor de determinados produtos humanos, e não o valor intrínseco da pessoa. (ELIAS, 1993, p. 24)

O autor enxerga nesse conceito uma grande variedade de entendimentos e significados conforme a sociedade a que está ligado, além de uma clara interrelação entre cultura e civilização a partir do entendimento que essas palavras assumem na França, Inglaterra e Alemanha.

Na França, que será o foco do nosso trabalho, o pensador nos mostra que o conceito de civilização não nasceu da noite para o dia, foi necessário um longo processo. O autor apresenta a sociogênese de *civilisation*, sendo construída desde a Idade Média e se consolidando até o século XIX. Assim, para explicar todo o processo, Elias recorre ao livro de

Erasmus de Rotterdam, *De civilitate morum puerilim* (Da civilidade para crianças) de 1530, para mostrar o surgimento do conceito de *civilité* (civilidade) que se ligava a “um assunto muito simples: o comportamento de pessoas em sociedade” (ELIAS, 1993, p. 66). Esse comportamento mostrava um estilo de vida que as pessoas precisavam ter para viver de forma civilizada em contraponto a um estilo “bárbaro” ou “incivilizado”. O sociólogo cita inúmeros casos de alteração na forma de comportamento em relação à postura, aos gestos, ao vestuário e às expressões faciais. Dessa forma, o conceito de *civilité* é o ancestral do conceito de civilização.

Dando um passo mais atrás na história, Elias (1993, p. 72) aponta que esse conceito de *civilité* tem relação com o conceito de *courtoisie* (cortesia), que se resumia na “autoconsciência aristocrática e o comportamento socialmente aceitável na Idade Média”. Esses conceitos estão ligados ao comportamento dos indivíduos que, segundo o autor, revela um determinado lugar na sociedade. Há um processo de transição da velha nobreza de cavaleiros feudais para uma nova aristocracia das cortes absolutistas que incorpora em um primeiro momento a noção de cortesia, seguida de civilidade, que culminou na ideia de civilização na França do século XIX.

Essa sociedade cortesã sempre foi um atrativo à *intelligentsia* burguesa nascente e a grupos importantes da “classe média” na França. Com o tempo, essas classes foram se enriquecendo, os princípios da cortesia foram sendo incorporados, e eles passaram a ocupar os mesmos espaços da aristocracia. Nos séculos XVII e XVIII, com a necessidade da nobreza de se diferenciar dessas classes, o conceito de cortesia entra em desuso e o de civilidade passa a ganhar espaço nas cortes como sendo sinal de distinção. Mesmo assim, no século XVIII, devido ao crescimento de seu poder econômico, em um processo muito parecido com o anterior, o conceito de civilidade foi aos poucos incorporado pela burguesia. Cortesia e civilidade tinham a mesma função, que era:

[...] expressar a auto-imagem da classe alta europeia em comparação com outros, que seus membros consideravam mais simples ou mais primitivos, e ao mesmo tempo caracterizar o tipo específico de comportamento através do qual essa classe se sentia diferente de todos aqueles que julgava mais simples e mais primitivos (ELIAS, 1993, p. 54).

Primeiramente o conceito de cortesia e posteriormente o conceito de civilidade foram consolidados. Ao final do século XVIII e no século XIX foi se institucionalizando a ideia de civilização. Para Elias, cortesia, civilidade e civilização são estágios do desenvolvimento social que ocorreram em um grande processo durante séculos, de tal modo que,

[...] tanto a burguesia de corte como a aristocracia de corte falavam a mesma língua, liam os mesmos livros e observavam, com graduações particulares, as mesmas maneiras. E quando as disparidades sociais e econômicas explodiram o contexto institucional do *ancien régime*, quando a burguesia tornou-se uma nação, muito do que originalmente fora caráter social específico e distintivo da aristocracia de corte e depois também dos grupos burgueses, de corte, tornou-se, em um movimento cada vez mais amplo, e sem dúvida com alguma modificação, caráter nacional. As convenções de estilo, as formas de intercâmbio social, o controle das emoções, a estima pela cortesia, a importância da boa fala e da conversa, a eloquência da linguagem e muito mais – tudo isso é inicialmente formado na França dentro da sociedade de corte, e depois, gradualmente, passa de caráter social para nacional (ELIAS, 1993, p. 52).

A incorporação do conceito de civilização pela burguesia dentro de um processo civilizador se consolidou no século XIX na França, juntamente com o poder político por meio da ascensão econômica. A partir disso, esse modelo começou sua expansão para outras nações, pois a França desejava que esse processo se realizasse em outras sociedades, além de se consolidar nas “classes mais baixas” da própria sociedade nacional.

A incorporação dessas ideias e comportamentos trouxe reflexos na política, na economia e principalmente nos aspectos sociais. Esse processo civilizatório foi responsável por uma nova concepção de mundo. Isso refletiu também em relação à cozinha. Importantes fatores construídos dentro das sociedades de cortes ajudaram a constituir a ideia de gastronomia que surge no início do século XIX, mas com uma ressignificação aos moldes burgueses, de como, quando e onde a comida seria consumida. Como veremos, vários dos aspectos gastronômicos que tinham um caráter social da sociedade de corte passaram a ser incorporados a um caráter nacional dentro da França, por meio de uma burguesia que toma o poder e com uma mentalidade civilizatória se expande para o mundo. Nesse contexto, a gastronomia francesa como parte do orgulho da nação também se expandiu.

Elias defende que devemos entender o processo civilizacional em situações específicas, que ele chamou de processos especiais de civilização. Segundo o autor:

Inseparável do processo de civilização humana, mas distinto no plano do pensamento, são os processos especiais de civilização que [...] diferem em função das particularidades de seu destino social. Analogamente, é variado o desenvolvimento dos processos especiais de civilização, assim como de cada figuração dos modelos de civilização (ELIAS, 2006, p. 22-23).

O que o autor propõe, então, é que há processos especiais de civilização e que cada figuração segue um destino particular em sua formação. Portanto, o que veremos neste trabalho é que cada figuração da gastronomia se dá de forma diferente de acordo com processos civilizacionais específicos.

Nesta pesquisa, utilizaremos também como base, um dos discípulos de Norbert Elias, Stephen Mennell, no livro *All Manners of Food – Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, de 1996. Vamos destacar duas concepções de civilização que estarão presentes ao longo deste trabalho, a “civilização do apetite” e a “civilização do gosto”.

A primeira discute a questão relativa a civilizar o apetite, nessa condição o autor nos esclarece que há uma necessidade básica de haver alimentos suficientes para comer, pois quando não se tem comida a fome ditará o que será comido. Desse modo, o sabor entra em um segundo momento quando não há o problema de falta de alimento, fazendo assim com que o “sabor tanto na comida quanto em outros domínios da cultura, implique discriminação, padrões do bom e do ruim, em aceitação de algumas coisas e rejeição de outras. Uma boa cozinha revive o apetite fatigado”⁶ (MENNELL, 1996, p. 20). O conceito de “civilização do apetite” está mais ligado à disponibilidade do alimento e o sabor propriamente dito é utilizado na ideia de “civilização do gosto”, portanto o primeiro conceito depende de uma quantidade básica de alimentos para existir.

A partir da ideia de “civilização do apetite” o autor explora:

[...] a questão de saber se as mesmas mudanças de longo prazo na estrutura das sociedades que Norbert Elias debate em *O Processo Civilizador* (1939) que provocaram mudanças nas maneiras, na expressão das emoções e na estrutura da personalidade também foram refletidas no padrão e na expressão de uma unidade tão básica quanto o apetite⁷ (MENNELL, 1996, p. 20).

Posto isso, o autor constrói nos moldes eliasianos de processos sociais, como se deu a evolução do apetite, discutindo a relação da fome com o apetite e os problemas em relação à civilização que surgiram nas sociedades nos tempos de fome. A “civilização do apetite” só aconteceu nos períodos onde não houve instabilidade ou insegurança alimentar, ou seja, apenas em períodos de transformação social que ocorreram concomitantemente ao processo civilizador, quando se desenvolveu o comportamento à mesa, a estima pela cortesia, o controle das emoções, dentre outros fatores. O sociólogo então afirma a esse respeito:

A civilização do apetite, se é que podemos chamar assim, parece estar parcialmente relacionada ao crescimento da segurança, regularidade, confiabilidade e variedade de suprimentos alimentares. Mas, assim como o processo civilizador, incluindo a transformação das maneiras à mesa, o

⁶ Tradução livre do trecho: “Taste, in food as in other domains of culture, implies discrimination, standards of good and bad, the acceptance of some things and the rejection of others. Good cooking revives the jaded appetite”

⁷ Tradução livre do trecho: “the question of whether the same long-term changes in the structure of societies which Norbert Elias argues in *The Civilizing Process* (1939) brought about changes in manners, in the expression of the emotions, and in personality structure were also reflected in the patterning and expression of so basic a drive as appetite”

aprimoramento nos suprimentos alimentares foi apenas uma vertente de um complexo de desenvolvimentos que juntos exerceram uma força convincente sobre a maneira como as pessoas se comportavam. O aumento da segurança no suprimento de alimentos foi possibilitado pela extensão do comércio, pela divisão progressiva do trabalho em uma economia comercial crescente e também pelo processo de formação do Estado e pacificação interna. Mesmo uma pequena melhoria foi suficiente para permitir que uma pequena minoria poderosa se distinguisse dos níveis mais baixos pelas grandes quantidades que comiam e pela regularidade com que comiam. À medida em que a melhoria continuava, segmentos mais amplos dos grupos abastados da sociedade conseguiram copiar a elite. Os mesmos processos estruturais, no entanto, serviram não apenas para permitir a emulação social, mas positivamente para promovê-la. As cadeias mais longas de interdependência social produzidas pela formação do Estado e a divisão do trabalho tendem a inclinar o equilíbrio do poder aos poucos para grupos sociais mais baixos, levando ao aumento da pressão 'de baixo' e à intensificação da competição social. As leis suntuárias, com sua vã tentativa de relacionar quantidades consumidas à categoria social, parecem sintomáticas a esse respeito⁸ (MENNELL, 1996, p. 32).

Com base na teoria do processo civilizador de Elias, Mennell (1996) descreve uma transformação civilizacional a partir do apetite para gosto, isto é, uma mudança na quantidade para a qualidade do produto. Isso ocorreu, como já destacado, devido à segurança, estabilidade e variedade de oferta de alimentos em relação às épocas anteriores.

Nesse processo em que se dá a transformação do quantitativo para o qualitativo e o que o autor vai chamar de “civilização do gosto” há um desenvolvimento das concepções de “boa comida” e do “bom gosto” dentro da cozinha. Segundo o autor, é nesse processo que se desenvolve a gastronomia, como veremos ao longo do trabalho. A atuação de *chefs*, críticos, escritos gastronômicos dentre outros fatores e atores ocorre dentro de uma formulação e racionalização do que é delicado e refinado em contraponto ao que é indelicado e “não-refinado”.

⁸ Tradução livre do trecho: “The civilising of appetite, if we may call it that, appears to have been partly related to the increasing security, regularity, reliability and variety of food supplies. But just as the civilising process, including the transformation of table manners, so the improvement in food supplies was only one strand in a complex of developments which together exerted a compelling force over the way people behaved. The increased security of food supplies was made possible by the extension of trade, the progressive division of labour in a growing commercial economy, and also by the process of state-formation and internal pacification. Even a small improvement was enough to enable a small powerful minority to distinguish themselves from the lower ranks of by the sheer quantities they ate and the regularity with which they ate them. As the improvement continue, somewhat wider segments of the better-off groups in society came able to copy the élite. The same structural processes, however, served not only to permit social emulation but positively to promote it. The longer chains of social interdependence produce by state-formation and the division of labour tended to tilt the balance of power little by little toward lower social groups, leading to increased pressure ‘from below’ and to intensified social competition. The sumptuary laws, with their vain attempt to relate quantities eaten to social rank, seem symptomatic of that”.

Essa ideia do processo civilizador permeia todo nosso trabalho, pois a gastronomia nascida na França foi entendida como modelo a ser divulgado e empregado pelo mundo e, com o tempo, seria assimilada por todas as camadas da sociedade.

Dessa forma, entenderemos a gastronomia como figuração que cria uma rede de relações interdependentes de indivíduos, que são dinâmicas, se interpenetram com suas especificidades, fazendo surgir significações e ressignificações, ou seja, uma figuração que transforma os indivíduos singulares e é transformada por esses indivíduos em suas relações. A rigor essa figuração é composta por uma rede de atores que participam da ampla cadeia que envolve produção, distribuição e consumo do alimento. No entanto dado o escopo deste trabalho, não será possível contemplar toda a sua complexidade, como por exemplo o ponto de vista dos consumidores ou cozinheiros⁹.

Para a realização desta pesquisa faremos uma revisão bibliográfica sobre o tema desde as primeiras concepções de gastronomia na França no século XIX até os dias de hoje, e a partir disso, buscaremos entender de que forma essa figuração é desenvolvida no Brasil e em Minas Gerais.

Para melhor entendimento, dividimos o trabalho como em um *menu*, com momentos distintos para “degustação”. No capítulo “Entrada: *à la française*” buscaremos analisar a construção do conceito de gastronomia utilizado na França e seu desenvolvimento ao longo de gerações, tendo como base a Sociologia da figuração e dos processos de Norbert Elias, explicitando os principais fatores que tornaram a gastronomia francesa uma referência mundial. Dividimos esse capítulo em três subcapítulos, o primeiro mostra a importância dos críticos e dos principais escritos; o segundo aborda os *chefs* e restaurantes; e no terceiro discutiremos o conceito de *terroir*¹⁰, o papel do Estado com as denominações de origem e a questão do patrimônio cultural na França.

No capítulo “Primeiro prato: *à Brasileira*”, analisaremos como foi a construção da cozinha e da gastronomia no Brasil. Para tanto, o dividimos em três subcapítulos: primeiramente discutimos como foi a influência francesa dentro do processo de composição da gastronomia brasileira, analisando desde a mudança da corte portuguesa até a chegada dos *chefs* franceses na década de 1980. Em segundo momento, pretendemos compreender o início do processo de discussão sobre a proposta de uma cozinha brasileira, seus principais aspectos, como a relação com o “mito das três raças”, a discussão do regional e do nacional e a

⁹ Estes atores como outros não abordados no presente trabalho poderão ser explorados em futuras pesquisas.

¹⁰ Neste trabalho optamos por utilizar o termo em francês, como em geral é utilizado na literatura brasileira, mas importante notar que em outros países, como Espanha, Itália ou Portugal pode ocorrer a tradução.

influência dos imigrantes. Por fim, iremos ver como se deu a construção de uma gastronomia brasileira a partir dos anos de 1990, entendendo que estamos ainda vivendo esse processo.

No capítulo “Prato principal: à Mineira”, veremos o desenvolvimento da “gastronomia mineira”, como se deu e como vem se destacando em relação a outras regiões do Brasil. Dividimos o “prato” em três partes. Na primeira iremos investigar a discussão sobre a construção da cozinha mineira tendo como base aspectos sobre a mineiridade, a construção da imagem do mineiro ligada à cozinha e os processos históricos que ajudaram na consolidação de uma cozinha de destaque nacional. Em uma segunda etapa procuraremos entender como surge a ideia de uma gastronomia mineira. Para tanto, veremos as contribuições de instituições, festivais e feiras gastronômicas dentre outros movimentos para a construção de uma proposta de gastronomia mineira, principalmente a partir do final dos anos 1990 até os dias atuais. A relação dessa gastronomia com as ações do Estado será discutida na terceira parte. Além de uma revisão bibliográfica, faremos uma pesquisa documental que, segundo Gil (2002), se assemelha à bibliográfica, mas que “vale-se de matérias que não receberam ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaboradas de acordo com os objetos da pesquisa” (GIL, 2002, p. 45). Segundo Lakatos e Marconi (2003, p. 174), a característica da pesquisa documental é que “a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias”. Vamos analisar os arquivos públicos com os projetos de lei referentes à gastronomia mineira, sua tramitação com as justificações e pareceres das comissões da Assembleia, além de notícias escritas nos sites oficiais do Governo relativos às ações governamentais concernentes à questão. Procuraremos entender como o Estado de Minas Gerais vem legislando em favor da gastronomia mineira. O foco estará em duas importantes leis, a primeira, da institucionalização do “Dia da Gastronomia Mineira” pela lei N° 20.557, de 21 de dezembro de 2012 e a segunda, a lei N° 21.936/2015, baseada no projeto de lei N° 1.618/2015 (Ex-projeto de lei N°5.284/2014) que instituiu a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia. O capítulo nos ajudará a compreender como foi a construção da ideia da gastronomia mineira e como ela é utilizada oficialmente pelo Estado. Ao final teremos a sobremesa com nossas considerações finais.

Portanto, este trabalho propõe investigar o desenvolvimento da gastronomia, na perspectiva de analisar como se deu a construção dessa figuração dentro de um processo que teve suas origens nas cortes, se estruturando na França no século XIX, chegando ao Brasil no mesmo século, assim como seu desenvolvimento ao longo do século XX, para que possamos analisar especificamente o caso de Minas Gerais a partir dos anos 1990 até os dias atuais. O objetivo é entender como os mineiros se apropriaram e criaram a “gastronomia mineira”,

compreender como depois de toda essa construção histórica essa gastronomia se destaca dentro desse processo e que cada vez mais vem se ampliando o seu debate com a implementação de ações dentro da sociedade e do Estado. Pretendemos então apontar em que circunstâncias e como a ideia de uma gastronomia mineira é construída.

2. Entrada: *à la française*

Na discussão de nossa “entrada”, vemos que a gastronomia surge na Grécia no século IV a.C. por Arquestrato, pensador e estudioso dedicado à procura de experiências e descobertas culinárias. O termo cunhado por ele “[é] composto de *gaster*, (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo-*ia*, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago” (FRANCO, 2010, p. 37).

A palavra gastronomia então fica adormecida durante séculos e é popularizada em 1801 pelo poeta Joseph Berchoux (1775-1838) em seu livro *La Gastronomie ou l’homme des champs à table*. Esse livro foi publicado e reeditado várias vezes na França e traduzido para o inglês, espanhol, italiano e alemão (FRANCO, 2010). Mas o conceito se complexifica e ganha maior notoriedade por meio do trabalho de Brillat-Savarin em seu livro *Fisiologia do Gosto*, no início do século XIX. Nesse livro podemos notar vários aspectos ligados ao processo civilizador. Há discussão sobre o desenvolvimento dos sentidos, principalmente do gosto, dos sabores, do apetite, além de abordar o prazer à mesa e as influências da dieta sobre o repouso, o sono e os sonhos, ou seja, são modos determinados de comportamento em relação ao alimento que devem ser seguidos e que são colocados como forma de distinção social. Ele assimila esses fatores relacionando-os com a gastronomia que se desenvolvia na França naquele momento, em direção a uma civilização do apetite e do gosto, para utilizar os termos de Mennell.

Nesses tempos a figuração relativa à gastronomia passou a ser desenvolvida, com base em processos anteriores de relações de indivíduos que se agrupavam nas cortes francesas. Nesse sentido, ao estudar etiqueta e comportamento à mesa no decorrer do “processo civilizador”, Elias afirma que “o ato de comer adquirira um novo estilo, correspondendo às novas necessidades da vida social” (ELIAS, 1994, p. 124). Desse modo, como vimos, a gastronomia despontava como parte do processo civilizatório, sendo internalizados comportamentos ligados ao consumo de determinados produtos e à nova construção de um discurso gastronômico como forma de distinção social.

Durante todo o século XIX e XX, a França se consolidou como a grande potência gastronômica mundial e espalhou a gastronomia pela Europa e pelo mundo, deixando-se também influenciar por técnicas, serviços e produtos de outras culturas. Toda a construção da gastronomia se baseou em uma alta cozinha que “racionalizou” as receitas e as técnicas, que criou um modo de funcionamento dos restaurantes e hotéis, juntamente com uma valorização

de pratos, *terroirs* e produtos regionais franceses, isso somado ao apoio da sociedade e do Estado, que por meio de leis de proteção dos produtos franceses começou a gerar políticas de registros, a exemplo dos produtos de origem controlada e de indicação geográfica. A gastronomia como figuração influenciou e se deixou influenciar num constante processo de ressignificação. Esses são elementos que discutiremos mais profundamente e que foram incorporados ao conceito de gastronomia.

Dentro desse contexto, a gastronomia surgiu de uma construção feita pela nobreza antes da revolução francesa e, posteriormente, consolidada por uma burguesia que tomou o poder na França. Aos poucos, a população internalizou vários desses elementos gastronômicos com decorrentes mudanças nos usos e costumes em relação ao alimento. Como descrito por Ferrières (2007) que discorre sobre a questão das sobras dos alimentos dos banquetes das grandes casas nos séculos XVIII e XIX, que muitas vezes eram divididas entre outras camadas da população, como cozinheiros, domésticas e serventes. Ela destaca que:

Do que é servido em mesas bem abastecidas sobra uma certa quantidade, que tem o destino incerto. As melhores partes podem acabar embaixo da mesa, apanhadas em voo pelo cachorro da casa, enquanto uma parte volta para a cozinha, para alimentar os serviçais ou os pobres que passam¹¹ (FERRIÈRES, 2007, p. 347-348).

A autora explora a “rota” desses restos de comida das grandes casas, notando que a partir deles cria-se um tipo de comércio para a redistribuição do alimento por meio de mascates (*regrattiers*) para diferentes camadas da população. De acordo com ela: “Há na circulação de restos de comida das grandes residências uma parte indistinta de derramar, de roubar, de justa compensação, de doação, tudo bem misturado”¹² (FERRIÈRES, 2007, p. 348). Podemos entender que isso contribuiu para a “civilização do gosto” de indivíduos que, dessa forma, passam a ter acesso a pratos ou preparações da alta cozinha.

No processo de desenvolvimento a gastronomia se expandiu para vários setores da sociedade e os seres humanos singulares internalizaram seus elementos, ou seja, na sua construção, novos símbolos foram socialmente apreendidos, e por meio de redes de interações muitos aspectos da gastronomia se modificaram e foram modificados por elas.

A gastronomia francesa se consolidou, segundo Bueno (2016, p. 446) dentro de “um processo de mundialização internacionalizado”, não se limitando à sociedade francesa, mas

¹¹ Tradução livre do trecho: “De ce qui est servi sur les tables bien pourvues reste une certaine quantité, à la destination incertaine. Les reliques peuvent finir sous la table, attrapées au vol par le chien de la maison, tandis qu'une partie repart en cuisine, pour nourrir les domestiques ou le pauvre de passage”.

¹² Tradução livre do trecho: “Il y a dans la circulation des reste alimentaires des grandes maisons une part indistincte de coulage, de vol, de juste rétribution, de don, tout cela si mêlé”.

ganhando espaço e se tornando referência, influenciando cortes e nações do mundo inteiro nos séculos XIX e XX. Pode-se considerar que até a década de 1960 na França não houve grandes inovações no que diz respeito à gastronomia, pois o que se servia e se pensava em relação à cozinha estava ainda arraigado a vários princípios do século XIX (BUENO, 2016).

Ao final dos anos 1960 e durante os anos 1970 surgiu um movimento que ficou conhecido como *Nouvelle Cuisine*, que buscou questionar o que estava sendo feito na gastronomia francesa.

Suas indagações refletiram vários aspectos da sociedade da época. Questionavam a qualidade do alimento industrializado e dos *fast foods* que ganharam espaço principalmente no pós-guerra. Pregavam a utilização de produtos frescos e com pouca gordura diferente dos pratos pesados e gordurosos dos tempos anteriores, o que ocorreu muito em função de uma ideia de “desengorduramento” destacado por Corbeau (2012). Esse “desengorduramento” é reflexo da construção do pensamento de uma sociedade neoliberal que queria desengordurar empresas e o Estado, além da ideia da lipofobia dos corpos que estava em processos de consolidação. Veremos como isso se deu e como influenciou na “civilização do apetite” e na “civilização do gosto”, refletindo nos pratos desse movimento.

O movimento da *Nouvelle Cuisine*, liderado por *chefs* como Paul Bocuse, os irmãos Jean e Pierre Troigros, Michel Guérard, Alain Chapel, Roger Vergé, Joël Robuchon, Raymond Olivier, Alain Senderens entre outros, trouxe uma ressignificação do que era a gastronomia, fazendo com que surgisse uma nova perspectiva da cozinha e novos processos a serem desenvolvidos e explorados. Apesar de receber críticas, esse movimento impactou toda uma geração de *chefs* e cozinheiros pelo mundo na época e muitos dos aspectos defendidos por eles continuam até hoje em evidência. A *Nouvelle Cuisine* torna-se importante por preconizar a simplificação de processos e resultados além de trazer em seu arcabouço inovações de técnicas, produtos e serviços de outras culturas.

Dos anos 1980 até os dias atuais houve uma maior disseminação dessa perspectiva de investimento em gastronomia pelo mundo e uma complexidade maior na construção das redes de interdependência de culturas num movimento de mundialização. Vamos pensar essa mundialização da cultura utilizando a concepção de Renato Ortiz (1994, p. 26-27), pois,

[...] há na ideia de globalização uma conotação que nos sugere uma certa unicidade. Quando falamos de uma economia global, nos referimos a uma estrutura única, subjacente a toda e qualquer economia [...] A esfera cultural não pode ser considerada da mesma maneira. Uma cultura mundializada não implica o aniquilamento das outras manifestações culturais, ela cohabita e se alimenta delas.

Essa mundialização da cultura refletiu no desenvolvimento gastronômico de vários outros países que começaram a investir sistematicamente em suas culinárias e se tornaram referências, como foi o caso da Espanha e do Peru nos anos 2000. A gastronomia francesa, por sua vez, se manteve como referência ganhando reconhecimento em 2010, pela UNESCO, como um patrimônio imaterial da humanidade.

É importante ressaltar que estamos entendendo por cultura elementos tradicionais e inovadores, que se modificam permanentemente e ganham novos contornos e significações dependendo do espaço e tempo das sociedades em que se encontram. Compartilhamos, então, a ideia de Montanari (2008, p. 26-27) que considera a cultura:

[...] na intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, 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. A cultura é a interface entre essas duas perspectivas.

Veremos assim, ao longo do trabalho, como a cozinha e a gastronomia são importantes nas análises sobre cultura e como essas ideias de tradição e inovação são trabalhadas em um longo processo histórico.

Neste capítulo iremos analisar os principais aspectos sobre a história da gastronomia na França e ver, em termos gerais, com focos específicos abaixo listados, como se deram os processos de seu desenvolvimento. Iremos dividi-lo em três partes para melhor compreensão. Num primeiro momento, discutiremos as principais críticas gastronômicas e alguns dos principais livros que ajudaram a construir uma base para a gastronomia. Em um segundo momento, veremos a importância dos restaurantes e dos *chefs* de cozinha para o desenvolvimento histórico da gastronomia na França. Por último, analisaremos os processos de construção do conceito de *terroir*, os critérios para as classificações de origem por meio dos diversos selos de proteção dos produtos franceses e o desenvolvimento da ideia de patrimônio gastronômico francês.

2.1 As críticas e os escritos gastronômicos

Como vimos na introdução deste capítulo, o termo gastronomia surgiu na Grécia Antiga, no século IV a.C., com Arquestrato, e foi retomado e popularizado pelo poeta Joseph Berchoux em seu livro *La Gastronomie ou l'homme des champs à table*, em 1801. Esse termo à época foi adotado rapidamente e utilizado como “a arte e a ciência de comer

delicadamente”¹³ (MENNELL, 1996, p. 266). O tema foi ainda mais divulgado e discutido pelo crítico Brillat-Savarin (1755-1826) em seu livro *Fisiologia do Gosto*, em 1826, e ainda depois incorporado ao dicionário da Academia Francesa em 1835 (RAMBOURG, 2010). Nesse momento histórico, a França havia acabado de sair de uma revolução burguesa e um novo modelo de sociedade estava se construindo. Nesse contexto, Savarin considerava a gastronomia uma questão central e a entendia como:

[...] o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta [...] Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos [...] a gastronomia governa a vida inteira do homem [...] Sua influência se exerce em todas as classes da sociedade; [...] O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58)

Portanto, esse conceito não era mais apenas aquele trazido por Arquestrato, como leis do estômago. Brillat-Savarin passou a relacioná-la com a vida inteira dos seres humanos, com a história, a física, a química, a culinária, além da cultura e da economia política. Loss (2019, p. 95) destaca que o pensador em seu livro propunha uma teoria científica para a gastronomia e que o foco principal era trazer um estudo sobre a evolução do gosto:

O gosto é a principal análise de Brillat-Savarin, é o que em seus diversos sentidos, próprio e metafórico alinhado a outras sensações humanas subscrevem a ordem da Gastronomia com aspectos interligados ao surgimento e progresso da condição humana em direção ao efeito social do “bom gosto”. Este fora estabelecido e expandido por uma burguesia profissional que se formava na França baseada em um modo civilizado de viver definido e propagado por uma racionalidade de corte que perdurou no século XIX e XX nas pessoas e nos ambientes¹⁴.

Brillat-Savarin atribuiu um novo significado que possibilita sua compreensão como parte de um processo civilizatório, uma vez que aponta uma distinção social ao falar do gosto, do modo de comer e dos prazeres à mesa, dos restaurantes e de produtos e insumos selecionados. De acordo com Loss (2019, p. 93), “essas transformações para o apuramento do gosto e tratamento científico dão o tom para consideração da Gastronomia Moderna não só como arte, mas também como ciência”.

¹³ Tradução livre: “the art and science of delicate eating”.

¹⁴ Sobre a vida de Brillat-Savarin e a obra *Fisiologia do Gosto*, ver Loss (2019).

Essa conceituação de Savarin, feita no início do século XIX, foi a consolidação de uma compreensão praticada e desenvolvida na França desde séculos anteriores. Segundo Poulain (2004), a França despontou em relação à questão gastronômica, a partir do século XVII, ainda dentro das cortes francesas, o que foi se complexificando com o tempo.

Por isso, vemos a gastronomia como uma figuração que vai se transformando ao longo do tempo, isto é, a gastronomia no mundo burguês pós-revolução francesa abarcou um conhecimento anterior vindo das épocas aristocráticas de dentro dos castelos, se desenvolvendo com novos elementos em meio a uma nova sociedade urbana que surgia no século XIX. Nesse contexto, segundo Brillat-Savarin (1995, p. 277), “[...] ressuscitou-se do grego a palavra *gastronomia*; ela apareceu suave aos ouvidos dos franceses; e, embora pouco compreendida, basta pronunciá-la para fazer surgir em todas as faces o sorriso de alegria”.

Por entender a gastronomia dentro de um processo, pode-se dizer que antes mesmo da Revolução Francesa, alguns livros editados já apontavam a construção do que viria a ser a gastronomia moderna no pós-revolução. O primeiro que podemos destacar, *Le Cuisinier François* (O cozinheiro francês), escrito por François Pierre, La Varrene, em 1651, “[...]o livro de culinária, geralmente aceito como primeiro e que mostrava ambos os processos, uma clara ruptura com a comida medieval e o começo reconhecível da moderna cozinha francesa”¹⁵ (MENNELL, 1996, p. 71). Outros livros também foram importantes como, *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* (O cozinheiro real e burguês) de Massialot, 1691; *Le Cuisinier Moderne* (O cozinheiro moderno) de Vincent la Chapelle, 1733; *Cuisinière Bourgeoise* (Cozinheira burguesa) de Menon, 1774, todos indicando uma incorporação das cozinhas da corte pelas cozinhas burguesas nascentes à época. Importante ressaltar que a diferença básica entre a cozinha de corte e a cozinha burguesa, foi que não houve uma grande ruptura no que era servido, mas sim na maneira como isso era feito. A primeira era feita em uma esfera “privada” dentro das cortes onde já havia um *menu* construído e fechado com os cozinheiros servindo à corte, na segunda o espaço era aberto ao público, nos restaurantes, com cardápios que o cliente poderia escolher dentre várias opções e os cozinheiros trabalhando dentro de um sistema capitalista com o serviço ao cliente, já em um espaço gastronômico de consumo não só de classes mais abastadas, de luxo, como para um público em geral. Flandrin (1996, p. 701) ressalta que os restaurantes passaram a ter uma nova função gastronômica em que:

[...] alguns restaurantes tornaram-se os templos da alta cozinha, e é aí que exercem a profissão os grandes cozinheiros de outrora a serviço dos

¹⁵ Tradução livre: “the cookery book which is generally accepted as first showing both a clear break with medieval food and the recognisable beginnings of the modern French cuisine”.

príncipes e senhores. Essa transformação foi favorecida, na sociedade burguesa, pelo novo estatuto da gastronomia.

O historiador lembra que essa função gastronômica não é dada apenas para os restaurantes de luxo para uma classe rica, mas que é “sempre possível escolher restaurantes mais modestos onde se consegue um prazer convivial e a satisfação do paladar, assim como a ilusão de alcançar um status social mais elevado” (FLANDRIN, 1996, p. 701). Além disso, o pensador destaca a revolução industrial que trouxe uma grande transformação econômica, uma ampliação do trabalho feminino no âmbito público e a expansão das aglomerações urbanas, o que refletiu na cozinha burguesa, principalmente dos novos restaurantes, que tinham de “alimentar cotidianamente uma clientela cada vez mais numerosa de homens e mulheres que deixaram de fazer as refeições em casa – porque existe alguém para prepará-las ou porque trabalham muito longe de casa” (FRANDRIN, 1996, p. 701). Essas características são fundamentais para entendermos a cozinha burguesa e sua diferenciação com a antiga cozinha de corte.

Esse processo social da passagem da sociedade de corte para uma sociedade burguesa afetou diretamente a crítica gastronômica que começou a ganhar força na França, vindo de dentro de um espaço aristocrático e burguês. O próprio exemplo é o de Brillat-Savarin, que foi um importante político e advogado que transitava nessa área, entre a aristocracia e a burguesia, fugiu da França no momento da revolução, passou um tempo na Suíça e EUA, regressando à França como juiz de corte na época de Napoleão. Loss (2019, p. 96) destaca que Brillat-Savarin “fazia parte dessa burguesia profissional influenciado pelo *monde* da corte dominado pelas altas camadas do Antigo Regime em que a elegância da atitude e o bom gosto eram regras para aceitação e ascensão social”. A respeito de seu livro *Fisiologia do Gosto*, Mennell (1996, p. 268) afirma que, “desde sua primeira impressão e publicação é o mais famoso de todos os ensaios gastronômicos”¹⁶.

Além dele, outros dois críticos se destacaram, Grimond de la Reynière (1758-1837) e Alexandre Dumas (1802-1870).

O primeiro era nobre rico que escrevia sobre a gastronomia francesa, fez um guia dos melhores restaurantes e locais de produtos em Paris, participou da transição de poder da nobreza para a burguesia e trouxe elementos gastronômicos para um espaço novo burguês, além de descrever como seriam feitos os serviços à mesa. Revel (1996, p. 282) afirma que ele

¹⁶ Tradução livre do trecho: “has been in print ever since its first publication, and is much the most famous of all gastronomic essays”. MENNELL (1996, p. 268).

“foi o fundador ao mesmo tempo da imprensa gastronômica e dos guias de mesma função”. Seus *Almanach des Gourmands* eram publicações que revisavam anualmente as avaliações a estabelecimentos de alimentação. Dessa forma, já nessa época, os cozinheiros e restaurantes passaram a viver certa angústia de determinadas publicações avaliativas que, como veremos mais à frente, se tornaram referência na cozinha francesa e mundial.

O segundo crítico se colocou num momento em que a nobreza perdeu espaço e a gastronomia burguesa estava se formando na França. Dumas é responsável pela criação da obra *Grande Dicionário de Culinária* com receitas e crônicas gastronômicas, que é considerada uma referência até os dias de hoje.

Esses três críticos, em especial, ficaram famosos por seus escritos e acabaram por influenciar de maneira marcante a construção da gastronomia ao longo desse tempo. Esses escritores foram importantes para seu desenvolvimento social e simbólico, pois como críticos gastronômicos tiveram, no entender de Revel (1996, p. 283), “por função estimular a imaginação do público, constituir uma retórica culinária, criando nos espíritos aquela antecipação gustativa que, de simples alimento que era, faz de cada iguaria um discurso num prato”.

Para Mennell (1996), esses críticos eram os gastrônomos que funcionavam como “juizadores da boa comida” (*judge of good eating*). Segundo o autor, naquela época essa concepção de gastrônomo surgiu em contraponto à ideia de *glutton* (uma pessoa que come bem e em excesso) e uma forma de complementar a ideia de *gourmet* (uma pessoa que come bem). O gastrônomo, em seu entender é geralmente:

[...] uma pessoa que não apenas cultiva seu 'gosto refinado pelos prazeres da mesa', mas também, escreve sobre isso e ajuda a criar essa percepção em outras pessoas. O gastrônomo é mais do que um *gourmet* - ele também é um teórico e propagandista do sabor da culinária (MENNELL, 1996, p. 267)¹⁷.

Juntamente ao desenvolvimento dessa crítica, um novo gênero literário ligado à cozinha e à gastronomia se consolida e vai colaborar tanto para a “civilização do apetite” quanto para o desenvolvimento da “civilização do gosto”.

Os livros de receitas passaram a mostrar cada vez mais a complexificação das preparações. A literatura gastronômica estava focada em escritos de profissionais para profissionais da área, onde o acesso a um código específico só podia ser compreendido ao se participar do meio profissional gastronômico. Inúmeras receitas ou “fórmulas” se

¹⁷ Tradução livre do trecho: “[...] a person who not only cultivates his own ‘refined taste for the pleasures of the table’ but also, by *writing* about it, helps to cultivate other people’s too. The gastronome is more than a gourmet – he is also a theorist and propagandist about culinary taste”.

desenvolveram ao longo do século XIX até chegar ao livro *Le dictionnaire pratique de la gastronomie française*, em 1914, de Gringoire e Saulnier, que contém mais de 7000 fórmulas.

Assim, para Poulain (2004, p. 226) são:

[...] mais de 7000 fórmulas descritas, mas na realidade muito mais receitas possíveis, pois a obra é simultaneamente um livro de vocabulário e um manual de gramática. Ele expõe um código complexo que distingue os produtos base, as técnicas de cozimento, as técnicas de combinações, os acompanhamentos de legumes, os molhos; outros tantos elementos que se combinam entre si segundo regras de uma extrema precisão, para dar nascimento a novos pratos, ele fala uma língua.

Esse desenvolvimento racionalizado da gastronomia estava em sintonia com o pensar dessa época, ou seja, uma “racionalização” do mundo e conseqüentemente da gastronomia. Um aspecto importante para entender as sociedades ocidentais capitalistas, segundo Weber, aconteceu por meio da “empresa permanente e racional, da contabilidade racional, da técnica racional e do Direito racional. A tudo isso se deve ainda adicionar a ideologia racional, a racionalização da vida, a ética racional da economia” (WEBER *apud* QUINTANEIRO, 2017, p. 140). Essa característica da modernidade Weber chamou de autonomia das esferas, que em parte é apropriada e utilizada por Bourdieu ao fazer as análises sobre o conceito de campo. Para Bourdieu, o campo se baseia em um microcosmo com determinadas leis e regras que influencia e é influenciado por agentes que o compõem e têm certa autonomia dentro de um espaço mais amplo. Esses agentes, por sua vez, mantêm ou alcançam determinadas posições por meio de disputas existentes dentro de cada campo. O campo está em constante movimento, em que há confrontos, lutas e enfrentamentos, em que esses agentes criam e disputam a produção simbólica. Bourdieu (1989, p. 12) afirma que:

[...] o campo de produção simbólica é um microcosmos da luta simbólica entre as classes: é ao servirem os seus interesses na luta interna do campo de produção (e só nessa medida) que os produtores servem aos interesses dos grupos exteriores ao campo de produção.

A gastronomia, nesse sentido, é um campo de produção simbólica, por meio de seus livros, críticas ou ações em que diversos agentes produzem significados a partir de produtos materiais, e pode ser entendida como um campo de lutas simbólicas entre os agentes que o disputam impondo seu poder. Na mesma linha lógica, Ferguson (2004) utiliza esse conceito para explicar a gastronomia francesa. Para ela, o conceito atinge aspectos importantes e complexos como a parte econômica, social, intelectual e política. De acordo com a autora:

O exemplo da gastronomia se encaixa nesse modelo particularmente bem. A partir do meio do século XVIII e meados do século XIX, a articulação da gastronomia em toda a sua importância independente como sistema cultural nos fornece uma resposta importante para a evolução da culinária francesa.

[...] O campo gastronômico soluciona a divisão entre o produto material - o alimento, o prato ou a refeição - e os críticos, intelectuais e estéticos que discutem, revisam e debatem esse produto original. A intelectualidade implacável tão característica do discurso culinário na França é tão necessária ao campo gastronômico quanto a materialidade insistente. Em um paradigma do que se trata de cozinhar, o discurso culinário transforma o material em intelectual, imaginativo, simbólico e estético. A construção cultural que conhecemos hoje como cozinha francesa é em grande parte a conquista desse discurso. Protegido em textos, esse discurso consolidou o campo da gastronomia em um período de grande fluxo político e econômico. O entrelaçamento resultante dessas redes de indivíduos e instituições forjou uma infinidade de ligações dentro da sociedade francesa. Esses vínculos, e sua articulação cuidadosa, solidificaram o prestígio da gastronomia em casa e no exterior.¹⁸ (FERGUSON, 2004, p. 104-105).

Seguindo a ideia de campo de Bourdieu, portanto, Ferguson considera que o campo gastronômico foi construído a partir não apenas do produto material, como os alimentos, pratos ou refeições, mas também do discurso de diferentes agentes, sendo eles, cozinheiros, *chefs* ou críticos, isso tudo de uma forma racionalizada, a partir do século XIX. Na luta simbólica pela ocupação desse campo gastronômico, a França se impôs desde o início e figurou por anos como referência.

Além desses livros técnicos, houve um avanço muito grande, principalmente a partir da segunda metade do século XIX, de livros de culinária mais populares, muitas vezes ligados a uma economia doméstica voltada ao público feminino. Esse tipo de literatura nascente nos revela, de acordo com Revel (1996, p. 276),

[...] a necessidade de incorporar as lições da Grande Cozinha à cozinha cotidiana, nos limites de recursos financeiros evidentemente muito inferiores àqueles de que dispunham os grandes chefs nos restaurantes mais caros ou nas casas senhoriais, atíça a imaginação e estimula a engenhosidade.

Esse imaginário da boa comida dos restaurantes e de *chefs* passou a ser acessado por outras classes por meio dessa literatura nascente, onde os amadores buscavam novas experiências em relação à comida, mesmo que muitas vezes não utilizassem produtos nobres e

¹⁸ Tradução livre do trecho: “The example of gastronomy fits this model particularly well. From the middle of the eighteenth century to the middle of the nineteenth, the articulation of gastronomy in all of its independent importance as a cultural system supplies us with an important answer to the evolution of French cuisine. [...] The gastronomic field works off the split between the material product - the foodstuff, the dish, or the meal - and the critical, intellectual, and aesthetic by - products that discuss, review, and debate that original product. The relentless intellectuality so characteristic of culinary discourse in France is as necessary to the gastronomic field as the insistent materiality. In a paradigm of what cooking is all about, culinary discourse transforms the material into the intellectual, the imaginative, the symbolic, and the aesthetic. The cultural construct that we know today as French cuisine is largely the accomplishment of this discourse. Secured in texts, this discourse consolidated the gastronomic field in a period of great political and economic flux. The resulting interlocking networks of individuals and institutions forged a multitude of links within French society. These linkages, and their careful articulation, solidified the prestige of gastronomy both at home and abroad”.

caros. Essas construções da imaginação das Grandes Cozinhas ocorriam desde um público burguês regionalizado até patamares internacionais. A “civilização do gosto” se constitui nesse cenário que as pessoas podem se alimentar com o melhor da técnica e a busca pela excelência do alimento na cozinha cotidiana.

Podemos notar nessa passagem que, no mundo moderno, a formação dos Estados modernos e certa segurança em relação ao acesso ao alimento, condição básica para a “civilização do apetite” e para a “civilização do gosto”, fizeram com que houvesse uma expansão nas redes de alimentação, o que trouxe um maior consumo das camadas sociais de baixa renda, juntamente com uma complexificação das redes de interdependência.

Outro importante acontecimento que ajudou na construção e na racionalização da gastronomia na França foi a criação da primeira escola de culinária francesa, a *Cordon Bleu*¹⁹, em 1895. Essa história começou com a jornalista Marthe Distel lançando uma revista semanal, *La Cuisinière Cordon Bleu*, sobre a culinária francesa voltada para o público feminino, onde se encontravam artigos e receitas assinados por grandes *chefs* da época. Com o sucesso da revista, a jornalista começou a organizar cursos abertos ao público, o que dava a oportunidade aos leitores e interessados de aprenderem receitas feitas pelos próprios *chefs* de cozinha (FREIXA; CHAVES, 2013). Assim, a escola nasceu com a ideia de que o próprio *chef* de cozinha iria ensinar às pessoas técnicas e receitas clássicas e não havia uma restrição em relação ao indivíduo que poderia frequentar essas aulas, desde que pudesse pagar por elas. Com o tempo, essa escola ganhou enorme destaque mundial, “na década de 1950, a escola viveu seu auge, sendo considerada símbolo de Paris” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 149). Muitos *chefs* importantes no cenário mundial passaram a se formar nessa instituição. Atualmente é uma referência para todos os profissionais da área, sendo possível encontrar filiais dessa escola em vinte países, entre os quais o Brasil, que conta com duas unidades²⁰. Além de cursos de cozinha e *pâtisserie* reconhecidos pelo seu alto nível, com duração de nove meses cada, “oferece os mais diversificados cursos complementares para profissionais da área e amadores, como *terrines*, chocolate, *foie gras*, cozinha mediterrânea, cozinha regional francesa, além de etiqueta” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 151). Foi importante seu

¹⁹ O significado de *cordons bleus* tem sua origem no século XVI, “quando o rei Francês Henrique III criou a ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito. Como forma de identificação de tamanha honraria, seus membros usavam uma cruz no pescoço e um cordão azul (o *cordons bleus*) nos banquetes e festas comemorativas depois das conquistas. Por conta da fama desses cavaleiros, o nome *cordons bleus* passou a ser sinônimo de pessoa excelente em sua atividade e, no século XVIII a expressão passaria a ser usada para os mestres da culinária” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 150).

²⁰ Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/nossa-historia/pt-br>. Acesso em: 7 set. 2020.

surgimento, pois ajudou a agregar maior conhecimento gastronômico e inspirou outras instituições a abrirem escolas de gastronomia, difundindo-se modelos civilizatórios principalmente referentes à civilização do apetite e do gosto.

Sobre o processo civilizacional do apetite e do gosto é importante destacar, também, o surgimento do Guia Michelin, em 1900, na Exposição Universal de Paris. Essas exposições surgiram no século XIX, e foram uma forma de mostrar a modernidade desse século, mas que, segundo Ortiz (2007, p. 54), ficou restrita “em alguns centros, como Paris, Londres e Nova York, elas reuniam as realizações econômicas e culturais das nações existentes na face da terra. Era uma miniatura do mundo”. A gastronomia sempre esteve presente, principalmente quando eram realizadas em Paris, cidade referência desde a época das cortes em relação ao “desenvolvimento” e progresso, principalmente ligado a culinária.

O Guia Michelin, da empresa de pneus francesa, tinha a intenção de mostrar locais da França com informações úteis de assistência técnica e reparação de automóvel, como também serviços de hotelaria e alojamento, restaurantes e serviços de correio, telégrafo ou telefone. Esse guia, décadas depois, em 1926, iniciou um sistema de classificação dos restaurantes com uma estrela, e cinco anos depois estabeleceram o grau máximo de três estrelas que continua no mesmo formato até os dias atuais. Inúmeros consumidores e profissionais da área gastronômica se baseiam nele como forma de orientar suas escolhas. Ele serviu de referência para guias turísticos e gastronômicos no mundo inteiro. Para a avaliação, existem profissionais críticos de gastronomia que fazem uma visita anônima ao estabelecimento e que devem levar em consideração cinco critérios:

1. Qualidade dos produtos
2. Domínio do sabor e técnicas culinárias
3. A personalidade do *chef* na sua cozinha
4. Relação qualidade/preço
5. Consistência entre visitas²¹

Além disso, são observados seis valores para que se mantenham firmes em suas missões de fomentar uma cultura de viagens e experiências gastronômicas. Assim se baseiam em:

1. Anonimato – embora nossos inspetores trabalhem para o guia MICHELIN, eles são, acima de tudo, clientes como os demais, testando os restaurantes em completo anonimato para assegurar que não recebam tratamento especial;

²¹ Disponível em: <https://guide.michelin.com/br/sao-paulo/the-inspection-process>. Acesso em: 1 maio 2019.

2. Independência – todos nossos inspetores são funcionários do grupo Michelin, que sempre pagam pelas refeições nos restaurantes que estão testando, para assegurar que não recebam tratamento especial;
3. Expertise – nossos inspetores são verdadeiros especialistas nas indústrias de alimentação e hospitalidade, setores em que muitos deles trabalharam previamente;
4. Confiabilidade – as diferentes categorias premiadas pelo guia não são, jamais, fruto do julgamento de uma só pessoa; são formados por uma decisão coletiva, fruto de um longo processo;
5. Paixão – qual seria o sentido de tanto trabalho e uma abordagem tão rígida se nossos inspetores não adorassem comer?
6. Qualidade – qualquer restaurante pode ser recomendado pelo nosso guia, desde que sua comida seja de alta qualidade.²²

Os critérios se tornaram princípios básicos de avaliação sobre a comida a ser consumida. Ou seja, há uma importância na qualidade do que se serve, aliada a um custo-benefício, além do sabor e das técnicas que vão ao encontro da personalidade do *chef*, valores que devem sempre ser mantidos no mesmo padrão. Esses elementos nos ajudam a entender alguns aspectos da gastronomia, ou seja, há a preocupação da alta qualidade do alimento posto à mesa e qualquer restaurante pode ser recomendado a ter uma experiência gastronômica desde que se cumpra esse item. Para os consumidores com possibilidade de acesso a esses restaurantes, esse guia sempre funcionou como um roteiro de lugares que valem a visita.

Outra importante obra que surgiu na primeira metade do século XX foi a primeira enciclopédia gastronômica, a *Larousse Gastronomique*, cuja primeira edição foi feita em 1938 e até os dias atuais continua sendo uma das mais importantes referências na área, que “conta com mais de mil páginas, cerca de cinco mil receitas regionais e verbetes para os mais diversos assuntos técnicos, sobre produtos ou históricos da gastronomia mundial” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 148). Essa enciclopédia tem sido fundamental para entendermos a dinâmica da gastronomia.

Revel (1996, p. 314) afirma que a história da cozinha não se constrói apenas na questão “das inovações, das aquisições, das criações; é também, a dos desaparecimentos, das perdas, das destruições”. Ele utiliza o exemplo dos *hors-d'oeuvre* (antepastos), que no início da publicação da *Larousse Gastronomique* nos anos 1930, aparecia de forma sistemática e que era fundamental para o serviço à mesa, mas que cinquenta anos depois, nos anos 1990, simplesmente desapareceram do livro. Esse exemplo nos remete bem aos processos que ocorrem dentro da sociedade de modo geral, onde elementos fundamentais num certo

²² Idem.

contexto mudam e passam a não ser mais importantes em outro. Podemos notar que esse desaparecimento, perdas e destruições ocorreram frequentemente em vários tipos de cozinha, principalmente ao longo do século XX, com uma maior dinâmica da sociedade que se tornou cada vez mais complexa.

O Guia Michelin se consolidou como uma referência nas regras de avaliação dos restaurantes na França²³. Nos anos 1960, passou a ser criticado por dois jornalistas, Gault e Millau, para os quais o Guia revela “a imagem ultra-burguesa e terrivelmente anacrônica da gastronomia tradicional”²⁴ (GAULT; MILLAU *apud* RAMBOURG, 2010, p. 286). Esses críticos ajudaram a construir uma nova visão da gastronomia na França, que culminou no movimento da *nouvelle cuisine*, que abordaremos no próximo subcapítulo. Além disso, eles criaram outro guia gastronômico chamado *Gault et Millau*, lançado em 1977. Apesar de ter um importante papel na crítica dos restaurantes na França, o guia Michelin continuou sendo o de mais importante referência no país.

Utilizamos esses fatos em relação à crítica e aos escritos para mostrar parte da construção da ideia de gastronomia na França, uma nova forma de escrita e crítica nasce e isso é incorporado ao discurso gastronômico até os dias de hoje como veremos nos próximos capítulos. Podemos notar que houve durante esse tempo uma maior racionalização das receitas que passaram a ser simplificadas e ser adotadas para um público mais amplo. A linguagem escrita nessas obras mostrou uma nova forma simbólica e discursiva de entender a gastronomia. A crítica gastronômica ajudou a construir essa linguagem, mas também fez surgir tipos de avaliações que se tornaram base para futuras revistas e até mesmo para o público pensar no ato de comer, o que culminou em festivais e competições de comidas principalmente no século XXI. Quando analisamos a questão de avaliação, vemos que ela se encaixa perfeitamente no novo modelo de sociedade neoliberal que se construiu a partir de 1980 e se aprofundou nos anos 2000, onde a avaliação ganhou uma importância enorme, junto à nova concepção de indivíduo, “o empresário de si mesmo” dentro de uma nova lógica do capitalismo. Dardot e Laval (2016, p. 351) afirmam que “a ‘avaliação’ tornou-se o primeiro meio de orientar a conduta pelo estímulo ao ‘bom desempenho’ individual”. A avaliação não ficou restrita apenas aos críticos e guias, mas ganhou ampla divulgação por parte dos consumidores, principalmente com a ampliação da internet e sites de avaliação e aplicativos

²³ Ainda hoje esse guia é uma referência, mas atualmente ocupa espaço ao lado de outros guias, principalmente a revista britânica *Restaurant*, que anualmente divulga os *The World's 50 Best Restaurants*, uma lista com os 50 melhores restaurantes do mundo.

²⁴ Tradução livre do trecho: “l’image ultra-bourgeoise et terriblement anachronique de la gastronomie traditionnelle”.

com maior acesso dos indivíduos aos elogios, críticas e notas sobre os estabelecimentos. Deixaremos indicado esse questionamento da avaliação dentro dessa nova sociedade que nesta pesquisa não poderá ser aprofundada, mas que é de suma importância para a reflexão em futuras pesquisas na área gastronômica.

2.2 Os restaurantes, os *chefs* de cozinha e a constituição da *Nouvelle Cuisine*

Ao se destituir a nobreza do poder na Revolução Francesa, os *chefs* que cozinhavam para a corte passaram a montar seus restaurantes ou trabalhar para a nova burguesia que assumia o poder. Paris passou a ser uma referência em relação aos restaurantes, “de uma centena antes da revolução, o número de restaurantes passou para 500 ou 600 no período do império e 3.000 durante a restauração” (PITTE, 1998, p. 757). Esses *chefs* traziam consigo a forma e o fazer gastronômico das cortes.

O espaço público tornou-se fundamental nesse processo gastronômico que se formava nos restaurantes e no comércio. Dória e Atala (2008, p. 174-175) afirmam que “a gastronomia só surge no mundo moderno em decorrência da urbanização e da generalização do hábito de comer em locais públicos (restaurantes) sobre os quais os frequentadores e os críticos podiam se manifestar. Gastronomia é, nesse enfoque, uma atividade eminentemente pública”.

Os restaurantes surgiram de forma mais sistemática a partir de meados do século XVIII. A palavra *restaurant* remetia, nos séculos anteriores, a receitas de caldos restauradores “que prometiam restabelecer a saúde de pessoas que padeciam de doenças crônicas e o sabor a molhos insípidos” (SPANG, 2003, p. 11). Por isso, foram criados antes da revolução, espaços onde as pessoas podiam comer esses caldos restauradores. Esses espaços não ofereciam um amplo leque de opção às pessoas, normalmente faziam apenas uns poucos tipos de caldos, com limitadas opções de refeições sólidas²⁵.

Apenas depois da revolução francesa os restaurantes passaram a ser mais parecidos com os que encontramos hoje, com algumas características como: poder escolher o que comer em um cardápio com diferentes opções de pratos e preços.

O desenvolvimento dos restaurantes é fundamental para entender a gastronomia francesa, pois segundo Shore (2009), tornaram-se símbolos da cultura francesa reconhecida internacionalmente. De acordo com o autor:

²⁵ Para conhecer melhor a história dos restaurantes e a polêmica que se estabeleceu entre os novos estabelecimentos e as corporações que serviam os caldos, *restaurants*, ver: SPANG (2003); PITTE (1998).

[...] como maior símbolo da cultura francesa valeu-se da emergência de uma nascente indústria publicitária, que ajudaria a consagrar exemplos clássicos dessa instituição [...] Um excelente estabelecimento tinha não só de satisfazer o paladar, mas também realizar desejos e fantasias [...] O restaurante francês logo se tornou um evento não só em Paris, mas da sofisticada cultura internacional, um importante produto de exportação da França (SHORE, 2009, p. 309).

Durante a revolução francesa e no pós-revolução, Antonin Carême (1783-1833), foi o primeiro grande *chef* que ficou conhecido como “o cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros”. Nascido no período pré-revolução, ainda criança começou a trabalhar nas cozinhas. Ganhou enorme fama e foi considerado o primeiro *chef* com carreira internacional. Ele trabalhou em casas de grandes reis, imperadores e banqueiros de sua época.

Mennell (1996) constrói a ideia de que Carême conseguiu ao mesmo tempo complexificar e simplificar a cozinha. Complexificar no sentido do *design* de seus pratos que eram grandes obras artísticas, e simplificar pela forma de racionalização da cozinha. Foi responsável por uma inicial sistematização desse espaço com a preocupação com a higiene, por isso estabeleceu os uniformes brancos e o toque (chapéu de cozinheiro) dentro das cozinhas. Além disso, sistematizou as receitas de sua época, empregando como essência, por exemplo, molhos básicos que são em parte utilizados até hoje²⁶.

Revel (1996) afirma que com ele a função do *chef de cuisine* passou a ganhar respeito compreendendo-se que esse profissional tinha de ter diversas capacidades que iam além do simples cozinhar, mas sim gerenciar toda uma cozinha. Além disso, a cozinha criada por Carême não foi para amadores, tendo de ser pensada e calculada. Assim, de acordo com o historiador, “Carême introduz na cozinha o que em pintura se chama os ‘valores’, isto é, ele faz compreender pela primeira vez que os sabores e os odores devem ser julgados não de maneira absoluta, mas em suas relações mútuas” (REVEL, 1996, p. 300). Ele foi importante por trazer uma noção de arte dentro da cozinha, pois como gostava muito de arquitetura e arte desenhava suas mesas como obras arquitetônicas. Dessa forma, Carême ajudou a desenvolver vários aspectos relativos à gastronomia e à profissionalização do cozinheiro.

Outro *chef* fundamental para se entender as bases da gastronomia francesa foi Auguste Escoffier (1846-1935). Ele se destacou em meio ao desenvolvimento do turismo internacional que se tornou um elemento fundamental para entendermos a gastronomia, pois associado a

²⁶ Ele elaborou quatro molhos básicos para a cozinha profissional sendo que esses derivariam outros molhos. Três deles ainda hoje são utilizados com mais frequência: *bechamel* (base de farinha de trigo, manteiga, leite, sal e noz moscada); *velouté* (um tipo similar de molho à base farinha de trigo e manteiga, com fundo variável e sal); o *espagnole* (caldo de carne escuro, purê de tomates, manteiga, farinha de trigo). Um quarto molho básico caiu em desuso, mas ainda é uma referência, molho *allemande* (manteiga, farinha de trigo, ovo, vinagre).

esse surgiu a hotelaria, principalmente a partir da metade do século XIX. Nesse tempo foi possível fazer uma maior difusão da gastronomia francesa, pois os grandes *chefs* de cozinha franceses começaram a atuar também nas grandes redes de hotéis espalhadas pela Europa. O principal deles foi o próprio Auguste Escoffier, e foi nesse espaço que nasceu o que se convencionou chamar de cozinha internacional francesa. Bueno afirma que desde o início do século XIX até meados do século XX, houve um processo de “mundialização internacionalizado” da gastronomia tendo a França como o centro. Segundo a autora:

Respaldado por uma sólida tradição culinária, beneficiado por mecanismos institucionais e intelectuais próprios, o campo francês inventou a moderna gastronomia por sua capacidade, naquele momento histórico, de atuar como mediador dos trânsitos mundializados, operando em dois sentidos: 1) incorporando as influências estrangeiras no interior da alta cozinha e 2) difundindo, a partir de Paris, uma gastronomia mundializada e cosmopolita, transvestida em produto nacional, que foi rapidamente assimilada nos principais centros metropolitanos (BUENO, 2016, p. 446).

Podemos notar que há uma rede de interdependência dentro de uma teia gastronômica que com o tempo vai ficando cada vez mais complexa. A influência exterior ocorre na cozinha francesa absorvendo influências estrangeiras e a própria cozinha francesa é divulgada e difundida para todos os centros metropolitanos. Esse movimento de absorção nos mostra a gastronomia como uma figuração que influencia e é influenciada por transformações reticulares.

Auguste Escoffier é, portanto, considerado o *chef* que deu a base para essa cozinha internacional, trabalhando em redes de hotelaria de luxo tanto na França quanto na Inglaterra. Sua cozinha era uma tentativa de simplificação e modernização do estilo ditado por Carême. O intuito dessa cozinha internacional nascente era de que o cliente pudesse comer pratos da alta cozinha elaborados de uma mesma forma em todo o mundo, ou seja, um determinado tipo de salada ou de molho tinha que ser feito da mesma forma em diferentes lugares. Para sistematizar essa cozinha, Escoffier escreveu, em 1903, o livro *Guide Culinaire* (Guia Culinário) que se tornou base de toda cozinha internacional. Esse “livro guia” ajudaria todos os profissionais da área gastronômica a trabalharem nos grandes restaurantes e hotéis, e se tornou uma síntese da culinária ocidental. Nele encontramos exatamente as influências mútuas entre a cozinha francesa e estrangeira na composição e sistematização de uma cozinha internacional. Revel (1996, p. 245) nos dá indícios dessas trocas, pois não entende que só a cozinha francesa “[...] tenha invadido o mundo inteiro, pois um movimento equivalente registrou-se em sentido inverso e um certo número de receitas vindas do mundo inteiro se incorporou à cozinha francesa”.

Outro exemplo dessa influência da cozinha francesa no século XIX ocorreu na Inglaterra, onde se começou a contratar *chefs* franceses para cozinhar em vários estabelecimentos, como nos hotéis e restaurantes, a exemplo do próprio Escoffier. Mennell (1996) chama esse movimento de “*decapitation of English Cookery*” (decapitação da culinária inglesa).

A respeito de Escoffier, nota-se ainda que ele herdou uma disciplina militar de quando foi cozinheiro do exército na Guerra Franco-Prussiana de 1870, trazendo para dentro das cozinhas dos restaurantes a hierarquia militar, ou seja, há um *chef* de cozinha geral que comanda vários subordinados, esses subordinados estão separados em diferentes áreas com diferentes colocações, isso tudo ocorrendo dentro de um regime de praças²⁷, onde cada cozinheiro é responsável por seu espaço, isto é, sua praça. Essa divisão se encontra até hoje em muitos restaurantes no mundo, além de nomenclaturas que permeiam até mesmo o vestuário dos cozinheiros, como a *dôlmã*.

A partir disso, Mennell (1996, p. 159) demonstra o impacto de uma mudança para uma forma capitalista de produção que se consolidava na época:

[...] o efeito da reorganização da economia da cozinha por Escoffier foi, assim, quebrar as demarcações tradicionais de artesanato, enquanto avançava a divisão do trabalho para uma especialização mais racional e entrelaçava o pessoal da cozinha em uma interdependência mais estreita uns dos outros – no microcosmo, as mesmas tendências que estavam na economia industrializada em geral.²⁸

Ao final do século XIX e início do XX, Lyon passou a se destacar no contexto gastronômico francês e ficou conhecida como a capital da gastronomia francesa, marcada primeiramente pelas *mères* de Lyon. A cidade era uma das principais na França em relação ao comércio por sua localização e no período da revolução industrial francesa devido às fábricas têxteis. Essa nova forma de sociedade que se constituía com a indústria e por causa da morte de muitos homens durante a guerra franco-prussiana (1870-1871) juntamente com a crise econômica instalada, Lyon precisava alimentar uma população que trabalhava nas fábricas e as mulheres também precisavam ganhar mais dinheiro para sustentar suas famílias. Assim, foram criados os *bistrôs lyonnais*, ou *bouchons*, que vendiam comidas baratas, simples e

²⁷ Basicamente a cozinha profissional foi dividida em algumas praças como: *garde-manger* (pratos frios e entradas), *entremetier* (legumes, sopas), *rôtisseur* (assados, grelhados e fritos), *saucier* (molhos e fundos), *pâtissier-confisier* (confeitaria).

²⁸ Tradução livre: “[...] the effect of Escoffier’s reorganisation of the economy of the kitchen was thus break down traditional craft demarcations, while advancing the division of labour into more rational specialization and weaving the kitchen staff into closer interdependence with each other – in microcosm, the same trends as were in the industrialising economy at large”.

rápidas servidas para os operários nas próprias casas das *mères lyonnaises*. Além dessa comida simples, algumas delas trabalhavam para a nova burguesia e a aristocracia têxtil, elaborando refeições refinadas (SUTCLIFFE; DOMINÉ, 2001).

Essas cozinheiras formaram as conhecidas *mères* de Lyon que se tornaram referências na história da gastronomia francesa no início do século XX por ganharem estrelas Michelin, principalmente no período entre guerras, e serem a base da cozinha para os futuros *chefs* que iriam criar o movimento da *Nouvelle Cuisine*. A mais famosa *chef* foi a Mère Brazier, que de 1933 a 1938 foi contemplada “com seis estrelas *Michelin*, isto é, a soma da nota máxima conferida a seus dois restaurantes de Lyon” (LAROUSSE GASTRONOMIQUE *apud* FREIXA; CHAVES, 2008, p. 147). Freixa e Chaves (2013) nos mostram que essas mulheres foram responsáveis pelo crescimento da fama da cozinha regional de Lyon e que ajudaram na formação de celebridades da *Nouvelle Cuisine* como Fernand Point, Paul Bocuse e Alain Chapel, *chefs* ícones da gastronomia francesa. Esse movimento das *mères* de Lyon trouxe uma aceitação e valorização de uma comida mais simples, menos refinada, pelo público francês, mas que com o tempo ganhou um maior *status* perante a sociedade, influenciada principalmente pela crítica gastronômica do Guia Michelin.

Um aspecto importante a se considerar, ao observarmos essa história dos primeiros restaurantes, é que houve um processo de tecnização da gastronomia. Elias explora a ideia de processo de tecnização buscando aliá-lo ao processo de civilização. Para ele, ambos são processos de longa duração que não são planejados, apesar de surgirem “do entrelaçamento, da conjunção, da cooperação e do confronto de várias atividades planejadas” (ELIAS, 2006, p. 35).

Para Elias (2006, p. 35), tecnização é “o processo que, à medida que avança, permite que se aprenda a explorar objetos inanimados, cada vez mais extensamente, em favor da humanidade, manejando-os e os processando, na guerra e na paz, sobretudo na expectativa de uma vida melhor”. O autor entende que se trata de um processo social que torna as condições de existência não ótimas em último grau, mas superiores em comparação a uma fase anterior. Elias (2006, p. 54) afirma que para uma teoria dos processos “o interessante é o entrelaçamento entre um processo não-planejado e o planejamento dos seres humanos”. A tecnização descrita por Elias não está sempre em estado final e acabado, ela está em constante adaptação e mudança. Em alguns casos, pode causar efeitos não esperados em direção oposta ao que se planejava.

Assim, podemos pensar a comida dentro da figuração gastronômica. Ela é inanimada, teve de ser plantada, regada e cuidada, depois passou por uma transformação ao ser

manipulada na cozinha e colocada no prato para se comer. O surgimento dos restaurantes aliado à racionalização da cozinha pelos *chefs* fez com que a vida se tornasse mais fácil para as pessoas que frequentavam esses estabelecimentos, pois elas não precisariam plantar, colher, manipular, cozinhar e depois limpar e organizar a cozinha, passando apenas a comer no local e em seguida indo embora, tendo assim maior praticidade e rapidez. A racionalização, a reestruturação e separação de funções que ocorreram dentro da cozinha facilitaram a vida do cozinheiro profissional. O pensador afirma que “há pessoas que promovem a tecnização de certos aspectos de suas vidas sociais e acabam marcadas por esse processo” (ELIAS, 2006, p. 47). Tudo indica que esse foi o caso dos *chefs* de cozinha, principalmente esses citados acima, como Carême, Escoffier e as *Méres* que ajudaram a moldar nova forma de trabalho dentro da cozinha, durando principalmente até a Segunda Guerra.

A partir dos anos 1950, esses processos de tecnização continuaram a ocorrer, pois houve uma maior difusão e incorporação mundial dos alimentos industrializados, alguns deles heranças de “rações humanas” dadas a soldados durante a guerra. Um novo estilo de vida ganhava espaço. Os *fast-foods* se espalharam, pois gastar muito tempo para comer não era necessário nem desejável para o consumo e o capitalismo, tendo em vista que o tempo é uma mercadoria altamente rentável. Essa “nova comida” passou a ser processada, enlatada ou congelada. Nos anos 1960, Fischler (1995) assinala que surgiram com maior vigor os supermercados e hipermercados em função de uma urbanização crescente e o consumo ganhou um novo estágio, enquanto o pequeno comércio começou a fechar as portas. Abriu-se, segundo ele, um novo espaço para o consumo, isto é, o consumo em massa se consolidava, os produtos oferecidos mudavam, pois os alimentos enlatados que duravam mais, ganharam os espaços dos produtos frescos. Assim, “os sabores fortes, as particularidades, repousam em tradições locais, regionais, de *terroir*, que tendem a ser diluídas em favor de um mínimo denominador comum”²⁹ (FISCHLER, 1995, p. 188-189). O comércio internacional se tornou mais dinâmico e em contrapartida supermercados passaram cada vez mais a oferecer produtos do mundo inteiro, o que era muito difícil de ocorrer nos pequenos mercados.

Esse movimento da industrialização dos alimentos fez com que houvesse várias críticas e preocupação diante dessa nova forma de se alimentar:

Os apóstolos da gastronomia e boa comida deploram o nivelamento das particularidades, o irremediável declínio da qualidade, a extinção dos

²⁹ Tradução livre do trecho: “los sabores fuertes, las particularidades, reposan en tradiciones locales, regionales, de terreno, que tienden a diluirse en favor de un ‘mínimo común denominador’”.

sabores, o triunfo dos substitutos. Eles descrevem com mórbido apetite o lamentável colapso dos queijos, a lastimável padronização das salsichas, a insipidez das frutas e dos legumes, a homogeneização falsificadora dos vinhos. O desenvolvimento de produtos sofisticados, que eles veem como sobrevivências de luxo ou engenhocas enganosas, não os consola³⁰ (FISCHLER, 1995, p. 190).

Essa crítica aos alimentos industrializados ganhou força dentro da sociedade francesa da época. Além disso, a alta cozinha estava de certa forma estacionada nos princípios da cozinha de Carême e Escoffier, a gastronomia francesa estava sofrendo pela não inovação, Bueno (2016, p. 451) destaca que “em plena década de 1960, as cozinhas se pautavam por normas concebidas no final do século XIX”. Rao, Monin e Durand (2003) mostram, em um artigo do *American Journal of Sociology*, que a cozinha francesa estava ainda influenciada e petrificada com o tipo de cozinha propagada pelos antigos *chefs*, onde os novos *chefs* tinham muitas vezes apenas de traduzir as receitas colocadas por esses dois clássicos. Nesse contexto, o movimento *Nouvelle Cuisine* surge como crítica:

[...] careciam de autonomia técnica, pois seu papel era traduzir as intenções ou prescrições do guia de Escoffier em produtos. Os *chefs* da cozinha clássica carecem de liberdade para criar e inventar pratos, e o movimento da *nouvelle cuisine* procurou transformar os *chefs* em inventores, ao invés de meros técnicos (RAO; MONIN; DURAND, 2003, p. 805)³¹.

Assim, considerava-se que dentro dos restaurantes franceses havia um tipo de cozinha que estava “parada” há anos, muitas vezes utilizando conceitos antigos e imóveis. Essa reação dos *chefs* de cozinha acabou por demonstrar um contraponto ao que estava colocado nessa sociedade do supermercado e ajudou a favorecer uma cozinha local e suas particularidades, ou seja, na verdade, a industrialização dos alimentos ajudou a reforçar o movimento nas cozinhas regionais. A esse respeito, Fischler (1995, p. 191) afirma:

Mas seria um erro acreditar que a industrialização dos alimentos, o progresso do transporte, o acontecimento da distribuição em massa, só podem desagregar e nivelar as particularidades locais e regionais. De fato, em certos

³⁰ Tradução livre do trecho: “os apóstoles de la gastronomía y de la buena comida deploran el enrase de las particularidades, el declive irremediable de la calidad, la extinción de los sabores, el triunfo de los sucedáneos. Describen con delectación morbosa el hundimiento lamentable de los quesos, la estandarización lastimosa de los embutidos, la insipidez de las frutas y de las legumbres, la homogeneización falsificadora de los vinos. El desarrollo de productos de alta gama, que ven como supervivencias lujosas o artilugios engañosos, no los consuela”.

³¹ Tradução livre do trecho: “[...] lacked technical autonomy because their role was to translate the intentions or prescriptions of Escoffier’s guide into products. Chefs under classical cuisine lacks the freedom to create and invent dishes, and the nouvelle cuisine movement sought to make chefs into inventors rather than mere technicians”.

casos, a modernidade não exclui, mas favorece a formação de particularidades locais³².

É importante destacar outros aspectos fundamentais para entendermos a *Nouvelle Cuisine* dentro da sociedade em que ela estava surgindo. Esse movimento data do final da década de 1960, em meio a uma sociedade que se tornou majoritariamente urbanizada, onde havia um culto à velocidade e dinamização da vida, um gosto cada vez maior por viagens e uma demanda maior por novas experiências culinárias (CORBEAU, 2012). Os jovens *chefs* franceses dentro dessa nova realidade se rebelaram contra uma cozinha clássica francesa e procuraram trazer inovações. Corbeau (2012, p. 933) destaca que a *Nouvelle Cuisine* “‘funciona’ como uma metáfora para a sociedade que abriga”³³. O sociólogo nos mostra que assim como as empresas contemporâneas têm a necessidade de aparecer, de fazer as operações de “portas abertas”, os *chefs* abriram suas cozinhas e passaram a se “superexpor”. A imagem desses *chefs* figurou na mídia, em livros escritos por eles, nas rádios, em guias gastronômicos entre outros espaços. Isso trouxe uma transparência não só simbólica, como física, para o que era produzido dentro das cozinhas, em um ambiente transparente, branco, limpo, que ficavam aberto à visão do público tecnocrata que o frequentava. Corbeau (2012, p. 934) destaca que essa transparência também podia se encontrar nos pratos produzidos por eles:

[...] cujo diâmetro aumenta e permite a desconstrução entusiasta do prato no qual a parte vegetal se torna amplamente igual na quantidade e na disposição dentro do prato onde o molho não o reveste mais ou mascara, o produto é entregue em toda a sua simplicidade, autenticidade, naturalidade; está contido em um ramequin para limitar seu consumo, mesmo que seja clareado ou acidificado (com limão ou outras frutas cítricas) para apagar a sensação lipídica percebida como perigosa! Assim como é necessário, para essas visões do mundo tecnocrático “desengordurem as fábricas e as administrações”, é necessário “desengordurar” o corpo humano que poderia conhecer, com um excesso de peso, patologias que custam caro à sociedade!³⁴

³² Tradução livre do trecho: “Pero sería un error creer que la industrialización de la alimentación, el progreso de los transportes, el acontecimiento de la distribución de masas, sólo pueden disgregar y enrasar las particularidades locales y regionales. En realidad, en ciertos casos, la modernidad no excluye, sino que incluso favorece la formación de particularidades locales”.

³³ Tradução livre do trecho: “‘fonctionne’ comme une métaphore de la société qui l’abrite”.

³⁴ Tradução livre do trecho: “[...] dont le diamètre augmente et permet la déconstruction enthétique du plat dans lequel la part végétale devient largement égalitaire dans la quantité et la disposition du mets où la sauce ne nappe plus, ne masque plus le produit livré dans toute sa simplicité, son authenticité, son naturel; on la contient dans un ramequin pour en limiter la consommation, quand bien même est-elle allégée ou acidifiée (par du citron vert ou d’autres agrumes) pour gommer la sensation lipidique perçue dangereuse! De même qu’il faut, pour ces visions du monde technocratique “dégraissier les usines et les administrations”, il faut “dégraissier” le corps humain qui pourrait connaître par un surpoids des pathologies coûtant cher à la société!”

Nessa passagem podemos inferir duas perspectivas que estavam ganhando cada vez mais força dentro da sociedade. A primeira é uma perspectiva mais geral voltada para o fortalecimento de um pensamento de uma sociedade neoliberal que viria a se consolidar nas décadas posteriores. Podemos dizer que a ideia de “desengorduramento” ganhou força nos anos 1960 e foi se consolidando nos anos 1970. Houve um crescimento e uma acolhida de um pensamento político e econômico neoliberal divulgado pelo mundo, voltado a desregulação econômica e encolhimento do Estado. No mundo tecnocrático, como citado acima, era necessário “desengordurar” não somente as fábricas e as administrações como também o Estado, representado pelo Estado de bem estar social. Buscava-se legitimar o discurso neoliberal falando de um “custo do Estado” e do peso excessivo dos impostos (LAVAL; DARDOT, 2016). Metaforicamente falando podemos ver um embate discursivo entre um novo prato leve e sem gordura em contraposição a um antigo prato pesado e gorduroso, onde a crítica a esse último seria criar um excesso de peso e causar doenças graves que custariam caro à sociedade.

Para complementar essa ideia neoliberal, vemos que a nova sociedade construída, foca uma importância muito grande no indivíduo e no campo da gastronomia podemos destacar o *chef* de cozinha que não apenas cria novos pratos, mas “também é gerente”³⁵ (CORBEAU, 2012, p. 934). Corbeau descreve que o *chef* gerencia não só os pratos, mas também a equipe, as compras, a criação do sabor, ele sai de uma figura militar construída na época de Escoffier para se tornar criador, artista e gerente. Esse profissional então ganha uma nova subjetividade dentro da gastronomia, tendo sempre que se aperfeiçoar e aumentar seu “capital humano”³⁶. Dardot e Laval (2016, p. 31) afirmam que esse novo sujeito é construído como uma “subjetividade contábil e financeira” que trata de:

[...] produzir uma relação do sujeito individual com ele mesmo que seja homóloga à relação do capital com ele mesmo ou, mais precisamente, uma relação do sujeito com ele mesmo como um ‘capital humano’ que deve crescer indefinidamente, isto é, um valor que deve valorizar-se cada vez mais.

O *chef* de cozinha se torna o empreendedor de si mesmo que deve gerenciar seus riscos e que deve ter como qualidades pessoais reagir rápido com eficiência sempre criando e

³⁵ Tradução livre do trecho: “Il est aussi un gestionnaire”.

³⁶ Por capital humano utilizaremos a concepção de Dardot e Laval (2016, p. 346): é um capital que o sujeito “precisa acumular por escolhas esclarecidas, amadurecidas por um cálculo responsável de custos e benefícios. Os resultados obtidos na vida são frutos de uma série de decisões e esforços que dependem apenas do indivíduo e não implicam nenhuma compensação em caso de fracasso, exceto as previstas nos contratos de seguro privado facultativo”.

inovando. Essa velocidade ou reação rápida é o reflexo, como vimos anteriormente, da sociedade urbana que se configurava e isso também se refletia nos pratos da *Nouvelle Cuisine*, com preparações, legumes e peixes com rápidos cozimentos mais *al dente*, *coullis* com frutas e/ou legumes frescos, molhos mais leves e feitos mais rapidamente, dentre outros elementos.

A segunda perspectiva que podemos inferir sobre o “desengordurar” dentro da *Nouvelle Cuisine* se refere propriamente ao corpo humano e ao ato de comer. Há uma grande divulgação dos problemas relativos à gordura, ao crescimento no número de pessoas obesas pelo mundo e a quantidade de alimento consumida, relacionados em especial aos *fast foods*. Dentro desta questão podemos destacar o processo “civilizador do apetite” em que há uma discussão sobre a diminuição das porções, pois o que se fazia anteriormente eram porções muito grandes para um indivíduo. Mennell (1996), destaca como historicamente a gastronomia influenciou na questão da moderação do apetite. As mudanças feitas por Carême e Escoffier sempre foram em direção a diminuição das porções. Com a *Nouvelle Cuisine* ocorreu da mesma forma, havia um intuito de reduzi-las, mas também havia um dever de cortar a gordura, o “peso” desses alimentos, o que trouxe algumas consequências para a sociedade.

Na busca incessante pelo corpo magro, certos tipos de pressões sociais criaram distúrbios que levariam a um número grande de doenças e problemas de ordem psicológica. Mennell (1996, p. 294), analisando Elias, pondera que:

A teoria de Elias fornece um argumento à primeira vista que busca sinais de uma incidência aumentada de modismos, ansiedades e neuroses individuais em relação aos alimentos, uma vez que pressões que conduzem a eles podem ser geradas em qualquer processo civilizador³⁷.

Mennell nos mostra que a “civilização do apetite” trouxe com ela um medo da obesidade, que poderia trazer problemas de saúde. Ao longo dos anos criou-se uma neurose a esse respeito, que acabou por trazer o problema da anorexia nervosa. O autor descreve que isso ocorreu por um processo que se iniciou nas altas camadas da sociedade e foi se espalhando por toda a sociedade. Ele afirma:

O problema e o medo de estar acima do peso parecem, não surpreendentemente, ter começado no topo do social e progredido constantemente para baixo. A “magnífica amplitude da estrutura humana”

³⁷ Tradução livre do trecho: “Elias's theory gives a prima facie case for looking for signs of an increased incidence of individual fads, anxieties and neuroses about food, since pressures leading toward them can be generated within any civilising process”.

que outrora constituía o modelo cultural foi gradualmente substituída pelo ideal da figura magra³⁸ (MENNELL, 1996, p. 36-37).

Isso impactou diretamente a forma de consumo e a “civilização do gosto”, pois ele descreve a incapacidade treinada para apreciar a comida (“*Trained incapacity to enjoy food*”), pois as pessoas não consomem a gordura não por ser palatável ou gostosa, mas sim por medo da obesidade. No entender de Mennell (1996, p. 300-301):

O não gostar e a aversão também são comumente associados ao medo dos efeitos colaterais de comer certos alimentos [...] Hoje, o medo de estar muito acima do peso, tanto por seus efeitos na saúde quanto por minar a imagem corporal socialmente atraente, é muito difundido nas sociedades ocidentais mais prósperas. Os alimentos conhecidos por engordar são amplamente apreciados, e não desagradam, de modo que o medo de engordar geralmente não impede completamente as pessoas de comê-los, mas geralmente exercem restrição ou se sentem culpados por não fazê-lo. Vários outros medos sociais também têm sido fontes de inibição³⁹.

A ideia do medo da gordura e a apologia ao corpo belo e magro foram construídas em um processo de longo prazo, pois no século XIX as pessoas gordas eram as ricas e que eram tidas como belas. Segundo Fishler (1995, p. 299-300), gordura “se associava a saúde, a prosperidade, a respeitabilidade gentil”⁴⁰. Ele então formula o conceito de lipofobia, que estaria ligada a processos sociais que operaram a partir dos oitocentos, simultaneamente em três frentes distintas: “a medicina; a moda e a aparência corporal; a cozinha e a alimentação cotidiana”⁴¹ (FISHLER, 1995, p. 305). Esse conceito foi amplamente difundido por Fishler que construiu a ideia de uma sociedade lipofóbica, ressaltando que:

As sociedades modernas tornaram-se “lipofóbicas”: odeiam gordura. A cultura de massa, produtora desenfreada de imagens, nos faz admirar corpos jovens e magros. Os corpos reais parecem se esforçar, quase sempre em vão, para alcançar esses modelos sonhados ou prescritos. Já vimos: na maioria dos países desenvolvidos, uma grande proporção dos habitantes sonha ser magra, se vê gorda e sofre com sua aparência diante dessa contradição⁴² (FISHLER, 1995, p. 297).

³⁸ Tradução livre do trecho: “The problem and the fear of being overweight seems, not surprisingly, to have start towards the top of the social and progressed steadily downwards. The 'magnificent amplitude of the human frame' which once constituted the cultural model was gradually replaced by the ideal of the slim figure”.

³⁹ Tradução livre do trecho: “Dislike and aversion are also commonly associated with fears about the after-effects of eating certain food [...] Today the fear of being grossly overweight, for both its effects on health and on undermining the socially attractive body-image, is very widespread in most prosperous Western societies. Foods known to be fattening tend to be widely like, not dislike, so the fear of being fat does not generally stop people eating them altogether but they often exercise restraint or feel guilty about not doing so. Several other social fears have also been sources of inhibition”.

⁴⁰ Tradução livre do trecho: “se la asociaba a la salud, a la prosperidade, a la respetabilidad apacible”.

⁴¹ Tradução livre do trecho: “la medicina; la moda y la apariencia corporal; la cocina y la alimentación cotidiana”.

⁴² Tradução livre do trecho: “Las sociedades modernas se han vuelto ‘lipófobas’: odian la grasa. La cultura de masas, productora desenfreada de imágenes, nos da a admirar cuerpos juveniles y esbeltos. Los cuerpos reales

Quanto à questão da beleza associada à magreza e a ausência de gorduras, a *Nouvelle Cuisine* pactuava dessa mesma linguagem, voltando seu discurso para a alimentação fresca, sem gorduras, com um prato fisicamente magro (com “pouca comida”) refletindo toda uma ideia construída na sociedade. Desse modo, trazendo essa nova percepção para a “civilização do gosto” e sugerindo comer menos, a gastronomia que ela propôs desempenhou um papel dentro da “civilização do apetite”. Podemos notar que os dois contrapontos, da anorexia e da obesidade, são reflexos da sociedade moderna e de efeitos colaterais de um processo civilizatório. Mennell (1996, p. 38) afirma que “a anorexia nervosa e a obesidade podem ser consideradas distúrbios opostos semelhantes aos padrões de autocontrole sobre o apetite agora normalmente esperados e necessários em sociedades ocidentais prósperas”⁴³.

O movimento da *Nouvelle Cuisine* ficou inserido nessas duas perspectivas, a primeira, como vimos, sobre a sociedade neoliberal e a segunda em relação ao corpo e ao ato de comer, e com isso ganharam espaço na sociedade ocidental. Os *chefs* de cozinha responsáveis por esse movimento foram Paul Bocuse, os irmãos Jean e Pierre Troisgros, Michel Guérard, Alain Chapel, Roger Vergé, Joël Robuchon, Raymond Olivier, Alain Senderens entre outros propuseram essa nova cozinha. Com base no movimento desses *chefs* o guia Gault-Millau publicou os Dez Mandamentos da *Nouvelle Cuisine*, em 1973:

1. Não cozerás demais;
2. Usarás produtos frescos e de qualidade;
3. Tornarás teu *menu* mais leve;
4. Não serás sistematicamente modernista;
5. Buscarás o que as novas técnicas podem proporcionar;
6. Evitarás pickles, carnes de caça curadas, alimentos fermentados, etc.
7. Eliminarás molhos pesados;
8. Não ignorarás a dietética;
9. Não trapacearás em suas apresentações;
10. Serás inventivo⁴⁴.

parecen afanarse, casi siempre en vano, por alcanzar estos modelos soñados o prescritos. Lo hemos visto: en la mayoría de los países desarrollados, una gran proporción de habitantes se sueña delgada, se ve gorda y sufre en apariencia ante esa contradicción”.

⁴³ Tradução livre do trecho: “Anorexia nervosa and obesity can be regarded as similar if opposite disturbances of the patterns of self-control over appetite now normally expected and necessary in prosperous Western societies”.

⁴⁴ Disponível em: <https://si.gaultmillau.com/news/the-new-nouvelle-cuisine>. Acesso em: 21 jun. 2019. Tradução livre do trecho:

1. Thou shalt not overcook.
2. Thou shalt use fresh, quality products.
3. Thou shalt lighten thy menu.
4. Thou shalt not be systematically modernist.
5. Thou shalt nevertheless seek out what the new techniques can bring you.
6. Thou shalt avoid pickles, cured game meats, fermented foods, etc.
7. Thou shalt eliminate rich sauces.
8. Thou shalt not ignore dietetics.

Apesar dessa revolução dentro das cozinhas, o movimento se enfraqueceu nos anos 1980, pois houve certos exageros de alguns *chefs* que muitas vezes faziam combinações que não agradavam, além de servirem pouca comida nos pratos e cobrarem valores exorbitantes. Steinberger (2010, p. 39) aponta que “as porções acanhadas (que pareciam ainda menores graças ao uso de pratos e tigelas enormes) e as contas polpudas irritavam muitos críticos e clientes”.

Apesar da *Nouvelle Cuisine* ter recebido várias críticas, trouxe elementos que perduram até hoje, como a utilização de tecnologias, uma influência da cozinha japonesa que se utiliza de alimentos frescos e uma estética nova na apresentação, a utilização de produtos simples e regionais, o *chef* como gerente e empreendedor, além de uma nova preocupação com a saúde e a obesidade, indo contra o movimento das comidas industrializadas e dos *fast foods* que passaram a ganhar muito espaço no mercado.

Durante esse tempo do pós-guerra até os anos 1980, a alimentação ocidental viveu outro surto de tecnização. No entender de Elias (2006, p. 47), “um surto de tecnização vem geralmente acompanhado de um surto de civilização. Contudo, frequentemente também, um estágio de tecnização recém alcançado conjuga-se a um contra surto, em direção à descivilização”. Dentro da cozinha surgiram novos equipamentos que facilitavam a vida das pessoas, como liquidificadores, processadores, micro-ondas, batedeiras, entre outros. A alimentação industrializada em conjunto com os *fast foods* ajudou na facilitação ao acesso ao alimento e as pessoas tiveram uma praticidade maior com enlatados/congelados. Esse surto de tecnização trouxe o debate também para outra perspectiva, como consequências para a saúde, indo em direção não esperada. Portanto, nesse caso houve um retrocesso na questão sobre a saúde em relação à fase anterior, pois se viu anos depois que esse tipo de alimentação enlatada/congelada utilizando-se de vários elementos químicos para conservação foi condenada por causar inúmeros problemas de saúde que passaram a surgir no mundo. Além disso, a produção e distribuição desses alimentos em larga escala, o comércio e transporte para que os produtos chegassem às prateleiras, com utilização de muitas embalagens, trouxeram um impacto muito grande ao meio ambiente e à sustentabilidade do planeta. A questão ambiental passou então a estar presente também nos discursos dos *chefs* e, a partir disso, como veremos na próxima parte do capítulo, surgiram os selos de agricultura orgânica que foram incorporados nos variados discursos gastronômicos que foram se desenvolvendo.

9. Thou shalt not doctor up thy presentations.

10. Thou shalt be inventive.

O movimento de mundialização da cultura intensificado nos anos 1980 fez com que houvesse uma busca por novos sabores e a cozinha francesa não seria mais o foco principal da gastronomia internacional. Bueno (2014) afirma que a proposta da *Nouvelle Cuisine* agregou tendências até então contraditórias, a alta cozinha considerada a cozinha culta e a cozinha popular ligada à cozinha local. Nesse contexto da mundialização,

[...] com esta nova concepção e no esforço de sua difusão os grandes *chefs* franceses vão percorrer o mundo nos anos 1980. A proposta se espalhou rapidamente para os Estados Unidos e para o Oriente. O entusiasmo pelo exotismo, pela experimentação e pela invenção estreitou as colaborações, intensificou o processo de trocas, promovendo um fortalecimento de uma nova rotina, as hibridações (BUENO, 2014, p. 9-10).

Em 1983, surge o *Salon International de la restauration de l'hôtellerie et de l'alimentacion* (Sirha), um dos principais eventos gastronômicos mundiais, onde há exposições e lançamento de produtos e apresentações de *chefs* ligados a serviços de restaurantes e hotéis. No ano de 1987, é incorporado nesse evento o concurso culinário *Bocuse d'Or*, que ficou conhecido como campeonato mundial de *chefs* de cozinha, em que há uma competição entre países onde são eleitas as melhores equipes de *chefs* avaliados por uma bancada de juristas. Desde 2005, essa competição ocorre com preliminares ao longo de dois anos em outros continentes e países para a disputa final em Lyon⁴⁵.

Um espaço mundializado, a partir dos anos 1990, possibilitou novas ações e os *chefs* de cozinha apoiaram a candidatura da cozinha francesa ao reconhecimento de um patrimônio cultural da humanidade, como veremos na próxima parte do capítulo. A partir dos anos 2000, abriu-se espaço para uma nova cozinha de vanguarda na Espanha, novas fronteiras da gastronomia foram se consolidando, como Peru, Japão e México, sendo que os dois últimos tiveram suas cozinhas reconhecidas como patrimônio imaterial da humanidade.

2.3 *Terroir*, classificações de origem e patrimônio

A discussão sobre a gastronomia ocorre também pelos aspectos geográficos, onde o regionalismo ganha espaço. Para Csérge (1998 *apud* DUTRA, 2004, p. 102), as cozinhas regionais na França florescem diante de fenômenos que se inter cruzam:

[...] primeiro, a preocupação com a 'questão nacional' das autoridades francesas após a Revolução, quando buscava-se a fundação da nação histórica pela composição do diverso. Segundo, pelo desenvolvimento dos meios de transporte, que permitiu a maior número de pessoas o acesso ao

⁴⁵ Disponível em: <https://www.bocusedor.com/en/the-contest/history/>. Acesso em 21 dez. 2020.

território francês. Além desses fatores, o grande êxodo para os grandes centros, formadores do mercado consumidor, favorece a proliferação de restaurantes regionais nas metrópoles. Por sua função memorial, as cozinhas regionais possibilitam ao ‘estrangeiro’ o acesso à modalidade de percepção de uma região, aguçando uma sensibilidade particular.

Essa ideia da formação da nação está ligada à cultura do país e, como vimos até aqui, a cozinha faz parte dessa cultura e é de suma importância dentro da sociedade francesa, pois ela é entendida como parte de um processo civilizatório. Dentro desse contexto as cozinhas regionais francesas ganham espaço ao longo do tempo. Mennell (1996) defende que a cozinha regional francesa ganha destaque no momento que há certa sofisticação desta e que, a partir do processo de consolidação da França enquanto referência gastronômica mundial, inicia-se uma forma de sistematizá-la para que, em seu conjunto, se torne uma cozinha nacional francesa, modelo para o mundo. Veremos então que as questões da região e de produtos de *terroir* ajudam a entender a cozinha e como a gastronomia se apropria disso para atribuir um caráter de distinção a vários produtos na França, tanto por pressão da sociedade como por políticas públicas.

Para compreender melhor a questão das classificações de origem e a importância da construção da ideia de patrimônio culinário gastronômico na França é importante abordar o conceito de *terroir*. Dória cita o economista Adam Smith, no seu livro *A Riqueza das Nações*, de 1776, que já esboçava algo que evoluiria para o conceito moderno de *terroir*. De acordo com Smith (*apud* DÓRIA, 2009, p. 77-78),

[...] a diferença dos solos afeta a videira mais do que qualquer outra planta frutífera. De algumas resulta um sabor que não se consegue em nenhum outro cultivo ou método de manejo. O sabor, seja real ou imaginário, é muitas vezes típico da produção de uns poucos vinhedos: às vezes se estende pela maior parte de um pequeno distrito, e às vezes por uma parcela considerável de um distrito grande. A totalidade desses vinhos, quando levada em mercado, não consegue atender à demanda efetiva [...] Por causa disso, esses vinhedos são em geral cultivados de maneira mais cuidadosa que os demais e o alto preço dos vinhos parece ser não o efeito, mas a causa desse cultivo.

Indo nessa direção da especificidade dos produtos, segundo *l'institut National des Appellations d'Origine* (INAO), um *terroir*:

[...] é uma área geográfica particular em que a produção deriva de sua originalidade diretamente ligada às suas áreas de produção. Um espaço delimitado em que uma comunidade humana constitui no curso de sua história um *savoir-faire* coletivo de produção, o *terroir* é um sistema

baseado em interações físicas e biológicas em conjunto com fatores humanos. Há uma originalidade e tipicidade desses produtos⁴⁶.

Um dos primeiros esforços de delimitação de *terroir* ocorreu com os vinhos na Exposição Universal de Paris de 1855. Pela primeira vez, buscou-se fazer uma classificação dessa bebida da região de Bordeaux. De acordo com Santos, “[...] essa exposição produziu a ‘Classificação de 1855’ do Médoc (região de Bordeaux), a tentativa mais famosa e duradoura já feita para dar uma hierarquia de qualidade aos vinhos da região do Médoc” (SANTOS, 2014, p. 109). Essas classificações surgiram em meio ao receio de novos produtos com qualidade inferior que apareceram no mercado e que se mostravam como cópias de produtos originais.

No começo do século XX, o Estado francês foi o primeiro a legislar sobre a *Appellation d’Origine Contrôlée* (AOC) que surgiu como uma lei para reprimir as fraudes nas regiões agroalimentares. Começou com os vinhos em 1905, e com o primeiro queijo roquefort, em 1925. Em 1935, um decreto lei de 30 de julho instituiu a AOC, aos produtos de indicação de proveniência, “com características herdadas por fatores naturais ou humanos” (RÉGNIER; LHUISSE; GOJARD, 2006, p. 84) e assim foi criado *l’institut National des Appellations d’Origine* (INAO) para controlar, legislar e reconhecer produtos de origem garantida.

Depois de sua criação, o INAO instituiu vários tipos de selos de qualidade a partir de 1990: *L’Appellation d’origine protégée* (AOP), *L’Appellation d’origine contrôlée* (AOC), *Indication géographique protégée* (IGP), *Spécialité traditionnelle garantie* (STG), de *Agriculture Biologique* (AB), *Label Rouge* (LR).

A política francesa de valorização dos produtos agrícolas inspirou a elaboração de um regulamento europeu, que estabeleceu em 1992 o conceito de *L’Appellation d’origine protégée* (AOP). Desde então, AOP está vinculada aos vinhos e produtos agroalimentares europeus de uma determinada área cuja produção é reconhecida por suas particularidades. *L’Appellation d’origine contrôlée* (AOC) significa que é necessário atender aos critérios da AOP, mas o nome é atrelado a um território francês:

Indication géographique protégée (IGP) foi instituída inicialmente para produtos alimentícios específicos com o nome ligado à sua origem

⁴⁶ Tradução livre do trecho: “[...] est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d’interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l’originalité et la typicité du produit”.

geográfica, podendo ser crus ou processados, normalmente se utiliza nos setores agrícolas, agroalimentares e vitivinícolas.

Spécialité traditionnelle garantie (STG) está relacionada a um modo de produção ou fabricação que se baseia na tradição, ou seja, não é necessariamente ligada a uma região.

Agriculture Biologique (AB) é um selo de produtos orgânicos e sustentáveis, contando com uma grande variedade de produtos agrícolas e alimentares de qualidade.

Label Rouge (LR) é um selo nacional que protege os produtos pelas suas condições de produção ou fabricação, que possuem um nível de qualidade superior em relação a outros similares comercializados. Como no caso, do *Thon Blanc de Germon Label Rouge, au Naturel*⁴⁷ (atum branco específico do nordeste do Atlântico) e as ervas de Provence.⁴⁸

A ideia desses selos se espalhou pelo mundo, inclusive para o Brasil como veremos no próximo capítulo. É importante salientar que esse foi um movimento da sociedade juntamente com o Estado francês para garantir a qualidade única dos produtos alimentícios franceses indo contra os artigos “inferiores” que tentavam fazer cópias desses, uma forma de distinção e “superioridade” de seus produtos. Podemos notar nesse quesito uma busca incessante pela “civilização do gosto”, onde o produto original tem um sabor diferenciado em relação aos demais. Esses produtos alimentícios com características específicas fazem parte das cozinhas regionais e da valorização do local. *Chefs* e restaurantes estrelados incorporam em seus menus esses elementos, com denominações de origens das mais variadas (queijos, vinhos, frutas, carnes, embutidos, sal, mostarda, dentre outros de diversas regiões). Consumidores também buscaram maior acesso a produtos “originais” reconhecidos por sua qualidade e origem. Nesse caso, podemos ver que há uma incorporação desses produtos no discurso gastronômico, tratando-os como de qualidade superior e únicos, tanto para quem produz quanto para quem consome.

Poulain (2016) nos mostra que houve construção de uma cozinha de *terroir*, e posteriormente sua gastronomização. Esse processo o autor dividiu em três etapas principais. A primeira delas foi a de se fazer do *terroir* “um lugar de resistência das antigas províncias frente ao risco de diluição das ‘identidades culturais provinciais’ na construção da nação” (POULAIN, 2016, p. 37). Podemos ver isso no caso dos vinhos de Bordeaux, acima citado.

A segunda etapa foi “acompanhada pela descoberta das províncias pelo turismo, na primeira metade do século XX” (POULAIN, 2016, p. 37). Nesse caso, os guias de cozinha citados anteriormente nos ajudam a entender esse processo de gastronomização.

⁴⁷ Disponível em: <https://www.connetable.com/fr/produits/thon-blanc-germon/thon-blanc-germon-label-rouge-au-naturel>. Acesso em: 24 jan. 2019.

⁴⁸ Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>. Acesso em: 18 jul. 2020.

A terceira etapa, “corresponde ao processo dos inventários que se sistematiza a partir dos anos 1980, no contexto de desenvolvimento da *Nouvelle Cuisine*” (POULAIN, 2016, p. 37). Nesse contexto, foi importante a formação da ideia de patrimônio e lugar dentro de uma cultura culinária, que abriu espaço para o lançamento, em 1989, do Inventário do Patrimônio Culinário da França, pelo Conselho Nacional das Artes Culinárias. Este, no entender de Csergo (2011, p. 16-17),

[...] ilustra tanto a modelagem do processo de patrimonialização dos bens culturais ‘criados’ durante a década revolucionária – repertório, institucionalização, transferência à soberania nacional, restituição – quanto a dualidade das abordagens – materiais e imateriais – que é vinculada ao patrimônio gastronômico. O Inventário se apresenta como um catálogo de produtos (patrimônio material) nascidos de saberes, de *savoir-faire* e gestos inscritos na memória de gerações e originários de uma tradição (patrimônio imaterial).

Essa ideia de patrimônio, como descrita por Csergo, vai ao encontro da ideia de *terroir*, pois ambos valorizam os saberes, e o *know-how* que são passados de gerações para gerações. No entanto, *terroir* abrange outros aspectos, por considerar uma parte física do processo, ou seja, ela inclui aspectos geográficos ao se analisar os produtos.

Para Poulain (2016), o fenômeno da gastronomização do *terroir* envolve uma complexidade maior do que patrimonialização, pois cria condição de uma cooperação frutuosa entre o universo da gastronomia, que segundo ele está na cozinha e na crítica, juntamente com a pesquisa acadêmica sobre o alimento como fato cultural e patrimônio.

A necessidade de consolidar a cultura gastronômica francesa como algo a ser preservado pela humanidade culminou, em 2006, com a iniciativa de *chefs* de cozinha como Alain Ducasse, Guy Savoy e Paul Bocuse, dentre outros, numa empreitada para obter o reconhecimento da Unesco de que a gastronomia francesa é parte do patrimônio imaterial cultural da humanidade. Dois anos depois, eles ganharam ainda o importante apoio do então presidente francês Nikolas Sarkozy, pois segundo este, eles tinham “a melhor gastronomia do mundo” (STEINBERGER, 2010).

Nessa época, as pessoas que lideravam esse movimento receberam certa crítica, pois segundo alguns observadores, era um “sinal de que os franceses tinham desistido de qualquer noção de progresso culinário e abandonado a liderança intelectual no setor” (STEINBERGER, 2010, p. 233). Alguns afirmaram que era um momento de queda da gastronomia francesa, pois para eles a ideia de patrimônio era associada a algo estático, sem pretensões de inovação, e isso poderia ocorrer dentro dessa gastronomia. Essa crítica não procede, pois como a própria Unesco defende, apesar de o patrimônio cultural imaterial

querer trazer um senso de manutenção de identidade e continuidade, esse tipo de patrimônio é vulnerável já que está em constante mutação e multiplicação de seus portadores⁴⁹.

No ano de 2010, a Unesco reconheceu a “comida gastronômica francesa” como um patrimônio imaterial da humanidade. No documento oficial aprovado pela Unesco, o termo gastronômico é explicado.

Outros nomes são dados correntemente à refeição qualificada de “gastronômica”, um termo que nos remete, na língua francesa, à cultura popular do bem comer e beber: refeições festivas, festins, banquetes, gulodices, boa comida (nas gerações mais jovens) onde se pratica ‘a arte da boa mesa’ (UNESCO, 2010).

Nesse caso da Unesco, a gastronomia francesa é entendida como um patrimônio e que envolve a questão da arte do comer bem. Aquela crítica feita anteriormente passa a não fazer sentido dentro da nova discussão sobre tradição, pois a preocupação ao final sempre será uma boa mesa, onde a inovação sempre caberá dentro da tradição, visto que esta última não é estática.

Podemos deduzir que todo esse processo ocorrido nos últimos anos, para a patrimonialização da gastronomia francesa como algo a ser valorizado e preservado pela humanidade, nos remete à ideia inicial da gastronomia no século XIX, quando a França iniciou a expansão de seu potencial civilizacional, que todos deviam seguir. Esse processo aconteceu de forma lenta ao longo de vários anos como uma forma de regulação social e auto-regulação de comportamentos.

Este capítulo não buscou exaurir todos os debates sobre o tema, pois foi apenas uma entrada *à la Française*, mas apontou para pistas sobre como foi a construção da gastronomia francesa e seus atores principais. Procurou entender como se formou uma configuração específica com uma rede de indivíduos que criaram instituições que se entrelaçaram e se desenvolveram ao longo do tempo, no sentido de nos ajudar a entender como se deu a expansão da gastronomia no Brasil e em Minas Gerais. Voltaremos ainda a discutir sobre a questão das indicações geográficas e sobre patrimônio, no segundo e terceiro capítulos.

Ao final, com o reconhecimento da Unesco, pudemos notar que uma refeição gastronômica ou a própria gastronomia foi internalizada na cultura francesa popular do comer e beber bem, ocorrendo em várias situações e sempre com a preocupação de qualidade, desde a época das cortes até os dias de hoje. Como dizia Savarin (1995) gastronomia se refere ao

⁴⁹ Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>. Acesso em: 21 jun. 2019.

homem na medida em que ele se alimenta e que move vários aspectos da sociedade (cultura, comércio, indústria, governos, ciências etc.) e prega, em última instância, a “arte da boa mesa”.

Observamos que durante todo o século XIX e XX a França construiu sua identidade gastronômica. Para Elias, a identidade é balanceada entre a identidade-eu e a identidade-nós e essa balança, ao longo do tempo, pode pesar tanto para um lado quanto para o outro, dependendo do processo social que se passa no tempo e espaço. Desse modo, o autor afirma que muitas vezes uma identidade pode se sobrepor à outra e que nas sociedades contemporâneas “as diferenças entre as pessoas, sua identidade-eu, sejam mais altamente valorizadas do que aquilo que elas têm em comum, sua identidade-nós” (ELIAS, 1994, p. 113). No entanto, há momentos em que a balança pode pender para a identidade-nós

A ideia dessas identidades descrita por Elias é uma forma que ele procura desenvolver para superar um antigo debate das Ciências Sociais sobre a relação entre indivíduo e sociedade. Para ajudar nessa explicação ele lança mão do *habitus*⁵⁰ que os indivíduos compartilham dentro de uma figuração e que ajuda a compor sua personalidade. Elias vai descrever a percepção do caráter nacional se constituindo dentro de uma camada do *habitus* social ligada à estrutura de personalidade do indivíduo. O autor salienta que essa camada do *habitus* que constitui o caráter nacional está na “formação social, ela é, à semelhança da língua, sólida e firme, mas também é flexível e está longe de ser imutável. A rigor, está sempre em fluxo” (ELIAS, 1994, p. 152). *Habitus* seria, então, a auto-imagem e a composição social do indivíduo, ou seja, estaria ligado à identidade-eu e à identidade-nós.

Assim, o *habitus* francês em relação à gastronomia é algo ligado ao caráter nacional da identidade-nós, construído socialmente ao longo dos séculos. Essa construção da figuração gastronômica francesa discutida até agora ajuda a compreender como em relação à gastronomia a balança “eu-nós” tende a pender para a identidade-nós, isso porque os franceses passaram a ter um pensamento de orgulho de sua cozinha, de seus produtos alimentícios e de seus *chefs*, itens ligados a sua gastronomia. Essa cozinha internacional francesa deveria se espalhar por todo o mundo como um modelo a ser seguido, como associada à ideia de civilização. Esse conceito como vimos foi construído desde a Idade Média trazendo mais polidez, cortesia e civilidade nas ações individuais das pessoas.

⁵⁰ Esse conceito de *habitus* foi desenvolvido por Elias anteriormente ao conceito de *habitus* desenvolvido por Pierre Bourdieu que ficou mais conhecido e divulgado nas Ciências Sociais. Ver Elias (1994).

Ao longo dessa construção histórica da gastronomia dentro de uma perspectiva nascida na modernidade, num mundo capitalista, vários aspectos dentro e fora da cozinha francesa foram incorporados. Primeiramente vimos os escritos e as críticas gastronômicas, depois a função dos *chefs* e dos restaurantes e finalmente a questão dos *terroirs*, classificações de origem e patrimônio. Se formos analisar considerando a perspectiva histórica apontada na introdução, esses aspectos refletem uma civilidade ao comer, tanto no aspecto do apetite quanto no aspecto do gosto, que se desenvolveu e com o tempo se fez em uma forma de distinção social. Essa civilidade foi incorporada por várias camadas sociais se complexificando, à medida que surgiram novas redes de interações regionais, nacionais e globais. A rede da configuração da gastronomia se tornou maior, sendo mais debatida nos restaurantes, nas mídias, dentro da sociedade de modo geral e criando novas significações.

3. Primeiro prato: à brasileira

A passagem para o segundo prato de nosso *menu* torna necessário voltarmos no tempo para entendermos como esse processo civilizador no âmbito da gastronomia chegou ao Brasil e, desse modo, compreender o debate sobre a construção da nossa cozinha e como a gastronomia está configurada atualmente. Entenderemos, como já afirmado, que a figuração da gastronomia se deu dentro de um processo civilizador que se desenvolveu de forma específica com características particulares.

Analisando a história brasileira, a partir do século XIX, quando a corte portuguesa desembarcou no Brasil, vários de seus comportamentos e ações considerados civilizados se distinguiam daqueles que muitas vezes eram tidos como “bárbaros” ou “incivilizados”. Além dos costumes, vestimentas, modos de agir e falar, de comportamentos à mesa, trouxe consigo a ideia de que a cozinha francesa era nobre e superior às demais. Não apenas a corte pensava dessa maneira, mas as elites brasileiras queriam ser como os franceses. Merlo (2018) afirma que nesse contexto houve uma grande circulação de manuais de etiqueta e alimentação, que passaram a ser o tema favorito da elite carioca, principalmente com referência parisiense. Nessa época, não podemos dizer que havia uma gastronomia no Brasil, mas que ela estava ainda se constituindo como um novo campo com grande influência francesa. Essa ideia durou praticamente todo século XIX e parte do século XX, não apenas a alta cozinha ou uma nascente gastronomia se encaixava nesta influência francesa, mas também outras práticas culturais, indo da moda à música.

Veremos que nos anos de 1920 o movimento modernista brasileiro iria questionar esse paradigma começando a valorizar a cultura brasileira enquanto uma cultura rica e com muitas potencialidades. Dentro desse debate, a discussão sobre uma cozinha brasileira se intensificou. Até o fim dos anos 1970, houve uma maior divulgação da cozinha brasileira, mas a gastronomia ainda tinha suas raízes ligadas à França. No final dessa década, o Brasil passou a receber *chefs* franceses, influenciados pela *Nouvelle Cuisine*, que começaram a trabalhar nos grandes hotéis e restaurantes. Essa nova perspectiva francesa da gastronomia foi incorporada aos poucos no Brasil, principalmente no Rio de Janeiro e em São Paulo. Esses *chefs* começaram a valorizar produtos brasileiros, mas seu público ficou limitado apenas aos estrangeiros e à elite, pois ainda nessa época a gastronomia era vista como algo intangível pelo público geral (FREIXA; CHAVES, 2013).

A discussão sobre uma gastronomia brasileira ocorre principalmente a partir dos anos 1990, com uma base da cozinha brasileira já mais consolidada. Segundo Bueno (2014), dois planos econômicos ajudaram a influenciar seu caminho. O primeiro foi o Plano Cruzado que abriu o mercado derrubando várias barreiras alfandegárias, facilitando a entrada de produtos no Brasil, e o segundo foi o Plano Real que, ao equiparar a moeda brasileira ao dólar, tornou os importados mais acessíveis. Ainda segundo a autora, a competição com produtos estrangeiros obrigou os produtores de alimentos a melhorar a qualidade e a variedade na produção. Essa abertura de mercado foi importante para os restaurantes e *chefs* que puderam ter acesso maior a itens antes restritos. Além disso, os consumidores também tiveram maior acesso a diversidade de opções nos mercados.

Paralelamente a isso, Freixa e Chaves (2013) salientam que a partir dos anos 1990, a gastronomia no Brasil começou a ser mais discutida e estudada. *Chefs* brasileiros ganharam destaque e o repertório gastronômico se ampliou com a valorização de ingredientes da culinária brasileira.

A cozinha que historicamente fora área de trabalho de populações de baixa renda, com pouco ou nenhum acesso à educação formal, passou a ser almejada e ocupada por camadas mais abastadas, com acesso inclusive à educação superior. No entender de Bueno (2014) isso se deveu ao aumento do poder aquisitivo das camadas médias brasileiras e várias pessoas passaram a fazer viagens internacionais, surgindo nesse meio “um novo tipo de consumidor – mais culto, informado e aberto para experiências inovadoras –, que respaldou o desenvolvimento de uma cultura gastronômica contemporânea no país alimentada por tradições locais” (BUENO, 2014, p. 13).

A mídia, nas suas mais diversas vertentes, voltou sua atenção à gastronomia e suas questões, valorizando e promovendo uma virada no *status* de cozinheiros e *chefs* de cozinha, supervalorizados como celebridades no momento atual. A respeito desses novos *chefs*, Bueno (2014, p. 6-7) afirma que:

No contexto contemporâneo, onde as escolhas profissionais aparecem cada vez mais associadas aos estilos de vida, a valorização do trabalho da gastronomia, transformou o setor numa opção atraente para os jovens, uma área inovadora e ao mesmo tempo glamorosa, que passou a atrair um contingente de aspirantes de classe média e média alta.

Dentro desse contexto, nasceu um debate sobre as celebridades da gastronomia brasileira. Novas significações foram dadas e o que era algo para consumo da elite e de poucos passou a ser mais acessível para o público mais amplo, sendo distribuído, até mesmo banalizado. *Chefs* surgiram da noite para o dia, até sem embasamento técnico ou formação

profissional, como pessoas advindas de um programa de televisão ou atores populares que cozinham e que passaram a ser denominados *chefs* de cozinha pela mídia e conseqüentemente por um público.

Nessa conjuntura, houve um aumento do uso da palavra *gourmet* que, no seu surgimento, estava associada à ideia de comer bem ou ligada a produtos mais elaborados e com alta qualidade como sinal de distinção. Com o tempo houve uma banalização de seu uso e atualmente é utilizada em inúmeros tipos de produtos tendo sua qualidade muitas vezes questionada pelo público e pela crítica⁵¹.

Este capítulo foi dividido em três partes para melhor compreensão. Na primeira procuramos mostrar como a cozinha e a gastronomia francesa, que estava se espalhando pelo mundo durante os séculos XIX e XX, chegou ao Brasil, inicialmente pela corte, depois por outros meios, como em restaurantes, hotéis e pelos *chefs* franceses. Em um segundo momento, vamos explorar como se deu a construção do pensamento sobre a cozinha brasileira, aspectos importantes que influenciaram essa construção como o mito da mistura de raças, a discussão sobre regional e nacional e a influência da imigração na cozinha brasileira. Por fim, na terceira parte, a partir do que foi discutido sobre o desenvolvimento da gastronomia veremos como se configurou a formação da gastronomia brasileira até os dias atuais.

3.1 As influências da cozinha e da gastronomia francesa no Brasil

A chegada da corte portuguesa no Brasil em 1808 marcou um importante fato na nossa história social, política e econômica. Ela trouxe consigo a ideia do processo civilizador das cortes europeias influenciada pela corte francesa. Lellis e Boccato (2013, p. 402) vão salientar que:

[...] a sofisticação dos salões europeus influenciava diretamente as elites do Rio de Janeiro. Assim, explica-se por que a maior parte dos cardápios das celebrações estava escrito em língua francesa. O francês era a língua culta da época – não apenas os cardápios eram redigidos nesse idioma, como também a documentação oficial diplomática.

⁵¹ Sobre o tema da *gourmetização* dos alimentos ver: PALMIERI (2017). Não utilizaremos neste trabalho os termos *gourmet* ou *gourmetização*, pois na área da gastronomia são muitas vezes questionáveis. Entendemos que os produtos ligados à gastronomia passam por tipos de avaliações e certificados como os selos de indicação de procedência, a patrimonialização, participação e premiação em concursos internacionais ou até mesmo sendo alvo de críticas gastronômicas. São essas avaliações que consideramos fundamentais para compreender o processo da construção da gastronomia.

A forte presença da França passou então a se espalhar por toda a “alta sociedade”, inclusive, segundo esses autores, na vida cotidiana da “alta classe rural”. Dória (2009, p. 17) também observou que:

[...] no Brasil, a partir da corte de dom Pedro I, o francês se tornou a língua das elites. Falava-se francês, escrevia-se em francês, pensava-se em francês e comia-se à francesa. Esses hábitos se consolidaram no Rio de Janeiro e se difundiram pelas casas-grandes dos engenhos.

Essa influência se deu devido ao grande impacto da cozinha francesa no cenário gastronômico internacional, como vimos no capítulo anterior. Nessa época, de acordo com Merlo (2018, p. 79), “a alimentação havia se convertido em um dos temas favoritos entre os círculos ilustrados europeus, sobretudo em Paris, grande fonte inspiradora da elite carioca”.

A corte portuguesa, anteriormente à chegada ao Brasil, já se nutria de importantes publicações sobre comportamentos civilizados. Braga (2007, p. 14) destaca que Portugal, nos séculos anteriores à mudança para o Brasil, se valia dessas publicações, afirmando que “os manuais de civilidade foram, sobretudo, textos traduzidos ou adaptados de manuais estrangeiros, especialmente franceses”.⁵²

Alguns receituários ligados à alimentação também fizeram parte desse processo. O primeiro deles foi a *Arte da cozinha* de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, que segundo Silva (2008, p. 15) foi “[...] referência primordial a um certo tipo de pensar e fazer culinário destinado às elites e às grandes casas da época – e, mais tarde, à corte que se instalava no Brasil”. Esse livro foi marcadamente influenciado, segundo a antropóloga, pela publicação francesa, *Le Cuisinier François*, de 1651, escrito por François Pierre, La Varrene, conforme mostramos, lembrando que segundo Menel (1996), esse livro foi um divisor entre a cozinha medieval e a moderna cozinha francesa. O livro de Rodrigues se tornou importante dentro das cortes portuguesas desde então.

Não apenas esse livro influenciou a corte portuguesa que chegava ao Brasil e que estava nos primórdios do desenvolvimento de uma cozinha mais moderna, mas também um *chef* francês naturalizado português, Lucas Rigaud, que publicou em 1780, um século depois, o *Cozinheiro Moderno*. Rigaud passou por inúmeras casas reais europeias até se instalar na

⁵² Em seu artigo sobre cozinhas e identidades regionais de Brasil e Portugal, Roim cita os estudos do antropólogo português José Sobral para quem há predominância da influência francesa nos cardápios e costumes na sociedade de corte portuguesa, como também na cozinha burguesa, sendo esta “refinada e influenciada pelo processo civilizador da alta cozinha francesa”(ROIM, 2018, p. 203). Esse quadro sofrerá alteração apenas no final do século XIX, “com os interesses políticos de consolidar os Estados nacionais em termos de forças políticas e autonomia econômica é que os países passaram usar a nação para enaltecer suas singularidades e reivindicar uma identidade nacional” (idem, p.211).

corte portuguesa e essa publicação trouxe uma nova concepção da cozinha de corte, pois, no seu entender, a cozinha anterior, influenciada por Rodrigues, ainda era uma cozinha arcaica e pesada nos condimentos. Ele escreveu sobre a cozinha de Domingos Rodrigues: “é tão defeituoso que [...] se deve rejeitar inteiramente como inútil” (RIGAUD *apud* LELLIS; BOCCATO, 2013, p. 409). Rigaud buscava maior leveza nos pratos trazendo assim uma nova percepção em relação à civilidade do gosto, mas apesar dessa crítica de Rigaud a Rodrigues, ambos continuaram a influenciar a cozinha da corte portuguesa.

Podemos inferir que aspectos da cozinha francesa nos séculos XVII e XVIII contribuíram para o nascimento da gastronomia, influenciando fortemente a corte portuguesa, sendo adotados futuramente pela “alta sociedade” brasileira. No entender de Lellis e Boccato (2013, p. 409), a cozinha da corte portuguesa “[...] não ficou excluída do luxo e pompa da época joanina: há relatos de banquetes que permitem concluir que se comia tão bem em Lisboa como em Versailles”.

De acordo com Merlo (2018, p. 82), “[para] a boa sociedade era imperativo aristocratizar-se, adotando costumes e valores que possibilitassem aproximar-se de seus pares europeus e distinguir-se do resto da população”. Braga (2007, p. 33-34) vai na mesma direção e nos mostra que a partir da corte esse pensamento chegou ao Brasil:

[...] a literatura de civilidade teve também um público significativo no Brasil imperial. A antiga colônia, partilhando a mesma língua e desejando aprender as maneiras elegantes da Europa, nomeadamente de França, não hesitava em recorrer às obras sobre a matéria.

Em relação à alimentação, Lellis e Boccato (2013, p. 430) afirmam que o sotaque francês se espalhou pelas cozinhas cariocas: “no início do século XIX, contabilizou-se a presença significativa de franceses especializados no *métier* de cozinha, pastelaria, serviços domésticos e hotelaria na cidade do Rio de Janeiro”.

Nos anos pós-independência foi editado no Brasil um livro de receitas chamado *Cozinheiro Imperial*⁵³, publicado em 1840, era um compilado de outros livros portugueses como os citados acima e teve um papel importante no contexto brasileiro no sentido de que, segundo Merlo (2018, p. 83), “[...] era preciso instruir as elites na arte de cozinha e de receber bem”, normas que se tornaram um guia civilizatório a ser seguido. As três primeiras edições, de 1840, 1843 e 1852 desse livro se apresentaram muito eurocêntricas tendo como referência as receitas francesas e portuguesas. Nessa época o discurso sobre a alimentação ainda estava

⁵³ Esse livro não tem nome do autor da obra, apenas identificado como R.C.M., que se intitula “chefe de cozinha”. Livro digitalizado e publicado pelo Projeto Brasiliana Digital da USP. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>. Acesso em: 30 jul. 2020.

se construindo no Brasil. A partir de 1859, o livro foi reeditado e foram incorporados alguns elementos da culinária brasileira, começando assim de forma tímida a se constituírem alguns aspectos que ajudariam mais tarde a compor uma gastronomia brasileira (MERLO, 2018). No entender da historiadora, “o uso crescente de ingredientes locais e de receitas à brasileira pode ser interpretado como indício do lento delineamento da cozinha nacional, que caracterizou a emergência das cozinhas regionais do século XIX” (MERLO, 2018, p. 87).

Lellis e Boccato (2013) nos mostram que ao longo do século XIX no Brasil foram editados outros livros em língua portuguesa, como o *Cozinheiro Completo* com quinze edições de 1849 a 1898. Segundo eles, foi um livro influenciado ainda por Domingos Rodrigues e pelo livro *Cozinheiro Imperial*. Em 1870, foi publicada a primeira edição de *O Cozinheiro dos Cozinheiros*⁵⁴ que acabou se tornando também importante no âmbito culinário. Lellis e Boccato (2013) alertam que todos esses livros utilizaram-se de receitas ou técnicas francesas, além de mencionar informações sobre a etiqueta social e os modos de servir. Isso nos mostra como foi se dando o processo de construção inicial da figuração da gastronomia no Brasil mediante a herança da corte portuguesa com influência do processo civilizador francês. Como na França, a cozinha passou a ser racionalizada e de certa forma influenciada por outros povos, e assim, dentro desses livros vão se compondo receitas “mestiças”.

Um marco dentro da cozinha brasileira, já no final do período imperial, foi o lançamento da primeira edição do *Cozinheiro Nacional*⁵⁵, em que a mistura entre produtos europeus e brasileiros começou a aparecer de forma mais sistemática. Para Lellis e Boccato (2013, p. 425), “[...] a obra apresenta uma listagem de produtos europeus e de seus correspondentes nacionais, tais como: mangaritos, cará, cará do ar, baratinga (equivalente à cenoura), a mandioca nacional (equivalente à batata)”. Foram se constituindo, em certo aspecto, novas percepções que influenciaram a construção do discurso do que viria a ser a gastronomia brasileira, mas, no entender dos autores, “[...] apesar de incluir alimentos nativos, o *Cozinheiro Nacional* segue a tradição europeia, uma vez que quase metade das receitas é de

⁵⁴ Esse livro não tem indicação de autor, há uma versão digitalizada pelo Projeto Digital da USP. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3823>. Acesso em: 20 jul. 2020.

⁵⁵ Esse livro não tem indicação de autor, foi publicado ao final do período Imperial no Brasil pela Livraria Garnier, afirmando que continha “as melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias”, não há um consenso sobre a data exata da primeira edição pois não constava na publicação. Segundo Lellis e Boccato a data provável da publicação é 1882. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-nacional-1860/4-cozinheiro-nacional-1860.pdf> acesso em: 30 jul. 2020.

origem francesa e transcrita dos livros publicados anteriormente” (LELLIS; BOCCATO, 2013, p. 425).

É importante destacar nesse livro o caráter civilizatório do apetite e do gosto. Logo no início do livro *Cozinheiro Nacional* ([18--], p. 5) são expostos “aphorismo do professor Brillat-Savarin e outros”. Vemos a importância desse crítico francês em relação à alimentação e à gastronomia. Ao todo são 33 aforismos nos quais se ditam formas de se servir e de comer. No caso da civilização do apetite podemos citar o aforismo “X – aqueles que comem até apanharem indigestão, ou que bebem até ficarem embriagados, não sabem comer, nem beber” (COZINHEIRO..., [18--], p. 6), em que se nota uma forma de regulação da quantidade de alimentos e bebidas que devem ser consumidos. Em relação ao gosto, os aforismos “XI – a ordem das comidas deve ser: principiar pelas mais pesadas, e acabar pelas mais leves” e “XII – a ordem das bebidas deve ser: principiar pelas mais fracas, continuar pelas mais fortes, e terminar pelas mais perfumadas” (COZINHEIRO..., [18--], p. 6). A ordem de degustação a ser servida é uma forma de civilizar o gosto. Esses aspectos estão em consonância com o processo civilizador quanto ao comportamento das pessoas, que como vimos estava se construindo e se espalhando pelo mundo, o que no Brasil não foi diferente. Além disso, o livro buscou trazer aspectos importantes para pensar a cozinha nacional. Dória (2009, p. 26-27) destaca que o *Cozinheiro Nacional* mostrou um grande “[...] esforço de nacionalização do saber culinário e, por isso mesmo, pode ser tomado como o marco inicial de formação de um pensamento autóctone sobre o comer entre a elite agrária e os nascentes setores urbanos do país”. Isso mostra um interesse incipiente em conhecer e utilizar os produtos da cozinha nacional dentro de uma literatura que começava a ganhar espaço.

Ao longo do século XIX, a elite buscava trazer para dentro de suas casas, por meio da cozinha, elementos que a caracterizassem como civilizada. Nesse sentido, Dória (2009, p. 17-18) relata que, “[...] os jornais cariocas publicavam anúncios de oferta e procura de cozinheiros franceses, aptos a realizar cardápios domésticos baseados nessa tradição”.

O imaginário da civilização europeia com forte influência francesa fez com que a partir da segunda metade do século XIX nascessem em São Paulo e no Rio de Janeiro os primeiros hotéis com restaurantes de cozinha francesa e com o serviço *à la carte*. Sair de casa para almoçar ou jantar em um desses hotéis passou a ser um hábito das camadas superiores (FREIXA; CHAVES, 2013). Com o fim da monarquia e o início da República uma nova configuração política regional tomou conta do Brasil, a partir da cultura cafeeira, conhecida como a política do café com leite, entre Minas Gerais e São Paulo. Nessa época ocorreu uma grande imigração para o Brasil com o fim anunciado da escravidão e a introdução do trabalho

livre, principalmente pelo café. A imigração europeia introduzida teve também a intenção de fazer o “branqueamento” do brasileiro devido às teorias de eugenia e miscigenação do período. Muitos intelectuais no século XIX e início do século XX, defendiam essa ideia e sofremos impactos disso até os dias atuais. No entender de Azevedo (1987, p. 71-72) essa tese do branqueamento aponta:

[...] para o momento em que o elemento racialmente superior conseguiria se firmar em termos de sua predominância na população nacional [...] porém, um aspecto a ressaltar: não era só o negro que necessitava cruzar com o branco para conseguir se elevar mentalmente e, portanto, socialmente; por uma questão de sobrevivência física, também o branco, transposto para um clima que lhe era inadequado, precisava miscigenar-se com as duas raças inferiores, já plenamente adaptadas ao habitat tropical. Iniciado este salutar processo de miscigenação, a lei da seleção natural determinaria, por seu turno, a vitória da raça branca sobre a negra e a indígena, e ainda se obteria um espécime de homem ariano superior, plenamente ambientado ao continente.

A pensadora nos mostra em seu estudo que vários autores defendiam a imigração de europeus com o intuito não somente de branquear, mas era necessário trazê-los para civilizar o Brasil em contraponto ao negro que não cumpriria essa missão. Segundo a autora, nessa época defendia-se que o imigrante tinha que se fixar no Brasil para que “cumprisse com a sua suposta missão de introdutor e agente de progresso e civilização” (AZEVEDO, 1987, p. 61). Nesse sentido, havia “a tendência de intelectuais pensarem o Brasil e discutirem a viabilidade de haver uma civilização nos trópicos” (OLIVEN, 2002, p. 22). A civilização branca e economicamente preponderante era a França, que também influenciou a arquitetura e as reformas urbanas, tais como do Rio de Janeiro e São Paulo. Durante o período da República Velha (1889-1930), essas duas cidades tiveram principal destaque em relação à gastronomia. O Rio de Janeiro era a capital brasileira e herdava toda a pompa e a cultura dos bons costumes e modos da “boa mesa”. Um bom exemplo dessa época foi a inauguração do famoso Hotel Copacabana Palace, em 1923, onde o principal restaurante chamava-se Bife de Ouro. O proprietário Octávio Guinle, “fez questão de trazer uma equipe formada pelo grande *chef* francês Auguste Escoffier” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 217), lembrando que esse *chef* foi referência na construção do que ficou conhecido como cozinha internacional, como vimos no capítulo anterior. São Paulo se tornou um lugar de grande diversidade de elementos gastronômicos com o recebimento de inúmeros imigrantes, mas as camadas mais abastadas continuavam a frequentar confeitarias, salões de chá e restaurantes dos hotéis, que mantinham suas características francesas.

No entender de Freixa e Chaves (2013, p. 215), os restaurantes no Brasil surgiram com o formato copiado dos modelos franceses: “[...] as mesmas características dos primeiros estabelecimentos franceses do século XVIII: um local, que oferecia vários pratos, escolhidos *à la carte* pelo freguês, com preço fixo, pago no final da refeição”. Ao entendermos que os restaurantes e *chefs* da alta cozinha ajudaram a construir parte do discurso gastronômico ao longo dos anos, podemos notar que a ideia de gastronomia no Brasil inicialmente teve uma significativa influência francesa e essa permaneceu em grande medida até a segunda metade do século XX.

No final dos anos 1970 e início da década de 80, a gastronomia e a cozinha brasileira foram fortemente influenciadas pelo movimento da *nouvelle cuisine*. *Chefs* franceses idealizadores desse movimento trouxeram seus novos pressupostos para os restaurantes brasileiros. Um deles foi Paul Bocuse, que em 1979 ficou responsável pela abertura do restaurante Le Saint-Honoré, do Hotel Méridien, em Copacabana, no Rio de Janeiro. Ele deixou como continuação de seu trabalho o jovem *chef* Laurent Suaudeau que, com o tempo, se tornou referência na gastronomia no Brasil. O restaurante Pré-Catalan, com sede em Paris, abriu sua filial no Rio Palace Hotel, no mesmo ano, onde o *chef* Gaston Lenôtre deixou no comando o jovem Claude Troisgros, este “membro da terceira geração da prestigiada família de *chefs* franceses e que também trabalhou com Bocuse em sua cozinha” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 225). Troisgros se transformou em uma das primeiras referências no meio midiático que começou a ganhar espaço ao final dos anos 1990. Em São Paulo, em 1978, o *chef* francês Roger Vergé trouxe seus *chefs* Michel Darqué e Hubert Keller para o *La Cuisine du Soleil*, no Hotel Maksoud Plaza.

Outros *chefs* franceses vieram para o Brasil e tiveram que se adaptar às matérias-primas que foram encontrando no país, também se valeram dessa carência para descobrir e valorizar os insumos. No entender de Freixa e Chaves (2013, p. 226):

[...] sem preconceito de nacionalidades, esses *chefs* franceses iniciaram uma nova fase da gastronomia brasileira. Trouxeram as bases de uma cozinha francesa moderna profissional, a qualificação do cozinheiro como peça-chave do restaurante e, principalmente, deram sua contribuição para a valorização da culinária brasileira. Foi por meio deles que o Brasil começou a conquistar a alta cozinha profissional.

Nota-se um processo de “civilização do gosto” por esses *chefs* no Brasil, com a valorização dos insumos nacionais utilizados na cozinha, respeitando os preceitos da *Nouvelle Cuisine*, como vimos no primeiro capítulo. Além disso, trouxeram a ideia do *chef*

empreendedor e a ideia de autonomia no trabalho, buscando sempre a inovação, estimulando a criatividade.

Como parte dessa nova empreitada de estrangeiros dentro da gastronomia no Brasil, em 1995, foi fundada a Associação Brasileira da Alta Gastronomia (Abaga), instituição criada a partir de cinco estrangeiros radicados no país, dois deles franceses (Emmanuel Bassoleil e Laurent Suaudeau), um suíço (Christophe Besse), um argentino (Jorge Monti) e um italiano (Luciano Boseggia). O objetivo era: “congregar os *chefs* de cozinha que atuam no Brasil numa entidade representativa auxiliar na formação e aperfeiçoamento profissional e elevar o padrão de qualidade de produtos nacionais” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 227). Essa associação durou alguns anos tentando dar maior visibilidade à alta gastronomia, mas foi extinta para dar lugar ao APC Brasil (Associação dos Profissionais de Cozinha do Brasil), pois os *chefs* que faziam parte da extinta Abaga acreditavam que ela tinha uma visão muito elitista ao se falar de alta gastronomia e que era necessário ampliar a atuação voltando o pensamento aos profissionais que trabalham com gastronomia⁵⁶.

À medida que a sociedade brasileira crescia e se desenvolvia, houve um aumento de sua complexidade, novas redes de relações foram se criando, principalmente na construção das instituições modernas. Na ótica de Elias (2006), essas redes se tornaram mais densas no século XX, com o aumento na comunicação, no transporte, no turismo global e no tráfego de mercadorias. Isso também impactou dentro dos processos gastronômicos.

Essas relações interdependentes possibilitaram processos dentro da cozinha brasileira, que foram se complexificando, modificando e trazendo novos sentidos. Houve um engajamento à busca de profissionalização, muitas vezes com base nas técnicas francesas, ao mesmo tempo que se distanciava dos produtos e insumos franceses e se aproximava ou se engajava na procura de insumos e produtos nacionais. Essa é uma característica da figuração gastronômica brasileira na qual os *chefs* de cozinha vindos de fora passaram a incorporar elementos e produtos nacionais em seus pratos. Não eram mais os *chefs* de dentro que queriam utilizar produtos de fora, mas sim os que vinham de fora passaram a valorizar os elementos de dentro. Dessa forma, os *chefs* e os consumidores modificavam a gastronomia brasileira e a gastronomia brasileira os modificava construindo assim uma nova significação. Uma nova civilização do gosto se construía.

⁵⁶ Este foi o argumento oficialmente apresentado para o fim da Abaga, mas entendemos que outras questões podem ter contribuído para seu fechamento, como diferentes posicionamentos, interesses pessoais ou políticos. Este trabalho não pretende aprofundar nesse debate por não ser o principal foco e por não haver muitas informações publicadas a esse respeito.

Ao analisarmos esse movimento notamos que o papel civilizatório da França continuava em processo de expansão, pelo menos no que tange à cozinha, direcionando alguns aspectos essenciais no modo de agir, na civilização do apetite e do gosto no início da formação da gastronomia brasileira, de certa forma mostrando a potencialidade de determinados produtos que poderiam se encaixar dentro de uma alta cozinha que pregava a alta qualidade.

3.2 Discussões sobre a construção da cozinha brasileira

Na primeira parte vimos que a alta cozinha ligada à gastronomia sofreu influência francesa dentro de um processo civilizatório que se iniciou com a vinda da corte portuguesa e continuou se desenvolvendo ao longo do século XX. Entendendo a gastronomia como figuração, admitimos que ela passou por processos de transformações de longa duração, sofrendo também outros tipos de influências. Como uma figuração, ela é formada por seres humanos que “em virtude de sua interdependência fundamental uns dos outros, agrupam-se sempre na forma de figurações específicas [...] Seres humanos biologicamente invariáveis podem formar figurações variáveis” (ELIAS, 2006, p. 26). Assim, como vimos, os indivíduos se transformam de acordo com determinadas figurações, mas também as figurações são transformadas por esses indivíduos. Isso pode ser demonstrado nos modos de fazer a comida como também no que comer e como comer determinados alimentos de forma variável, incorporando novos elementos mesmo que esses venham de outros lugares. Desse modo, a cozinha brasileira sofreu influências de outras culturas, criando e recriando redes de interdependência umas com as outras. Ao longo do processo de construção da cozinha e da gastronomia brasileira ocorre em todos os momentos uma dinâmica que sempre traz algo novo e diferente, envolve a tradição e inovação transformando dinamicamente a cultura alimentar no Brasil.

Oliven (2002) destaca que esse tipo de acontecimento ocorreu em vários momentos da história brasileira. No entender do autor:

A rigor, nada pertence a um único lugar, pois tudo é passível de adaptação aos interesses de grupos e às circunstâncias cambiantes. Os empréstimos culturais são uma constante em qualquer cultura. A dinâmica cultural implica um processo de desterritorialização e de reterritorialização. Ideia e práticas que se originam num espaço acabam migrando para outros. Lá elas encontram um ambiente muitas vezes diferente daquele no qual se originam, mas acabam sendo adaptadas ao novo contexto e, por assim dizer, ‘entram no novo lugar’. Uma das riquezas da dinâmica cultural brasileira é justamente a capacidade de digerir criativamente o que vem de fora,

reelabora-lo e dar-lhe um cunho próprio que o transforma em algo diferente e novo (OLIVEN, 2002, p. 21).

Dando continuidade à compreensão do processo histórico da gastronomia, precisamos discutir aspectos importantes sobre a cozinha brasileira que nos darão base para o entendimento da questão proposta neste trabalho. Quando analisamos os estudos sobre a cozinha brasileira encontramos aspectos distintos. Para que possamos entender melhor o entrelace reticular complexo existente sobre nossa cozinha consideramos três discussões básicas que se acoplam ao longo da nossa história. Podemos dizer que uma primeira discussão aconteceu por meio de dois pensadores, Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo e está ligada a uma interpretação do surgimento da nação brasileira como uma “democracia racial”. É importante destacarmos esse pensamento, pois segundo Oliven (2002, p. 16), acabou por virar um “senso comum entre amplas parcelas de nossa população” e continua a influenciar a sociedade e a política, como as ações governamentais voltadas para a cozinha e gastronomia que veremos no próximo capítulo. A outra discussão que faremos nos remete ao debate do regional e do nacional, analisando o mosaico espacial das cozinhas, dentro do contexto de um país com dimensões continentais, onde cada região é extremamente marcada por suas peculiaridades e diferenças. Tal discussão dará base para entendermos a cozinha mineira, uma cozinha regional que ganha espaço dentro do discurso nacional por meio da valorização de sua cozinha local. Por último, vamos analisar a importância dos imigrantes na formação desse complexo híbrido que formou a cozinha brasileira. Lembrando que vamos trabalhar esses aspectos de forma separada, mas entendendo que são elementos que se inter cruzam e se completam.

Iniciamos a discussão salientando alguns aspectos em relação à construção da cultura e da identidade brasileira. Oliven (2002) destaca que esse debate é constantemente reatualizado no Brasil e que parte de formulações de intelectuais que são difundidas até se tornarem senso comum, como acontece com as apropriações da discussão sobre “o mito da democracia racial brasileira” de Gilberto Freyre, teoria essa bastante questionada na literatura atual como veremos. Oliven nos mostra que como ocorrido com a teoria freyriana, as expressões culturais de origem erudita são popularizadas e começam a circular na sociedade, mas que também há um caminho inverso: “processo em que representações que têm origem na cultura popular recebem uma formulação mais elaborada e acabam entrando num circuito erudito” (OLIVEN, 2002, p. 16). O importante, segundo o autor, é que existe um processo de interação entre a cultura erudita e a cultura popular e que as ideias circulem. A partir dessa perspectiva,

entendemos que na cultura e na identidade alimentar no Brasil essa interação ocorre circulando ideias diferentes a respeito tanto da cozinha quanto da gastronomia.

Outra importante discussão é a construção da nação brasileira, ligada também aos temas da identidade e da cultura. Dutra (2004) destaca que essa discussão sobre a nação se faz já com o Estado formado⁵⁷, diferentemente dos Estados europeus modernos nos quais a nação foi consolidada em um processo de formação do Estado. A antropóloga entende que há certa debilidade da tradição ou valorização de uma cultura nacional na formação dessa nação e isso faz com que os elementos ambientais regionais comecem a ser prestigiados, além da cultura popular regional. Dutra (2004, p. 96) afirma que “a ideologia nacional do espaço territorial teve grande êxito e mostrou-se eficaz como fornecedora de um sentimento de pertencimento”. Essa valorização ambiental acarreta uma busca constante na apreciação da cultura nacional e regional e isso refletiu na construção da nação brasileira, impactando diretamente a construção do pensamento da cozinha brasileira. Nesse sentido, segundo Roim (2018, p. 215),

Desde a independência do Brasil, passando pelos diferentes momentos históricos e as mudanças políticas, o pensamento social brasileiro é constituído de tais questões, ora enaltecendo o nacional, ora o regional, mas sempre com a perspectiva da construção e reconhecimento da nação e da construção da identidade brasileira.

Assumindo essas características torna-se mais evidente o processo de formação da cozinha brasileira que vai prevalecer os elementos nacionais ou os elementos regionais, dependendo dos interesses políticos e econômicos, bem como dos movimentos culturais e sociais do momento histórico em questão.

Essas observações nos ajudam a apreender melhor alguns elementos para que possamos compreender o processo histórico, fatores relacionados à cultura popular e erudita e outros à cultura regional e nacional em um espaço territorial, aspectos ligados à cozinha que serão mais discutidos nesse subcapítulo.

Complementando essas ideias vemos que as culturas são híbridas, para utilizarmos o termo desenvolvido por Canclini (2019), entendendo a hibridação como “processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existem de forma separadas, se combinam para gerar novas estruturas objetos e práticas” (CANCLINI, 2019, p. XIX). Ao desenvolver nossa análise entenderemos como isso se deu na cozinha, veremos que a ideia da mistura das culturas que nos formaram e as especificidades regionais ajudaram a construir uma parte importante da base da gastronomia brasileira.

⁵⁷ A antropóloga destaca diversos autores que mostram a construção do Estado brasileiro se antecipando a construção da nação, dentre eles: Alencastro (1989), Carvalho (1996), Faoro (1975) e Oliveira (1990).

Posto isso, para iniciarmos a primeira discussão é importante contextualizarmos a época, por isso vamos nos remeter à República Velha e ao movimento do modernismo brasileiro. Esse movimento, nos anos de 1920, ajudou a repensar o Brasil enquanto nação, criando uma ruptura do pensamento de que a cultura europeia seria uma cultura “superior”, como vimos anteriormente, destacando o modelo civilizatório francês. Para tanto, procuraram-se figuras que representavam o Brasil em sua formação e parte da proposta no momento era valorizar “nossas raízes” o que representaria o Brasil e o povo brasileiro. A esse respeito, Oliven (2002, p. 23) afirma que,

[...] o movimento modernista, por um lado, significa a reatualização do Brasil em relação aos movimentos culturais e artísticos que ocorrem no exterior; por outro, implica também a busca de nossas raízes nacionais, valorizando o que haveria de mais autêntico no Brasil.

Segundo Dória (2009), o movimento modernista foi responsável pela formação da imagem da cozinha brasileira como a vemos atualmente, a ideia de uma mistura das três raças (índios, negros e brancos) foi um discurso apropriado pelo modernismo, criando assim a ideia do “mito nacional”. Para Leme e Basso (2014, p. 22), nessa perspectiva, “a culinária ‘genuinamente’ brasileira será valorizada em oposição ao francesismo dos hábitos alimentares da elite do país”.

Podemos ver que a cozinha brasileira começou a ser valorizada pelos intelectuais, principalmente a partir de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, fazendo certo corte em relação à europeização e valorizando uma brasilidade (inserida no discurso modernista) por meio do mito das raças que influenciou o pensamento popular. Dutra (2004, p. 102) afirma que “são autores que dedicam à questão alimentar como fator constitutivo da identidade nacional”. Mas é importante lembrar que, em relação à gastronomia, a elite se manteve fiel a uma gastronomia europeia (principalmente francesa) até a década de 1980.

Gilberto Freyre, em 1933, escreveu sua obra prima *Casa Grande e Senzala*. Sua teoria, de modo geral, vê a formação brasileira como uma mistura de raças que ajudou a construir a identidade nacional: a indígena, a africana e a portuguesa. A mistura de culturas descrita por Freyre, segundo Dória (2009), ajudou na construção do mito das três grandes raças que compunham a cozinha brasileira, o que foi ainda mais explorado com Câmara Cascudo no seu livro *História da Alimentação no Brasil*, publicado na década de 1960, que apontava a alimentação brasileira dentro de um amálgama dos portugueses, indígenas e africanos. Esse

tipo de visão teve sua importância histórica num momento em que se pensava a construção da identidade nacional, embora seja bastante criticada atualmente.⁵⁸

A cozinha brasileira e outras cozinhas resultam de tradições anteriores que se diferenciam no espaço e no tempo, suas técnicas, saberes e valores culturais, ao se depararem com um novo contexto social e ambiental se modificam e criam algo novo, experimentando assim novas realidades. Lembramos que a cozinha é ligada ao fazer a comida e faz parte de um sistema alimentar, esse sistema, segundo Maciel (2004, p. 2), é “um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação”. Por isso, é importante reconhecer o papel dessas teorias na formação da identidade, da nação e da cozinha brasileira.

Uma das críticas ao pensamento de Freyre é que, ao pensar a construção da cozinha por meio do “amalgama de raças” formando uma “democracia racial no Brasil”, essa não ocorreu dentro de uma combinação harmoniosa entre os povos. Na realidade existiu uma relação de poder, na qual europeus se impunham diante do índio a ser catequisado e explorado e do negro que era seu escravo e visto como um produto a ser vendido, trocado ou descartado. De acordo com Roim (2018, p. 212):

Autores como Arthur Ramos, Gilberto Freyre e Câmara Cascudo contribuíram para fortalecer no imaginário brasileiro o mito das três raças, em que se defende o desenvolvimento de uma cultura híbrida na mistura e intersecções das trocas culturais entre brancos, negros e índios relatadas de maneira harmoniosas, ocultando os conflitos, as dominações, violências e dizimações que populações africanas e indígenas sofreram no período colonial. Esses e outros autores reforçaram os discursos racistas no Brasil, negando as diferenças étnicas e raciais...

Sobre os índios, Freyre (2006) destaca sua presença enquanto seres constituintes da cultura nacional brasileira. Na cozinha, o autor evidencia que deixaram vários legados, como no caso dos utensílios, que eram feitos pelas próprias mãos indígenas, e utilizados “para fazer a comida, para guardá-la, para pisar o milho ou o peixe, moquear a carne, espremer as raízes, peneirar as farinhas; os alguidares, as urupemas, as cuias, as cabaças de beber água, os balaios” (FREYRE, 2006, p. 190). Todos foram incorporados na cozinha colonial, e atualmente ainda podemos encontrar algum desses utensílios nas casas brasileiras. Como Freyre (2006, p. 190) afirma:

⁵⁸ A respeito dessa crítica, no que se relaciona à alimentação, além de autores e autoras aqui citados, como Dória (2009); Dória e Bastos (2018), Dutra (2004), Oliven (2002), Roim (2018), podemos citar, entre outros, Costa (2016). Além desses, Costa (1999) e Schwarcz (1998), cujos trabalhos são clássicos na crítica à democracia racial em vários âmbitos.

Ainda hoje o vasilhame de qualquer casa brasileira do norte ou do centro do Brasil contém numerosas peças de origem ou feitio puramente indígena. A nenhuma cozinha que se preze de verdadeiramente brasileira, falta a urupema ou o pilão, o alguidar ou o pote de água. A algumas dessas vasilhas domésticas, feitas de barro, de madeira, de casco de animal ou de casca de fruta o ralo, de cascas de ostras – não só davam as cunhãs recorte ou formas graciosas, como animavam-nas de desenhos pintados a cor.

Sobre os alimentos utilizados pelos indígenas, a mandioca foi a mais adotada pelos colonos e se tornou a base do regime alimentar do colonizador. Poderia ser utilizada de várias maneiras, em quitutes, no mingau, no beiju ou tapioca. A herança indígena mais forte ocorreu na região amazônica onde a influência cabocla foi mais acentuada, utilizam-se de folhas de palmeiras, de bananeiras, castanhas de caju, o tucupi, o macapatá (uma bebida feita a partir da mandioca), o pirarucu, que é considerado o substituto do bacalhau nas regiões do norte, entre outros peixes como o tucunaré ou o tambaqui, além da tartaruga que constituiu sozinha um complexo transmitido para o sistema alimentar brasileiro.

Cascudo, ao se referir ao cardápio indígena expôs a ideia de que a comida indígena se manteve mais fiel às formas quinhentistas, ou seja, da pré-colonização. O autor destacou, inicialmente, o caso da mandioca, considerada “a rainha do Brasil”. A mandioca era conhecida pelos primeiros registros dos cronistas portugueses como inhame, pois este, vindo da África, era a raiz mais parecida com a mandioca; contudo, o tempo veio mostrar a diferença entre eles. Os cronistas da época colonial faziam grandes elogios e, de acordo com Cascudo (2001, p. 90), “afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial”.

O papel da mandioca se fez mostrar na alimentação brasileira, segundo Cascudo, diante de dois elementos básicos: a farinha e os beijus. A primeira delas que acabou por se tornar umas das fontes principais de sustento do povo brasileiro, e ainda se mantém no prestígio popular nos dias atuais, cinco séculos depois da vinda dos portugueses para as Américas, pois “é comida *de volume*, comida *que enche*, sacia, *faz bucha*, satisfaz” (CASCUDO, 2001, p. 92). Esse tipo de alimentação se modificou com o tempo e com o processo de civilização do apetite, mas ainda assim, em várias camadas da população, essa forma de alimentação está no cotidiano das pessoas. A forma de fazer a farinha continuou basicamente a mesma até hoje, principalmente nas áreas indígenas ou de populações mais pobres no Brasil, ou seja, sua preparação atual está mais próxima do século XVI do que do século XXI.

Cascudo apontou outro alimento que era cultivado pelos indígenas que acabou por se tornar essencial na cultura brasileira: o milho. Segundo o autor, muito mais destacado pelos povos andinos e da América Central, com o tempo foi ganhando destaque na cozinha brasileira. O autor nos mostra o exemplo das festas do mês de junho, chamado “mês do milho”, onde se destacam desde a pipoca até os bolos mais artísticos. Por isso, Cascudo (2001, p. 111) afirma que “a convergência e fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa levaram ao brasileiro o ‘complexo’ alimentar do milho que a industrialização tornou permanente”.

Segundo Câmara Cascudo, a cultura alimentar brasileira herdou do indígena a base nutricional popular, dentro do complexo da mandioca e do milho. Eles são “acompanhantes” indispensáveis na cultura alimentar brasileira.

Apesar disso, Dória (2009, p. 41) destaca que pouco da complexidade desses povos chegou aos nossos dias

[...] o que nossos cronistas registraram foi bastante filtrado pela perspectiva europeia sobre o Novo Mundo, constituindo um processo de apropriação seletiva da riqueza e da diversidade originais de usufruto mesmo dos povos que acabaram dizimados.

O autor aponta que a cultura indígena era mais complexa e bastante sofisticada, mas que em geral, o reconhecimento de sua contribuição se resumiu na adoção do milho e da mandioca pelos colonizadores, que teriam criado uma dieta com base nesses dois elementos. Portanto, apesar de ainda existir no nosso imaginário uma visão da grande influência dos indígenas, podemos inferir que o reconhecimento da herança desses povos que temos atualmente se estruturou de forma limitada, já que tantos outros saberes foram esquecidos ou dizimados com o tempo, ou não foram incorporados justamente devido às relações de poder e dominação cultural sobre os povos indígenas.

Os europeus e os africanos que vieram a habitar o Brasil trouxeram com eles um amplo conjunto de práticas culturais alimentares, Maciel (2004, p. 3) destaca que para “satisfazê-las, tinham em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando-se de elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas”.

Em relação à influência dos negros na cozinha brasileira há um debate se ela foi muito grande ou se ela foi menor do que é colocado por alguns pensadores. Gilberto Freyre defende que houve uma grande influência dentro das cozinhas. Para Freyre (2006, p. 373), o negro era a mais bem nutrida das raças, tinham originalmente um “regime alimentar mais equilibrado e rico que o dos outros, povos nômades, sem agricultura regular nem criação de gado”, e que,

com o deslocamento, “uma vez no Brasil, os negros tornaram-se, em certo sentido, verdadeiros donos da terra: dominaram a cozinha”. Em relação ao regime alimentar brasileiro, o autor destaca a introdução do azeite-de-dendê e a pimenta malagueta, parte importante da cozinha baiana, além de uma maior utilização do quiabo, da banana e muitas técnicas de preparo de galinhas e peixes. Para Freyre (2006, p. 542):

[...] várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnicas africanas: a farofa, o quiubebe, o vatapá.

Segundo o sociólogo, os pratos de origem africana que tiveram o maior sucesso na mesa patriarcal brasileira foram o caruru e o vatapá, além da galinha que figurava em cerimônias religiosas e tisanas afrodisíacas no Brasil, isso principalmente na cultura nordestina. Ao analisar a herança da cozinha africana podemos ver que é característico sempre o emprego de verduras como o quiabo, a couve, taioba, jerimum, junto com algum peixe, ou carne ou galinha. Além disso, Freyre salienta a importância dos doces e dos quitutes preparados pelas negras, para o autor os legítimos eram das negras doceiras em seus tabuleiros na rua⁵⁹. Segundo o autor, foi na Bahia onde isso mais se destacou e “a doçaria de rua aí desenvolveu-se como em nenhuma cidade brasileira, estabelecendo-se verdadeira guerra civil entre bolo de tabuleiro e o doce feito em casa” (FREYRE, 2006, p. 543).

Cascudo afirma primeiramente que há uma grande dificuldade em precisar a origem dos negros, de que tribos eles descendiam, visto que sempre houve várias que compuseram o mosaico de tribos na África. Esses negros africanos que vieram para o Brasil, segundo o autor, já tinham certo conhecimento de domesticação animal, de plantação e irrigação, diferentemente das tribos indígenas não sedentárias existentes no Brasil, mas também eram hábeis caçadores, já que caçavam na África. A presença europeia na África anterior à chegada à América não trouxe grandes alterações à matriz alimentar do colonizador, ou seja, a grande influência social e política dentro das terras africanas não foi suficiente para transformar ou modificar as bases do cardápio europeu.

Outro ponto a destacar no pensamento de Cascudo, diz respeito ao fato de que, de acordo com ele, os negros não trouxeram sementes, bagagem, o que foi feito pelos portugueses. Esses promoveram verdadeira globalização alimentar, transportando espécies alimentares para suas colônias em suas viagens pela África, Ásia e Europa. Isso é salientado

⁵⁹É interessante lembrar que antes de vir para o Brasil os negros não conheciam o açúcar, conforme CASCUDO (2001) e ABDALA (2007).

por Cascudo (2001, p. 838) que questiona sobre essa ideia de que os negros trouxeram alimentos para o Brasil:

[...] trazidas como? O escravo não conduzia bagagem e sua alimentação era diariamente fornecida no navio e no mercado até ser vendido. Como seria possível ao desgraçado negro, faminto e doente do *banzo*, lembrar-se de trazer as espécies humildes de sua alimentação normal se tudo era difícil para ele, arrebanhado em batalha, vendido pelo rei, sacudido nos porões asfixiantes, sem nutrição suficiente; fome, sede, miséria doenças, maus-tratos, motivando sua atenção para sobreviver? Trazia sementes? Seriam mastigadas durante a travessia interminável. Plantas? Sucumbiriam pela falta da água. A documentação é longa e unânime sobre o estado precário de saúde em que desembarcavam no Brasil. Nus ou seminus. Empurrados para os armazéns ou galpões de depósito, como animais destinados ao sacrifício. Ali cozinhavam o reduzido mantimento que lhe davam. Sementes, plantas, raízes, trazidas pelos escravos, é explicação merecedora de uma revisão no plano simples da lógica formal.

Essa afirmação de Cascudo é bem generalizada e rígida, apesar de sabermos das condições como os negros eram tratados nessa época. Mais importante do que a possibilidade ou não de trazerem bagagens ou sementes, concordamos com Maciel que é necessário pensar sua contribuição para a formação da cultura brasileira. No entender de Maciel (2004, p. 29), “se não é possível pensar em uma bagagem no sentido restrito, é possível pensar em uma bagagem cultural que contenha maneiras de viver e, conseqüentemente, de se alimentar, com suas prescrições, proibições, técnicas e, sobretudo, significados atribuídos ao que se come”.

A questão da importância da cultura africana no Brasil é demonstrada por Lody (2019) em seu livro *Kitutu – Histórias e Receitas da África na Formação das Cozinhas Brasileiras*. O antropólogo menciona um Brasil “biafricano”, que se constrói a partir de duas vertentes:

[...] a primeira vertente, a africanização dos portugueses, compreendendo do século VIII ao XV; a segunda entre os séculos XVI e XIX, com o hediondo tráfico de homens e mulheres para o Brasil, em condições escravas, por mais de 350 anos. Vê-se, então, que Portugal acumula uma rica experiência social e cultural oriunda do continente africano por um período de mais de dez séculos – ou seja, mil anos (LODY, 2019, p. 16).

Apesar do reconhecimento das contribuições dos povos africanos e indígenas, houve muitas vezes uma imposição de um modelo europeu de civilização. Por isso, podemos dizer que o discurso da mistura de raças de formas democráticas no Brasil é um mito, pois na verdade houve formas de imposição e dominação, em todo o período colonial, em vários aspectos, e com a cozinha não foi diferente e ao mesmo tempo, é possível reconhecer uma interação das culturas que foram se influenciando, mesmo de formas desiguais.

Um importante acontecimento posterior a colonização, já na República, que reflete um pouco essa situação do mito da democracia racial na culinária brasileira foi o lançamento do

livro de receitas *Dona Benta*, em 1940, promovido por Monteiro Lobato. Apesar de não ser o autor dessa obra, foi inspirada na personagem Dona Benta, do Sítio do Pica Pau Amarelo que ele escreveu. Segundo Leme e Basso (2014, p. 24), essa personagem era “senhora da casa e branca, era quem dominava o mundo letrado, da cozinha esporádica de farinha branca” e não a Tia Nastácia, negra, a real cozinheira da casa. Há uma escolha por parte dos discursos que privilegiam a casa grande, a mulher branca, porém na prática, os segredos da cozinha, o fazer dos pratos da cozinha eram responsabilidades de Tia Nastácia. Ela é uma detentora do saber culinário, mas ocultada no discurso oficial como se explicita no título do livro. De certa forma, esse livro nos mostra, inspirado pelo conservadorismo de Monteiro Lobato, uma estrutura social brasileira da época e que perdurou por longo tempo e, de certa forma, ainda persiste entre as camadas mais abastadas. Esse livro ainda hoje é muito conhecido e foi atualizado com o tempo sendo uma compilação de receitas com grande apelo aos itens da cozinha brasileira.

Como abordado no início deste tópico, além da mistura de culturas, outro viés muito discutido desde a época modernista que refletiu na compreensão da cozinha brasileira foi o debate entre regional e nacional.

Remetemo-nos novamente ao contexto da semana de 1922. O movimento modernista queria criar uma atualização do pensamento da cultura brasileira e uma valorização do que era o nacional e esse nacional se transformaria em algo universal. No entender desse movimento era necessária a construção de uma cultura nacional com uma crítica a um certo passadismo e trazendo, segundo Oliven (2002, p. 23) uma “redescoberta do Brasil pelos brasileiros”. Havia, também, um reconhecimento da diversidade regional, como aponta Dutra (2004, p. 99),

[por meio] da investigação sistemática de aspectos variados da cultura popular, inclusive hábitos alimentares, buscam as raízes autênticas deste povo, seja na transmissão oral, seja na vida comunitária de grupos regionais muitas vezes marginalizados no grupo hegemônico.

Freyre, em 1926, representando um viés modernista com origens nordestinas, escreveu *Manifesto Regionalista* ressaltando o Nordeste e sua cultura, e destacando a importância de valorizar o regional. Oliven (2002, p. 26) nos mostra que esse manifesto aborda dois termos interligados: “a defesa da região como unidade de organização nacional e a conservação dos valores regionais e tradicionais do Brasil em geral e do Nordeste em particular”. Para Freyre, os modelos estrangeiros que foram impostos no Brasil trouxeram consequências graves sem levar em consideração as peculiaridades e diversidade regionais. Por isso, Oliven (2002, p. 26) destaca que “Freyre toca num ponto importante e atual, ou seja, como permitir que as

diferenças regionais conviviam no seio da unidade nacional em um país de dimensões continentais como o Brasil”.

O pensamento de aproximação nacional e, por vezes, regional perpassa historicamente questões culturais, sociais, econômicas e políticas brasileiras. Quando olhamos para a história, vemos momentos em que nos aproximamos da ideia de uma centralização da política nacional, em outros momentos há uma maior descentralização e a política regional ganha espaço. Essa dinâmica da sociedade impacta diretamente as relações sociais trazendo consequências para as mais diversas áreas. No Império havia uma tendência à centralização, como descreve Dutra (2004, p. 95),

[...] em torno da figura de Pedro II que em muito se personificou a unidade do Estado nacional, assim como a responsabilidade de introdução da “modernidade” no país, o projeto iluminista de integrar o Brasil à cultura ocidental, ao mundo civilizado.

Durante a República Velha se forma uma república oligárquica, liderada principalmente por São Paulo e Minas Gerais, por meio de um modelo federativo que, segundo Dutra (2004, p. 96), concretiza “o anseio de autonomia, já reivindicado nos tempos imperiais (principalmente por parte destes estados que já apresentavam maior organização econômica)”. A quebra desse modelo político foi feita na Revolução de 1930, já influenciada por uma geração de intelectuais da Primeira República, principalmente ligada ao movimento modernista, que buscou uma unificação nacional por meio de uma identidade nacional e coletiva na construção da nação. Dulci (1988 *apud* MORAIS, 2012) aponta para análise de um movimento pendular percebido na história e na historiografia brasileira entre o regional e o nacional. Oliven (2002), apesar de não mencionar um movimento pendular, nos mostra sempre uma tendência na história às vezes ligada ao nacional, e às vezes ligada ao regional.

Dentro das discussões sobre a cozinha e a gastronomia isso ocorreu também de forma diversificada, as cozinhas regionais foram muitas vezes valorizadas e às vezes a discussão se deu em busca de uma unidade nacional, por meio de um prato ou produto por exemplo. Nessa linha, Atala e Dória (2008, p. 114) destacam que:

No conjunto, a variedade de sabores, os preparos e técnicas culinárias de conservação traçam uma diversidade enorme, responsável pela riqueza das cozinhas regionais brasileiras, que apenas começa a ser explorada sistematicamente pela gastronomia.

Em relação ao que é a cozinha nacional, os autores analisam que ela pode representar a identidade nacional, “ser reivindicado por todos os habitantes de um país em contraste com as tradições culinárias de outras nações” (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 116). Eles destacam então a feijoada, o arroz com feijão, bife e batata frita, entre outros. Essas unidades gerais, como

esses pratos, têm suas especificidades regionais, como é o caso do feijão (os diversos tipos utilizados no Brasil) ou nos diferentes tipos de feijoadas, como a feijoada feita no Sudeste e no Nordeste. Outro destaque é a mandioca ou milho como um produto nacional, aproveitado de formas distintas pelo Brasil.

Podemos colocar então que o regional ligado à construção da nação ajuda na composição do que é o nacional, o nacional por sua vez reconhece as diferenças internas existentes e ajuda a construí-las. Nessa linha da “reinvenção” do Brasil, concordamos com Dutra (2004, p. 99): “as regiões passam a ser interessantes por si próprias, uma vez que o que se enfatiza é justamente o destaque regional na nação unificada”.

Dessa maneira, a cozinha regional entra como um elemento chave da cultura brasileira. Ela traz consigo um sentimento de “pertencimento” daqueles que a fazem e gera uma referência do local onde é produzida e criada, ou seja, a cozinha regional é determinada muitas vezes por técnicas, preparos, pratos, insumos específicos que ajudam a compor essa cozinha. Para Dutra (2004, p. 105-106), as cozinhas regionais,

[...] ancoram-se num lugar, onde se tem alguma referência de pessoas utilizando-se de ingredientes, métodos, receitas numa base regular de produtos. Neste processo de tipificação das cozinhas regionais, alguns pratos se tornam representativos, marcas de orgulho e distinção.

Nesse processo de construção por meio dos aspectos histórico-geográficos foi construída a defesa e a valorização das cozinhas regionais. Algumas serão destacadas nesse meio, como a mineira (que abordaremos mais detalhadamente no próximo capítulo), baiana, gaúcha, paraense dentre outras, e todas elas têm pratos que representam sua identidade local ou regional.

Dentro das políticas públicas, o movimento de valorização das culturas regionais se iniciou, segundo Morais (2012), em meados da década de 1970 e isso influenciou em um desenvolvimento e uma valorização ainda maior dessas cozinhas⁶⁰ e conseqüentemente na construção da gastronomia brasileira, principalmente a partir dos anos 1990, que iremos abordar no próximo tópico.

Podemos dizer que quando se faz referência à cozinha regional dentro de uma construção histórica, concordamos com o historiador Montanari (2013, p. 11):

[...] as cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos

⁶⁰ A questão das políticas públicas e a cozinha regional será explorada com mais profundidade no próximo capítulo, quando falarmos especificamente de Minas Gerais.

territórios como emblemas da autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla.

Essa natureza híbrida e múltipla dentro da cozinha apresenta várias facetas e complexidades. Um terceiro elemento que iremos destacar nesse hibridismo será a entrada de cinco milhões de imigrantes a partir de meados de 1870.

Com a intenção de branqueamento de raças influenciado pelas políticas de eugenia e de miscigenação no final do século XIX e início do século XX, muitos imigrantes desembarcaram no Brasil e marcaram nossa cultura. Ao final do Império, já havia um grande fluxo imigratório devido às restrições cada vez maiores à escravidão e uma transição para o trabalho livre. Os imigrantes trouxeram consigo toda história cultural e identidade de onde vieram para se adaptarem a um novo ambiente dentro de uma nova cultura.

Desde o fim do Império e início da República, o governo brasileiro em vários períodos incentivou a imigração, em outros deixou de incentivar e mesmo proibiu. Isso mudou consideravelmente após a Revolução de 1930, com o declínio da imigração em massa, e principalmente no Estado Novo (1937-1945), época em que se consolidou uma “campanha de nacionalização”. Essa campanha, segundo Seyferth (1997, p. 95), “foi concebida como ‘guerra’ para erradicação de ideias alienígenas⁶¹, com o objetivo de impor o ‘espírito nacional’ aos patricios que formavam ‘quesitos étnicos’ erroneamente tolerados pelo liberalismo da República Velha”. O Estado brasileiro à época forçou vários imigrantes e seus descendentes a implementarem uma cultura nacionalista onde o “elemento humano representativo da formação nacional mais legítima tinha a missão de incorporar os imigrantes e seus descendentes ao amálgama imaginado no mito das três raças formadoras da nação” (SEYFERTH, 1997, p. 101). Ressaltamos que ocorreu uma alteração da visão de valorização do estrangeiro para uma mudança em direção ao nacional e a construção de uma brasilidade.

A principal imigração no Brasil ocorreu com a vinda de italianos, principalmente no Sul do Brasil e em São Paulo. Nesses locais podemos notar o surgimento de uma cozinha com influência dos imigrantes italianos com o espaço das cantinas, o que foi bem desenvolvido por Collaço (2009). Como ocorre em qualquer troca cultural, alguns elementos foram esquecidos e outros foram incorporados, adaptados e ressignificados. Alguns restaurantes se destacaram nessa época, como Carlino, primeiro italiano em São Paulo inaugurado em 1881. A rede

⁶¹ Seyferth (1997, p. 95) descreve que “a categoria ‘alienígena’ – preponderante no jargão oficial – englobava imigrantes e descendentes de imigrantes classificados como ‘não-assimilados’, portadores de culturas incompatíveis com os princípios da brasilidade”.

Fasano começou a ser construída com a chegada de Victorio Fasano⁶², em 1902, com a inauguração da *Brasserie Paulista*⁶³, e com o tempo essa rede se consolidou como uma grande referência de alta gastronomia no Brasil. Um conjunto de restaurantes, como pizzarias e cantinas, juntamente com práticas alimentares cotidianas dos imigrantes que se instalaram no Brasil ajudaram a compor um cardápio italiano dentro da cozinha brasileira. No sul do Brasil houve imigração de italianos que influenciaram não apenas os cardápios, mas ajudaram na elaboração de vinhos, que atualmente vêm ganhando cada vez mais espaço com selos de Indicação Geográfica.

Outras imigrações influenciaram a cozinha brasileira como os imigrantes árabes, principalmente os povos turcos, sírios e libaneses, que chegaram ao Brasil no final do século XIX e início do XX, e com o tempo, salgados como esfirras e quibes entraram na alimentação cotidiana do brasileiro. Essa influência foi muito bem trabalhada por Hadjab (2014, p. 23), em sua tese há um destaque para o aparecimento desses salgados em lanchonetes e padarias no Brasil, que se tornaram “alimentos quase tão conhecidos e apreciados quanto, por exemplo, um pão de queijo mineiro”. A autora então destaca que essa era uma forma dos imigrantes de trazerem sua memória e seus costumes para o Brasil, visto que,

[...] as tradições culinárias revelaram-se um importante dispositivo de preservação da memória dos imigrantes e descendentes, ao estabelecer um sentimento de pertencimento e de identidade, possibilitando a preservação de laços sociais e da sua própria história (HADJAB, 2014, p. 24).

Importante destacar também a imigração japonesa, pois no Brasil ela incorporou elementos da nossa cultura, num movimento de influências recíprocas. Dessa maneira, a comida japonesa foi adaptada para atender o gosto do brasileiro. Sua maior expansão ocorreu principalmente a partir da década de 1990, atrelada a uma ampliação midiática de uma cultura *pop* japonesa ligada a jogos de vídeo games e computadores, aos mangás, desenhos, RPGs, entre outros elementos. A comida japonesa trouxe consigo uma ideia de *status* social, devido ao valor mais elevado (principalmente em relação à sua cozinha fria como os sashimis, sushis), mas tendo também um componente importante da memória da imigração. Os imigrantes e seus descendentes com acesso a esses alimentos mais caros eram pessoas que ascenderam socialmente, a cozinha consumida por eles era associada a certa distinção social, tanto no quesito civilizatório do apetite e do gosto (ao se “aprender” a comer pratos mais

⁶² Disponível em: <https://www.fasano.com.br/historia>. Acesso em: 21 jul. 2020.

⁶³ Importante ressaltar esse nome *Brasserie*, pois apesar da comida oferecida no estabelecimento e a família Fasano serem tradicionalmente italianas, para atingir a elite paulistana utilizou-se de uma nomenclatura francesa para seu primeiro restaurante.

delicados e em porções menores, por exemplo) e até mesmo no comportamento à mesa (nesse caso, saber manipular os hashis e partilhar alguns rituais característicos). Essa cozinha foi incorporada no mundo gastronômico brasileiro e, em 2020, dos nove restaurantes com estrelas Michelin em São Paulo, cinco são de restaurantes japoneses, mostrando sua importância para a crítica gastronômica⁶⁴.

Algumas regiões, principalmente no sul do Brasil, foram marcadas por imigrantes alemães, poloneses, holandeses, pomeranos, dos Açores, dentre outros que vieram marcar, por vezes profundamente, cozinhas regionais no país. Muitos deles tiveram no início uma liberdade em relação à forma de ocupação do espaço e implementação de sua cultura, por exemplo, no tipo de ensino que era dado às crianças, pois estudava-se muitas vezes apenas a língua originária e não se falava o português. Esse movimento foi cortado, como já afirmado, à época do Estado Novo, com a implementação obrigatória de uma nacionalização do ensino (SEYFERTH, 1997). Entretanto, no que diz respeito à cozinha, muitos elementos continuaram a existir e perduram até os dias de hoje, mas não se tornaram referências nacionais e sim locais.

Esses exemplos são cozinhas de outros países sob uma perspectiva brasileira de apropriação e ressignificação, para utilizar a ideia adaptada de Bolaffi (2000), que em seu livro *A Saga da Comida*, descreve inúmeras receitas com suas histórias vindas do mundo inteiro que aportaram no Brasil e foram produzidas e reelaboradas.

Portanto, podemos entender que o Brasil apresenta uma diversidade cultural e ambiental imensa, caracterizando patrimônios nacionais. Neste subcapítulo apontamos parte dessa complexidade e vemos que há um importante caminho de pesquisas ainda a serem exploradas. A diferenciação regional não está no âmbito apenas das receitas, ela caminha junto à cultura e à identidade brasileira com os hábitos, técnicas, rituais, sistemas alimentares diversos, onde o tradicional e o inovador se cruzam dentro do espaço regional. Concordamos com Dutra (2004, p. 102), o que ocorre, como consequência, é que essa cultura alimentar “ancora-se na experiência vivida, o que torna de difícil percepção por parte dos próprios atores; a naturalização dos hábitos alimentares traz marca profunda por sua função constitutiva no processo de socialização”.

⁶⁴ Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/sao-paulo-region/restaurants/2-stars-michelin/1-star-michelin. Acesso: 28 out. 2020.

3.3 A construção de uma gastronomia brasileira

A partir do que foi exposto até esse momento no trabalho, consideramos que há vários aspectos que nos ajudam a entender o processo de construção da gastronomia. De forma resumida, podemos afirmar que durante esse processo houve a construção da crítica gastronômica e dos elementos de avaliação nos guias, uma forma de racionalização da cozinha profissional, o destaque de *chefs* e restaurantes ao longo dos anos, a valorização de uma cozinha regional ou de *terroir*, além de uma forma de patrimonialização e defesa dos modos de fazer passados de geração a geração.

Vimos que no Brasil, o discurso da gastronomia ficou atrelado à cozinha francesa até o final da década de 1970 e início dos anos de 1980, tanto no que diz respeito ao destaque dos *chefs*, quanto dos restaurantes. Paralelamente a isso, um maior conhecimento e valorização da cozinha brasileira ocorria, mas não foi absorvido pela alta cozinha empregada no Brasil, pois ia contra o pensamento geral da sociedade que via a gastronomia como algo atrelado ao consumo e acesso a bens referentes à distinção social e com forte influência francesa. Com a chegada dos *chefs* franceses ao Brasil nessa época juntamente com um avanço intelectual e a valorização da cozinha brasileira e suas cozinhas regionais isso mudou e fizeram com que elementos da nossa cozinha fossem empregados na alta cozinha vinculada à gastronomia.

Nesse sentido é importante salientarmos a questão do gosto e como se dá sua construção, são inúmeras as influências regionais e estrangeiras no solo brasileiro e este se caracteriza como elemento civilizacional, como observado por Mennel (1996). O gosto se torna um produto social, onde o “bom” e o “ruim” são critérios variáveis no espaço e no tempo, “a definição do gosto passa a ser patrimônio cultural das sociedades humanas” (MONTANARI, 2008, p. 95). Mennel (1996, p. 291) remete a uma questão do que se torna um alimento “delicado” e “refinado” e seu opositor “indelicado” e “não-refinado”, ou seja:

De tempos em tempos, portanto, tem sido impossível evitar implicações sobre os processos paralelos de desenvolvimento de visões do que constitui ‘comida ruim’ e ‘mau gosto’. Pois um crescente sentimento de ‘delicadeza’ e ‘refinamento’ em relação à comida e à culinária – como em outros campos de comportamento – é inseparável de um crescente sentimento de ‘não-gostar’ ou aversão a alimentos e pratos definidos como ‘indelicados’ ou ‘não refinados’. A repugnância é apenas o outro lado da mesma moeda do refinamento, como Norbert Elias demonstrou em *O Processo Civilizador*⁶⁵.

⁶⁵ Tradução livre do trecho: “From time to time, therefore, it has been impossible to avoid implications about the parallel processes of development of views of what constitutes 'bad food' and 'poor taste'. For a growing sense of 'delicacy' and 'refinement' in regard to food and cooking - as in other fields of behavior - is quite inseparable from a growing sense of dislike or aversion towards foods and dishes defined as 'indelicate' or 'unrefined'.

A gastronomia brasileira passou por esse processo de aceitação do que é bom ou ruim, do que nos traz repugnância ou refinamento. O desenvolvimento da gastronomia trabalhou nessa vertente de propiciar certo refinamento e delicadeza às preparações e ao gosto, formulado e racionalizado em um longo processo. Mennell (1996), seguindo Elias em suas análises dos livros de boas maneiras, afirmou que isso ocorreu por meio de escritos gastronômicos. Esses aspectos refletiram na construção da gastronomia e das cozinhas regionais ou nacionais, que ao longo do tempo continuam a ser construídas.

Para que possamos compreender melhor os processos de construção da gastronomia brasileira precisamos voltar à discussão sobre a cozinha brasileira. O debate sobre raça, regionalismo e os imigrantes influenciou o discurso da atividade turística no Brasil que incorporou esses elementos. A cozinha brasileira ganhou nessa atividade uma importante aliada para a divulgação de suas especificidades culturais regionais. Dutra (2004, p. 107) afirma que o “discurso da riqueza da diversidade regional vai lentamente se deslocando da reflexão social para o empreendimento turístico, onde certamente as cozinhas regionais ocupam papel de destaque”.

A atividade turística muitas vezes está ligada à questão gastronômica. É importante ressaltar que no Brasil, até a década de 1940, ficou restrita aos “mais ricos”, somente em 1º de maio de 1943 com a Consolidação das Leis Trabalhistas, que uma parcela da população passou a ter mais tempo para o turismo e para o lazer, pois com ela se instituiu o salário mínimo, o direito de férias, uma carga horária limite de trabalho e descanso remunerado. Alguns sindicatos de trabalhadores “começaram a construir colônias de férias em cidades litorâneas, com estada a preços reduzidos” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 220). Podemos inferir que começou a partir daí uma expansão do turismo, ampliando a um maior número de pessoas de diferentes camadas sociais, fazendo surgir uma demanda maior por produtos e serviços, também notada no ramo alimentício. Esse acesso a viagens para os mais variados tipos de públicos influenciou a oferta de bares e restaurante no Brasil inteiro e pressionou por uma qualidade maior, tanto do alimento quanto do atendimento. Como parte desse processo, iniciou-se uma distinção em relação aos destinos turísticos brasileiros que influenciaria mais tarde os destinos gastronômicos. Há uma troca importante que acontece nessas regiões turísticas, as pessoas começam a conhecer “outros gostos”, novas preparações da região que visitam, mas por outro lado, surgem restaurantes específicos de determinadas regiões em

Repugnance is merely the other side of the same coin from refinement, as Norbert Elias demonstrated in *The Civilising Process*”.

locais diferentes das cozinhas regionais, como por exemplo, restaurante de cozinha mineira e o churrasco gaúcho no nordeste ou cozinha nordestina no sudeste, ou ainda, restaurantes internacionais vinculados a uma cozinha internacional com uma forte influência francesa procurados por um determinado tipo de público como sinal de distinção social.

Desse modo, ocorreu uma demanda por capacitação de serviços que fez com que, a partir dos anos 1960, nascessem no Brasil os primeiros cursos de cozinha com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC). Em 1963, o curso básico de Cozinheiro foi inaugurado em Belo Horizonte tendo a primeira escola básica de hotelaria e turismo. Nos anos posteriores foram inauguradas, em outros estados, escolas de cozinha que tinham como função preparar cozinheiros e garçons para o mercado de hospitalidade e de restauração. Ao longo desses anos, a profissionalização na cozinha se destacou como elemento fundamental para o desenvolvimento da gastronomia.

Em meio a esses acontecimentos no turismo surge, em 1966, o Guia Quatro Rodas, concebido por Victor Civita, fundador da Editora Abril. Tratava-se de uma publicação anual que marcou o turismo e, conseqüentemente, a gastronomia no Brasil, contendo roteiros de viagem e o mapeamento dos hotéis, rodovias, postos de gasolina e restaurantes pelo país. Segundo reportagem da revista Viagem, da Editora Abril, escrita por Mazzola (2015), “o sonho de Victor Civita se concretizou: um anuário brasileiro que classificava hotéis, restaurantes e atrações turísticas, com fórmula inspirada no guia francês Michelin, referência mundial no assunto”⁶⁶.

Csergo (1998, p. 818) salienta que esse movimento de um turismo automotivo na França favoreceu a exploração local “para que as cozinhas regionais encontrem sentido no que se tornou uma ‘economia turística’”. De certa forma, isso ocorreu no Brasil visto que houve uma grande expansão das rodovias nas décadas de 1950 e 1960. O Guia começou a avaliar os restaurantes e se tornou referência na classificação dos mesmos com estrelas. Segundo o *chef* Claude Troisgros, em entrevista a Mazolla (2015) “o brasileiro começou a dar valor aos bons produtos locais, e o Guia Quatro Rodas ajudou nesse processo”. Esse Guia ajudou muito no desenvolvimento e divulgação das cozinhas regionais. Um estudo desenvolvido por Moraes (2012, p. 319) sobre o Guia Quatro Rodas demonstra que “a partir da década de 1970, as culinárias regionais se anunciam como atrativo turístico” e há uma ascensão delas em suas publicações. Na análise de Moraes (2012, p. 327), o período

⁶⁶ Disponível em: <https://viagemeturismo.abril.com.br/materias/50-anos-do-guia-quatro-rodas-veja-todas-as-capas-do-guia-brasil/> . Acesso em: 5 ago. 2019.

compreendido de 1966 a 1983 “é um momento identificado como marcado pelo esforço no estabelecimento e afirmação dos regionalismos no plano nacional”.

Influenciados pelos *chefs* franceses que desembarcam no Brasil a partir do final dos anos 1970, alguns *chefs* brasileiros foram se formando durante a década de 1980 e no início dos anos de 1990, como vimos, houve uma valorização dos elementos que compõem a cozinha brasileira e a gastronomia começou a ganhar mais espaço. Em 1987, o Brasil participou da primeira edição do concurso *Bocuse d’Or*, com o *restaurateur* paulista José Hugo Celidônio com o *chef* Paul Bocuse, que levou consigo o amigo mineiro Edgar Mello⁶⁷. Em 2015, nesse mesmo concurso a *chef* Giovana Grossi foi a primeira brasileira a disputar uma final, dentro do modelo novo de disputas preliminares nos países e continentes⁶⁸. Na edição de 2019, dentre os 24 jurados do concurso, ela era a única jurada do sexo feminino⁶⁹. Com esses resultados podemos notar uma maior inserção mundial da gastronomia brasileira dentro desses concursos, levada por uma *chef* que ganhou *status* mundial.

Durante esse tempo, como aponta Bueno (2014, p. 10), a gastronomia se tornou “assunto de rodas sociais, de programas de televisão, de revistas, de livros, ocupando um lugar na mídia e se convertendo em segmento importante da indústria cultural”. Essas mídias voltadas para a gastronomia entraram em movimento crescente ao longo do tempo.

Inicialmente, a cozinha brasileira na televisão era conduzida até a década de 1990 pelo que se convencionou chamar de culinárias, normalmente mulheres que cozinhavam passando receitas, visando um público feminino com uma visão patriarcal, principalmente de donas de casa, como foi o caso do programa de TV “A Cozinha Maravilhosa de Ofélia”, que durou de 1968 a 1998. Importante ressaltar que, de certa forma, esse programa refletiu o que ocorreu a respeito do livro de Dona Benta. A mulher branca apresentadora era auxiliada pela Cida, que não por acaso era uma mulher negra que fazia realmente os pratos deixando-os prontos para a finalização e que servia como coadjuvante, não era reconhecida nem mesmo por seu nome completo, apenas pelo apelido⁷⁰. A partir dos anos 1990, principalmente, os *chefs* de cozinha começaram a ganhar espaço nas TVs, surgiram inúmeros programas

⁶⁷ De acordo com o crítico Josimar Melo, essa participação resultou das “boas relações com o chef Paul Bocuse”, ficando o Brasil na última colocação. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq22019930.htm>. Acesso em: 21 dez. 2020.

⁶⁸ Disponível em <https://www.rfi.fr/br/brasil/20170124-giovanna-grossi-e-primeira-brasileira-disputar-final-do-bocuse-d-or>. Acesso em: 21 dez. 2020.

⁶⁹ Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/pessoas/chef-brasileira-giovanna-grossi-unica-mulher-juri-bocuse-d-or/>. Acesso em: 21 dez. 2020.

⁷⁰ Podemos inferir outras discussões sobre esses programas, mas que não estão no escopo deste trabalho, no que diz respeito às questões de gênero ou sobre uma visão conservadora patriarcal. A respeito das questões de gênero e patriarcado ver, por exemplo, GONZALES (1983); SAFFIOTI (2004).

nacionais e internacionais voltados a um público que passou a se interessar cada vez mais pela cozinha e pela gastronomia, criou-se um canal “dedicado a quem ama a arte da gastronomia”⁷¹ nos EUA em 1993 e que chegou ao Brasil apenas em 2014.

Ainda na década de 1990, houve um grande aparecimento de filmes com o tema sobre gastronomia e nas novelas os *chefs* de cozinha começaram a figurar como pessoas de destaque no meio social. Uma reportagem da Folha de São Paulo, intitulada *Novelas Pegam o Público pelo Estômago*⁷², de junho de 1997, discorre sobre três novelas e uma minissérie da Rede Globo em que personagens se destacavam por cozinhar. A reportagem aponta que a atriz Letícia Spiller recebeu assessoria que contou com aulas de culinária francesa, além de contar com livros e curso de língua francesa para completar o aprendizado de sua personagem. A cozinha francesa como fator de distinção esteve associada ao imaginário relativo aos personagens dessa época.

Da mesma forma ocorreu com a mídia impressa como revistas e jornais. Anteriormente aos anos 1990, os temas das revistas eram voltados para receitas para donas de casa e em algumas dessas publicações havia recomendações para o gerenciamento do lar e boas maneiras, como descrito por Pilla (2008).

Nessa época houve um crescente número de revistas e cadernos de jornais que se aprofundaram no tema gastronomia, ou seja, o discurso gastronômico ganhava força com a divulgação, crítica e avaliação dos melhores restaurantes e *chefs*. Os produtos regionais ganharam destaques em várias dessas publicações, como os queijos, vinhos, café, dentre outros, que ocuparam um espaço cada vez maior na gastronomia sendo utilizados pelos *chefs* em seus restaurantes. As receitas divulgadas não eram mais aquelas para o cotidiano de donas de casas, passaram a utilizar termos técnicos, como um método de cocção ou um tipo específico de corte.

Em 1990, a publicação da Revista Gula, foi a primeira a dar destaque ao discurso gastronômico com a proposta de colaborar para que os brasileiros descobrissem “o mundo da gastronomia e do vinho”. De acordo com avaliação publicada na Revista: “Desde então, transformou-se em uma marca icônica e uma fonte essencial de inspiração e de conhecimento nesses segmentos”⁷³.

⁷¹ Disponível em: <https://foodnetwork.com.br/sobre/>. Acesso em: 19 out. 2019.

⁷² Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1997/6/22/tv_folha/7.html. Acesso em: 1 mar. 2020. A respeito de abordagem da gastronomia em novelas, ver também: MIRANDA (2008).

⁷³ Disponível em: <http://www.revistagula.com.br/revista>. Acesso em: 21 dez. 2020.

Outro exemplo que ganhou destaque nos anos 2000 foi a revista Prazeres da Mesa, que se tornou a mais conhecida no meio gastronômico, transformando-se em um dos ícones da gastronomia brasileira apoiando congressos e feiras gastronômicas pelo Brasil, além de organizar um importante evento na gastronomia mundial, o “Mesa Tendências de São Paulo”, e de realizar posteriores edições regionais no Brasil. A partir dessa mesma década, os principais jornais do país começaram também a dar mais espaço para a temática, dois dos principais sendo o caderno Paladar do Estado de São Paulo e o caderno Comida da Folha de São Paulo.

Acreditamos que essas mídias ajudaram a construir uma nova significação para a gastronomia no e do Brasil, em que o acesso a determinadas informações passou a ser mais democraticamente divulgado. Desse modo, a gastronomia como uma rede de interrelações se complexificava cada vez mais e com crescente número de indivíduos participando dessa teia.

Um importante fator que ganhou muito espaço no discurso gastronômico no Brasil e no mundo foi o da sustentabilidade. Essa preocupação ambiental em nível mundial surgira desde o final dos anos 1960 e aos poucos se consolidou em um movimento em todo o planeta. Essa demanda principalmente dentro da gastronomia surgiu na Itália, em 1986, liderada pelo sociólogo Carlo Petrini, com o movimento *slow food*. Esse movimento acredita que:

Comer é fundamental para viver. A forma como nos alimentamos tem profunda influência no que nos rodeia - na paisagem, na biodiversidade da terra e nas suas tradições. Para um verdadeiro gastrônomo é impossível ignorar as fortes relações entre prato e planeta. Além disso, melhorar a qualidade da nossa alimentação e arranjar tempo para a saborear, é uma forma simples de tornar o nosso cotidiano mais prazeroso (SLOW FOOD, 2002)⁷⁴.

Essa demanda ambiental também se refletiu em uma das edições do Mesa Tendência de São Paulo, em 2010, que ficou marcado pela preocupação com a questão da sustentabilidade já presente nos discursos gastronômicos. Vários *chefs* de cozinha, pesquisadores e profissionais ligados à gastronomia, colocaram em pauta a importância da sustentabilidade ambiental e social em suas práticas. A ideia de modo geral era conhecer toda a cadeia produtiva do alimento para saber se este foi elaborado de forma sustentável, e ficou marcada pela assinatura da Carta de São Paulo que propunha esses valores⁷⁵.

⁷⁴ Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>. Acesso em: 28 maio 2020.

⁷⁵ Mais sobre esse assunto consultar a carta disponível em: <https://prazeresdamesa.uol.com.br/noticias/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel/>. Acesso em: 28 maio 2020.

Todo esse movimento da gastronomia visto até aqui, se converteu na construção do que Bueno (2014) chama novo estilo de vida, que saiu de uma prática artesanal para uma prática intelectual. Para a socióloga, a gastronomia:

[...] extrapolou o âmbito restrito do comércio de luxo, expandindo-se para um público mais amplo a partir de sua dimensão estética e cultural. A multiplicação de publicações especializadas (livros, revistas, jornais, guias e manuais) e dos programas de televisão, consolidam uma cultura da moda⁷⁶ e uma cultura gastronômica enquanto esfera de debate, de constituição de diferentes correntes e tendências teóricas, na qual o estilista e o *chef* se configuram como agente cultural. Nesta perspectiva talvez a moda e gastronomia possa também vir a ser pensada como uma modalidade de indústria cultural, onde o consumo simbólico suplanta a apropriação individual (BUENO, 2013, p. 91).

Esse novo estilo de vida que trouxe uma nova prática intelectual e de *status* que surgiu com o *chef* de cozinha, influenciou todo o movimento gastronômico. Nesse contexto, se iniciaram no Brasil os primeiros cursos superiores de gastronomia, que no século XXI se espalharam por todo o país. Segundo Anjos, Cabral e Hostins (2017, p. 11), em 1999, surge inicialmente,

[...] o curso de Turismo (bacharelado) com habilitação em Gastronomia, da Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis- SC, posteriormente, o curso Superior de Formação Específica em Gastronomia, da Universidade de Anhembi Morumbi-SP e, no mesmo ano, o curso de Gastronomia, da Universidade do Vale do Itajaí (Univali), em Balneário Camboriú-SC.

Com a procura de novos profissionais qualificados no mercado de trabalho, impactado pela expansão da gastronomia gerada pelos *chefs* de cozinha e com um maior apoio midiático, houve uma inclusão da “classe média” que passou a ocupar os espaços dentro da cozinha dos restaurantes.

Ao final do século XX e início do século XXI, o mundo passava por uma transformação muito grande com o processo de mundialização cultural e surge o que se convencionou chamar de cozinha contemporânea. Essa cozinha foi marcada principalmente por alguns movimentos entre eles: a cozinha molecular⁷⁷, a gastronomia molecular⁷⁸ e pela

⁷⁶ A autora no início do artigo *Gastronomia e sociedade de consumo. Tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural* faz uma comparação sobre a cultura da moda com a cultura gastronômica entendendo que os processos históricos sociais da moda se deram de forma muito parecida com os da gastronomia. Para um aprofundamento sobre a questão da moda ver: MICHETTI (2012).

⁷⁷ Cozinha molecular foi desenvolvida pelo químico Hervé This e o físico Nicholas Kurti que se indagavam sobre os processos químicos e físicos que ocorriam dentro da cozinha.

⁷⁸ Movimento que utiliza os conhecimentos divulgados pela cozinha molecular para fazer pratos empregando novas técnicas e insumos dentro dos restaurantes de alta cozinha. Ficou marcado pela desconstrução de pratos

*fusion food*⁷⁹, além de uma busca por novos sabores e gostos em cozinhas ainda pouco exploradas mundialmente.

Com o advento dessa cozinha contemporânea nos anos 1990, Alex Atala se tornou o principal *chef* brasileiro. Em 1999, abriu seu restaurante D.O.M. em São Paulo, se tornando uma referência mundial. Segundo Amaral e Halfoun (2016, p. 265), nas primeiras décadas do século XXI,

[...] Atala está no panteão global dos grandes inovadores da cozinha contemporânea, principalmente por ter aplicado técnicas modernas de execução e apresentação com ingredientes brasileiros (boa parte deles da Amazônia) pouco conhecidos até por nós.

O restaurante figurou no *ranking* dos melhores do mundo pela revista britânica *Restaurant*, além de ter duas estrelas no Guia Michelin, e em 2013 a revista Forbes proclamou Atala como o “*chef* mais influente do mundo”. Ele ajudou a apresentar a cozinha brasileira para o mundo, participou e apresentou programas de TV, fundou o Instituto ATÁ que procura por meio de estudos multidisciplinares a valorização da cadeia produtiva da gastronomia, indo desde “a produção do ingrediente às técnicas culinárias, passando pela cultura por trás de cada receita” (AMARAL; HALFOUN, 2016, p. 268). O *chef* defende um princípio básico do que vimos sobre a gastronomia até aqui, a excelência dos produtos. Amaral e Halfoun (2016, p. 367) destacam uma fala de Alex Atala:

[...] não me importo de pagar caro por uma matéria-prima, mas quero um produto perfeito. Não é difícil fazer o que ninguém faz, o difícil é fazer melhor aquilo que todo mundo faz. Assim que você consegue o serviço perfeito e o produto perfeito, o sucesso chega.

Atala então tornou-se um líder no movimento contemporâneo de construção de uma gastronomia brasileira. O *chef* chegou a defender a necessidade da gastronomia brasileira se afastar da francesa. Em um depoimento citado por Dória afirma:

[...] a cozinha francesa dos grandes chefes, nos últimos anos, se assemelha a um filme de *Hollywood*: bem feito, mas sem emoção. Há um ritual no comer que é muito formal e só. A mesa é a grande emoção da gastronomia. É preciso cozinhar com alma, provocar, surpreender todos os sentidos sempre. Desestruturar, olhar o conceito, desmembrar, buscar na raiz e trazer a mesma receita com uma nova proposta no momento oportuno. Não somos franceses e não queremos ser franceses (DÓRIA *apud* BUENO, 2014, p. 13).

clássicos e a invenção de novas texturas para os alimentos. O *chef* referência desse movimento foi o catalão Ferran Adrià.

⁷⁹ Cozinha de fusão que mistura elementos de duas ou mais tendências e/ou culturas em um prato ou em um restaurante.

Esse comentário do *chef* é importante para entendermos que a gastronomia brasileira começava nessa época a tentar se desligar dos aspectos franceses aos quais muitas vezes estava atrelada. Ele mostrou, então, que sofreu uma enorme influência de Paulo Martins, *chef* paraense que propunha o uso de ingredientes brasileiros, que segundo Atala: “foi o maior entusiasta e divulgador da cozinha amazônica [...] para mim a maior fonte de inspiração, meu grande mestre”⁸⁰. No caso do *chef* Alex Atala notamos uma valorização regional como representação do nacional e que tenta se ampliar e ganhar espaço no nível global.

Além de Atala, outros *chefs* vêm se destacando nesses últimos anos com prêmios internacionais e que utilizaram a cozinha brasileira como base.

A *chef* Helena Rizzo, com o seu restaurante Maní, entrou também no ranking da revista *Restaurant* em 2013, além de em 2014 ganhar o Prêmio *Veuve Clicquot* de melhor *chef* feminina do mundo. Em 2015, ganhou sua primeira estrela Michelin. Helena Rizzo não atuou somente em seu restaurante, como presidia o Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo (C5), criado em 2012, que congrega acadêmicos e cozinheiros com o interesse de difundir a cozinha brasileira. Para ela, em uma fala destacada por Amaral e Halfoun (2016, p. 320), “a gente acaba descobrindo ingredientes que nem se sabe de onde vêm, como se utilizam, qual é a sua história. Esse aprofundamento reflete muito no meu trabalho na cozinha”.

Outra importante *chef* que se destacou dentro da gastronomia brasileira para o mundo foi Roberta Sudbrack, que se tornou uma das mais importantes *chefs* mulheres da América Latina, consolidada com o título de melhor *chef* mulher de 2016, pela revista britânica *Restaurant*. A respeito de sua cozinha, em depoimento descrito por Amaral e Halfoun (2016, p. 302), ela pondera:

[...] é uma cozinha sofisticada, mas a base é muito simples. Minha cozinha se expressa com modernidade, mas preserva uma forte ligação afetiva. Uma lembrança, aquele cheirinho do fogão à lenha ou a história de raspar o tacho. O que nós queremos mostrar aqui é que o ingrediente precisa aparecer. O grande erro que acontece na gastronomia é o cozinheiro achar que ele é que tem que aparecer. Quem tem que aparecer é o prato.

Também a *chef* Ana Luiza Trajano, à frente do Instituto Brasil a Gosto, afirma segundo Amaral e Halfoun (2016, p. 374): “mantenho a essência e procuro revelar o que nossa culinária tem de achados geniais”. Além de receber prêmios e se juntar a “Mara Salles e Helena Rizzo, quando o assunto era a vanguarda da redescoberta do(s) nosso(s) *terroir*(s)

⁸⁰ Disponível em: <http://www.institutopaulomartins.org.br/pagina.php?c=10>. Acesso em: 4 de ago. 2019.

culinários” (idem), ela fechou seu restaurante, em 2015, para criar o Instituto com o intuito de promover estudos sobre a gastronomia, construindo um espaço para eventos, para receber *chefs* convidados do Brasil e do mundo.

A partir dos anos 2010, alguns *chefs*, como Alex Atala, Roberta Sudbrack e Rodrigo Oliveira abriram restaurantes, bares e lanchonetes mais populares e passaram a participar de festivais gastronômicos com maior diversificação de público. Assim, a comida que era restrita apenas a uma pequena elite, pode ser mais democraticamente consumida, como no caso da galinhada do Alex Atala servida na virada cultural de São Paulo, em 2012, a preços populares. A *chef* Roberta Sudbrack fechou seu famoso restaurante, que tinha uma estrela Michelin, para abrir outros tipos de negócios, como seu *food truck* e comida de rua. Além do *chef* Rodrigo Oliveira que serve comida nordestina mais elaborada no seu restaurante em São Paulo em uma área não tão nobre da capital paulista e que atualmente propõe uma oferta de pratos que atendem vários tipos de públicos com várias faixas de preço. A proposta desse último *chef* ganhou repercussão nacional e mundial, valorizando receitas e insumos regionais nordestinos na cidade de São Paulo. Ele adotou uma ideia de “inclusividade” de sua cozinha e não de exclusividade, por isso ampliou o acesso ao tipo de cozinha que pratica. Foi premiado no *The World Restaurant Awards* em Paris, em 2019.

Ficaremos limitados a esses *chefs* com premiações internacionais, mas podemos citar outros que trabalham para o desenvolvimento da gastronomia brasileira como Thiago Castanho no Pará, Onildo Rocha na Paraíba e Rio Grande do Norte, Mara Salles em São Paulo, Cesar Santos em Olinda entre outros tantos dentro do Brasil. Nesse sentido podemos ver que todos se destacam por utilizar e valorizar ingredientes brasileiros, uma nova significação da gastronomia brasileira passa a existir, onde não há uma grande ênfase nos insumos vindos de fora, mas sim o que se produz no Brasil, mas com uma preocupação constante com a qualidade. Podemos ver que no âmbito da gastronomia isso foi um resultado de uma perspectiva global da valorização do produto local, lançado e divulgado principalmente pela *Nouvelle Cuisine*, que chegou ao Brasil por meio dos *chefs* franceses que passaram a valorizar os produtos brasileiros. Todos esses *chefs* ajudaram a construir uma nova imagem da cozinha brasileira com a valorização dos produtos locais e dos reconhecidos como patrimônios brasileiros ligados à cozinha.

Paralelamente a isso, houve uma expansão da discussão sobre patrimonialização de bens imateriais⁸¹, a consolidação legal sobre essa questão do patrimônio está na Constituição Brasileira, nos artigos 215 e 216, instituiu o conceito de patrimônio reconhecendo que existem bens culturais materiais e imateriais. Entre os vários reconhecimentos culturais imateriais no Brasil, a questão da alimentação é considerada entre os saberes tradicionais que foram se formando ao longo dos anos.

Hoje encontramos reconhecidos como patrimônios imateriais ligados à cozinha: o ofício das baianas do acarajé; a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína no Piauí; o sistema agrícola tradicional de comunidades quilombolas do Vale do Ribeira; a tradição das doceiras da região de Pelotas e antiga Pelotas, além do modo de fazer o queijo de Minas das Regiões do Serro, das Serras da Canastra e do Salitre⁸².

Pensando a valorização e proteção dos produtos brasileiros, de certa forma influenciadas pelas regulamentações europeias sobre apelação de origem, em 1996 teve início no Brasil, por meio da Lei de Propriedade Industrial (LPI), a regulamentação das Indicações Geográficas (IG) que definem dois tipos de reconhecimento de produtos, indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). Embora semelhante ao que ocorre na França, no Brasil há apenas duas indicações:

Por IP entende-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. E, por DO, o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (INPI, 2019)⁸³.

Esse processo se deu para proteger os produtos brasileiros, ajudando assim na sua valorização e manutenção. Alguns produtos com IP reconhecidos são: vinhos finos dos vales dos vinhedos (RS); carnes dos pampas gaúchos (RS); cachaça de Paraty (RJ); entre outros. Entre os DO⁸⁴ reconhecidos o arroz do litoral norte gaúcho (RS); camarão marinho cultivado da costa negra (CE); vinhos e espumantes dos vales dos vinhedos (RS); banana da região de

⁸¹ Segundo o Iphan: “A Constituição Federal de 1988, em seu Artigo 216, ampliou o conceito de patrimônio estabelecido pelo Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, substituindo a nomenclatura Patrimônio Histórico e Artístico, por Patrimônio Cultural Brasileiro. Essa alteração incorporou o conceito de referência cultural e a definição dos bens passíveis de reconhecimento, sobretudo os de caráter imaterial”. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>. Acesso em: 31 jul. 2020.

⁸² Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>. Acesso em: 26 maio 2019.

⁸³ Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/indicacao-geografica-no-brasil> acesso em: 26 maio 2019.

⁸⁴ Por acordos internacionais temos reconhecimento de DO de produtos de outros países como Cognac da França, Vinhos Verdes de Portugal, dentre outros.

Corupá (SC). Muitos outros produtos estão passando por processos de reconhecimento, como o Café da Mantiqueira (MG), Farinha de Mandioca de Uarini (AM), queijo artesanal serrano (SC) entre outros. No próximo capítulo vamos falar mais sobre os produtos mineiros que possuem esse reconhecimento.

Apesar do Estado brasileiro legislar na questão do patrimônio e da indicação geográfica, não tem se destacado no apoio ao crescimento da gastronomia no Brasil, pois muitas vezes os movimentos partem de iniciativas e situações locais, sendo muitas das demandas privadas. Até os dias de hoje, apesar de uma expansão da ideia do turismo como forma de desenvolvimento, a gastronomia não aparece no Plano Nacional de Turismo (2018-2022)⁸⁵. A Lei Rouanet que institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac) não contempla a gastronomia como uma forma possível de eventos culturais para a captação de recursos. As ações em relação à gastronomia são muitas vezes difusas feitas por atores individuais isolados ou em situações muito locais como foi mostrado nos casos dos *chefs* e das associações que lutam pela certificação de origem. Observaremos no próximo capítulo que isso se deu de forma diferente no Estado de Minas Gerais.

Vimos neste subcapítulo que a gastronomia brasileira utiliza alguns elementos que a ajudam a se constituir, como na construção da crítica e dos guias, na profissionalização da mão de obra nos restaurantes, esses últimos se expandindo e com o aumento de *chefs* brasileiros que tomam como base a cozinha brasileira e suas regionalidades em seus cardápios, uma preocupação com a preservação do patrimônio e com a proteção de seus produtos. Sendo assim, ao analisar a gastronomia brasileira como uma figuração nascente, ela é compartilhada por indivíduos e cria uma camada de *habitus* social que ajuda a constituir o caráter nacional (ELIAS, 1994). A gastronomia é flexível e transformada por seres humanos ao mesmo tempo em que ela os transforma dentro de redes de interações que não são estáticas. Essas redes se complexificaram com o tempo, principalmente no século XX e XXI, mas continuam ainda em processo de construção. Podemos ver uma complexidade que deve ser mais aprofundada em futuros estudos, o que demonstra a existência de um espaço amplo para futuras pesquisas dentro das Ciências Sociais. Nesta pesquisa, o que discutimos até o

⁸⁵ Para análise da relação entre gastronomia e turismo e sua importância para o desenvolvimento regional e fortalecimento da identidade cultural ver Simon; Etges; Minasi (2015). No entender dos autores: “[...] ao preservar o patrimônio cultural e valorizar a identidade, o lugar estabelece conexão com a dinâmica global, através da atividade turística, e fortalece, localmente, seus laços com a sua cultura. Por fim, o patrimônio cultural é o elo do homem com a prática social, uma vez que, como mediador entre o passado e o presente, ancora a construção da identidade cultural. Assim, rico em significados e importante para a sociedade, o patrimônio cultural se traduz como diferencial dos lugares e das regiões para o desenvolvimento do turismo” (Idem, p. 168).

momento nos ajudou a traçar importantes linhas para o entendimento de como se deu a base da construção histórica da gastronomia brasileira.

4. Prato principal: à mineira

Uma vez abordados os processos históricos de construção da gastronomia na França e no Brasil, vamos nesse prato principal analisar como tais processos influenciaram a proposta de gastronomia mineira, resultando em uma figuração peculiar.

Dessa forma, buscaremos na primeira parte deste capítulo entender alguns aspectos pertinentes à mineiridade utilizando autores como Dias (1985) e Arruda (1990). Discutiremos também pontos importantes da obra de Abdala (2007) para fundamentar uma melhor compreensão sobre a cozinha mineira e suas características principais, desde a época do Brasil colônia. Essas características, de acordo com Abdala (2007), se destacaram a partir de dois momentos distintos e complementares, um primeiro no auge da mineração no século XVIII e em outro momento no período de ruralização, do final do século XVIII até o princípio dos novecentos.

Em um segundo momento aprofundaremos na construção da gastronomia mineira. Veremos que a partir dos anos 1960, alguns elementos ajudaram a dar base para uma nova gastronomia que surgiu de maneira mais efetiva nos anos de 1990, como a profissionalização dos cozinheiros e a expansão de restaurantes mineiros pelo Brasil, tornando-se a cozinha mineira um destaque nacional (chancelado pelo Guia Quatro Rodas). A partir dessa década, entenderemos que uma rede de interações se complexifica por meio de várias iniciativas que vêm ajudando na construção dessa figuração. *Chefs* mineiros começaram a estudar, criar e discutir sobre essa nova gastronomia e a divulgá-la para o Brasil e para o mundo. Vários festivais foram criados no estado e com o aumento reticular dessa figuração ocorreu uma ampliação da participação da gastronomia mineira chegando em importantes eventos internacionais; assim como um crescente número de intercâmbios de grandes *chefs* com a França e outros países que se tornaram referência mundial (ABDALA, 2018; BYRD, 2017). Além disso, veremos alguns produtos mineiros que ganharam *status* como a cachaça, os queijos artesanais e o café. Alguns deles foram premiados internacionalmente ou ganharam selos de indicação geográfica ou ainda se tornaram patrimônio imaterial.

A partir disso, na terceira parte do capítulo, procuraremos entender como se dá as ações do Estado em relação a gastronomia em Minas Gerais. Veremos que em meados de 1970, como apontado por Abdala (2018, p. 193) sobre a cozinha e a construção da imagem do mineiro, houve “intensa articulação do governo com personagens da política regional e nacional, como também ligados à gastronomia, no sentido de documentação e divulgação da

comida ‘tradicional e típica’ como pilar central na construção dessa imagem”. Dessa maneira, o estado mineiro ganhou destaque no Brasil com uma cozinha regional forte, com elementos culinários passados de geração para geração, constituindo assim um pilar importante para sua imagem. Podemos dizer que isso ajudou Minas Gerais trazendo nova significação para a cozinha mineira e a gastronomia regional ganhou evidência dentro do Estado em diferentes governos.

Um marco importante que entendemos ser um divisor de águas foi a institucionalização em 2012 do Dia da Gastronomia Mineira, dia 05 de julho⁸⁶, com a Lei N° 20.557, de 21 de dezembro, que acabou por se estender à Semana da Gastronomia Mineira, em que são realizadas várias ações, inclusive a distribuição de prêmios a pessoas e instituições. Outro fato importante foi a discussão e aprovação, na Assembleia Legislativa, da Lei n° 21.936/2015 que instituiu a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, que culminou em 2018 no Plano Estadual de Gastronomia⁸⁷, tornando-a uma política de Estado. Essas duas leis serão o foco principal do último subcapítulo, para entendermos como a ideia de gastronomia mineira foi apropriada e utilizada, a partir de movimentação política da sociedade civil.

4.1 Discussões sobre a construção da cozinha mineira

Para que possamos iniciar a degustação desse prato principal se faz necessário contextualizarmos alguns aspectos importantes sobre Minas Gerais. Iremos primeiramente entender basicamente como se construiu a discussão sobre mineiridade e sua importância na compreensão da cultura e da identidade mineira. Em seguida retomaremos alguns aspectos sobre cozinha mineira, sua construção e caracterização.

O sociólogo Fernando Correia Dias, em seu artigo *Mineiridade: construção e significado atual*, de 1985, aponta que ao retratar as discussões sobre a sociedade mineira a questão da mineiridade sempre ganha um espaço importante. Segundo o autor, há uma necessidade de se “discutir a existência ou não de características culturais específicas da população que habita o território atualmente definido como o Estado de Minas Gerais” (DIAS, 1985, p. 73). Nesse sentido, o autor questiona sobre “o que haveria de real na imagem

⁸⁶ Data de nascimento do escritor e professor Eduardo Frieiro, autor do primeiro livro dedicado à culinária mineira “Feijão, angu e couve – Ensaio sobre a comida dos mineiros”, lançado em 1966.

⁸⁷ Disponível em: <http://www.turismo.mg.gov.br/noticias/2278-governo-transforma-culinaria-mineira-em-plano-estadual-de-gastronomia>. Acesso em: 05 jun 2019.

ou na auto-imagem dos mineiros, construída ao longo de tanto tempo” (DIAS, 1985, p. 73). Essas características sobre os mineiros foram retratadas por inúmeros viajantes, cronistas, memorialistas, autoridades, desde a época colonial e com grande valor historiográfico. Além disso, durante o século XIX e início do século XX, foram publicadas análises mais próximas aos critérios científicos da época.

Segundo Dias (1985), o termo mineiridade surge pela primeira vez em 1946, tornado público por Gilberto Freyre, em uma conferência sob o título de “Ordem, liberdade, mineiridade” na Faculdade de Direito, em Belo Horizonte. Nesse tempo, o mundo encerrava a Segunda Grande Guerra e o Brasil saía de um regime autoritário Vargas para um regime democrático e uma nova Constituição estava em construção. Nesse contexto, Freyre mostrava a “existência, no plano interno e no externo, de polarizações ideológicas, que deveriam ser superadas por novas formas de organização política. Evoca frases históricas de Minas, ‘o senso grave da ordem’ e a ‘liberdade ainda que tardia’” (DIAS, 1985, p. 77). O autor discorre sobre o papel político do mineiro, alegando que a mineiridade foi desenvolvida com a tendência de transgredir e de vencer as adversidades por meio da liberdade das pessoas, mantendo-se a ordem da sociedade. Assim, Freyre propõe um programa de reconstrução social que incorpore valores econômicos e tecnológicos além de valores “pessoalmente culturais”, como questões artísticas, religiosas, intelectuais e recreativas. Dias (1985) demonstra que vários autores a partir de Freyre desenvolveram a problemática da mineiridade em diversos âmbitos, como político, social ou cultural.

Uma perspectiva fundamental para compreender a construção da mineiridade foi desenvolvida por Arruda (1990; 1998). A socióloga entende que esta foi construída a partir de três dimensões essenciais: a mítica, a ideológica e a imaginária. No dizer da autora:

[...] o pensamento mítico seria a concepção central e unitária de Minas. Dessa configuração desenvolvem-se apropriações particulares, explícitas nos projetos políticos, evocadores da tradição e com vistas a legitimar as ações dos seus representantes. Nesse momento, ergue-se a dimensão ideológica, por respaldar-se em propostas específicas e com forte orientação política [...] Finalmente, emergem elaborações que alteram substancialmente os significados envolvidos na construção central, agregando-se novos e ampliando os originais. São as expressões imaginárias de uma cultura. Na nossa análise, encontram-se manifestas nas obras dos escritores de Minas. (ARRUDA, 1998, p. 173).

Segundo a autora, o pensamento mítico é o ideal para representar a mineiridade, visto que está presente em todo o desenvolvimento social mineiro. A dimensão desse pensamento é atemporal e identifica os mineiros. Dessa forma, de acordo com Arruda (1990):

A dimensão atemporal – evidente na mineiridade – resulta da natureza mítica: a história é objeto do mito, assim não se pode confundir com ela; na sua pretensão de dominá-la precisa superá-la, aparecer como se sobre ela pairasse. O núcleo do pensamento mítico gira em torno da origem. Na mineiridade foram os inconfidentes, vivendo em ambiente ilustrado, os fundadores dos mineiros. Nesse nível de ambição, “origem” e “causa” não se distinguem. Finalmente, cabe ao mito promover a identificação. Esse aspecto decorre dos outros mas, ao mesmo tempo, explica-os, na medida em que abre caminho para a *práxis*. A mineiridade, ao criar a figura abstrata dos mineiros identifica-os; estes, ao moverem-se nos quadros de suas propostas, visíveis nos momentos rituais, reforçam-na. Manifesta-se, nesse passo, o papel emulador do mito no direcionamento das práticas sociais. Aqui, expressam-se as virtualidades do mito.

Toda essa dimensão da mitologia reforçou nas práticas a possibilidade de que símbolos mineiros se tornassem nacionais e possibilitassem a Minas representar o Brasil. Um exemplo foi Tiradentes e a conjuração mineira, que apesar da tragédia, ao final se tornou um grande símbolo de ideais nacionais. Segundo a autora, “emerge a figura de Tiradentes, concebido como mártir da liberdade brasileira, o homem que encarnou os princípios da pátria, fazendo nascer, com suas ações, a brasilidade política” (ARRUDA, 1990, p. 66). Tiradentes representava um grupo de ilustrados mineiros no século XVIII que já lutavam pela liberdade, nesse período e, no entender da autora, há uma fruição da cultura que se constituiu na Capitania das Minas dessa época e “a junção entre a cultura e as aspirações separatistas estabelece o nexo entre o ideal libertário dos mineiros e o gosto pelas belas-artes” (ARRUDA, 1990, p. 75). Essas percepções mitológicas estão no imaginário mineiro, pois, segundo a socióloga, “a identidade de Minas começou a ser gerada a partir da experiência de uma derrota, e, pois, dentre os elementos mais significativos da construção imaginária está o ideário da Inconfidência” (ARRUDA, 1990, p. 89). Esse imaginário regional ganha um espaço no imaginário nacional, “como não há Nação sem unidade nacional, foi a Inconfidência o berço do sentimento unitário e por meio dela clarifica-se a história do Brasil” (ARRUDA, 1990, p. 98). Arruda entende que esses componentes da mineiridade transitam entre a identificação do particular para a identidade do todo e isso é o que diferencia o regionalismo mineiro dos outros estados, “a mineiridade diferencia-se ao integrar-se, particulariza-se quando se funde no todo” (ARRUDA, 1990, p. 108). Assim, para a autora:

[...] o mito ritualisticamente trabalhado, abriu espaço para a codificação. Desponta, aqui, a mineiridade revigorada pela seiva que percorre o cerne do pensamento mítico, permitindo-lhe alçar às alturas das grandes edificações. Apresentada como símbolo da nacionalidade, Minas ensejou a missão de representar o Brasil (ARRUDA, 1990, p. 257).

A pensadora enxerga que vários movimentos deram sentido à memória de Minas, não apenas quanto aos políticos mineiros, e demonstra em seu trabalho que isso correu também dentro de sua literatura, nos escritores e memorialistas, ou seja, por meio dos intelectuais mineiros.

A socióloga destacou em seus estudos três importantes escritores como Carlos Drummond de Andrade (1902-1987), Pedro Nava (1903-1984) e Guimarães Rosa (1908-1967), que foram contemporâneos, viveram parte de suas vidas na capital mineira e marcaram uma época importante na valorização da mineiridade se tornando ícones nacionais. Os escritores mineiros, no entender da autora, transcenderam os limites do estado de Minas Gerais, possibilitando que:

[...] a expressão da mineiridade assume e integra o nacional. Projeta-se no conjunto, oferecendo identidade aos mineiros e aos brasileiros. Nesse ponto, cruzam-se a construção da mineiridade e as visões elaboradas sobre a cultura brasileira, perseguida pela busca da identidade. Existe, então, um eixo comum entre a mineiridade e a temática fundamental do pensamento brasileiro. Em suma, a subcultura mineira ao extrapolar o regional enseja a viabilidade da resolução desse problema recorrente.

Nesse nível de reflexão, a obra dos escritores mineiros projeta a ultrapassagem do dilema, uma vez que a literatura de Minas transforma o local em universal. Semelhantemente, o regionalismo só pode afirmar-se na medida em que cria uma imagem do nacional no qual se insere (ARRUDA, 1990, p. 254-255).

Vale lembrar o que vimos sobre a importância dos intelectuais, destacada por Oliven (2002), para a construção da cultura e identidade de um povo e dos processos de interação de cultura erudita e cultura popular. Nesse sentido, a autora aponta que, “da participação essencial dos intelectuais mineiros na elaboração da mineiridade derivou o caráter ilustrado do mito” (ARRUDA, 1990, p. 257). Entendemos, então, que a mineiridade seria algo que integra a cultura nacional se misturando a ela, mas que tem suas especificidades que estão ligadas ao seu imaginário e a um processo histórico específico de Minas Gerais.

Posto isso, é importante entender a periodização da história mineira e a construção dessa mineiridade, para que possamos introduzir a discussão sobre a cozinha. Arruda (1990, p. 134-135) faz uma periodização dessa história, com base em Iglésias, basicamente dividida em três dimensões temporais:

[...] a primeira emerge no século XVIII, correspondendo ao apogeu da mineração, quando a riqueza das minas produziu uma época de fulgor cultural, presente na intensa vida urbana, inusual para os padrões de colônia; a segunda inicia-se já nos fins do setecentos após a retração mineradora, quando a economia mineira ruraliza-se, estendendo-se por todo o século XIX e adentrando décadas do século XX. Haveria ainda uma terceira etapa, iniciada a partir de meados deste século [...] referente à industrialização.

No entender de Arruda, se encontram nos dois primeiros períodos, da mineração e da ruralização, as bases para construção da mineiridade. A partir dessa concepção, Abdala (2007) também considera esses dois momentos da história mineira como essenciais para entender a construção da cozinha mineira, como veremos.

Importante característica do período da mineração para a compreensão da mineiridade foi o fato de este ter sido marcado por uma urbanização em volta das minas, um comércio que aumentava gradativamente com enorme fluxo de pessoas em busca de ouro, além de estar em uma posição central geograficamente. Nesse contexto, surgiram os movimentos sociopolíticos que culminaram, por exemplo, na Inconfidência Mineira. Segundo Dias (1985, p. 75) esse período foi caracterizado por alguns elementos:

[...] um estilo de urbanização precoce, por meio da articulação de arraiais e vilas dentro do mesmo sistema econômico; pela intensa miscigenação e pela presença de estratos sociais mais diversificados e dispostos de modo mais flexível do que em outros trechos do Brasil da mesma época; pelo rigoroso controle social a que esteve submetida, por parte especialmente dos agentes e instituições fiscais da Coroa; pela confluência de uma população socialmente heterogênea, fluída e instável, constituída de paulistas remanescentes das bandeiras e dos fiscadores de ouro, judeus (cristãos-novos), baianos e outros nordestinos, reinóis de origem rural ou não; por uma participação política restrita mas efetiva, por meio das câmaras municipais, e assim por diante.

Paula (2000) vai ao encontro do pensamento de Dias e explora a importância da construção dessa vida urbanizada na capitania de Minas Gerais como algo sem paralelo na colonização brasileira⁸⁸. Em seu livro *Raízes da Modernidade em Minas Gerais*, ele destaca o pioneirismo mineiro dentro dessa “civilização urbana” que trouxe para Minas Gerais várias consequências econômicas, sociais, políticas e culturais, mesmo no período posterior de ruralização, que impactaram a dinâmica social.

A urbanização trouxe importantes contribuições em relação à literatura, arquitetura, música e, também, na cozinha. Paula destaca então que, “entre as elites mineiras, vários viajantes, no início do século XIX, identificaram hábitos, sociabilidade, que lhes pareciam mais civilizados que os prevalecentes em outras capitanias” (PAULA, 2000, p. 116). Frieiro (1982) destacado por Paula (2000), discorre sobre o viajante inglês, John Luccock, que no começo do século XIX, relatava muitas pratas, louças, cervejas inglesas e vinhos do Porto e uma “civilidade calorosa” que se encontrava mais em Minas do que em outras regiões do país.

⁸⁸ A respeito da importância da urbanização nas Minas setecentistas e sua relação com a construção da mineiridade ver também Arruda (1990).

Nesse exemplo podemos notar aspectos civilizatórios específicos no processo histórico mineiro, uma vez que determinadas maneiras ou gostos já estavam presentes no dia a dia desses mineiros.

No período da mineração, Arruda (1990, p. 135) afirma que a capitania de Minas Gerais “vivia imersa numa temporalidade regida externamente”, ou seja, com a descoberta das minas, ela virou o centro da preocupação de Portugal, o que trouxe um maior controle da metrópole no território e uma urbanização crescente nas áreas mineradoras, diferenciando-se de todo o restante da colônia. Abdala (2007) salienta que os primeiros anos de abastecimento ficaram marcados pela imensa dificuldade, visto que a Coroa portuguesa, visando combater o contrabando de metais preciosos, não incentivava a abertura de novos caminhos ou uma melhoria nos que já existiam, havia proibições de outras atividades que não fossem a mineração e o impedimento da utilização de escravos fora das minas. Com base em Zemella (1951), Abdala (2007, p. 68-69) constata que:

[...] no início do seu povoamento, Minas passou por sérias crises de fome, decorrentes do excessivo número de aventureiros que para ali acorreram, chegando a despovoar outras capitanias e mesmo o reino [...] no auge da crise, brotos de samambaia e brotos de bananeira das serras, bichos de taquara e até tanajuras serviam para acalmar a fome.

Devido à grande escassez, os insumos alimentícios custavam muito caro, por isso houve uma concentração do escoamento da produção para essas áreas mineradoras, tanto no mercado interno, com carnes, farinhas e outros gêneros de primeira necessidade, quanto no mercado externo, com vinhos, azeites, queijos, presunto, bacalhau dentre outros.

Pouco tempo depois dessa ocupação inicial, foram surgindo as primeiras roças e lavouras, posses dos senhores com grande número de escravos, motivados pela carência desses gêneros alimentícios e pelos preços elevados. Assim, houve aumento da produção alimentícia nos quintais com o porco e seus derivados, as galinhas, a couve, frutas, milho, mandioca, abóbora dentre outros alimentos. Entre os insumos estrangeiros e dos quintais, parecem ter predominado os alimentos nativos, pois o que vinha de fora era “escasso e sujeito a pesadas taxas, como atestam os registros de almotaçaria da época” (ABDALA, 2006, p. 120).

Com a ocupação mais sistemática dos territórios das minas no século XVIII, a cozinha mineira dessa época ganhava um novo estilo, com predominância em muitas partes do milho em relação à mandioca, “desde milho verde, cozido ou assado, ou feito como mingau, até o fubá – angu, mingau, bolo, cobu etc. – o milho estava presente em todas as refeições” (ABDALA, 2006, p. 121).

Como demonstrado por Abdala, no século XVIII, podemos notar algumas influências na cozinha mineira, por parte dos povos que habitavam a capitania. Temos o escaldado, o pirão, a paçoca, as farofas à base tanto de farinha de milho quanto de mandioca, “o pirão nativo é um caldo quente de peixe ou de carne sobre farinha de mandioca seca, um escaldado que, sozinho, constituía praticamente uma refeição” (ABDALA, 2006, p. 121). Há um maior uso do feijão, no norte de Minas e em parte do nordeste o principal era o andu, e em Minas de modo geral se utilizava o mulatinho. Abdala (2006) destaca também o tutu que era uma mistura de feijão com farinha, típica africana, com o acréscimo de alho e toucinho que caracteriza uma influência portuguesa. Além desse elemento, a socióloga mostra a importância do angu e do fubá:

[...] fubá era o nome dado às farinhas, no caso em questão a de milho, conhecido na África desde o século XVI. Já o fubá africano era de milheto. Angu é termo originário dos bantos. Consistia na mistura de água fervente com fubá, forma popularizada no Brasil (ABDALA, 2006, p. 124).

Os quintais foram ganhando espaço para o cultivo de vários insumos e havia uma necessidade de desenvolvimento de técnicas de conservação dos alimentos, pois devido às crises os habitantes viram a necessidade de aproveitar tudo. A socióloga nos mostra que uma dieta local se desenvolvia:

[...] as técnicas de conservação do alimento tinham grande importância, e a farinha de milho ou de mandioca, as carnes conservadas na própria gordura, salgadas ou secas, eram fundamentais para as viagens e para as mesas do dia-a-dia (ABDALA, 2006, p. 120).

A partir do final do século XVIII, à medida que a agricultura foi substituindo gradativamente a mineração como atividade econômica principal, as cidades se tornaram extensões da vida rural mineira. Arruda (1990, p. 135-136) afirma que “ao esgotamento das lavras segue-se a ruralização, transformando a fazenda mineira em microcosmo do universo material, social e cultural. É o centro da vida e, portanto, é o fulcro da história de Minas”. Nesse período há uma ampliação das hortas e pomares e dos alimentos conservados que assumiram um papel fundamental nas fazendas, propiciando certa fartura. No entender de Abdala (2007, p. 103), “não se tratava somente de prevenir cuidadosamente a fome, a falta, mas as surpresas de visitas inesperadas”, acontecimento comum nas fazendas que recebiam viajantes e que tinham a tradição de uma acolhida hospitaleira.

Segundo Abdala, alguns elementos básicos que compõem a cozinha que se originou no século XVIII foram passados de geração a geração, permanecendo principalmente nas fazendas mineiras, conformando a cozinha chamada de “tradicional” e “típica”. De acordo

com a autora, “nas fazendas do século XIX, a maior disponibilidade de gêneros – a fartura – ampliou o receituário” (ABDALA, 2006, p. 126), ampliando-se também as influências.

Notamos que desde a colonização há um evidente processo civilizacional regido pela Coroa portuguesa. Na região de Minas Gerais isso se dá dentro dos centros urbanos que se desenvolvem principalmente na época da mineração. Determinados hábitos à mesa e certos alimentos são incluídos nas ou excluídos das relações sociais. Abdala (2007) descreve os tabus e classificações alimentares que foram desenvolvidos do século XVIII até as primeiras décadas do século XX. Esse processo civilizatório dos hábitos alimentares se deu de forma lenta e gradual.

Devido àquela influência “urbanística civilizatória” da formação inicial de Minas Gerais na época da mineração, ressaltamos que a sociedade mineira não se ateuve apenas às características rurais até as primeiras décadas do século XX. Em 1897 foi fundada uma das primeiras cidades planejadas do Brasil, Belo Horizonte, com arquitetura moderna para a época, construída para ser a capital de Minas Gerais. A esse respeito, Paula (2000, p. 56) relata que:

Belo Horizonte, em mais de um aspecto é a síntese da própria trajetória da modernidade mineira. A cidade nascida do avanço científico e tecnológico, das novas técnicas construtivas, das inovações urbanísticas de Haussmann, da ruptura política com a velha ordem colonial-imperial. Cidade contemporânea das grandes transformações do auge do modernismo europeu – as vanguardas artísticas, o cinema, a emergência das sociedades de massas, da velocidade e da explosão urbana. Cidade sintonizada com os novos termos de urbanização modernista – amplas avenidas, amplos espaços públicos, parques e jardins, espaços distribuídos funcionalmente.

Frieiro (1982) destaca essa nova vida urbana surgindo no centro do estado mineiro e traz o relato da visita do jornalista, cronista e poeta Olavo Bilac, que ao escrever uma correspondência para o *Gazeta de Notícias* do Rio de Janeiro, se viu surpreendido. Frieiro (1982, p. 177) descreve de forma sucinta a opinião de Bilac:

[...] em vez de um povoado rústico, sumido em morna melancolia, encontra vida comercial, lavoura, cortumes, igrejas, hotéis e uma população alegre, sadia, afável e obsequiosa, mas discreta, sem matutice, e nota, de modo especial, muitas moças bonitas.

Frieiro (1982) discorre também sobre o que era servido aos visitantes nessa nova cidade. Um exemplo foi Elói Pontes, crítico literário que escreveu o livro *A Vida Exuberante de Olavo Bilac*, que descreveu de forma perfeita um almoço mineiríssimo servido ao poeta

com feijão, couve, lombo de porco assado, o angu, a abóbora e o quiabo⁸⁹. Além disso, Frieiro afirmou que com o tempo a cidade começou a crescer e apareceram novos cafés, hotéis, restaurantes, bares, lojas de moda, perfumarias e que “os moradores podem ufanar-se de possuir um padeiro francês, matança de boi todos os dias, boticários, um clube recreativo, turcos mascateando chitas, linhas, tafularias” (FRIEIRO, 1982, p. 181).

No início do século XX, é interessante notar que, como usual nos banquetes oficiais, os *menus* eram escritos em francês. Frieiro (1982) destacou dois desses jantares oferecidos pelo Presidente do Estado de Minas, um primeiro a Santos Dumont, em 1903, e o outro ao Presidente Rodrigues Alves, em 1904. Ambos os jantares contaram com pratos franceses, mas dois mereceram destaque, o *Dinde farcie à la brésilienne* e o *Filet de porc à la mineira*. Um deles remete ao Brasil e outro é tido como “tipicamente mineiro”. Podemos notar que ao utilizar esses nomes sugeria-se certa aceitação de determinados pratos para a alta sociedade, pois segundo Frieiro (1982, p. 185) “dar nomes franceses às cobertas era *chic*. Conferia distinção e categoria”.

Podemos ver nesses casos acima mencionados, tanto o de Olavo Bilac quanto dos jantares do Presidente de Minas Gerais, que a comida mineira tem suas características consideradas típicas resultadas de um processo de construção reticular que se deu ao longo do tempo desde a época da mineração passando por várias dinâmicas históricas, trazendo a ideia de um sociabilidade existente historicamente em Minas Gerais, em busca da valorização da comida mineira. Além disso, indicam também proposta de valorização de seus pratos no momento em que são servidos em banquetes oficiais de governo, desde essa época

Belo Horizonte assumia então uma característica urbana civilizatória dentro do processo de constituição e unificação das diferentes regiões do estado, que absorvia elementos da modernidade dentro no mundo capitalista de uma forma mais sistemática. Arruda (1990, p. 237) ressalta que:

Belo Horizonte possuía, pois, papel civilizador para os mineiros oriundos dos pequenos núcleos urbanos e das zonas rurais. A nova capital começava a construir-se como pólo a fornecer alguma centralidade à dispersão característica de Minas; de repente, os mineiros tinham um lugar para se fixar; em poucos anos, a moderna cidade de Minas começou a conviver com mentes inquietas, seduzidas pela vida que corria depois das montanhas.

⁸⁹ Descrição feita por Elói Pontes: “Na toalha alva fumeja o feijão de Minas, em cujo caldo espesso se desdobram folhas de couve repolhuda. O verde tenro dos quiabos casa-se ao amarelo fulvo da abóbora, em derredor de grandes nacos de lombo de porco, de face tostada, com reflexos de ouro velho. Entre o assado gordo, de onde se eleva espiral de aromas, as fatias finas do *beef* brasileiro, nada em molho, cujo cheiro embriaga, - esplende o angu de fubá, de massa compacta e clara, estremecendo no prato como bolo de gelatina” (PONTES *apud* FRIEIRO, 1982, p. 178).

Mentes inquietas essas que viveram na moderna capital e que se tornaram grandes intelectuais mineiros que ajudaram na construção da ideia da mineiridade, como vimos.

O processo histórico de construção da cozinha mineira, juntamente com as misturas derivadas de sub-regiões, alinhadas com a sociabilidade e hospitalidade, ajudaram na construção da mineiridade refletindo na imagem do mineiro típico. Isso ajuda a compor a imagem do mineiro, segundo Abdala (2007, p. 163):

[...] na projeção de uma imagem do mineiro que opera no plano interno e extrapola limites regionais, acreditamos que a cozinha constitui um dos pilares centrais, ao lado de elementos consagrados, como hospitalidade, uma ética do trabalho em silêncio e uma vocação para estabelecer o equilíbrio e a conciliação no que diz respeito à política, dentre outros.

A cozinha “típica” e “tradicional” foi incorporada no imaginário mineiro que a valorizou enquanto uma cozinha regional até em sua moderna capital. Dutra (2004, p. 101) afirma que “o discurso regionalista é um discurso performativo cuja autoridade de definição de critérios depende do reconhecimento e da crença de seus membros nas propriedades culturais que possuem”. No nosso entender, foi o que ocorreu em Minas, essa construção da mineiridade reforçada por um imaginário e uma memória dos mineiros, propiciou o fortalecimento da cozinha mineira pensada como diferenciada. Importante destacar o que Dutra (2004, p. 106) observa:

A questão da culinária regional envolve considerações diversas; supõe a existência de certa homogeneidade em determinado território, seja de padrões alimentares, seja de representações sociais. É possível que se identifique semelhanças, aproximações entre duas cozinhas, mas sempre haverá marcos diferentes, que por pequenos que sejam, definem fronteiras. Vale ressaltar, no entanto, que a distribuição de hábitos alimentares obedece a lógicas distintas à divisão política do território entre estados, ocorrendo diferenças entre padrões alimentares dentro de um mesmo estado, ou semelhanças entre outros.

Há uma parte importante da cozinha mineira que é inspirada dentro dessa construção histórica e que traz orgulho ao mineiro, mas não apenas isso, ela vai mais além e ajuda a construir uma imagem própria de Minas e do Brasil. Isso nos ajuda a entender os próximos dois subcapítulos da construção da gastronomia mineira e seu destaque nacional e internacional. Essas considerações sobre a mineiridade e a construção da cozinha mineira são fundamentais para dar base ao nosso trabalho, como também à compreensão relativa às questões das políticas do Estado que analisaremos no último subcapítulo.

Pretendemos assim contribuir para o debate que Abdala (2019, p. 169) apontou:

Compreender esse investimento de diferentes setores na chamada ‘gastronomia mineira’, do ponto de vista acadêmico, tem nos impulsionado a

retomar a construção histórica que fez da cozinha elemento central em diferentes formas de sociabilidade, compreender como se estrutura um mito da mineiridade e como a cozinha contribuiu nessa estruturação, e também investigar como as tradições são manipuladas e ressignificadas no bojo da reconstrução permanente dessa mineiridade. Ao refletirmos sobre o fato de que alguns dos pratos símbolos da cozinha mineira não são exclusivos de Minas Gerais, como o próprio Frieiro (1982) já assinalara, é possível perceber que em torno de hábitos alimentares estabelecemos rituais de sociabilidade que, ao longo da história, contribuíram para formatar o sentido de referência identitária e a imagem de Minas associada à cozinha e à hospitalidade.

4.2 A construção da gastronomia mineira

O primeiro ensaio sobre a cozinha mineira foi escrito por Eduardo Frieiro, em 1966, *Feijão, Angu e Couve*, com o subtítulo “ensaio sobre a comida dos mineiros”. O livro de Frieiro retoma a alimentação dos mineiros desde as primeiras ocupações coloniais até os anos 1960. Segundo Abdala (2007, p. 46), “um vasto conjunto de dados históricos é recuperado pelo autor, que apresenta um relato sobre hábitos alimentares e costumes dos habitantes de Minas Gerais”. Ele destaca vários alimentos que eram utilizados desde a época dos primeiros povoados, muitos desses ainda se encontram na cozinha mineira até os dias atuais, como o milho, a mandioca, o feijão, a carne de porco, as hortaliças como a couve.

O que queremos destacar nessa obra são suas considerações preliminares, pois antes mesmo da discussão sobre a comida mineira, ele explora a questão da nona arte, a gastronomia. Para o autor,

[...] é, verdadeiramente, uma arte, sem dúvida a mais vital de todas (e também a mais ‘mortal’, nos excessos da glotonaria) arte que pode ser um luxo, um refinamento, como tantas outras, porém é a menos gratuita por fundar-se no instinto de nutrição, básico para a vida animal (FRIEIRO, 1982, p. 22).

Neste início, o autor discorre sucintamente sobre importância da cozinha francesa para a gastronomia e para o desenvolvimento dessa nona arte. Ele trata um pouco sobre a China e sua sofisticação gastronômica, mas ressalta que, na parte ocidental do mundo, a França impera nesse quesito, e no caso específico do Brasil afirma que, “[para] maioria dos brasileiros cultos, já sabemos que é a França a segunda pátria” (FRIEIRO, 1982, p. 24). Ao afirmar isso, o autor contextualiza a notabilidade daquele país e faz um questionamento sobre a gastronomia e a cozinha brasileira, em especial a mineira. Frieiro (1982, p. 26) se pergunta: “mas afinal a que vem esta apologia da Nona Arte? Pertenceremos acaso à confraria gastronômica?”, em seguida ele mesmo responde:

Não, nada disso. Quem nos dera poder comer uma vez por semana uma boa feijoada brasileira, ou mesmo um tutu de feijão com linguiça e couve rasgada à mineira, o incomparável tutu, invariavelmente precedido de um copinho de boa pinga. Não é gastrônomo quem quer. Só é bom garfo quem teve a felicidade de haver nascido com um bom aparelho digestivo. Não é o nosso caso. Somos sóbrios como um frade cartuxo. E se estivemos aqui a falar da arte de bem comer, foi como se aludíssemos nostalgicamente a um paraíso perdido. Ruminação de dispéptico.

Uma vez que pretendemos analisar processos, procuramos no primeiro subcapítulo entender como a cozinha mineira ganhou corpo com o tempo e passou a ser valorizada entre os mineiros. Neste tópico dedicamo-nos a refletir sobre a indagação feita por Frieiro acima apresentada, quanto ao nosso pertencimento à “confraria gastronômica”.

No capítulo anterior, ao discutir a gastronomia brasileira relacionamo-la com o crescimento substancial na área turística no Brasil a partir de meados dos noventa. Notamos que uma de suas características principais consistiu na profissionalização dos trabalhadores nas cozinhas de restaurantes e hotéis. Então, num primeiro momento, destacamos o papel do Senac-MG no processo de formação profissional na área de hospitalidade e restauração. Em 1963, foi inaugurado em Belo Horizonte o primeiro restaurante-escola de Minas Gerais com uma proposta de capacitação de mão de obra para o mercado. Lembramos que a capital era uma cidade com características modernas e exercia um papel civilizador para os pequenos núcleos urbanos e zonas rurais. Esse primeiro restaurante-escola simboliza o pioneirismo nesse processo civilizatório para a construção de uma gastronomia em Minas.

Além disso, o local onde funcionava o Hotel Escola Senac de Grogoto⁹⁰ foi inaugurado em 1960 pela Hidrominas, um órgão do Governo do Estado de Minas Gerais que existia à época. Em 1968, o Senac assinou um convênio com essa instituição do Estado e criou o primeiro hotel-escola da América Latina. Em 1972, o hotel foi reformado e ganhou a classificação de quatro estrelas pela Embratur⁹¹. Desde então, o Senac de Minas Gerais se tornou um importante centro de formação para profissionais na área de hospitalidade e restauração, formando inúmeros cozinheiros, *chefs* e gastrólogos que se tornaram muito conhecidos no meio gastronômico mineiro. Atualmente, além da formação de profissionais, o

⁹⁰ Esta unidade era localizada em Barbacena. Foram encerradas as atividades do hotel em maio de 2020 devido à crise financeira que o hotel passava agravada com a pandemia do COVID-19. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2020/05/13/interna_gerais,1147063/hotel-senac-grogoto-encerra-as-atividades-em-barbacena.shtml. Acesso em: 27 jul. 2020.

⁹¹ Disponível em: <http://www.hotelsenacgrogoto.com.br/Paginas/hotel.aspx#historia>. Acesso em: 28 dez. 2019 e <https://www.em.com.br/app/noticia/patrocinado/senacmg/2018/10/19/senacmg,998645/cursos-de-gastronomia-atraem-publico-diversificado-que-vai-desde-pes.shtml> acesso em: 28 dez. 2019.

Senac desenvolve projetos como o Primórdios da Cozinha Mineira⁹², sob responsabilidade da pesquisadora Vani Pedrosa, que retoma a história do primeiro ciclo do ouro (o ouro de aluvião), no século XVII, entre as Serras da Piedade e da Canastra, recuperando receitas, insumos e técnicas de fabricações que ficaram perdidos com o tempo. Essa profissionalização da mão-de-obra aliada à pesquisa e à busca por um resgate das raízes culturais da cozinha simboliza uma característica central para o desenvolvimento de uma proposta de gastronomia mineira.

Ressaltamos o Guia Quatro Rodas, criado em 1966, como citado no capítulo anterior, com uma fórmula inspirada no Guia Michelin, valorizando cozinhas regionais. Esses guias contribuíram para a construção de concepções de gastronomia, a partir dessas cozinhas. Segundo Morais (2012, p. 318), “a partir da década de 1970 as culinárias regionais se anunciam como atrativo turístico”. A autora salienta, como apontado anteriormente, que o final dessa década “marcou um retorno do discurso regionalista e uma manifestação deste processo foi a multiplicação de restaurantes e publicações voltados para a temática da comida regional” (MORAIS, 2011, p. 247). Em sua tese, a autora mostra que houve uma consolidação do espaço da cozinha regional nos Guias Quatro Rodas de 1990 a 2000, em que Minas Gerais se destacou em números de restaurantes não só dentro do próprio estado, mas no país. Podemos dizer que essa expansão ajudou também na configuração da imagem do mineiro em relação à comida no âmbito nacional. Esse aumento do número de restaurantes mostra que a comida mineira agradava inúmeros paladares e isso ajudaria posteriormente a criar uma base de uma gastronomia de referência nacional.

Os festivais e eventos gastronômicos são outros importantes fatores que contribuíram para a ascensão da gastronomia mineira no Brasil e no Mundo. Ao final dos anos 1990, eles surgem de forma mais sistemática, como o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, criado em 1998, que se tornou um dos mais reconhecidos do Brasil. Esse festival foi incorporado ao Projeto Fartura que atualmente além de apoiar outros festivais em Minas Gerais, realiza esses tipos de eventos em todo Brasil e internacionalmente, como em Lisboa⁹³.

⁹² Disponível em: <https://www.mg.senac.br/paginas/primordios-da-cozinha-mineira.aspx>. Acesso em: 27 jul. 2020.

⁹³ Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/plataforma-fartura/>. Acesso em: 29 dez. 2019. O evento em Lisboa ocorre desde 2017 no mês de novembro, segundo sua curadora Luiza Fecarotta: “Há três anos iniciamos uma interlocução com Portugal, em homenagem às nossas origens. Queremos estar em Portugal, mostrar a cozinha brasileira, e tentar compreender cada vez melhor a cozinha portuguesa e onde as duas cozinhas se encontram” e sobre o evento em Lisboa, disponível em: <https://www.publico.pt/2019/11/14/fugas/noticia/fartura-lisboa-festival-gastronomia-brasileira-quer-encontrar-cozinha-portuguesa-1893772>. Acesso em: 18 jun. 2020.

Nota-se que esse evento em Lisboa percorre um caminho inverso ao relatado até aqui, ou seja, não são elementos da cultura portuguesa que chegam ao Brasil e sim, um evento com características brasileiras, originado em Minas Gerais, que desembarca em Portugal, indicando que as culturas são múltiplas e recebem as mais diversas influências. Essa forma de pensamento é destacada por Roim (2018, p. 208) ao discutir essa relação recíproca que ocorreu entre as duas nações. No entanto, ela aponta que “bibliografias sobre as influências da cultura e costumes brasileiros em Portugal, são bastante escassas”. Essa questão abre caminho para outras indagações para futuras pesquisas dentro da área gastronômica.

No mesmo ano de 1998 surgiu o Expocachaça, evento que levou ao público inúmeros produtores de cachaças de várias regiões de Minas Gerais. É necessário fazermos uma pequena observação sobre a questão da cachaça. Antigamente era uma bebida discriminada pelas camadas abastadas, sempre associada às camadas de baixa renda, como destaca Frieiro (1982, p. 190): “a cachaça, como o vinho, alegra o coração. Sobretudo o do homem pobre, que tem no copo o seu remédio de males”. Desde os anos 1990, a bebida começou a ganhar um *status* dentro da sociedade e ser consumida frequentemente por todas as camadas sociais. Uma região mineira que se destacou nesse processo foi Salinas que recebeu, em 2012, o selo de Identificação de Procedência do INPI. Internacionalmente, a bebida também não tinha um *status* reconhecido e era considerada, por exemplo, no mercado norte americano, como “*brasilian rum*”, ou seja, um rum fabricado no Brasil⁹⁴. Somente em 2013 os Estados Unidos reconheceram a cachaça como marca com direito de uso exclusivo de produtos fabricados no Brasil⁹⁵. A partir dos anos 2000 essa feira cresceu e incorporou cervejas artesanais mineiras que começaram a ganhar destaque em qualidade de produção.

Um evento significativo foi o Festival Comida di Buteco que teve início no ano 2000, idealizado pelo *chef* Eduardo Maya, nascendo em Belo Horizonte, conhecida como a capital dos botecos. O Festival surgiu com o intuito de eleger o melhor tira-gosto da capital mineira, e vários bares começaram a participar trazendo não só receitas clássicas de boteco como também inovações, criações com muito sucesso. Atualmente, esse festival está em 21 cidades espalhadas pelo Brasil, mas não pertence mais aos mineiros e não está mais relacionado ao *chef* que o idealizou, mantendo sua característica de premiação de pratos e botecos, expandindo-se para todo o Brasil. Importante ressaltar que júri e público têm um poder de

⁹⁴ A diferença principal do rum e da cachaça é que o rum é destilado a partir da fermentação do melão de cana e a cachaça é destilada a partir da fermentação da garapa de cana.

⁹⁵ Disponível em: <https://exame.abril.com.br/marketing/marca-cachaca-e-reconhecida-como-brasileira-nos-eua/>. Acesso em: 29 dez. 2019. Para maiores informações sobre a importância da cachaça dentro do aspecto da cozinha e gastronomia mineira ver Barbieri (2019).

voto igual na premiação desse concurso, o consumidor passando também a ter participação como crítico do concurso.

Outro festival importante que ocorreu entre 2001 e 2003 foi o Ora Pro Nóbis – Festival Internacional da Gastronomia Mineira, em Ouro Preto. Segundo Avelar (2020) foi o primeiro projeto cultural gastronômico aprovado na Lei Rouanet, um marco para a gastronomia brasileira e mineira à época. Significou uma primeira proposta de se fazer uma gastronomia mineira utilizando as tradições da cozinha mineira de forma inovadora⁹⁶. Após esse evento, segundo o *chef*, os projetos gastronômicos voltaram a ser “inexplicavelmente” excluídos do “contexto cultural pelos gestores do Ministério da Cultura, e projetos do segmento para buscar recursos incentivados foram literalmente descartados dos editais” (AVELAR, 2020, p. 40). Segundo o autor, alguns poucos *chefs* nessa época se arriscavam a fazer uma cozinha moderna e inovadora com a utilização de ingredientes locais, entre eles o *chef* Paulo Martins em Belém e o *chef* Cesar Santos em Olinda.

Com o tempo esses festivais ganharam tanto destaque em Minas Gerais, que em 2019 foram listados 154 eventos gastronômicos pela Secretaria de Cultura e Turismo do estado⁹⁷, por isso vamos nos ater somente a esses citados acima que servem de exemplificação para atender a proposta desta pesquisa. De modo geral, esses festivais sempre fazem uma ligação de elementos da cozinha mineira (como algum insumo, receita ou preparo) vinculados aos aspectos gastronômicos, como *chefs* convidados, restaurantes participantes com receitas clássicas, criativas e/ou inovadoras, valorização dos produtos e do fazer artesanal ou local, debates e críticas gastronômicas, avaliação de pratos, tudo isso ligado a uma potencialidade do produto turístico da região do evento. Alguns desses festivais, como os citados, são exemplos de eventos nascidos em Minas Gerais e que se tornaram referências nacionais, chegando a outros países. Nesse ponto podemos ressaltar a ideia de Minas representar o Brasil (ARRUDA, 1990), e no caso deste trabalho demonstrar que certos festivais extrapolam as fronteiras do estado e ganham visibilidade nacional, se misturando à cultura brasileira, representando a nação até mesmo nos níveis internacionais.

Nos anos 2000, houve o surgimento da Conspiração Gastronômica, uma Oscip (Organização da sociedade civil de interesse público) fundada em 2010 pelos *chefs* Eduardo Avelar, Eduardo Maya e Ralph Justino, idealizador do Festival Gastronômico de Tiradentes. Esse grupo foi importante, pois influenciou em iniciativas de participação de Minas em

⁹⁶ Para maiores informações sobre esse festival, ver Avelar (2020).

⁹⁷ Disponível em: <http://www.turismo.mg.gov.br/noticias/2278-governo-transforma-culinaria-mineira-em-plano-estadual-de-gastronomia> Acesso em: 29 dez. 2019.

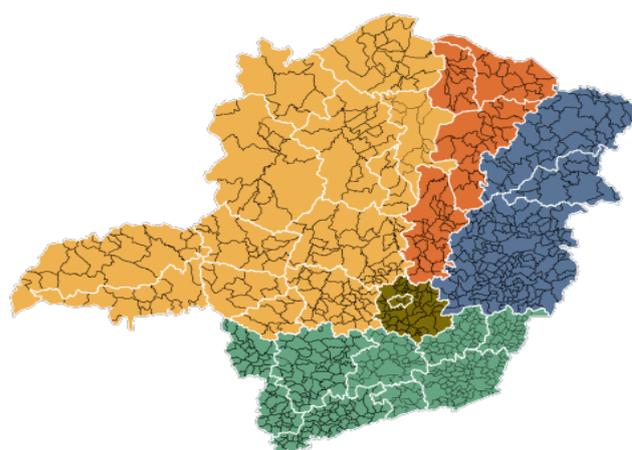
eventos internacionais, como o *Madrid Fusion* em 2013 e a Feira do Livro de Frankfurt no ano de 2014. A proposta dessa organização:

[...] se caracteriza pela preocupação com o desenvolvimento sustentável atuando junto aos pequenos produtores, à produção artesanal de alimentos e efetuando mapeamento e documentação de sabores e saberes ligados às tradições culinárias de Minas, ao longo de roteiros turísticos (ABDALA, 2018, p. 194).

O *chef* Eduardo Avelar construiu mapas de territórios mineiros inspirados no conceito francês de *terroirs* com suas características específicas, como pratos e produtos.



Mapa 01 – Territ6rios Gastron6micos – *Chef* Eduardo Avelar - Os 5 Territ6rios e suas Identidades Gastron6micas Regionais – IDGs (AVELAR, 2020, p. 74)



Mapa 02 – Mapa dos subterrit6rios, suas IDGs e apontamento para as Marcas Regionais (AVELAR, 2020, p. 74)

A partir desses mapas ele comea a pesquisar e fazer levantamentos sobre produtos, receitas, pratos tipicamente feitos nesses territ6rios. No primeiro e segundo mapas, podemos

notar que há uma divisão geral dessas regiões mineiras além de subdivisões específicas com grande aprofundamento de pesquisas que, segundo o *chef* Eduardo Avelar (2020), foram frutos do trabalho desenvolvido ao longo de quinze anos e que abrem caminhos para estudos históricos, geográficos, de produtos, modos de fazer entre outros fatores⁹⁸. O *chef* Eduardo Maya também elabora uma reflexão com base na demarcação de territórios, que atende ao propósito do Projeto Aproxima⁹⁹. Esses são exemplos em que os aspectos geográficos são levados em consideração e assim ajudando na construção de uma proposta de gastronomia mineira levando em conta especificidades locais.

Paralelamente a esses acontecimentos, surgiram também outros tipos de guias e premiações de revistas mineiras, elementos de importância muito grande para a gastronomia. Vamos destacar dois desses guias, pois avaliam e premiam os melhores do ano, uma característica da sociedade da avaliação que citamos no primeiro capítulo. Desde 1999, a revista *Veja Comer e Beber BH*¹⁰⁰ premia os melhores restaurantes e *chefs* em várias categorias. Além do prêmio, há um guia de bares e restaurantes existentes na capital. Em 2002, surgiu a *Encontro Gastrô*, uma revista belorizontina que tem o mesmo formato de premiação e guia. Até nossos dias, esses dois prêmios são referências em Belo Horizonte no que diz respeito à avaliação dos melhores estabelecimentos gastronômicos.

Os dois *chefs* de cozinha mais premiados por essas revistas são Ivo Faria e Leonardo Paixão, o tipo de comida proposto por eles tem como base insumos da cozinha mineira, mas com técnicas muitas vezes vindas da cozinha internacional de base francesa. O *chef* Ivo Faria se formou como cozinheiro no Senac-MG, nos anos de 1970, tendo como principal instrutor o professor francês Lucien Iltis. O *Vecchio Sogno*, restaurante desse *chef*, é uma mistura de cozinha mineira, internacional e italiana. Em 2019, o *chef* recebeu o prêmio de personalidade da gastronomia da *Revista Prazeres da Mesa*¹⁰¹. O *chef* Leonardo Paixão teve sua formação em medicina pela Universidade Federal de Minas Gerais e posteriormente em gastronomia na escola Ferrandi, de Paris. Trabalha em seu restaurante *Glouton*, com um conceito de alta cozinha francesa aliada à tradicional cozinha mineira, e ganhou um maior destaque nacional ao participar do programa *Mestre do Sabor*, da Rede Globo, em 2019 e 2020, estrelado pelo

⁹⁸ Avelar (2020) defende a ideia do reconhecimento de Identidades Gastronômicas em Minas Gerais que seriam a intersecção de três diferentes conceitos: territórios físicos, territórios culturais e cadeias produtivas, fazendo uma construção das macro e microrregiões do estado de Minas Gerais.

⁹⁹ Para mais informações ver o site do projeto. Disponível em: <https://projetoaproxima.com.br/feira-aproxima/>. Acesso: 8 jan. 2020.

¹⁰⁰ Essas edições também são feitas em outras capitais pela *Revista Veja*.

¹⁰¹ Disponível em: <https://prazeresdamesa.com.br/melhores-do-ano/vencedores-melhores-do-ano-prazeres-da-mesa-2019/> Acesso em: 4 jun. 2020.

chef Claude Troisgros. Ambos os *chefs* não ficaram limitados aos seus restaurantes de alta gastronomia, inauguraram empreendimentos para maior acesso da população, como no caso de Ivo Faria com uma pizzaria e uma hamburgueria e Leonardo Paixão com um bar, cujas localizações não ficam em áreas consideradas nobres da capital mineira. Isso demonstra uma perspectiva de democratização ao acesso à gastronomia.

Outras publicações ajudaram na divulgação das riquezas da cozinha mineira, como o caderno Gerais do Jornal Estado de Minas, no qual existia o suplemento Sabores de Minas que era publicado semanalmente desde 2005 e atualmente permanece em um canal digital¹⁰². Esse guia virou um programa na TV Alterosa, afiliada ao Sistema Brasileiro de Televisão (SBT), de 2011 a 2013. Os territórios gastronômicos, propostos pelo *chef* Eduardo Avelar, deram origem a um programa de TV na Rede Minas em 2014 e nomearam publicações em revistas publicadas mensalmente no jornal Hoje em Dia, de 2015 a 2017¹⁰³. Atualmente os Territórios Gastronômicos são publicados em um site ligado ao Portal UAI na internet¹⁰⁴. Outro programa foi o Trilhas do Sabor, na Rede Minas, nos anos de 2010 a 2013, com o consultor e crítico gastronômico Rusty Marcellini, que ganhou *status* nacional ao participar nos anos de 2015 a 2017 como comentarista gastronômico do programa Encontro com Fátima Bernardes da Rede Globo. Esses programas e publicações aprofundaram o conhecimento e sistematização da cozinha mineira, bases para a gastronomia mineira, embora não recorressem a prêmios, avaliações ou críticas sistemáticas, típicas da área gastronômica.

Na perspectiva de ampliação da crítica e da democratização da gastronomia, ganhou grande espaço, tanto nas mídias quando nas redes sociais, a página Baixa Gastronomia por Nene, organizada pelo jornalista Daniel Neto, que faz críticas e divulgações de uma “gastronomia popular”, ou seja, um tipo de comida considerada deliciosa e que tem acesso mais fácil da população em geral. Na definição do seu blog criado em 2009 e hoje inativo, ele descreveu:

Este blog é dedicado ao que chamo de baixa gastronomia. Este termo é apenas para diferenciar da alta cozinha, já tão explorada pelos meios de comunicação. É baixa porque os personagens não serão grandes chefs ou restaurantes estrelados. As comidas abordadas serão aquelas altamente saborosas, bem servidas e com custo/benefício vantajoso. Por aqui, muita

¹⁰² Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/saboresdeminas/revistas/2020/06/30/interna-revistas-saboresdeminas,1161426/so-o-melhor-das-gerais.shtml> Acesso em: 4 ago. 2020.

¹⁰³ Disponível em: <https://www.hojeemdia.com.br/mais/territ%C3%B3rios-gastron%C3%B4micos?page=1> Acesso em: 4 ago. 2020.

¹⁰⁴ Disponível em: <https://territoriosgastronomicos.uai.com.br/> Acesso em: 4 set. 2020.

fartura, e nada de trufas brancas, ostras ou caviar, com todo respeito que estes merecem!¹⁰⁵

Na ideia desenvolvida, o jornalista evocou características fundamentais da gastronomia, a primeira foi a crítica em relação a restaurantes, bares, biroskas e mercearias que ele visitou, a segunda foi a procura pela qualidade do produto, desse ser altamente saboroso. Atualmente, ele faz suas ações de divulgação nas redes sociais como *Facebook* e *Instagram*. Esse tipo de gastronomia defendido por ele foi reconhecido em 2019, quando Nenel recebeu o prêmio Eduardo Frieiro¹⁰⁶. Outro importante acontecimento em relação a essa concepção é o Circuito Gastronômico de Favelas, amplamente apoiado pelo Governo de Minas Gerais¹⁰⁷. Nesse sentido, a gastronomia ganha novos contornos e abre novas possibilidades, não ficando circunscrita a uma alta cozinha, de onde se originou.

A gastronomia mineira foi se construindo a partir desse emaranhado de fatores que estabeleceram uma rede de interdependência e também por meio da valorização de produtos locais ícones de determinadas regiões mineiras, a exemplo do citado caso da cachaça em Salinas.

Além da cachaça, destacamos outros dois produtos dentro desse contexto: os queijos artesanais e os cafés, que ganharam uma projeção internacional. Esses elementos estão ligados à ideia de *terroir* e sua relação com patrimônio. Ao analisar esses fatores remetemos ao fenômeno descrito por Poulain (2016) da gastronomização do *terroir*, que une o universo da gastronomia (segundo ele, cozinha e crítica) com as pesquisas acadêmicas (fato cultural e patrimônio). Entendemos que o discurso de cultura e patrimônio também começou a ser incorporado pela Gastronomia no seu pouco tempo de existência acadêmica. Quando falamos da gastronomia entendemos que os discursos culturais, do patrimônio, de pratos, insumos, produtos ou receitas contribuem enormemente para um “*status* gastronômico” e ampliando sua complexidade indo além da cozinha e da crítica.

Posto isso, os modos de preparo do queijo artesanal mineiro foram reconhecidos como patrimônio imaterial pelo Iepha-MG (Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico de

¹⁰⁵ Disponível em: <http://baixagastronomiapornenel.blogspot.com/>. Acesso em: 28 fev. 2020.

¹⁰⁶ Veremos no próximo subcapítulo o surgimento desse prêmio a partir da promulgação do Dia da Gastronomia Mineira. Segundo o Instituto Eduardo Frieiro: “O objetivo do prêmio é valorizar o modo de fazer das iguarias, que já são premiadas em todo o Estado. Os critérios de escolha, para a entrega do prêmio, envolvem os já consagrados festivais do interior de minas, quitandas, café, vinho, cerveja, queijos, pratos típicos, festas religiosas, dentre outras que fazem de nossa culinária a nossa cultura. Os prêmios foram conferidos às pessoas ou receitas já reconhecidas em seus eventos de origem, visando o reconhecimento estadual do trabalho de sustentabilidade e originalidade do modo de fazer das iguarias”. Disponível em: <http://institutoeduardofrieiro.com.br/premio/>. Acesso em: 4 jun. 2020.

¹⁰⁷ Disponível em: <http://www.circuitogastronomicodefavelas.com/>. Acesso em: 29 fev. 2020.

Minas Gerais) em 2002 e posteriormente em 2008 pelo Iphan (Instituto Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). O dossiê do Iphan (2006, p. 8) mostra as diferentes características históricas e regionais:

O queijo artesanal de Minas Gerais e as características formas de sua confecção denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem nas técnicas típicas da serra da Estrela, em Portugal, e que em nossa história formataram formas de fazer próprias. Essa origem técnica que chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada, a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e por fim, de mineiros. Sua confecção se estabelece, com variações por todo território de Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com condições físico-naturais, econômicas e sócio-culturais particulares.

Algumas sub-regiões são destacadas nesse processo do Iphan como o Serro, a Canastra, o Alto Paranaíba (região da Serra do Salitre e do Cerrado), onde se valoriza não só o modo de fazer como também as características físico-naturais desses espaços. No ano de 2011, o queijo tradicional da região do Serro ganhou o selo de Indicação de Procedência do INPI, o mesmo ocorreu com o queijo da região da Canastra em 2012.

Todos esses trabalhos feitos com os queijos mineiros trouxeram um resultado significativo como premiação internacional de 50 queijos mineiros dentre 56 queijos brasileiros que ganharam medalhas no concurso *Mundial Du Fromage 2019*, realizado na cidade de Tours, na França, considerada uma das mais importantes premiações do mundo do queijo. Interessante destacarmos o caso do queijo mineiro, que ganha esse *status* de produto associado ao mundo gastronômico depois de passar por inúmeros processos históricos, desde seu início como produto das fazendas mineiras até um reconhecimento enquanto patrimônio e de indicação geográfica para se consolidar internacionalmente em um concurso onde foi avaliado por uma bancada de críticos e especialistas. Esses queijos, ao longo da história, se consolidaram como produtos mais nobres a serem utilizados pela gastronomia em grandes restaurantes por renomados *chefs* de cozinha nacionais e internacionais. O processo de aperfeiçoamento desses queijos pode ser assimilado ao processo civilizador do gosto que foi descrito por Mennell.

Outro produto que se destaca em Minas Gerais é o café, produzido em várias regiões com destaque para o Sul, Sudoeste, Zona da Mata, Alto Paranaíba e Triângulo Mineiro. O café mineiro teve sua grande expansão a partir dos anos 1970, deixando para trás São Paulo e Paraná, devido principalmente à ocupação ocorrida na região do cerrado mineiro nesses anos (EPAMIG, 2010). A partir dos anos 2000, o chamado “café especial” ganhou espaço nas

prateleiras dos supermercados e houve um aumento de demanda por esse produto. Em 2005, o café da região do Cerrado Mineiro recebeu o selo de Indicação de Procedência, em 2011, os produtores de café da Serra da Mantiqueira em Minas Gerais receberam o mesmo selo. Em 2013, o café do cerrado recebeu a certificação de Denominação de Origem, único café com essa denominação. Nos anos de 2015, 2017 e 2019, os cafés mineiros foram escolhidos como os melhores do concurso *Cup of Excellence*, um dos principais concursos de cafés do mundo, atingindo as maiores notas do concurso¹⁰⁸.

Esses exemplos nos mostram como há uma regionalização e valorização de produtos dentro de suas próprias regiões no estado de Minas Gerais que ganharam espaço internacionalmente. Um passo para um aumento e manutenção da qualidade a serem oferecidos passando pelo crivo de especialistas ou críticos em suas avaliações e premiações são fatores cruciais para formação da gastronomia. Para complementar, esses produtos começam a ser utilizados em receitas elaboradas por *chefs* e a fazer parte do cardápio de inúmeros restaurantes.

A rede de interações que se complexificou na figuração gastronômica mineira resultou em 2014, no surgimento da chamada Frente da Gastronomia Mineira (FGM), “com o intuito de ser um fórum participativo para reunir esforços pela defesa, preservação e promoção da gastronomia do nosso estado”¹⁰⁹. Nessa Frente estão reunidas:

[...] instituições públicas e privadas, como o Sistema Fecomércio, BELOTUR, Secretaria de Estado de Turismo, Sebrae/MG, Secretaria de Estado de Cultura, Abrasel/MG, Belo Horizonte Convention & Visitors Bureau, FECITUR, CDL/BH e AMIGA entre outras, além de profissionais e formadores de opinião, instituições de ensino, pesquisadores e demais interessados no tema, formadores de opinião ligados à gastronomia mineira, instituições de ensino e pesquisadores do tema¹¹⁰.

Destacamos que ela aparece com inúmeros atores que estão envolvidos diretamente com a construção da gastronomia mineira, oriundos de instituições públicas ou privadas. A FGM formou um grupo de trabalho para planejamento estratégico que em 2018 definiu o que eles entendem por gastronomia. Segundo esse grupo:

¹⁰⁸ Prêmio de 2015 – Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=60179&bsca-divulga-lista-dos-vencedores-do-cup-of-excellence-naturals-2015.html>. Acesso em: 4 ago. 2020.

Prêmio de 2017 – Disponível em: <http://cccmg.com.br/bsca-divulga-os-vencedores-do-cup-of-excellence-brazil-2017/>. Acesso 4 ago. 2020.

Prêmio de 2019 - Disponível em: <https://ufla.br/noticias/extensao/13361-cup-of-excellence-brazil-2019-premia-cafe-da-cidade-mineira-de-ibiraci>. Acesso em: 4 ago. 2020.

¹⁰⁹ Disponível em: <https://www.frentedagastronomiamineira.org/a-fgm>. Acesso em: 30 dez. 2019.

¹¹⁰ Disponível em: <http://turismo.mg.gov.br/noticias/1659-frente-da-gastronomia-mineira-lanca-portal->. Acesso em: 30 dez. 2019.

[...] a gastronomia pode ser definida como um setor estratégico que contribui para o desenvolvimento econômico e social por meio de um conjunto de atividades, negócios e saberes relacionados à cadeia de valor de alimentos e bebidas, considerando a história, a identidade e a cultura da população de um determinado território, gerando produtos tradicionais ou inovadores a partir de ingredientes regionais típicos e de técnicas de produção específicas, que proporcionam experiências e prazeres singulares (FGM, 2018)¹¹¹.

Nessa passagem podemos notar que esse grupo utiliza-se de vários aspectos que discutimos ao longo deste trabalho, um entendimento voltado para a parte de desenvolvimento econômico característico da sociedade capitalista, onde há uma valorização dos insumos nos quesitos histórico, identitário e cultural, além da qualidade desses produtos tradicionais ou inovadores.

Esse exemplo de proposta de conceituação nos mostra que a gastronomia mineira ganhou espaço e cada vez mais vem se consolidando como um aspecto central na identidade e imagem do mineiro. Todas essas concepções vistas até aqui, desde os festivais, os *chefs* premiados, críticos e instituições estão dentro de uma construção histórica que no fundo traz aspectos da gastronomia francesa. Minas se apropriou de vários elementos e trouxe uma nova significação, muitas vezes voltando ao passado de suas tradições para se reinventar no presente, apresentando novas preparações e novos gostos.

Outro exemplo que podemos dar da criatividade e inovação na gastronomia em Minas Gerais foi a candidatura da capital mineira como Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco. A cidade de Belo Horizonte, que historicamente foi uma cidade construída de forma moderna, acabou por se tornar uma capital com relevância nesse aspecto, na questão de restaurantes, *chefs*, festivais etc. No ano de 2019, a cidade foi escolhida pela Unesco, com um discurso de que conseguiria unificar todas as regiões gastronômicas mineiras, com políticas alimentares importantes, trazendo aspectos tradicionais aliados a inovações, além de criar espaços para a divulgação e promoção da gastronomia no estado, se tornando uma referência mundial¹¹².

Podemos notar até aqui um grande desenvolvimento em várias frentes a respeito da gastronomia mineira, que se diversifica em vários contextos relativos às sub-regiões, pois, como bem lembrado pelo escritor Guimarães Rosa, “Minas são muitas”. Ao longo do trabalho apontamos o processo de construção da gastronomia vindo da França, desembarcando no

¹¹¹ Retirado de uma apresentação em *power point* em uma reunião sobre o Planejamento Estratégico – Parceria da Frente da Gastronomia Mineira e SEBRAE Minas em 2018.

¹¹² Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2019/10/31/interna_gerais,1097241/entenda-o-que-o-titulo-de-cidade-criativa-na-gastronomia-para-bh.shtml. Acesso em: 28 out. 2020.

Brasil e chegando em Minas Gerais. Quando observamos a questão do regional e do nacional na França falamos de um país espacialmente um pouco maior que Minas Gerais¹¹³. Na França a ideia de cozinhas/gastronomias regionais que compõe um todo configurando a cozinha nacional francesa foi construída ao longo de séculos dentro de uma sociedade em que o Estado e a nação se consolidaram em um mesmo processo. Quando transpassamos essa ideia para o Brasil, discutir a cozinha/gastronomia mineira seria uma cozinha/gastronomia regional quase do tamanho físico da cozinha nacional francesa. Há um desafio enorme e ainda com grande estruturação a ser feita pela frente levando em consideração o espaço/tempo da construção da gastronomia brasileira ou mineira. Pensando que essa discussão se intensifica principalmente nas últimas três décadas, vemos que ainda é incipiente e com um longo caminho a ser percorrido. Novas pesquisas históricas, geográficas, sociais, econômicas são necessárias para resgatar e ressignificar conhecimentos.

Boa parte das iniciativas para a construção de uma gastronomia mineira é de tentativas de unificação dos aspectos locais ou sub-regionais diversificados para a formulação regional. Vemos que a imagem do mineiro está atrelada a sua cozinha, a sua memória, mas ainda existe um campo enorme a ser explorado no que diz respeito ao local ou sub-regional, essas “várias cozinhas” que estão se formando dentro da cozinha mineira ajudarão na consolidação da gastronomia mineira, visto que essa tende a valorizá-las.

Entendemos que Minas seja um estado na vanguarda desse movimento no Brasil devido a todos os aspectos descritos e procuramos demonstrar que não apenas dentro da sociedade civil houve ações, mas também ocorreram por parte instituições estatais e nacionais e o próprio Estado absorveu essa demanda criando leis que incentivam um maior aprofundamento de ações voltadas à gastronomia. Essa é uma problemática da relação local, regional e nacional que este trabalho está apontando, e exige ainda um maior aprofundamento. Ao pensarmos em nível nacional, o Brasil ainda tem um enorme caminho a percorrer.

4.3 Ações do Estado voltadas para gastronomia mineira

As características da mineiridade e sua ligação com a cozinha ajudaram Minas a se tornar um estado preocupado com o desenvolvimento e valorização dos produtos regionais, aliando de forma pioneira um crescimento da sua imagem atrelada à gastronomia, como

¹¹³ A França tem um território com 643.801km², Minas Gerais tem um território com 586.528km².

vimos nas partes anteriores deste capítulo. O Estado de Minas Gerais nas últimas cinco décadas vem incorporando um discurso de apoio à cozinha inicialmente, e posteriormente, a uma gastronomia mineira.

O estudo de Abdala (2007) mostra a associação da política aplicada no estado em relação à cozinha mineira desde meados dos anos 1970 até meados dos anos 1980. Nessa época, como destacado por Morais (2011), havia um foco na questão regional em relação às políticas dos estados. Abdala (2007) expõe o apoio na organização do livro *Fogão de Lenha*, de Maria Stella Libânio Christo, em 1977, pelo então governador Aureliano Chaves e destaca a Resolução nº 34 de março de 1985 que estabeleceu um grupo para elaboração do *Projeto Culinária Típica Mineira* de difusão e preservação desta. A socióloga analisa que, “o que mais nos chama atenção, tanto com relação ao livro *Fogão de Lenha*, quanto no que diz respeito à existência desse grupo, é um investimento na comida típica como símbolo de uma imagem regional que se quer divulgar para o Brasil e para o mundo” (ABDALA, 2007, p. 51-52). O livro foi prefaciado pelo próprio governador Aureliano Chaves: “como algo ‘que transcende os limites de Minas’ e que é elemento-chave para restaurar ‘a identidade que nos vincula ao passado’ e preparar ‘o futuro das novas gerações’” (CHAVES *apud* DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 299). Nesse sentido, Abdala (2007) afirma que o governador considerava que esse livro seria uma “lição de mineiridade”.

Além dessas características, a socióloga indica que o *Projeto* tinha outras preocupações, como ressaltar a culinária enquanto arte, importante manifestação cultural para a formação da identidade e que, no entender do grupo que o elaborou, era um aspecto que havia sido negligenciado em pesquisas, promoções e projetos. Além disso, propunha uma repercussão econômica que iria ajudar no desenvolvimento de novos empreendimentos comerciais, industriais e turísticos.

Abdala (2007) salienta que essas políticas foram adotadas até 1986, quando Newton Cardoso assumiu o governo do estado e deixou de fornecer apoio a essas iniciativas. A autora destaca que:

Ao que parece, portanto, os governos de Aureliano Chaves e Tancredo Neves, substituído pelo vice Hélio Garcia que assinou o decreto instituindo o referido grupo representam os marcos privilegiados de uma política cultural que investe, num plano nacional, na imagem do mineiro associada à comida e à cozinha, que repercute até nossos dias (ABDALA, 2007, p. 55).

Em relação à política nacional, Abdala (2007) assinala pelo menos dois fatos que ajudam a entender a questão da associação da imagem do mineiro à cozinha. O primeiro deles ocorreu em 1985 e ficou conhecido como episódio da *Broa de Milho*, quando o escritor

Ziraldo Alves Pinto, então presidente da Funarte, apresentou “um projeto para a gestão do órgão, em que propunha centros de estudos da culinária brasileira justificados pela importância cultural do tempero e da broa de milho” (ABDALA, 2007, p. 56). Apesar das críticas a esse projeto, segundo a autora, esse primeiro momento pode indicar “uma ligação entre o investimento na imagem dos mineiros no plano regional e aquela que se expressa no plano nacional” (ABDALA, 2007, p. 59).

O segundo fato foi o ocorrido na posse do vice-presidente Itamar Franco, que foi regada a cafezinho, pão de queijo e biscoitos. Esse evento, segundo a autora, deu o que falar à época e imediatamente foi criada a alcunha *República do Pão de Queijo*, aparecendo na Folha de São Paulo no dia seguinte à posse. Ela então afirma que:

[...] de volta à cena, espera-se a habilidade, astúcia e conciliação, características associadas ao que se convencionou chamar de *político mineiro*. Mas dessa vez, de maneira surpreendente, uma outra face da imagem assume destaque. À *República das Alagoas* não sucede a *República de Minas*, mas a de seu representante legítimo, o *pão de queijo* (ABDALA, 2007, p. 59).

Esses exemplos destacados mostram que nessa época estava lançada a semente para a preocupação do Estado de Minas Gerais com relação à cozinha mineira. Como vimos, essa cozinha ganhou, com o tempo, novas articulações com diversos atores que foram fundamentais para a formulação de um discurso gastronômico. Abdala (2018, p. 183) salienta que essa articulação se atualiza desde o final da década de 1970 até os dias de hoje,

[...] contando 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”.

Várias dessas ações foram descritas nos tópicos anteriores. Entendemos que a complexificação da rede de relações de atores da cozinha mineira, além de uma imagem já fortemente ligada a ela, ajudou a moldar a figuração da gastronomia em Minas Gerais. A expressão “gastronomia mineira” vinha sendo utilizada por *chefs*, nos festivais, na mídia assim como por diferentes instituições, entre outros atores. No nosso entendimento, toda a articulação da sociedade civil com apoio de políticos e do próprio Estado culminou em duas leis que contribuiriam de forma decisiva para a consolidação do uso dessa expressão dentro das políticas públicas no estado e para a sociedade como um todo.

Essas leis, como veremos, podem sintetizar a forma com que os mineiros se apropriaram dessa figuração para exaltá-la e construir uma gastronomia referência e de vanguarda no Brasil, com bases institucionalizadas dentro do Estado.

A primeira delas foi a Lei N° 20.557, de 21 de dezembro de 2012 que instituiu o Dia da Gastronomia Mineira. A respeito dessa lei, a consideramos um marco, pois a partir dela se consolidou a referência recorrente à gastronomia no discurso de apoio do governo a iniciativas nesse meio.

A segunda é a lei N° 21.936/2015, baseada no projeto de lei N° 1.618/2015 (Ex-projeto de lei N°5.284/2014) que instituiu a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia. Ela propõe ações dentro da Assembleia Legislativa para a elaboração do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia. A lei se tornou fundamental, pois a partir dela as ações governamentais começaram a ser elaboradas em conjunto com a sociedade civil.

Ficaremos restritos a essas duas leis por entendermos que as discussões feitas a partir delas foram base para o que se constituiu a *posteriori* sobre a gastronomia, ou seja, um apoio e participação maior do Estado nas ações voltadas para o setor. Elas nos dão suporte para responder o que procuramos entender neste trabalho. Em suas justificações, pareceres e textos finais, podemos ver que sintetizam muito bem como a gastronomia foi apropriada e utilizada como elemento civilizatório e para o desenvolvimento social da sociedade mineira.

Portanto, vamos nos aprofundar no texto de cada lei buscando identificar dentro das discussões sobre gastronomia vistas até aqui o que é utilizado pelo Estado e o que foi acrescentado a essa figuração no contexto mineiro. Indicaremos também alguns problemas de pesquisas que em um futuro ainda podem ser explorados, visto que não há muitos estudos acadêmicos realizados dentro dessa rica discussão.

O Dia da Gastronomia Mineira foi instituído pela lei N° 20.577 de dezembro de 2012 e é comemorado no dia 05 de julho, data de nascimento de Eduardo Frieiro, prestando-lhe homenagem por meio de um prêmio que tem seu nome. Frieiro, como vimos, é o autor que tem o primeiro ensaio publicado sobre a comida dos mineiros, tema abordado em uma perspectiva histórica e sócio antropológica¹¹⁴.

Essa lei surgiu do projeto de lei N° 3.606/2012¹¹⁵, de autoria do Governador do estado de Minas Gerais à época, Antônio Anastasia, que instituiu o Dia da Gastronomia Mineira. O seu Art. 2° coloca que: “o Estado apoiará a realização de eventos e comemorações por ocasião do ‘Dia da Gastronomia Mineira’, objetivando a valorização da nossa cultura e tradição culinária”. Nesse primeiro momento nota-se que o Estado se refere a uma “gastronomia

¹¹⁴ Ver também Abdala (2018).

¹¹⁵ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/interna.html?a=2012&n=3606&t=PL. Acesso em: 28 fev. 2020.

mineira”, que já existe e que deve ter um dia de comemoração, um marco para sua consolidação, e por isso apoia iniciativas públicas ou privadas que valorizem a cultura mineira e a tradição culinária do estado.

O projeto de lei foi examinado pela Comissão de Constituição e Justiça que concluiu não haver nenhuma inconstitucionalidade ou ilegalidade no que foi proposto. Ao ser analisado pela Comissão de Cultura, a justificação do texto¹¹⁶ para a promulgação da lei trouxe no primeiro momento um histórico do escritor homenageado:

O Dia da Gastronomia Mineira, a ser instituído em 5 de julho, presta homenagem ao escritor Eduardo Frieiro, autor, entre outros trabalhos, de “Feijão, angu e couve” (1966), um ensaio sobre a culinária típica de Minas Gerais.

Filho de imigrantes espanhóis, Frieiro foi um leitor precoce que publicou seu primeiro livro após os trinta anos de idade. Embora não se identificasse como historiador, obteve reconhecimento e popularidade com seus escritos sobre temas históricos mineiros, com destaque para a citada obra¹¹⁷.

Nessa fundamentação encontramos a importância da obra de Eduardo Frieiro em relação aos aspectos culturais históricos desenvolvidos pelo autor. O que podemos inferir é que, ao se discutir a gastronomia mineira, tem-se como base aspectos históricos de escritos sobre sua cozinha ou culinária típica. Simbolicamente há uma valorização da pessoa que pensa e estuda historicamente essa culinária.

Em um segundo momento da fundamentação dessa lei, é abordada uma perspectiva histórica da cozinha mineira e de aspectos da construção da mineiridade e da cozinha mineira que assinalamos na primeira parte deste capítulo:

A cozinha tradicional mineira começou a constituir seu repertório típico a partir do ciclo do ouro, quando a concentração de pessoas em aglomerados urbanos conviveu com as dificuldades de abastecimento resultantes do emprego de mão de obra predominantemente na atividade mineradora. Ganhou contornos mais nítidos após o declínio da atividade aurífera, no período de dispersão da atividade econômica para o meio rural.

A precariedade no abastecimento que caracterizou a primeira fase de ocupação do território mineiro foi determinante no aproveitamento dos recursos alimentares advindos das culturas de subsistência domésticas, sobretudo o porco e o frango. A segunda fase foi marcada por maior abundância e diversidade de alimentos e pela incorporação dos produtos derivados da pecuária bovina, em especial o leite e o queijo¹¹⁸.

¹¹⁶ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2012&n=3606&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20120360603675%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue. Acesso em: 28 fev. 2020.

¹¹⁷ Idem.

¹¹⁸ Idem.

Nessa parte da justificação da lei podemos notar a importância da periodização que adotamos para entender a história da cozinha mineira, em um primeiro momento à época da mineração e em um segundo momento com a ruralidade. Vimos que no início da mineração em Minas Gerais houve um desabastecimento de produtos básicos, mas que com o tempo o mercado foi se ajustando fazendo com que as pequenas produções de subsistência fossem ganhando espaço, culminando em uma fase posterior de abundância dos alimentos.

Os portugueses que vieram habitar a região conheciam as noções de civilidade construídas na Europa anteriormente. Dessa forma, a civilização do apetite e do gosto ocorreu de forma particular em Minas, pois apesar da restrição ao acesso de alimentos no início da ocupação, o que havia disponível era manipulado para atender o gosto do europeu civilizado. Quando o acesso ao alimento ganhou regularidade nas regiões das Minas, criaram-se as condições necessárias para o desenvolvimento da diversidade e conseqüentemente um aumento na qualidade dos produtos produzidos.

Retomando o trecho da fundamentação, o projeto de lei ressalta o mito fundador da cozinha brasileira, evidenciando-o na culinária mineira. Importante ressaltar que de certa forma Minas também se apropria do discurso brasileiro se colocando nesse momento como exemplo do nacional e que deve ser valorizado e evidenciado. O trecho então vai expor que:

Desses condicionantes históricos e culturais, que reuniram e adaptaram alimentos e pratos indígenas, africanos e portugueses, floresceu a culinária mineira, cuja riqueza e importância para a identidade do Estado deve ser evidenciada¹¹⁹.

Aqui podemos notar como no imaginário da população e dos políticos a questão do mito das raças tem grande força quando se fala de cozinha no Brasil. Vale ressaltar que se pode notar essas influências principalmente no século XVIII, no início da ocupação das Minas, mas que essa mistura se deu de forma desigual, não ocorreu de forma harmônica como vimos no capítulo anterior. No que diz respeito à intenção desse discurso, evidencia o propósito de mostrar que Minas faz parte de um imaginário brasileiro.

Ao final, há uma defesa da celebração desse dia e sua importância para o desenvolvimento mineiro:

Assim, a oportunidade de celebrar o Dia da Gastronomia Mineira dá ensejo à reflexão sobre os marcos referenciais da cultura de nosso Estado, sobre as formas mais adequadas para a sua proteção e possibilita o debate de como essas referências culturais podem contribuir para o desenvolvimento de

¹¹⁹ Idem.

Minas Gerais, razão pela qual somos favoráveis à aprovação do projeto em epígrafe, na forma apresentada¹²⁰.

Assim, a justificação para a celebração e institucionalização do Dia da Gastronomia Mineira foi fundamentada a partir da construção da cozinha mineira ligada historicamente nas fases da mineração e na ruralização e que com o tempo ganhou maior complexidade, onde uma mistura das raças foi evidenciada. Importante ressaltar que a defesa da institucionalização desse Dia da Gastronomia Mineira ajudou em uma maior apropriação da expressão gastronomia pelo Estado para as políticas que foram implantadas a partir desse momento, como uma forma de proteção da cultura que não é pensada apenas como local ou regional como vimos, mas sim parte de algo maior que transborda a fronteira do estado. Essas foram as bases para a discussão sobre como a gastronomia pode contribuir para o desenvolvimento do estado, valorizando e apoiando o debate sobre essa questão.

A partir da promulgação da Lei, instituiu-se a Semana da Gastronomia Mineira, vinculada a esse Dia, com vários eventos apoiados pelo Governo de Minas para o desenvolvimento da Gastronomia, tanto na capital quanto no interior do estado. Dentre as ações realizadas nessa semana estão palestras, aulas shows, debates, feiras, ações em restaurantes, *tours* gastronômicos dentre outras atividades que ajudaram a reforçar a ideia de uma gastronomia forte que deve ser espalhada e servir de exemplo para outras regiões do Brasil e divulgadas no mundo.

Nessa semana também é entregue o Prêmio Eduardo Frieiro que homenageia pessoas, organizações e produtos que ajudaram no desenvolvimento e fortalecimento da cozinha mineira e sua gastronomia. Devido à limitação do nosso trabalho não vamos aprofundar nas várias informações que podemos extrair dessas semanas, mas deixaremos indicado que há uma grande riqueza no debate existente tanto nas ações realizadas, quanto nas indicações desse prêmio, que nos ajudariam a aprofundar a reflexão. Reiteramos que a institucionalização dessa data foi fundamental para a ampliação do debate sobre a gastronomia mineira e para o desenvolvimento de políticas voltadas ao setor. Montou-se a base institucional, a partir da construção histórica da cozinha mineira, de uma gastronomia que anteriormente já estava se constituindo com *chefs*, festivais, revistas e outros elementos acima descritos.

Após a promulgação dessa lei houve ações voltadas para uma internacionalização da gastronomia mineira. O Governo de Minas Gerais, por meio de patrocínios, levou-a para

¹²⁰ Idem.

grandes eventos internacionais, como o *Madrid Fusion 2013*, considerado um dos maiores acontecimentos gastronômicos do mundo. Nesse evento podemos destacar a interação do Estado com órgãos privados. O Governador de Minas Gerais à época, Antônio Anastasia, salientou que:

Esta é uma grande iniciativa não só do Governo, mas de toda Minas Gerais. Uma parceria entre o Poder Público mineiro e as entidades empresariais, dando destaque e prestígio a um dos maiores valores patrimoniais de nosso povo, que é a nossa gastronomia, a culinária mineira. O Madrid Fusión significa o ‘Oscar’ da gastronomia internacional. É o maior evento internacional da gastronomia, onde se reúnem os grandes chefes, onde são discutidas as tendências gastronômicas, um tema que é fundamental para o turismo¹²¹.

No início da fala do representante do Estado ele sugere a importância da gastronomia mineira não apenas para o Governo, mas para toda Minas Gerais, em uma parceria do Estado com entidades empresariais para a divulgação de nossa culinária. Notamos mais uma vez a ideia de valorização dos patrimônios do estado dos quais a gastronomia é parte, além disso, a fala aponta para dois itens de suma importância dentro do discurso gastronômico, os *chefs* de cozinha e o turismo, mais uma apropriação e valorização de atores e elementos que compõem essa figuração. Os produtos mineiros foram “levados” pelo governo para serem demonstrados e degustados – como a cachaça e o pão de queijo, num evento que demonstrou a tentativa de internacionalização da gastronomia mineira. O caso do pão de queijo é emblemático, como Abdala (2007, p. 153) já indicava desde os anos de 1990, pois, no entender da autora: “tem extrapolado as fronteiras, levando o típico mineiro para vários estados, nos mais variados locais: restaurantes, hotéis, padarias ou Casa do Pão de Queijo”. A socióloga afirma ainda que: “um dos fatores que contribuíram para um relativo sucesso do pão de queijo foi a possibilidade de sua fácil adaptação ao tempo, e mesmo de uma sintonia, por assim dizer, com as exigências e padrões alimentares contemporâneos” (ABDALA, 2007, p. 153).

Além dessa participação em Madri, houve outra na Feira do Livro de Frankfurt, em 2013, ou então, em eventos brasileiros com repercussão mundial como os desfiles das escolas de samba, em que a escola Salgueiro, em 2015, homenageou a cozinha mineira, com o enredo *Do Fundo de Quintal, Saberes e Sabores na Sapucaí*, ficando em segundo lugar. Foi um desfile oportuno para a divulgação da culinária do estado de Minas Gerais, pois, de acordo com o secretário de turismo à época de sua realização, era importante devido à promoção

¹²¹ Trecho retirado do site: <http://www.governo.mg.gov.br/Noticias/Detalhe/3556>. Acesso dia 29 de fev. de 2020.

internacional ocorrida depois da homenagem realizada no Madrid Fusion em 2013¹²². Esse desfile utilizou como inspiração o livro *História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha*, escrito por Maria Lúcia Clementino Nunes e Marcia Clementino Nunes, que conta a história da cozinha regional de Minas Gerais. A respeito do livro, Morais (2004, p. 91) afirma:

[...] ao percorrer as páginas de *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*, é possível notar a utilização da literatura que forneceu as bases para a construção da mineiridade, aproximando por vezes o discurso das autoras do *discurso da mineiridade*. Ao longo de toda obra encontram-se citações de historiadores, viajantes, poetas e memorialistas.

Dona Lucinha se destacou na história da cozinha mineira como uma cozinheira e empresária dona do restaurante que leva seu nome, fundado em 1990, e foi reconhecida nacional e internacionalmente por fazer uma cozinha mineira considerada “típica e tradicional”¹²³.

Além desses eventos descritos acima, dentro da Assembleia de Minas Gerais o conceito de gastronomia passou a ser utilizado em outros projetos de lei, com destaque para a Lei N° 17.615, de 4 de julho de 2008 (Lei Estadual de Cultura) que acrescentou o termo gastronomia em uma nova redação estabelecida pela Lei N°20.694 de 23 de maio de 2013, isto é, depois da institucionalização do Dia da Gastronomia Mineira. Desse modo, Minas se transformou no primeiro estado a contemplar a gastronomia nos projetos de incentivo cultural. Posteriormente foi revogada pela Lei N°22.944/2018, a partir de 02 de março de 2018, que retirou o termo gastronomia e o substituiu por cultura alimentar. Não está no escopo deste trabalho o estudo sobre a mudança dessa perspectiva em relação a essa lei, pois entendemos que a gastronomia está englobada no termo cultura alimentar, mas acreditamos que seria interessante uma investigação mais profunda nos arquivos da Assembleia para entender como se deu essa substituição.

Após discorrermos sobre algumas consequências da instituição do Dia da Gastronomia Mineira, vamos analisar a outra lei, pois entendemos que várias ações decorreram, decorrem e decorrerão dela. Procuramos a partir dela aprofundar ainda mais como a gastronomia é apropriada e utilizada em Minas Gerais. Referimo-nos à Lei n° 21.936/2015, baseada no projeto de Lei N° 1.618/2015 (Ex-projeto de Lei N°5.284/2014) que instituiu a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia.

¹²² Disponível em: <http://g1.globo.com/minas-gerais/noticia/2014/06/culinaria-mineira-sera-tema-de-enredo-de-samba-da-salgueiro-em-2015.html>. Acesso em: 5 ago. 2020.

¹²³ Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2019/04/09/dona-lucinha-cozinheira-que-da-nome-a-restaurantes-em-bh-e-sp-morre-aos-86-anos.ghtml>. Acesso em: 5 ago. 2020.

Esse projeto de lei, desde sua apresentação, passou por sessões na Comissão de Constituição e Justiça em primeiro turno e na Comissão de Turismo, Indústria, Comércio e Cooperativismo em primeiro e segundo turnos, além de passar duas vezes também em primeiro e segundo turnos no Plenário da Assembleia. As alterações realizadas a partir dessas comissões não serão analisadas por nós, pois são meramente técnicas, não influenciando no objetivo proposto neste trabalho. Investigaremos as principais partes da justificção da proposição da lei¹²⁴ e seu texto final¹²⁵.

Na justificção o propositor, o deputado Agostinho Patrus Filho, remete mais uma vez ao “mito das três raças” que comporiam a cozinha mineira, mas diferentemente da outra lei acima citada, ele evoca as regionalidades ou localidades dessa cozinha, que apesar de suas diferenças, teriam unido o estado de Minas Gerais de forma “autêntica e singular”:

A história de Minas é bem representada pela sua gastronomia e retrata uma formação étnica diversificada. A cozinha mineira construiu uma identidade única através da união das culturas indígena, africana e portuguesa, utilizando produtos e métodos de cocção regionais. Foi capaz de reunir diferentes vertentes e encontrar uma unidade, que a faz autêntica e singular¹²⁶.

Nesse trecho as regionalidades que destacamos no subcapítulo anterior são evidenciadas, mencionando produtos e técnicas de cozinha locais específicas, mas que são entendidas como capazes de unir todo o estado a partir da cozinha e da gastronomia mineira.

Na continuação da justificção há outros elementos que reafirmam o valor da gastronomia mineira, reforçando que ela ajuda a compor uma história da nação:

Essa identidade foi preservada e passada por gerações, tendo como princípios a hospitalidade e a simplicidade do seu povo. Hoje temos em Minas uma gastronomia de vanguarda, mas que continua ligada à fartura e à família, ao aconchego e ao conforto. Em virtude da diversidade de fronteiras, nosso Estado irradia cultura gastronômica, misturando-se à história do País¹²⁷.

Poderíamos fazer um paralelo ao ocorrido na França onde as cozinhas regionais e suas especificidades ajudaram a compor a cozinha nacional. Nesse momento, a justificativa da

¹²⁴ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/texto.html?a=2015&n=1618&t=PL_ Acesso em: 29 fev. 2020.

¹²⁵ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2015&n=1618&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20150161812%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue_ Acesso em: 29 fev. 2020.

¹²⁶ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/texto.html?a=2015&n=1618&t=PL_ Acesso em: 29 fev. 2020.

¹²⁷ Idem.

importância da gastronomia mineira é destacada por ser de vanguarda e construída nas bases da cozinha mineira que foi passada de geração a geração dentro de processos sociais de longo prazo, que por sua centralidade e diferentes influências fronteiriças ganha notoriedade nacional. Podemos ver mais uma vez, mostrando o caráter da mineiridade alinhada à cozinha, que agora se une à construção da gastronomia, para além das fronteiras do estado. Poderíamos inferir, acompanhando Arruda (1990) em sua discussão sobre a mineiridade, que a gastronomia mineira ao se identificar com o particular de sua construção, ao se diferenciar, ela se integra, e ao se particularizar ela se funde no todo. Esse é um processo histórico que entendemos que constitui a gastronomia mineira e que tem suas raízes na formação da mineiridade.

Na continuidade o deputado descreve que:

Neste cenário, de acordo com pesquisas de demanda turística realizadas anualmente pela Secretaria de Estado de Turismo e Esportes, a gastronomia vem se firmando no imaginário dos turistas que nos visitam, fazendo com que seja apontada como o símbolo mais associado ao nosso Estado¹²⁸.

Pelo escrito da justificção vamos além da cozinha, e a gastronomia se encontra diante do visitante das Minas Gerais, como o símbolo associado ao estado e à imagem do mineiro. Considerando que a gastronomia mineira se desenvolveu a partir da cozinha mineira adicionando quesitos que apontamos, como os festivais, *chefs*, críticas, prêmios, certificações de procedência e patrimonialização, essa justificativa se consolida como uma ressignificação da imagem do mineiro, a partir da nova rede de interações da figuração gastronômica. O turismo entra como mais um elemento histórico que é apropriado no discurso.

Essa nova concepção influencia políticas públicas ligadas ao turismo, à economia, à sociedade e à política. Nesse sentido, o parlamentar continua:

Esse diferencial turístico tem sido explorado de forma efetiva pelo governo do Estado recentemente. Projetos e ações de fomento e internacionalização da nossa culinária movimentam a cadeia gastronômica, o que tem motivado diversos setores e arregimentado novas iniciativas.

É momento oportuno, portanto, de propor mecanismos legais para incentivar a gastronomia de Minas, seus produtos e modos de fazer, modernizando-a, sem que perca a identidade. Seguir para o futuro, sem esquecer as raízes.

A devida visibilidade para a melhor gastronomia do Brasil, que já possui traços bem definidos, passa por uma maior divulgação, a fim de que os públicos interno e externo reconheçam a sua riqueza cultural e seu potencial turístico¹²⁹.

¹²⁸ Idem.

¹²⁹ Idem.

Nessa passagem, elementos sobre a cultura discutidos entre a tradição e a inovação são evocados, nos quais a gastronomia mineira deve se apoiar, trazendo novos significados ao alimento, sem que se perca a identidade. A concepção adotada pelo deputado é a de que políticas públicas voltadas para o turismo, quanto a um produto com imensa riqueza cultural, devem se expandir e receber uma atenção especial. Por isso, ainda na justificativa mostra que há que se construir novas iniciativas para ampliar e consolidar para o público interno e externo a riqueza gastronômica mineira.

Essa proposta está chancelada internacionalmente, como aponta Abdala (2018, p. 201), com base no II Fórum Mundial de Turismo Gastronômico (2016):

No que concerne às políticas de preservação de patrimônio, o turismo é entendido, em nível mundial, como instrumento para manutenção da experiência e dos saberes. O vínculo entre comida e turismo é proposto no sentido de propagação da cultura, de desenvolvimento econômico local, fundado em práticas sustentáveis e em experiências gastronômicas. Visto nesta perspectiva, ajuda a fortalecer a identidade e a imagem das cidades e regiões, atraindo investimentos.

Dando continuidade à nossa análise, buscamos entender como a gastronomia foi incorporada a partir da Lei nº 21.936/2015, que instituiu a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia. A lei então decretada tem em seu Artigo primeiro:

Art. 1º – Fica instituída a política estadual de desenvolvimento da gastronomia – PDG –, que norteará a elaboração e a implementação do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia – PEDG.

§ 1º – A PDG tem por objetivo orientar as ações de governo voltadas ao fortalecimento da gastronomia mineira.

§ 2º – A cadeia produtiva da gastronomia é integrada por segmentos da produção de insumos, de abastecimento e armazenamento, de comércio, de indústria e de serviços.

§ 3º – A PDG será desenvolvida, no que couber, em articulação com as diretrizes da política pública de turismo, bem como com as demais políticas públicas, a sociedade civil e os órgãos e conselhos dos segmentos integrantes da cadeia produtiva da gastronomia¹³⁰.

Podemos inferir que a ideia inicial dessa lei está orientada a partir do desenvolvimento de uma cadeia produtiva e da preocupação com uma articulação em vários níveis para o desenvolvimento dessa e que envolve vários atores que formam a rede dessa figuração.

No artigo segundo, o PEDG é fundamentado em alguns princípios, como:

¹³⁰ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2015&n=1618&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20150161812%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue Acesso em: 29 fev. 2020.

I – sustentabilidade socioeconômica e ambiental para a garantia da segurança alimentar, com o estabelecimento de preços justos, padrões sociais e ambientais equilibrados, em toda a cadeia produtiva da gastronomia¹³¹.

O primeiro princípio podemos dizer que atende às necessidades mundiais, onde a gastronomia deve se desenvolver não apenas em cenários que garantam a segurança alimentar das pessoas, mas deve ter uma sustentabilidade socioeconômica e ambiental, diretrizes construídas historicamente desde as décadas de 1960 e 1970, em que o meio ambiente em seu sentido mais amplo deve ser respeitado em toda a cadeia produtiva da gastronomia. Nesse caso podemos destacar que em 5 de julho de 2016, durante a comemoração da Semana da Gastronomia Mineira, foi lançado o Pacto pela Sustentabilidade, que tinha o objetivo principal de contribuir para uma maior discussão, divulgação e implementação dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas no âmbito da gastronomia. As ações deveriam ser executadas por diferentes atores como restaurantes, faculdades, *chefs* e outras instituições que seriam responsáveis por promover cada objetivo proposto.¹³²

O segundo princípio destaca a importância do Estado juntamente com a iniciativa privada no melhoramento da produção tendo em vista a expansão para o mercado interno e externo, mostrando uma preocupação com a qualidade do alimento a ser desenvolvido:

II – a articulação entre o poder público e a iniciativa privada, com vistas a dotar a produção gastronômica de competitividade nos mercados interno e externo¹³³.

Nesse caso, ressaltamos a preocupação com a qualidade do produto local mineiro que deve ser competitivo tanto no âmbito internacional quanto nacional, reforçando mais uma vez que a gastronomia se vincula à busca pela qualidade. Para que isso ocorra, outros três princípios devem ser apoiados. Do terceiro ao quinto itens demonstra-se essa preocupação, aliada a outros fatores de preservação das especificidades locais:

III – valorização do território como garantia da autenticidade e singularidade da gastronomia local;

¹³¹ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2015&n=1618&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20150161812%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue Acesso em: 29 fev. 2020.

¹³² Disponível em: <https://www.hojeemdia.com.br/opini%C3%A3o/colunas/eduardo-avelar-1.334075/guardi%C3%B5es-dos-objetivos-das-na%C3%A7%C3%B5es-unidas-1.398727>. Acesso em: 20 out. 2020.

¹³³ Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2015&n=1618&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20150161812%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue Acesso em: 29 fev. 2020.

- IV – preservação das tradições gastronômicas e reforço da identidade local e do senso de comunidade;
 V – conexão entre a cultura local e a global.¹³⁴

Podemos salientar a discussão sobre os *terroirs* e territórios que fizemos anteriormente, entendendo a importância de sua valorização, o que ajuda no reforço da preservação das tradições locais, mas mantendo uma conexão com a cultura global. Há uma preocupação com a preservação de tradições e identidades locais, mas sem deixar de lado o aspecto da mundialização. Vimos que não há como uma cultura se isolar e preservar integralmente suas tradições, pois os processos históricos e culturais se dão de forma a ser influenciados e influenciando. Essa relação do local e global é desenvolvida por Stuart Hall (2006, p. 77-78) que argumenta:

Há, juntamente com o impacto do ‘global’, um novo interesse pelo ‘local’. A globalização (na forma de especialização flexível e da estratégia de criação de ‘nichos’ de mercado), na verdade, explora a diferenciação local. Assim, ao invés de pensar no global como ‘substituindo’ o local seria mais acurado pensar numa nova articulação entre ‘o global’ e ‘o local’. Este local não deve, naturalmente, ser confundido com velhas identidades, firmemente enraizadas em localidades bem delimitadas [...] É mais provável que ela [globalização] vá produzir, simultaneamente, novas identificações ‘globais’ e novas identificações ‘locais’.

Então, pensamos que a questão do global ou da mundialização pode ajudar em uma valorização e um reforço da identidade local, como mencionamos anteriormente com apoio em Ortiz (1994), o local e o global vivem juntos e se relacionam, alimentando-se um do outro. O senso de pertencimento local está ligado a uma rede de interações inseridas na figuração gastronômica, com essa interdependência nas relações global/local, o local pode ganhar novos significados e criar assim novas identificações, podendo ser desde produtos típicos e tradicionais que começam a ser defendidos e colocados enquanto uma “marca” da região, até mesmo restaurantes com *chefs* inventivos que trabalharão com receitas tradicionais, talvez de forma inovadora para serem valorizadas não apenas localmente.

Nos próximos itens são evidenciadas questões relativas à cadeia produtiva da gastronomia, participação social e descentralização no desenvolvimento desta e de um leque de opções de empreendimentos que são ligadas ao setor:

- VI – reconhecimento do caráter multidimensional da cadeia produtiva da gastronomia e da importância dos segmentos que a integram;
 VII – participação social na formulação, na execução e no monitoramento das políticas públicas voltadas ao desenvolvimento da gastronomia, como condição necessária para assegurar a legitimidade dessas políticas;

¹³⁴ Idem.

- VIII – descentralização das políticas públicas de modo a alcançar os segmentos que integram a cadeia produtiva da gastronomia;
 IX – reconhecimento, pelo poder público, na definição de suas ações, da diversidade de características, estruturas, condições e capacidades dos empreendimentos ligados à atividade gastronômica.¹³⁵

Nesses pontos podemos entender que a gastronomia está ligada a vários segmentos da sociedade, ou empreendimentos, podendo estar aliada à produção no setor primário (produtos de origem), restaurantes, feiras, comércio de alimentação de modo geral. Essas redes de interação compõem a figuração gastronômica e trazem uma maior complexidade e uma maior participação de atores. Interessante salientarmos que no texto da lei há um destaque para a participação social no desenvolvimento e na legitimidade das políticas públicas a serem adotadas, um indicativo do reflexo de uma demanda articulada da sociedade civil ao longo de décadas, como vimos no subcapítulo anterior, para o investimento na atividade gastronômica. Além disso, podemos notar que ao se destacar a cadeia produtiva, inclui-se desde a produção do alimento até seu consumo final.

O artigo 3º explora os objetivos que devem ser alcançados para o desenvolvimento da gastronomia mineira. Nessa análise não vamos trabalhar com os itens em uma sequência numérica como nos outros artigos, vamos separar por temas para uma melhor análise. O primeiro deles propõe:

- I – tornar o Estado um destino gastronômico de reconhecimento nacional e internacional;¹³⁶

Retomamos então a ideia da representação do estado de Minas em relação à gastronomia no nível nacional e internacional, e quando se fala em um destino gastronômico remete-se mais uma vez ao turismo. Nesse caso, se reforça a associação do estado e de sua imagem à gastronomia. Vimos que vários esforços foram feitos nesse sentido depois de 2015, ano da aprovação dessa lei. Destacamos entre eles o reconhecimento da cidade de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, em 2019.

Em outros tópicos os objetivos traçados são voltados ao desenvolvimento econômico da atividade gastronômica, ligada ao turismo e à atividade rural em uma relação do Estado com a iniciativa privada para o desenvolvimento do mercado a fim de reforçar a gastronomia mineira¹³⁷. As políticas derivadas dessa lei não estão no escopo deste trabalho, apenas

¹³⁵ Idem.

¹³⁶ Idem.

¹³⁷ Vamos apenas citar esses itens, pois de maneira geral apenas mostram como algumas medidas devem ser trabalhadas: II – revitalizar e diversificar o turismo e promover o desenvolvimento econômico; III – criar oportunidades produtivas para o setor primário; V – posicionar a gastronomia como indústria criativa; VII –

pretendemos apontar que a construção da gastronomia mineira ajudou no debate das ações da sociedade e do Estado, o estudo mais aprofundado dessas ações fica indicado como possibilidade de futuras pesquisas.

Os próximos dois objetivos que destacamos trabalham com a ideia de gastronomia local e sua proteção:

- IV – proteger a qualidade e a autenticidade da gastronomia local;
- VI – salvaguardar o patrimônio gastronômico do Estado em toda a sua diversidade e origem;

Nesses objetivos, o fator primordial que vimos até aqui na construção da gastronomia é a ideia de qualidade do alimento. Essa qualidade deve ser obtida garantindo a autenticidade local, protegendo o patrimônio gastronômico do estado com sua diversidade e origem. Nesse caso, reafirma-se que os locais ajudam a compor a gastronomia regional e que as especificidades são um patrimônio imaterial que deve ser protegido pelo Estado. Esses tópicos trazem a preocupação com a valorização e preservação da tradição.

Uma vez que, como apontamos, a gastronomia está ligada à indústria turística, a valorização da tradição historicamente construída, vinculada à gastronomia torna-se produto turístico com grande possibilidade de desenvolvimento a ser explorado pela população local. Por isso, outros dois objetivos são traçados na lei:

- IX – conectar a produção gastronômica à demanda turística;
- XII – criar produtos de turismo gastronômico e adicionar valor aos existentes;

Finalmente, o último artigo da lei volta a mencionar a importância da participação da sociedade civil:

Art. 4º – O Estado, por meio do seu órgão competente, formulará e implementará o PEDG, garantida a participação da sociedade civil naquilo que for cabível.

Parágrafo Único – O Poder Executivo Estadual apoiará e incentivará, no que for aplicável, a elaboração de leis municipais que instituem as políticas municipais de desenvolvimento da gastronomia e os planos municipais de desenvolvimento da gastronomia, em conformidade com o PEDG.

garantir a sustentabilidade das atividades dos setores da cadeia produtiva da gastronomia; VIII – desenvolver rede intersetorial para posicionar a gastronomia mineira nacional e internacionalmente; X – criar e aperfeiçoar instrumentos fiscais e creditícios que incentivem a produção gastronômica; XI – construir e reforçar modelos de parcerias públicas e público-privadas. XIII – desenvolver estratégias inovadoras de promoção e *marketing*; XIV – identificar e atrair novos mercados para o turismo gastronômico; XV – promover as boas práticas de produção artesanal.

Disponível em:

https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2015&n=1618&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20150161812%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue. Acesso em: 29 fev. 2020.

Esse projeto de lei foi sancionado, pelo então Governador Fernando Pimentel, no dia 24 de dezembro de 2015, se tornando a Lei 21.936, de 2015 que estabelece os princípios da elaboração do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, com ampla participação da sociedade civil. Não vamos discorrer sobre esse Plano, apenas apontamos suas bases dentro da aprovação da lei, mas destacamos, para futuras pesquisas, que as reuniões de audiência pública para a construção do referido Plano podem enriquecer ainda mais o debate acadêmico sobre a gastronomia no estado de Minas Gerais.

Em outubro de 2020 abriu-se uma consulta pública a respeito do referido Plano para o período de 2021-2024. Segundo divulgação dessa consulta, o Plano de 2018-2021 estabelecido previamente passou por uma revisão devido às muitas alterações no corpo técnico, na constituição dos órgãos públicos, como também às alterações orçamentárias¹³⁸. O objetivo é que no início de 2021 o Plano comece a ser implementado.

Dentre algumas ações que ocorreram posteriormente a essa lei está o Decreto nº 47.192, de 25 de maio de 2017, que instituiu o Projeto Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria:

Art. 1º – Fica instituído o Projeto Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria –, espaço cultural que celebrará a gastronomia mineira, sua diversidade, produtos e modos de fazer, instrumentos e utensílios, bem como profissionais, produtores, pesquisadores e apreciadores da gastronomia.

Art. 2º – O Projeto Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria – tem por objetivo proporcionar a interação, o compartilhamento de ideias, os conhecimentos e as práticas em um espaço de visitação, aprendizado e promoção da cadeia produtiva do setor¹³⁹.

No que abordamos até esse ponto, a lei que instituiu a PEDG traz muitas discussões a respeito da evolução da gastronomia, aspectos históricos, locais, de valorização da identidade, cultura e tradições são incorporados, além de não se esquecer das inovações, se baseando em um arcabouço teórico discutido dentro e fora da academia.

Fundamentalmente, no nosso entender, o aspecto principal para os fins da política do Estado fica voltado para as questões econômicas, ou seja, de desenvolvimento econômico da gastronomia, por meio do turismo e do desenvolvimento local e do comércio de produtos.

¹³⁸ Disponível em: <http://www.consultapublica.mg.gov.br/DetalhesConsultaPublica.aspx?cod=42>. Acesso: 20 out. 2020.

¹³⁹ Disponível em:

<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=DEC&num=47193&comp=&ano=2017>. Acesso: 20 out. 2020. Esse espaço tem sido utilizado até o momento para oferta de cursos e palestras. Disponível em: <http://mineiraria.com.br/>. Acesso em: 20 out. 2020.

Não identificamos alguns fatores explicitados diretamente nas leis e que dizem respeito à gastronomia dentro da política do Estado. Não encontramos diretamente algo ligado à profissionalização de quem trabalha nessa área, com a formação de cozinheiros e garçons que possam atuar nesse âmbito, visto que eles são as bases de bares, hotéis, restaurantes e similares. Além disso, não vemos um apoio à pesquisa acadêmica dessa área que foi determinante muitas vezes para a valorização, identificação e elaboração de estudos que ajudam no entendimento do patrimônio gastronômico e na valorização das tradições e, como vimos, foram de fundamental importância para o desenvolvimento gastronômico francês e para a própria justificativa da lei proposta.

Podemos dizer que no entender dessas leis já existe uma gastronomia mineira com suas características específicas a qual foram incorporados elementos construídos ao longo da história, mas que ainda há uma necessidade de investimentos públicos e privados para sua ampliação e consolidação no âmbito nacional e internacional.

5. Sobremesa: considerações finais

Depois da degustação de quase todo o *menu* chegamos ao último prato, as considerações finais da pesquisa. Importante destacarmos como vários aspectos da gastronomia foram desenvolvidos nos últimos séculos. Como afirmamos no início deste trabalho, a literatura sobre o conceito de gastronomia é muito diversificada e não há consenso quanto às definições, mas procuramos trazer elementos fundamentais para uma construção básica da genealogia da gastronomia entendendo que ela se constituiu com bases da cozinha.

Procuramos entender o processo de desenvolvimento da gastronomia utilizando o conceito de figuração de Elias. Sua construção nos remete à relação de interdependência entre indivíduo e sociedade que se interpenetram forjando significações e ressignificações que se atualizam constantemente. As especificidades criadas em cada figuração descrita neste trabalho nos mostraram como foi a construção da gastronomia na França, no Brasil e em Minas Gerais.

Com isso, arriscamos a entender a gastronomia como uma figuração nascida a partir da cozinha com sua produção e o fazer da comida, ligada a um prato, um insumo ou alguma técnica, que ao longo do tempo foi ganhando inúmeros contornos dentro dos restaurantes, com *chefs*, em festivais, na mídia, na valorização e preservação do patrimônio e dos produtos, onde aspectos históricos/geográficos específicos são fundamentais para sua composição, para que se possa encontrar na qualidade do produto servido um sabor que encante o paladar de quem consome. Ela continua além desse consumidor final e ganha um espaço posterior no discurso que perpassa as críticas, as avaliações e/ou a institucionalização (no sentido dos produtos de classificações de origem ou patrimônio) para a sua consolidação.

Para chegar a esse conceito, entendemos que a gastronomia fez parte de um processo civilizador que se iniciou na França, mas que se desenvolveu de forma distinta em cada sociedade. As especificidades dessa figuração se deram em diferentes condições dentro de um processo histórico que com o tempo se complexificou e ganhou inúmeros contornos, principalmente a partir do final do século XX. Por isso, percorremos um longo caminho para compreendermos como a gastronomia foi sendo construída por distintas gerações em diversas sociedades no espaço/tempo.

Iniciamos discutindo o processo de construção na França, a partir do conceito de civilização, como apontado por Elias e Mennell. Essa compreensão ajudou tanto no que diz respeito ao comportamento à mesa, aos gestos, quanto ao apetite e ao gosto ligados à distinção social. A rede de interações dessa figuração se deu em várias linhas. Em um primeiro momento

vimos a importância das críticas e dos escritos gastronômicos que ajudaram a construir um discurso gastronômico em forma de conceitos e avaliações presente em toda a história da gastronomia. No segundo momento, notamos que essa figuração também foi construída dentro dos restaurantes tendo contribuição fundamental de *chefs* que organizaram, racionalizaram e profissionalizaram a cozinha numa inter-relação de indivíduos e sociedade, como o movimento da *nouvelle cuisine* que abriu espaço para uma nova discussão dentro da gastronomia muito alinhada com o pensamento de sua época. Por fim, para entendermos essa rede, vimos como se deu a valorização de regiões e produtos, por meio da demarcação de *terroir*, de selos de classificação de origem e de reconhecimento de patrimônios. Todas essas características se desenvolveram na França ao longo dos últimos séculos e foram incorporadas na sociedade francesa, mas esta ideia de um modelo civilizacional gastronômico não deveria ficar apenas na França, deveria se espalhar para o mundo chegando em diferentes cortes e nações, o que culminou, no século XXI, em um reconhecimento mundial ao se tornar patrimônio imaterial da humanidade. Assim, desde seu início nos princípios do século XIX, a gastronomia francesa reinou dentro da cozinha internacional de restaurantes e hotéis e entre *chefs*, principalmente até segunda metade dos novecentos. Dentro de um contexto de mundialização da cultura, intensificado nos anos de 1980, novos atores começaram a ganhar espaço e surgiram outros centros internacionais de gastronomia.

Entendendo a gastronomia desenvolvida inicialmente na França, procuramos explorar como no Brasil essa figuração se desenvolveu. Seus primeiros passos contaram com uma forte influência francesa, desde a chegada da corte portuguesa, quando se falava em gastronomia era imediata a associação à referência francesa e à distinção social que durou, como vimos, até o final dos anos de 1970. Portanto, a cozinha francesa era o principal guia dessa figuração no Brasil. Uma vez que a gastronomia se constitui com bases da cozinha, para entendermos o início da figuração gastronômica brasileira procuramos entender a discussão sobre a cozinha brasileira. Esse processo se deu de forma complexa, criando-se várias linhas de influências que são sobrepostas e complementares. Uma primeira ideia que ainda hoje é incorporada ao discurso da cozinha é a do “mito da democracia racial”, ainda muito presente e utilizado até mesmo nos discursos oficiais. No entanto, como discutido, não houve uma harmonia de raças na constituição da nação. O próprio exemplo que utilizamos para a construção do nosso trabalho mostra que, no caso da gastronomia, a influência veio mais especificamente da França. Dentro dessa discussão é fundamental fazermos essa análise crítica, mas também é importante buscar a riqueza das diferentes culturas que habitaram e habitam o Brasil, sabendo que muitas delas foram extintas, excluídas e menosprezadas ao longo da história. Outra questão sobre a

construção da cozinha brasileira se expressa no embate do regional e nacional, onde a valorização do regional ganha espaço para ajudar a compor o nacional. É importante compreender as cozinhas regionais, pois abrem espaço para o reforço da cultura local, por meio de técnicas, preparos, pratos etc. Na construção dessas cozinhas encontramos um grande caminho a ser percorrido, tanto nos aspectos histórico-sociais quanto no geográfico, procurando entender suas especificidades locais. Para complementar a complexidade da cozinha brasileira apontamos também que nossa cultura foi diretamente impactada pela chegada dos imigrantes que trouxeram consigo a cultura de seus países e que se adaptaram à cultura brasileira incorporando novos elementos na nossa cozinha.

Toda essa complexidade, em um país de dimensões continentais, impactou diretamente na construção da gastronomia brasileira que ainda se encontra em desenvolvimento. A figuração da gastronomia brasileira, então, bebe de diferentes fontes, mas com base em aspectos originados e desenvolvidos na França, como a importância dos *chefs*, da crítica com seus aspectos de avaliação, o reconhecimento dos patrimônios e as indicações de origem que têm contribuído para uma ampla valorização de diferentes modos de produção. Aliadas a esses aspectos, as discussões sobre a formação da cozinha são incorporadas no discurso gastronômico. Foi somente a partir dos anos 1990 que se começou a falar mais fortemente de uma gastronomia brasileira, mas suas bases ainda se encontram muito difusas dentro de uma complexidade histórico/geográfica.

Como nosso objetivo foi entender como os mineiros se apropriaram dessa concepção e criaram a “gastronomia mineira”, consideramos que isso ocorreu dentro de um processo histórico extremamente complexo que perpassou por inúmeros debates. Fizemos, assim, uma análise da figuração no caso de Minas Gerais. Procuramos entender as características específicas da construção da cozinha mineira recorrendo à construção histórica relativa à ocupação do território por meio da mineração, associada à urbanização, momento em que aspectos da civilidade que estava sendo construída na Europa foram incorporados na sociedade que se formava na capitania das Minas. Posteriormente, essa civilidade também comporia o ambiente que seria desenvolvido na vida rural mineira, principalmente nas grandes fazendas. Esse processo foi fundamental para a construção da mineiridade, e da caracterização do povo mineiro como hospitaleiro, equilibrado, com apreço à cultura e belas artes, de uma sociabilidade e “civilidade calorosa”. A cozinha mineira entra como um dos pilares principais dessa mineiridade que reflete na imagem do mineiro que se espalha no Brasil e para o mundo. A construção de uma cozinha fortemente ligada à mineiridade e à imagem do mineiro ajudou a forjar a ideia de uma “gastronomia mineira” em um processo reticular complexo que bebeu de

inúmeras fontes. Podemos entender que existe uma gastronomia mineira ainda em construção, mas que já se tem bases institucionais mais sólidas para que seja erguida.

A cozinha é a base da gastronomia e a gastronomia, por sua vez, se desenvolve por meio dos processos especiais de civilização. Os alicerces (cozinha e civilização) estavam postos para o início da construção de uma gastronomia mineira e sendo incorporados na sociedade. Com um aumento da demanda para o desenvolvimento dessa gastronomia há uma projeção dessa para o mundo com características únicas e que continua em expansão. Tentamos explicá-la por meio de processos sociais de longa duração, como a vemos hoje, toda a construção e articulação se deu em uma rede de ações que foram absorvidas pelo Estado culminando em sua institucionalização. A ideia de uma gastronomia mineira começou a se expandir para as mais diversas localidades do estado, buscando uma forma de interação para um desenvolvimento social onde ocorra uma valorização das tradições e um incentivo à inovação. Ela se espalha como algo particular, mas que se identifica com a nacional, integrando-se e fundindo-se nele e buscando se “mundializar” ou se universalizar.

O que essa pesquisa nos mostrou foi que há ainda um vasto campo a ser explorado pelas Ciências Sociais. Este trabalho propôs analisar aspectos fundamentais da figuração da gastronomia mineira com o intuito de compreendê-la e mesmo valorizá-la. Entendemos que isso deve ser feito sobre outras cozinhas e gastronomias regionais brasileiras, com suas peculiaridades e riquezas histórico-geográficas, valorizando-as para que no futuro possamos entender melhor a complexidade que é gastronomia brasileira, incluindo um maior aprofundamento sobre o comportamento dos consumidores e sua contribuição para formação da gastronomia.

A valorização das mais diversas cozinhas ligadas à construção de gastronomias regionais e locais é fundamental para o desenvolvimento nacional e uma melhoria da condição de vida das pessoas, e posteriormente para um aumento da divulgação do Brasil enquanto um lugar importante dentro da gastronomia mundial. Entendemos que esse caminho é complexo e demorado, por isso propomos então que esse tipo de pesquisa continue e que se realizem mais estudos nessa área, perpassando por um diálogo constante com várias áreas do saber e sua interação.

Portanto, a gastronomia é um “trem” que leva o “bão” da cozinha a ser valorizada. Assim, essa garfada não será a última, mas apenas fará surgir uma inquietação para se descobrir novos *menus*, experimentar novos gostos, por meio de uma infinidade de conhecimentos e debates.

6. Referências

- ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**. ano XLII, n.2, p. 119-129, jul./dez., 2006.
- _____. **Receita de mineiridade** – A cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2.ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.
- _____. Tradições bem temperadas. In: PIRES, M.; MAGALHÃES, S. (Org.) **A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: História, hospitalidade e turismo**. Curitiba: Prismas, p. 189-216, 2018.
- _____. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. **Revista Ingesta**, v.1 n.1, São Paulo, p. 159-171, mar. 2019. <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i1p159-171>
- ALENCASTRO, Luis Felipe. Memórias da Balaiada. **Revista Novos Estudos**. Cebrap. 23, p. 7-13, mar. 1989.
- AMARAL, Ricardo; HALFOUN, Robert. **História da gastronomia brasileira** – Dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala. Rio de Janeiro: Rara Cultura, 2016.
- ANJOS, Francisco; CABRAL, Silvia; HOSTINS, Regina. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**. v.14, n.1, p. 1-21, ago. 2017. <https://doi.org/10.21714/2179-9164.2017v14n1.750>
- ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- _____. Mineiridade: mito e imaginário. **Actas dos IV Cursos Internacionais de Verão de Cascais**. Cascais: Câmara Municipal de Cascais. v.3. p. 149-173, 1998.
- ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca** – Prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.
- AVELAR, Eduardo. **Cozinha mineira** – dos quintais aos territórios gastronômicos: uma narrativa autoral sobre a história da gastronomia contemporânea mineira. Belo Horizonte: Livramento, 2020.
- _____. Guardiões dos objetivos das Nações Unidas. **Hoje em dia**. Postado em: 17 jun. 2016. Disponível em: <https://www.hojeemdia.com.br/opini%C3%A3o/colunas/eduardo-avelar-1.334075/guardi%C3%B5es-dos-objetivos-das-na%C3%A7%C3%B5es-unidas-1.398727>. Acesso em: 20 out. 2020.
- AZEVEDO, Celia Maria Marinho de. **Onda negra, medo branco** – o negro no imaginário das elites – século XIX. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.
- BAIXA Gastronomia por NeneL. Disponível em: <http://baixagastronomiaporneneL.blogspot.com/> Acesso em 28 de fev. 2020.

BARBIERE, Rafaela. **Cachaça, por favor!** Embates de representações na perspectiva do *organizing*. 2019. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-graduação em História. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2019.

BOCUSE d'Or. **History**. Disponível em: <https://www.bocusedor.com/en/the-contest/history/>. Acesso em: 21 dez. 2020.

BOM Gourmet. Chef brasileira é a única mulher júri do concurso internacional Bocuse d'Or. **Gazeta do Povo**. 30 jan. 2019. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/pessoas/chef-brasileira-giovanna-grossi-unica-mulher-juri-bocuse-d-or/>. Acesso em: 21 dez. 2020.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BRAGA, Isabel M. R. Drumond; BRAGA, Paulo Drumont. Civilidades? Porquê? Para quê? Para Quem? *In*: CARVALHO, Maria Amália Vaz de. **Arte de viver na sociedade** – Estudo e atualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga e Paulo Drumond Braga. Portugal: Colares, 2007.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

BUENO, Maria Lúcia. Gastronomia e sociedade de consumo. Tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural *In*: REINHEIMER, Patrícia; SANT'ANNA, Sabrina Parracho (Org.). **Manifestação artísticas e Ciências Sociais: reflexões sobre arte e cultura material**. Rio de Janeiro: Folha Seca, p. 89-110, 2013.

_____. De cozinheiro à chef: de artesão a produtor intelectual. Gastronomia, tradições culturais brasileiras e estilo de vida na globalização cultural. *In*: **Anais. 38º Encontro Anual da Anpocs**. GT2 – Arte e Cultura nas Sociedades Contemporâneas. Caxambu, p. 1-20, 2014.

_____. Da gastronomia francesa à gastronomia global – hibridismo e identidades inventadas. **Cadernos CRH**, Salvador, v.29, n.78, p. 443-462, set./dez. 2016. <https://doi.org/10.1590/s0103-49792016000300003>

BSCA divulga lista dos vencedores do cup of excellence naturals 2015. **Revista Cafeicultura**. Postado em: 14 dez. 2015. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=60179&bsca-divulga-lista-dos-vencedores-do-cup-of-excellence-naturals-2015.html>. Acesso em: 4 ago. 2020.

BSCA divulga os vencedores do cup of excellence Brazil 2017. **CCCMG** – Centro do Comércio do Café do Estado de Minas Gerais. Postado em: 23 out. 2017. Disponível em: <http://cccmg.com.br/bsca-divulga-os-vencedores-do-cup-of-excellence-brazil-2017/>. Acesso em: 4 ago. 2020.

BYRD, Steven. Comida Mineira: A “cultural patrimony” of Brazil. **Global Food History**, v. 4, n. 1, p. 78-97, nov. 2017. <https://doi.org/10.1080/20549547.2017.1405234>.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas híbridas: estratégias para sair e entrar na modernidade**. 4.ed. São Paulo: EDUSP, 2019.

CARTA DE SÃO PAULO: por uma cozinha sustentável. **Prazeres da mesa**. 28 out. 2010. Disponível em: <https://prazeresdamesa.uol.com.br/noticias/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel/>. Acesso em: 28 maio 2020.

CARVALHO, José Murilo. **A construção da ordem**: a elite política imperial; **Teatro de sombras**: a política imperial. Rio de Janeiro: UFRJ/ Relume Dumará. 1996.

CARVALHO, Melissa. Cup of excellence Brazil 2019 premia café da cidade mineira de Ibiraci. **Portal UFLA**. Postado em: 22 out. 2019. Prêmio de 2019 - Disponível em: <https://ufla.br/noticias/extensao/13361-cup-of-excellence-brazil-2019-premia-cafe-da-cidade-mineira-de-ibiraci> Acesso em: 4 ago. 2020.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global Editora, 2004.

CIRCUITO gastronômico de favelas. Disponível em: <http://www.circuitogastronomicodefavelas.com/>. Acesso em: 29 fev. 2020.

COLLAÇO, Janine H. L. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

CONNETABLE. **Thon blanc german label rouge au naturel**. Disponível em: <https://www.connetable.com/fr/produits/thon-blanc-germon/thon-blanc-germon-label-rouge-au-naturel>. Acesso em: 24 jan. 2019.

CONSULTORIA Técnico-administrativa. **Consultas públicas**. Disponível em: <http://www.consultapublica.mg.gov.br/DetalhesConsultaPublica.aspx?cod=42>. Acesso: 20 out. 2020.

CORBEAU, Jean-Pierre. Nouvelle Cuisine. In: POULAIN, J-P. (Org.) **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: Presses Universitaires de France, p. 933-935, 2012.

CORDON Bleu. Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/nossa-historia/pt-br>. Acesso em: 7 set 2020.

COSTA, Emília Viotti da. **Da monarquia à república**: momentos decisivos. São Paulo: Fundação Editora UNESP, 1999.

COSTA, Odete de Araújo. **Entre a cozinha e a mesa, entre altares e rosário**: alimentação e relações de gênero nas festas de reinado e congadas de Goiânia. 2016. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Programa de Pós- Graduação em Antropologia. Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 2016.

COUTO, Cristiana. Novelas pegam o público pelo estomago. **Folha de São Paulo**. São Paulo, 22 jun. 1997. TV Folha. Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1997/6/22/tv_folha/7.html. Acesso em: 1 mar. 2020.

COZINHEIRO Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européias. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, [18--] Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-nacional-1860/4-cozinheiro-nacional-1860.pdf> acesso em: 30 jul. 2020.

CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. *In*: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

_____. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? **História: Questões & Debates**, n.54. Curitiba: UFPR, p. 13-17, jan./jun. 2011. <https://doi.org/10.5380/his.v54i1.25744>.

CULINÁRIA mineira será tema de enredo de samba do salgueiro em 2015. **G1.MG**. Postado em: 4 jun. 2014. Atualizado em: 5 jun. 2014. Disponível em: <http://g1.globo.com/minas-gerais/noticia/2014/06/culinaria-mineira-sera-tema-de-enredo-de-samba-da-salgueiro-em-2015.html> Acesso em: 5 ago. 2020.

DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A nova razão do mundo** – ensaio sobre a sociedade neoliberal. São Paulo: Boitempo, 2016.

DIAS, Fernando Correia. Mineiridade: construção e significado atual. **Ciência e Trópico**, Recife, v.13, n.1, p. 73-89, jan./jun, 1985.

DIAS, Roger. Hotel Senac Grogotó encerra as atividades em Barbacena. **Estado de Minas**. Postado em 15 maio 2020. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2020/05/13/interna_gerais,1147063/hotel-senac-grogoto-encerra-as-atividades-em-barbacena.shtml. Acesso em: 20 jun. 2020.

DOMINE, Andre; SUTCLIFFE, Sharon. Lyon Rhône-Alpes. *In*: DOMINE, Andre. (org) **Especialidades francesas**. Colonia: Könemann, 2001.

DONA Lucinha, uma das maiores representantes da cozinha mineira, morre aos 86 anos. **G1. Minas**. Postado em: 9 abr. 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2019/04/09/dona-lucinha-cozinheira-que-da-nome-a-restaurantes-em-bh-e-sp-morre-aos-86-anos.ghtml> Acesso em: 5 ago. 2020.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista** - A construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

_____. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009

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

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. **Campos** – Revista de Antropologia. v. 5. n. 1, Curitiba, p. 93-110, 2004. <https://doi.org/10.5380/cam.v5i1.1637>.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador** – Uma história dos costumes. v.01. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

_____. **A sociedade dos indivíduos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

_____. **Escritos e ensaios**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS – EPAMIG.

Diagnóstico da cafeicultura mineira – regiões tradicionais: Sul/Sudoeste de Minas, Zona da Mata, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba. Série de documentos N°46. Belo Horizonte, 2010.

ENTENDA o que o título de Cidade Criativa na gastronomia significa para BH. Postado: 31 out. 2019. Atualizado: 1 nov. 2019. Disponível em:

https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2019/10/31/interna_gerais,1097241/entenda-o-que-o-titulo-de-cidade-criativa-na-gastronomia-para-bh.shtml. Acesso em: 28 out. 2020.

FAORO, Raimundo. **Os donos do poder**: Formação do Patronato Brasileiro. Porto Alegre: Globo; São Paulo: Cia Editora Nacional, 1975.

FARTURA Brasil. Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/plataforma-fatura/>. Acesso em: 29 dez. 2019.

FASANO. **História**. Disponível em: <https://www.fasano.com.br/historia>. Acesso em: 21 jun. 2020.

FERGUSON, Priscilla. **Accounting for taste** – The triumph of french cuisine. Chicago: The University of Chicago, 2004. <https://doi.org/10.7208/chicago/9780226243276.001.0001>.

_____. Gastronomie. In: POULAIN, J-P. (Org.) **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: Presses Universitaires de France, p. 617-622, 2012.

FERRIÈRES, Madeleine. **Nourritures canailles**. Paris: Éditions du Seuil, 2007. <https://doi.org/10.14375/NP.9782020613835>.

FISHLER, Claude. **El (h)omnívoro** – el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean Louis. Os séculos XIX e XX. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet** – uma história da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

FRENTE da Gastronomia Mineira. **Relatório da gastronomia mineira 2015**. Disponível em: <http://frentedagastronomiamineira.org/relatorio2.pdf>. Acesso em: 07 abr. 2019.

_____. Disponível em: <https://frentedagastronomiamineira.org/sobre/>. Acesso em: 05 jun. 2019.

_____. **A FGM**. Disponível em: <https://www.frentedagastronomiamineira.org/a-fgm> Acesso em: 30 dez. 2019.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala** – formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51 ed. São Paulo: Global, 2006.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve** – Ensaio Sobre a Comida dos Mineiros. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1982.

FOOD Network. **Sobre**. Disponível em: <https://foodnetwork.com.br/sobre/>. Acesso em: 19 out. 2019.

GASTRONOMY. *In: Larousse gastronomique*. Londres: Octopus Publishing Group, 2001.

GAULT et Millau. **The new nouvelle cuisine**. Disponível em: <https://si.gaultmillau.com/news/the-new-nouvelle-cuisine>. Acesso em: 21 jun. 2020.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GOJARD, Séverine; LHUISSIER, Anne; RÉGNIER, Faustine. **Sociologie de l'alimentation**, Paris: La Découverte, 2006.

GONZALES, Léila. Racismo e sexismo na cultura brasileira. **Revista Ciências Sociais Hoje**. v. 02. Anpocs. Rio de Janeiro, p. 223-244, 1984.

GUIA Michelin. **O processo de inspeção**. Disponível em: <https://guide.michelin.com/br/sao-paulo/the-inspection-process>. Acesso em: 1 maio 2019.

_____. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/sao-paulo-region/restaurants/2-stars-michelin/1-star-michelin. Acesso: 28 out. 2020.

HACHE-BISSETTE, Françoise. Comment on raconte la gastronomie française aux enfants. *In: HACHE-BISSETTE, Françoise; SAILLARD, Denis (org.). Gastronomie et identité culturelle française – discours et représentations (XIX – XXI siècles)*. Paris: Nouveau Monde Éditions, 2009.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HADJAB, Patrícia Dario El-moor. **Alimentação, memória e identidades árabes no Brasil**. 2014. Tese (Doutorado em Sociologia). Programa de Pós-Graduação em Sociologia. Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

HOTEL Senac Grogotó. Disponível em: <http://www.hotelsenacgrogoto.com.br/Paginas/hotel.aspx#historia>. Acesso em: 28 dez. 2019.

INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan. **Queijo artesanal de Minas** – patrimônio cultural brasileiro. v. I. Dossiê Interpretativo. Belo Horizonte, 2006.

_____. **Livro de registros dos saberes** – bens culturais imateriais. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>. Acesso em: 26 maio 2019.

_____. **Patrimônio cultural**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>. Acesso em: 31 jul. 2020.

INSTITUTO Eduardo Frieiro. Prêmio. Disponível em: <http://institutoeduardofrieiro.com.br/premio/>. Acesso em: 4 jun. 2020.

l'INSTITUT National des Appellations D'origine – INAO. Les signes officiels de la qualite et de l'origine, SIOQ. Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>. Acesso em: 18 jul. 2020.

INSTITUTO Nacional da Propriedade Industrial – INPI. **Indicação geográfica no Brasil**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/indicacao-geografica-no-brasil> Acesso em: 26 maio 2019.

INSTITUTO Paulo Martins. **Chef Paulo Martins**. Disponível em: <http://www.institutopaulomartins.org.br/pagina.php?c=10>. Acesso em: 4 ago. 2019.

LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do imperador**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

LEME, Adriana; BASSO, Rafaela. A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária. **Revista de Contextos da Alimentação**. v. 3 n. 1, p. 18-34, dez. 2014.

LODY, Raul. **Kitutu** – histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

LOSS, Jerson da Silva. **Jean Anthelme Brillat-Savarin e a ciência do saber viver: política, hedonismo e gastronomia, França (1755-1873)**. 2019. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós Graduação em História. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2019.

LUSA. Fatura Lisboa: o festival de gastronomia brasileira que namora a cozinha portuguesa. **Público**. 14 nov. 2019. Gastronomia. Disponível em: <https://www.publico.pt/2019/11/14/fugas/noticia/fatura-lisboa-festival-gastronomia-brasileira-quer-encontrar-cozinha-portuguesa-1893772>. Acesso em: 18 jun. 2020.

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

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2003.

MAZZOLA, Mirela. 50 anos do Guia Quatro Rodas. **Revista Viagem**. Disponível em: <https://viagemeturismo.abril.com.br/materias/50-anos-do-guia-quatro-rodas-veja-todas-as-capas-do-guia-brasil/> Acesso em: 5 ago. 2019.

MELO, Josimar. “Vamos ganhar na Cozinha”. **Folha de São Paulo**. São Paulo, postado em 22 jan. 1999. Ilustrada. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq22019930.htm>. Acesso em: 21 dez. 2020.

MENEZES, Ulpiano. História da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v.5. jan./dez. p. 9-91, 1997. <https://doi.org/10.1590/S0101-47141997000100002>.

MENNEL, Stephen. **All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present**. Chicago: University of Illinois, 1996.

MERLO, Patrícia. Cozinheiro imperial: intercâmbios gastronômicos e identidade nacional no primeiro receituário brasileiro. **Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro**. n. 14, p. 77-88, 2018.

MICHETTI, Miqueli. **Moda brasileira e mundialização** - mercado mundial e trocas simbólicas. 2012. Tese (Doutorado em Sociologia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2012.

MINAS GERAIS. Assembleia Legislativa de Minas Gerais. Norma: Decreto 47.193, de 25 maio 2017. Institui o Projeto Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria –, seu Conselho Curador e dá outras providências.
<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=DEC&num=47193&comp=&ano=2017>

_____. Projeto de Lei 3.606/2012, de 13 dez. 2012. Institui o Dia da Gastronomia Mineira. Disponível em:
https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2012&n=3606&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.2012036061013%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue. Acesso dia 28 fev. 2020.

_____. Parecer de turno único do Projeto de Lei nº 3606/2012, de 5 dez. 2012. Comissão de Cultura. Disponível em:
https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2012&n=3606&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20120360603675%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue. Acesso em: 28 fev. 2020.

_____. Projeto de Lei nº 1.618/2015, de 21 maio 2015. Institui a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia. Disponível em:
https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/texto.html?a=2015&n=1618&t=PL. Acesso em: 29 fev. 2020.

_____. Proposição de Lei nº 22.838, de 9 dez. 2015. Institui a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia. Disponível em:
https://www.almg.gov.br/atividade_parlamentar/tramitacao_projetos/documento.html?a=2015&n=1618&tipoProjeto=PROJETO%20DE%20LEI&s=PL&link=%2Fproposicoes%2Fpesquisa%2Favancada%3Fexpr%3D%28PL.20150161812%5Bcodi%5D%29%5Btxmt%5D%26pesqProp%3Dtrue. Acesso em: 29 fev. 2020.

MINEIRARIA. Disponível em: <http://mineiraria.com.br/>. Acesso em: 20 out. 2020.

MIRANDA, Amanda de Almeida Araújo. **O erudito e o popular na cozinha contemporânea**. 2008. Monografia (Graduação em História) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2008.

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

MORAIS, Luciana Patrícia de. **Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira**. 2004. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós Graduação em História. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2004.

_____. **Cada comida no seu tacho: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico** – o Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e Paraná (1966-2000). 2011. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós Graduação em História. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

_____. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**. n. 54. Universidade Federal do Paraná, p. 227-254. jan./jun., 2011. <https://doi.org/10.5380/his.v54i1.25749>.

_____. Sabores de Viagem: as culinárias regionais nos Guias Turísticos entre 1966 e 1983. **Revista Rosa dos Ventos**. 4(III). p. 317-334, jul./set., 2012.

O COZINHEIRO dos cozinheiros. Lisboa: P. Plantier-Editor, 1905. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3823>. Acesso em: 20 jul. 2020.

OLIVEIRA, Lucia Lippi. Modernidade e Questão Nacional. **Lua Nova: Revista de Cultura e Política**. n.20. p. 41-68, 1990.

OLIVEN, Ruben George. Cultura brasileira e identidade nacional (o eterno retorno). *In*: MICELI, S. **O que ler na ciência social brasileira**. São Paulo: Anpocs: Editora Sumaré; Brasília: CAPES, p. 15-43, 2002.

ORGANIZAÇÃO das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO. **Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel**. Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel dossier de candidature N° 00437 Cinquième session Nairobi, Kenya, 2010.

_____. **Patrimônio imaterial**. Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/>. Acesso em 21 jun. 2019.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

PALMIERI Jr., Valter. **A gourmetização em uma sociedade desigual: um estudo sobre a diferenciação no consumo de alimentos industrializados no Brasil**. 2017. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Econômico) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2017.

PAULA, João Antônio. **Raízes da modernidade em Minas Gerais**. Belo Horizonte: Autêntica, 2000.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Labores, quitutes e panelas: em busca do lar ideal. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 30, p. 329-343, jun. 2008. <https://doi.org/10.1590/S0104-83332008000100017>.

PITTE, Jean-Pierre. Nascimento e expansão dos restaurantes. *In*: FLANDRIN, J.; MONTANARI (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PORTUGAL, Mirela. Marca “cachaça” é reconhecido como brasileira nos EUA. **Exame**. Postado em: 11 abr. 2013. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/marketing/marca-cachaca-e-reconhecida-como-brasileira-nos-eua/>. Acesso em: 29 dez. 2019.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

_____. A gastronomização das cozinhas de *terroir*. In: WOORTMANN, Ellen, CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios** Natal, RN: EDUFRN, 2016. Disponível em: www.edufrn.ufrn.br. Acesso em: 22 jun. 2019.

PRAZERES da Mesa. Melhores do ano Prazeres da Mesa. Postado em 10 jun. 2019. Disponível em: <https://prazeresdamesa.com.br/melhores-do-ano/vencedores-melhores-do-ano-prazeres-da-mesa-2019/>. Acesso em: 4 jun. 2020.

QUINTANEIRO, Tania. Weber. In: **Um toque de clássicos: Marx, Durkheim e Weber**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2017.

RAMBOURG, Patrick. **Histoire de la cuisine et de la gastronomie française**. Paris : Tempus. 2010.

RAO, Hayagreeva; MONIN, Philippe; DURAND, Rodolphe. Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. **American Journal of Sociology**. v. 108, n. 4, jan. 2003. <https://doi.org/10.1086/367917>.

R. C. M. **Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos**. 10 ed. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>. Acesso em: 30 jul. 2020.

REVEL, J. **Um banquete de palavras – Uma História da Sensibilidade Gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REVISTA Gula. **Quem somos**. Disponível em: <http://www.revistagula.com.br/revista>. Acesso em: 21 dez. 2020.

RFI. Giovanna Grossi é a primeira brasileira a disputar final do Bocuse d'Or. **RFI**. Postado em 24 jan. 2017. Modificado em 01 fev. 2017. Disponível em <https://www.rfi.fr/br/brasil/20170124-giovanna-grossi-e-primeira-brasileira-disputar-final-do-bocuse-d-or>. Acesso em: 21 dez. 2020.

ROIM, Talita Prado Barbosa. Entre colonizadores & colonizados: aspectos culturais das cozinhas e identidades nacionais de Brasil e Portugal. **Mosaico**. v. 9. n. 15, p.197-221, 2018. <https://doi.org/10.12660/rm.v9n15.2018.76631>.

SAILLARD, Denis. Discours gastronomique et discours identitaires. In: HACHE-BISSETTE, Françoise; SAILLARD, Denis. **Gastronomie et identité culturelle française – discours et représentations (XIX – XXI siècles)**. Paris: Nouveau Monde Éditions, 2009.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos – o essencial**. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

SAVARIN, Jean-Anthelme Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SAFFIOTI, Heleieth I. B. **Gênero, patriarcado, violência**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil (1870- 1930)**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SECRETARIA de Estado de Minas Gerais. **Frente da gastronomia mineira lança portal.** Disponível em: <http://turismo.mg.gov.br/noticias/1659-frente-da-gastronomia-mineira-lanca-portal>- Acesso em: 30 dez. 2019.

_____. Governo transforma culinária mineira em Plano Estadual Gastronomia. **Agência Minas.** Disponível em: <http://www.turismo.mg.gov.br/noticias/2278-governo-transforma-culinaria-mineira-em-plano-estadual-de-gastronomia>. Acesso em: 29 dez. 2019.

SECRETARIA de Estado de Turismo de Minas Gerais. Governo transforma culinária mineira em Plano Estadual de Gastronomia. Disponível em: <http://www.turismo.mg.gov.br/noticias/2278-governo-transforma-culinaria-mineira-em-plano-estadual-de-gastronomia>. Acesso em: 05 jun. 2019.

SECRETARIA de Governo. Antonio Anastasia destaca boas perspectivas após participação de Minas no Madrid Fusion. Postado em: 24 jan. 2013. Disponível em: <http://www.governo.mg.gov.br/Noticias/Detalhe/3556>. Acesso em: 29 fev. 2020.

SENAC Minas. Formação de Excelência. *In: Estado de Minas.* Postado em 19 out. 2018. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/patrocinado/senacmg/2018/10/19/senacmg,998645/cursos-de-gastronomia-atraem-publico-diversificado-que-vai-desde-pes.shtml>. Acesso em: 28 dez. 2019.

SEYFERTH, Giralda. A assimilação dos imigrantes como questão nacional. **Mana.** v.3, n.1 p. 95-131, abr. 1997. <https://doi.org/10.1590/S0104-93131997000100004>.

SHORE, Elliott. Jantando fora – O desenvolvimento do restaurante. *In: FREEDMAN, Paul. (Org.) A história do sabor.* São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

SILVA, Paula Pinto e. Introdução: a arte do cozinheiro. *In: RODRIGUES, Domingo. Arte de cozinha.* Rio de Janeiro: Senac Rio de Janeiro, 2008.

SIMON, Everton Luiz; ETGES, Virgínia Elisabeta; MINASI, Sarah Marroni. A gastronomia regional e o turismo como elementos fortalecedores da identidade cultural frente à tensão entre o global e o regional. **Revista Cenário.** v. 3, n. 5, p. 153-171, dez. 2015. <https://doi.org/10.26512/revistacenario.v3i5.15223>.

SLOW Food Brasil. **O movimento.** Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>. Acesso em: 28 maio 2020.

SÓ o melhor das Gerais. **Estado de Minas.** Postado: 30 jun. 2020. Atualizado: 24 jul. 2020. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/saboresdeminas/revistas/2020/06/30/interna-revistas-saboresdeminas,1161426/so-o-melhor-das-gerais.shtml> Acesso em: 4 ago. 2020.

SPANG, Rebecca. **A invenção dos restaurantes** – Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

STEINBERGUER, Michael. **Adeus aos escargot** – ascensão e queda da culinária francesa. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

SUTCLIFFE, Sharon. Paris île-de-France. *In*: DOMINE, André. (Org.). **Especialidades francesas**. Colonia: Könemann, 2001.