



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS

Talitha Alessandra Ferreira

UM BANQUETE À BEIRA DO ABISMO:
uma análise socioecológica das relações entre a gastronomia
e a sociobiodiversidade

CAMPINAS
2025

Talitha Alessandra Ferreira

UM BANQUETE À BEIRA DO ABISMO:
uma análise socioecológica das relações entre a gastronomia
e a sociobiodiversidade

Tese apresentada ao Instituto de Filosofia e
Ciências Humanas da Universidade Estadual
de Campinas como parte dos requisitos
exigidos para a obtenção do título de
Doutora em Sociologia.

Orientador: Prof. Dr. Michel Nicolau Netto

Este trabalho corresponde à versão final
da tese defendida por Talitha Alessandra
Ferreira e orientada por Michel Nicolau
Netto.

CAMPINAS
2025

Ficha catalográfica
Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)
Biblioteca do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Adriana de Araujo Neitzel - CRB 010393

F413b Ferreira, Talitha Alessandra, 1985-
Um banquete à beira do abismo : uma análise socioecológica das relações entre a gastronomia e a sociobiodiversidade / Talitha Alessandra Ferreira. – Campinas, SP : [s.n.], 2025.

Orientador: Michel Nicolau Netto.
Tese (doutorado) – Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.

1. Gastronomia. 2. Sociobiodiversidade. 3. Gosto. 4. Colonialidade. I. Nicolau Netto, Michel, 1978-. II. Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.

Informações complementares

Título em outro idioma: A feast on the edge of the abyss : a socioecological analysis of the relationships between gastronomy and sociobiodiversity

Palavras-chave em inglês:

Gastronomy

Sociobiodiversity

Taste

Coloniality

Área de concentração: Sociologia

Titulação: Doutora em Sociologia

Banca examinadora:

Michel Nicolau Netto [Orientador]

Nurit Rachel Bensusan

Myriam Elisa Melchior Pimentel

Joana Cabral de Oliveira

Mariana Miggiolaro Chaguri

Data de defesa: 13-06-2025

Programa de Pós-Graduação: Sociologia

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)

ODS: 12. Consumo e produção responsáveis

Identificação e informações acadêmicas do(a) aluno(a)

- ORCID do autor: <https://orcid.org/0000-0002-0163-1678>

- Currículo Lattes do autor: <http://lattes.cnpq.br/0080718506010442>

Michel Nicolau Netto
Nurit Rachel Bensusan
Myriam Elisa Melchior Pimentel
Joana Cabral de Oliveira
Mariana Miggiolaro Chaguri

A Ata de Defesa com as respectivas assinaturas dos membros encontra-se no SIGA/Sistema de Fluxo de Dissertações e Teses e na Coordenadoria do Programa de Pós-Graduação em Sociologia do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da UNICAMP.

Para Vanda, Cláudio e Nélida,
que me ensinaram que cozinhar e comer junto é imprescindível e dá saudade.

Para as minhas tias cozinheiras,
que nutriram os meus sonhos e os seus com o fruto de trabalhos tão difíceis.

Para as minhas amigas e meus amigos,
que tecem uma rede que me sustenta.

Para Bruno,
com quem me divido neste e noutros mundos por inteiro.

Em memória de Laryssa Galantini,
na luta para que a diversidade da vida resista,
das baratinhas-do-mar aos chuveirinhos e ipês do Cerrado.

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer àqueles que possibilitaram a minha formação ao longo destes anos, especialmente ao professor Michel Nicolau Netto, que tem me orientado com paciência e confiança desde a graduação. Agradeço às membras e membros da banca examinadora deste trabalho, por aceitarem compartilhar comigo suas ideias e leituras, em um momento tão aguardado: Nurit R. Bensusan, Myriam E. Melchior, Joana Cabral de Oliveira e Mariana M. Chaguri, como membras titulares, além de Miqueli Michetti, Edson Farias e Leonardo Fontes, como suplentes. Pelas leituras e arguição feitas no exame de qualificação desta tese, agradeço à Carolina Pulici. Este trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES-Código de Financiamento 001), recebido entre 2019 e 2022, portanto registro os meus agradecimentos pelo fomento à pesquisa.

Agradeço aos demais professores deste Instituto, alguns dos quais acompanharam com carinho minha longa trajetória até aqui. Às historiadoras Leila Mezan Algranti e Wanessa Asfora, agradeço pelas referências trocadas e pela inspiração desde muito, além das comilanças amistosas nos encontros sobre estudos da alimentação. Agradeço às funcionárias e aos funcionários do IFCH, que sempre mantiveram as condições de organização e limpeza para que nossas atividades fossem realizadas: especialmente ao Benetti, paisagista e zelador com que conversei por anos sobre a vida, as flores e as frutas de dentro e de fora da universidade.

Aos meus pais e irmã, Vanda, Cláudio e Nélide, agradeço pelo apoio atemporal, incondicional e por todo o amor: obrigada por olharem por meus caminhos à distância e por terem aguardado com paciência por este momento. Agradeço, inclusive, pelos períodos de suporte financeiro, mediante a minha trajetória de trabalhos tão mal remunerados quanto cozinhar, atender ligações e pesquisar.

Agradeço aos amigos e amigas do curso de ciências sociais, do Grupo de Estudos em Bourdieu e de outros espaços da universidade, que sempre trocaram conhecimentos e afetos comigo. À Milene Marques, Bianca Meciano, Gabriela Goulart, Ingrid Possari, Uatumã Fattori e Raphael Silvério, agradeço pela possibilidade de crescer com vocês e de aprender que a vida presta com as amigas e amigos por perto. À Gabriella Bezerra, agradeço pelo cultivo delicado e pelo Padrinho Cícero no armário de meus pais. À Marcela Bonetti, agradeço pelas trocas intelectuais, musicais, culinárias e amorosas a cada passagem por Campinas. Também agradeço pela boa amizade tecida em meio às

trocas acadêmicas, aos eventos, às festas e leituras sociológicas com Leticia Alves, Juliana Miraldi, Mariana Martinelli, Fabiano Galetti, Luã Leal, Gustavo Sousa, Evandro Soares, Catharina de Angelo, João Fernando dos Santos, Lupe Pires, Carol Assumpção, Maria José Carioca e Balu Pires, correndo o risco de ter esquecido de outros colegas atenciosos e companheiros de bons debates.

Às amigas e pesquisadoras Rafaela Basso, Paula Carvalho, Bianca Briguglio e Taís Machado: as melhores partes desta jornada nos estudos da alimentação foram os encontros amistosos e intelectuais com vocês, por isso agradeço por cada reflexão, pelos quitutes, pelas inspirações, pelos abraços e confiança compartilhada. À Joana Pellerano, agradeço pelas escritas conjuntas, pelas boas ideias e por ter me avisado que fazer um doutorado era como correr uma grande maratona mental. À Natália Cruz, também agradeço pelas boas ideias desde a nossa graduação na Unicamp e por confiar a mim um pouco de suas histórias nas cozinhas. Às amigas Tati Akemi e Thaíssa Aragão, pelos encontros amorosos a partir da comida e das cozinhas. Ao Guilherme Vidal, agradeço pela curiosidade, pela leitura generosa e pela boa torcida pela conclusão desta tese. Agradeço à Flaviane Malaquias Costa pela inspiração desde a beira do rio, por me deixar ver de perto lindos milhos ancestrais coletados em sua pesquisa, enquanto me ensinava sobre o valor da generosidade na prática científica.

Da ponte afetiva que ligou Campinas a Brasília desde 2018, agradeço a Laura Luedy, Fábio Mascarenhas, Vanessa Eyng e José Candido Ferreira, companhias inestimáveis para sobreviver ao caos e para festejar quaisquer conquistas nestes tempos. Agradeço a Aninha Saviolo pelas boas ideias e caminhadas antropológicas no Congresso. Ao Evandro, mais uma vez, agradeço por compartilhar sua linda família com a minha, especialmente Luiza e Giulinha. Agradeço ainda a Rayana Freire Atikum, Adriana Leite Atikum e Uilliane da Silva Atikum por me ensinarem sobre pensar e trabalhar junto, em conjunto, para resistir a momentos tão duros quanto uma pandemia e um governo de extrema-direita. Agradeço a Nurit Bensusan por ter aberto trilhas amistosas, instigantes e acolhedoras, por ter permitido que eu me sentisse em casa quando eu estava longe da minha.

Agradeço às amigas de longuíssima data, especialmente Stella Moraes, cuja escuta inestimável, paciência e presença amorosa me acompanham há mais de três décadas, guiando nossa amizade dentre as tantas versões de nós mesmas. À Mariana Bottino e Bárbara Monteiro, agradeço pela amizade que insiste, que persiste, mesmo às distâncias intercontinentais. À Laryssa Galantini, a amiga bióloga que não lerá esta tese, mas que

ansiava comigo por sua conclusão: agradeço por me ensinar, mesmo depois de sua partida, sobre seguir com firmeza pelos caminhos que escolhemos trilhar. Aos amigos que fiz na Chapada dos Veadeiros, agradeço pelo suporte e pelas utopias compartilhadas, especialmente Nádia Malena, Maria Carol Camargos e Luís Neves.

Dos trajetos recentes, agradeço aos colegas da Comunidade Educacional de Pirenópolis-COEPi e da Associação Amigos da Serra dos Pirineus, que têm me ensinado sobre viver em conjunto, a partir de processos de reencantamento crítico do mundo. Sou grata pelas trocas afetuosas e intelectuais com Yasmin Tavares, Diogo Xavier, Telita Arantes e Thayana Conrado. Ao Davy Plácido, agradeço pela leitura generosa da introdução desta tese. Às batuqueiras e batuqueiros do maracatu Baque de Rocha, agradeço por me encherem de axé quando eu estava descrente sobre este trabalho. Aos membros da Brigada Gavião Fumaça, agradeço por me ensinarem sobre perseverar em condições adversas. Ainda, agradeço à psiquiatra Danielle Renno e ao psicanalista Daniel Röhe por suas escutas atentas, torcidas generosas e cuidado com a minha saúde mental, em diferentes momentos deste trajeto acadêmico.

Agradeço, por fim, ao Bruno Melo pelas partilhas desde o primeiro encontro, pelo sabor cotidiano, pela inconformidade compartilhada, pelos sonhos vívidos e materializações dos nossos projetos. Obrigada por me ensinar sobre o amor em meio ao grande acaso deste micro espaço-tempo no cosmos.

Sem uma certa reflexão, tudo isso parecerá um disparate;
talvez pareça um disparate depois da reflexão.

Charles Darwin

RESUMO

Esta tese discute os recentes e crescentes interesses da gastronomia por produtos da sociobiodiversidade. Partindo de recortes que envolveram parcerias entre representantes da gastronomia brasileira e de comunidades tradicionais e indígenas que produzem ingredientes valorizados por esta área, são analisados problemas, eventos e práticas que contradizem a crença de que a gastronomia seja uma ferramenta de promoção e de proteção da sociobiodiversidade. Com o intuito de investigar questões relacionadas a essas parcerias e de compreender a construção desta crença, que é compartilhada por múltiplas instituições e agentes, abordo casos de desequilíbrios ecológicos causados pela expansão da gastronomia e da estética moderna, que a abrange. Indico como representantes de outras instituições modernas participaram historicamente da construção da confiança na gastronomia, a exemplo de cientistas e artistas. Debato como as ideias de cultura, evolução e controle participaram da institucionalização da gastronomia, reverberando nas posturas e nos pontos de vista de seus representantes. Considerando o ideário moderno e a colonialidade como partes incontornáveis deste debate e observando os seus efeitos de longa duração nos julgamentos estéticos que não se limitam à mesa, comparo os atuais movimentos de representantes da gastronomia em direção aos territórios da sociobiodiversidade a empreitadas neocolonizadoras e neobandeirantistas. Recorrendo a uma revisão bibliográfica interdisciplinar, que extrapola a sociologia e passa por áreas como história, antropologia e ecologia, foram também consultadas publicações relacionadas à produção da gastronomia, além de sítios eletrônicos, revistas e jornais de diferentes períodos. Ao longo da construção da tese, são reforçadas as discussões e as análises sobre a produção de desigualdades decorrentes da expansão controlada e restrita do universo da gastronomia. Diante da lacuna de estudos sobre a natureza e sobre questões ecológicas a partir da sociologia da cultura, especialmente em Pierre Bourdieu, reforço a importância de leituras socioecológicas e decoloniais para os estudos da alimentação e dos problemas relacionados aos gostos contemporâneos. Assim, argumento que o potencial gastronômico atualmente imputado aos ingredientes nativos reduz agências, histórias e sentidos caros à organização das comunidades que os cultivam, algo que pode tornar as parcerias entre representantes da gastronomia e de comunidades tradicionais e indígenas locais insustentáveis.

Palavras-chave: Gastronomia; Sociobiodiversidade; Gosto; Colonialidade.

ABSTRACT

This thesis discusses gastronomy's recent and growing interest for sociobiodiversity products. Starting from cases that involved partnerships between representatives of Brazilian gastronomy and traditional and indigenous communities that produce ingredients valued by this area, problems, events and practices that contradict the belief that gastronomy is a tool for promoting and protecting sociobiodiversity are analyzed. In order to investigate issues related to these partnerships and to understand the construction of this belief, which is shared by multiple institutions and agents, I address cases of ecological imbalances caused by the expansion of gastronomy and the modern aesthetics that encompass it. I point out how representatives of other modern institutions have historically participated in building trust in gastronomy, like scientists and artists. I discuss how the ideas of culture, evolution and control participated in the institutionalization of gastronomy, reverberating in the attitudes and points of view of its representatives. Considering modern ideology and coloniality as unavoidable parts of this debate and observing their long-lasting effects on aesthetic judgments not limited to the table, I compare the current movements of gastronomy representatives towards the territories of sociobiodiversity to neo-colonizing and neo-bandeirantist endeavors. Using an interdisciplinary bibliographical review, which goes beyond sociology and covers areas such as history, anthropology and ecology, publications related to the production of gastronomy, electronic websites and other materials, such as magazines and newspapers from different periods, were also consulted. Throughout the construction of the thesis, discussions and analyses on the production of inequalities arising from the controlled and restricted expansion of the gastronomy universe are reinforced. Given the gap in studies on nature and ecological issues from the sociology of culture, especially on Pierre Bourdieu's lectures, I reinforce the importance of launching socioecological and decolonial perspectives and readings into food studies and the problems related to contemporary tastes. Thus, I argue that the gastronomic potential currently attributed to native ingredients reduces agencies, stories and important meanings to the organization of the communities that cultivate them, something that can make partnerships between representatives of gastronomy and local traditional and indigenous communities unsustainable.

Key-words: Gastronomy; Sociobiodiversity; Taste; Coloniality.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO

Estabelecer pontos de vista e trilhar um horizonte em expansão: percorrendo ideias e problemas entre a gastronomia e a sociobiodiversidade	14
Nos limites do potencial gastronômico: uma aproximação do objeto da pesquisa	20
Sinalizar trajetos e adentrar brechas: construindo uma metodologia do possível	37

CAPÍTULO 1

A mesa como um festim do mundo: Cultura gastronômica e universalização do bom gosto à mesa	50
1.1 Cultura no prato, bom gosto na mente	62
1.2 Gostos científicos, Culturas gastronômicas	77

CAPÍTULO 2

Antes da gastronomia brasileira, a gastronomia no Brasil: estéticas e problemas socioecológicos compartilhados entre as artes culinárias	100
2.1 Artes culinárias, modernismo gastronômico e outras estéticas locais	112
2.1.1 Sobre <i>dîners</i> , rãs e políticas para uma gastronomia brasileira	128
2.2 Expandindo o bom gosto e suas pragas: aspectos socioecológicos da reprodução da gastronomia no Brasil	144
2.2.1 Por trás da crença, os ritos: controle da participação social e da distribuição de prestígio na produção gastronômica	153
2.2.2 De iguaria à praga: o caso do caramujo gigante africano	158

CAPÍTULO 3

Na batalha do gosto o <i>front</i> é verde: sobre os cultivos da sociobiodiversidade e a domesticação do olhar moderno	174
3.1 Colonialidade e distinção: por uma crítica socioecológica do julgamento	181
3.2 Estética desumana, ecologia sem cultura	194
3.2.1 Gostos contemporâneos, convívios biodiversos antigos	202
3.3 Entre os produtos da terra, o <i>front</i> no avanço da colonialidade	214
3.3.1 Sobre pimentas, baunilhas, inebriâncias e resistências no <i>front</i> verde	228

CAPÍTULO 4

“A decolonização não será uma jantar de gala”: bandeiras gastronômicas nos territórios da sociobiodiversidade	250
--	-----

4.1 Nas rotas das bandeiras amazônicas: o caso da jiquitaia Baniwa	256
4.1.1 As pimentas Baniwa e a Pimenta Baniwa	264
4.2 Garimpando o Cerrado: o caso da baunilha Kalunga	276
4.2.1 Nos vãos da vida Kalunga	277
4.2.2 Gostos universais, problemas generalizados: o fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado	282

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um banquete à beira do abismo: por uma crítica socioecológica e decolonial da gastronomia	288
--	-----

REFERÊNCIAS	296
--------------------------	-----

ANEXO I - Guia informativo e colaborativo sobre Conhecimento Tradicional Associado ao Patrimônio Genético (CTA) e as pesquisas em ciências sociais	317
ANEXO II - Reprodução da carta de Alex Atala para o Instituto Atá	329
ANEXO III - Reprodução da nota publicada pela Central do Cerrado sobre o Projeto Baunilha do Cerrado, de autoria da Associação Quilombo Kalunga (AQK) e da Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (CONAQ)	334

INTRODUÇÃO

Estabelecer pontos de vista e trilhar um horizonte em expansão:
percorrendo ideias e problemas entre a gastronomia e a sociobiodiversidade

Depois que iniciei a graduação em ciências sociais, em 2011, eu costumava pedir revistas, jornais e cadernos sobre gastronomia que ficavam disponíveis em antessalas de consultórios médicos, de escritórios comerciais, até mesmo nas bibliotecas da universidade.¹ Talvez por tratarem explicitamente de comida, não de outros assuntos geralmente considerados mais importantes, era raro que a concessão do material me fosse negada. Depois deste tempo, da crescente facilidade de acesso aos acervos digitais e de meia dúzia de mudanças de casa, descartei parte daqueles materiais, mas não todos. Revisitar o que sobrou não deixa de ser um exercício instigante: seja porque os discursos e as informações noticiadas ajudam a pensar sobre o funcionamento da gastronomia, seja pelo fato de a seleção revelar que os anos de contato com este universo consolidaram questões, para mim, sempre maiores do que os objetos que pude construir e pesquisar.

Por exemplo, em 2 de maio de 2012, a capa do caderno “Comida” – uma seção semanal da *Folha de S.Paulo* dirigida para o “prazer de comer”² – foi estampada com uma foto do *chef* Alex Atala e noticiava que seu mais antigo restaurante, chamado D.O.M., havia sido eleito o 4º melhor do mundo pela revista britânica *Restaurant*.³ Considerado algo importante para a trajetória dos negócios e para o acúmulo de prestígio dos *chefs* contemporâneos, algo discutido por Maria Lúcia Bueno (2017), Alex Atala ocupara o 7º lugar da lista dos *World’s 50 Best Restaurants* no ano anterior.⁴ Na seção principal do caderno, o crítico de gastronomia Josimar Melo justificou o valor do prêmio, “(...) que reflete a opinião de certas pessoas que [...] são um pouco a nata dos produtores e consumidores do ramo (jornalistas, donos e *chefs* de restaurantes, *gourmets* amadores)”.⁵ Sobre os critérios da premiação, ele escreveu:

¹ Ao longo do texto, usarei aspas simples (‘x’) para destacar ideias ou termos, e usarei aspas duplas (“y”) sempre que fizer alguma referência direta a outras autoras e autores.

² Cf. anúncio publicitário da **Folha de S.Paulo**: <<https://publicidade.folha.com.br/folha/cadernos/comida/>>. Consultado em 15/05/2024.

³ Site oficial: <<https://www.restaurantonline.co.uk/>>.

⁴ Em tradução livre, os 50 Melhores Restaurantes do Mundo. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/previous-list/2011>>. Consultado em 15/05/2024.

⁵ Veja em: Melo, 2012, f.4 (colchetes meus).

“Se é possível tirar uma coerência dessa lista deliberadamente incoerente é que ela valoriza *chefs* inventivos e ousados (Alain Ducasse ou Gordon Ramsay servem ótima comida, mas convencional; melhor René Redzepi ou Pascal Barbot); restaurantes não necessariamente luxuosos, podendo ser despojados (como um Le Chateaubriand); e cozinhas que não precisam estar presas aos ícones do Ocidente (a de Alex Atala tem uma originalidade em relação às europeias, como a de Yoshihiro Narisawa também, em relação às japonesas). Isso explica as surpresas que o prêmio provoca. A maior delas, um restaurante da América Latina (o brasileiro D.O.M.) está ineditamente entre os cinco melhores do mundo, enquanto, por outro lado, nenhum restaurante da França está nem sequer entre os dez primeiros. Para Atala, a revolução mora ao lado. ‘Daqui para frente, é abrir porta para mais *chefs* brasileiros e mostrar para o Brasil que a cozinha brasileira é um sonho possível’, disse [o *chef*], durante o evento.”⁶

Podemos observar que a lista explicitava uma concentração da seguinte ordem: dos 50 restaurantes premiados, 31 eram da Europa; 5 da Ásia; 12 das Américas e 2 da Oceania.⁷ Refletindo uma transição de movimentos que se tornaram hegemônicos para a gastronomia em escala transnacional – entre a cozinha ligada à ‘vanguarda espanhola’, popularmente conhecida como cozinha molecular, e a ‘cozinha de ingredientes’, que levou “(...) ao extremo o princípio sustentável dos cardápios sazonais” e o uso de produtos locais –,⁸ entre os restaurantes europeus 5 ficavam na Espanha; 3 na Suécia, 3 na Inglaterra e 3 na Itália; 2 na Dinamarca, 2 na Holanda e 2 na Alemanha, enquanto 7 ficavam na França.⁹ No caso das Américas, 8 dos 12 restaurantes premiados eram dos Estados Unidos, somados a 2 do México, um do Peru e o D.O.M, no Brasil.

Mesmo que os primeiros lugares da lista não estivessem ocupados por restaurantes franceses, algo destacado por Josimar Melo, a França foi o país com o maior número de restaurantes premiados entre os 50 melhores do mundo, naquele ano. É notável que nenhum restaurante do continente africano figurou naquele estrato, de concentração de agentes e de capitais que tornam a gastronomia reconhecível, tal qual ela tem sido: a exemplo de *chefs* prestigiados mundo afora, majoritariamente brancos, e de notícias sobre restaurantes que provavelmente a maioria de nós não vai frequentar. No meio destes

⁶ Melo, Josimar. “No clube dos cinco”. Comida, **Folha de S.Paulo**, 2 de maio de 2012, f.4. Colchetes e grifos meus.

⁷ A lista de restaurantes premiados foi tanto reproduzida na seção com a reportagem em questão, quanto fica disponível no *site* do evento. Cf.: <<https://www.theworlds50best.com/previous-list/2012>>. Último acesso: 20/08/2024.

⁸ Segundo registrado pela jornalista Alexandra Forbes (2018).

⁹ Os demais estavam na Áustria, Suíça, Bélgica e Portugal, com um restaurante premiado cada.

ícones, não é difícil inferir que a premiação seguia em seu lugar comum, construído a partir das bases da Cozinha Francesa: esta grafada com letras maiúsculas, a partir da qual ocorreu tanto a institucionalização da gastronomia quanto a sua expansão para outros países.¹⁰

Retomando a leitura daquele jornal, nos damos conta de que a revista *Restaurant* lista, na verdade, 100 restaurantes por ano, mantendo sob alcance dos agentes que importam à produção gastronômica aqueles nomes passíveis de concorrer pelo próximo reconhecimento dentre os ‘50 melhores do mundo’. Quanto a isso, quero chamar a atenção não só para o mecanismo de autolegitimação e de hierarquização de uma produção cultural específica, mas também para a versão expandida da lista de premiados, posto que ela revela mais informações que ajudam a introduzir esta pesquisa e o seu objeto. O *chef* Alex Atala não foi o único brasileiro a ter seu restaurante reconhecido internacionalmente em 2012: os restaurantes Maní e Roberta Sudbrack ocuparam, nesta ordem, o 51º e o 71º lugar, sendo que o último (e sua *chef* homônima) eram estreante na lista. Um ano antes, o restaurante Maní, chefiado por Helena Rizzo – que veio a ser apresentadora do programa *MasterChef Brasil* –, ocupava o 74º lugar.¹¹

No livro *Eu sou do camarão ensopadinho com chuchu*, de Roberta Sudbrack (2013), há um capítulo onde o sociólogo e *restaurateur* Carlos Alberto Dória¹² – considerado uma referência dos estudos da alimentação e da gastronomia no Brasil –, comenta sobre a premiação, ao passo que nos informa sobre outros elementos deste cenário, que compõem um quadro maior para a investigação proposta:

“Foi risível ver a última lista do *The World’s 50 Best Restaurants* incluir Roberta Sudbrack e Helena Rizzo como estrelas ascendentes ou “apostas” para os próximos anos, pois sabemos, há muito tempo, que essas duas gaúchas vêm conduzindo a consolidação da Moderna Cozinha Brasileira que o mundo irá reconhecer, ainda que aos poucos, pela sua força extraordinária. [...] Claro, podemos conceder aos estrangeiros que a cozinha brasileira não é mesmo fácil [...]. Somos um país muito grande, com várias “culinárias”, de sorte que dentro do próprio território nacional não nos conhecemos o suficiente. Quantos brasileiros já experimentaram o tucupi? Certamente muito poucos. Quantos conhecem pequi? [...] Tratar gastronomicamente o cabelo do milho, a casca do seu endosperma ou a casca da banana não nos remete a qualquer bibliografia consagrada, de sorte que o

¹⁰ Para mais leituras sobre este assunto, consulte: Borba (2015); Bueno (2017); DeJean (2006); Dória (2006; 2007); Ferguson (1998) e Spang (2003).

¹¹ O programa é transmitido desde 2014 pela TV Bandeirantes.

¹² Cf.: “Alta temperatura intelectual, baixa temperatura caseira” (in Sudbrack, 2013, p.42-48).

caminho é sempre experimentar e experimentar – coisa que Roberta Sudbrack faz durante meses a fio com qualquer ingrediente que escolha, para levá-lo a “falar alto”, ao mesmo tempo em que fixa técnicas adequadas para o melhor aproveitamento do produto em causa. Por outro lado, diante da diversidade tão grande que os produtos brasileiros apresentam, é preciso saber escolher o que explorar.”¹³

Naquele momento, a gastronomia brasileira estava em plena ascensão, expandindo a sua circulação até novos mercados, territórios e possibilidades, enquanto seus agentes aprendiam a ‘explorar’ novos produtos em meio às diversidades locais. Notem que isso não estava acontecendo propriamente com a gastronomia no Brasil: abaixo da longa lista reproduzida com os nomes dos restaurantes e suas respectivas posições na premiação, lemos que o Fasano, um famoso restaurante de cozinha italiana em São Paulo, havia saído do *ranking*.¹⁴ Apesar de suas diferenças (a começar que eram mulheres chefiando os restaurantes Maní e Roberta Sudbrack), os três restaurantes do Brasil listados pela *Restaurant* em 2012 eram especializados em gastronomia brasileira, serviam cardápios que enalteciam preparos e ingredientes locais, misturados com técnicas e estéticas consagradas pelo universo da gastronomia, de modo mais geral.

Seguida do título “Para Sudbrack, Brasil será ‘força na gastronomia’”, também há naquele jornal uma entrevista com esta *chef*, abordando a importância dos produtores locais para a área. Na entrevista, Sudbrack frisou: “Todo mundo está prestando mais atenção no seu fornecedor, tratando com mais carinho seu produtor. [...] Eu acho que a gente tem [...] se voltado para quem faz a cozinha diariamente, para o nosso produtor. Isso é uma tendência mundial? É. Mas estamos fazendo isso (no Brasil) há um bom tempo, já” (Fecarotta, 2012, f.5, colchetes meus). Em outro quadro, lemos as respostas de Alex Atala à jornalista Luisa Belchior, enviada especial da *Folha de S.Paulo* a Londres, onde o prêmio foi entregue. Ao falar sobre o que significava a presença de um restaurante sul-americano entre os primeiros do *ranking*, Atala afirmou que isso dava “mais força para voltar ao Brasil e pedir ajuda para uma nova geração de cozinheiros, para melhorar algumas questões legais com relação aos pequenos produtores” (Belchior, 2012, f.4). Ao ser questionado sobre o que faltava ao sucesso da gastronomia brasileira, o *chef* disse: “o meu medo é que o produto brasileiro fique só no Brasil. O Ferran [Adrià] botou receitas de tucupi no livro dele. Dentro do Brasil, até hoje, o comércio de tucupi é duvidoso”.¹⁵

¹³ Dória in Sudbrack, 2013, p.43-45, colchetes meus.

¹⁴ Comida, **Folha de S. Paulo**, 2012, f.5.

¹⁵ Belchior, 2012, f.4, colchetes meus.

A ideia de deixar o ingrediente ‘falar alto’, enquanto são fixadas regras e ‘técnicas adequadas’ para seu uso por parte da criatividade gastronômica, circunscreve o movimento chamado há pouco de cozinha de ingredientes, que propulsiona a produção da gastronomia brasileira nestes termos. Foi em uma matéria sobre o restaurante dinamarquês Noma, assinada pela crítica de gastronomia Alexandra Forbes, na *Casa Vogue*, onde lemos que este movimento tem levado “ao extremo o princípio sustentável dos cardápios sazonais” e do uso de produtos locais (Forbes, 2018, s/p). Em 2012, o *chef* René Redzepi, do Noma, ocupou o topo da lista dos melhores do mundo. Na capa daquele jornal, há ainda uma pequena foto, com Atala, Redzepi e os demais *chefs* ocupantes dos primeiros lugares do referido *ranking*: nela, todos mostram o dedo do meio enquanto sorriem.

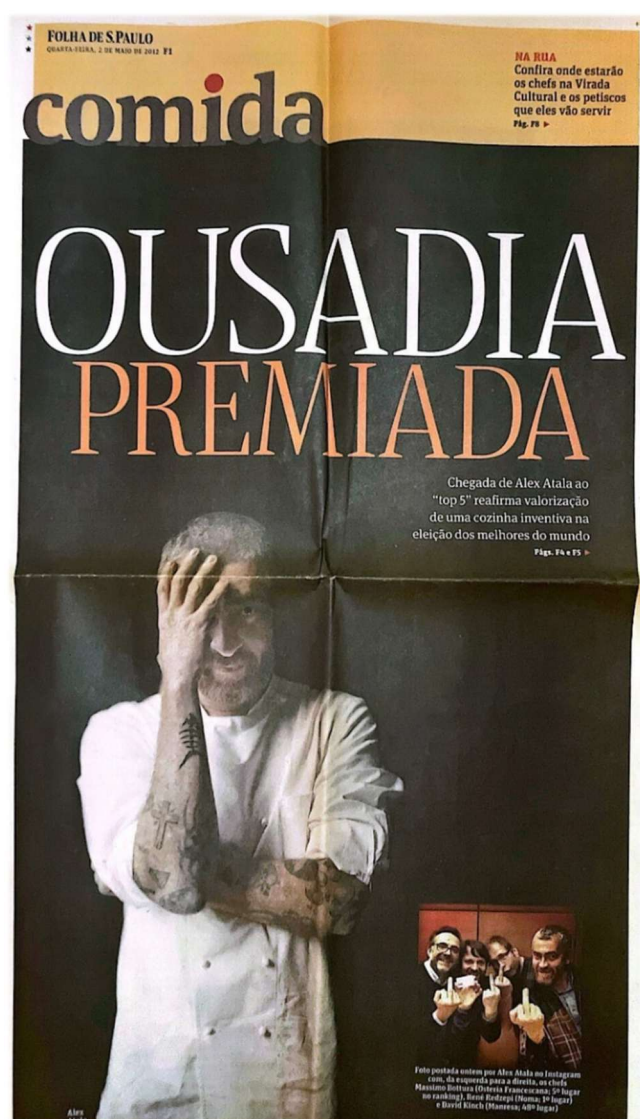


Figura 1: Capa do caderno Comida, da Folha de S. Paulo, de 02/05/2012. Em destaque, Alex Atala. Na foto pequena estão Massimo Bottura, René Redzepi, David Kinch e Alex Atala (da esquerda p/ direita). Foto: Cia da Foto. Acervo pessoal.

Sejam artigos de jornais ou de revistas, sejam trabalhos acadêmicos, é notável que não faltam materiais que possam servir como fontes de inspiração e de debates sobre a gastronomia, algo destacado por Elaine Azevedo (2017) com relação aos estudos da alimentação de modo mais abrangente. Em seu balanço bibliográfico, que contemplou trabalhos em diferentes ciências sociais, a autora afirmou que têm aumentado os interesses acadêmicos direcionados à alimentação e à gastronomia, o que aponta não só para a relevância de seus temas, mas também para a interdisciplinaridade que se impõe aos pesquisadores dessas áreas. Isto porque abundam problemas com dimensões transversais relacionados à organização da gastronomia, às práticas alimentares contemporâneas e à construção das classificações que envolvem o gosto alimentar, produzido em relação às demais práticas culturais e preferências, de forma objetiva e subjetiva (Bourdieu, 2011; Duval, 2017). Sendo assim, é prudente analisar estes cenários, como os que começamos a construir, com mais cautela e menos encanto, para além de reconhecer a impossibilidade de investigá-los sob a exclusividade de uma disciplina.

Mesmo partindo de áreas e de interesses distintos, trabalhos como os de Andreza Silva de Andrade (2021), Débora Previatti (2019) e Juan Oreste B. de Oliveira (2018) discutiram sobre a importância que a mídia e os veículos de comunicação tiveram para a disseminação de imagens, de ideias, de discursos e de outras práticas classificadas como gastronômicas no Brasil. Anteriormente, abordei o caráter pedagógico assumido pela gastronomia e seus representantes com relação às práticas alimentares, veiculado nas últimas décadas por diferentes mídias, especialmente pela televisão, a mais popular delas, ao lado dos celulares e das redes sociais.¹⁶ Assim, continuou a ser profícua a observação de exemplos retirados destes meios, adicionalmente às consultas a hemerotecas digitais e a *sites* diversos, além de escutas de *podcasts* com a finalidade de dialogar com outros momentos da história e com novas ideias em circulação.

Adiciono que consultas a um acervo pessoal, incluindo materiais utilizados em pesquisas anteriores – como é o caso dos fascículos da revista *Gourmet Internacional*, que foi uma publicação da Gazeta Mercantil editada entre 1986 e 1990¹⁷ –, foram

¹⁶ Veja em Ferreira (2018).

¹⁷ Usei estas revistas na pesquisa para a monografia do curso de bacharelado em sociologia, defendida nesta Universidade, quando analisei cruzamentos entre as ideias de gastronomia brasileira e de identidade nacional. Depois, algumas reflexões daquele trabalho foram revisitadas em parceria com Joana A. Pellerano, incluindo as revistas *Gourmet Internacional*, o que resultou na publicação do artigo “São Paulo and the Brazilian Gastronomy: field of disputes within globalization”, que é parte da coletânea *Aesthetic cosmopolitanism and global culture*. Cf.: Cicchelli *et al* (2020).

essenciais nos períodos de restrição de circulação decorrentes da pandemia. Isto recaiu sobre outras limitações, a exemplo da qualidade de traduções consultadas para obras cujas versões originais eu não pude ter acesso. O caso principal é o do livro *A origem do homem e a seleção sexual*, de Charles Darwin, que utilizo em uma das seções deste trabalho.¹⁸

Fazendo um aparte, tenho apreço por aquelas revistas: dos 16 fascículos que guardo há quase vinte anos, 14 foram presentes do meu pai. Ele os encontrou, juntos de um almanaque de gastronomia dos anos 1970, na lixeira de um prédio de alto padrão na região de Indianópolis, em São Paulo. Eu era aluna bolsista de um curso de hotelaria e meu pai, que estava desempregado em meados dos anos 2000, fazia bicos como pintor e eletricitista. Um dia ele voltou com uma caixa cheia daquelas revistas, dizendo que as tinha visto no lixo enquanto chegava no trabalho, mas pegou tudo achando que eu ia gostar. Naquele momento, eu queria cursar gastronomia e trabalhar como cozinheira, o que veio a acontecer um tempo depois. Hoje, vejo nas revistas exemplos dos modos como o universo da gastronomia é socialmente construído: a partir da diferenciação e da hierarquização de pessoas, espaços, aparências, sabores e gostos diversos.

Nos limites do potencial gastronômico: uma aproximação do objeto da pesquisa

Foi em 2 de maio de 2023 quando o perfil público do Instituto Atá, no *Instagram*, anunciou o fechamento dos boxes dos biomas que ficavam no Mercado de Pinheiros, em São Paulo.¹⁹ A mensagem afirmava que a instituição tinha cumprido “a missão de trazer um tanto da sociobiodiversidade brasileira para a cidade” e agradecia a Prefeitura Municipal “pelo esforço conjunto na valorização dos ingredientes do Brasil”, além de agradecer a outros parceiros, “da [Central do Cerrado], do [Instituto Socioambiental], do [Instituto Auá] e do [Grupo Bah] por ter tornado possível reunir em um único espaço um conjunto tão rico de produtos do Cerrado, da Amazônia, da Mata Atlântica e dos Pampas”.²⁰

Quase 10 anos antes disso, em 2014, a Prefeitura de São Paulo estabeleceu um acordo com o *chef* Alex Atala – que é fundador e diretor do Instituto Atá²¹ –, para uma

¹⁸ A edição consultada é de 2004, da Editora Itatiaia, com tradução de Eugênio Amado.

¹⁹ Confira em: <<https://www.instagram.com/institutoata/>>.

²⁰ Instituto Atá (2023, s/p, colchetes meus). Os colchetes suprimiram os nomes dos perfis das instituições no Instagram. Acesse em: <<https://www.instagram.com/p/CrwD1DBut-F>>. Última consulta: 28/08/2024.

²¹ Site oficial: <<https://www.institutoata.org.br/pt-br/home.php>>.

curadoria de revitalização dos espaços e dos serviços oferecidos no Mercado Municipal de Pinheiros. A parceria entre a Prefeitura e o Instituto Atá mobilizou várias instituições não-governamentais e de interesse público para consolidar cadeias de produtos da sociobiodiversidade, algo feito no âmbito da gestão de políticas para a sustentabilidade e para a segurança alimentar e nutricional em São Paulo (Claudino, 2016). Em 2016, o evento de inauguração dos boxes dos biomas contou com a presença de Fernando Haddad, que era o prefeito da cidade, e com a cobertura de grandes veículos de imprensa, como *Estadão* (Boni, 2016), *Veja* (Detlinger, 2016; Lorençato, 2016), *CBN* (Fecarotta, 2016) e *Folha de São Paulo* (Empreendedor, 2016; Flores, 2016).

Ao lado de Alex Atala, o antropólogo Beto Ricardo, que é um dos sócios-fundadores do Instituto Socioambiental (ISA), também faz parte da equipe gestora do Instituto Atá, assim como a *chef* Bela Gil e Sergio Coimbra, que foi empresário do setor de exportação de café e agora trabalha com fotografia de gastronomia, dentre outras pessoas.²² Em uma matéria publicada na *Folha de S. Paulo* em 2019,²³ lemos que os boxes dos biomas funcionavam “como embaixadas regionais”, atraindo “estrangeiros, estudantes de gastronomia e cozinheiros que têm restaurantes nos arredores e estão à cata de ingredientes especiais”, como o cambuci, fruto endêmico da Mata Atlântica, e os cogumelos cultivados pelos povos Yanomami, na Amazônia. Ao ser entrevistado para esta matéria, Alex Atala afirmou: “Ver a cultura desses povos se espalhar por regiões urbanas e em uma metrópole como São Paulo e, além disso, ajudar a empoderar esses produtores, é a materialização de um dos maiores objetivos do Instituto Atá”.²⁴

Acontece que esses discursos e posturas não eram exatamente novidades quando os boxes dos biomas foram inaugurados no Mercado de Pinheiros, tampouco estavam contidos nos restritos circuitos gastronômicos da cidade de São Paulo. Méis de abelhas sem ferrão, como os das espécies jataí, borá e mandaçaia;²⁵ condimentos, como puxuri e

²² Cf.: Pessoas, **Instituto Atá** (s/d).

²³ “Mercado de Pinheiros se moderniza sem perder raiz caipira”, **Folha de S. Paulo**, 16 de junho de 2019, por Mara Gama.

²⁴ Cf.: Gama (2019, s/p).

²⁵ Segundo informações disponíveis no *site* da Associação Brasileira de Estudo das Abelhas: “A abelha mais popular é a *Apis mellifera* (abelha melífera, europeia, do mel ou africanizada), famosa pelo ferrão e sua picada dolorida, e também por estar em todo o Brasil e por produzir a maior parte do mel que consumimos. Mas ela é apenas uma das cerca de 20 mil espécies existentes no mundo – no Brasil, já foram descritas 1.678 espécies de abelha, porém os cientistas calculam que existam mais de 2.500 espécies, uma das maiores diversidades do planeta. Outro grupo importante no País são as abelhas nativas sem ferrão, que não picam. Algumas delas, inclusive, fazem méis saborosos. São conhecidas também como abelhas indígenas ou meliponíneos, pois pertencem à tribo *Meliponini*.” Cf.: <<https://abelha.org.br/origem-e-diversidade/>>. Acesso em: 28/08/2024.

cumaru, além de frutas, como bacuri e pequi, cultivados por comunidades tradicionais, indígenas e rurais, tornaram-se exemplos de produtos que despertam interesses da gastronomia brasileira e de seus mercados. Estes produtos, às vezes considerados raros por profissionais da área – a despeito de serem comumente usados e apreciados por diferentes povos –, têm ganhado projeção como ingredientes potencialmente gastronômicos.



Figura 2: Chamada para a inauguração dos boxes dos biomas, reproduzida a partir do *site* da Prefeitura de São Paulo. Nos detalhes, a representação de alguns frutos nativos: jaracatiá, caju, araticum e pequi (no sentido horário). Cf.: <www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/direitos_humanos/abastecimento/seguranca_alimentar/noticias/?p=212633>. Consulta em: 28/08/2024.

Em meados de 2008, Carlos Alberto Dória e Alex Atala publicaram um livro sobre gastronomia em coautoria,²⁶ em que defenderam a existência de um “*terroir* amazônico” e afirmaram o “potencial gastronômico” da biodiversidade local. Os autores ressaltavam que, mesmo quando ocorrem noutras regiões, os ingredientes nativos precisam ser conhecidos e usados para que sejam protegidos (Atala; Dória, 2008, p.213-222). Na seção “A gastronomia depende da sustentabilidade”, eles notam que o gado e a soja “estão comendo a Amazônia” e destruindo a biodiversidade, ao passo que a gastronomia propõe o seu uso racional e sustentável (*Ibid.*, p.239). Transformada pelas leituras interinstitucionais e gastronômicas, a circulação de vários ingredientes nativos passou a

²⁶ **Com unhas, dentes & cuca...** São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2008.

ser aventada como uma ferramenta de promoção e de defesa tanto da natureza, quanto da cultura em suas diversidades locais.

Tratando sobre preocupações semelhantes, uma matéria publicada no *Estadão* em 2014 destacou a manchete: “Cúpula culinária abraça a biodiversidade: reunidos em São Paulo, *chefs* do G11, o time dos craques mundiais da cozinha, destacaram a obrigação da culinária, como ferramenta de transformação social, em criar uma consciência alimentar e garantir a preservação de espécies” (Ferraz, 2014, s/p). No texto assinado por Patricia Ferraz, lê-se:

“Com mediação do crítico de restaurantes do [caderno] Paladar, Luiz Américo Camargo, e intervenções acaloradas [do chef] Ferran Adrià, o *workshop* reuniu cozinheiros e produtores. Em exposição, produtos brasileiros como frutas da Amazônia, méis e castanhas atraíam a atenção de *chefs* como Michel Bras, que se encantou com o palmito pupunha e não escondeu o espanto ao saber o preço do produto: “Mas é muito barato!”. Na pauta de discussões, a biodiversidade foi destaque. O tema foi resumido por Alex Atala com uma frase emprestada do biólogo Valdely Kinupp, de Manaus: “Biodiversidade quando sai da boca não tem valor, quando entra na boca tem valor.””²⁷

Para evidenciar um termo que é empregado com frequência neste contexto, os produtos locais são enunciados como ‘joias’ em estado bruto, que depois de serem encontradas por agentes ligados à produção da gastronomia são lapidadas, rotuladas e certificadas, tornando-se confiáveis, valorizadas e esteticamente bem aceitas. É neste sentido que podemos lembrar da declaração de Alex Atala sobre o comércio “duvidoso” de um produto tão popular quanto o tucupi e a necessidade de revisitar questões legais acerca dos pequenos produtores locais, sem perder de vista o mercado internacional.²⁸ Sobre estes olhares e discursos, Juan Oreste B. de Oliveira (2018) notou como o caráter ‘exótico’ dos produtos amazônicos, inferido por quem não conhece a Amazônia, é ressignificado no circuito gastronômico para ser enquadrado nas práticas e estéticas reproduzidas nos trabalhos de *chefs* famosos, que circulam transnacionalmente. Este modo de adequação e de controle das características das diversidades culturais e biológicas locais, a partir dos critérios gastronômicos, ocorre amplamente e de diferentes formas, com consequências sinérgicas e problemáticas.

²⁷ Cf.: Ferraz (2014, sem página). Colchetes e destaques meus.

²⁸ Belchior, 2012, f.4.

Em 2018, por exemplo, o povo e o território Kalunga figuraram em uma edição do programa de TV *Globo Repórter*, que teve uma parte dedicada às baunilhas nativas, apresentadas como uma “joia do Cerrado”.²⁹ A reportagem afirmava que a baunilha é uma das especiarias mais famosas e caras do mundo, por isso as especificidades das plantas endêmicas da região do território quilombola Kalunga, na Chapada dos Veadeiros, justificam seu potencial gastronômico: os frutos nativos são maiores e mais pesados do que os exóticos, em geral importados de Madagascar. Citando o Projeto Baunilha do Cerrado – até então executado na comunidade em parceria com o Instituto Atá –, o repórter e o representante da instituição reiteravam que a produção de baunilhas traria benesses não só para seus produtores diretos, mas para toda a comunidade. Alguns anos antes disso, no livro *D.O.M.: Redescobrimos ingredientes brasileiros*, Alex Atala registrou que as características gustativas das baunilhas do Cerrado (até então descritas como ‘brasileiras’) eram intrigantes, mas que ele era “especialmente fascinado pela possibilidade de desenvolvimento social que essa planta oferece aos moradores da região” (Atala, 2013, p.252).

A reportagem do *Globo Repórter* ainda informava que a polinização das plantas nativas ocorria ‘espontaneamente’, não por mãos humanas, como acontece em outros lugares do mundo e configura um desafio para a produção comercial de baunilhas em grande escala.³⁰ Sobre isso, foi possível encontrar relatos como os de George Gardner, um naturalista escocês que esteve no Brasil no século XIX e que ao escrever sobre as baunilhas que viu nas matas entre a atual divisa de Goiás e Tocantins afirmou que era desafiador reproduzi-las na Europa, em decorrência da ausência de polinizadores.³¹ Em suma, a produção comercial de baunilhas nativas, realizada pela parceria entre uma das maiores comunidades quilombolas do país e um prestigiado representante da gastronomia brasileira, era veiculada simultaneamente como uma ferramenta de promoção social e como um modo de proteger a natureza. Isso recairia, por exemplo, tanto sobre os lucros que o povo Kalunga teria com a futura venda das favas, quanto sobre a conservação das coloridas abelhas do gênero *Euglossa*, conhecidas como abelhas-das-orquídeas, que são as polinizadoras que também gostam das baunilhas, daquela ‘joia’ exibida em rede nacional.

²⁹ **Globo Repórter**, “Cerrado”, 02/03/2018 (41 min.). Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/6547759/>>.

³⁰ **Globo Repórter**, “Cerrado”, 02/03/2018 (41 min.).

³¹ Gardner, 1975, p.140.

Ainda são pouco discutidos, no entanto, os desafios vivenciados por produtores de baunilha de outras localidades, a exemplo do que ocorre em Madagascar, que concentra a produção mundial deste ingrediente desde a colonização francesa, no século XIX. Acumulam-se denúncias e dados que indicam que a atual produção de baunilhas traz inseguranças e violências de vários tipos às comunidades daquela região, inclusive saques e assassinatos de produtores, tendo em vista que o quilo da baunilha é muito valorizado no mercado internacional e sua safra costuma ser anual, ou seja, é uma safra de ciclo lento.³² Da mesma forma, ainda conversamos pouco sobre como o racismo, a degradação ambiental e outros processos de dominação perpassam a história, e mesmo a contemporaneidade, de gostos e de práticas caros à gastronomia.

Apesar da ausência de discussões nestes sentidos, outras organizações afins à gastronomia, como o movimento transnacional *Slow Food*, têm catalogado e divulgado informações sobre uma gama de produtos da sociobiodiversidade nas últimas décadas, sendo emblemático o projeto Arca do Gosto.³³ Seu apelo é o de que alimentos tradicionais e especiais estão desaparecendo, o que fragiliza sistemas alimentares e ecológicos em todo o mundo (Arca, 2023; Zaneti, 2017). Cagaita, guariroba, gado brejeiro (variedade do *Bos taurus*) e queijo tipo Serrano já foram registrados pela iniciativa, dentre outros produtos localmente produzidos. O uso de ingredientes nativos por *chefs* brasileiros chega a ser enunciado, desta forma, como um modo de descolonizar a gastronomia, algo que lemos na reportagem “Os chefs que buscam ‘descolonizar’ a cozinha brasileira ao valorizar seus ingredientes nativos”, publicada em março de 2021 pela *BBC Brasil*.³⁴

“(…) Em todo o tempo que o Brasil foi colônia, as cozinhas regionais foram ignoradas, principalmente as de matrizes indígena e africana. “Para os portugueses que chegaram aqui, só fazia sentido produzir os ingredientes que lhes eram conhecidos, e não olhar para o que o índio cozinhava, por exemplo”, explica a *chef* Bel Coelho. Foi durante viagens que empreendeu pelo interior do país visitando povos originários brasileiros, quilombolas, cozinheiras de casa e pequenos produtores que ela percebeu que havia uma necessidade de “descolonização” do gosto e da gastronomia brasileira, com o “intuito de resgatar produtos nativos, hábitos ancestrais e técnicas valiosas que contam muito da nossa história”. A *chef*, a exemplo de outros cozinheiros, passou a criar menus em que utiliza ingredientes e

³² Veja em: Abreu; Hedler (2017; 2018); Neimark *et al* (2019); Osterhoudt (2020).

³³ Site oficial: <<https://slowfoodbrasil.org.br/>>.

³⁴ Cf.: Tonon (2021). A matéria também foi reproduzida pela **Folha de S.Paulo**. Disponível em: <<https://f5.folha.uol.com.br/viva-bem/2021/03/os-chefs-que-buscam-descolonizar-a-cozinha-brasileira-ao-valorizar-seus-ingredientes-nativos.shtml>>. Último acesso: 25/01/2025.

métodos que conheceu em distintas regiões como forma de dar maior visibilidade a eles. No Cuia Café, sua empreitada mais recente em São Paulo, ela inclui em seus preparos bacuri, aridã, mel de jataí e tucupi para mostrar como eles podem ser incorporados nas nossas refeições sem que pareçam iguarias ou alimentos exóticos” (Tonon, 2021, sem página, grifos meus).

É inegável que estas preocupações e pautas não são infundadas, nem há motivos para minimizá-las. Entretanto, quando noto que é profícuo ler estes discursos com cautela trato do senso comum de que a gastronomia seja um espaço de produção de ‘coisas boas’, não de problemas, como proponho investigar a partir deste contexto. Logo no resumo da tese de Zaneti (2017), por exemplo, lemos que a valorização de ingredientes locais e nativos pela gastronomia “ressocializa” os pequenos produtores e as comunidades onde eles são cultivados. É como se a sociobiodiversidade não participasse daquilo que reconhecemos como sociedade, enquanto a gastronomia segue investida de um poder de classificação altamente restritivo neste mesmo espaço. Isto ocorre porque a gastronomia tem sido creditada como um espaço produtor de Cultura: de um produto legítimo, relevante para a sociedade, a partir de um saber especializado em diferenciar o que é ‘bom’ ou mais prazeroso à mesa, dentre tudo aquilo que não é (Dória, 2006; 2007).



Figura 3: Reprodução da postagem da *chef* Rita Lobo no Instagram, em comemoração ao Dia da Amazônia, em 05/09/2024. Com mais de 1 milhão de seguidores, o perfil publicou uma sequência de receitas com o condimento, a exemplo de um *drink* de cupuaçu e de um pudim de mandioca com cumaru. Por conta de suas características organolépticas e químicas, o cumaru às vezes é comparado com a baunilha. Cf.: <https://www.instagram.com/panelinha_ritalobo/>.

Acesso: 05/09/2024.

Sendo resultado de um trabalho social cumulativo, a produção gastronômica é passível de análise por diferentes recortes e olhares. Sejam experiências memoráveis com comidas e bebidas; contribuições para os mercados de serviços e hospitalidade; contribuições acadêmicas, artísticas e científicas, sejam contribuições para a defesa da sociobiodiversidade: todos estes itens podem estar amalgamados nas atuais leituras sobre a gastronomia. Porém, pesquisas recentes têm sinalizado sobre o quão tortuosos são os caminhos que cruzam este universo, sobretudo os seus estratos mais prestigiados, incluindo os obstáculos ao efetivo acesso das comunidades produtoras de ingredientes nativos aos lucros que provém das parcerias com representantes da gastronomia.³⁵

Este trabalho, por sua vez, não tem como objetivo negar um conjunto de interpretações sobre os benefícios provenientes da gastronomia. Seria um equívoco não reconhecer, por exemplo, que o trabalho em diferentes setores que envolvem a gastronomia, e de modo mais amplo a alimentação fora do lar, tem sido historicamente fundamental para a vida das mulheres e para a reprodução de famílias inteiras, sustentadas pelo trabalho de cozinheiras, diaristas, boleiras, salgadeiras e copeiras, sobretudo negras. Os trabalhos de Rafaela Basso (2018), Bianca Briguglio (2020) e Taís de Sant’Anna Machado (2021) trazem dados relevantes neste sentido. Também não defendo que a gastronomia, seus produtores e consumidores sejam culturalmente ‘desclassificados’, pois na prática isso já acontece, dados os métodos que têm sido adotados para a concorrida participação no seu universo, algo que será retomado adiante.

A realidade nos mostra que em uma sociedade altamente desigual e elitista como a nossa classificar é também desclassificar (Bourdieu, 2011) e comprova, por exemplo, que a falta de acesso à alimentação saudável segue como um problema concreto para milhões de pessoas, no Brasil e no mundo. Como notou Braudel décadas atrás, “no que se refere à mesa, logo à primeira vista, as duas margens distinguem-se facilmente: luxo e miséria, superabundância e penúria” (Braudel, 2005, p.165). Tratar das possíveis benesses provenientes da gastronomia não nos desobriga, portanto, de ressaltar as desigualdades

³⁵ Há uma tese defendida recentemente no Instituto de Geociências e Ciências Exatas da Universidade Estadual de São Paulo, em Rio Claro, que constrói explicações congruentes às que serão abordadas na presente pesquisa. De autoria de Mariane Ravagio Catelli, *A apropriação dos saberes e sabores da sociobiodiversidade brasileira pela alta cozinha: contribuições para uma geografia cultural descolonial* (ainda no prelo), foi defendida em maio de 2024 e gentilmente compartilhada pela autora quando a contatei, em agosto de 2024. Dado que a presente pesquisa já estava avançada quando tive acesso à tese de Catelli, deixo-a registrada para evidenciar que os problemas envolvendo a produção gastronômica despertam cada vez mais interesses de diferentes áreas, abrindo possibilidades de debates e de diálogos interdisciplinares convergentes.

que a sustentam enquanto parte do próprio sistema capitalista, que promove a degradação ecológica e corrói as bases das relações socioecológicas equilibradas e radicalmente pautadas pela diversidade.

Mas, para compreender como estas leituras sobre a gastronomia – positivas a princípio – têm sido construídas e compartilhadas, mesmo diante dos problemas e das contradições que emanam do seu universo, sugiro uma reflexão sobre as estruturas que têm sustentado a gastronomia em suas formas mais hegemônicas. Para tanto, foi incontornável um exercício de análise das crenças e dos encantos que motivam uma gama de agentes, como críticos, pesquisadores, cientistas e políticos, a confiarem na gastronomia para ‘salvar’ um pouco do planeta e das nossas vidas hoje (Bueno, 2017). Da mesma maneira, foi incontornável seguir por caminhos já percorridos por alguns destes agentes, a fim de compreender como a circulação deles participou da construção dos pontos de vista, dos gostos e das crenças estéticas depositados na gastronomia.



Figura 4: Imagem publicada no *Estadão* em 05/11/2014, sobre o encontro de *chefs* para discutir a valorização da biodiversidade, em São Paulo. De pé (da esq. para a dir.): Alex Atala, Michel Bras, Gastón Acurio, Kamilla Seidler e Rodolfo Guzmán. Sentados: Yukio Hattori, Enrique Olvera, Ferran Adrià, Joxe Aizega e Joan Roca. No centro do painel atrás do *chefs*, está destacada a logomarca do Instituto Atá. Foto: Rubens Kato.

Com relação a isso, Fernand Braudel indica um possível ponto de partida: “não houve na Europa verdadeiro luxo de mesa, ou [...] requinte de mesa antes dos séculos XV e XVI” (Braudel, 2005, p.165, colchetes meus). Paralelamente, leituras como as de Aníbal Quijano (2005) direcionam as nossas observações para o fato de que foi a expansão colonial até as Américas naquele período que inaugurou a noção de superioridade da

Cultura moderna. Do mesmo modo, foi o encontro colonial entre povos europeus e diferentes povos originários, como os americanos e africanos, que inaugurou uma forma bastante específica de classificar, hierarquizar e capitalizar as pessoas, bem como as outras formas de vida na natureza, a partir de suas diferenças.³⁶

Quanto à dimensão de encanto, que move o funcionamento da gastronomia por meio do compartilhamento das crenças que a sustentam, Carlos Alberto Dória registrou: “a gastronomia é também uma utopia ética e estética. Ela é um trabalho de reencantamento do mundo, contraposto ao desencantamento produzido pela burocratização da vida” (Dória, 2014, p.10).³⁷ Mas, como notou Pierre Bourdieu a exemplo da arte, a crença estética é o que confere estatuto às obras (Bourdieu, 2021) e a legitimidade é “aquilo que, pelo simples fato de ser desconhecido em seu arbitrário, é reconhecido como digno de existir do modo que existe” (Bourdieu, 2020, p.155). Sem diminuir a importância de construir práticas de reencantamento para o presente – que deem conta das múltiplas formas de vida e de existência cultivadas nos âmbitos da sociobiodiversidade – e sem deixar de imaginar “utopias emancipatórias” (Vergès, 2023, p.79), proponho reconhecer as tecnologias sociais que fazem da gastronomia um terreno fértil para o cultivo de desigualdades e de dominações variadas.

Nos últimos anos, diferentes autoras analisaram criticamente o universo da gastronomia, reunindo evidências e argumentos sobre as contradições que o conformam. Clarissa Galvão C. Borba (2015), Débora Previatti (2019); Letícia C. Santos e Daniela Minuzzo (2021), além de Bianca Briguglio (2020), indicaram como o sexismo e a ideologia do machismo recaem sobre as mulheres cozinheiras cotidianamente, tanto no mercado de trabalho da gastronomia, quanto nas representações midiáticas sobre a prática de cozinhar em casa. Assédios, ‘piadas’, violências verbais e físicas também são retratados como condutas correntes dentre *chefs* e cozinheiros no Brasil, com relação às cozinheiras profissionais. Outros conflitos, como os que dizem respeito ao acesso restrito aos espaços de prestígio da área, também foram pesquisados, indicando que a gastronomia se expande enquanto reforça outras desigualdades, a exemplo do que ocorreu

³⁶ Confirma ainda Ballestrin (2013); Bernardino-Costa; Grosfoguel (2016); Costa (2006); Ferdinand (2022); Quijano (2005).

³⁷ Em 2009 a editora Publifolha lançou a menor versão de “A formação da culinária brasileira”, depois reeditada com um conjunto de novos ensaios, em 2014, pela editora Três Estrelas, que foi a versão consultada para a tese. Em meados de 2021, a editora Fósforo reeditou o livro, mantendo seu último título: *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinheira inzoneira*.

na cidade de São Paulo.³⁸ É conhecido, ainda, que a expansão universitária e o surgimento de cursos de gastronomia alteraram a composição da mão-de-obra nas cozinhas profissionais, gerando maior concorrência em espaços que já eram altamente precarizados (Briguglio, 2020; Machado, 2021).

Por sua vez, Taís de Sant’Anna Machado (2021) investigou como o racismo antinegitude ofuscou a história da participação do trabalho feminino negro na construção do que compreendemos como sociedade e como culinária brasileiras hoje. Segundo a autora, as estratégias de organização e de resistência de cozinheiras negras sob os regimes predatórios da colonização, da escravidão e, desde então, do capitalismo foram majoritariamente ignoradas pelas análises sobre estas áreas. Pesquisando desde petições, cartas e registros sobre cozinheiras e empregadas domésticas no século XVIII, a autora também entrevistou *chefs* negras prestigiadas, indicando que os modos por meio dos quais a gastronomia se organizava – a partir do ideário moderno e da colonialidade – seguem operativos e hierarquizando as pessoas. Seriam exemplares os critérios de participação (e de exclusão) das mulheres negras seja no mercado do trabalho doméstico, seja nos estratos mais restritos do mercado da gastronomia contemporânea, incluindo a gastronomia brasileira.

Dialogando com questões que recaem sobre a presente pesquisa, Machado (2021) problematiza o emprego do termo ‘resgate’ pelos *chefs*, quando tratam de ingredientes afro-brasileiros e de produtos usados por povos tradicionais que até pouco tempo não adentravam o universo da gastronomia. Argumentando sobre como a gastronomia se reproduz com tecnologias racistas, a autora chamou a atenção para o tom de descoberta que os *chefs* propagam nas mídias e em seus livros, ao tratarem de produtos como as baunilhas cultivadas pelo povo Kalunga. Em adição a esta crítica, que já passava pelo fracasso da parceria entre membros da referida comunidade e o Instituto Atá, os movimentos da gastronomia em direção aos povos tradicionais podem ser interpretados como uma empreitada “neocolonizadora”, segundo Machado.³⁹ Não bastassem estas, há outras questões que complexificam as análises deste quadro.

Os usos massivos de combustíveis fósseis e de agrotóxicos em monoculturas agrícolas, somados aos avanços de mineradoras e de malhas urbanas, fazem os índices relacionados à biodiversidade despencar. Segundo a organização WWF, entre 1970 e

³⁸ Algo que pude pesquisar ao longo do mestrado. Cf.: Ferreira (2018).

³⁹ Cf.: Machado, 2021, p. 169.

2018 houve um declínio médio de 69% na abundância de populações de animais silvestres, sendo que em rios de água doce esta queda pode ultrapassar 80%.⁴⁰ As regiões da América Latina e Caribe, ao passo que abrigam as maiores quantidades de espécies do planeta, apresentam as maiores taxas de perda da biodiversidade hoje (Almond *et al*, 2022). No artigo “A perda da biodiversidade é problema de todos”, publicado no *Nexo Jornal* em junho de 2024, lemos que 75% dos alimentos que consumimos dependem diretamente de polinizadores, enquanto 70% das drogas atualmente usadas para tratar câncer “são derivadas da natureza”, segundo dados da Plataforma Intergovernamental sobre Biodiversidade e Serviços Ecossistêmicos⁴¹ (Martinez, 2024, s/p).

Bem como Nurit Bensusan explica, a perda de biodiversidade leva à falta de variedade genética, algo que já causou problemas consideráveis na história moderna, incluindo as searas da alimentação e da gastronomia (Bensusan, 2019a). A autora tratou, por exemplo, da grande fome na Irlanda na segunda metade do século XIX, quando um fungo atacou as plantações de batatas, que eram a principal fonte da alimentação local. Porém, aquelas plantações de batatas vinham de uma única planta exótica, não tinham variedades, por isso não desenvolveram resistência à doença transmitida pelo fungo. Isto devastou as plantas por ciclos sucessivos. Mais de um milhão de pessoas deixaram o país até o começo dos anos 1900, enquanto mais de um milhão de pessoas que ficaram na Irlanda morreram de fome (Bensusan, 2019, p.144-151).

De modo a complementar este panorama da importância da diversidade genética para a manutenção da vida como um todo, em seu trabalho sobre a agrobiodiversidade no território Kalunga, Cecilia R. Fernandes notou que “o patrimônio genético presente nas variedades locais, crioulas ou etnovariedades, é a chave adaptativa que confere resiliência aos agricultores tradicionais de todo o mundo” (Fernandes, 2014, p.78). A soberania alimentar, neste caso, é uma consequência direta da diversidade apreciada e cultivada nos quintais, nas roças e nas florestas locais. Por outro lado, foi a partir da erosão genética e do adoecimento das cepas de baunilhas mexicanas nas últimas décadas, clonadas e controladas à exaustão desde as empreitadas coloniais modernas, que os mercados e os gostos das grandes cidades se voltaram para as baunilhas nativas, como aquelas cultivadas no território Kalunga.

40 Sigla para *World Wide Fund for Nature*, ou Fundo Mundial para a Natureza. Cf.: <<https://www.wwf.org.br/>>.

41 Site oficial: <<https://www.bpb.es.net.br/conheca-a-ipbes/>>.

O aumento da escala da degradação ecológica e o acúmulo dos impactos causados pelas atividades humanas de cunho predatório são, portanto, cada vez mais sentidos, conhecidos e debatidos, sejam aqueles visíveis ou invisíveis: desde as gigantes ilhas de lixo plástico nos oceanos, até os microplásticos encontrados em quaisquer partes do planeta e do corpo humano, incluindo os nossos cérebros e estômagos.⁴² Na esfera pública, muitas comunidades se organizam para seguir pleiteando um mundo habitável, em face da incessante expropriação capitalista e da longa reprodução dos regimes de *plantation*, ou seja, das monoculturas instauradas desde a colonização e a construção da fratura moderna entre natureza e cultura (Bensusan, 2019b; Ferdinand, 2022; Krenak, 2019).

Recentemente, a Comissão da Amazônia e dos Povos Originários e Tradicionais, composta por populares, especialistas e lideranças comunitárias, esteve na Câmara dos Deputados, em Brasília, para denunciar o envenenamento cotidiano que as monoculturas de milho e de soja impõem aos territórios tradicionais vizinhos.⁴³ Segundo Fernanda Savicki, pesquisadora da Fundação Oswaldo Cruz, em alguns lugares do território do povo Caarapó, no Mato Grosso do Sul, foram encontrados nas águas de riachos e até da chuva “compostos de alta toxicidade, permitidos no Brasil e proibidos na União Europeia. [...] Segundo Savicki, há uma “calda de agrotóxico” nas águas das regiões pesquisadas” (Júnior; Moraes, 2024, s/p, colchetes meus). O povo Caarapó, por sua vez, não utiliza agrotóxicos em suas roças, nem configura um caso isolado nesta relação de dominação e de colonialismo químico que as produções modernas, majoritariamente exportadas, impõem aos diferentes povos e territórios daqui, segundo Larissa Bombardi.⁴⁴

⁴² No *Portal de Livros Abertos da USP* há uma série de publicações recentes, feitas em parceria entre pesquisadores do Brasil e de outros países, como Inglaterra e Austrália, sobre os impactos do consumo de plásticos, incluindo os de uso único, como os descartáveis dos serviços de *delivery* e as bandejas com legumes nos supermercados. Incluindo um panorama sobre questões legais e diretrizes para políticas públicas acerca do tema, os livros podem ser gratuitamente baixados. Cf.: “NOSS - Repensando o Plástico”. Disponível em: <<https://www.livrosabertos.abcd.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/series/nosrepensando>>.

⁴³ Segundo a *Agência Câmara de Notícias*, a audiência pública sobre esta questão ocorreu em 26 de agosto de 2024, em Brasília. Disponível em: <<https://www.camara.leg.br/noticias/1091346-contaminacao-por-agrotoxicos-tem-afetado-comunidades-indigenas-apontam-debatedores>>.

⁴⁴ A pesquisadora, que trata do uso massivo de agrotóxicos pelo agronegócio, ficou conhecida sobretudo quando se mudou do Brasil, pois ela e sua família receberam inúmeras ameaças. Não tive acesso ao livro em que Larissa Bombardi investiga este assunto, mas há diversas entrevistas com a pesquisadora abordando este e outros temas. Consulte uma entrevista de Bombardi feita pela Articulação Nacional de Agroecologia, publicada na *Ninja* em agosto de 2024. Cf.: <<https://midianinja.org/colonialismo-quimico-pode-explicar-dificuldades-para-lancamento-de-programa-de-reducao-de-agrotoxicos-diz-a-cientista-larissa-bombardi/>>. Acesso: 11/09/2024.

No fundo deste cenário complexo – cujas partes podem parecer distantes, mas são indissociáveis – há outra questão fundamental acerca da classificação de certos produtos nativos como potencialmente gastronômicos: como escolher o que deve ser protegido e valorizado diante do tamanho da sociobiodiversidade e da extensão da degradação ecológica? Ao debater sobre a institucionalização dos movimentos e dos discursos ambientalistas, Malcom Ferdinand (2022) discorre sobre as “políticas de embarque”, em alusão à figura bíblica da Arca de Noé e à prática da escolha do que deve (ou não) perpetuar até a posteridade. Segundo o autor, na crença conservacionista moderna “os Noés são aqueles cujos nomes foram encobertos por uma humanidade pretensamente universal, mas que na prática é discriminatória”.⁴⁵ Veremos como isso também se manifesta nos interesses que a gastronomia deposita na sociobiodiversidade, posto que as políticas de valorização de certas produções culturais, à mercê de outras, acabam se mostrando tuteladoras, redutoras e potencialmente excludentes.

Como disse Antônio Bispo dos Santos, àqueles classificados como tradicionais restam as ofensivas contra-coloniais, já que é impossível o convívio com estes modelos de sociedade e de modernidade que os pensamentos progressistas e decoloniais, sejam os ativistas ou os acadêmicos, não têm conseguido barrar, a despeito da boa vontade para tanto (Ilustríssima, 2023).

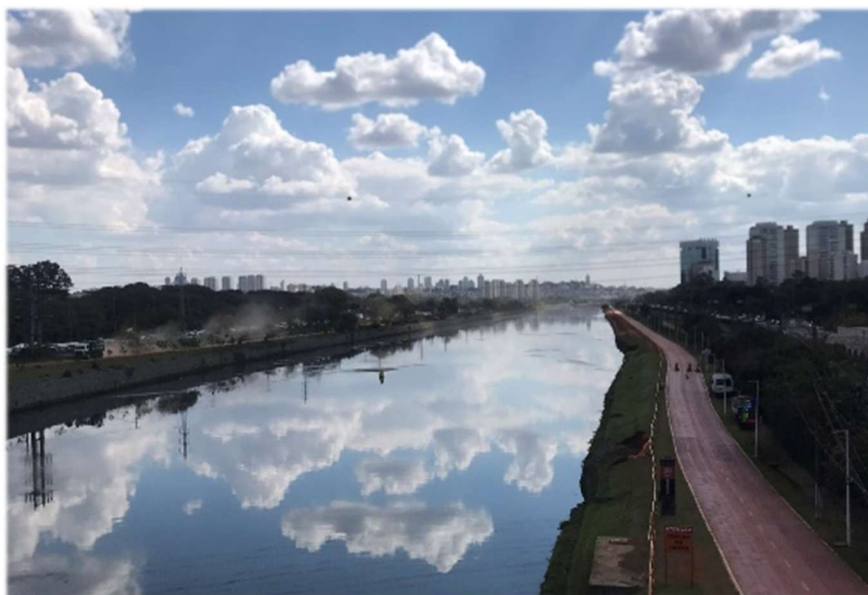


Figura 5: Vista do rio Pinheiros a partir da ponte Cidade Universitária, que dá acesso ao *campus* da USP, na capital paulista. Segundo Monteiro (1994), muitos povos, depois chamados de Tupiniquim, Guarani e Guarulhos, ocupavam ambas margens destes grandes rios. Atualmente, o rio Pinheiros é considerado o mais poluído do bioma Mata Atlântica, ao lado do rio Tietê. Foto: Acervo pessoal.

⁴⁵ Ferdinand, 2022, p. 103.

De fato, a expropriação local é longa e cumulativa. John Monteiro notou como a colonização iniciou uma transformação radical de territórios indígenas em “celeiros” para o Brasil e o mundo, conforme termo usado por um frei memorialista com relação à São Paulo e às plantações de trigo, iniciadas ali no século XVII, logo após a invasão portuguesa. Enquanto os “negros da terra” eram escravizados e compulsoriamente expulsos de seus territórios, sobretudo aqueles cujas comunidades ficavam no entorno dos grandes rios (que hoje cortam a cidade de São Paulo como esgotos a céu aberto), o trigo era plantado para suprir a demanda dos estrangeiros por farinha e pães, sendo que o excedente da produção era diretamente enviado para Portugal (Monteiro, 1994).

Diante disto, quero destacar que seja com o trigo, com a cana de açúcar, com a baunilha ou com a soja, a indissociável relação predatória de pessoas e do meio ambiente – com a finalidade de otimizar e de capitalizar produções específicas, com características padronizadas, controladas e com pouca variedade genética – tem contado com a chancela de gostos compartilhados, bem aceitos, muitas vezes reconhecidos como universais. Esta afirmação não pressupõe a hierarquização de problemas, nem igualar os impactos das produções de cana, soja e baunilha ao longo da história; tampouco quero comparar os universos do agronegócio e da gastronomia. Mas, quero chamar a atenção para aquilo que essas produções têm em comum: pressionar e tensionar as vidas de diferentes povos, comunidades e territórios, com o intuito de garantir práticas ‘universais’ que não estão igualmente disponíveis para as pessoas, nem são comuns a todas as culturas.

Das demandas por pães, por açúcar e especiarias, até as demandas atuais por produtos ultraprocessados, os gostos à mesa têm participado daquela fratura, objetiva e subjetiva, que se impõe à compreensão moderna de cultura, consequentemente, de natureza. Com isso, quero dizer que os regimes de *plantation*, de erradicação da diversidade em prol de cultivos monótonos e do lucro atemporal, e os demais regimes de gestão capitalista, sempre estruturados nas desigualdades e no acúmulo de capitais, estão conectados por um conjunto de ideias e de práticas que foram socialmente produzidas a partir da hierarquização das pessoas, das coisas que elas produzem e da natureza. A gastronomia, neste caso, é um dos produtos disso.

Como veremos adiante, este jeito de compreender o mundo partindo de sua hierarquização e (des)classificação configura um ponto de contato entre o passado e o presente da ideia de bom gosto à mesa: um elo entre o moderno ponto de vista gastronômico e a atual produção da gastronomia brasileira. Lembrando do que Dória

escreveu, *chefs* como Alex Atala, Roberta Sudbrack e Helena Rizzo eram ícones da “Moderna Cozinha Brasileira” (Dória *in* Sudbrack, 2013), o que evidencia um léxico nativo e um conjunto de sentidos, de gostos e de pontos de vista que proponho investigar.

Entendo que a adoção destes diferentes argumentos e a sobreposição das leituras seguintes podem contribuir com uma análise ao mesmo tempo socioecológica e decolonial da gastronomia. Discutir sobre como a gastronomia tem contribuído, simultaneamente, com a reprodução de ideologias discriminatórias, de desigualdades historicamente cultivadas (e combatidas) e de desequilíbrios ecológicos notáveis é, por sua vez, uma tentativa de pensar transversalmente sobre os problemas que recaem sobre as práticas culturais e alimentares contemporâneas, com foco naquelas socialmente legitimadas. É possível trazer à tona, com isto, o problema dos acessos indevidos de representantes da gastronomia aos conhecimentos tradicionais das comunidades e aos seus patrimônios genéticos. Consequentemente, uma análise nestes termos dará conta de que o desrespeito aos protocolos comunitários, ou tradicionais – assim como outros gestos de acesso indevido aos conhecimentos das comunidades tradicionais –, pressiona os próprios povos e seus territórios, ou seja: pressionam natureza e cultura de forma indissociável, dificultando a manutenção da sociobiodiversidade. Isto, já sabemos, é o contrário do que os produtores e os consumidores da gastronomia brasileira estão acreditando que fazem ao usarem ingredientes nativos e localmente produzidos.

Mediante *influencers* ligados à gastronomia que ensinam a extrair e a usar ‘PANCs’⁴⁶ endêmicas de Áreas de Preservação Permanente (o que configura crime ambiental no Brasil), até acusações de injustiças em parcerias firmadas entre representantes da área e de comunidades tradicionais, sendo emblemático o fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado, não faltam problemas para uma análise socioecológica e decolonial da gastronomia. Abundam exemplos para pensarmos sobre como a gastronomia tem sido usada como uma tecnologia de governo da natureza e da cultura, tal qual outras tecnologias modernas, colonialistas e capitalistas de dominação.

⁴⁶ Acrônimo de Plantas Alimentícias Não Convencionais. É exemplar o caso da erva-de-capitão, típica de áreas de restinga, ou jundu, em regiões de beira-mar. Toda restinga é considerada Área de Proteção Permanente, conforme disposto na Lei n.º 12.651, de 25 de maio de 2012. Considerado um sistema ecológico crucial para a diminuição do impacto das ondas do mar e da erosão nas praias, restingas sofrem historicamente diferentes tipos de pressão ambiental por parte do turismo predatório, da especulação imobiliária, da construção de rodovias à beira-mar, dentre outros fatores. Sobre este tema, confira: <<https://www.emporiiodireito.com.br/leitura/restinga-importancia-ecologia-e-protecao-legal>>. Acesso em: 29/08/2024.

Como notou Malcom Ferdinand, “reconhecer que as colonizações e as escravidões estavam no coração da modernidade ressalta um conjunto de experiências de resistência antiescravista que enriquecem as ferramentas conceituais para pensar a crise ecológica” (Ferdinand, 2022, p.167). Admitindo que a gastronomia participa deste modelo de modernidade, podemos identificar como os diferentes elementos ligados à ideia de bom gosto à mesa têm contribuído com estes processos indissociáveis, sinérgicos, entre desequilíbrios ecológicos e desigualdades sociais. Por outro lado, isso nos levará a reconhecer que diferentes povos indígenas e comunidades tradicionais têm cultivado tanto um gosto alargado pela diversidade biológica, quanto uma “agricultura contra o Estado”, como descreveu Joana Cabral de Oliveira.⁴⁷ Esta ideia não poderia ser mais adequada, já que vivemos sob um Estado que facilita o acesso ao crédito (e à credibilidade) para o agronegócio e para outras atividades socialmente legitimadas que violam as existências, os territórios e os múltiplos sentidos da sociobiodiversidade.

Neste ponto, ressalto que até onde pude consultar não há mais informações sobre o fechamento dos *boxes* dos biomas no Mercado de Pinheiros, sobre o qual falei acima. Salvo algumas exceções, não sabemos os nomes das tantas comunidades e pessoas que abasteceram, com a diversidade de seus produtos, relações e conhecimentos, aqueles nichos gastronômicos inaugurados com a parceria entre a gastronomia brasileira e o Estado, representados pelo Instituto Atá e pela Prefeitura de São Paulo. O bioma Caatinga, por exemplo, não foi citado naquela postagem sobre o fechamento dos *boxes* dos biomas (Instituto Atá, 2023), ainda que produtos provenientes do Cerrado tenham dividido espaço com produtos da Caatinga em um antigo arranjo dos boxes, algo que observei quando estive no Mercado de Pinheiros pela última vez, em 2018. A ausência de referências à Caatinga pode ter sido um lapso, mas também nos leva a pensar sobre a hierarquização de valores imputados aos biomas no país, algo que atinge as comunidades caatingueiras, como as dos povos indígenas Atikum-Umã, Pankará e Truká, consideradas mais ‘pobres’ de recursos quando comparadas, por exemplo, com povos amazônicos.⁴⁸

De todo modo, foram as comunidades tradicionais, rurais e indígenas que fortaleceram os imaginários, os discursos e outras práticas que agora são relevantes à produção e ao reconhecimento da gastronomia brasileira mundo afora. Neste trabalho,

⁴⁷ Cf.: Oliveira, 2020, p.77-96 in Oliveira *et al*, 2020.

⁴⁸ Eu e minhas colegas Adriana L. Leite Atikum, Rayana da S. Freire Atikum e Uilliane L. da Silva Atikum abordamos brevemente este assunto no artigo “O uso de plantas medicinais para o povo Atikum: fortalecendo laços, redes e aprendizados” (Leite *et al*, 2022).

veremos como esses variados apagamentos, contradições, problemas e crenças se conectam ao longo do tempo, de modo a tensionar as atuais relações entre representantes da gastronomia e de povos que produzem ingredientes ‘com potencial gastronômico’, a partir do cultivo de gostos longevos e alargados pela diversidade, distintos dos restritivos (e recentes) gostos modernos pela natureza.

Sinalizar trajetos e adentrar brechas: construindo uma metodologia do possível

Seguindo pelos caminhos e propostas apresentados, esta pesquisa tem como objetivo discutir os crescentes interesses da gastronomia por produtos da sociobiodiversidade, a partir de casos ligados à gastronomia brasileira. Minha análise foi iniciada com a observação de parcerias entre representantes desta área e de comunidades tradicionais e indígenas, visando à produção e à circulação de ingredientes nativos. Desde 2019, quando tive a oportunidade de apresentar as primeiras versões desta pesquisa e de seu projeto, selecionei os casos das parcerias que envolviam o Instituto Atá e os povos Baniwa e Kalunga, por conta da produção de jiquitaia e de baunilhas, respectivamente.⁴⁹

A princípio, eu tinha a intenção de compreender como ocorriam os processos de ressignificação destes produtos enquanto eles circulavam: ora como produtos terapêuticos ou inebriantes, ora como joias para a gastronomia. Eu planejava conhecer e ouvir diferentes interlocutores, especialmente das comunidades, para entender como suas vidas, rotinas e territórios eram (ou não) afetados pelas demandas provenientes dos mercados da gastronomia. Entretanto, não demorou para que o tema, o objeto e seus recortes enveredassem por problemas e por impactos de diferentes ordens – éticos, raciais, ecológicos –, provenientes dos modos como têm ocorrido a organização, a institucionalização e a expansão da gastronomia e de seus mercados.

Por seu turno, a pandemia impediu a realização de um trabalho de campo que eu havia planejado e que estava autorizado pela Organização Baniwa e Koripako Nadzoeri, por meio do qual eu visitaria a Terra Indígena Alto Rio Negro, no Amazonas. Lá, eu conversaria com pessoas envolvidas na produção da Pimenta Baniwa, visitaria as roças e

⁴⁹ Em outubro de 2019 apresentei, com recursos da CAPES, uma primeira versão da presente pesquisa no 6º Colóquio DIAITA Luso-Brasileiro em História e Culturas da Alimentação, na Universidade de Coimbra. Em dezembro do mesmo ano, participei também do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, na Universidade de São Paulo. Em ambas oportunidades, recebi comentários e críticas que fizeram com que eu pensasse de forma mais abrangente sobre os problemas que têm relação com estes temas e objeto.

as Casas da Pimenta, onde a jiquitaia é processada, envasada e rotulada, para depois ser vendida em diferentes locais, como os *boxes* do Mercado de Pinheiros. Não só, lá eu poderia entrevistar produtores de jiquitaia de outros povos, pois, apesar da fama da jiquitaia recair sobre o povo Baniwa, essa mistura de sal com pimentas secas é um produto altamente apreciado e produzido em toda a região do Alto Rio Negro, por vários povos (Andrade, 2021; Garnelo, 2007; Garnelo; Baré, 2009).

Mas, foi em janeiro de 2020, ou seja, antes mesmo da chegada do caos sanitário e humanitário proveniente da má gestão da pandemia no Brasil, que recebi da Associação Quilombo Kalunga a resposta negativa para o meu pedido de realização de trabalho de campo em uma de suas comunidades, em Goiás. Por telefone, ouvi que o assunto baunilha “trazia sofrimento à comunidade” e por essa razão o povo Kalunga não estava disposto a falar sobre ele, nem estava interessado no meu projeto de pesquisa.⁵⁰ Desde então, foi preciso traçar novas rotas possíveis para pensar sobre estes casos e fazer incursões por leituras interdisciplinares, lançando olhares para pontos de vista que eu desconhecia. Contatei, assim, argumentos provenientes de outros campos de estudos, como ecologia, arqueologia, botânica e antropologia, na tentativa de ler os fenômenos pesquisados de uma forma mais abrangente e crítica. Longe de querer dar conta de um cenário tão complexo, que está em plena produção, espero que a tentativa de adicionar a natureza e a sociobiodiversidade aos debates sociológicos sobre a gastronomia dialogue com reflexões atuais sobre esta produção cultural.⁵¹

Partindo da inferência de que as tensões e os problemas observados nas parcerias entre o Instituto Atá e os povos Baniwa e Kalunga provêm do próprio ideário moderno, fundamental à institucionalização da gastronomia, construí duas hipóteses complementares, para serem investigadas ao longo dos próximos capítulos. A primeira trata da formação da crença na gastronomia, dos encantos que os produtos gastronômicos comumente suscitam nas pessoas. Argumento que é por ter ocorrido em meio à circulação de agentes ligados a outros espaços socialmente legitimados (como as artes e as ciências) que a formação do gosto pela gastronomia também consolidou a confiança, ou seja, a crença de que a prática gastronômica traz benefícios de toda sorte para a sociedade, até mesmo para a natureza. Diante desta hipótese, a gastronomia passou a ser considerada como um bem útil e ‘universal’, sendo cultivada e bem quista entre outros espaços

⁵⁰ O nome deste informante será mantido em sigilo.

⁵¹ A exemplo das discussões feitas por Borba (2015); Briguglio (2020); Catelli (2024 [no prelo]); Machado (2021) e Melchior [org.] (2021).

modernos, cujas produções e especificidades também são consideradas socialmente relevantes. A segunda hipótese é a de que, sendo originalmente restritivos, os julgamentos estéticos construídos a partir do ideário moderno, incluindo a institucionalização da gastronomia, não dão conta de abarcar a multiplicidade das formas de comer, de gostar e de cultivar a natureza. Isto tensionaria, de partida, as atuais relações entre os universos e agentes pautados.

Por recaírem sobre o conhecido problema sociológico entre universalismo e diversidade, discutido por autores como Jack Goody (2008) e Renato Ortiz (2015), os problemas desta pesquisa também nos fazem pensar sobre a “polissemia das palavras” e tentar controlar seus sentidos (Ortiz, 2015, p.13-35). Isto é desafiador, sobretudo quando lidamos com conceitos abrangentes e disputados, como os de diversidade, natureza, cultura, etc. Em razão disso, antes de apresentar propriamente a estrutura dos próximos capítulos e de desenvolver os argumentos enunciados, indico os significados de alguns conceitos aos quais já recorri e que seguirei usando.

Indiquei, por exemplo, trabalhos recentes que analisaram a gastronomia e seus problemas por ângulos distintos. Mas, quando eu digo gastronomia quero referenciar uma instituição composta por espaços desigualmente acessados e por pessoas que resguardam certas histórias, memórias e práticas sobre a ideia de bom gosto à mesa. Interpreto o universo da gastronomia como um espaço de formação de julgamentos, de compartilhamento de gostos e de práticas que são diferentes, mas que se conectam por algumas especificidades, tal qual a ideia de campo da gastronomia (Bourdieu, 2011; Ferguson, 1998). Contudo, não vou me restringir ao seu escopo nesta tese, nem elaborar um conjunto de explicações utilizando especialmente o conceito de campo para Bourdieu, por isso dei preferência à ideia de ‘universo’ da gastronomia.

Por sua vez, quando eu digo sociobiodiversidade não trato da soma das diversidades culturais e biológicas existentes, nem de qualquer conta cujos fatores são todos os grupos étnicos, as variedades de plantas, de fungos, de animais e de tudo o que coexiste em um determinado espaço. Mais que isso, a sociobiodiversidade é o produto único das relações cultivadas entre estes diferentes elementos, seja de modo intencional ou não, o que faz da própria diversidade um padrão estético e ético criado, mantido e produzido pelas comunidades tradicionais e os povos indígenas (Bensusan, 2014; Carneiro da Cunha, 2009; Lima *et al*, 2018). Diante da diversidade como condição da própria existência, a sociobiodiversidade é o que tem escapado às formas modernas e

pretensamente hegemônicas de relacionar natureza e cultura, preenchendo de sentidos o que é muitas vezes descrito como ‘intocado’ e pristino, portanto natural.

De forma complementar, a sociobiodiversidade pode dizer respeito aos diferentes patrimônios genéticos e aos conhecimentos tradicionais associados aos seus cultivos. Isto é o que nos leva a entender o patrimônio genético como um artefato cultural, portanto como um produto único da relação histórica entre as pessoas, seus territórios e os múltiplos elementos que os compõem (Bensusan, 2019; Carneiro da Cunha, 2009; Santilli, 2004). Como veremos, este é o caso das pimentas para o povo Baniwa e das baunilhas para o povo Kalunga.

Considerando que as ideias de natureza e cultura organizam uma constelação de relações, materialidades e significados nestes âmbitos da sociobiodiversidade, ao passo que representam conceitos “fraturados” pelo ideário moderno (Ferdinand, 2022), é de fato complexo tentar limitar seus sentidos. Mesmo em *Palavras-chave: um vocabulário de cultura e sociedade*, Raymond Williams afirmou que natureza e cultura são algumas das palavras com mais difícil definição: “natureza talvez seja a palavra mais complexa da língua”, ressaltou, enquanto a alteração dos sentidos do termo ‘cultura’ instaurou “diversos sistemas de pensamento distintos e incompatíveis” (Williams, 2007, p.117; 293). No episódio “Bioma, viroma, cultura”, do *podcast Vinte mil léguas*⁵², Nurit Bensusan questiona, por exemplo, a substituição do termo ‘natureza’ por ‘biodiversidade’, lembrando que quanto mais difíceis são os termos destes debates urgentes, como os relacionados à crise ecológica e climática, mais pessoas podem ser excluídas deles na prática.

Já que estou chamando a atenção para os pontos de vista modernos, farei alusão a um senso comum, a partir da minha cultura nativa: cultura é aquilo produzido exclusivamente pela humanidade, enquanto a natureza é tudo o que é produzido fora do mundo social, mas que está sob seu governo e escrutínio. Evidentemente, isto será posto em discussão adiante, a partir de outros exemplos. Por enquanto, o termo cultura também poderá ser melhor compreendido como aquilo que produz classificações e distinção, inclusive com relação à natureza, sendo que estas classificações podem ser acumuladas, corporificadas, até negociadas, mas não estão igualmente disponíveis para as pessoas e suas variadas culturas (Bourdieu, 2011; 2012 [org.]; 2021).

⁵² Confira: Megafauna Livraria, 2020, s/p.

Em adição, lembro da explicação de Roy Wagner: cultura é tudo aquilo que é inventado, não no sentido de ser falso, mas daquilo que todos criamos ao longo das nossas histórias e vidas. Seja a construção de explicações para um conceito (como o próprio conceito de cultura), seja a invenção de explicações para os demais objetos da produção humana: tudo pode ser visto como cultura, como um produto da inventividade da cultura (Wagner, 2017). O problema, neste caso, é que a modernidade transformou esta noção não só em algo restrito – como é o caso da Cultura em suas formas mais legítimas e institucionalizadas, notadamente nos séculos XVIII e XIX⁵³ –, mas também em uma invenção apartada da natureza. Isso, veremos adiante, acaba por embasar práticas culturais hierarquizantes e ambientalmente predatórias de forma simultânea e indissociável.

Raymond Williams tratou, ainda, da ambiguidade da palavra ‘gosto’ e da complexidade de transformar um termo que tratava dos sentidos humanos (de sentir o sabor de algo) em metáfora de uma suposta faculdade mental, ligada a moralidade dos julgamentos sobre ter bom ou mau gosto pelas coisas. “Gosto tornou-se o equivalente de discriminação” já no século XVIII, escreveu o autor, a partir da pesquisa de antigos dicionários e registros literários (Williams, 2007, p.196-198). No livro *Vocabulário Bourdieu*, Julien Duval explica que o gosto pode ser interpretado como um dispositivo prático para apreciar e julgar o mundo, sendo as práticas alimentares profícuas para que os gostos sejam analisados, “incluindo os mais intelectuais” (Duval *in* Catani *et al* [orgs.], 2017, p.208). Ao mesmo tempo, trabalhos como os de Dunn e Sanchez (2021) e de Wrangham (2009) nos levam a admitir que o gosto alimentar também é um produto da evolução humana, assim como do compartilhamento da apreciação de certas características da natureza entre humanos e outras espécies, como mamíferos e aves.

A crença, por seu turno, é o elemento que agrega os agentes e as suas visões de mundo em torno de um ideário, neste caso, o moderno. Tal qual no conceito de *doxa* – que Bourdieu constrói para analisar a disseminação do poder e dos capitais produzidos por diferentes campos de produção cultural⁵⁴ –, a crença na gastronomia reproduz uma ordem vigente e naturalizada, que assegura um desconhecimento sobre suas variadas formas de produzir arbitrariedades e dominação.⁵⁵ A crença, neste caso, confere sentido e materializa práticas estetizantes à mesa, sendo movida por intenções que nem sempre

⁵³ Cf.: Williams (2007).

⁵⁴ Sobre este assunto, confira Miraldi (2015).

⁵⁵ Cf.: Bourdieu (2021); Deer *in* Grenfell [ed.] (2018, p.155-168).

se realizam. Um exemplo disso é crer que produzir, ou consumir a gastronomia brasileira fortalece a sociobiodiversidade; outro exemplo é crer que consumir algum produto classificado como gastronômico seja algo melhor, ou mais prazeroso, do que comer outras comidas que não sejam reconhecidas desta forma, e assim por diante.

A modernidade pode ser entendida, neste contexto, como aquilo que conecta os diferentes elementos deste grande cenário, conformando um ideário que dá sentido e legitimidade para algumas das múltiplas práticas de se relacionar com o mundo. Classificar, comparar, descrever e hierarquizar sistematicamente seus elementos – como fizeram os cientistas, os viajantes e os artistas pesquisados para este trabalho – são práticas comuns à modernidade e à gastronomia. Não menos importante, quando falo sobre um ideário faço referência a um conjunto organizado, estruturado de ideias e de formas de interpretar o mundo, sendo que não usarei o termo ideologia para não justificar leituras acerca de uma ‘falsa consciência’, ou de gestos irrefletidos. De todo modo, veremos que evolução, progresso, controle e domesticação são algumas das ideias que estruturam este ideário cultivado pela modernidade, consequentemente, pela colonialidade e o capitalismo, reiterando a oposição entre natureza e cultura, que agora nos coloca diante da inescapável crise ecológica.

Há um último ponto de vista sobre o qual quero comentar, no sentido de tentar analisar a minha reflexividade com relação aos problemas investigados nesta tese.⁵⁶ Hoje, entendo que para pensar sobre os caminhos desta pesquisa precisei repassar outros momentos que marcaram a minha relação com seu objeto. Reconhecendo a impossibilidade de uma comparação direta – posto que não sou uma mulher negra, nem indígena, mas branca –, penso que observei os diferentes elementos deste grande cenário como uma “*outsider within*”, assim como descreveu Patricia Hill Collins (2016). Foi um pouco pelas brechas, sendo um pouco forasteira em alguns dos espaços por onde passei.⁵⁷ Isto, segundo Collins, gera reflexões e posicionamentos que contribuem com a diversificação das agendas sociológicas e acadêmicas de modo mais geral, por isso espero

⁵⁶ Sobre o conceito de reflexividade, confira: **Pierre Bourdieu: conceitos fundamentais** (Deer in Grenfell [ed.], 2018b, p.253-269).

⁵⁷ Logo na apresentação da versão do artigo em português, há a seguinte nota da tradutora: “O termo *outsider within* não tem uma correspondência inquestionável em português, por isso optamos por manter o termo original. Possíveis traduções do termo poderiam ser “forasteiras de dentro”, “estrangeiras de dentro”. Cf.: Collins, Patricia H. Aprendendo com a outsider within: a significação sociológica do pensamento feminista negro, **Sociedade e Estado**, v.31, n.1, 2016. Dossiê: Decolonialidade e Perspectiva Negra. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/sociedade/article/view/6081/5457>>.

que esta pesquisa consiga deixar caminhos abertos para outros debates e observações futuras.⁵⁸

Como indiquei no início deste capítulo, antes de cursar ciências sociais eu cursei hotelaria, concluí uma especialização em gastronomia e uma pós-graduação em gastronomia e estudos da alimentação, todos na cidade de São Paulo. Em 2007, quando eu estava prestes a concluir esta especialização, comecei a trabalhar com gastronomia brasileira. Uma professora procurou minha turma para perguntar se alguém tinha interesse em trabalhar com isso, em um restaurante que seria inaugurado até o fim daquele ano. Boa parte dos meus colegas ia montar seus próprios negócios; outra parte queria trabalhar com cozinha espanhola (à época vista como ‘de vanguarda’), enquanto alguns queriam trabalhar com as cozinhas francesa ou italiana, consideradas ‘clássicas’. Fui, assim, uma das poucas alunas que se manifestou: passei nos testes e acabei trabalhando naquele restaurante por mais de um ano. Um tempo depois, fui contratada por outro restaurante de gastronomia brasileira, que era um tanto famoso e ficava na região dos Jardins.

Foi nos restaurantes onde eu trabalhei que conheci ‘os biomas’ à mesa, tal qual tentei reproduzir nesta introdução. Enquanto cozinheira, conheci e usei ingredientes como puxuri, pirarucu, pequi, baunilhas brasileiras, dentre tantos outros que os cursos que fiz não mostraram, mas que hoje provavelmente o fariam. Nestes restaurantes eu servia personalidades públicas, como artistas (foi caótico servir o James Cameron e sua equipe na pré-estreia do filme *Avatar*, em São Paulo), políticos (Fernando Henrique Cardoso gostava do camarão na moranga que eu fazia aos domingos) e críticos da cena gastronômica paulistana (como Josimar Melo e Luiz Américo, citados anteriormente).

Veza ou outra eu prestava serviços como cozinheira experimental na empresa chefiada pela nutricionista e culinária que criou o popular (e hoje bastante polêmico) pudim de leite condensado, quando trabalhou para a Nestlé entre as décadas de 1960 e 1970.⁵⁹ Assim, já trabalhei com estudos e testes culinários de produtos industrializados, de grandes marcas, bem como elaborei receitas para serem publicadas sem autoria em embalagens de arroz, de peixes enlatados, de recheios prontos para bolos etc. Este era um trabalho visto como controverso por vários colegas da área, mas que eu achava instigante, além de ser melhor remunerado do que os trabalhos oferecidos pelos restaurantes. Apesar de minha atuação profissional nas cozinhas ter ocorrido depois do ensino superior na área

⁵⁸ Agradeço à banca do exame de qualificação desta tese, que sugeriu a leitura de Collins (2016).

⁵⁹ Trato de Débora Fontenelle, a quem agradeço pelas referências e aprendizados compartilhados.

da gastronomia, eu sabia cozinhar desde antes. Não só, há diversas cozinheiras na minha família, que sustentaram filhos, maridos e netos com seus trabalhos e comidas.

Dos 11 tios que tenho por parte de mãe, todos nasceram numa fazenda onde meus avós trabalhavam, entre as divisas de São Paulo, Paraná e Mato Grosso do Sul; quatro eram mulheres e três delas foram cozinheiras. Minha mãe foi a única diplomada e virou professora: enquanto ela estudava, eu e minha irmã cuidávamos da casa e cozinávamos, assim como eu digitava os trabalhos que ela deixava escritos à mão, para que depois pudesse entregá-los impressos na faculdade. Ela conta que passou no vestibular para cursar psicologia na USP, mas o curso era em tempo integral e ela não poderia deixar de trabalhar para estudar, por isso estudou em faculdades menores, pagas. Duas daquelas tias foram merendeiras, outra foi cozinheira industrial, que depois de aposentada trabalha como salgadeira. Às vezes, eu enrolava salgadinhos com ela para ganhar uns bolinhos de queijo depois. Ao visitá-la após a conclusão do doutorado, voltei carregada de coxinhas e de folhas de guaco, para curar tosse. Minha mãe, por ser a filha caçula, conta que ajudava a minha avó a cuidar de tudo dentro de casa, enquanto todos trabalhavam fora: de fazer roça quando moravam na roça, a lavar roupas em uma antiga mina d'água, quando chegaram na periferia da cidade grande. Até hoje minha mãe cozinha tudo o que pode em casa e cultiva diferentes plantas. Faz pães com mandioca, tutus e bacalhoda, além de bolos e doces com goiaba, jabuticaba e casca de laranja.

Por parte de pai ocorre algo semelhante: uma tia-avó criou meus primos 'cozinhando para fora'; meu padrinho foi confeitoiro em pequenas padarias no interior de São Paulo e por anos fez doces de batata e de abóbora para vender. Eu era fascinada pelo doce de batata roxa. Minha avó e madrinha tinham muitos temperos e remédios plantados, matavam os frangos para o almoço no próprio quintal, que era compartilhado. Fazíamos todo ano uma festa com a colheita do milho, quando passávamos dias descascando as espigas, cozinhando e comendo pamonhas, curaus, bolos e sopa, que era tomada com limão, pimenta e cambuquira. Meu pai cozinha de tudo também. Faz conservas, licores, além de caxi e bambu refogados. Gabiroba, araçá e grumixama – que são frutas que eu citava em minhas aulas sobre gastronomia brasileira e que os *chefs* enaltecem como frutas recém-redescobertas –, só conheci porque meu pai as apresentou para mim e as plantou, porque ele as conheceu e comeu desde criança. A gente comia serralha, trevo e outras plantas que agora chamam de 'não-convencionais'. Por isso costumo dizer que nesta convenção não cabe a diversidade, sendo que nem cabe aos agentes que a cultivam buscar a convencionalidade para que sejam reconhecidos.

De todo modo, quando cursei gastronomia eu e minha família frequentávamos pizzarias, churrascarias ou restaurantes populares, de grandes redes, geralmente nos arredores da cidade de Osasco, onde morei até ingressar na Unicamp. Ou seja, quase tudo era novidade quando adentrei o universo da gastronomia a partir do ensino superior, ao passo que para mim era espantoso que diversos colegas de turma nunca tivessem cortado uma cebola, ou lavado o chão de uma cozinha, quando foram tirar seus diplomas para serem *chefs*. Eu também era considerada estranha por vários colegas por ser vegetariana à época, a única da turma, até onde consigo lembrar. Penso que é por conta destes estranhamentos – que interpreto como uma adesão parcial à naturalização do bom gosto gastronômico – que até hoje me sinto um pouco forasteira, naqueles termos de Collins (2016), com relação à gastronomia e às análises que faço sobre seu universo.

Mais recentemente, tenho tido a oportunidade de me envolver com ações de cunho ambientalista, o que me colocou em contato com pessoas e com perspectivas que participaram da construção das minhas leituras sobre a sociobiodiversidade. Hoje, enquanto encaro o desafio de cultivar, ao lado de duas pequenas associações de moradores,⁶⁰ uma área de conservação no entorno do Parque Estadual dos Pirineus, em Goiás, me pergunto se Noé, aquele mesmo da metáfora empregada por Ferdinand (2022), tem me mandado lembranças de sua Arca e das políticas de salvamento de uns, à mercê de outros. Ainda assim, a área é um refúgio para inúmeras vidas ameaçadas, como abelhas nativas, onças-pintadas, lobos-guará, buritis e arnicas, dentre outras pressionadas pelo desenvolvimento do eixo urbano e logístico entre Brasília e Goiânia – e por seculares atividades de mineração e agropecuárias, incluindo as atuais monoculturas de tomate, milho, soja e sorgo.

Independente deste trajeto, eu não tive como interlocutores os representantes dos povos Baniwa e Kalunga, nem pude pensar com eles sobre os discursos e os objetos construído para esta pesquisa. Eu não poderia falar por eles ou a partir deles. Assim, depois da pandemia e daquela resposta negativa para realizar uma parte do trabalho de campo, redirecionei a investigação para a organização da gastronomia, portanto de lugares e agentes que eu já conhecia. Por esta razão tentei alargar os meus horizontes de análise e refletir a partir de diferentes espaços e leituras, inclusive por meio daquelas brechas avistadas em trânsitos não planejados.

⁶⁰ ASEPI-Associação dos Amigos da Serra dos Pirineus e ABRA-Associação do Córrego da Barriguda e Cabeceiras do Rio das Almas.

Um exemplo disso foi um encontro de que participei, no início de 2020, na então Secretaria de Biodiversidade do Ministério do Meio Ambiente, em Brasília, com representantes do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético. Naquela ocasião, pude dirimir dúvidas sobre o caso envolvendo a comunidade Kalunga, o que me levou a construir parte das reflexões sobre os direitos das comunidades com relação aos seus diferentes patrimônios, conforme abordo adiante. Eu e as demais pesquisadoras que me receberam na ocasião escrevemos um pequeno guia, com a intenção de auxiliar futuras pesquisas em ciências sociais que envolvam o tema dos patrimônios genéticos e dos conhecimentos tradicionais a eles associados, ainda pouco conhecido e debatido por algumas áreas. A nossa ideia era fazer um documento colaborativo, que pudesse ser livremente editado e compartilhado, por isso deixo-o registrado como um anexo da tese.

Mesmo reconhecendo a imprecisão de uma descrição como esta, quero finalmente dizer que o processo de construção desta tese teve um sabor agri-doce. Ao passo que acredito ter cumprido com o objetivo de pôr em discussão alguns dos aspectos das relações entre a gastronomia e a sociobiodiversidade, os cenários que eu acreditava conhecer, mesmo como uma forasteira, se mostraram um pouco piores, mais hostis e desiguais do que aqueles que eu havia vivenciado e pesquisado até aqui. Como Fraçoise Vergès escreveu, “a decolonização não será um jantar de gala” (Vergès, 2023, p.65), sendo que os produtos culturais que consideramos mais legítimos e prestigiados hoje são, via de regra, produtos do acúmulo de desigualdades e de processos de expropriação total. Da mesma forma, os problemas socioecológicos que agora enfrentamos, ainda que de forma absolutamente desigual, não podem mais ser discutidos em um banquete à beira do abismo. São estas as metáforas que me vêm à cabeça depois dessa trajetória de aprendizados e pesquisa.

A nós, cientistas sociais, pesquisadores e cozinheiros modernos, mas interessados em participar das ofensivas contra-coloniais e contra a crise ecológica, permanecerá o constante desafio de apreender as relações tecidas entre cultura e natureza, na prática e com as práticas. Por enquanto, observaremos com atenção a sociobiodiversidade, seus agentes e relações como aquilo que tem resistido às empreitadas da colonialidade, para que possamos aprender sobre as múltiplas formas de gostar e de conviver com as diversidades que nos rodeiam, que nos constituem enquanto partes de um todo, não só de uma entidade apartada da natureza. O uso do termo socioecologia, por fim, é uma proposta, um convite para que a gente reflita e converse mais sobre (e sob) estas indissociabilidades.

No próximo capítulo, vamos investigar o processo de transformação da gastronomia em parte legítima da cultura moderna, considerada relevante e universal. Chamando a atenção para os problemas decorrentes de uma leitura que enfatiza o papel da cultura neste processo e do compartilhamento de crenças sobre o bom gosto, passaremos por diferentes registros deixados por gastrônomos e pesquisadores da alimentação, com o intuito de observar suas ideias e de refletir sobre os léxicos e os valores compartilhados em seus discursos. Para investigar o movimento de expansão controlada e restrita da gastronomia, passaremos pelos jantares acadêmicos e veremos como a produção gastronômica contou com a participação de viajantes e cientistas famosos, como Alexander von Humboldt e Charles Darwin, ao mesmo tempo que eram impetrados conceitos e julgamentos nos seus registros literários, a exemplo do que lemos em algumas de suas obras, cartas e diários de viagens.

No Capítulo 2 chegaremos ao Brasil, avançando para a passagem entre os séculos XIX e XX, com o intuito de seguir com a análise da expansão controlada da gastronomia e da adoção de outros gostos modernos localmente, como por produtos franceses e por jardins com plantas exóticas, em espaços privados e públicos. Partindo do apreço de políticos locais pela Cozinha Francesa, incluindo os líderes abolicionistas e o imperador, vamos seguir com as discussões sobre a formação e o compartilhamento da crença na gastronomia, a despeito dos problemas ocasionados pela sua produção em escala transnacional. Serão abordadas outras facetas do controle moderno das diversidades locais e do controle da participação social na área, incluindo o elitismo, a minimização das agências e o apagamento dos trabalhos precários de pequenos produtores e de comerciantes de alimentos em uma cidade como São Paulo, que vivia sob a utopia da modernização e sob os resquícios da colonização e da ruralidade no período apontado.

Observando desde os salões culturais paulistanos até as preferências gastronômicas de alguns artistas modernistas, como Oswald de Andrade e Mário de Andrade, retomo o debate sobre a participação de agentes de outros universos de produção cultural legítima no compartilhamento da confiança na gastronomia.⁶¹ Em seguida, aprofundo uma análise socioecológica desta institucionalização e expansão da gastronomia no Brasil, chamando a atenção para o caso da invasão biológica de um

⁶¹ A escolha por este recorte – em vez de outros movimentos estéticos e políticos então contemporâneos, como o Movimento Regionalista do Nordeste, ou de cidades como Belém e Goiás – foi orientada pela leitura de trabalhos recentes e desenvolvidos a partir dos estudos da alimentação, incluindo os casos dos modernistas em São Paulo. Os trabalhos de Rudá K. Andrade e Viviane S. Aguiar, que serão referenciados adiante, são exemplares neste sentido.

molusco que chegou a ser estimado pelo mercado gastronômico, o caramujo gigante africano. Isto nos levará a localizar a produção gastronômica e o gosto por seus produtos icônicos em um dos cenários da degradação ecológica contemporânea. Desta forma, será possível avançar na discussão crítica sobre os problemas existentes entre a gastronomia brasileira e os produtores tradicionais de ingredientes nativos, agora visados pela área.

No Capítulo 3, vamos observar e analisar diferentes regimes de gosto, passando por perspectivas entre a modernidade e a sociobiodiversidade, de tal forma que o gosto será reforçado como um elemento para os exercícios de poder e de resistência nestes âmbitos. Reconhecendo a proficuidade dos argumentos sobre a distinção social para os estudos da alimentação, proponho uma leitura crítica sobre a metodologia e sobre alguns pontos de vista de Pierre Bourdieu em *A distinção*. Destaco, desta forma, uma lacuna de reflexões sobre a natureza e os problemas ambientais no âmbito de suas produções na sociologia da cultura. Chamando a atenção para a participação social e estética da sociobiodiversidade na cultura moderna, argumento em favor de leituras socioecológicas e decoloniais para as análises destas diferentes áreas.

Para continuar a problematizar os efeitos do ideário moderno nos julgamentos sobre as diversidades biológica e cultural, retomo uma discussão sobre a ideia institucionalizada de natureza pristina e conservada, sem a presença humana. Veremos como esta ideia exclui deliberadamente a história de participação da sociobiodiversidade na construção de territórios ecologicamente equilibrados. Repassando registros deixados por colonos, bandeirantes e outros e viajantes, entre cientistas e artistas, observaremos ainda como a construção da culinária, enquanto categoria moderna que é imprescindível à gastronomia, participou de processos de desclassificação social de agentes locais e de elementos nativos. Veremos como isso incluiu a redução dos sentidos imputados aos produtos, preferências e técnicas localmente cultivados, incluindo algumas plantas.

Diante dos casos enunciados, vamos nos ater aos gostos por pimentas, por baunilhas e por outras espécies, cultivados entre agentes de comunidades tradicionais e indígenas, sem deixar de reconhecer o papel de um gosto expandido pela diversidade. Compartilhado com outras vidas e relações, este tipo de gosto produz elementos únicos, como os patrimônios genéticos que protagonizam, sob a colonialidade e o capitalismo, inúmeros casos de expropriação de povos e territórios. Passando por esses recortes e debates, vamos reconhecer a biodiversidade local enquanto resultado de práticas deliberadas de inúmeros agentes, incluindo de povos indígenas, quilombolas e de outros considerados tradicionais.

Voltando aos recortes dos quais partimos, no Capítulo 4 investigo alguns aspectos da imputação do potencial gastronômico aos ingredientes nativos hoje. Com a leitura de trabalhos acadêmicos, de livros de gastronomia e de notícias, veremos como a crença na gastronomia brasileira se manifesta hoje, de modo a ser acomodada pelas pautas socioambientalistas, condicionando o valor da sociobiodiversidade ao uso que é possível fazer dela. Observaremos, caso a caso, as parcerias entre o Instituto Atá e os povos Baniwa e Kalunga, para a produção de jiquitaia e de baunilhas, respectivamente. Passaremos por registros sobre as roças destes povos, por seus cultivos biodiversos e por outros espaços de reconhecimento do convívio e da admiração entre estas pessoas e a diversidade de elementos que as circundam, incluindo as plantas.

Depois, faço uma análise crítica dos movimentos da gastronomia brasileira em direção à sociobiodiversidade. Retomo que o ponto de vista gastronômico reduz os sentidos da jiquitaia Baniwa e de sua origem, da mesma forma que o fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado materializou o desrespeito de agentes da gastronomia aos protocolos e patrimônios comunitários do povo Kalunga. Argumento que o discurso de que a gastronomia traz desenvolvimento e benesses para quem participa de seus mercados remete ao passado moderno e aos efeitos de longa duração da colonialidade, reproduzindo uma postura de tutela que não reconhece integralmente os agentes da sociobiodiversidade, nem a participações social de suas culturas na modernidade. Caracterizando os movimentos da gastronomia como neocolonizadores e neobandeirantistas, reafirmo que a colonialidade do poder continua a fazer da cultura, incluindo a alimentar, uma engrenagem de reprodução de desigualdades, sendo que não basta a crença de que podemos aproximar cultura e natureza seletivamente para que as mudanças ocorram na prática, seja à mesa, seja fora dela.

CAPÍTULO 1

A mesa como um festim do mundo:

Cultura gastronômica e universalização do bom gosto à mesa

Em 2004 eu morava em Osasco, cursava o primeiro ano de hotelaria em São Paulo e ainda não trabalhava fora de casa.⁶² Depois das aulas, eu aproveitava parte do meu tempo livre na biblioteca da universidade, ou ficava no centro acadêmico, que ocupava uma sala pequena em frente às escadas que acessavam os laboratórios de cozinha. Minha turma tinha uns 40 alunos e eu era a única que fazia parte do centro acadêmico. Até onde me lembro, éramos poucos mesmo: talvez dez alunos, todos da hotelaria, em um universo de cinco, talvez seis turmas que faziam o curso. Lá discutíamos principalmente sobre as melhorias necessárias ao *campus*, que tinha acabado de ser inaugurado na região de Santo Amaro. Em frente aos prédios da universidade, do outro lado da rua, ainda corria esgoto a céu aberto, sendo que alguns corredores e salas ficavam infestados de pernilongos; reivindicávamos linhas extras de ônibus até as estações de trem e metrô mais próximas, pois o bairro era cheio de galpões industriais, incluindo alguns desativados, o que deixava o entorno da universidade ermo. Não só, faltavam semáforos para pedestres nos arredores, então pedíamos que o reitor pressionasse a prefeitura para que outros fossem instalados.

Uma de nossas reivindicações, no entanto, tinha a ver com o desperdício de alimentos dentro da própria universidade, proveniente das disciplinas de ‘alimentos e bebidas’, sobretudo das aulas sobre técnicas básicas de cozinha e de confeitaria.⁶³ A gente pleiteava o funcionamento de algo como um restaurante-escola, para servir refeições usando os alimentos que sobravam das aulas, com preços mais acessíveis do que aqueles adotados pelos restaurantes do *campus*. Chegamos a protestar na frente da reitoria, que nos respondeu que havia diferentes obstáculos para o controle sanitário dos alimentos já manipulados, mas que incentivava que eles fossem integralmente utilizados nas aulas. O cenário de desperdício piorou com a chegada do curso de gastronomia e se manteve em 2007, quando voltei à universidade para fazer uma especialização nesta área.⁶⁴

⁶² Cursei tecnologia em hotelaria no SENAC-SP entre 2004 e 2005.

⁶³ Na hotelaria, alimentos e bebidas, ou A&B, costuma ser o nome do grande setor responsável pela gestão dos diferentes espaços do hotel, ou de outros empreendimentos da área, onde são vendidas e servidas as refeições e as bebidas. As cozinhas e as suas equipes fazem parte disto.

⁶⁴ O pleito condizia com as conquistas anteriores dos alunos. No início da década de 1990, o Diretório Acadêmico Cesar Ritz (nome deste centro acadêmico do curso de hotelaria) havia inaugurado, em parceria com o SENAC, uma das primeiras ‘empresas júnior’ do país, na área de

Nos primeiros meses do curso de gastronomia éramos treinados para padronizar cortes e manejar os utensílios de forma a tonar nossos gestos ágeis, precisos, e a seguir os padrões de vigilância sanitária vigentes. As aulas iniciais abordavam questões sobre microbiologia e sobre a legislação neste sentido, enquanto outras ensinavam como cortar legumes em cubos de um, dois ou três centímetros, em tiras mais ou menos finas, etc. Eram quilos e mais quilos de cebola e salsão à *julienne*, de cenoura e batata em *macédoine* ou *brunoise*, e vários maços industriais de salsinha que tínhamos que transformar em pedaços minúsculos dentro do tempo estipulado pelos professores. Depois vieram os peixes e as carnes, com os filés e *tournedos*;⁶⁵ os patos e *escargots* com ervas, sendo que uma das avaliações passava por desossar uma codorna sem furar a sua fina pele.

De fato, enquanto aprendíamos a cortar alguns legumes e animais nos meses iniciais de curso, nós também os utilizávamos para fazer caldos, molhos, e como diziam, para aprender as próprias ‘bases da cozinha clássica’, que basicamente remetiam à Cozinha Francesa. Depois, era comum que cada aluno fizesse mais de uma produção por dia para apresentar aos professores, que nos avaliavam em quesitos como organização da praça de trabalho, apresentação dos pratos e pontos de cocção dos ingredientes. Não era permitido sair das aulas com qualquer produção, para evitar a contaminação dos alimentos já manipulados, ainda que ocasionalmente levássemos partes do que sobrava. Às vezes a gente aproveitava as produções de aulas anteriores, mas raramente usávamos tudo. No fim, muita comida virava lixo no dia a dia.

Era notável que isso também ocorria fora da universidade. Alimentos frescos e já preparados acabavam sendo cotidianamente descartados nas diferentes cozinhas onde trabalhei, por razões diversas. Uma vez, por exemplo, os clientes cancelaram um evento de última hora, que serviria umas 200 pessoas: não tivemos demanda para utilizar toda a carne que já havia sido degelada e boa parte foi para o lixo, poucos dias depois. Também descartávamos as bases pré-preparadas de pratos que não eram vendidos, que ficavam somente resfriadas para que o serviço da cozinha fosse agilizado.⁶⁶ Se alguma produção

consultoria em hospitalidade e serviços de alimentação. Leia mais em: “Relato de experiência: Empresa Júnior do SENAC-SP”, **Contextos da Alimentação**, Vol.2, n.1, 2013. Cf.: <https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/CA_25_dossie_para-publicar.pdf>. Último acesso: 02/10/2024.

⁶⁵ Respectivamente, cortes em tiras, cubos médios e pequenos. Já os *tournedos* são cortes comuns para o filé mignon: são como grandes medalhões, que podem chegar a 400 gramas, podendo existir variações.

⁶⁶ Em um dos restaurantes onde trabalhei, por exemplo, servíamos bobó de camarão, cuja base (que era um purê de mandioca já misturado com leite de coco e temperado) ficava congelada em porções para servir os pratos individuais. Contudo, o *chef* e a gerência exigiam que ao menos 3

ficasse fora do padrão, era comum que fosse descartada também, pois ‘privilegiar’ alguém da equipe com uma refeição a princípio feita para clientes poderia despertar, ou agravar, conflitos entre os colegas do salão e da cozinha: outro tema clássico dos bastidores da gastronomia, registrado em livros como *Cozinha confidencial*, do *chef* estadunidense Anthony Bourdain (2001).

Enquanto eu pensava sobre estas questões, entrei em contato com uma amiga de ambas profissões, que se formou em ciências sociais, cursou gastronomia e também trabalhou como cozinheira. Questionei-a sobre sua percepção quanto ao desperdício, ou ao aproveitamento de alimentos na gastronomia, deixando-a livre para falar ou me escrever de volta. Enquanto compartilhava comigo as suas experiências profissionais, ela descreveu este quadro com termos precisos: da universidade à mesa dos restaurantes, existe uma “cadeia de desperdício na gastronomia”.⁶⁷

Atualmente longe das cozinhas profissionais, esta amiga e interlocutora contou que em um dos hotéis onde trabalhou era exigido que sua equipe mantivesse o *buffet* do almoço “em perfeito estado”, “bonito” e abundante até as 15h, quando o restaurante fechava. Mas, o movimento de hóspedes e dos demais clientes raramente passava das 14h, o que fazia com que sua equipe descartasse “GNs inteiras com camarão, medalhões de *mignon*, saladas, arroz e feijão, todos os dias”.⁶⁸ Ela citou, ainda, os tomates *concassé* e as batatas torneadas como alguns dos “caprichos da gastronomia”, que geram desperdícios em nome da estética normalizada pela área.⁶⁹ Mesmo afirmando que este problema chamava a sua atenção desde os tempos da faculdade, ela contou que era a primeira vez que falava abertamente sobre isso. Por fim, ela perguntou se aquelas reflexões faziam sentido, o que me fez concordar prontamente, pois estes são exemplos de como ocorre a dissociação entre a concepção do prazer gastronômico e os custos de sua fruição, na prática.

Apesar da existência de meios e das intenções de usar, por exemplo, todas as cascas e aparas das batatas torneadas seja para fazer purês, fritar, ou para servir

porções estivessem resfriadas diariamente, já descongeladas, para evitar atrasos em eventuais pedidos. Se os pratos de bobó não fossem vendidos em três dias, as porções antigas eram descartadas e novas porções eram degeladas, sendo que isso ocorria com outros itens do cardápio que servíamos.

⁶⁷ Agradeço a generosidade, os materiais e as boas ideias trocadas com Natália Cruz, que conheci na disciplina de História da Alimentação ministrada por Leila Mezan Algranti na Unicamp, em 2012. Agradeço, ainda, a autorização para que eu a citasse desta forma na tese.

⁶⁸ ‘GNs’ são recipientes com tamanhos padronizados para diferentes serviços de cozinha, sendo a sigla para ‘gastronormes’, que também costumam ser chamadas de cubas gastronômicas.

⁶⁹ Para fazer tomate concassé é preciso retirar suas sementes e pele.

funcionários, do ponto de vista da operação da cozinha é difícil dar conta dos ingredientes e das produções neste sentido, dadas a sobrecarga de trabalho, as limitações de armazenamento, e não menos importante, as exigências estéticas próprias da gastronomia.

76. Pommes Parisienne (Fried Potato Balls)

THE POTATO IS PROBABLY the greatest food contribution that the New World made to the Old. It was introduced in France in the second half of the sixteenth century, but was first used as a decorative plant. It was popularized by an agronomist named Parmentier during the eighteenth century. Hence, in classic cooking, any dish *Parmentier* includes potatoes. The potato is a versatile vegetable; it can be boiled, sautéed, baked, fried, steamed, broiled, stewed and so on.

1. Peel large white potatoes. Keep in cold water to avoid discoloration. Push a round melon ball cutter down into the potato with your thumb as far as it will go.

2. Still pressing the tool into the potato, pivot the cutter in a downward motion to scoop out a ball. Repeat, using as much of the potato as you possibly can. Place in cold water again to avoid discoloration. Use trimmings for soup or mashed potatoes. Blanch the balls in boiling water for 2 minutes, drain and fry in a butter and oil mixture.




77. Pommes Anna (Sliced Potato Cake)

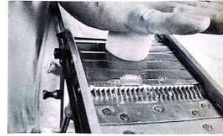
1. This is a very presentable dish for a party. Begin by trimming the potatoes all around to make long cylinders.

2. Use the trimmings in soup or croquettes or mashed potatoes.

3. Slice by hand or machine into 1/4-inch slices. Sauté the slices in butter and oil for a few minutes.

4. Arrange the slices in the bottom of a frying pan or cake pan. A nonstick surface is the best. Place the potato slices any odd way on top of the bottom layer. Season with salt and pepper and bake in a 425-degree preheated oven for 30 to 45 minutes. Let rest a few minutes, run a knife around the potatoes and unmold. Remove any slices that stick to the bottom, and replace where they belong on the "cake."





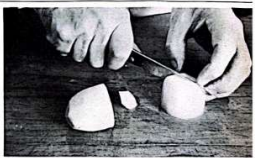
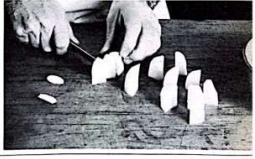

79. Pommes Cocotte et Anglaise (Potato Ovals)

COCOTTE

1. Cut large potatoes in half. Cut each half into two pieces.

2. Cut the quarters into equal elongated pieces.

3. Trim or "turn" each piece into a little football-shaped potato. These are *pommes cocotte*. They are blanched for 1 minute in boiling water, drained and sautéed in butter and oil and served as garnish for roast, steak and the like.


ANGLAISE

1. Trim potatoes at both ends and cut into large elongated chunks.

2. Trim each piece into a football-shaped potato. These potatoes can be steamed or boiled (*pommes à l'anglaise*), blanched and fried (*pommes châteaux*), or cooked with butter and a little bit of water (*pommes fondantes*).

3. Left to right: *pommes poisson*, *pommes cocotte*, *pommes à l'anglaise*, *pommes parisiennes*. Shaping the potatoes ensures proper cooking but is essentially done for aesthetic reasons. These kinds of potatoes should be cooked as closely as possible to the moment they will be eaten. If cooked ahead, they will taste reheated.





Figura 6: Montagem elaborada a partir da seção de receitas e cortes de batatas do livro *La Technique*, incluindo as "batatas parisienses", que são individualmente boleadas antes de serem cozidas (Pépin, 1976, p.196-200).

Podemos pensar sobre como isso extrapola as cozinhas dos restaurantes, dos grandes hotéis e das universidades que oferecem cursos nesta área. Enquanto há uma

seção inteira sobre economia doméstica e aproveitamento de alimentos em *Cozinhando com Ofélia* (Anunciato, 1979, p.81-87) – livro de receitas assinado por Ofélia Anunciato, popular culinária e apresentadora de TV brasileira entre as décadas de 1960 e 1990 –, uma das únicas referências ao aproveitamento dos alimentos no livro *A arte culinária de Julia Child* está na receita de “Suflê de salmão e outros peixes”. Nela, Julia Child, famosa gastrônoma e apresentadora de TV estadunidense na década de 1960, indica que “suflês são uma ótima solução para aproveitar sobras de um jeito elegante” (Child; Nussbaum, 2013, p.146). Aparentemente, a elegância importa mais ao universo da gastronomia do que o aproveitamento integral dos alimentos, sendo as batatas torneadas, os suflês de peixes e os demais desperdícios cotidianos algumas evidências disto.

Já no livro *Todas as técnicas culinárias* – que faz parte de uma coleção de manuais da *Le Cordon Bleu*, tradicional escola de gastronomia da França –, há uma seção só para as batatas, ensinando procedimentos de limpeza, cortes e técnicas de cocção deste ingrediente. Em meios às fotos com diferentes tipos de cortes ‘clássicos’, como os palitos para serem fritos e as rodela para serem gratinadas, também há uma receita de “*Pommes parisienses*”, descrita como “o clássico estilo francês de preparar batatas *sauté*” (Wright; Treuille; 2019, p.168). Para esta receita, as batatas devem ser descascadas e boleadas em pequenos pedaços, com um utensílio próprio (um boleador), para depois serem fritas na manteiga, o que gera muitas aparas e desperdício. A receita aparece em outros manuais de gastronomia populares, de *Le guide culinaire*, de George Auguste Escoffier (2009), a *La Technique* de Jacques Pépin (1976). Muitos vão afirmar que seriam feitos purês destas aparas, mas nem sempre isso acontece.

Mesmo sendo conhecidos, problemas como o desperdício e a subutilização de alimentos ecoam pouco no universo da gastronomia, que de modo geral remete à abundância e à possibilidade não só de comer o que quiser, mas ainda de sempre poder comer uma mesma coisa: seja um *crème brûlée* ou um dadinho de tapioca, o padrão de reprodutibilidade de ambos permite que esta projeção ocorra. Adiante, faço uma reflexão sobre como a fixidez dos cardápios e das receitas culinárias pode ser vista como um aspecto da construção do que também se mostra como uma fratura entre a cultura gastronômica e a natureza, fazendo uso de uma ideia desenvolvida por Malcom Ferdinand (2022). Por enquanto, ressalto que a falta de eco e de diálogo acerca dos problemas descritos não significa que lhes falte relevância. Estima-se que o Brasil seja um dos países

que mais desperdiça alimentos no mundo, perdendo quase 30% dos alimentos que são localmente produzidos.⁷⁰

Segundo dados divulgados no *Relatório do Índice de Desperdício de Alimentos*, publicado pela ONU, do total de alimentos desperdiçados em 2022, 60% tem relação com o âmbito doméstico, 12% com as cadeias de varejo, enquanto 28% referem-se aos serviços de alimentação, fração da qual participa a gastronomia.

“De acordo com levantamentos recentes, a perda e o desperdício de alimentos geraram de 8% a 10% das emissões globais de gases de efeito estufa (GEE) – quase 5 vezes mais do que o setor de aviação – e uma perda significativa de biodiversidade ao ocupar o equivalente a quase um terço das terras agrícolas do mundo. O custo da perda e do desperdício de alimentos na economia global é estimado em cerca de US\$ 1 trilhão” (PNUMA, 2024, s/p).

É possível dizer que a alteração dos padrões de gosto e de consumo alimentar ao longo do tempo repercutiram negativamente neste sentido. A própria Cozinha Francesa emprega, por exemplo, inúmeras vísceras de porco e de frango em receitas consideradas clássicas, como patês ou terrines, e indica o uso de outras partes de animais comumente descartadas nos restaurantes de hoje. Na seção sobre “miúdos” de *Todas as técnicas culinárias*, da *Le Cordon Bleu*, há indicações sobre o uso de língua, glândula timo e de coração bovinos, além de pés suínos (Wright; Treuille, 2019, p.154-156). Mas, o próprio livro indica que o gosto por estes ingredientes é algo peculiar, quase ambíguo, ao alertar sobre a possível “sensação desagradável” provocada por comer um fígado de galinha sem que se retirem dele “todos os tubos, membranas e nervos finos”, ou ao ressaltar o “cheiro forte” que seria comum aos rins (Wright; Treuille, 2019, p.94; 155). A indústria de alimentos, por sua vez, transforma em embutidos e ultraprocessados toda sorte de tecidos cartilagosos, peles e outras partes animais agora desprezadas nas cidades grandes e em boa parte dos restaurantes, sejam do tipo gastronômicos ou não.

Também é preciso dizer que há exceções neste cenário, com possíveis mudanças em curso. Evitar desperdícios e diminuir a geração de lixo nas cozinhas são pautas dos cursos oferecidos na Gastronomia Periférica, escola que iniciou suas atividades na Zona Sul de São Paulo e que hoje oferece cursos híbridos na região de São Miguel, periferia da

⁷⁰ Ver matéria publicada no *Jornal da USP* em 07/03/2024: <<https://jornal.usp.br/atualidades/perdas-pos-producao-e-pre-consumo-geram-um-grande-desperdicio-de-alimentos-no-brasil/>>.

Zona Leste da cidade.⁷¹ Segundo o *chef* Edson Leite, cofundador da Gastronomia Periférica, há mais de 10 anos são promovidas oficinas contra o desperdício no local, com o tema do aproveitamento integral dos alimentos: “ (...) sem jogar as paradas no lixo. [...] A palavra ESG estava nascendo em outro lugar. Ela não existia como é a *hype* hoje”, afirmou o *chef* (Sesc Pompeia, 2023, sem página, transcrição e colchetes meus).⁷² Há também casos como o da Gastromotiva, organização não-governamental que visa à profissionalização na área da gastronomia, com enfoque social e mais popular, sendo que o aproveitamento integral dos alimentos é um tópico da ementa de cursos e de outras ações da organização.⁷³

Estive recentemente em uma reunião com integrantes da Associação dos Atrativos Turísticos da cidade de Pirenópolis⁷⁴, que segundo informações do Ministério do Turismo é uma cidade que oferece “opções de lazer diversificadas: natureza, cultural, histórica e gastronômica”, fazendo parte do “topo do turismo nacional” (Notícias, 2018, s/p).⁷⁵ Na ocasião, alguns empresários demonstraram preocupação com o lixo gerado em seus negócios, aventando o uso de composteiras, inclusive como política pública para lidar com os restos de alimentos dos restaurantes, dada a inexistência de saneamento básico na zona rural, que concentra trilhas, cachoeiras, pousadas e unidades de conservação muito visitadas. De toda forma, estas iniciativas são pontuais e não configuram regras para a vasta produção da gastronomia, mesmo em âmbito local.

Ainda é lento o avanço de políticas que importam à qualidade da produção gastronômica – como o fim do regime de trabalho em escala ‘6x1’, típico dos serviços de hospitalidade –,⁷⁶ mesmo quando tratamos de pautas publicamente aludidas por

⁷¹ No *site* da escola, lê-se: “Revolucionamos o setor de gastronomia a partir das periferias. Formamos cozinheiros perifêriques que equilibrem conceitos técnicos e interpessoais, sendo multiplicadores do combate ao desperdício no mundo do trabalho e agentes de sua própria transformação”. Cf.: <<https://www.gastronomiaperiferica.com.br/>>. Acesso: 01/10/2024. A título de curiosidade, a escola tem um escritório em Brasília-DF, na Asa Sul, que é considerada uma das regiões que concentra estratos médios-altos e altos na capital federal.

⁷² ESG é a sigla para *Environmental, Social and Governance* (Ambiental, Social e Governança em português), descrita como um conjunto de práticas voltadas à sustentabilidade e à minimização de impactos ambientais por parte das indústrias e empresas.

⁷³ Ver, por exemplo, a ementa da formação para “cozinheiro gastronômico social”: <<https://gastromotiva.org/formacao-em-cozinheiro-gastronomico-social/>>. Acesso: 29/09/2024.

⁷⁴ A reunião ocorreu setembro de 2024, em parceria com outras associações locais, algumas das quais faço parte, com o intuito de direcionar as demandas dos moradores da região da Serra dos Pireneus para a então candidata à prefeita pelo partido União Brasil, Ynaê Siqueira Curado.

⁷⁵ <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/pirenopolis-atinge-o-topo-do-turismo-nacional>>

⁷⁶ Escala de 6 dias de trabalho para 1 dia de folga, que pode ou não ser um dia fixo da semana.

representantes da gastronomia, como as que envolvem a sociobiodiversidade hoje. De acordo com dados do IBAMA, replicados pela Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida, 800 mil toneladas de ingredientes para agrotóxicos foram comercializadas no Brasil em 2022, enquanto mais de \$20 bilhões foram faturados pelas empresas do setor.⁷⁷ Dados do SUS mostram que houve um aumento de mais de 100% dos casos de intoxicação por agrotóxicos entre 2010 e 2019, sendo mais de 9 mil casos de intoxicação de crianças entre 2010 e 2021, incluindo 91 óbitos.⁷⁸ Mesmo que existam *chefs* famosas e militantes, como Rita Lobo e Bela Gil, e que circulem discursos de outros agentes da gastronomia contra o envenenamento em massa que é promovido no Brasil por meio da alimentação, ainda é tímido o enfrentamento público da gastronomia ao agronegócio e ao capitalismo predatório.

Apesar deste grave cenário, a ideia de que essas questões deveriam ocupar os salões dos restaurantes e o tempo dos clientes soa deslocada, pois não faz parte da experiência gastronômica ficar à mesa com os problemas do mundo. Ao contrário, a gastronomia é o espaço onde ocorre aquele “trabalho de reencantamento do mundo, contraposto ao desencantamento produzido pela burocratização da vida” (Dória, 2014, p.10). Existem implicações deste reconhecimento do poder que a gastronomia tem de encantar a vida, de matizar os inúmeros problemas que nos envolvem desigualmente. Neste capítulo, quero argumentar que uma dessas implicações é a de que problemas relevantes têm sido ofuscados pelo encantamento que a própria gastronomia proporciona àqueles que entram em contato com o seu universo – inclusive por meio de práticas cultivadas em outros espaços caros à modernidade. Com isto, podemos compreender aspectos da construção dos gostos e das crenças depositadas na gastronomia, a despeito das restrições, das desigualdades e de outros problemas que historicamente a conformam.

Em junho de 2022, por exemplo, na ocasião de um arraial organizado pelo *chef* Alex Atala no badalado hotel Rosewood, na cidade de São Paulo, o *chef* e apresentador Erick Jacquin foi questionado pela jornalista Monica Bergamo sobre o tenso pleito eleitoral que ocorreria no Brasil, em poucos meses. O *chef* respondeu “estar pouco

⁷⁷ Segundo dados disponíveis no *site* da rede, “a Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida é uma rede de organizações da sociedade que tem como objetivo denunciar os efeitos dos agrotóxicos e do agronegócio, e anunciar a agroecologia como caminho para um desenvolvimento justo e saudável da sociedade”. Cf.: <<https://contraosagrototoxicos.org/quem-somos/>>. Acesso: 19/10/2024.

⁷⁸ Veja mais em: <<https://contraosagrototoxicos.org/base-de-conhecimento/dados-sobre-agrotoxicos/>>.

preocupado [com questões políticas]. “Eleição não muda nada”, minimiza. “Quem faz comércio não faz política””, afirmou Jacquin (Bergamo, 2022, s/p. Colchetes meus). Sobre a tentativa de entrevistar Atala, um dos ícones do evento, a jornalista notou:

“Conhecido por suas incursões na Amazônia e por incorporar ingredientes locais à sua culinária, Atala prefere não comentar as discussões sobre a região suscitadas pelo desaparecimento do indigenista licenciado da [FUNAI] Bruno Pereira e do jornalista Dom Phillips. “Não vamos falar disso agora, agora é sacanagem. No meio da festa é sacanagem. Tenho acompanhado e estou muito triste”” (Bergamo, 2022, sem página).

Há um consenso de que o universo da gastronomia produz sobretudo experiências agradáveis e promove práticas, conhecimentos, afetos e rituais que julgamos importantes. Qualquer exercício de citar aqueles que já afirmaram que ‘gastronomia é cultura’ seria um gesto limitado e incompleto de partida, pelo menos da minha parte. Mas, para que possamos pensar sobre este senso comum, que dissimula assuntos complexos – tal qual os desperdícios de alimentos, ou os cruzamentos entre o mercado ilegal de peixes apreciados pela gastronomia e o assassinato de ambientalistas no país⁷⁹ –, é preciso, antes, observar os sentidos das variadas afirmações elogiosas sobre a área. Desta forma, podemos identificar não só as ideias, mas também os agentes que foram importantes para a edificação da cultura gastronômica nestes termos.

No mais, chamo a atenção para as reiteradas tentativas de controle que caracterizam a produção da gastronomia: controle dos gestos, das atividades microbianas ou potencialmente causadora de doenças, do tempo de execução dos pratos, das aparências dos alimentos, dentre outras. O controle dos sentidos e dos discursos relacionados aos desperdícios cotidianos, amplamente implicados nesse modelo hegemônico de produção do bom gosto à mesa, parece fazer parte disto. Entretanto, há outros casos que nos ajudam a refletir sobre este cenário maior e a desdobrá-lo entre diferentes momentos da história, enquanto partes de um processo longo e cumulativo.

O controle dos corpos dos cozinheiros profissionais, de modo a organizá-los inclusive como brigadas militares, é um tema conhecido das pesquisas sobre o mercado de trabalho da gastronomia, sendo também um traço destacado por agentes importantes à sua institucionalização, como o *chef* George Auguste Escoffier (Borba, 2015; Briguglio,

⁷⁹ Trato sobretudo do pirarucu. Sobre este assunto, confira “A pesca ilegal, a última história de Dom Phillips”, matéria investigativa publicada em 01/06/2023 no portal de notícias *Amazônia Real* (Andrzejewski *et al.*, 2023).

2020). As análises de Machado (2021) sobre as histórias de cozinheiras negras no Brasil demonstram que o racismo não se manifesta somente como uma ideologia, mas também como uma tecnologia de controle dos sentidos da negritude e da participação da população negra na sociedade. Já em sua etnografia sobre a produção e a circulação de ‘pirarucus de manejo’, José Cândido Ferreira analisou como o atual mercado da gastronomia controla e padroniza os cortes dos peixes em pedaços retos, compostos preferencialmente de carnes brancas e sem ossos, em oposição aos cortes e partes apreciados pelos ribeirinhos que cultivam estes pirarucus na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, no Amazonas (Ferreira, 2022, p.195-223).

Esta intenção deliberada de controle dos corpos das pessoas, da natureza, ou das aparências que importam ao universo da gastronomia segue se atualizando. Em abril de 2024, por meio de uma publicação que circulou no *Instagram* e em veículos jornalísticos, como o *Diário do Nordeste*,⁸⁰ Erick Jacquin criticou aqueles clientes que vão aos restaurantes vestidos com bermuda e chinelo, inclusive os homens ‘cabeludos’. Ressaltando uma inadequação no âmbito de seu universo e segundo o seu ponto de vista – de um *chef* francês radicado no Brasil há décadas, que quase foi à falência e depois se tornou um popular e bem-sucedido apresentador de programa de gastronomia –, Jacquin nos lembra que há uma diversidade de limites impostos por aquilo que podemos compreender como a expansão controlada, ou a universalização restrita da cultura gastronômica.



Figura 7: Imagem publicada no Diário do Nordeste em 22/04/2024, na ocasião em que o *chef* Erick Jacquin fez uma crítica sobre os clientes que vão aos restaurantes de chinelo e bermuda.

Para encenar a ‘inadequação’, ele foi à praia e entrou no mar de terno e gravata.

Cf.: <<https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/entretenimento/zoeira/chef-erick-jacquin-critica-clientes-que-vao-para-restaurant-dele-com-chinelo-e-bermuda-1.3504071>>. Acesso: 25/09/20204.

⁸⁰ Disponível em: <<https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/entretenimento/zoeira/chef-erick-jacquin-critica-clientes-que-vao-para-restaurant-dele-com-chinelo-e-bermuda-1.3504071>>.

Sabemos que a afirmação de que ‘gastronomia é cultura’ não se confunde com a afirmação de que ‘culinária é cultura’, ou com o entendimento de que toda comida seja um produto fundamentalmente cultural, como registraram Sidney Mintz e Christine Du Bois (2002), Carlos A. Dória (2009), Massimo Montanari (2008), Jean-Pierre Poulain (2013) e Simmel, que descreveu a refeição como um típico “ente sociológico” (Simmel, 2004, p.160). A gastronomia é considerada, por sua vez, como uma forma socialmente melhor acabada e especializada sobre o comer, por isto é reconhecida como um produto cultural legítimo e distintivo, tal qual descrito por Maria Lucia Bueno (2017) e Priscilla P. Ferguson (1998). Por isso, é plausível pensar que foi através do controle da circulação do produto gastronômico que seus agentes conseguiram transformar práticas específicas, além de restritas, em uma Cultura universal: amplamente valorizada e legitimada, como outras ligadas ao ideário da modernidade.

Passando por este conjunto de informações e de inferências, vemos que enquanto a gastronomia é socialmente transformada em um produto cultural distinto da culinária, há mecanismos de controle mantendo esta distinção operativa, com poder de (des)classificar o mundo (Bourdieu, 2011). A especificidade da produção gastronômica faz circular uma crença de que a gastronomia adjetiva positivamente as demais culturas alimentares, não obstante os problemas que atravessam a legitimação e o prestígio em seus espaços. Esta explicação pode parecer circular, mas indica as convergências entre os movimentos de expansão e de controle exercidos a partir do próprio universo da gastronomia, que contou com a participação de agentes de diferentes espaços, como os universos das ciências e das artes, como será demonstrado nas seções seguintes.

Este é um modo de compreender o trabalho cumulativo, de cunhos simbólico e material indissociáveis, voltado à construção da distinção da gastronomia em relação às demais práticas e culturas alimentares.⁸¹ Afinal, se tudo o que for comestível puder ser confundido com um produto gastronômico, este conjunto de especificidades, estruturas e valores seria fragilizado, enquanto o controle da expansão da gastronomia deixaria de ser operativo. No limite, a própria crença na gastronomia e a relevância de sua produção seriam colocadas em questão, caso cultura culinária e cultura gastronômica fossem descritas e compreendidas como sinônimas. Refletir sobre a construção da especificidade gastronômica nos leva a observar, portanto, como o cultivo de um gosto recente se espalhou por uma gama de espaços e de agentes considerados relevantes para a Cultura.

⁸¹ Segundo apontado por Bourdieu (2011); Bueno (2017) e Ferguson (1998).

A partir daqui, vamos observar como agentes legitimados em outros campos de produção cultural participaram da construção das ideias e dos julgamentos que envolveram a questão do bom gosto à mesa, bem como do compartilhamento da crença estética que têm recaído, ao longo do tempo, sobre a produção gastronômica, incluindo as práticas de controle que a caracterizam. São duas as principais propostas deste exercício. A primeira é reconhecer que a transformação de práticas alimentares restritas e de pontos de vista particulares em um produto cultural distintivo, mas pretensamente universalizante, dependeu da cumplicidade e das práticas de múltiplos agentes. Da mesma forma, a transformação em questão dependeu de um movimento de expansão controlada da gastronomia em direção a outros espaços de produção cultural legítima, o que pôde ocorrer mediante o compartilhamento de sentidos e de explicações caros à formulação do próprio ideário moderno.

Adiante, continuaremos a nos deter nesta transformação da gastronomia em Cultura, ou seja, em um produto cultural legítimo e institucionalizado. Passaremos por várias leituras elogiosas sobre a gastronomia, feitas hoje e no passado, no intento de identificar alguns de seus sentidos. Serão retomadas explicações sobre o processo de institucionalização da área e passaremos, ainda, por linhas tênues entre algumas das explicações cientificamente tecidas sobre as práticas gastronômicas e a própria crença de que a França e os franceses de fato possuem uma relação especial com o comer e, obviamente, com a gastronomia.

Depois, proponho olhar de perto para as ciências modernas e para alguns dos seus representantes, seguindo pelas ideias e histórias de uma linhagem de naturalistas que se dedicaram a classificar o mundo, universalizando conceitos que até hoje importam à nossa organização social. Isso porque nas searas de suas teorias e obras, alguns cientistas deixaram demarcadas as suas preferências alimentares, dentre outros julgamentos típicos de suas épocas, colocando em circulação mais do que a cultura científica e seus objetos de estudo, propriamente. Ao fim deste capítulo, será possível pensá-los enquanto agentes da expansão da gastronomia, ainda que de forma indireta. Caminharemos principalmente ao lado de Alexander von Humboldt e Charles Darwin, entre os finais do século XVIII e meados do XIX, enquanto eles formulavam conceitos como os de domesticação e natureza.

Com isso, argumento que o compartilhamento de práticas e de pontos de vista entre gastrônomos e cientistas, mas não só, tem consolidado a confiança na gastronomia e tem ajudado a garantir a existência da crença estética que assegura a legitimidade de

sua produção.⁸² Se, por um lado, este compartilhamento de ideários tem revestido a gastronomia de sentidos positivados, aferindo prestígio aos seus produtos, agentes e mercados, por outro, a legitimidade ofusca inúmeros problemas cultivados a partir das práticas gastronômicas.

Veremos que as ideias, as crenças e as posturas de controle da gastronomia com relação aos ingredientes, consequentemente à natureza, converteram as mesas modernas em verdadeiros festins do mundo, como lemos em *A fisiologia do gosto*, famoso tratado gastronômico publicado no século XIX. De autoria de Brillat-Savarin, esta obra impetra a gastronomia enquanto uma prática alimentar ao mesmo tempo diferenciada e universal. Seu autor era um magistrado que exaltava os cientistas, foi perfilado por Honoré de Balzac, conheceu pessoalmente Thomas Jefferson e defendia que a gastronomia era um produto tanto artístico, quanto científico.⁸³ Como registrou Brillat-Savarin, “é a gastronomia que inspeciona os homens e as coisas, para transportar de um país a outro tudo o que merece ser conhecido, fazendo que um festim cuidadosamente organizado seja como um resumo do mundo, em que cada parte comparece por intermédio de seu representante” (Brillat-Savarin, 1995, p.62-63).

Para Ferguson (1998), *A fisiologia do gosto* pode ser considerada como um marco da delimitação da gastronomia enquanto um espaço de produção cultural intelectualizada, que não era feito por todos, nem estava disponível para toda a sociedade, mas que saiu das mesas da França para ganhar as mentes e os gostos mundo afora.

1.1 Cultura no prato, bom gosto na mente

Em fevereiro de 2015 a revista *Cult* publicou um dossiê intitulado “Gastronomia é cultura? Formação, identidade e história da alimentação”, reunindo artigos de pesquisadores brasileiros, como Paula Pinto e Silva e Carlos Alberto Dória, além de uma entrevista com o sociólogo da alimentação francês Jean-Pierre Poulain.⁸⁴ Deste dossiê também constam entrevistas com os *chefs* Felipe Rameh, que atualmente é apresentador de um programa sobre produtos locais no canal de TV fechado *GNT*⁸⁵, e Ivan Ralston,

⁸² Algo discutido por Bourdieu em diferentes ocasiões (2008; 2020; 2021).

⁸³ Cf.: Buford in Brillat-Savarin, 1995.

⁸⁴ Veja em: *Cult*, 2015, p.16-39.

⁸⁵ Disponível em: <<https://www.em.com.br/degusta/2024/08/6917420-programa-com-chef-mineiro-estreia-no-gnt-neste-domingo-11-8.html>>. Último acesso: 19/10/2024.

que em outubro de 2024 teve seu restaurante de ‘cozinha sazonal paulistana’ premiado em uma das categorias do *Latin America's 50 Best Restaurants*.⁸⁶

Na apresentação das entrevistas, o jornalista Helder Ferreira destacou que a Europa foi um ponto comum nas trajetórias de ambos *chefs*, além do interesse pela gastronomia brasileira: “Ralston se formou em gastronomia na Escuela de Hostelería Hofmann, em Barcelona, além de ter trabalhado em restaurantes na Espanha e no Japão; Rameh – que conclui sua graduação na Faculdade Senac de Águas de São Pedro [...] – passou uma temporada [...] entre Londres, Espanha e Bélgica”. Ao ser perguntado se gastronomia era cultura, Felipe Rameh respondeu que comida é aquilo “que diz mais de um povo, uma das coisas que mais reflete a sua história e as suas raízes”⁸⁷. Por sua vez, ao ser questionado se a gastronomia seria uma “prerrogativa das camadas mais abastadas”, o *chef* Ivan Ralston respondeu:

“Alta gastronomia é elevar qualquer ingrediente a seu valor máximo. Veja bem, eu disse qualquer, não alguns. Acho que um pastel de feira executado com primor é alta gastronomia. Também acho que restaurante caro que serve risoto de trufas brancas passado do ponto é baixa gastronomia. O que é luxo hoje em dia? Muitas vezes a elite confunde o conceito de luxo com alta gastronomia. Confunde também o que é luxo. O que era luxo há vinte anos hoje pode ter ficado vulgar. E o que era comida de classes sociais mais baixas hoje pode ser luxo. Esta contradição é o que mantém a gastronomia avançando com o tempo. A alta gastronomia está em todas as camadas sociais.”⁸⁸

É preciso lembrar que, há dez anos, questões como as que culminaram na publicação deste dossiê da *Cult* (2015) estavam em circulação em diferentes espaços, ganhando relevância e publicidade, enquanto a ideia de gastronomia brasileira se consolidava. Em fevereiro de 2015 foi publicada uma entrevista com Alex Atala no *Diário de Pernambuco*, noticiando que “o mais conhecido *chef* brasileiro” havia lançado a campanha “Gastronomia é cultura/Eu como cultura”, que tinha por objetivo “reunir 1

⁸⁶ Trato do restaurante Tuju, premiado em 17/10/2024 na categoria de melhor hospitalidade. Segundo a reportagem assinada por Cintia Oliveira no caderno de gastronomia *Paladar*: “Localizado no Jardim Paulistano, o restaurante apresenta uma cozinha de vanguarda, que tem como fonte de inspiração o clima e os ingredientes locais. O Tuju também mantém um centro de pesquisas próprio liderado por Katherina [Cordás, companheira de Ivan Ralston], que também é responsável pelo setor de hospitalidade do restaurante” (colchetes meus). Cf.: <<https://www.estadao.com.br/paladar/restaurantes-e-bares/tuju-conquista-premio-de-hospitalidade-no-50-best-latino-americano/>>. Último acesso: 19/10/2024.

⁸⁷ “À la brésilienne”, por Helder Ferreira in *Cult*, 2015, p.36-38.

⁸⁸ Idem, p.39.

milhão de assinaturas para pressionar o Congresso a aprovar um projeto de lei que reconhece a gastronomia como manifestação cultural. Se isso ocorrer, projetos na área poderiam ser beneficiados pela Lei Rouanet, por exemplo”.⁸⁹

Naquele mesmo ano, Atala foi nomeado curador da popular Virada Cultural pela Prefeitura Municipal de São Paulo, enquanto uma exposição sobre alimentação no Parque do Ibirapuera, nesta mesma cidade, recepcionava seus visitantes com o livro de coleta de assinaturas para a campanha capitaneada pelo *chef*, cujo mote nas redes sociais era a *hashtag* “#EuComoCultura”.⁹⁰ Reafirmando-se em espaços chancelados por agentes do Estado e por outros agentes de produção cultural institucionalizada, a gastronomia era publicamente reconhecida como um elemento indissociável da Cultura, ao passo que os *chefs* disputavam um maior reconhecimento de seus empreendimentos, além de seus trabalhos nos restaurantes.



Figura 8: “A versão revisitada do nosso trivial arroz com ovo”. Foto de Sergio Coimbra. Reprodução da matéria sobre o novo cardápio do D.O.M, publicada no portal de notícias do *Uol*. Cf.: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2024/10/19/novo-menu-do-dom-tem-releitura-de-arroz-com-ovo-e-custa-ate-r-1300.htm>>. Acesso: 21/10/2024.

É neste contexto que os *chefs* Felipe Rameh e Ivan Ralston sublinharam que comida e gastronomia são produtos culturais a priori, mas que isto não nos permite afirmar que toda comida pode ser classificada como gastronômica, ou que todo empreendimento relacionado à gastronomia poderia ter acesso aos benefícios provenientes da Lei Rouanet, caso o projeto de lei viesse a ser aprovado. As diferentes

⁸⁹ Cf.: Girão, 2015, s/p.

⁹⁰ Trato da exposição “Alimentário – Arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro”, que visitei para complementar a pesquisa de minha monografia, entre 2014 e 2015.

comidas (seja um pastel de feira, seja um risoto de trufas) não seriam boas ou ruins em si, sendo a gastronomia o espaço de construção de discernimento de suas possíveis qualidades.⁹¹ Neste sentido, a mera afirmação acerca de uma produção gastronômica qualquer pode ser posta à prova por um conhecimento genuíno sobre a Cultura.

Refletir sobre a circulação destas explicações nativas – ou seja, destas explicações que foram formuladas a partir do universo da gastronomia e do ideário da modernidade – é também apreender a diferença entre cultura, grafada em letras minúsculas, e Cultura: há características em comum entre ambas, mas há dessemelhanças que nos impedem de igualá-las, ou melhor, de inscrevê-las da mesma maneira na história.⁹² As práticas gastronômicas têm promovido relações de afinidade e de confiança entre diferentes agentes da produção cultural legitimada, encontrando nas ciências e nas artes espaços abertos ao compartilhamento de ideias e de valores que importam ao seu universo.

Os discursos proferidos no âmbito da produção gastronômica mostram facetas disso, sendo a fala do *chef* Ivan Ralston um índice de que a sua especialidade enquanto gastrônomo também chancela julgamentos sobre outros objetos: “Muitas vezes a elite confunde o conceito de luxo com alta gastronomia. Confunde também o que é luxo”.⁹³ Retomo, nesta linha, a fala de um coordenador de um curso superior de gastronomia em Brasília, entrevistado por Tainá B. Zaneti e Moisés V. Balestro para o artigo *Valoração de produtos tradicionais no circuito gastronômico: lições do Cerrado*, que afirmou:

“A cozinha é um fio muito fino para quem realmente compreende o sentido da alta cozinha. Não se está apenas fazendo comida, está se buscando a perfeição, com os melhores produtos de origem controlada, com as melhores técnicas e as melhores tecnologias. Só quem tem cultura pode ter o paladar educado. Só quem tem cultura paga mais caro por esse tipo de cozinha, pois compreende a dimensão da complexidade da alta gastronomia. Há uma diferença severa entre quem tem capital cultural, que paga por compreender o sentido da alta gastronomia e quem tem apenas capital econômico, estes pagam por ter *status* e não de fato apreciam.”⁹⁴

⁹¹ Vale dizer que ficam mais evidentes, com esta explicação, os motivos do declínio do uso do termo *gourmet* e do fracasso de empreendimentos como os *food trucks* e as *paleterias*, populares em meados da década de 2010.

⁹² Raymond Williams discorre sobre esta transformação, especificamente a partir da Europa. Veja em: Williams, 2007, p.117-124.

⁹³ “À la brésilienne” in Cult, 2015, p.39.

⁹⁴ Cf.: Zaneti; Balestro, 2015, p.33.

Adotando estes pontos de vista, mais do que uma consequência do acúmulo de renda, ou do funcionamento do universo do luxo – que passa pelo gosto por gastronomia, mas também pelo gosto por artes, por moda, por circuitos turísticos restritos etc.⁹⁵ –, comer bem seria mais uma questão de acúmulo de aprendizados, de vivenciar experiências, do que uma questão de ter dinheiro. Digo, seria uma questão de cultura. Entretanto, ao ser explicada nesses termos estritamente ‘culturalistas’, a gastronomia e os conhecimentos a ela vinculados parecem estar igualmente disponíveis para as pessoas que queiram cultivá-los, algo que dissimula o aspecto preconceituoso de uma afirmação do tipo “só quem tem cultura pode ter o paladar educado”, vinda de um educador da área.

Na ocasião daquela entrevista concedida ao jornal *Diário de Pernambuco*, o chef Alex Atala também afirmou algo que complementa a interpretação deste cenário:

“No Peru e no México, o taxista discute gastronomia. A apropriação da cozinha pela população é a última barreira que o Brasil tem de vencer. As pessoas que passam na porta do Alma Chef (que tem [Felipe] Rameh entre os sócios) e do D.O.M. (restaurante de Atala, em São Paulo) devem olhar essas casas não como lugares de pessoas ricas que não as representam, mas como embaixadas da sua própria cultura e que a todos pertencem.”⁹⁶

É nítido que estes discursos dissimulam aquilo que materializa a distinção e a fruição das práticas gastronômicas hoje, consideradas legítimas (Bourdieu, 2011; Bueno, 2017; Ferguson, 1998). O novo menu do D.O.M., famoso restaurante de Alex Atala, tem como inspiração ‘os sertões do Brasil’ e custa R\$760,00 por pessoa, sem incluir bebidas⁹⁷: isto equivale a mais de 50% do salário mínimo no país, que hoje é de R\$1.412,00.⁹⁸ Em 2023, a renda domiciliar *per capita* no estado do Maranhão, a título de comparação, não passava de R\$950,00, segundo dados do IBGE.⁹⁹ Poder estudar gastronomia em universidades particulares, viajar para a Europa para se qualificar profissionalmente e também viajar para outros lugares, como os sertões e rincões do Brasil, para poder

⁹⁵ Algo pesquisado por Renato Ortiz (2019).

⁹⁶ Girão, 2015, s/p. Parênteses do autor, colchetes meus.

⁹⁷ Com vinhos, custa R\$1.300,00. Cf.: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2024/10/19/novo-menu-do-dom-tem-releitura-de-arroz-com-ovo-e-custa-ate-r-1300.htm>>. Último acesso: 20/10/2024.

⁹⁸ Dado de outubro de 2024.

⁹⁹ Cf.: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/39262-ibge-divulga-rendimento-domiciliar-per-capita-2023-para-brasil-e-unidades-da-federacao>>.

acumular experiências gastronômicas e Culturais, indicam como o (re)conhecimento é atualmente construído nestes terrenos da produção gastronômica.

Reparem que as viagens ganham importância no contexto de valorização da sociobiodiversidade pela gastronomia, pois proporcionam o contato com produtos, sabores e técnicas que não costumam fazer parte dos repertórios institucionalizados da área, tampouco do arcabouço tradicionalmente acessado pelos gastrônomos e gastrólogos, majoritariamente formados nas grandes capitais. Em uma reportagem publicada na revista *Gama* em junho de 2024 o *chef* Ivan Ralston e sua companheira, Katherina Cordás, afirmaram que “viajam para comer”.¹⁰⁰ Tal qual noticiado, eles passaram dois anos em uma “expedição [...] em busca de ingredientes verdadeiramente brasileiros. Foi desbravando o interior de São Paulo, de Goiás e da Bahia [...] que eles encontraram algumas das preciosidades que servem no [Tuju,] restaurante duas estrelas pelo guia *Michelin*” (Lima, 2024, s/p, colchetes e grifo meus).

É curioso pensar, por outro lado, que os argumentos sobre os efeitos da distinção social e da construção da legitimidade cultural a partir das práticas gastronômicas – sobretudo a elaboração de Bourdieu (2011) – ainda causem polêmica nas searas dos estudos da alimentação. Em seu famoso livro *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*, Jean-Pierre Poulain criticou as pesquisas de Bourdieu e de pesquisadores adeptos ao seu arcabouço teórico, argumentando que as análises sobre a cultura alimentar a partir da estratificação social, bem como da distinção, ignoram a participação da gastronomia na construção da identidade francesa e noutros processos sociais abrangentes. Sobre isto, o autor registra que

“[Bourdieu] não vê na gastronomia e no discurso que a sustenta mais que uma produção ideológica dependente da irracionalidade do processo de distinção e dedica-se a acentuar a permanência das classes sociais sobre a autonomia dos gostos populares. [...] A posição de Bourdieu é prisioneira de um populismo militante que o impede de ver na gastronomia e nas práticas sociais que dela resultam outra coisa, senão as transformações e a irracionalidade da distinção. Outras dinâmicas sustentam o que uma sociologia do imaginário se propõe colocar à luz. “Numerosos são os sociólogos franceses [...] que “ingenuamente” confundem a linguagem do *gourmet* com sua expressão numa burguesia francesa etnocêntrica e que não chegam a perceber suas dimensões poéticas, até mesmo universalizáveis sob múltiplas formas, desde que se faça a

¹⁰⁰ Disponível em: <<https://gamarevista.uol.com.br/podcast/podcast-da-semana/katherina-cordas-ivan-ralston-viagem/>>. Acesso: 19/10/2024.

aventura gastronômica e que se evitem as codificações da reprodução social para não considerar senão a “ritualização” de uma emoção sensorial (Corbeau, 1991, p.12)” (Poulain, 2013, p.215. Colchetes meus).¹⁰¹

Em uma seção traduzida como “O gosto como eixo de desenvolvimento”, Jean-Pierre Poulain tratou da especificidade da Cozinha Francesa em face das demais cozinhas aristocráticas na Europa: a superação do gosto pelo “mascaramento” dos sabores dos alimentos, por consequência do “abandono” das especiarias que eram amplamente usadas na Idade Média e no período da Renascença.¹⁰² A partir disso, o autor complementou:

“Aparece aqui o princípio fundamental da cozinha francesa. Passa-se de uma cozinha de mascaramento (como o foram todas as cozinhas eruditas da Europa) que superpõe ao gosto dos alimentos elementos secundários de presença gustativa muito forte, para uma cozinha de alimentos onde se buscam as associações e as harmonias segundo regras muito próximas da harmonização musical ou da teoria da complementaridade pictórica. Aparece então uma nova categoria culinária cuja função é avaliar o gosto dos alimentos: as bases de molho” (Poulain, 2013, p.216).

É notável como o ponto de vista proveniente dessa afinidade com o universo da Cultura (de saber sobre “harmonização musical”, passando pela gastronomia e pela “teoria da complementaridade pictórica”) refrata, ou seja, altera os sentidos de uma leitura sobre a relevância da estratificação social na organização mesma de seu universo. É assunto cada vez mais discutido nas ciências sociais que a gastronomia foi estruturada nas desigualdades de ordem étnico-racial e de gênero, para além das desigualdades de classe, como demonstraram Borba (2015), Briguglio (2020) e Machado (2021). Ao minimizar as leituras sobre os efeitos da distinção social a um gesto de militância, Poulain também reduz as estruturas subjetivas de formação do gosto a meros aparatos irracionais,

¹⁰¹ Na seção “10.2.2 O modelo da distinção social” há um equívoco relevante na tradução do conceito de *habitus*, central às reflexões de Pierre Bourdieu, tratando-o como “hábito”. Na versão em português do livro de Poulain, lê-se: “É a partir do estudo de práticas sociais concretas e cotidianas, na primeira classe das quais as práticas alimentares, que emerge a teoria do hábito. Partindo dos gostos e do que os diferencia, ele identifica sua origem no hábito: “Estrutura perceptiva, por detrás da qual aparecem as condições materiais de existência objetivamente classificáveis”. Entretanto, instalada na tradição crítica da sociologia, ele não vê na gastronomia e no discurso que a sustenta mais que uma produção ideológica dependente da irracionalidade do processo de distinção (...)” (Poulain, 2013, p.214-215 [2ª ed.]). Não tive acesso ao trabalho em francês (idioma original do livro), nem a outras edições dessa obra em português, o que me leva a crer que este caso seja um erro de tradução.

¹⁰² Idem, p.215.

suscetíveis ao poder de uma falsa consciência, ou de uma produção “ideológica” (Poulain, 2013, p.215). Seguindo por esta direção, os efeitos das desigualdades e da dominação sob aspectos da cultura acabam parecendo menores do que a presumida contribuição das práticas gastronômicas para o mundo, para a Cultura nessas formas legitimadas e pretensamente universais, porém restritas.¹⁰³

Quanto aos molhos, de fato, eles são símbolos da moderna Cozinha Francesa, algo notado desde o século XVIII, como ressaltou Braudel (2005). Em *Le guide culinaire*, livro conhecido como a maior obra do *chef* Auguste Escoffier, há descrições para mais de 200 variações de molhos, incluindo os caldos, sendo a seção dedicada aos molhos a primeira do livro (Escoffier, 2009, p.1-67). Publicado na década de 1910, *Le guide culinaire* é um retrato do intenso processo de codificação das técnicas da cozinha profissional, visando à moderna (e capitalista) organização dos restaurantes. No prefácio para a primeira edição do livro, Escoffier justificou algumas mudanças naqueles códigos clássicos – impetrados por outro famoso *chef* francês, Marie-Antoine Carême –, afirmando que “o progresso avança e cada dia dá origem a novas fórmulas” que garantem a “gloriosa” produção da “arte culinária” para o mundo (Escoffier, 2009, p.V-VI, tradução minha).



Figura 9: Trabalho de triagem de baunilhas na colônia francesa das Ilhas Comores, em 1922. A foto, de autoria desconhecida, faz parte do arquivo digital da *Bibliothèque nationale de France*. Disponível em: <https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb44789180t>>. Acesso: 23/10/2024.

¹⁰³ A título de curiosidade, Jean-Pierre Poulain sustentou estes mesmos argumentos e críticas de modo veemente em uma de suas palestras que pude assistir, na ocasião do 6º Colóquio DIAITA Luso-Brasileiro de História e Culturas da Alimentação, que ocorreu em Coimbra, em 2019. Isto é, mais de 25 anos depois da primeira edição desta obra, em 2002.

O problema, a partir destes exemplos, é que a interpretação de Poulain sobre o abandono das especiarias no receituário francês subestima a permanência de algumas delas na cultura alimentar moderna na Europa, bem como descarta as consequências socioecológicas desta permanência. Desde a colonização francesa nas ilhas africanas de Madagascar e Comores, por exemplo, a economia da região se tornou dependente da produção de baunilha. Este produto não deixou o receituário e os mercados da gastronomia, menos ainda desta parte da Europa, desde o contato forçado com as Américas e a escravização de povos nativos americanos e africanos, justamente para sustentar os gostos ‘legítimos’ e as rotas comerciais necessárias para satisfazê-los. Há decretos de Luís XIV regulamentando a circulação e a importação de produtos como café, chocolate, chá e baunilha na França, ainda no século XVII.¹⁰⁴

Sobre esta permanência do uso e do gosto por baunilhas na França, segundo dados do Ministério das Relações Exteriores da União Europeia, Madagascar segue como líder da atual produção mundial de baunilha, ao passo que a França é, ao mesmo tempo, um dos países que mais exporta e que mais importa este produto *in natura*: “a Europa é um destino muito importante para a baunilha [depois dos Estados Unidos]. França, Alemanha e Holanda somam quase 32% das importações globais (e 75% de todo volume da importação europeia)” (CBI, 2023, sem página, colchetes meus e tradução minha). Estima-se que mais de 1.800 produtos alimentícios contendo baunilha sejam lançados na Europa, ano a ano.¹⁰⁵ Além disso, a baunilha segue como um ingrediente icônico da gastronomia.

Diante disto, o passado nos mostra que estes discursos contemporâneos sobre os aspectos cultural e legítimo da gastronomia retomam argumentos um tanto quanto modernos, que têm sido construídos e amplificados desde autores como o *chef* George Auguste Escoffier e o gastrônomo Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Este último escreveu *A fisiologia do gosto*, livro publicado em 1826 e concebido sob os ventos da Revolução Francesa. Famoso por disseminar aforismos como “Diz-me o que comes e te direi quem és”, o livro de Brillat-Savarin impetra a gastronomia em uma modalidade literária que mistura julgamento estético a partir de uma crítica especializada, da observação de cunho social e da intelectualização à mesa (Ferguson, 1998).

¹⁰⁴ Não pude acessar o documento original deste decreto, que é de 1692, porém é possível consultar seu assunto no *Catalogue général da Bibliothèque nationale de France*. Disponível em: <<https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb338257628>>. Último acesso: 23/10/2024.

¹⁰⁵ Veja mais em: <<https://www.cbi.eu/market-information/spices-herbs/vanilla/market-potential>>.

Antes de iniciar as suas reflexões, organizadas em “meditações” que exaltam as viagens e o acúmulo de diferentes experiências culturais, Brillat-Savarin avisa aos leitores sobre o seu próprio estilo, “pois *o estilo é o homem*, diz Buffon” (Brillat-Savarin, 1995, p.34, grifos do autor), fazendo referência a Conde de Buffon, considerado um dos primeiros naturalistas da França. Ressaltando conhecer “mais ou menos bem cinco línguas vivas”, Brillat-Savarin coloca a Cozinha Francesa e as práticas alimentares modernas em diálogo explícito com as ciências e as artes: “Eu deveria escrever maravilhosamente bem, pois [o filósofo] Voltaire, [o filósofo] Fenélon, [o naturalista] Buffon e mais tarde [o crítico de arte] Cochin e [o jurista] D’Aguesseau foram meus autores favoritos, sei-os de cor”.¹⁰⁶ Mostrando a sua afinidade com os homens letrados, ao mesmo tempo que se defendia por investigar um tema pouco explorado, Brillat-Savarin notou: “sou portanto partidário dos neólogos e mesmo dos românticos; estes descobrem tesouros ocultos; aqueles são como os navegadores que vão buscar ao longe as provisões de que necessitam” (Brillat-Savarin, 1995, p.35).

Carlos Alberto Dória, em seu artigo para aquele dossiê da revista *Cult*, escreveu que *A fisiologia do gosto* diz respeito à passagem da prática gastronômica, a partir do restrito circuito da nobreza francesa, para a ordem do dia das burguesias europeias. O autor afirma que Brillat-Savarin ensinava sobre o que seria a “cultura culinária”: “basicamente uma nova atitude diante do mundo comestível, que consistia em desenvolver critérios para reconhecer “o melhor” entre alimentos únicos ou assemelhados, sabendo prepara-los e consumi-los, levando em conta, ainda, a situação social do consumo” (Dória, 2015, p.20). Entre aspectos culturais e ressalvas de toda sorte, Brillat-Savarin registrava informações desta qualidade: “Para trincar bem as carnes é preciso cuidar que a fibra esteja em ângulo reto, ou aproximadamente reto, com a lâmina da faca: a carne assim cortada tem um aspecto mais agradável, saboreia-se melhor e mastiga-se mais facilmente” (Brillat-Savarin, 1995, p.73).

Na seção nomeada “Os devotos”, Brillat-Savarin afirma que a gastronomia conta “com muitos devotos entre seus mais fiéis adeptos”, notando que “por direito divino, o homem é o rei da natureza, e tudo o que a terra produz foi criado para ele. É para ele que a codorna engorda, que o café moca tem um aroma tão bom, que o açúcar é favorável à saúde”.¹⁰⁷ Esta intenção de dominação da natureza e de ajuste de seus ‘recursos’ ao gosto

¹⁰⁶ Brillat-Savarin, 1995, p.34 (grifos do autor, colchetes meus).

¹⁰⁷ Idem, p.149.

do homem moderno aparece em outros momentos do livro, o que não passa despercebido na pesquisa de Joan DeJean (2006). A autora ressaltou que desde o reinado de Luís XIV as pessoas se habituaram a terem seus desejos atendidos a qualquer momento, independente de isto significar dominar a natureza, seus elementos e ciclo de provisões: “Louis XIV é alguém que a nossa sociedade de gratificação instantânea consegue compreender. Como nós, ele queria o que ele queria quando ele queria: ervilhas, luzes brilhantes, mais diamantes do que qualquer um já viu. Quando a natureza estava contra ele, ele tinha a tecnologia inventada que faria a natureza se curvar aos seus desejos”.¹⁰⁸

“Mais comentado do que lido”, como registrou Sandro Marques na revista *Cult*, “[*A fisiologia do gosto*] é uma espécie de bíblia ou manual em formato de aforismos que aborda a gastronomia como uma ciência ao investigar o mecanismo de formação do gosto, dentro dos limites epistemológicos da época” (Marques, 2015, p.34, colchetes meus). Uma das explicações que Brillat-Savarin oferece em seu livro, acerca da sápidéz das carnes, é exemplar disso:

“O maior serviço prestado pela química à ciência alimentar foi a descoberta, ou melhor, a compreensão precisa da osmazoma. A osmazoma é aquela parte eminentemente sávida das carnes que é solúvel em água fria, e que se distingue da parte extrativa, apenas solúvel em água fervente. A osmazoma é a responsável pelas boas sopas; é ela que, ao se caramelizar, forma o refogado das carnes; é por ela que se forma o tostado dos assados; enfim, é dela que emana o cheiro da carne de veado e outros animais de caça. A osmazoma é retirada sobretudo de animais adultos com carnes vermelhas, escuras, e que se convencionou chamar *chairs faites*; quase não é encontrada no cordeiro, no leitão, no frango e mesmo na carne branca das aves maiores: é por esse motivo que os verdadeiros conhecedores, cujo instinto do gosto antecipou a ciência, sempre preferiram a entreperna.”¹⁰⁹

O avanço do tempo e o acúmulo da produção científica evidenciam, hoje, a fragilidade de explicações como a da osmazoma, ou sobre a preferência inata dos “verdadeiros conhecedores” da boa mesa por “entrepernas” de animais como os veados. O que seria, por exemplo, dos povos nativos australianos, cujo continente nem conta naturalmente com a presença de animais da família dos veados, os cervídeos? De modo

¹⁰⁸ DeJean, 2006, p.6 (tradução minha).

¹⁰⁹ Cf.: Brillat-Savarin (1995, p.72-73). Há uma nota de Paulo Neves, tradutor desta edição a qual tive acesso, explicando que o termo osmazoma “foi criado pelo químico francês Louis-Jacques Thénard (1777-1857) a partir do grego *osmé* (odor) e *zómos* (caldo), e que designa o que hoje é chamado de creatina”.

análogo, Brillat-Savarin não conheceu o “fenômeno de *Maillard*”, que é responsável por exalar o aroma dos alimentos sendo ‘dourados’ (como o das carnes assando na churrasqueira) e por aferir sabores como o da casca de um pão assado.

Segundo o físico-químico Hervé This – que ao lado do físico Nicholas Kurti fundou os estudos que precederam a gastronomia tecnoemocional, ou molecular –, foi somente em 1921 que o químico francês Louis-Camille Maillard “descobriu reações que produzem os principais compostos aromáticos dos alimentos aquecidos”, envolvendo sobretudo os açúcares e os aminoácidos (This, 2007, p.47). Em seu artigo para uma coleção da revista *Scientific American Brasil* sob o tema “A ciência na cozinha”, Alex Atala elogiou os avanços conjuntos entre as produções gastronômicas e científicas ao redor do mundo, personificadas nos esforços de This: “Hervé This é uma espécie de bandeirante da ciência em favor da gastronomia”, registrou o *chef*.¹¹⁰

É instigante pensar que mesmo não sendo capazes de sanar as atuais questões relacionadas à formação do gosto e à própria formação do sabor dos alimentos, as explicações de Brillat-Savarin ainda movem debates. A despeito daquela percepção registrada por Sandro Marques, de que *A fisiologia do gosto* é um livro mais comentado do que lido, seu autor continua a circular por diferentes espaços contemporâneos. Por exemplo, uma das interlocutoras de Garcia-Parpet (2023), que foi entrevistada para uma pesquisa sobre o movimento *Slow Food*, informou que Carlos Petrini, famoso mentor deste movimento, “adora” o livro de Brillat-Savarin. Sendo também fundadora de um dos núcleos do *Slow Food* na França, chamados de *convivium* por seus membros, a interlocutora de Garcia-Parpet adicionou:

“Em Belay, no departamento de Ain, onde Brillat-Savarin nascera, fizemos alguma coisa com a prefeitura, no fim de semana. Fomos procurar trufas na floresta... Celebramos Brillat-Savarin com Marchenay [antropólogo do CNRS da região da Bresse]. Ele e sua companheira, também do CNRS, eram muito ativos... Muito ligados ao espírito do *Slow Food*... Viajamos para a Alemanha, para a Suíça, para Nova York.... Participei de todos os eventos americanos” (Garcia-Parpet, 2023, p.19, colchetes da autora, grifos meus).¹¹¹

Por seu turno, o registro sobre a passagem dos ares da Revolução Francesa no horizonte de produção de *A fisiologia do gosto* também é relevante para o nosso conjunto

¹¹⁰ Cf.: Atala, 2007, p.82 (vol.1).

¹¹¹ CNRS é a sigla de Centre National de la Recherche Scientifique.

de argumentos. Este contexto mais amplo de institucionalização da Cozinha Francesa, consequentemente, de escrita e de materialização de ideias como as de Brillat-Savarin, foi vivenciado por diferentes personalidades que passavam pelos circuitos Culturais frequentados por produtores e consumidores das artes, das ciências e da gastronomia naquela região. No artigo *A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France*, Priscilla P. Ferguson traz dados sobre este contexto e sobre um dos aspectos da ideia de universalidade, que permeia *A fisiologia do gosto* e a Cultura gastronômica:

“Especificamente para a França, com o fim da escassez de alimentos do período revolucionário imediato e apesar do bloqueio naval britânico, o início do século provou ser um período de abundância alimentar, certamente para as elites urbanas responsáveis por tornar a gastronomia uma prática social distintiva. O grande *chef*, Antonin Carême, foi especialmente sensível aos efeitos deletérios do “grande tormento revolucionário” no “progresso de nossa arte [culinária]” por cerca de 10 anos e deu um suspiro audível de alívio sobre as condições muito mais favoráveis nos anos seguintes [...]. Quando Brillat-Savarin observou com evidente orgulho que uma refeição parisiense poderia facilmente ser um “todo cosmopolita” ([1826] 1839, p.329), esse observador perspicaz dos costumes culinários quis dizer o que disse. Em apoio à alegação de que os alimentos vinham de todos os lugares, o visitante na Paris do século XVI deu uma lista das províncias francesas; os requerentes do século XIX estavam falando, em vez disso, sobre Europa, África, América e Ásia” (Ferguson, 1998, p.604, tradução minha).¹¹²

Esta caminhada entre o passado e o presente da produção da gastronomia já nos permite sintetizar alguns argumentos e impressões. O primeiro deles diz novamente respeito ao movimento de expansão controlada das práticas e dos limites do universo da gastronomia. É possível observar que esta é uma característica forjada desde os momentos de sua institucionalização, quando os burgueses tiveram acesso a um produto cultural que,

¹¹² No original: “Specifically for France, with the end of the food shortages of the immediate revolutionary period and despite the British naval blockade, the early century proved a period of alimentary abundance, certainly for the urban elites responsible for making gastronomy a distinctive social practice. The great *chef*, Antonin Carême was especially sensitive to the deleterious effects of the “great revolutionary torment” on the “progress of our [culinary] art” for 10 years or so and breathed an audible sigh of relief over the far more favorable conditions in the following years [...]. When Brillat-Savarin observed with evident pride that a Parisian meal could easily be a “cosmopolitan whole” ([1826] 1839, p.329), this acute observer of culinary mores meant what he said. In support of the claim that foods came from all over, the 16th-century visitor to Paris gave a list of the French provinces; 19th-century claimants were talking instead about Europe, Africa, America, and Asia”. As demais obras mencionadas pela autora não foram diretamente consultadas para esta pesquisa.

até então, estava restrito à nobreza e às cortes, aos grandes festins confinados nos cotidianos dos palácios (DeJean, 2006). Entretanto, esta expansão não atingiu a todos os estratos da sociedade, seja do ponto de vista material, ou simbólico. Fernand Braudel nota que em 1829 um observador francês escreveu que “em nove décimos da França, o indigente e o pequeno lavrador só se alimentam de carne, incluindo carne salgada, uma vez por semana”, indicando o declínio do acesso de alimentos básicos pelos estratos mais empobrecidos daquele país (Braudel, 2005, p.174). Vimos também que para os gastrônomos e gastrólogos uma pessoa até pode ter dinheiro, mas isto não garante que ela tenha os conhecimentos necessários para a fluência em Cultura gastronômica.

Outro argumento que pode ser destacado diz respeito ao léxico utilizado para explicar os fatores do surgimento e do funcionamento da gastronomia, a partir das categorias cultivadas em seu universo. Passamos por preocupações acerca do progresso social e do acúmulo de cultura; vimos exaltações às viagens, preocupação com o avanço do conhecimento científico, ênfase nas técnicas de produção e de consumo dos alimentos e no domínio da natureza, a partir de interesses ligados ao ‘comer bem’. Em conjunto, estes discursos evidenciam o ideário moderno e explicitam a sua persistência na atualidade. O léxico compartilhado evidencia os efeitos daquela afinidade entre a produção da gastronomia e de outros objetos socialmente legitimados. Na curta seção intitulada “Os homens de letras”, Brillat-Savarin afirmou:

“Os homens de letras são convidados a toda parte porque apreciam seus talentos, porque sua conversação tem geralmente algo de picante, e também porque, de uns tempos pra cá, é de regra que toda a sociedade deve ter seu homem de letras. Esses senhores sempre chegam um pouco tarde, o que faz serem ainda mais bem acolhidos, porque mais desejados; são seduzidos para que retornem, regalados para que brilhem; e como eles acham isso muito natural, acostumam-se, e acabam se tornando gastrônomos para o resto da vida” (Brillat-Savarin, 1995, p-148-149).

Argumento, por fim, que aquela crítica às leituras sobre a gastronomia enquanto um espaço de produção de distinção tem um ponto em comum com a crença estética de que a gastronomia promove especialmente Cultura, encantos, conhecimentos, dentre outras ‘coisas boas’ para a sociedade. Antes de encerrar a sua reflexão sobre os temas do gosto e do desenvolvimento, Jean-Pierre Poulain sintetizou o que estou chamando por processo de institucionalização da Cozinha Francesa, incluindo o compartilhamento de

uma crença estética específica: “Em suma, ao comer o que é “bom” os franceses tornam-se melhores ainda, tornamo-nos, decididamente, o que comemos”, registrou (Poulain, 2013, p.217). Fernand Braudel foi outro autor que exaltou a Cozinha Francesa em suas análises sobre a história social:

“A cozinha chinesa, que hoje conquistou tantos restaurantes no Ocidente, é uma tradição muito antiga que há mais de um milênio mantém imutáveis as suas regras, ritos, receitas difíceis, uma grande atenção, sensual e literária, ao registro dos sabores e às suas alianças, um respeito pela arte de comer que os franceses (num estilo muito diferente) são talvez o único povo a partilhar” (Braudel, 2005, p.165).

Como elucidado até aqui, o processo de institucionalização e de codificação da Cozinha Francesa passou pela transformação do comer em uma fonte de cultura legítima, portanto pela transformação da gastronomia em um produto importante para a ideia de Cultura ‘universal’, reiteradamente questionada pelas abordagens decolonial e crítica do pensamento moderno, como as de Ailton Krenak (2019), Françoise Vergès (2023) e Malcom Ferdinand (2022). Vimos que todo este processo passou (e passa) pela exaltação da identidade francesa, a despeito dos custos socioambientais provenientes de sua construção histórica, sendo exemplar o gosto alargado por baunilhas na gastronomia e sua ligação com a colonização, algo que seguiremos debatendo e investigando. Na mesma linha, pensei a respeito do desperdício de alimentos, que garante o atendimento ao estilo preconizado pela gastronomia, que exalta determinadas aparências (como a padronização dos cortes, ausência de cascas e sementes etc.) e tem a produção voltada para a fruição estética ao comer. É evidente que ocorreram dissonâncias ao longo do tempo – o que se materializa nos diferentes ‘movimentos gastronômicos’, diferenciando, por exemplo, a *nouvelle cuisine* da gastronomia molecular –, mas existe uma estrutura de continuidade e de identificação que garante a coesão destas diferenças na passagem do tempo.

Lendo os discursos de agentes do universo da gastronomia, somos informados de que a prática gastronômica não depende de dinheiro, ou de diploma, mesmo que saibamos que ambos importam para a participação neste universo. Esta leitura, focada na valorização da cultura e na minimização das desigualdades que historicamente recaem sobre as práticas gastronômicas, reitera o padrão de expansão controlada da gastronomia, o que garante a ampla circulação de uma crença estética, ao passo que restringe o acesso de múltiplos agentes e elementos aos seus espaços de cultivo e de produção. Em conjunto,

temos que este processo transformou as mesas e os gostos burgueses em “resumos do mundo”, em fontes de conhecimento e de uma Cultura pretensamente universal, como ressaltou Brillat-Savarin, mas não foi só isso. Este trabalho social e cumulativo transformou as mesas modernas em um espaço de compartilhamento de experiências e gostos entre gastrônomos, artistas, filósofos, juristas e cientistas, entre outros representantes da modernidade, todos socialmente prestigiados.

Enquanto a Cultura era servida nos pratos e o bom gosto entrava nos cotidianos e nas mentes modernas, a gastronomia era compartilhada a partir das práticas, das ideias e dos valores que circulavam à época, que ainda hoje podemos ler nas entrelinhas de cartas, de histórias, de relatos e de teorias importantes para a modernidade. Na próxima seção, seguiremos pelos caminhos traçados por alguns cientistas famosos, que deixaram entrever seus gostos, incluindo os alimentares, e colocaram em circulação mais do que as suas pesquisas e seus famosos objetos de escrutínio e de classificação do mundo.

1.2 Gostos científicos, Culturas gastronômicas

Em 1872, Adolphe Hatzfeld, que era linguista, filósofo e professor no Liceu Louis Le Grand, em Paris, escreveu um conjunto de notas biográficas e de críticas para introduzir uma reedição do *Discurso sobre o estilo* [*Discours sur le style*], do naturalista Georges-Louis Leclerc, alcunhado Conde de Buffon. Explicando que Buffon havia proferido este discurso em 25 de agosto de 1753, na ocasião de sua recepção enquanto membro da Academia Francesa, Hatzfeld lembrou das viagens do conde à Inglaterra e à Itália, bem como de seus trabalhos desde a juventude com o cultivo de diferentes plantas em viveiros, o que culminou na nomeação de Buffon a superintendente do Jardim do Rei¹¹³ por Luís XV, em 1739 (Hatzfeld *in* Buffon, 1872, p.I-II).

Em meio aos elogios dirigidos a Buffon e à sua contribuição às ciências, Hatzfeld destacou a obra *Histoire Naturelle*, composta por mais de 30 volumes que incluíam ilustrações e explicações sobre aspectos naturais, geográficos e sociais até mesmo de lugares onde Buffon nunca estivera, como as Américas. O autor criticava, por outro lado, a ressignificação das palavras de Buffon acerca do tema do estilo. De fato, Buffon foi um naturalista conhecido da modernidade, tendo influenciado outros cientistas bastante lidos,

¹¹³ “*Jardin du Roy*”, no texto original.

como Alexander von Humboldt e Charles Darwin.¹¹⁴ Em julho de 1865, Darwin escreveu para seu amigo Thomas Huxley, com quem trocava cartas com frequência: “Eu li Buffon: páginas inteiras são risivelmente parecidas com as minhas. É surpreendente como alguém se torna mais claro ao ver suas próprias ideias nas palavras de outro homem”.¹¹⁵ Mas, não eram só os cientistas que se interessavam por Buffon, o que pode ser conferido no excerto a seguir:

“A obra [*Histoire Naturelle*], dedicada ao Rei, teve sucesso imediato, prova disso é que a primeira tiragem, em duas semanas, havia sido esgotada, o mesmo acontecendo com a segunda. A publicação de 1750 obteve um índice de vendas surpreendente e, rapidamente, foi traduzida para o inglês, holandês e alemão. Durante a carreira [...] de Buffon, sua obra, *Histoire Naturelle*, manteria um alto índice de vendagem, superando obras como: *Spectacle de la Nature* do abade [Noël-Antoine] Pluche, assim como a *Encyclopédie* de Diderot e D’Alembert [...] e até mesmo as obras mais conhecidas de Voltaire e de Rousseau. A obra de [...] Buffon foi bem recebida também pelos jesuítas [...] e o *Journal des Savants*, em seu número de 1749, teceu elogios à análise do primeiro volume de sua *Histoire Naturelle*” (Campos, 2010, p.1646, colchetes meus, destaques do autor).

Mesmo compreendendo que os novos significados das palavras de Buffon eram colocados em circulação pelo ideário em voga e resultavam da inexorável passagem do tempo, Hatzfeld focou a sua crítica no aspecto da descontextualização que seus contemporâneos faziam do *Discurso sobre o estilo*. Segundo este autor,

“A teoria de Buffon sobre o estilo está [...] intimamente ligada ao sistema filosófico do qual provém. Buffon considera no estilo apenas essa perfeição geral comum a todos os grandes escritores, negligenciando as nuances externas que se relacionam com o temperamento de cada um. Este método de escrever, conforme a razão e a verdade, é o que ele chama de estilo: “Penso, logo existo”, disse Descartes. “Toda a nossa dignidade consiste no pensamento”, repetiu Pascal depois. Esta é também a doutrina de Buffon. O verdadeiro escritor é aquele que se apropria das

¹¹⁴ Sobre isto, veja também a reportagem “O aristocrata francês que entendeu a evolução 100 anos antes de Darwin”, assinada por Dalia Ventura e publicada em abril de 2024 na *BBC Brasil*. Cf.: <<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cv2xvq4wpqqo>>. Último acesso: 02/11/2024.

¹¹⁵ No original: “I have read Buffon: — whole pages are laughably like mine. It is surprising how candid it makes one to see one’s views in another man’s words”. Cf.: *Darwin Correspondence Project*, Carta 4872. Disponível em: <<https://www.darwinproject.ac.uk/letter/?docId=letters/DCP-LETT-4872.xml>>. Último acesso: 02/11/2024. Agradeço a Bruno da Silva Melo pelo auxílio e tempo despendido para a tradução interpretativa desta passagem.

verdades filosóficas, morais, científicas, históricas, pela maneira como marca as relações que as unem, as consequências que delas surgem; é aquele que reúne os elementos dispersos de um assunto em um só, e compõe uma obra semelhante às obras da natureza pela harmonia e unidade. O acaso pode revelar uma verdade detalhada, a erudição pode adquiri-la por empréstimo. Mas o estilo, como Buffon o definiu, o poder de comparar, de generalizar ideias, de colocá-las em seu lugar, de conectá-las à ordem de verdades da qual dependem, é trabalho pessoal do ser pensante. “Todas essas coisas estão fora do homem, o estilo é o próprio homem.” É fácil perceber, pelo exposto, que este famoso ditado de Buffon perdeu, na frequente aplicação que dele se fez, o sentido que lhe foi dado pelo autor do *Discurso do Estilo*” (Hatzfeld in Buffon, 1872, p.XI, colchetes e grifos meus, tradução minha).¹¹⁶

Talvez a crítica feita por Hatzfeld atinja a leitura que Brillat-Savarin me levou a fazer de *A fisiologia do gosto*, conforme exposto na seção anterior. Quando Brillat-Savarin cita Buffon, escrevendo “*o estilo é o homem*”¹¹⁷ – entre explicações que se pretendiam universais, histórias pessoais e julgamentos sobre o comer, dentre outras práticas típicas de sua cultura –, a noção mesma de estilo foi reinvestida de sentidos. Vimos que o estilo preconizado por Buffon é como uma ‘postura científica’, que passaria por observar e por identificar diferenças para, então, relacioná-las, compará-las e descrevê-las enquanto um todo coeso. Ainda que isto não deixe de ser uma forma particular de se portar diante do mundo e da sociobiodiversidade, para Buffon o estilo não se restringia à questão estética de comer ou de vestir-se ‘bem’: algo que com a passagem do tempo e de uma revolução veio a se expandir e popularizar, tornando-se uma leitura hegemônica para a modernidade. No limite, Hatzfeld reclamava um conceito científico

¹¹⁶ No original: “La théorie de Buffon sur le style se rattache donc étroitement au système philosophique dont elle procède. Buffon ne considère dans le style que cette perfection générale qui est commune à tous les grands écrivains, négligeant les nuances extérieures qui tiennent au tempérament de chacun. Cette méthode d’écrire, conforme à la raison et à la vérité, voilà ce qu’il appelle le style: “Je pense, donc je suis”, disait Descartes. “Toute notre dignité consiste dans la pensée”, répétait après lui Pascal. Telle est aussi la doctrine de Buffon. Le véritable écrivain, c’est celui qui s’approprie les vérités philosophiques, morales, scientifiques, historiques, par la manière dont il marque les rapports qui les unissent, les conséquences qui en découlent; c’est celui qui rassemble en un tout les éléments épars d’un sujet, et compose une œuvre semblable aux œuvres de la nature par l’harmonie et l’unité. Le hasard peut faire découvrir une vérité de détail, l’érudition peut en acquérir par emprunt. Mais le style, tel que Buffon l’a défini, la puissance de comparer, de généraliser les idées, de les mettre à leur place, de les rattacher à l’ordre de vérités dont elles dépendent, est l’œuvre personnelle de l’être pensant. “Toutes ces choses sont hors de l’homme, le style est l’homme même.” Il est aisé de voir, par tout ce qui précède, que cette parole célèbre de Buffon a perdu, dans l’application fréquente qu’on en a faite, le sens que lui donnait l’auteur du Discours sur le style.”

¹¹⁷ Cf.: Brillat-Savarin, 1995, p.34 (destaque do autor).

que havia extrapolado as explicações e os limites próprios do universo das ciências, ao qual se identificava.

Este caso indica que a resignificação de conceitos e de procedimentos científicos pela gastronomia, a exemplo do que pôde ser observado com a leitura atual de *A fisiologia do gosto*, ocorre com o compartilhamento de valores e de preocupações entre esses diferentes universos. O processo moderno de observação dos elementos naturais e culturais – de sistematicamente tentar separá-los e analisá-los, para então relacioná-los e compará-los, sempre guiado pela busca da ‘verdade’¹¹⁸ –, é um ‘estilo’ próprio, mas universal, de descrever o mundo e os seus fenômenos por meio da forma literária. As palavras de Hatzfeld sobre Buffon explicam isto. Em termos nativos, ter estilo é saber o devido lugar de cada coisa, incluindo as palavras e as ideias: para além de saber comer, beber, vestir-se e viver de forma ‘correta’. Um elemento não está separado do outro e os cruzamentos entre os universos das ciências e da gastronomia aparecem, então, como pistas para a investigação sobre o poder de legitimação que emana da gastronomia.



Figura 10: Fotografia do Banquete Nobel de 2017, disponibilizada no *site* da agência de turismo da Suécia. Foto de Alexander Mahmoud. Disponível em: <<https://visitsweden.com/what-to-do/culture-history-and-art/culture/the-nobel-prize/>>. Acesso: 08/11/2024.

Sobre esse cenário, já era conhecido o poder de encanto – e de mercado – que a gastronomia exerceu sobre políticos, juristas, artistas e cientistas, que foram assíduos frequentadores dos cafés e dos restaurantes modernos (Carneiro, 2010; DeJean, 2006;

¹¹⁸ Algo ressaltado por Wulf (2019).

Flandrin; Montanari [org.], 1998; Spang, 2003). Ao tratar da inauguração dos cafés franceses entre os séculos XVII e XVIII, Jean-Robert Pitte registrou: “em pouco tempo, de Veneza a Viena, passando por São Petesburgo, Londres e Paris, os cafés tornaram-se espaços onde sopra o espírito, pelo menos o das Luzes. Neles, servem-se também chá e chocolate – bebidas exóticas acompanhadas de bolos e sorvetes” (Pitte *in* Flandrin; Montanari [org.], 1998, p.753). Há muitas relações que podem ser estabelecidas, portanto, a partir das análises que aproximam os universos dos gastrônomos e dos cientistas, com a finalidade de pensar sobre as persistências destes compartilhamentos culturais. Uma possibilidade de observação está nos tradicionais jantares oferecidos por sociedades acadêmicas e outras instituições científicas.

Em 1969 ocorreu, por exemplo, um jantar em comemoração ao centenário de publicação da revista *Nature*, ocasião quando a Rainha Elizabeth II inaugurou as novas instalações da *Royal Society* em Londres, incluindo uma sala de jantar e uma cozinha, que não passaram despercebidas:

“No discurso da Rainha ao inaugurar a nova sede da [*Royal Society*] em 21 de novembro de 1967, Sua Majestade a Rainha Elizabeth II felicitou a *Royal Society* pelas vantagens que desfrutariam nas salas do clube, na sala de jantar e na cozinha. Estas vantagens foram vistas em sua melhor forma no jantar do Centenário da *Nature*, [...] quando Harold MacMillan recebeu os seus convidados [...], onde se encontraram para reminiscências e xerez. O jantar foi servido na grande Sala de Jantar, com a mesa posta apropriadamente para enquadrar o círculo”¹¹⁹ (Maddox; Macmillan, 1970, n.25, p.9. Tradução minha, colchetes e destaques meus).

O que torna este excerto interessante é que ele termina com uma figura de linguagem que remete à dificuldade de aproximar coisas que, a princípio, são diferentes: um quadrado e um círculo. Naquela ocasião, Harold MacMillan era o Primeiro Ministro do Reino Unido e, ao mesmo tempo, era membro da *Royal Society*, considerada a mais antiga instituição científica deste gênero. O jantar formal estava sendo descrito como uma oportunidade para aproximar cientistas, acadêmicos, políticos, monarcas e os demais

¹¹⁹ No original: “The Queen's speech when she opened the new home of the Society on 21 november 1967, Her Majesty Queen Elizabeth II congratulated the Royal Society on the advantages they would enjoy in their club rooms, dining room and kitchen. These advantages were seen at their best at the Nature Centenary dinner, when [...] Harold McMillan received his guests [...] when they met for reminiscences and sherry. Dinner was served in the large Dining Room with its table set appropriately to square the circle”. Cf.: “The ‘*Nature*’ Centenary Dinner”, *Notes and Records of Royal Society of London*, 1970, n.25, p.9.

financiadores das empreitadas da área. A título de informação, foi o Império Britânico que financiou parte da circunavegação do *HMS Beagle*, que levou Charles Darwin até lugares como Galápagos, Tailândia e Brasil, no século XIX. A cena de um banquete acadêmico reafirma, portanto, algo comum aos estudos da alimentação: o comer enquanto um produto único e complexo da sociabilidade e de seu contexto: que hora a promove, hora a tensiona.

As diferenças existentes entre os membros desta instituição acadêmica remetem, por seu turno, ao século XVII, quando a *Royal Society* foi fundada com um modelo de associação mista:

“Nos primeiros anos da sociedade, quase metade dos bolsistas eram nobres, cortesãos e políticos. Embora a barreira entre cientistas profissionais e amadores fosse então mais fluida, alguns dos membros aristocráticos, como James, duque de York, e seu primo, o príncipe Rupert, estavam mais interessados em fazer parte de um clube da moda do que em filosofia natural ou medicina. A sociedade acolheu-os devido às suas influências na corte e porque as suas contribuições financeiras subsidiavam os seus trabalhos” (Cookson, 2019, s/p, tradução minha).¹²⁰

Fazendo com que interesses comuns convergissem – a despeito das diferenças carregadas pelos convivas –, estes jantares formais compõem eventos não desprezíveis seja para as trocas acadêmicas modernas, seja para a expansão das práticas gastronômicas. Em alguma medida, os cientistas podem ser descritos como agentes desta produção gastronômica, já que a gastronomia recebia a confiança de que seus espaços e produtos atenderiam aos gostos dos cientistas em diferentes acepções. Ao mesmo tempo, como vimos, o objeto e a matéria da gastronomia conformaram conceitos, pontos de vista e gostos cultivados a partir das ciências modernas, sem que seus agentes fossem confundidos e sem que suas produções perdessem o que elas tinham de específico e de distintivo.

Enquanto os jantares promoviam um tipo de suspensão das diferenças, configurando momentos de capitalização de dinheiro e de prestígio para as ciências e os

¹²⁰ No original: “The mixed membership model continued. In the society’s early years almost half the fellows were noblemen, courtiers and politicians. Although the barrier between professional scientists and amateurs was more fluid then, some of the aristocratic fellows, such as James, Duke of York, and his cousin Prince Rupert, were more interested in being part of a fashionable club than in natural philosophy or medicine. The society welcomed them because of their influence at court and because their financial contributions subsidised its work” [*sic*]. Cf.: <<https://www.ft.com/content/66fc4946-2930-11e9-a5ab-ff8ef2b976c7>>.

cientistas, numa atmosfera de harmonização, celebração e fruição do prazer à mesa, os agentes da gastronomia eram financiados e se furtavam de participar, de modo explícito, dos debates que moviam os salões e os jantares. Aquela declaração recente do *chef* Erick Jacquin para a jornalista Monica Bergamo (2022) – sobre não fazer política, posto que faz negócios –, recairia nesta linha interpretativa. Não é por acaso que hotéis e restaurantes são vendidos e considerados como ambientes ‘neutros’, que supostamente atendem a todos de maneira igualitária e irrestrita: o que simplesmente não ocorre, se a observação destes espaços partir da perspectiva dos próprios trabalhadores da área (Borba, 2015; Briguglio, 2020; Machado, 2021).

No mais, é provável que tenha acontecido um jantar especial naquela noite de agosto de 1753, quando Conde de Buffon ingressou formalmente na Academia Francesa e proferiu o seu *Discurso sobre o estilo*, ainda que a pesquisa realizada não tenha encontrado informações sobre isto. Na verdade, este recorte foi desafiador: encontrei poucas informações sobre os jantares acadêmicos, com exceção aos banquetes dos Prêmios Nobel, oferecidos na Suécia anualmente. No atual *site* desta instituição é possível conferir a maioria dos cardápios servidos desde 1901, ano da primeira edição de entrega do Prêmio Nobel – sendo que por vários anos os cardápios foram escritos em francês, pensados e preparados à francesa.

Com referência à cultura gastronômica e aos gostos cultivados pelos cientistas no início do século passado, em especial entre as décadas de 1920 e 30, lemos que

“Sopa de tartaruga continuou a ser servida como entrada. O motivo de sua popularidade provavelmente foi a dificuldade de encontrar tartarugas, tornando-as caras e exclusivas. A sopa de tartaruga geralmente era preparada desta forma: a carne era primeiro cozida lentamente em água fervente para formar um caldo. O líquido resultante era transformado em uma sopa com uma dose de vinho Madeira, ervas e por último, o sangue da tartaruga era misturado ao líquido. O prato principal consistia em receitas à base de carne de pato, peru, galinha-montês ou perdiz-preta. A refeição terminava com diversos tipos de sorvete ou *parfait*, seguidos por frutas ou chocolates” (Söderlind, s/d, destaque meu, tradução minha).¹²¹

¹²¹ No original: “Turtle soup continued to be served as a starter. The reason for its popularity was probably the difficulty of finding turtles, making them expensive and exclusive. Turtle soup was usually prepared in this way: the meat is first slowly cooked in boiling water to form a bouillon. The resulting liquid is made into a soup with a dash of Madeira wine, herbs and lastly, the blood of the turtle is mixed into the liquid. The main course consisted of recipes made of duck meat, turkey, hazel hen or black grouse. The meal ended with different kinds of ice cream or *parfait*,

Lendo a seção de nome “Os Banquetes Nobel – um século de história culinária” [*The Nobel Banquets – a century of culinary history*], também no *site* do Prêmio Nobel, é possível recompor com mais nitidez aquela imagem das mesas da gastronomia como festins do mundo, retomando a metáfora de Brillat-Savarin (1995):

“O primeiro banquete em 1901 contou com a presença de 113 convidados homens. Em 1934, conforme o prestígio do Prêmio Nobel aumentava, mais pessoas se interessaram em participar da Cerimônia de Premiação do Prêmio Nobel e do Banquete Nobel. O número de convidados aumentou de 150 para 350. Hoje, cerca de 1.300 pessoas são convidadas, entre elas membros da academia, do governo, de setores culturais e industriais, corpo diplomático e a Família Real da Suécia. [...] Realizar um encontro desta proporção e prestígio exige muito preparo e trabalho. Tudo tem que estar sincronizado com perfeição. Fazer parte da equipe é uma tarefa exigente, mas muitos desejam fazer parte do grupo que hoje inclui gerente de *catering*, gerente de salão de banquetes, chefe de cozinha, 8 garçons-chefes, 210 garçons e garçonetes, 5 garçons de vinho, 20 cozinheiros e cerca de 20 pessoas responsáveis pela lavagem e transporte de alimentos. A lista de compras para 1.300 assentos é impressionante. Incluía, ao mesmo tempo, 2.692 peitos de pombo, 475 caudas de lagosta, 100 quilos de batatas, 70 litros de molho agri-doce de vinagre de framboesa, 67 quilos de alcachofras de Jerusalém, 53 quilos de queijo Filadélfia, 45 quilos de salmão levemente defumado e a lista pode ser prolongada. Três dias antes do grande dia, os preparativos começam na cozinha e todos trabalham dentro de um cronograma rigoroso” (Söderlind, s/d, destaque e colchetes meus, tradução minha).¹²²

followed by fruits or chocolates”. Cf.: <<https://www.nobelprize.org/ceremony/nobel-banquets-a-century-of-culinary-history/>>. Último acesso: 01/11/2024.

¹²² No original: “The first banquet in 1901 was attended by 113 male guests. In 1934, as the prestige of the Nobel Prize increased, more people became interested in attending the Nobel Prize Award Ceremony and the Nobel Banquet. The number of guests increased from 150 to 350. Today, some 1,300 guests are invited, among them members of the academe, government, cultural and industry sectors, diplomatic corps, and the Royal Family of Sweden. [...] Holding a gathering of this proportion and prestige entails a lot of preparation and hard work. Everything has to be synchronized to perfection. Being part of the staff is an exacting task and yet many covet to be part of the group that today includes a catering manager, banqueting hall manager, head chef, 8 head waiters, 210 waiters and waitresses, 5 wine waiters, 20 cooks and about 20 people responsible for washing up and transporting food. The shopping list for 1,300 covers is impressive. At one time it included 2,692 pigeon breasts, 475 lobster tails, 100 kilos of potatoes, 70 liters of sweet and sour raspberry vinegar sauce, 67 kilos of Jerusalem artichokes, 53 kilos of Philadelphia cheese, 45 kilos of lightly smoked salmon, the list can be made longer. Three days before the big day, preparations begin in the kitchen and everyone works according to a strict schedule”. Cf.: <<https://www.nobelprize.org/ceremony/nobel-banquets-a-century-of-culinary-history/>>. Acesso: 08/11/2024.

A falta de informações sobre eventos análogos pode ser resultado de um equívoco nas buscas que fiz em arquivos digitais, ou do fato de que não visitei arquivos de forma presencial. Ao mesmo tempo, pode ter relação com diferentes estratos e práticas do universo acadêmico, mais ou menos explicitadas ou denegadas, para fazer alusão ao citado conceito de distinção (Bourdieu, 2011). Este é um objeto para pesquisas futuras, pois não pôde ser devidamente tratado dentro do período de execução e de financiamento desta. De toda forma, a falta de informações sobre esses jantares, ou sobre as refeições servidas nos encontros entre cientistas e acadêmicos, remete à conhecida desimportância incidida, inclusive por parte das ciências humanas, sobre os temas relacionados à alimentação. Estes últimos foram circunscritos enquanto objetos de pesquisa e de interesse científico somente em meados do século XX, sobretudo com os estudos de cultura material na década de 1960.¹²³ A lacuna revelada, por sua vez, não parece ser suficiente para que os jantares acadêmicos sejam desconsiderados pelos estudos da alimentação e da cultura.

Por exemplo, em 8 de abril de 1871, Charles Darwin enviou uma carta ao secretário da *Royal Academy* justificando, por motivos de saúde, a sua ausência no jantar de aniversário da instituição. Há uma nota no arquivo digital do *Darwin Correspondence Project*, sediado na Universidade de Cambridge, informando que o convite que chegou até o cientista não foi encontrado, mas que possivelmente viera da *Royal Academy of Arts*. Em 2 de abril de 1862 Darwin declinou outro convite pelo mesmo motivo, desta vez para um jantar de aniversário do *Royal Literary Fund*.¹²⁴ Ainda que estas não sejam instituições científicas, é possível inferir que Charles Darwin não era o único cientista convidado para um jantar institucional desta natureza. Além disso, artes e ciências tinham uma relação intrínseca, não só de afinidade, neste mesmo período e contexto.

Ainda sobre a intensa circulação de ideias e de pontos de vista modernos, em 25 de abril de 1797 o poeta alemão Johann Friedrich von Schiller escreveu uma carta para Johann Wolfgang von Goethe, que foi, por sua vez, amigo do naturalista Alexander von Humboldt e de seu irmão, o linguista Friedrich Wilhelm von Humboldt. Nela, Schiller registrou: “Acho algo preocupante o fato de que Humboldt pensa da mesma forma que

¹²³ Como os do historiador Fernand Braudel. Para mais informações sobre este assunto, consultar os artigos de Azevedo (2017) e Meneses e Carneiro (1997).

¹²⁴ “Letter nº 3491F”, *Darwin Correspondence Project*. Disponível em: <<https://www.darwinproject.ac.uk/letter/?docId=letters/DCP-LETT-3491F.xml>>. Acesso: 03/11/2024.

eu, apesar de não termos falado antes sobre o assunto”.¹²⁵ Goethe, por outro lado, conciliava a sua carreira de escritor e poeta com a pesquisa científica, para poder se aprofundar em estudos sobre botânica e sobre as cores. No texto intitulado “O autor compartilha a história dos seus estudos botânicos”, que acompanha o ensaio *A metamorfose das plantas*, de 1790, Goethe sublinhou: “antecipadamente quero admitir que depois de Shakespeare e Espinosa, a maior influência exercida sobre mim veio de Lineu” (Goethe, 2019, p.71), citando o naturalista conhecido como o ‘pai da taxonomia moderna’. Goethe também criou neste período um jardim botânico na Universidade de Jena,¹²⁶ onde frequentava uma sociedade de estudos das ciências naturais.¹²⁷

O fascínio relacionado à possibilidade de observação, de experimentação e de classificação dos rios, das montanhas, das pessoas, dos vulcões e das plantas de fora da Europa – incluindo as comestíveis e as inebriantes –, foi amplamente compartilhado após séculos de contato forçado entre colonos, viajantes, artistas, naturalistas modernos e a sociobiodiversidade ligada aos territórios da África, das Américas e Oceania, dentre outros. O cultivo de plantas exóticas ou raras em herbários, estufas e jardins era algo visado pelos cientistas e políticos, como o próprio Goethe registrou em seus ensaios botânicos.¹²⁸ Apontando que ecologia e política eram assuntos indissociáveis desde então, Andrea Wulf notou que Thomas Jefferson, que era leitor assíduo de Humboldt e de outros naturalistas, acreditava que “o maior serviço que se pode prestar a um país é acrescentar uma planta útil à sua cultura” (Wulf, 2019, p.163). Vale dizer que a despeito de o financiamento da viagem ter sido feito pela coroa espanhola, Humboldt compartilhou com Jefferson diversos dados sobre as rotas, as plantas e as plantações que conheceu em sua passagem pela América espanhola e amazônica.

O que não podemos negligenciar nesse cenário é que o movimento naturalista, que tomou parte das produções científicas e artísticas entre os séculos XVIII e XX, participou

¹²⁵ Confira em “Correspondência de Schiller para Goethe”, nº 62 [Jena, 25 de abril de 1797], em **Correspondência (1794-1803) entre Johann Wolfgang von Goethe e Johann Friedrich von Schiller**, 2010, p.129. Tradução de Claudia Cavalcanti. A título de informação, não há uma nota explicativa sobre qual dos irmãos von Humboldt foi citado por Schiller nesta carta. De todo modo, na introdução deste livro, de autoria da tradutora, há um destaque para a amizade duradoura tecida entre o poeta e Wilhelm von Humboldt, o que pode indicar que a referência é direcionada a ele, não ao naturalista Alexander von Humboldt. Além de linguista, Wilhelm von Humboldt atuou como diplomata e foi responsável por executar uma reforma no sistema educacional alemão, tendo também inaugurado a Universidade de Berlim.

¹²⁶ Segundo Wulf (2019, p.59).

¹²⁷ Algo relatado na introdução de Claudia Cavalcanti para o livro de correspondências supracitado (*Ibid.*, p.11-12).

¹²⁸ Confira em: Goethe, 2019, p.67-85.

da construção dos diferentes conceitos que estavam sendo universalizados pelo próprio ideário moderno, como os de natureza e evolução – consequentemente, os de Cultura, raça, bom gosto, civilidade, limpeza etc. (Bernardino-Costa; Grosfoguel, 2016; Ferdinand, 2022; Quijano, 2005; Schwarez, 1993; Williams, 2007). A construção da relevância destes conhecimentos pretensamente ‘universais’, passando pela organização de coleções com vieses naturalistas e históricos nos museus e nas universidades – ao custo de expropriações de povos, territórios e agentes diversos –, dependeu do compartilhamento de práticas de dominação entre estes diferentes universos e agentes (Vergès, 2023).

Em *A invenção da natureza: a vida e as descobertas de Alexander von Humboldt*, lemos que Humboldt se sentiu “enfeitiçado” com a paisagem que viu na América do Sul, entre 1799 e 1804 (Wulf, 2019, p.89). Enquanto sua expedição percorria o rio Orinoco, na fronteira entre a Venezuela e a Colômbia, “Humboldt adquiriu alguns “membros da equipe”, incluindo um mastim perdido, oito macacos, sete papagaios, um tucano, uma arara de penas roxas e diversas outras aves”, chamando sua crescente coleção de um “zoológico itinerante” (Wulf, 2019, p.114). Com tanta natureza ao redor, ao fim da viagem milhares de espécimes foram coletadas por Humboldt e depois remetidas para os Estados Unidos, França, Alemanha e Inglaterra, entre outros países. Segundo Andrea Wulf, enquanto passavam por um trecho do Rio Negro fora do território brasileiro, Humboldt e sua equipe

“(...) comiam peixes, ovos de tartaruga e às vezes frutas, além de formigas defumadas esmagadas com farinha de mandioca, o que o padre Zea declarava ser um excelente patê de formiga. [...] Por fim, quando chegaram ao ponto mais austral de sua expedição fluvial, com seu estoque de víveres próximo do fim, encontraram enormes nozes cuja casca abriam para se alimentar das nutritivas sementes – a magnífica castanha-do-Pará, que Humboldt posteriormente introduziria na Europa” (Wulf, 2019, p.114, colchetes meus).

Foi a partir de suas reflexões e ilustrações sobre as paisagens americanas tropicais – como as do vulcão Chimborazo, um dos mais altos do mundo – e relacionando alterações de altitude com diferentes estratos de vegetação que a ideia de ecologia começou a ser formulada por Humboldt. Para este autor, unidade e diversidade estavam relacionadas em reciprocidade, mais do que por competição (Wulf, 2019; Megafauna Livraria, 2021). Ainda que o ideário moderno fosse limitado e restritivo, o

reconhecimento da diversidade biológica exigia dos naturalistas e dos viajantes modernos o contínuo estabelecimento de conexões entre conhecimentos e experiências provenientes de universos distintos.

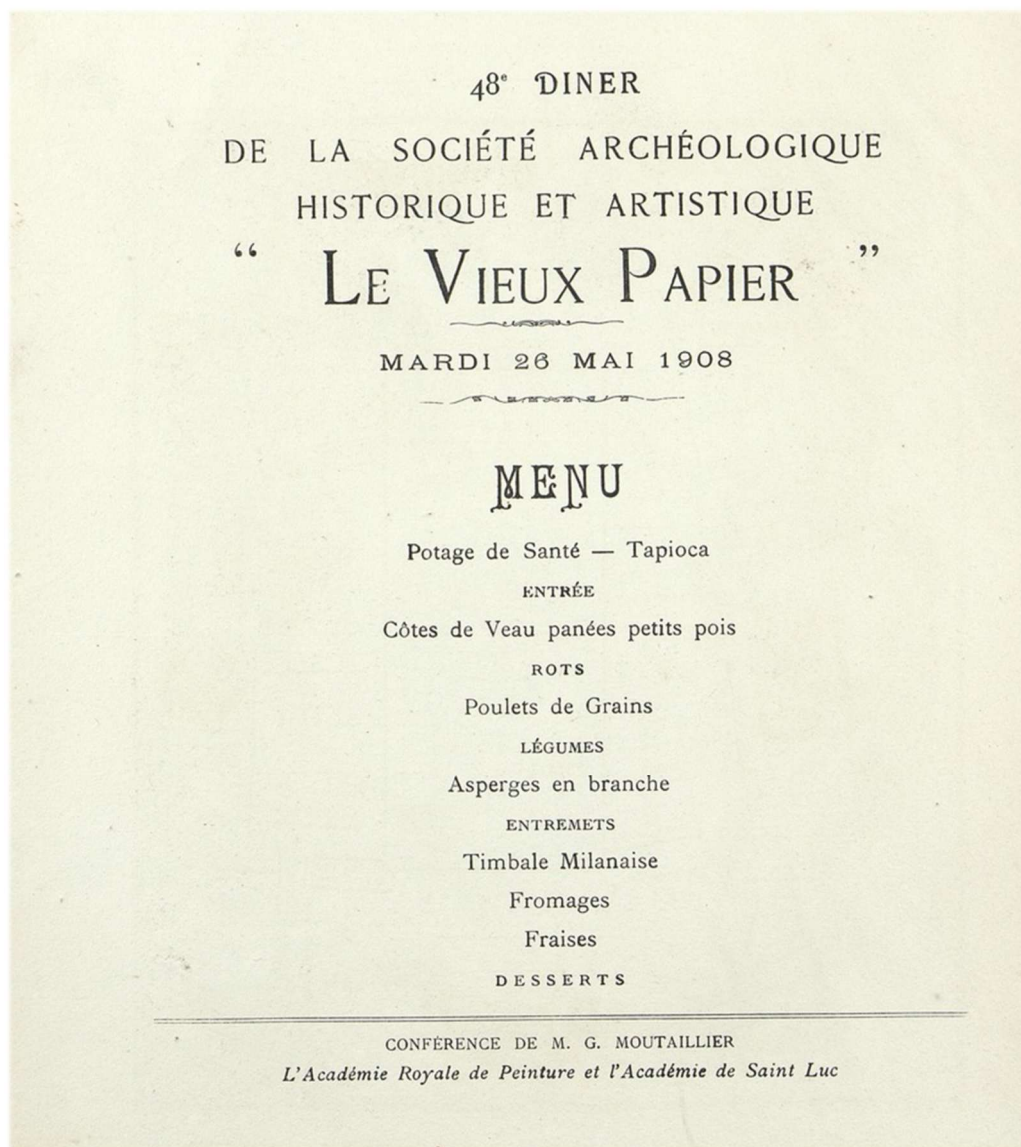


Figura 11: Reprodução do cardápio oferecido no 48º Jantar da Sociedade Arqueológica, Histórica e Artística da França, em 1908, que compõe o acervo digital da *Bibliothèque numérique de la ville de Périgueux*. Repare no primeiro prato, que é uma sopa de mandioca.

Disponível em: <<https://petrocoria-num.perigueux.fr/items/show/23346>>. Acesso: 01/11/2024.

Em um bilhete despachado no meio de um livro endereçado à Goethe, Alexander von Humboldt escreveu: “Natureza e arte estão intimamente unidas em meu trabalho” (*in* Wulf, 2019, p.206). Goethe, a esta altura, também “acreditava no casamento entre arte e ciência” (Wulf, 2019, p.69). Sobre este contexto, Wulf nota outros aspectos relevantes para a nossa análise:

“A razão pela qual Humboldt tinha escolhido Paris como seu novo lar era simples – nenhuma outra cidade estava tão mergulhada na ciência. Não havia nenhum outro lugar na Europa onde o pensamento fosse permitido de forma liberal e livre. Com a Revolução Francesa, o papel da Igreja Católica havia enfraquecido, e os cientistas na França já não eram constrangidos pelo cânone religioso e por crenças ortodoxas. Podiam realizar experimentos e questionar tudo e todos. A razão era a nova religião e o dinheiro jorrava com abundância para as ciências. No *Jardin des Plantes*, como o antigo *Jardin du Roi* era conhecido agora, novas estufas tinham sido construídas, e o Museu de História Nacional estava sendo expandido com o acréscimo de coleções saqueadas de toda a Europa pelo exército de Napoleão – herbários, fósseis, animais empalhados e até mesmo dois elefantes vindos da Holanda. Em Paris, Humboldt encontrou pensadores com disposição mental semelhante, que com ele comungavam as mesmas ideias e opiniões, além de sociedades científicas, instituições e salões culturais. [...] A cidade fervilhava. [...] Havia cafés em toda a parte, e desde a revolução o número de restaurantes tinha subido de cem para quinhentos” (Wulf, 2019, p.173-174, colchetes e grifos meus).

A circulação destas ideias e o compartilhamento destas práticas era o que ‘universalizava’, de um modo particular e controlado, noções como as de bom gosto e de Cultura. Como vimos, Ferguson (1998; 2003) indicou que a forma literária e o registro de diferentes técnicas culinárias, assim como de julgamentos à mesa, foram práticas essenciais aos processos de institucionalização da gastronomia, com sua consequente expansão controlada. Foram, ainda, um veículo de legitimação para agentes e escritores ligados aos seus objetos, como Brillat-Savarin e Marie-Antoine Carême. Novamente, a gastronomia estava sendo veiculada, entre os séculos XVIII e XIX, como um espaço de intelectualização da vida, de poder comparar ‘racionalmente’, justificadamente, práticas e gostos cultivados a partir da cozinha moderna e das mesas francesas, mas não só.

O exercício de investigar para além dos banquetes acadêmicos, passando pelas próprias obras, cartas e por ensaios de alguns cientistas e escritores neste contexto, endossa os argumentos sobre a importância da forma literária para a expansão controlada das práticas gastronômicas. Ainda, este exercício nos permite observar as práticas alimentares dentro de um contexto maior de construção de distinções que são intrínsecas ao ideário moderno e à colonialidade. Ler sobre como os julgamentos estéticos influenciavam os pontos de vista e as explicações científicas nos coloca, mais uma vez, diante das relações cooperativas entre os universos da gastronomia e das ciências. A busca por preferências alimentares e culturais dos naturalistas, filósofos e cientistas famosos

mostrou, até aqui, que não raro elas foram explicitadas, ou amalgamadas, nas explicações que eles mesmos registraram no passado, mas que chegaram até a contemporaneidade.



Figura 12: Ilustração de uma reunião entre Goethe (à direita), Alexander von Humboldt (ao meio, sentado), Wilhelm von Humboldt (em pé) e Schiller (à esquerda), na residência do último, em Jena.

A imagem é de domínio público e também foi reproduzida na biografia de Humboldt escrita por Andrea Wulf (2019, p.65). Repare nas garrafas à mesa e ao chão, bem como no cálice de vinho ou, possivelmente, de licor. No centro da mesa, há uvas, peras, talvez damascos, ou pêssegos. A planta trepadeira à esquerda lembra um parreiral. Ao lado direito de Goethe, as flores vermelhas parecem papoulas. Disponível em: <<https://www.deutschland.de/pt-br/topic/conhecimento/humboldtjahr-2019-sieben-fakten-zu-alexander-von-humboldt>>. Acesso: 25/11/2024.

Em *Bebida, abstinência e temperança na história Antiga e Moderna*, Henrique Carneiro (2010) tratou sobre o modo como Friedrich Nietzsche abordava e julgava os temas da embriaguez e da sobriedade em sua obra, ao mesmo tempo que registrava nela as suas preferências pessoais com relação às bebidas, de forma mais ampla. Se a Europa padecia de dois males, “de duas grandes drogas” no século XIX, o álcool e o cristianismo, para Nietzsche a cerveja era um ícone deles (Carneiro, 2010, p.162-166). Mas, Nietzsche gostava de beber e gostava das pessoas que bebiam – pelo menos de algumas. Estabelecidos um limite e uma diferença entre a embriaguez e a perda de sentidos, Carneiro retoma as palavras de Nietzsche sobre a necessidade de experimentar “condições de embriaguez” para atingir a devida fruição criativa e estética, necessária ao trabalho dos artistas e à produção de boas ideias entre filósofos e cientistas.

Mas, a diminuição dos sentidos, da vitalidade e o entorpecimento estavam, para Nietzsche, associados a uma “degenerescência” do espírito, ou seja, a um estado de ‘involução’ que era próprio do consumo de cerveja (Idem, p.165). O vinho, ao contrário,

faria o espírito se expandir e evoluir. Não é coincidência que a preferência por vinho e a condenação de excessos à mesa também tenham sido objetos de reflexão para Brillat-Savarin (1996), bem como moveram discussões e mercados notáveis. Sendo a cerveja uma bebida tradicional e popularmente consumida na Alemanha e em regiões adjacentes, a desclassificação da cerveja e a exaltação do gosto pelo vinho podem colocar Nietzsche diante das práticas gastronômicas daquele período. Segundo Henrique Carneiro, Nietzsche também fez questão de registrar que a cozinha alemã era “indigesta”, escrevendo em *Ecce Homo* que “a origem do espírito alemão nasce da dor de barriga” (*apud* Carneiro, 2010, p.166).

Ainda que Carneiro tenha focado no apreço por produtos inebriantes, incluindo o ópio, o haxixe e a maconha, sua abordagem sobre o álcool converge com a proposição de que os registros literários são materiais profícuos para a análise deste compartilhamento de sentidos e de agenciamentos entre os universos das ciências (que até o século XIX abrangiam produções filosóficas e artísticas) e da gastronomia. Desse ângulo, vemos que a ingestão de alimentos e bebidas visando ao prazer, somada ao uso de produtos inebriantes compunham um cenário fértil para o cultivo deste fascínio pelas ciências, de leituras apaixonadas pelos conhecimentos sobre o mundo e a natureza. Humboldt acreditava, por exemplo, que “grande parte de nossa resposta ao mundo natural deveria se basear nos sentidos e nas emoções”, fazendo das ciências uma forma de admirar e de mostrar “amor à natureza” (Wulf, 2019, p.27). Por outro lado, sua vida agitada de palestras, encontros políticos e jantares acadêmicos após suas expedições científicas era regada a café, posto que Humboldt dormia pouco para conseguir dar conta de seus inúmeros compromissos (Wulf, 2019, p.178). Assim, também circulava intensamente pelos centros modernos na Europa.

Lendo diferentes naturalistas, viajantes e filósofos como pessoas e escritores que eram – um tanto inspirada pela escuta de três temporadas do *podcast Vinte mil léguas*¹²⁹ e de uma do *Agora, agora e mais agora*¹³⁰ –, é possível matizar as leituras sobre o mundo em que viviam e sobre as vidas que levavam, com todas as suas contradições, entusiasmos, preconceitos e receios. Em novembro de 1839, Charles Darwin conta a um

¹²⁹ Cf.: Podcast da Megafauna Livraria (2020; 2021; 2024), disponível no *Spotify*. Acesse: <<https://open.spotify.com/show/4QTKkww1sb9ZdCEq8C1u6W?si=faedb05f618a4862>>.

¹³⁰ Cf.: Podcast do Público (2020) disponível no *Spotify*. Acesse: <<https://open.spotify.com/show/63tqgBow9oHoKBgmQAfOEc?si=86dd82c6721f4799&nd=1&dlsi=caf0c10994784241>>.

amigo que recebera uma longa e pesadosa carta de Humboldt, que se desculpava por não conseguir descrever e caracterizar as espécies das plantas coletadas em Galápagos.¹³¹ Muitos anos depois, Charles Darwin escreveu a um primo: “Hoje estou muito deprimido com todos os meus experimentos – tudo tem saído errado: as pombas de leque arrancaram as penas das Pombas-Papo-de-Vento [...], os peixes do Jardim Zoológico, depois de comerem as sementes, cuspiram-nas todas de novo [...]. A natureza é toda perversa e não funciona como eu gostaria (...)”.¹³² Da mesma forma, a despeito do conhecido discurso abolicionista de Darwin, são diversos os seus registros racistas sobre ‘tribos inferiores’, pessoas selvagens e outras descrições desclassificadoras relacionadas às culturas outras, que não a sua, sendo exemplares suas citações à Terra do Fogo.

Por enquanto, vamos ler os cientistas como os comedores que também foram: que tanto tinham as suas preferências alimentares, quanto as utilizavam para aferir sentidos às suas explicações, posições sociais e visões de mundo. Neste caso, as preferências alimentares são explicitadas como arbitrárias, limitadas àquelas experiências que podem ser carregadas e vividas pelas pessoas, além de não serem práticas etéreas. Digo, práticas alimentares não estão isoladas das outras tantas práticas culturais.¹³³ Assim lembramos que o gosto, incluindo o alimentar, é um complexo que classifica o mundo para que também possamos nos classificar e nos localizar nele (Bourdieu, 2011).

Considerando, por outro ângulo, que as noções de evolução e de bom gosto puderam recair nas classificações das práticas gastronômicas – ressignificadas pela leitura de que evolução é aquilo que sempre torna a vida ‘melhor’, tal qual a gastronomia –, Charles Darwin é um autor interessante para continuar a ser lido e analisado. Além disso, Darwin pode ser localizado nestes caminhos percorridos por Humboldt, Buffon e por outros naturalistas modernos. Mas, antes de prosseguir, é válido indicar que evolução, para Darwin, é um mecanismo biológico que garante a existência da diversidade na hereditariedade, promovendo as adaptações das espécies e de seus indivíduos aos diferentes ambientes e tempos. Contudo, da mesma forma que poucas pessoas comentam que Darwin era um homem cristão (o que fazia com que ele às vezes se sentisse

¹³¹ Cf. correspondência de Charles Darwin para John S. Henslow, 10 de nov. de 1839 (*in* Burkhardt [ed.], 2000, p.121).

¹³² Cf.: Darwin [1855] *in* Burkhardt [ed.], 2000, p.214.

¹³³ São exceções, por exemplo, casos de restrições alimentares por doenças, alergias e outras condições de saúde, da mesma forma que períodos de carestia coletiva extrema, como ocorreu com aproximadamente 15% da população brasileira no período da pandemia de coronavírus, ou como tem ocorrido com os povos palestinos hoje, mediante o genocídio e o colonialismo perpetrados pelo Estado de Israel e seus financiadores em Gaza.

assombrado com as próprias ideias), o senso comum moderno relacionou a evolução com uma ação de comparação e de hierarquização entre as diferentes formas de vida, visando aperfeiçoá-las e fortalecê-las. O racismo científico, anteriormente analisado por autores como Schwarcz (1993) e Gould (2014), não deixa de ser um produto desta leitura ressignificada sobre a evolução. Da mesma forma, é a persistente fratura entre os conceitos de natureza e cultura que justifica a predação étnico-racial e ambiental típica do colonialismo moderno, na busca incessante por ‘progresso’, ‘desenvolvimento’ e ‘evolução’ de uma humanidade em que não cabem todos os humanos (Ferdinand, 2022; Krenak, 2019).

Apesar disto, o grande feito dos estudos de Darwin, como notou Tim Ingold (2019), foi a demonstração de que a vida e as suas transformações não têm propósito algum, nem sentido ou razão em si mesmas, sendo que a forma atual de uma espécie nunca significa um grau maior, tampouco menor, em termos de uma escala evolutiva. Das planárias aos humanos, passando pelos patos e cracas marinhas, para Charles Darwin somos todos contemporâneos em uma relação ecológica previsível, porém dinâmica e com algum grau de aleatoriedade. Isto é radicalmente diferente das explicações que provinham da ideologia do ‘fixismo’ das espécies, até então compartilhada entre religiosos e outros cientistas e naturalistas da época (Megafauna Livraria, 2020).

Levando isto em conta, vemos como diferentes produtos modernos, a exemplo da gastronomia, preencheram de sentidos, de encantos e crenças, aqueles horizontes culturais cada vez mais burocratizados e racionalizados. Como já descreveu Carlos Alberto Dória, “[a gastronomia] é um trabalho de reencantamento do mundo, contraposto ao desencantamento produzido pela burocratização da vida”¹³⁴, ainda que sua institucionalização passe por diferentes aspectos burocráticos. A compreensão ‘racional’ e moderna acerca dos fenômenos da vida não impediu, porém, que autores como Charles Darwin demarcassem a alimentação, dentre outras práticas culturais que apreciavam, como algo relevante, às vezes como um índice de progresso social e de distinção.

Retornando o caso da cerveja, Darwin deixou um registro notável em *A origem do homem e a seleção sexual*, uma de suas últimas obras. Enquanto tratava da importância da linguagem para as diferentes espécies, exaltando a escrita como uma prática inerente ao acúmulo de aprendizado entre humanos, Charles Darwin escreveu:

¹³⁴ Dória, 2014, p.10, colchetes meus.

“A linguagem articulada, todavia, constitui uma peculiaridade do homem [...]. Isso se refere especialmente aos sentimentos mais vívidos e simples, que são pouco relacionados com nossa inteligência superior. Gritos de dor, medo, surpresa, raiva, juntamente com seus gestos correlatos, e os sussurros proferidos pela mãe ao ouvido [de seu filho] são mais expressivos que quaisquer palavras. Não é o mero poder de articulação que distingue os homens dos outros animais (pois, como se sabe, papagaios podem falar), mas sim seu grande poder de ligar sons definidos a ideias definidas, o que obviamente decorreu do desenvolvimento de nossas faculdades mentais. Como observa Horne Took, um dos fundadores da nobre ciência da Filologia, a linguagem é uma arte, como o são fabricar cerveja ou pão, mas escrever teria sido um sucedâneo mais apropriado. Certamente não se trata de um instinto genuíno, já que toda linguagem tem de ser aprendida. Ela, entretanto, difere amplamente de todas as artes comuns, visto que o homem possui uma tendência instintiva de falar, como se pode constatar pelo balbuciar de uma criança, que entretanto não demonstra qualquer tendência inata de produzir cerveja ou pão, e tampouco de escrever” (Darwin, 2004, p.42-43).

Quando jovem, anos antes da publicação de livros como *A origem das espécies*¹³⁵ e *A origem do homem e a seleção sexual*, Darwin escreveu uma carta para a sua irmã, Susan, dizendo que estava sendo alertado de que teria uma vida bastante “frugal”, confinada em aposentos poucos confortáveis, “sem vinho & com os jantares mais simples”, caso ele aceitasse o cargo de naturalista da expedição a bordo do *HMS Beagle* (Darwin [1831] in Burkhardt [ed.], 2000, p.51). Ao embarcar para esta viagem, Darwin perderia a sua vida de conforto, incluindo o acesso aos muitos livros e refeições que gostava. Sem perder de vista a importância do compartilhamento destas diferentes práticas, temos que entre os livros carregados por Darwin nesta expedição estava o volume IV de *Paradise Lost*, do poeta inglês John Milton,¹³⁶ ao mesmo tempo que Darwin afirmava gostar de ir à ópera quando ainda estava em Cambridge.¹³⁷

Depois de partir rumo à sua primeira (e única) expedição como naturalista, Darwin escreveu inúmeras cartas, sendo uma delas para seu pai, assinada em 1º de março de 1832, remetida em Salvador, na Bahia. Nela, Charles Darwin contou sobre a dificuldade de lidar com os enjos decorrentes da viagem e agradeceu ao seu pai pela “receita de uvas-

¹³⁵ Que ocorreu em novembro de 1859. Consultei sobretudo a edição da EdiPro (2018), com tradução de Daniel M. Miranda e revisão de Nélio Bizzo. A proposta desta edição foi trazer ao público a primeira versão de *A origem das espécies*.

¹³⁶ Cf.: Burkhardt [ed.], 2000, p.65 (nota 4).

¹³⁷ Algo que podemos ler em uma carta de Darwin endereçada ao seu primo, William Darwin Fox, de 25 de março de 1830. Cf.: Burkhardt [ed.], 2000, p.44.

passas”, que eram a única coisa que ele conseguia ingerir quando das crises de enjoo em alto-mar. O bem-estar estomacal vinha, portanto, com a familiaridade. Contando sobre a sua chegada em Santa Cruz de Tenerife, ainda na costa africana, Darwin disse que pôde imaginar “todas as delícias das frutas frescas nascendo em lindos vales, enquanto lia as descrições que Humboldt fez das paisagens gloriosas das Ilhas” (Darwin [1832] *in* Burkhardt [ed.], 2000, p.54). Darwin contou ao seu pai que sempre que gostava de algo fazia uma anotação em seu diário de bordo:

“Ninguém, a não ser uma pessoa que seja amante da história natural, pode imaginar o prazer de passear sob os Coqueiros num bosque cerrado de Bananeiras & Cafeeiros & de um número interminável de flores silvestres. [...] É completamente inútil dizer qualquer coisa sobre a Paisagem – tão proveitoso quanto explicar as cores a um cego seria explicar a alguém que nunca saiu da Europa a total dessemelhança de uma paisagem Tropical” (Darwin [1832], *in* Burkhardt [ed.], 2000, p.55).

Anos depois, em julho de 1834, Darwin escreveu para John S. Henslow, que era seu amigo próximo e professor de botânica na Universidade de Cambridge, desabafando que “depois [de um longo] cruzeiro pelos climas desoladores e úmidos do sul, respirar um ar limpo e seco & sentir o calor decente do sol & comer um bom rosbife fresco deve ser o *summum bonum* da vida humana. Não gosto nem a metade da aparência das rochas do que gosto da carne (...)”.¹³⁸ Em outubro daquele ano, Charles Darwin escreveu para Caroline, outra de suas irmãs, a partir de Valparaíso, contando que depois de tomar “Chichi”, um “vinho muito ácido” que “o envenenou”, descobriu que “adoecer do estômago também deixa a pessoa propensa a sentir saudades de casa” (Darwin [1834 b] *in* Burkhardt [ed.], 2000, p.80-83).

Em dezembro de 1835, novamente trocando cartas com Caroline, Charles Darwin se queixava da já longa viagem a bordo do *HMS Beagle*, registrando que seus prazeres com a expedição científica se igualavam aos seus sofrimentos, ainda que ele conseguisse escrever uma carta “depois de um agradabilíssimo jantar à base de carne de porco fresca & batatas” na Nova Zelândia (Darwin, 1835 *in* Burkhardt [ed.], 2000, p.93). Jantares com outros acadêmicos e encontros regados a chás e vinhos também aparecem com frequência nos arquivos do *Darwin Correspondence Project*, bem como na seleção póstuma de suas cartas prefaciadas por Stephen Jay Gould e editadas por Burkhardt (2000).

¹³⁸ Darwin [1834 a] *in* Burkhardt [ed.], 2000, p.75-80, grifos meus.

Como pudemos notar, as preocupações com as aparências, com os gostos e os estilos, em suas diferentes acepções, faziam parte da vida de um cientista moderno, que também era um agente contemporâneo do processo de institucionalização da gastronomia. Com suas práticas, eles impetravam na história não só aqueles conceitos intrínsecos à própria organização social da qual faziam parte – como os de natureza e evolução –, mas também um conjunto de opiniões, de valores e de crenças estéticas. Observando daqui, depreendemos algumas características destes processos de partilha, bem como da construção das relações de afinidade e de confiança entre universos de produções culturais não só diferentes, mas também distintas e distintivas.¹³⁹

A modernidade e seu ideário sobressaem, neste cenário, como aquilo que amalgama as especificidades destes universos. Por este motivo faz sentido compreendê-la como um ideário relativamente coeso, ainda que carregue contradições, ou como uma ideologia que não se limita à falsa consciência, nem à mera reproduzibilidade. Indo além, a ideia de evolução, em especial, oferecia cada vez mais subsídios às empreitadas de dominação de diversos povos e de domesticação de diferentes espécies, como as vegetais, que não paravam de circular por mercados transnacionalizados, levando o método da expropriação colonial e capitalista para novos espaços. As plantações de café citadas por Darwin a seu pai são exemplares disso, ao mesmo tempo que remetem ao vasto gosto pela bebida no século XIX.

Para retomar as ideias de Brillat-Savarin, a natureza se mostrava cada vez mais como um produto a serviço do bom gosto e da sabedoria dos homens que o cultivavam (Brillat-Savarin, 1995). Era papel da gastronomia, ao lado das ciências, domesticar o paladar e controlar os elementos, as características naturais dos ingredientes, tanto quanto dominar a natureza para satisfazer o bom gosto legítimo. Segundo Wulf (2019), Conde de Buffon, o famoso naturalista citado por Brillat-Savarin, foi um dos autores que mais exaltou a transformação radical de áreas florestadas e silvestres em campos intensivamente cultivados, pois defendia que a natureza transformada pelo homem era mais salutar, bonita e útil do que a natureza em ‘estado selvagem’. Esta postura, contudo, não passou sem críticas pela história das ciências na Europa: Humboldt deixou registros sobre os efeitos ecológicos e estéticos da devastação ambiental moderna, promovida em parceria com a escravidão por meio do cultivo e da exportação de produtos como cana-de-açúcar, índigo, algodão, entre outros (Wulf, 2019).

¹³⁹ Como lemos em Bourdieu (2011; 2020; 2021).

A aparência de festim do mundo construída pela gastronomia – como nos Banquetes Nobel e as centenas de caudas de lagostas servidas em uma única noite, ou a preferência pelas sopas feitas com ingredientes raros, mas em grandes quantidades, como tartarugas –, tem custos sociais e ambientais conectados, que passam pelo desperdício de alimentos nas cozinhas profissionais e pela escravidão de povos africanos para o cultivo de produtos icônicos para a gastronomia, a exemplo das baunilhas. Depois de afirmar que os perus tinham sido “um presente” das Américas para os europeus, Brillat-Savarin escreveu que o comércio desta ave, já domesticada na França no século XIX, tinha aumentado a fortuna pública e as relações comerciais locais: “tenho razões para supor que, do começo de novembro ao final de fevereiro, são consumidos em Paris cerca de trezentos perus trufados por dia: ao todo, 36 mil perus (Brillat-Savarin, 1995, p.83).

É evidente que os povos nativos americanos que mostraram os perus aos europeus não acessaram nenhum benefício destes lucros, sejam os simbólicos ou os materiais. Tampouco os povos africanos colonizados pelos franceses entre os séculos XIX e XX acessaram os lucros da rentável circulação de produtos como as baunilhas. Apesar de quase ter perdido a vida por isso, sabemos que Humboldt ficou fascinado pela potência intoxicante do curare – veneno produzido por povos indígenas sul-americanos a partir de plantas, para a caça – e foi o primeiro europeu a descrevê-lo e leva-lo para a Europa. O problema é que normalmente sabemos mais sobre Humboldt do que sobre os povos que produzem o curare, ou sobre as plantas que servem de matéria-prima para este produto. Portanto, o excesso de possibilidades que a sociobiodiversidade sempre mostrou ao ideário moderno, incluindo as ciências e a gastronomia, tanto encantou, quanto fomentou relações de controle, hierarquização e dominação das diversidades. Enquanto isso, a Cozinha Francesa se construiu como o símbolo da cozinha moderna e é vista, até hoje, como um território de vanguarda dentro das tradições gastronômicas.

Podemos pensar, ainda, que pelo fato de ser historicamente considerada como um espaço de práticas prestigiadas por outros universos relevantes para o ideário moderno, a produção gastronômica conseguiu ressignificar os juízos estéticos cultivados para a sua apreciação. Justificando-os a partir do que era considerado ‘racional’ e ‘científico’, os gostos afins à gastronomia deixaram de ser tratados como a manifestação de uma mera crença estética de que o produto gastronômico seja melhor que o culinário, de que a gastronomia garante a fruição de prazer ao comer, ou de que o conhecimento gastronômico faz parte de uma Cultura universal e universalmente relevante.

Por outro lado, vimos que enquanto Adolphe Hatzfeld justificava uma crítica sobre o senso comum que ofuscava as ‘verdadeiras’ ideias de Buffon, ele mesmo disputava e impetrava outros sentidos, ‘outros sentidos comuns’ que foram caros à perpetuação da modernidade e da colonialidade. É exemplar a afirmação de que os “grandes escritores” detinham as “verdades” e compartilhavam uma qualidade do tipo “perfeição geral”, ao passo que a explicitação de um julgamento estético era justificada em termos de um mero “temperamento individual” (Hatzfeld *in* Buffon, 1872, p.XI). Mas, inúmeros povos e culturas não utilizavam a forma literária deste modo, nem chegavam a ter os seus registros apagados do ideário moderno, que só se expandia e pouco anexava diferenças intelectuais patentes. O *podcast Agora, agora e mais agora* (Público, 2020), produzido pelo historiador Rui Tavares, traz um panorama de como a construção da política moderna apagou, de forma sistemática, as contribuições provenientes das filosofias e dos conhecimentos cultivados e descritos por povos árabes, muçulmanos, judeus e outros, que foram obliterados das histórias ‘europeias’. Em sentido análogo, o fato de Charles Darwin reafirmar, em pleno século XIX e depois de sua expedição ao redor do mundo, a excelência das práticas de fabrico de pães e de cerveja, especificamente, corrobora com a hierarquização imposta pela modernidade à diversidade alimentar. Ele não comparou a linguagem e a escrita com chicha, à base de milho, ou caxiri, de mandioca, nem falou de beijus: a referência para a sua explicação acerca da excelência humana jazia sobre os casos do manejo do trigo, dos pães e da cerveja.

Reunindo essas informações, é viável pensar que a institucionalização da gastronomia conseguiu misturar estilos, posturas e procedimentos característicos da modernidade, garantindo com que a universalização tanto de conceitos científicos, quanto de juízos estéticos favoráveis à produção gastronômica compartilhasse sentidos e formas distintos, sem que perdessem as suas especificidades.¹⁴⁰ O universo da gastronomia, por sua vez, tem se beneficiado deste compartilhamento de léxicos e de ideias com as ciências, ao utilizar explicações ‘racionais’ para justificar a valorização de tradições e gostos com referência às práticas culturais e alimentares socialmente legitimadas. É também neste sentido de revestir de razão a crença estética na gastronomia que as ciências têm contribuído com a distinção que caracteriza o que é gastronômico diante das múltiplas práticas e culturas alimentares.

¹⁴⁰ Isso poderia levar as nossas análises ao próprio conceito de *campo*, de Pierre Bourdieu, sobre o qual tive a oportunidade de discorrer, com relação à gastronomia, em trabalhos anteriores.

Este compartilhamento, conforme demonstrado, não ocorreu sem deixar marcas na história, inclusive contemporânea, de ambos universos pautados até aqui. Em 2021 foi publicado o livro *Manihot Utilíssima Pohl: mandioca*, organizado pelo *chef* Alex Atala, que reuniu artigos de cientistas e pesquisadores renomados, como o arqueólogo Eduardo Góes Neves, que assinou o artigo de título “Uma raiz que circula” (Neves *in* Atala, 2021, p.29-43). A título de curiosidade, é bastante instigante o episódio com Eduardo Góes Neves, sobre arqueologia amazônica, na temporada dedicada ao cientista Alexander von Humboldt produzida pelo *podcast* *Vinte mil léguas*.¹⁴¹ Por fim, em 3 de novembro de 2024, o *blog* de Lauro Jardim para o jornal *O Globo* informou:

“Alex Atala vai dar aula [na Universidade de Harvard] no dia 12 [de novembro]. O premiado *chef* do restaurante D.O.M. foi convidado pela universidade para falar sobre “a ciência por trás da mandioca” no curso *Science and Cooking Lecture Series*. Criado há dez anos pelos *chefs* espanhóis Ferran Adrià e José Andrés para mostrar a ciência que existe por trás das várias técnicas de cozinha, o curso já levou para [a Universidade de] Harvard os maiores nomes da gastronomia mundial. Atala é o primeiro brasileiro a participar do programa. Autor de um livro sobre o tema, vai falar sobre fermentação da mandioca: “É um processo que a faz virar farinha, goma, líquido. E isso foi a base da alimentação do Brasil quando nem Brasil ainda era” [afirmou o *chef*]” (Jardim, 2024, sem página, destaques e colchetes meus).

No próximo capítulo sigo com a construção destes argumentos e analiso a circulação de outros elementos do ideário moderno, desta vez no Brasil, por meio de registros deixados por escritores e por outros artistas que também informaram sobre suas preferências alimentares, incluindo o apreço pela gastronomia. Investigaremos as especificidades que fazem da gastronomia o que ela é, retomando a diferença entre gastronomia no Brasil e gastronomia brasileira, de modo a contextualizar a prevalência local da Cozinha Francesa. Depois, passaremos por fatos que auxiliam a análise socioecológica dos atuais interesses da gastronomia brasileira por ingredientes nativos: apesar das tantas empreitadas em favor do controle da natureza, a expansão do gosto pela gastronomia tem deixado rastros de desequilíbrios socioecológicos notáveis. Seguindo estes rastros, seguiremos também com a construção do problema de pesquisa enunciado.

¹⁴¹ Acesse mais informações em: <<https://www.livrariamegafauna.com.br/pravir-e-ouvir/podcasts/vinte-mil-leguas-segunda-temporada/>>. Última consulta: 25/11/2024.

CAPÍTULO 2

Antes da gastronomia brasileira, a gastronomia no Brasil: estéticas e problemas socioecológicos compartilhados entre as artes culinárias

Às seis da tarde de 19 de agosto de 1884 chegavam ao Hotel do Globo, na cidade do Rio de Janeiro, eminentes políticos e personalidades públicas para um banquete oferecido pela Confederação Abolicionista. O evento comemorava a abolição na província do Amazonas, que seguia o exemplo do Ceará, mostrando-se “fiel ao espírito libertador” que tardava, mas rondava as ideias de uma parte dos dirigentes locais antes da assinatura da Lei Áurea, em 1888. Contando com a presença de Joaquim Nabuco, de José do Patrocínio, do então presidente da província do Amazonas, Teodureto Souto, de senadores do Império e de deputados da Bahia, do Rio Grande do Sul e de Pernambuco, o banquete também celebrava o endosso de mais de 50 legisladores a um projeto que retirava a previsão de indenização dos escravocratas pela libertação das pessoas cativas.

Como foi descrito em um folheto que noticiou o jantar e que compilou artigos publicados sobre o evento na imprensa da época,¹⁴² a área dos convidados estava “brilantemente ornada com festões de flôres”, enquanto aqueles homens “de distinção, [...] ocupavam os 50 logares da grande mesa do banquete. Em urna sala contigua tocava escolhidos trechos do seu repertorio a apreciada musica allemã” (Folheto, 1884, p.5, colchetes meus). Então, foram feitos os discursos que antecederam o serviço do banquete, presidido por Silveira da Motta, que era senador por Goiás e autor daquele projeto de lei. Depois de uma fala proferida por Joaquim Nabuco, Teodureto Souto também discursou, tal qual redigido pela Confederação:

“Depois de largas considerações a respeito, diz que corno presidente do Amazonas julgou ter tido a intuição dos grandes destinos d'essa provincia na civilização da America e do mundo. Ouvio e interpretou nas leis e nos factos o verbo da natureza e o verbo do homem naquella prodigiosa região. Vio a lucta secular, a vindicta sempre recomeçada, a perpetua desconfiança, o medo permanente, a distancia immensa da separação, a repulsa dos ressentimentos inextinguiveis, – do indio selvagem contra o homem civilisado – pela só razão de que este o reduz à

¹⁴² “Banquete dado pela Confederação Abolicionista e alguns amigos da idea no dia 19 de agosto de 1884, em homenagem à libertação do Amazonas e aos deputados que apoiaram o gabinete de 6 de junho”. **Folheto n.7**, Publicações feitas pela Confederação Abolicionista, Rio de Janeiro: Typ. Central de Evaristo R. da Costa, 1884 [dig.]. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5218>>. Acesso: 27/01/2025.

escravidão, – e reconheceu que a escravidão no Amazonas, mais do que em parte alguma, era uma aberração das leis sociaes, politicas, moraes e humanas, desde o ponto de vista ethnologico até às mais praticas e triviaes considerações de ordem economica e material! [...] Vio que a escravidão era uma nota desafinada no meio das assonancias mysteriosas, das grandezas sem par daquella terra virgem, onde tudo resôa liberdade, no ramalhar das florestas e no ruido das aguas immensas, como nas inspirações mais nobres e alevantadas da consciencia do povo amazonense” (Confederação, 1884, p.21-22, colchetes meus).

Na seção das “Opiniões da Imprensa”, a exemplo das matérias publicadas pela *Gazeta de Noticias* e pela *Folha Nova*, somos informados de que a banda tocou ao longo de todo o banquete e dos animados brindes, sendo que a festa só terminou depois da meia-noite.¹⁴³ Em uma matéria do jornal *Cosmopolita* de 20 de agosto de 1884, lemos que

“A grande sala do Hotel do Globo constituia alguma cousa de magico, de deslumbrante. Riquissimos quadros e estandartes pertencentes às sociedades abolicionistas decoravam as paredes, flôres por toda a parte, e entre os perfumes e às notas electrísantes da musica allemã, os convivas apreciavam as iguarias deste rico menu (...)”.¹⁴⁴

Como pudemos notar, a gastronomia foi uma das protagonistas da noite. Foram servidos ao menos 13 itens no banquete, dentre assados, aperitivos, sopas – uma “*Bisque à l’Amazone*” e um “*Consommé à la Confederation Abolicioniste*” –, e um “*Aspic de homard à la libération des esclaves*”. Entre o *aspic* e os assados, foi servido um ponche à base de rum. Em meio às sobremesas variadas, serviram flores de massa *choux* “à la presse brésillienne”.¹⁴⁵ Cada etapa do serviço contou com uma sugestão de bebida diferente, incluindo vinhos e licores, como mostra a figura a seguir. É fácil notar que a

¹⁴³ Idem, p.39-51.

¹⁴⁴ *Ibid.*, p.48-50 (grifos no original).

¹⁴⁵ A partir de interpretações e traduções livres, “*Bisque à l’Amazone*” [*bisque* à Amazônia] era, provavelmente, uma sopa feita com crustáceos de água doce, dado que bisques são sopas engrossadas e geralmente feitas com camarão, ou outros frutos do mar. É possível que o “*aspic de homard à la libération des esclaves*” [*aspic* de lagosta, ou lavagante à liberação dos escravos] fosse tão só a clássica gelatina salgada e enformada, cuja base é um caldo engrossado com tutano de peixe (ou boi), que amalgama os demais ingredientes, como uma lagosta previamente cozida. As “*choux fleurs à la presse brésillienne*” eram flores de massa *choux* assadas, que no Brasil são comumente chamadas de ‘bomba’ ou ‘carolinas’. É provável que elas fossem recheadas com creme de baunilha, à base de leite. Por sua vez, o “*consommé à la Confederation Abolicioniste*” [*consommé* à Confederação Abolicionista] era uma versão da tradicional sopa francesa clarificada: é comum que sejam feitos caldos com galinha ou carne, mas sendo um banquete oferecido para a elite política da época, é possível inferir que o ingrediente desta sopa tenha sido vitela.

Cozinha Francesa era uma das referências para um evento desta importância no Brasil do século XIX. Ainda que os pratos fossem renomeados com termos de cunho abolicionista, ou incorporassem ingredientes locais, o arranjo, o idioma e os preparos evidenciados no cardápio tinham a Cozinha Francesa como modelo do bom gosto à mesa e como formato da própria gastronomia localmente produzida.

MENU DU DINER	
Potages	Vins
Bisque à l'Amazoné.	Madère.
Consommé à la Confédération Abolitioniste.	
Hors-d'œuvre de cuisine	
Cimier de dain à la Ceará.	
Relevé	
Poisson fin à la presse abolitioniste.	Sauterne frappé.
Entrées	
Filet de bœuf à la conselheiro Dantas.	Chateau.
Gibier piqué à la Theodureto Souto.	Camblanes.
Pièce froide	
Aspic de homard à la libération des esclaves.	Pomard.
Coup du milieu	
Punch à l'Empereur.	Rhum.
Rotis	
Dinde farcie à la Dissolution.	
Jambon d'York à la Luiz Gama.	Champagne frappé.
Entremets	
Choux-fleurs à la presse brésilienne.	
Gelée à l'avenir et Pudding à la Rio-Grandense.	Porto vieux.
DESSERT assorti.	Liqueurs.

Figura 13: Reprodução do cardápio oferecido aos membros da Confederação Abolicionista em 19/08/1884, no Hotel Globo, Rio de Janeiro. Cf. <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5218>>. Acesso: 27/01/2025.

Como vimos no capítulo anterior, a exemplo dos banquetes acadêmicos, cenários como o do jantar da Confederação Abolicionista nos fazem pensar sobre a mesa e a alimentação modernas como lugares de compartilhamento de diferenças e de contradições, não só de afinidades. Digo isso tendo em vista que as ações libertárias voltadas às populações indígenas e negras escravizadas no Brasil – enunciadas ao longo do banquete pelos abolicionistas – seguiam um caminho contrário ao avanço colonial,

portanto socioecologicamente predatório, que era empreendido pela França em direção aos continentes africano, americano e asiático. Estes eventos eram contemporâneos, e ainda que não tivessem uma relação direta, preenchiam o ideário moderno de sentidos, de pontos de vista e de práticas compartilhadas, mesmo que restritas. É fato que, depois de tentativas frustradas, a França aboliu oficialmente a escravidão em 1848, mas, a exemplo do que ocorreu nas ilhas da Reunião, demorou décadas para que a abolição se efetivasse. Não menos importante, pessoas recém libertas nas colônias ultramarinas francesas eram obrigadas a assinar contratos de trabalho por vezes sem tempo pré-determinado e com seus antigos feitores, o que não gerava relações diferentes daquelas estabelecidas pelo regime colonial, que persistiu e adentrou o século XX.¹⁴⁶

Mais uma vez, o encantamento proporcionado pela gastronomia matizava as contradições sociais, fazendo dos jantares entre políticos abolicionistas no Brasil espaços para o cultivo do ideário moderno como um todo, consequentemente, de consentimentos com as arbitrariedades inerentes às suas próprias existências. E isto não ocorreu só com os políticos locais, como veremos ao longo deste capítulo. De todo modo, é válido pensar sobre como a gastronomia protagonizava encontros entre as elites locais desde o início daquele século, promovendo o convívio entre agentes distintos, marcadamente desde a fuga da corte portuguesa ao Brasil, em 1808. Como notou Leila Mezan Algranti (2011), a transformação da cidade do Rio de Janeiro em sede administrativa de Portugal trouxe alterações urbanísticas e sociais significativas, como o aumento gradual da oferta de serviços de alimentação e o aumento massivo do tráfico de pessoas escravizadas da África para o Brasil.

Doze anos depois da chegada da família real ao país, as pessoas em situação de escravidão passaram de 20% a 45% do total da população.¹⁴⁷ A arrecadação de impostos sobre as atividades de estabelecimentos como tabernas, casas de pasto e cafés também aumentou significativamente naquele período, o que fortalecia a coroa, ao passo que aumentava a vigilância política, fiscal e sanitária contra pequenos comerciantes e pequenos produtores de gêneros alimentícios, incluindo mulheres negras libertas, ou que buscavam comprar cartas de alforria para si e para os seus (Algranti, 2011; Basso, 2018;

¹⁴⁶ Sobre este tema, confira os artigos publicados pela *Société de plantation, histoire & mémoires de l'esclavage à La Réunion*, no site do Musée historique de Villèle. Disponível em: <<https://www.portail-esclavage-reunion.fr/en/documentaires/abolition-slavery/abolition-of-slavery-in-reunion/20th-december-1848-the-abolition-of-slavery-in-reunion-island/>>. Acesso: 02/02/2025.

¹⁴⁷ Veja em Algranti (2011, p.26).

Machado, 2021). A pesquisa de Machado (2021) indicou que mais de 5 milhões de africanos foram traficados para o Brasil em três séculos, enquanto a mão-de-obra das mulheres negras moveu e estruturou o mercado de trabalho culinário no Brasil, tanto dentro, quanto fora das casas das elites coloniais.

Por outro lado, a despeito da situação de fuga da família real para o Brasil, os inventários de época mostram que as baixelas, as pratarias e os demais utensílios trazidos à colônia tinham número suficiente para que a realeza pudesse comer e servir seus convivas conforme a etiqueta distintiva da época. As referências acerca da viagem transatlântica da corte ainda mencionam móveis, relógios, tapeçarias e obras de arte: “O que não foi embarcado na ocasião seguiu para a América em posteriores remessas, conforme inventário datado de 1809, contendo diversos objetos de uso pessoal e doméstico, entre os quais aparelhos de jantar, chá e café em porcelana” (Algranti, 2017, p.24). O consumo destas bebidas, incluindo o uso de todo um aparato material necessário para realizar as refeições, era um dos índices de sociabilidade e da elevada qualidade de vida entre a nobreza, elucidando o *status* dos gostos alimentares restritos e coloniais.



Figura 14: “Coche da mesa”: carruagem da Família Real de Portugal usada na primeira metade do século XVIII, especialmente para a realização de refeições durante as viagens. Museu Nacional dos Coches, Lisboa. Acervo pessoal.

Essas referências, em conjunto, também nos permitem identificar o imaginário local acerca da gastronomia. No decorrer do século XIX, mesmo após o retorno da família real e de muitos membros da corte para a Europa, a Cozinha Francesa seguiu adentrando, sem resistência, diferentes espaços institucionalizados e de geração de poder no Brasil.

Isso nos leva a compreender que a confiança que o Estado deposita no universo da gastronomia veio de longe, fazendo parte da institucionalização moderna de ambos espaços. A ideia de que a gastronomia era parte do que a modernidade podia oferecer de melhor ao mundo se alastrava, na medida em que as práticas alimentares se ajustavam a outras práticas distintivas e restritas, inspirando agentes de diferentes universos de produção cultural e estética.

Os registros literários, mais uma vez, auxiliam as nossas análises e inferências. Lendo a “Advertência á primeira edição” do manual *O Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos*, publicado entre 1839 e 1840, são notáveis a intenção de aproximação com o Estado e o gesto de comparação entre as produções gastronômica, científica e artística:

“No numero das artes uteis e indispensáveis á vida do homem civilizado, uma ha que, de poucos annos a esta parte, tem marchado com passo gigantesco. Esta é a sciencia culinária, cuja feliz influencia, ao mesmo tempo que concorre para o estado saudável do nosso corpo, estreita os laços da sociedade, multiplica as relações, augmenta o commercio e a industria, suavisa os costumes, e reúne os homens em assembléas festivas e fraternas. Tributário á ella, todo o nosso globo offerece-lhe inumeráveis producções, que ella transforma em manjares são e deliciosos, tão agradáveis á vista, quanto saborosos ao paladar. As nações as mais adiantadas em industria e civilização cultivão assiduamente esta nobre sciencia, e fazem apparecer os seus misteres em numerosas publicações, que formão o Manual dos artistas em cozinha”.¹⁴⁸

Francisco Lellis e André Boccato, a partir de uma pesquisa com almanaques, inventários e outros documentos históricos, afirmaram que na década de 1860 funcionavam ao menos 41 cafés na cidade do Rio de Janeiro, sendo 7 deles com nomes em francês. Já a maioria das 148 padarias existentes ali pertenciam aos portugueses, ainda que os famosos tratados culinários em língua portuguesa mostrem as influências da Cozinha Francesa em Portugal desde meados dos setecentos (Lellis; Boccato, 2013, p.402-444). Então, quando observamos cardápios como os colecionados por Pedro II, a partir da seleção feita para o livro *Os banquetes do Imperador*, é difícil diferenciar um

¹⁴⁸ R.C.M. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos*. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887, sem página. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>>. Até hoje não há certeza sobre o ano de publicação desta obra, tampouco sobre quem foi seu autor, que somente a assinou como “R.C.M”.

menu oferecido no Brasil de outro servido no Congo, no Egito, em Portugal, na Itália ou na Inglaterra.¹⁴⁹

Na segunda metade do século XIX, costeletas de cordeiro e perdizes assados; presuntos ingleses; maioneses temperadas; perus recheados e trufados; linguados com molhos dos tipos genovês e holandês, além de alcachofras, batatas e aspargos servidos como acompanhamentos eram, todos, itens comuns às mesas da gastronomia em diferentes partes do mundo. Sobremesas com baunilha, chocolate e café também eram amplamente referenciadas neste período. Sendo quase sempre grafados em francês, os pratos eram servidos em uma sequência sem muitas variações: primeiro os aperitivos e petiscos; depois as entradas ou as sopas, seguidas dos pratos frios, dos pratos quentes ou dos assados; enquanto as saladas e os queijos precediam as sobremesas e os licores, o que geralmente incluía servir o doce vinho do Porto.

Sendo adotadas ‘universalmente’, mesmo em espaços geograficamente distantes, as práticas e técnicas gastronômicas puderam se tornar locais sem perder a ‘francesidade’ – sua qualidade original –,¹⁵⁰ e não menos importante, sem erodir as possibilidades de transnacionalização de suas produções materiais e simbólicas. Sendo assim, ainda que a hegemonia da Cozinha Francesa fosse patente, é possível encontrar variantes gastronômicas com ingredientes locais e mais populares, sem a alteração desta estrutura estético-gustativa. São emblemas disto as “*galantines* de jacu” servidas tanto em um jantar oferecido à família imperial por um engenheiro da Minas & Rio Railway, em 24 de junho de 1882, quanto no “*Pick-Nick à l’Ile de Paquetá*” em 8 de setembro de 1883.¹⁵¹ A sopa de tartaruga servida em 4 de julho de 1876, em comemoração ao centenário da independência dos Estados Unidos, é outro exemplo disto.¹⁵² Ou seja, por mais aberto e universalizante que parecesse, o ‘festim do mundo’ promovido pela gastronomia não era só excludente, mas também era limitado, portanto diferente daquele idealizado por Brillat-Savarin (1995) neste mesmos contextos e século.

O esforço de adequação restritiva e o intercâmbio desigual de referências entre as práticas das elites e os gostos locais marcaram os primeiros tratados da área que foram editados e publicados no Brasil, como o *Cozinheiro Imperial* e o *Cozinheiro Nacional*.¹⁵³

¹⁴⁹ Os cardápios podem ser observados em Lellis e Boccato (2013).

¹⁵⁰ Sobre este assunto, veja DeJean (2006).

¹⁵¹ Veja a reprodução dos cardápios originais em Lellis e Boccato (2013, p.182-185; p.312-313).

¹⁵² Idem (p.204-206).

¹⁵³ Conforme descrito por Carlos A. Dória na apresentação da 2ª edição de *O Cozinheiro Nacional*, é incerta a data de publicação da obra, contudo, o intervalo entre os anos de 1874 e 1888 costuma

Em uma pesquisa anterior, pude indicar que a ementa culinária proposta em o *Cozinheiro Nacional* conjuga elitismo com um apelo nacionalista e popular, incitando a valorização da fauna e da flora nativas através da substituição de ingredientes comuns à gastronomia por produtos nativos. Por exemplo, uma proposta de “Jantar para 20 pessoas” indicava o serviço de 40 pratos diferentes, sem contar as 24 opções de sobremesas e os 4 tipos de queijos, sugeridos para serem servidos ao longo da noite.¹⁵⁴ Dentre 4 opções de “assados”, o manual sugere “Rosbife à francesa”, “Quarto de carneiro assado no espeto”, “Lombo de veado à caçador” e “Beijupirá assado no espeto”. Entre as 4 opções de “entradas” há um “Presunto de porco-do-mato” e “pescada estufada”; dentre 6 opções de “pudins”, há um de cará.¹⁵⁵ Mas, várias referências eram estrangeiras, como os queijos “londrino” e “de Holanda”, as nozes, as amêndoas, as azeitonas e a “compota de maçã”, além dos “aspargos guisados” e do “*mixed-pickles*”.¹⁵⁶ Ressalto que este cardápio não era indicado para oferecer um banquete: é uma indicação de cardápio para “Jantar” no Brasil, no último quartil do século XIX.

De toda forma, o autor não se furtou de citar em seu manual diversas possibilidades de cozinhar com plantas nativas, como mangarito, pimenta, jurubeba e taioba, e com carnes de caça de toda sorte, incluindo as de animais pouco conhecidos do ponto de vista do apelo culinário, como iraras, tamanduás e onças. Nestes casos, o autor justifica que estas carnes eram “medicinais”, ainda que fossem “duras e secas” (Cozinheiro Nacional, 2008, p.233). Lidas em conjunto com outras receitas para curar enfermidades, é inevitável pensar sobre a histórica reprodução de conhecimentos tradicionais ou populares entre as elites, sem a devida distribuição dos créditos e das benesses aos seus agentes. Ainda assim, antes de iniciar o “Capítulo XXII”, sobre os jantares, o autor indicava como agir mediante uma prática que se expandia localmente por diferentes estratos das elites política, econômica, cultural e recém-urbanizada da época:

ser adotado, assim como é desconhecida a sua autoria. Até 1910, contudo, algumas edições foram publicadas sob o nome de “um certo Paulo Salles” (Dória in Cozinheiro Nacional, 2008, p.7-26).

¹⁵⁴ Em um dos capítulos de minha monografia da graduação tratei do caráter nacionalista e elitista da obra *Cozinheiro Nacional*.

¹⁵⁵ É citada também uma “Torta de beijo”, que pode remeter ao beiju (preparado a base de mandioca amplamente consumido por povos indígenas no Brasil), mas a receita mais próxima que o autor descreveu para este prato foi a “Torta de beijo de fada”, feita com massa folhada, suspiro aromatizado com raspas de limão, baunilha, conhaque e “água-de-flor”, e enfeitada com frutas depois de assada (Idem, p.406).

¹⁵⁶ Cozinheiro Nacional, *Op. cit.*, p.437-438.

“O sistema antigo de sentar-se à mesa conforme as suas posições na sociedade é hoje destruído; o dono da casa deve unicamente procurar reunir as pessoas que se simpatizam umas com as outras, por exemplo. Uma moça alegre e jocosa não se deve assentar entre dois homens velhos e tristonhos; e um poeta ou homem ilustrado, perto de um homem rico sem educação”.¹⁵⁷

Como afirmou Carlos Alberto Dória sobre o caso brasileiro, “a crítica elitista ao comer popular se deu na prática em ambiente urbano, em meio à adoção de hábitos afrancesados de vivência”. Depois do casamento de D. Pedro I com Amélia de Leuchtenberg, em 1829, diferentes províncias nacionais passaram a contratar “toda sorte de profissionais que nos permitissem respirar Paris”, como alfaiates, governantas, modistas, barbeiros e cozinheiros. “(...) Mesmo nas cidades mais tacanhas, como São Paulo, pelo ano de 1860 já havia chegado o francesismo pleno com a inauguração da Casa Garraux, um misto de livraria, tipografia, casa de vinhos, entreposto de objetos pessoais, objetos de arte etc. É desse ponto que se espraia a influência para as fazendas de café”, segundo o autor (Dória *in* Cozinheiro Nacional, 2008, p.10).

Analisando o caso da cidade São Paulo, Milena Fernandes de Oliveira apontou que a importação de mercadorias francesas aumentou vertiginosamente a partir de 1870, “atingindo seu ponto máximo em 1890, que é o ano em que São Paulo se consolida como o maior exportador de café do país”. As mercadorias comercializadas pelas casas importadoras eram, basicamente, “couros envernizados, papel para escrever, batatas em sacas, automóveis, caixas de conhaque, barris de manteiga, meias em fio escocês, tecidos de lã, sardinha enlatada, caixas de vinho, tecidos em seda, papel para cigarros, água de colônia, louças, artigos de moda em geral, tanto masculina quanto feminina” (Oliveira, 2014, p.155). A autora nota que mesmo em 1906, após a grande crise de exportação do café, esta lista de compras voltada para o consumo das elites e da pequena burguesia paulistana praticamente não se alterou. Ainda assim, preocupados com a queda da produção cafeeicultora ao fim do século XIX, cônsules e outros agentes da diplomacia francesa chamavam a atenção para as ‘poucas condições culturais’ e para um gosto local ‘pouco formado’ na sociedade, que acabava por consumir mais arroz e peixe salgado, o bacalhau, do que os finos produtos franceses.¹⁵⁸

Pensadas e explicadas em conjunto, estas foram as bases materiais e simbólicas da construção da gastronomia no Brasil. Cabe reforçar que era para suprir os gostos e as

¹⁵⁷ Idem, p.435.

¹⁵⁸ Confira em: Oliveira, 2014, p.154.

práticas distintivas das elites locais, como a cafeeira, que os escravizados eram desumanizados e as paisagens biodiversas eram radicalmente transformadas em monoculturas. Há, portanto, diferentes problemas para serem observados neste contexto, que envolveu a domesticação de uma parte dos gostos locais para que a gastronomia pudesse fincar suas raízes recentes e seus valores pretensamente universais longe da França. A domesticação, aqui, diz respeito ao controle e à redução intensiva da diversidade de características culturais e ambientais locais, o que veio a se intensificar com a passagem do tempo. Enquanto manifestação estética e intelectualizada do ideário moderno, a gastronomia chegou ao Brasil investida das contradições e dos problemas anteriormente disseminados pela colonialidade, que perpassavam agentes cujas ações não se restringiam à mesa e aos salões de banquetes.



Figura 15: Monocultura de uva em Bordeaux, na França. Foto de autoria desconhecida, disponível no *site* da empresa *Vineyards-Bordeaux*, voltada para investimentos e transações internacionais da indústria vinícola da região.

Cf.: <<https://vineyardsbordeaux.com/bordeaux-vineyard-state-of-the-market/>>.

Último acesso: 01/02/2025.

Assim como voltamos a atenção para a concomitância entre uma maior exploração do trabalho escravo e a consolidação das práticas gastronômicas no Brasil, a exemplo dos banquetes entre dirigentes políticos, também é possível notar que estes regimes de percepção e de julgamento à mesa seguiram justificando posturas ecologicamente degradantes, inclusive nos territórios franceses. Se em 1728 o governador da ilha da Reunião, Benoît Dumas, afirmou que “não se vê nada mais bonito do que as plantações

de café que se multiplicam infinitamente”,¹⁵⁹ no século XIX seu território continental era marcado por monoculturas de uva, fazendo do gosto pelo vinho outro caso elucidativo dos desequilíbrios socioecológicos promovidos pelo ideal moderno de bom gosto à mesa.

Lendo uma última vez o *menu* do banquete oferecido pela Confederação Abolicionista, é possível identificar bebidas que não foram descritas por seus tipos (como o rum e os licores), nem por suas regiões (como os vinhos do Porto e Madeira). Os vinhos *Pommard*¹⁶⁰ e *Camblanes*, por exemplo, foram descritos pelos nomes de seus famosos *châteaux*, ou seja, das propriedades onde foram produzidos na França. Mesmo com a ausência de biodiversidade e com um vínculo anteriormente restrito às elites, estes espaços capitalizam até hoje o julgamento estético moderno sobre a natureza, a partir do consumo especializado de vinho e do mercado do turismo gastronômico, o enoturismo.

Por exemplo, em torno da década de 1810 e no contexto das Guerras Napoleônicas, o *Château de Pommard* serviu de refúgio para Napoleão Bonaparte, que era amigo próximo de seus proprietários. Estes últimos acabaram por homenagear a autoridade com a inauguração da *Chambre Bleue*: um aposento especialmente decorado com papel de parede e porcelanas sanitárias azuis, de uso exclusivo de Napoleão.¹⁶¹ Hoje, a propriedade oferece cursos e degustações certificadas na *École V*, publicizada com a ideia de universalizar o conhecimento sobre vinhos: “Nossa missão é educar os amantes do vinho ao redor do mundo, compartilhando o nosso conhecimento”.¹⁶² Um curso com duração de 18 horas e incluindo a degustação de 44 vinhos custa €750 atualmente, sendo que os vinhos oferecidos são todos produzidos na França, na Europa e no “Novo Mundo”, segundo o *site* da instituição.¹⁶³

Há décadas o *Château de Pommard* recebe turistas estrangeiros que se encantam com a “imponência de seus portões”, com seus famosos vinhos *pinot noir* e com seus

¹⁵⁹ Conferir artigo de Philippe Haudrière para o *site* do Musée historique de Villèle: “*The East India Company and Bourbon island*”. Nesta época, a Ilha da Reunião era chamada de ilha Bourbon. Cf.: <<https://www.portail-esclavage-reunion.fr/en/documentaires/plantation-society/historical-context-2/historical-context/>>. Acesso: 02/02/2025.

¹⁶⁰ Descrito no cardápio como “Pomard”.

¹⁶¹ Confira *site* do *Château de Pommard*: <<https://www.chateaupommard.com/fr/notre-maison/histoire>>. Último acesso: 02/02/2025.

¹⁶² No original: “À École V nous pensons que le plaisir passe par la connaissance. Nous rendons l'éducation sur le vin accessible à tous grâce à des cours sur l'analyse du vin et les techniques de dégustation. Notre mission est de former les amateurs de vin à travers le monde en partageant nos connaissances”. Cf.: Pommard, 2025, s/p.

¹⁶³ Disponível em: <<https://www.chateaupommard.com/fr/ecole-v/wset/wset-niveau-2>>. Consulta: 03/02/2025. Utilizando a cotação monetária do Banco Central do Brasil para a mesma data da consulta do *site*, este curso custaria aproximadamente R\$4.545,00.

“impecáveis jardins”, conforme lemos no relato de um casal de brasileiros “apaixonados pelas experiências que envolvem o mundo do vinho”,¹⁶⁴ que esteve no local em 2021:

“O Château de Pommard é uma vinícola em Pommard, Cotê D’or, Borgonha, França. Fundada em 1726, por Vivant Micault, secretário do rei Luís XV. É uma das vinícolas mais icônicas e visitadas da Borgonha. A propriedade é conhecida por seus dois castelos, jardins e seu vinhedo murado de 20 hectares, o Clos Marey-Monge. Sendo, hoje, o maior vinhedo privado da Borgonha. Em julho de 2015, a UNESCO declarou [a região dos vinhedos] Clos Marey-Monge um patrimônio mundial [...]. Destaca-se por sua construção de beleza inigualável, erguida no início do século XVIII e por oferecer uma curiosa mistura de vinho, arte e história. Já hospedou nada mais, nada menos que o ilustre imperador Napoleão Bonaparte. No local, o castelo possui belíssimos e impecáveis jardins ao redor. [...] A vinícola oferece uma coleção eclética de obras de arte espalhadas pelos seus belos jardins, um museu com instrumentos usados na produção de vinhos do século XVII e XVIII e um ambiente que recria uma cozinha do século XVIII. Há ainda um restaurante onde é possível experimentar uma gastronomia de alta qualidade com vista maravilhosa para os vinhedos. [...] Ao longo de sua história, pertenceu a várias famílias [...]. De 2004 a 2007 passou por uma ampla restauração e em 2014 foi vendido ao empresário do Vale do Silício Michael Baum, atual proprietário. O *Château de Pommard* é mais do que apenas uma vinícola. É um lugar para desacelerar, se reconectar com as maravilhas da natureza, caminhar entre as vinhas e se apaixonar pela vida.”¹⁶⁵

A França possuía aproximadamente 780 mil hectares em vinhedos em 2024,¹⁶⁶ sendo que nos últimos anos os produtores têm alertado para um mercado frágil, muito mais competitivo do que antes, com perceptível redução nas vendas diretas e nas colheitas totais. Por meio de subsídios públicos, a França calculava destruir mais de 20 mil hectares de plantação de uva em diferentes regiões do país em 2023, além de ter pago \$215 milhões para comprar o excedente das produções locais, que seriam descartadas e deixariam seus produtores em prejuízo, sobretudo os pequenos.¹⁶⁷ Ainda que as plantações francesas

¹⁶⁴ O casal mantém um *site* especializado sobre o assunto desde 2014, o **Vinho & Etc:** <<https://vinhoetc.com.br/>>. Eles também possuem um perfil homônimo no *Instagram*, especializado em enoturismo. Últimos acessos: 03/02/2025.

¹⁶⁵ “Descubra os encantos do maravilhoso Château Pommard”, por Juliana Fróes, publicado em 30/09/2021. Disponível em: <<https://vinhoetc.com.br/descubra-os-encantos-do-maravilhoso-chateau-pommard/>>. Último acesso: 03/02/2025.

¹⁶⁶ Cf.: “França vai destruir 30 mil hectares de vinhedos diante da queda na demanda global de vinho”, **Folha de Pernambuco**, 07/10/2024. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/economia/vinhos-franca-crise/365200/>>. Último acesso: 03/02/2025.

¹⁶⁷ Valor em dólar. Confira: Roeloffs, 2023.

contem com muitas variedades nativas desta planta, o cultivo extensivo e sem rotação dos vinhedos tem deixado as cepas cada vez mais suscetíveis às variações climáticas. Os atuais efeitos das mudanças climáticas têm atingido, portanto, diferentes paisagens e projetos modernos, ainda que isto seja pouco discutido do ponto de vista da produção gastronômica e estética.

São muitos os valores e os sentidos que recaem sobre as classificações e os gostos neste contexto, fazendo, por exemplo, com que a observação de monoculturas centenárias seja transformada em um gesto legítimo de apreciação ‘da natureza’. O mesmo ocorre com jardins meticulosamente podados, controlados e domesticados. Transformando produtos específicos em um elo material e simbólico entre as diferentes práticas das elites, a gastronomia viajou e se acomodou em muitos lugares, saindo da França para ocupar o mundo, os sujeitos e as subjetividades modernas. Ao ocupar espaços de produção cultural localmente legitimados pelo ideário moderno, as práticas gastronômicas continuaram a se expandir de modo controlado, sem prejuízo para a crença estética em torno da universalização do bom gosto à mesa. Por sua parte, os desequilíbrios socioecológicos que se tornaram intrínsecos à expansão das práticas gastronômicas foram historicamente minimizados, matizados pelos encantos suscitados pelos *menus*, pelos grandes jantares e salões enfeitados com flores e obras de arte, como destacado pela imprensa na ocasião do banquete da Confederação Abolicionista, em 1884.

Na próxima seção, avanço no tempo e chego à cidade de São Paulo no início do século XX, onde jovens pintores, escultores e escritores se reuniam para comer à francesa e cultivar as artes gastronômicas localmente. Lendo alguns registros deixados por autores modernistas, como Mário de Andrade e Oswald de Andrade, veremos que o gosto por características locais também contradizia, em alguma medida, aqueles então novos discursos com apelos nacionalistas. Veremos que mesmo passando entre eminentes representantes de outros universos de produção cultural, a gastronomia continuou a deixar rastros de degradação ecológica que não se limitaram às empreitadas colonialistas e escravagistas do passado, mas que seguiram expropriando cultura e natureza de forma indissociável.

2.1 Artes culinárias, modernismo gastronômico e outras estéticas locais

Em setembro de 1922, quem pudesse ler a revista *Klaxon: mensário de Arte Moderna* seria informado de que a cidade de São Paulo ganhava um “salon”:

“Inaugurou-se o primeiro *salon* paulista. Ao lado de apetitosa feira de alexandrinos, catitas coisas; sargentinhos de Wasth, vales do Sr. Paulo do Valle que valem alguma coisa, roças do Sr. Paulo Rosse, etc. Só falta o Carlito, sim, o Benedicto Carlito, o do Santos. Compensações. Duas grandes notas de arte – Annita Malfatti e Tarcilla Amaral. Emfim, é um esforço – já o disse um discurso o nosso Menotti Del Picchia. E um esforço que vale mais do que todos os officiaes *salons* do Rio de Janeiro. Não somos optimistas. Reproduzimos apenas a opinião dos expositores paulistas. Estamos com elles.”¹⁶⁸

Repleto de ironias, este trecho curto e não assinado sucedia outro texto, cuja autora era a própria Anita Malfatti, elogiada em detrimento das provocações lançadas aos artistas brasileiros consagrados até então, bem como aos seus temas de inspiração estética. São evidentes, por exemplo, as alusões a Benedito Calixto¹⁶⁹ e a José Wasth Rodrigues¹⁷⁰, conhecidos por pintarem cenas sobre o Brasil nos períodos colonial e imperial, e por retratarem alguns de seus símbolos, como o cristianismo, os casarões, as pessoas escravizadas e as paisagens pouco urbanizadas. A ironia, no primeiro caso, ainda recaiu sobre o nome completo do artista, que era Benedito Calixto ‘de Jesus’, e possivelmente sobre o fato de ele ser natural de uma cidade próxima a Santos, no litoral paulista, que configurou um dos polos do colonialismo lusitano desde o século XVI.

Naquela e em outras edições,¹⁷¹ a *Klaxon* publicou crônicas, críticas e poesias assinadas por Mário de Andrade, Zina Aita, Serge Milliet, Manuel Bandeira e Oswald de Andrade, entre outros que buscavam se afastar esteticamente de escolas artísticas tradicionais, a fim de exaltar outras referências com mais liberdade: com traços mais brasileiros e menos europeizados. Poemas escritos em outros idiomas, como em francês e em espanhol, acompanhavam ilustrações, resenhas, partituras e comentários livres sobre cinema, música, artes plásticas e literatura, produzidos em um intercâmbio que tinha o

¹⁶⁸ Klaxon: mensario de arte moderna. São Paulo: **Typ. Paulista**, 1922 (nº 5). Destaques meus. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DOCREADER/docreader.aspx?BIB=217417>>. Acesso: 05/02/2025.

¹⁶⁹ Veja também: Benedito Calixto [verbete] in **Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira**. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoas/2220-benedito-calixto>>. Acesso: 05/02/2025.

¹⁷⁰ Quando jovem, o artista foi um dos responsáveis por desenhar o brasão da cidade de São Paulo, ao passo que na maturidade participou de projetos de restauro de igrejas em Ouro Preto (MG). Cf.: Wasth Rodrigues [verbete] in **Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira**. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoas/572-wasth-rodrigues>>. Acesso: 05/02/2025.

¹⁷¹ A revista teve 9 números, somente, publicados entre maio de 1922 e janeiro de 1923.

Brasil como sede, mas que passava por países como Espanha, Bélgica e França. Enquanto o segundo fascículo da *Klaxon* estampava uma propaganda industrial em sua contracapa – cuja mensagem repetida era “Coma Lacta” –, seu quinto número anunciava os lançamentos das obras “Paulicea desvairada”, de Mario de Andrade, e “Os condenados”, de Oswald de Andrade.¹⁷²

No período enunciado, os salões funcionavam como “autênticas instituições da *Belle Époque*”, ainda que fossem mais difíceis de encontrar em São Paulo do que na cidade do Rio de Janeiro, que seguia como a capital federal (Camargos, 2001, p.38). Icônicos da sociabilidade entre a alta burguesia francesa desde meados do século XIX, os salões traziam para os espaços privados algumas das práticas culturais que se desenrolavam no espaço público, mas restringindo o ambiente àquelas personalidades que eram convidadas por seus proprietários. O salão mencionado na revista modernista, que também não foi identificado, tampouco era o primeiro da cidade de São Paulo. O nascente movimento modernista local – que produzia a revista *Klaxon* para colocar os novos estilos e as ideias de seus participantes em circulação e debate – também foi cultivado em meio aos encontros promovidos nos salões paulistanos. A Villa Kyrial é exemplar: funcionava há quase uma década em uma chácara ao final da Avenida Paulista, na Rua Domingos de Morais, Vila Mariana, e tinha José de Freitas Valle como proprietário.

No livro *Villa Kyrial: crônica da Belle Époque paulistana*, Marcia Camargos (2001) apontou que os jantares servidos nestes salões, a exemplo do que acontecia na residência de Freitas Valle, eram parte fundamental do convívio entre artistas, políticos e o mecenato da época. Sendo parecida com outros salões, a Villa Kyrial era um espaço impregnado de “modismos europeus” e funcionava como um

“(...) ponto de encontro de artistas, literatos e políticos, além de parada obrigatória para personalidades em visita ao país. Ali promoviam-se saraus literários, audições musicais, banquetes e ciclos de conferências dos quais participavam Lasar Segall, Guilherme de Almeida, Blaise Cendrars, Oswald de Andrade e Mário de Andrade. Freitas Valle, que se confunde com o próprio espaço do seu salão, foi poeta simbolista, professor de francês, advogado, perfumista, *gourmet*, mecenas, deputado e senador estadual” (Camargos, 2001, p.15-16. Destaque da autora).

¹⁷² Ambos números estão disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A Villa Kyrial sucedeu o funcionamento de um salão que pertenceu à matriarca da tradicional família Prado,¹⁷³ que era comumente frequentado por Freitas Valle, conhecido na cidade por ser um apreciador dos vinhos finos e das artes. Quando jovem, Freitas Valle veio à São Paulo para cursar direito no Largo São Francisco¹⁷⁴ e não voltou para o Rio Grande do Sul, seu estado natal. Apesar da postura tradicional, Freitas Valle era considerado um “cidadão do mundo” em São Paulo, que acolhia as mais variadas filiações estéticas, incentivando o fomento e a circulação dos artistas locais. Além disso, provavelmente Freitas Valle foi dono da maior adega da cidade, na passagem entre as décadas de 1910 e 1920: com mais de 20 compartimentos, sua adega guardava garrafas de países como Turquia, Grécia e Hungria, ainda que os vinhos franceses, especialmente de Bourdeaux, fossem os seus prediletos. Neste caso, o gosto era hereditário: seu pai foi proprietário da Casa Comercial Freitas Valle em Alegrete, que importava e revendia bebidas, além de outros produtos que Freitas Valle conheceu e provou desde criança.¹⁷⁵

Segundo Marcia Camargos, Freitas Valle organizava quase que diariamente saraus, palestras e bailes para que “a nata da sociedade” comparecesse ao salão, “além de poetas e artistas sem recursos, buscando apoio e proteção sob as asas da oligarquia”. Mesmo com a pretensão cosmopolita, a influência franco-inglesa era um dos aspectos mais evidentes no salão, nos jantares e almoços promovidos por Freitas Valle. Na França, os convites personalizados para as noites nos salões costumavam anunciar o *menu* que seria servido no jantar junto com a programação das demais atividades, além da indicação do traje para o evento. Na Villa Kyrial, a cor impressa no convite designava o traje e a cor das louças que seriam postas à mesa: “monograma azul designava *smoking* para os cavalheiros e a louça seria azul e dourada”. Aos domingos, em clima mais informal, os almoços “eram servidos no terraço em pratos de faiança antiga por criadas de touca branca à holandesa”.¹⁷⁶ Não foram encontrados registros sobre a equipe de trabalhadoras e de trabalhadores responsáveis pela execução destes eventos.

Diante da mesa, Freitas Valle compartilhava com os seus comensais outro gosto antigo, além dos vinhos. Como registrado por Marcia Camargos, um de seus manuscritos data de 1890 e recebeu o nome de “Enciclopédia de inventos químicos e culinários”, que elucidava “a sua preocupação em elitizar os quitutes nomeando-os em francês”, ao passo

¹⁷³ Referida como Dona Veridiana no capítulo “Cultura e Mundanismo”. Cf.: Camargos (2001).

¹⁷⁴ Atualmente é a faculdade de direito da Universidade de São Paulo.

¹⁷⁵ Cf.: Camargos, 2001, p.70-71.

¹⁷⁶ *Ibid.*, p.41-42, destaque da autora.

que evidenciava aquela influência exercida pelo pensamento científico na gastronomia. A autora informa que essa tradução era feita em toda sorte de preparos: “mesmo que misturem [...] essências de morango, groselha e amêndoa, de origem europeia, bebidas importadas, como água do Reno, vinho Bourgogne, Saint Julien Médoc ou Bordeaux, Vieux Cognac ou Old Brandy, a melado, mexerica, abacaxi e cachaça...” (Camargos, 2001, p.68, colchetes meus).



Figura 16: Almoço de domingo no terraço da Villa Kyrial, em 1916.
Reprodução a partir de Camargos (2001, p.43).

Observando um dos cardápios retratados na pesquisa de Marcia Camargos, temos que em 27 de julho de 1915 a Villa Kyrial serviu um *menu* em homenagem ao político José Rodrigues Alves, onde fica evidente este artifício de misturar as referências gastronômicas ‘universais’ com algumas especificidades locais, sem ferir o bom gosto e a estética moderna. Acompanhando um concerto, o jantar serviu, entre outros preparos, “*Bisque au beurre d’écrevisse*” e “*Dinde farcie aux truffes*” como pratos quentes; “*Crème de Bahia*” e “*Disques napolitains*” como sobremesas, além de chá, café, licores, cigarros e 6 tipos de vinhos, incluindo um rótulo centenário, de 1815 (*Ibid.*, p.42).

Consumidor de peças de óperas e apreciador de música clássica, Freitas Valle encomendava seus discos da Europa, mantinha um piano em seu salão e também se dedicava à fabricação artesanal de perfumes, colocando em prática a teoria de que não há,

neste caso, julgamentos ou sentidos estéticos que não estejam em relação com outros produtos socialmente construídos, valorados e hierarquizados.¹⁷⁷ Adotando pseudônimos, ele escrevia poesias simbolistas e cozinhava assinando como “Jacques D’Avray” e “Maître Jean Jean”, respectivamente. Segundo Camargos, “ele encorajava a formação de agremiações esotéricas e ligeiramente misóginas, como a Hordem dos Gourmets”.¹⁷⁸ O pianista Félix de Otero, Washington Luís, que era prefeito de São Paulo e viria a ser presidente da república, assim como Júlio Prestes, eram alguns dos membros da “Hordem dos Gourmets”. Nos encontros do seletto grupo, seus membros eram hierarquizados segundo os seus conhecimentos sobre “bebidas e iguarias exóticas”, recebendo condecorações simbólicas e privilégios que se materializavam em espaços distintos.¹⁷⁹

A fim de evitar conflitos durante as refeições, Freitas Valle vetava discussões políticas à mesa, o que nos leva a traçar comparações com o presente, dada a crença compartilhada de que a gastronomia é um espaço guardado aos encantos da vida, portanto resguardado dos desprazeres mundanos.¹⁸⁰ Outra exigência excêntrica na Villa Kyrial era a exclusividade da cadeira de seu anfitrião, que ficava na cabeceira da mesa e mais elevada do que os outros assentos, sendo que ninguém tinha autorização para ocupá-la.¹⁸¹ De uma poltrona que ficava na sala de recepção, Freitas Valle comandava as palestras e os saraus, sem poupar atenção aos artistas que o buscavam para conseguir financiamento para exposições e viagens. A primeira exposição de Lasar Segall no Brasil, em 1913, foi patrocinada por Freitas Valle, cuja influência e prestígio auxiliaram na divulgação do novo artista e de seu trabalho. Em 1928, Heitor Villa Lobos, que já era consagrado no meio artístico, também solicitou ajuda a Freitas Valle para trazer ao Brasil o compositor Albert Roussel, para a realização de um intercâmbio. Em todo este período, outros artistas deixavam suas obras aos cuidados de Freitas Valle para que elas fossem vendidas ou expostas àqueles que frequentassem seu salão (*Ibid.*).

De artista culinário a poeta e perfumista, o ecletismo e as posses do advogado José de Freitas Valle também traziam para perto os jovens modernistas, que tinham na Villa Kyrial um espaço de oportunidade de circulação e de construção de prestígio, a despeito de algumas controvérsias. Com tamanha pompa e sucesso entre as elites locais, às vezes

¹⁷⁷ Algo pesquisado por Pierre Bourdieu em diferentes obras, como em *A distinção...* (cit.).

¹⁷⁸ Camargos, *Op. cit.*, p.61.

¹⁷⁹ *Ibid.*, p.73.

¹⁸⁰ A exemplo das falas dos *chefs* Alex Atala e Erick Jacquin na festa do hotel Rosewood em 2022, reproduzidas na introdução desta tese.

¹⁸¹ Algo que remete aos banquetes na Idade Média europeia (Flandrin; Montanari [org.], 1998).

a Villa Kyrial era motivo de chacota, tendo sido descrita por Oswald de Andrade como um espaço que angariava não só “artistas e bolsistas da Europa”, mas toda uma “fauna sem bússola”, que incluía “pseudo-intelectuais” e “homens do passado”.¹⁸² Em 1921, por outro lado, Mário de Andrade reclamava do “marasmo cultural de São Paulo”, citando este salão não só como um contraponto, mas como um “oásis” na cidade:

“É o único salão organizado, único oásis a que a gente se recolhe semanalmente, livrando-se das falcatriuas da vida chã. Pode muito bem ser que a ele afluam, junto conosco, pessoas cujos ideais artísticos discordem dos nossos – e mesmo na Villa Kyrial há de todas as raças de arte; ultraístas extremados, com dois pés no futuro, e passadistas múmias – mas é um salão, é um oásis.”¹⁸³

Colocando a gastronomia no centro das disputas estéticas daquele momento, Monteiro Lobato – que não frequentava a Villa Kyrial, diferente de Oswald de Andrade e de outros artistas – criticava o empenho para manter a francesidade em uma cidade que convivia com diversos aspectos rurais, incluindo as preferências alimentares. Como citado por Marcia Camargos, em “Ideias de Jeca Tatu”, Monteiro Lobato escreveu:

“A cultura refinou-nos. A civilização cresce em Vila Mariana como a mamona. Adquirimos tanto *goût* que, por instinto, o nosso organismo, num *dîner* elegante, repeliria como vomissements incoercibles um *plat* nomeado à portuguesa, charramente: arroz de forno, leitão assado. É mister que eles venham, embora não mudados de substância, transfeitos em *marcassin*, ou *riz au four à la princesse* *Quelque Chose*. Só assim as fibras da estesia gustativa nos tremelicam de gozo e dos olhos nos correm lágrimas à Brillat Savarin. [...] Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha de milho verde e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo” (*apud* Camargos, 2001, p.68. Colchetes e destaques da autora).

Não podemos ignorar que Monteiro Lobato participou ativamente da construção de um ideal de branqueamento nacional que passava pela cozinha, reforçando no imaginário popular um olhar racista que via em Dona Benta uma cozinheira exímia e

¹⁸² Andrade, Oswald. “Diálogo das vozes segallianas, **Revista Acadêmica**, Rio de Janeiro, n.64, junho de 1944, p.34 (*apud* Camargos, 2001, p.44).

¹⁸³ Andrade, Mário. “De São Paulo”, **Ilustração Brasileira**, Rio de Janeiro, março de 1921, p.20 (*apud* Camargos, 2001, p.44).

amorosa, enquanto via em Tia Anastácia uma empregada, cuja vida se restringia a servir uma família que não era a sua e a trabalhar no Sítio do Picapau Amarelo, como argumentou Machado (2021). A história e a obra de Lobato congregam posturas classistas, da mesma forma. Entretanto, a crítica deixada por este autor nos leva a pensar sobre a construção deliberada de um distanciamento entre aquilo que ocorria na Villa Kyrial e o que se passava nas ruas, com a maior parte da população paulistana.



Figura 17: Vendedoras de verduras em São Paulo, 1910.
Foto de Vincenzo Pastore. Acervo digital do Instituto Moreira Salles. Cf.:
<<https://ims.com.br/titular-colecao/vincenzo-pastore/>>. Acesso: 06/02/2025.

Segundo Francis Manzoni, até as primeiras décadas do século XX existia um vasto comércio de gêneros alimentícios nas ruas de São Paulo, que “fazia parte do modo de vida de famílias e comunidades inteiras que moravam em sítios e chácaras dentro da capital e em algumas localidades mais distantes”.¹⁸⁴ Recuando no tempo, Rafaela Basso demonstra que até primeira metade do século XIX uma característica marcante das ruas em São Paulo era o comércio de alimentos feito por mulheres, muitas delas negras, que vendiam suas quitandas e abasteciam boa parte das mesas da capital da província. Ao mesmo tempo que viviam a modernização desigual na urbe e que mantinham a importação de práticas alimentares distintivas, as famílias das velhas elites possuíam

¹⁸⁴ Cf.: Manzoni, 2019, p.55.

sítios nos arredores para o plantio de feijão, mandioca, milho, dentre outros itens amplamente consumidos no cotidiano.¹⁸⁵

Desde antes da virada para o século XX, as ruas da capital paulista representavam um paradoxo para o poder público, tendo como cerne as incontornáveis práticas alimentares. Enquanto o Estado construía e aplicava instrumentos de vigilância sanitária e de controle fiscal sobre os comerciantes populares, de modo a cercear suas atividades e circulação nas áreas mais ricas, era este mesmo comércio pequeno, informal e ainda realizado por ambulantes que seguia abastecendo as mesas da cidade grande. Formados principalmente por roceiros da periferia, além de brancos e negros pobres, estes comerciantes sofriam diretamente as consequências das profundas transformações urbanas, sendo constantemente deslocados e perseguidos por políticas que visavam harmonizar, embelezar, organizar e limpar a cidade.¹⁸⁶

A partir de 1914, o prefeito Washington Luís publicaria atos para concentrar estes comerciantes em mercados e feiras livres, sendo designados locais e horários para seus funcionamentos. Com o controle dos comerciantes, o Estado passou a receber cada vez mais impostos sobre os alimentos vendidos, o que não aconteceu sem revoltar e sem mobilizar os trabalhadores, muitos dos quais habitavam moradias precárias, sem acesso a saneamento e a transporte regular, e que passavam por dificuldades na cidade grande (Manzoni, 2019). De todo modo, o abastecimento cotidiano de frutas, verduras e legumes localmente produzidos, além de peixes frescos e de pequenos animais de criação, dependeu deste trabalho precário e da produção de modos de vida que não podiam participar daquela utopia moderna que era importada da Europa.

Compondo um cenário com muitos contrastes, as primeiras décadas do século XX em São Paulo fizeram circular com intensidade a influência e a renda provenientes da revalorização do café no mercado externo, trazendo ares de prosperidade material que remetiam à *belle époque* vivida na França e na Inglaterra antes da Primeira Guerra Mundial. O ciclo de bonanças repetia o feito de 1885, quando São Paulo figurou como o maior produtor de café do país, concentrando grandes propriedades particulares e capitais. É também por esta razão que os salões podem ser compreendidos como espaços que perpetuavam as estruturas de dominação erguidas no período colonial: neles eram reforçados os elos entre as famílias de oligarcas e agentes políticos relevantes, ao passo

¹⁸⁵ **Entre tabuleiros, balcões e fogões:** um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834). Tese de Doutorado em História, Unicamp, 2018.

¹⁸⁶ Cf.: Camargos (2001); Manzoni (2019) e Oliveira (2014).

que todos continuavam a controlar a fruição das práticas culturais socialmente legitimadas. Por efeito do tempo, “é difícil marcar as famílias pela origem do seu capital, já que esse capitalismo de base familiar caracteriza-se pela multiplicidade de possibilidades de acumulação, que vão da agricultura, passam pelo comércio e pela indústria e chegam às finanças”, como afirmou Oliveira (2014, p.89).



Figura 18: Vendedora de galinhas em São Paulo, 1910.
Foto de Vincenzo Pastore, disponível no acervo digital do Instituto Moreira Salles.
Cf.: <<https://ims.com.br/titular-colecao/vincenzo-pastore/>>. Acesso: 06/02/2025.

Isto não aconteceu sem a superexploração humana e ambiental típica do regime colonial da *plantation*. É exemplar o caso da matriarca da família Prado, a Dona Veridiana, que era filha do Barão de Iguape,

“(...) Antônio da Silva Prado e de Maria Cândida de Moura Vaz, importante família paulista que desde o século XVIII se dedicava ao comércio de escravos e açúcar e, com a chegada do café às terras de São Paulo, tornou-se proprietária de fazendas e casas comerciais de café. Veridiana se casou muito cedo com seu tio Martinho da Silva Prado, uma forma usual de proteger o patrimônio da família. Tiveram seis filhos. Em 1848 foi morar na cidade de São Paulo e transformou sua casa num dos salões mais elegantes da sociedade, recebendo intelectuais, políticos, artistas e cientistas” (Melo; Marques, 2001, p.14).

Estas conexões entre o ímpeto de transformação social e a permanência de antigos núcleos de poder – pautados nos preconceitos de raça e de classe e na recusa da convivência com o que era localmente produzido, o que incluía manter os regimes de monocultura operativos –, recaem sobre as aparências e os problemas da cidade em vários sentidos. Entre o final do século XIX e o início do XX, antigas avenidas foram alargadas, novas ruas foram abertas e viadutos foram construídos para facilitar a circulação na topografia irregular da cidade, incluindo seus terrenos de várzea. Era preciso padronizar a paisagem e controlar o fluxo de passantes. Surtos de cólera e de febre amarela levaram tanto à implementação de políticas sanitárias e urbanísticas, quanto a intervenções paisagísticas, que retiraram os chafarizes do centro da cidade e abriram parques arborizados para a livre circulação, por exemplo.

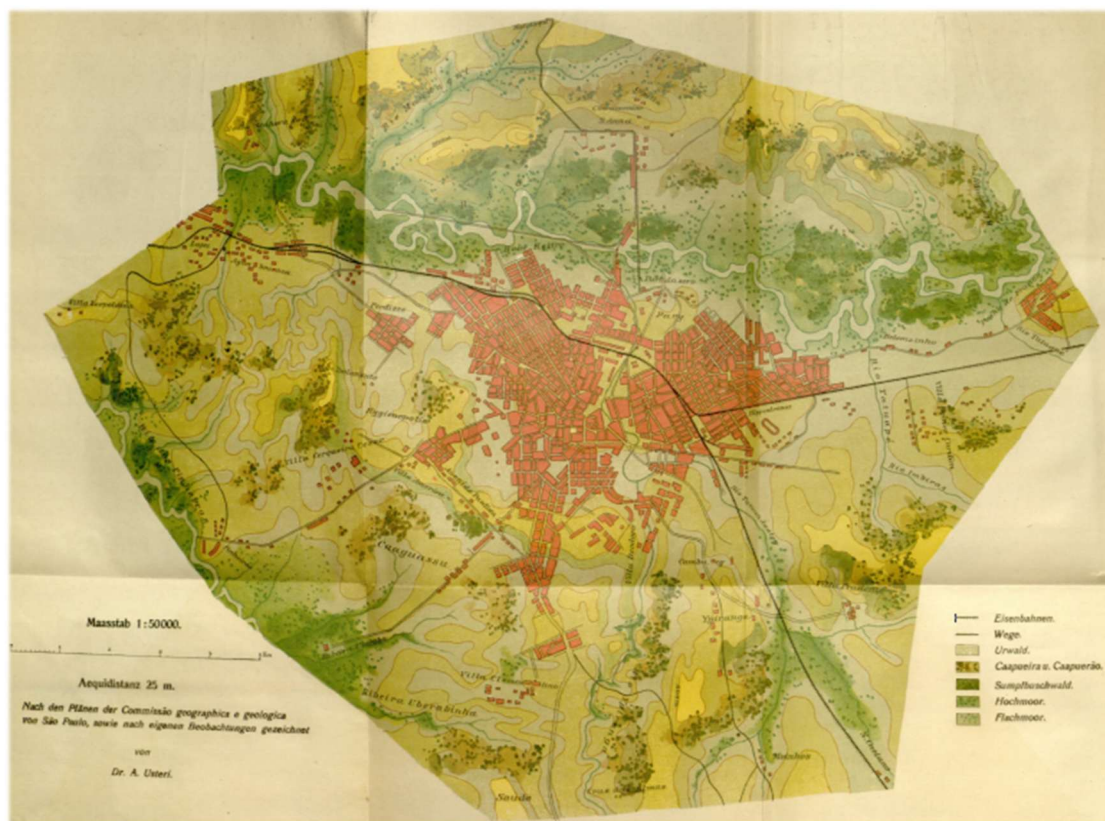


Figura 19: Mapa topográfico e de vegetação de São Paulo no início da década de 1910, produzido pelo botânico suíço Alfred Usteri, para o livro “Flora der umgebung der stadt Sao Paulo in Brasilien.”

O conjunto de reformas urbanas em São Paulo foi semelhante ao executado no Rio de Janeiro no mesmo período, ambos tendo como inspiração a cidade de Paris.¹⁸⁷

¹⁸⁷ Veja mais sobre esse assunto na seção “A cidade que se moderniza”, em Oliveira (2014).

Mas, as intervenções não eram suficientes para resolver os problemas de uma cidade que se espalhava descontroladamente pelas margens dos rios e suas baixadas, como era o caso da várzea do Carmo, que alagava com frequência (Manzoni, 2019). Fotografias, notícias e mapas produzidos no início do século XX elucidam alguns contrastes provenientes da expansão do ideário moderno nas antigas paisagens paulistanas. O mapa acima, desenhado pelo suíço Alfred Usteri (1911), que foi botânico e professor na Escola Politécnica de São Paulo, indicava as diferentes fitofisionomias locais, descrevendo-as majoritariamente como pantanosas e alagadiças, com destaque para as formações florestais em torno dos rios Tietê e Tamanduateí, para onde a cidade já avançava.

Lendo o jornal *Correio Paulistano* que circulava nesta época, é possível imaginar os problemas vivenciados pelos populares neste sentido. Na primeira página da edição de 16 de janeiro de 1920, vemos que “o sr. Josias Ferreira de Almeida representou á Secretaria de Agricultura, a proposito do alagamento, por ocasião das chuvas, da rua Almeida, nesta capital. A Repartição de Aguas vai providenciar sobre o assumpto”.¹⁸⁸ Em 18 de agosto de 1923 foi apresentado um requerimento à Câmara Municipal, para que fossem instaladas novas “bocas de lobo” à rua Benjamin de Oliveira, no Brás, e realizados estudos para novas instalações de escoamento das águas pluviais, a fim de que aquele trecho comercial não alagasse novamente.¹⁸⁹

Em 1900, aproximadamente 240 mil pessoas já moravam na cidade de São Paulo, que em 15 anos crescera mais de 500% em termos populacionais (Oliveira, 2014, p.43). A impermeabilização dos solos provocada pelas edificações próximas ao leitos d’água, a retirada radical da vegetação nativa, os aterramentos das regiões de várzea feitos pelo poder público e a falta de mecanismos de saneamento nos bairros além-centro marcariam a cidade com uma degradação ecológica sistemática. Mediante o avanço da indústria de produtos têxteis, alimentícios e químicos, a morte dos rios ao longo da cidade foi evidente e compulsória, sendo observada das janelas de palacetes habitados pelas elites e diretamente vivenciada pelos moradores pobres.¹⁹⁰ A indiferença histórica do ideário

¹⁸⁸ *Correio Paulistano*, São Paulo, **Typographia Imparcial**, 16 de janeiro de 1920, p.1. Cf.: <<http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/correio-paulistano/090972>>.

¹⁸⁹ *Correio Paulistano*, São Paulo, **Typographia Imparcial**, 19 de agosto de 1923, p.6. Cf.: <<http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/correio-paulistano/090972>>.

¹⁹⁰ Segundo Maria Cecília Naclério Homem: “O palacete partiu de lotes de amplas dimensões, obtidos do desmembramento das chácaras situadas a oeste e ao sul da cidade [...], nas terras mais altas e saudáveis. Em geral, os demais tipos de casas estiveram sujeitos a loteamentos populares, onde ainda predominavam os lotes menores, medindo por volta de 6 e até 4,40 metros de largura por 30,40 ou 60 metros de comprimento”. Cf.: Homem, 1994. Colchetes meus.

moderno com a estética da degradação ecológica faz com que São Paulo abrigue, hoje, os dois rios mais poluídos de todo o bioma Mata Atlântica: os rios Tietê e Pinheiros.



Figura 20: Casas e lavadeira às margens do rio Tamanduateí, em São Paulo, 1910. Foto de Vincenzo Pastore, disponível no acervo digital do Instituto Moreira Salles. Cf.: <<https://ims.com.br/titular-colecao/vincenzo-pastore/>>. Acesso: 06/02/2025.

Por volta de 1910 surgiram os “bairros-jardins” nesta cidade, próximos à várzea do rio Pinheiros, com “feitio mais puramente europeu” e grandes construções, isoladas entre si por vegetações abundantes e frondosas, formando os elitistas Jardim Europa, Jardim Paulista e Jardim América.¹⁹¹ Como pesquisado anteriormente, ao longo do século XX a região dos Jardins se tornou uma rota consolidada para a produção da gastronomia, que irradiou a partir da zona central.¹⁹² Ainda sobre as intervenções feitas no espaço público neste período, a imponência da arquitetura inspirada nas grandes cidades da França e da Inglaterra era misturada aos projetos que padronizavam os jardins e inseriam cada vez mais plantas exóticas na estética urbana.

Tal qual ocorria no Rio de Janeiro desde o final do século XIX, o poder público de São Paulo executou diferentes projetos assinados pelo arquiteto e paisagista francês Auguste François Marie Glazou,¹⁹³ inclusive no período da gestão de Antonio da Silva

¹⁹¹ Oliveira, *Op. cit.*, p.90.

¹⁹² Cf.: Ferreira, 2018.

¹⁹³ Segundo informações disponibilizadas pela Fundação Casa de Rui Barbosa: “Com sua relevante atuação em projetos de jardins, praças e parques, Glazou transformou a paisagem brasileira na segunda metade do século XIX. Devemos a ele também a descoberta de diversas

Prado, que foi o primeiro prefeito da cidade e era filho de Dona Veridiana com o Barão de Iguape.



Figura 21: Palacete de D. Veridiana na Avenida Higienópolis, onde ela recebia políticos, artistas e cientistas em seu salão cultural. Foto de Guilherme Gaensly, 1902.
Acervo virtual da Brasileira Fotográfica. Cf.: <https://brasilianafotografica.bn.gov.br/brasiliana/visualizar-grupo-trabalho/102>>. Acesso: 07/02/2025

Com destaque para os pontos que se tornavam icônicos para os paulistanos, mas que seguiam praticamente restritos ao usufruto dos mais ricos, espaços como o Jardim da Luz e a Praça da República foram inaugurados e arborizados com figueiras, ciprestes e outras espécies exóticas, com destaque para as palmeiras, como as bananeiras de Madagascar, as palmeiras das Canárias e as famosas palmeiras imperiais (Terra, 1993).¹⁹⁴ Quando analisamos a fotografia do palacete de Dona Veridiana, acima, é possível identificar eucaliptos entre as árvores altas e supor que eram palmeiras das canárias bem jovens em meio ao gramado baixo; vemos também cisnes no lago artificial e até um pavão branco pousado sobre um arbusto no jardim. Trabalhando como paisagista oficial do Império, Glaziou permaneceu no Brasil por mais de 30 anos, executando projetos como

espécies que receberam o seu nome, como a *Glaziovioa Bauhinioides*, da família das bignoniáceas, descrita na Flora Brasiliensis, e a *Manihot glaziovii* (manicoba), bem como a adoção de plantas brasileiras em praças e ruas do país.” Veja em *Glaziou: o paisagista do Império* (Museu, 2009).

¹⁹⁴ No Brasil, a primeira muda de palmeira imperial foi plantada no Jardim Botânico do Rio de Janeiro por Dom João VI, então príncipe regente de Portugal.

os da Quinta da Boa Vista e do Passeio Público, no Rio de Janeiro, do Jardim da Luz e da Praça da República, em São Paulo, incluindo o jardim de Dona Veridiana.¹⁹⁵

Nas duas fotos adiante temos o Vale do Anhangabaú, que também passou por intervenções de Auguste Glazou. Além de explicitar a arquitetura que predominava no centro da cidade na época, a primeira foto, feita em 1920 por Guilherme Gaensly, possivelmente mostra palmeiras das Canárias nos primeiros planos, enquanto há palmeiras imperais jovens ao fundo. A segunda foto é de Claude Lévi-Strauss em 1937, mostrando um panorama desta composição paisagística por outro ângulo, com as mesmas palmeiras, já adultas. Neste caso, também vemos duas altas palmeiras da Califórnia (esq.).



Figura 22: Vale do Anhangabaú, 1920. Foto: Guilherme Gaensly.
Acervo digital do Instituto Moreira Salles.

Carlos Gonçalves Terra (1993) indicou que a mistura entre espécies nativas e exóticas – por vezes com a predominância de exóticas – não só era característica dos trabalhos de Glazou, quanto era feita para dar mais prestígio aos seus projetos. Na Quinta da Boa Vista, as nativas sapucaias, canjeranas e palmeiras jerivás foram misturadas às palmeiras-leque, às mangueiras e às castanheiras-da-praia,¹⁹⁶ sendo as duas últimas consideradas não só exóticas hoje, mas também invasoras. Por sua vez, Cristiane Maria Magalhães (2017) demonstrou que a estética característica dos trabalhos de Glazou estava baseada na ideia de uma rusticidade romântica, o que incluía a construção de

¹⁹⁵ Pires, 2006.

¹⁹⁶ Cf. dados publicados pelo projeto “Árvores plantadas por Glazou” (Parque, s/d).

elementos que remetiam à natureza, como troncos, grutas e pedras, mas que eram construídos em cimento armado, como ocorreu no Jardim da Luz e em outros espaços públicos paulistanos, cariocas e mineiros. Esta preferência por simulacros da natureza, a despeito de estarmos um uma das regiões mais biodiversas do mundo, é outro índice da recusa estética pelos elementos e gostos popularmente cultivados.



Figura 23: Vale do Anhangabaú, 1937. Foto: Claude Lévi-Strauss.
Acervo digital do Instituto Moreira Salles.

Cf.: <<https://ims.com.br/titular-colecao/claude-levi-strauss/>>. Acesso: 08/02/2025

Ainda assim, a pesquisa de Maria Cecília N. Homem reiterou que existiam outras camadas sobre estes cenários, que iam além do que as aparências modernas e estrangeiras faziam questão de explicitar, passando mais uma vez pelas preferências alimentares locais. O palacete de Dona Veridiana Prado segue exemplar:

“Se, por um lado, se introduziram novas espécies como o carvalho, o olmo, o eucalipto e outras, às quais se reservou lugar de destaque na parte fronteira, ainda se encontravam, nos fundos, as velhas jabuticabeiras, goiabeiras, jaqueiras, jambeiros, grumixameiras, abieiros, laranjeiras, limoeiros, etc... A esses acrescentaram-se os caquizeiros e novos tipos de parreiras, entre

as quais a chamada uva Niagara, também conhecida como uva Marengo, nome do jardineiro italiano que a aclimatou no palacete de Dona Veridiana da Silva Prado e em chácaras da periferia” (Homem, 1994, p.34-35).

E neste jogo de aparências da cidade, dominado por estrangeirismos e pelos estratos mais ricos e privilegiados, estavam também os artistas e autores modernistas, ansiando por construir, por disputar e por provar um Brasil que nem conheciam, mas já deglutiam e descreviam.

2.1.1 Sobre *dîners*, rãs e políticas para uma gastronomia brasileira¹⁹⁷

Em 7 de maio de 1925, o advogado, escritor e jornalista René Thiollier ofereceu um jantar a Olívia Guedes Penteado na Villa Fortunata, sua residência que ficava na Avenida Paulista e que também abrigava um salão frequentado por políticos, intelectuais, artistas e empresários. Entre um *menu* que apresentava 10 preparos diferentes – além de *champagne*, licores e café –, foram servidos *potage crème de volaille*; *aspic de foie gras* e *dindonneau à la brésilienne*, incluindo um bolo nomeado *Gateau Cendrars*, em homenagem ao escritor suíço Blaise Cendrars. Segundo Telê Ancona Lopez (2008), no alto deste *menu* arquivado no Instituto de Estudos Brasileiros, logo acima da fotografia da Villa Fortunata tratada por um estúdio parisiense, lê-se o nome de Mário de Andrade escrito à mão. Atrás do cardápio, há assinaturas de Tarsila do Amaral, Oswald de Andrade, Guilherme de Almeida e de “três mecenas do modernismo paulistano” que estavam no jantar: Olívia Guedes Penteado, Paulo Prado e Thiollier, seu anfitrião. Mas, este não foi o único cardápio colecionado por Mário de Andrade, nem este foi o único evento gastronômico que uniu os artistas modernistas e seus poderosos entusiastas.

No início de *A arte de devorar o mundo: aventuras gastronômicas de Oswald de Andrade*, o historiador Rudá K. de Andrade (2021), que é neto daquele escritor, afirma que “o gosto é como o umbigo que não nos deixa esquecer que viemos de outro alguém”. Partindo de suas experiências e histórias, Rudá K. de Andrade assinala que foi ensinado a “experimentar de tudo”, enquanto ele e sua família “[brincavam] pelo universalismo

¹⁹⁷ Uma das referências usadas nesta seção foi gentilmente compartilhada pela historiadora Viviane Soares Aguiar, na ocasião do curso “Perspectivas da gastronomia em São Paulo: Mário e a cozinha brasileira”, ministrado por ela em janeiro de 2021 na Casa Mário de Andrade. Este é o caso de “Tacacá com tucupi”, publicado em 1939, sobre o qual falarei adiante. Deixo aqui registrado o meu agradecimento.

gastronômico orientados por uma perspectiva eurocêntrica.” Massas e molhos italianos dividiam espaço com assados franceses, bacalhoadas portuguesas, *fondues* suíços, galinhadas, moquecas, mocotós e feijoadas.¹⁹⁸ Em sua pesquisa, ele investigou sobre a construção do gosto alimentar em sua família e sobre como a comida foi um meio relevante para que Oswald de Andrade e outros modernistas refletissem sobre a cultura brasileira, que era assunto de maior interesse destes artistas e autores.

Passando também pelos salões da Villa Fortunata e da Villa Kyrial no começo da década de XX, a pesquisa de Rudá K. de Andrade (2021) reforça a prática gastronômica como congregadora dos interesses de circulação e de formação intelectual carregados pelos modernistas nesta época. Não só, o autor ressalta como os ambientes das vidas pública e privada na cidade grande eram intimamente ligados por relações estabelecidas em torno de produtos, símbolos e valores que eram compartilhados a partir das elites, que os importavam da França e da Inglaterra, como já notado. Estas afirmações provêm de casos como o de Freitas Valle, cujas ações públicas também focavam o universo dos artistas e a institucionalização das práticas culturais que eles mesmos legitimavam, enquanto muitos deles frequentavam a Villa Kyrial e seus eventos, que incluíam a gastronomia como algo natural para seus gostos.

Segundo Marcia Camargos, enquanto legislador, Freitas Valle foi “um dos principais responsáveis pelo Pensionato Artístico do Estado de São Paulo. Graças a ele, inúmeros talentos tiveram oportunidade de se revelar, e nomes como Anita Malfatti, Victor Brecheret, Leonor Aguiar, João de Sousa Lima e Francisco Mignone [...] puderam prosseguir os estudos em centros europeus” (Camargos, 2001, p.16). Passava diretamente por Freitas Valle os pedidos de reajuste das bolsas concedidas pelo Estado a artistas que estavam em residência na França, Itália, Alemanha e Espanha, entre outros países. Assegurada por uma rede de influências e privilégios, Anita Malfatti, por exemplo, recebeu uma carta datada de 6 de fevereiro de 1924, assinada pelo próprio Freitas Valle, que se antecipava à necessidade da artista e informava o aumento de sua pensão, o que lhe permitiria “viver sem sobressaltos” fora do Brasil (*Ibid.*, p.169).¹⁹⁹ Não são incomuns

¹⁹⁸ Andrade, 2021, p.13, colchetes meus.

¹⁹⁹ Como registrado por Marcia Camargos (*Op. cit.*, p.159): “Nas primeiras décadas da República, São Paulo não contava com instituições de ensino superior na área de música ou artes plásticas. Apenas o Liceu de Artes e Ofícios, fundado em 1873 como Sociedade Propagadora da Instrução Popular para formar artesãos em ferro, vidro, cerâmica e madeira, iria, por sugestão de Ramos de Azevedo, ministrar cursos de artes a partir de 1895. Isso porque dois projetos, datados de 1892 e 1893, para a criação de um Instituto Paulista de Belas-Artes e do Instituto de Belas-Artes, jamais saíram do papel. Para contornar o problema, o governo implementou uma série de leis amparando

os relatos de refeições caras e de festins gastronômicos realizados entre estes artistas em intercâmbio e nas viagens pela Europa, como indica Rudá K. de Andrade (*Op. cit.*).



Figura 24: Reprodução da icônica foto de integrantes do movimento modernista em São Paulo, na ocasião de um almoço no Hotel Terminus, em 1924. Foto: *Folhapress*. Da esq. para a direita, de cima para baixo: Francesco Pettinati, Flaminio Ferreira, René Thiollier; (abaixo) Manuel Bandeira; Sampaio Vidal, Paulo Prado, Graça Aranha, Manuel Villaboim; (abaixo) Couto de Barros, Mário de Andrade, Cândido Mota Filho, Gofredo da Silva Teles; (sentados) Rubens Borba de Moraes, Luís Aranha, Tácito de Almeida; à frente, Oswald de Andrade. Descrição por Carlos Augusto Calil. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrissima/2019/10/foto-tida-como-icone-da-semana-de-1922-foi-feita-em-1924.shtml>>. Acesso: 13/02/2025.

Aos que permaneciam em São Paulo, restava desfrutar do luxuoso bar do Theatro Municipal, das confeitarias Fasoli e Castelões, dos cafés Progredior e Guarani, dos restaurantes do Belvedere do Trianon e da Rotisserie Sportsman, dentre outros empreendimentos gastronômicos instalados no centro da cidade, que eram frequentados tal qual os salões particulares (Andrade, 2021). O restaurante do Hotel Terminus era outro ponto de encontro relevante para os modernistas, como demonstrado por Paula de Oliveira Feliciano (2020), que analisou um conjunto de mais de 20 cardápios colecionados por Mário de Andrade, alguns oferecidos neste local. Em um artigo para o caderno “Ilustríssima”, da *Folha de S. Paulo*, Carlos A. Calil (2019) afirmou que o famoso retrato dos homens modernistas creditado à realização da Semana de Arte Moderna em

os aspirantes à carreira artística. Uma das principais medidas efetivou-se em 1912, quando, por meio do Decreto nº 2.234, foi homologado o Pensionato Artístico do Estado de São Paulo. Na época, Altino Arantes, secretário do Interior, justificou sua criação em relatório enfatizando que, entre as elevadas características da civilização de um povo, destacava-se a sua produção artística”. Para mais informações sobre este assunto, conferir seção “Pensionato Artístico”, na mesma obra.

1922 foi feito, na verdade, no Hotel Terminus em 1924. A ocasião foi um almoço oferecido pelos organizadores da revista *Klaxon* ao cafeicultor e mecenas paulistano Paulo Prado, com a presença de políticos e jornalistas.

Já a Confeitaria Fasoli era um lugar onde o “Clube dos Cinco” – formado por Mário de Andrade, Anita Malfatti, Tarsila do Amaral, Menotti del Picchia e Oswald de Andrade – gostava de se encontrar no período posterior à Semana de Arte Moderna, segundo Rudá K. de Andrade. Nos salões de serviços da Confeitaria Fasoli, bem como nos salões do café Progredior e do Belvedere do Trianon, eram comumente expostos trabalhos de artistas locais, dos iniciantes aos consagrados.²⁰⁰ Sob a direção de Oswald de Andrade, diferentes edições da revista *O Pirralho*²⁰¹ trouxeram propagandas da Confeitaria Fasoli, destacando a qualidade de seus serviços e baixelas. Inaugurada anos antes da realização da Semana de Arte Moderna, a confeitaria também era um tradicional ponto de encontro para os agentes da elite local.²⁰²



Figura 25: Propaganda de comércio de laticínios à Rua Libero Badaró, em São Paulo. Além de manteiga e de queijos, o anúncio destacava a variedade de frutas secas, nozes e outros produtos italianos vendidos no local. Veja em: *Il Pasquino Coloniale*, ano XXV, n.1156, 1932.

Disponível na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Cf.:<https://hemeroteca-pdf.bn.gov.br/359670/per359670_1931_01156.pdf>.

Na edição de 16 de março de 1900 do *Correio Paulistano*, vemos que a Confeitaria Fasoli foi responsável pelos serviços de um “profuso *lunch*” para comemorar a

²⁰⁰ Andrade, 2021, p.68-69.

²⁰¹ Para mais informações sobre a revista, confira o artigo de Bruno Brasil no *site* da Biblioteca Nacional: <<https://bndigital.bn.gov.br/artigos/o-pirralho/>>. Acesso: 12/02/2025.

²⁰² Em seu livro, contudo, Rudá K. de Andrade afirma que a Confeitaria Fasoli foi inaugurada em 1903 (p.68), o que não condiz com a fonte jornalística consultada. Ao mesmo tempo, não pude confirmar esta data em outras fontes.

inauguração do moderno Moinho Matarazzo, que era movido a vapor e processaria industrialmente farinha e farelo de trigo na cidade.²⁰³ Duas décadas depois, o mesmo jornal indicava como a gastronomia incorporava o movimento de imigração italiana em seus ambientes já consagrados e como, a despeito da estratificação que mantinha muitos imigrantes na pobreza, os italianos eram absorvidos ao ideário dominante que mantinha a Europa no centro do mundo.

Em 24 de junho de 1920 foi notícia um “(...) sumptuoso banquete, oferecido no salão de festas do Trianon. O elegante ponto de reunião “da elite” paulista achava-se finamente ornamentado” para uma homenagem a Angelo Poci, que era um dos proprietários do jornal “Fanfulla”, voltado para a comunidade italiana em São Paulo.²⁰⁴ Na ocasião, foram servidos diferentes pratos, entre eles *Filetti di vitella Rossini*, *Asparago in salsa*, *Insalata di stanglone*, *Frutti di stagione e caffè*, além de vinhos italianos, como o marsala. Contando com a presença de grandes industriários, professores, políticos e diplomatas, o *Correio Paulistano* informou que foram erguidos brindes à “fraternidade ítalo-brasileira”, inclusive um por parte de “Paulo Barreto (João do Rio)”, que era jornalista, escritor e frequentador assíduo dos salões do Rio de Janeiro e de São Paulo.²⁰⁵

Na seção intitulada “Apetite Antropófago”, Rudá K. de Andrade contou como todo este cenário da época participou da ideia modernista de antropofagia, convidando os artistas a se sentarem à mesa do ideário moderno, passando desde a Cozinha Francesa até a teoria da evolução de Charles Darwin. Nas palavras do autor:

“No final de 1927, a trupe de artistas se mobilizou para ir comer rãs no bairro de Santana, em São Paulo, onde deu-se o início da onda antropofágica nos modernistas. De carne delicada, pouco gordurosa e rica em proteína, a rã começou a participar do cardápio francês como alternativa alimentar em tempos de escassez. Esse prato, hoje exótico e raro nos cardápios dos restaurantes brasileiros, chegou a ser desfrutado pelo gosto popular com rãs pescadas nas noites de verão pelas margens do Tietê até a década de 1940, quando o rio não era retificado nem poluído. As rãs também foram difundidas pela cozinha clássica francesa e, portanto, nos restaurantes que a aristocracia e burguesia frequentavam na década de 1920. Segundo o escritor Raul Bopp, as rãs foram servidas sob os aplausos dos convivas

²⁰³ “A vida industrial: Moinhos Matarazzo”, *Correio Paulistano*, **Typographia Imparcial**, São Paulo, 16 de março de 1900. Cf.: <<http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/correio-paulistano/090972>>. Acesso: 12/02/2025.

²⁰⁴ *Correio Paulistano*, **Typographia Imparcial**, São Paulo, 16 de março de 1920, p.3. Cf.: <<http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/correio-paulistano/090972>>. Acesso: 12/02/2025.

²⁰⁵ Conforme apontado por Camargos (*Op. cit.*).

que, em seguida, ouviram um discurso de Oswald no qual elogiava a rã, “explicando, com uma alta percentagem de burla, a doutrina da evolução das espécies”, por onde a linha evolutiva do homem passava pelo anfíbio – “essa mesma rã que estamos saboreando entre goles de um Chabli gelado”. Em meio ao reboliço, Tarsila, por sua vez, tomou a palavra e concluiu que estavam sendo, naquele jantar, “uns... quase antropófagos”. A partir de então a brincadeira ganhou força abrindo espaço “para um jogo divertido de ideias” que culminou na citação ao alemão Hans Staden, que fora capturado por indígenas tupinambás no século XVI: “–Lá vem a nossa comida pulando!” (Andrade, 2021, p.156).²⁰⁶

Enquanto artistas e agentes políticos de seus próprios tempos, o empenho público de construir e de disputar uma brasilidade que não fosse baseada no passado colonial, nem centrada na cultura europeia, não os impediria de reproduzir juízos estéticos que acabavam por desclassificar e desvalorizar os produtos e os gostos cultivados no Brasil. Adotando uma atitude típica dos viajantes, que adentravam o país e se encantavam com o que não conheciam – ao mesmo tempo que se espantavam e repudiavam muito do que viam por seus caminhos –, os relatos de Mário de Andrade em *O turista aprendiz* são indicativos disto.²⁰⁷ Escrevendo em forma de diário, com diálogos majoritariamente descontraídos, mas nem de longe irrefletidos, Mário de Andrade narrou e registrou duas grandes viagens que fez, sendo a primeira com a aristocrata do setor cafeeiro e mecenas Olívia Guedes Penteado, juntamente de uma sobrinha dela e da filha de Tarsila do Amaral.²⁰⁸ Começando em 7 de maio de 1927, a primeira viagem durou três meses. Saindo de São Paulo, o grupo passou pela costa do país, parando em cidades como Salvador e Fortaleza, depois adentrou a baía do Marajó para seguir até as divisas entre Brasil, Peru e Bolívia. Passaram por Manaus, Coari e outros municípios amazônicos.

²⁰⁶ Com citações de Raul Bopp (2012), Aracy Amaral (2003) e entrevista de Tarsila do Amaral consultadas pelo autor.

²⁰⁷ Utilizei a versão publicada pelo IPHAN em 2015, que foi revisada, acrescida de documentos e de artigos por especialistas na obra do autor e do movimento modernista. Nela podem ser observadas várias fotografias feitas por Mário de Andrade nestas viagens de cunho exploratório, incluindo mapas mostrando as rotas de ambas viagens. Sua versão digital é gratuita e pode ser acessada em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/O_turista_aprendiz.pdf>.

²⁰⁸ Margarida Guedes Penteado e Dulce do Amaral Pinto, respectivamente. Quando a escrita deste trabalho já estava avançada, tive acesso ao episódio “Na Amazônia com Mário de Andrade”, originalmente publicado em fevereiro de 2025 no *podcast* da **Revista Quatro Cinco Um**, o 451 MHz. Nele, também são feitas análises instigantes que incluem o tema da comida. Disponível em: <<https://open.spotify.com/episode/665Qp1JmF9Aialt63xYemP?si=db0820e94bfd411a&nd=1&dlsi=f66148287d72491a>>.

Na segunda viagem, iniciada em 27 de novembro de 1928, Mário de Andrade foi sozinho para a região Nordeste e passou pelo interior dos atuais estados de Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte, regressando no final de fevereiro de 1929. Esteve em Caicó, Alagoinha e Açu, em um itinerário extenso. Nesta ocasião, conhecida como sua “viagem etnográfica”, o autor foi “recepcionado por amigos como Ascenso Ferreira, Jorge de Lima, Cícero Dias e Câmara Cascudo”,²⁰⁹ sendo que este último se tornou um famoso pesquisador da alimentação no Brasil.²¹⁰ Passando por diferentes lugares e práticas populares, não foram poucos os registros de Mário sobre o que ele comeu e avaliou pelo caminho.

Por exemplo, em 5 de junho de 1927, no mesmo dia em que chegou a Manaus, o escritor conheceu sorvete de graviola, uma fruta exótica aclimatada e popularmente apreciada no país. Descreveu o sorvete como “esquisito” e aproveitou para registrar sua crítica a outro produto local:

“a graviola tem gosto de graviola mesmo, isso é incontestável, mas não é um sabor perfeitamente independente. É antes uma imagem, uma metáfora, uma síntese apressada. É a imagem de todas essas ervas, frutas condimentares, que, insistindo são profundamente enjoativas. Não chega a ser ruim, mas irrita. Aliás, o guaraná daqui, pelo menos o que provei, tem um gosto vazio, fica-se na mesma”.²¹¹

Chegando em Iquitos alguns dias depois, já no Peru, Mário de Andrade relembra de sua familiaridade com aqueles produtos importados que também eram encontrados em São Paulo, em seus circuitos culturais nativos. Por outro lado, julgou como “pobre” o sabor de uma bebida popular da região: “Almoço a bordo. Passeamos livres. Por aqui não há proteção alfandegária pra certas indústrias que os peruanos têm a lealdade de confessar que não têm: aí que delícia! chocolates suíços e várias outras conservas europeias baratinhas... Chica helada, un real: gostico pobre de aluá aguado. [...] Salada de abacate, comida pela primeira vez”.²¹² Ainda que seja uma coincidência, vale lembrar que ‘chichi’,

²⁰⁹ Consulte a apresentação de Luiz P. Peres Torelly para *O turista aprendiz* (p.11). Indico a leitura do dossiê realizado pelos pesquisadores especialistas nesta edição, sobre a organização da referida obra, posto que decorreu da reunião de inúmeros documentos (como rascunhos, cadernos de viagem e resenhas publicadas em jornais) deixados por Mário de Andrade após o seu falecimento, em 1945.

²¹⁰ Cuja obra principal é *História da alimentação no Brasil*, originalmente publicada em 1967, considerada uma obra incontornável na área.

²¹¹ Andrade, 2015, p.94.

²¹² Idem, p.122-123. Colchetes meus.

‘chicha’ e ‘chica’ dizem respeito à mesma bebida à base de milho que Charles Darwin acusou de “envenenar seu estômago” quando passou pela América do Sul, deixando-o com saudades de casa.²¹³ A alusão ao aluá também desclassificava uma bebida afro-indígena bastante popular no Brasil, que é levemente fermentada e feita à base de milho, abacaxi, entre outros ingredientes nativos.

Em 28 de julho, o escritor indicava estar ambientado em Belém e descreveu seu dia em uma cidade “gostosíssima, a melhor coisa do mundo, com mercado e a rua João Alfredo (a Quinze de Novembro daqui), manhã toda, em compras e brincadeiras. Dia no Museu [Emílio] Goeldi [...]. Tarde nas calçadas do Grande Hotel, chupitando açaí”.²¹⁴ Entretanto, 3 dias depois, Mário de Andrade desabafava as suas impressões sobre os produtos artesanais indígenas que eram vendidos no complexo do Ver-o-Peso, lançando uma provocação acerca de sua própria posição enquanto artista, cujo poder recaía na arbitrariedade de um julgamento que não era só estético, mas também sobre valorar o mundo e as pessoas:

“É tudo bastante feio, sem valor, usado. Inda não teve quem se lembrasse que é falsificando que a gente consegue tornar estas coisas de mais valor, não só fazendo mais bonito e mais bem feito que os índios, como valorizando as coisas deles, por torná-las legítimas e mais raras. É o documento falso que torna o verdadeiro, legítimo. Ora, o valor nunca está propriamente na verdade, e sim na legitimidade, não acha mesmo?”²¹⁵

Sobre o açaí, que ele parecia gostar de ‘chupitar’ à toa, Mário de Andrade o classifica como “leite dos pobres”, colocando em questão a sua própria experiência com o novo sabor, ainda que lamentasse ir embora de uma região que tinha no açaí um deleite cotidiano, altamente nutritivo e capitalizável. Para ele, ficavam lembranças melhores do pato no tucupi e da casquinha de caranguejo, como ele relatou:

“Um vazio na vida. Não temos o que fazer. Mas existe esta calçada do Grande Hotel, a praça com as enormes árvores folhudas, e o sorvete do açaí, será que gostei mesmo do açaí? Não é propriamente gostar, mas em Belém fica divertido tomar açaí. É dessas comidas “locais” que, mesmo quando não são gostosas, participam de tal forma da entidade local que fica um muro na frente a gente não usar. E é indelicadeza não gostar. O açaí não

²¹³ Algo registrado no primeiro capítulo. Cf.: Darwin [1834 b] in Burkhardt [ed.], 2000, p.80-83.

²¹⁴ Idem, p.181. Colchetes meus.

²¹⁵ Idem, p. 189.

chega a ser ruim... Pousa macio na boca da gente, é um gosto doce de mato pisado, não gosto de fruta, de folha. E logo vira moleza quentinha na boca, levemente saudoso, um amarguinho longínquo que não chega a ser amargo e agrada. Bebida encorpada que, por mais gelo que se ponha, é de um quentezinho amável, humilde, prestimoso. É um encanto bem curioso o do açaí... A gente principia gostando por amabilidade e depois continua gostando porque tem dó dele. Isso, falo de nós, gente que não precisa se alimentar com açaí, leite dos pobres, e o bebe pra encher tempo nos passeios por aí. O açaí não chega a ser ruim, longe disso, mas está longe de ser bom, como é bom um pato com tucupí, um casquinho de caranguejo e quatorze outros comes e bebes destas amazonas. E dá psicologia pra gente. Me sinto intensamente local, bem localizado, tomando sorvete de açaí. Jantar enfim.”²¹⁶

Em sua segunda viagem, Mário de Andrade seguiu provando as novidades e destacando aos seus futuros leitores as suas impressões sobre o ‘verdadeiro’ Brasil que conheceu. Em 21 de dezembro de 1928, em Natal, ele escreveu: “Como, ou se quiserem, chupo cajus. Devoro dunas e dunas de cajus. Outras feitas são tabuleiros que venço, tabuleiros de talhadas de abacaxis, vindos do município de Penha, e tão sublimes como os pernambucanos”. As mangas, segundo ele, não eram melhores do que as de São Paulo, ainda que fossem “mais uniformes na gostosura, sempre boas e maduram não enfeando. Principalmente as mangas-rosas, a fruta mais bonita deste mundo”. Complementadas por café, um pedaço de “queijo manteiga assado” e “uma fatia de pão embebido em leite de coco, o dia começa tão satisfeito que nem um pitiguari cantando”, descreveu o autor fazendo alusão a um pássaro popular que vive em todos os biomas do país.²¹⁷ Os cajus eram, de fato, bastante apreciados por Mário de Andrade, que neste trecho da viagem dizia comer tantos deles por dia a ponto de sofrer de indigestão.²¹⁸

Em 25 de janeiro de 1929, mais uma vez em Natal, o escritor se encontrou com Luís da Câmara Cascudo e seu pai para uma refeição com políticos importantes e colegas, deixando outro registro elogioso sobre a comida que provou: “Almoço me oferecido por Cristóvam Dantas na casa dele. Panelada de carneiro estupenda. Recepção cordialíssima. Esteve o presidente Juvenal Lamartine, Antônio Bento, Cascudinho e o pai e a família Dantas. Fiquei derreado com a panelada [...]”.²¹⁹ Diferente do que encontrava nas ruas de

²¹⁶ Idem, p.190.

²¹⁷ Idem, p.284. Adicionalmente, para conhecer o canto e outras informações do pitiguari, acesse o *Wikiaves*: <<https://www.wikiaves.com.br/wiki/pitiguari>>.

²¹⁸ A exemplo de seu relato em 11 de janeiro de 1929.

²¹⁹ Idem, p.235.

Belém, Mário de Andrade achava a comida das ruas ao redor de Natal “bem monótona”, por ser composta basicamente de “farinha, feijão e carne-seca. Também usam a carne de sol, pouco secada e pouco durável. Bacalhau. Especialmente o “voadô” salgado, que pescam em quantidade nas costas do Rio Grande do Norte”. Lembrando do cunho etnográfico de sua viagem, completou: “A pescaria do voadô é bem curiosa e, se fizer alguma, hei-de descrever”.²²⁰

Quando avançamos no tempo e nas trajetórias de Mário de Andrade nestes espaços distintos, vemos que os julgamentos cultivados no âmbito de uma cultura local que se legitimava, mas que continuava a se expandir desigualmente e de forma arbitrária, ganhavam materialidade para além de discursos e textos. Neste mesmo período, como destacou Dória (2009), os modernistas conseguiram trazer à tona o próprio tema da cozinha brasileira, até então preterido por agentes culturalmente legitimados, passando ao largo das mesas modernas no país, como demonstrado até aqui e mais precisamente com exemplos entre Rio de Janeiro e São Paulo. O caso de Mário de Andrade é novamente destacado, posto que este autor descreveu em “Macunaíma” um prato que viria a se tornar uma “alegoria da cozinha nacional”: a feijoada.²²¹ Carlos Alberto Dória informa que pesquisas sobre a alimentação no Brasil, como a de Luís da Câmara Cascudo, não encontram tal alegoria culinária antes do século XIX, o que não impediu a construção e a reprodução do mito da feijoada brasileira no século XX, incluído no mito da democracia racial. Neste caso, vemos como os cruzamentos entre diferentes universos de legitimação cultural geraram sobreposições temporais e espaciais, misturando as ideias de ‘tradicional’ e ‘moderno’, além de proporcionarem rearranjos objetivos em memórias, identidades e gostos restritos, que eram transformados em ‘nacionais’.

Aprofundando-se nos estudos sobre folclore e cultura popular, as diversas brasilidades que encontrou fora de São Paulo impactaram Mário de Andrade e seu imaginário, algo que fica evidente em sua posterior carreira pública. Em 1935, sob a prefeitura de Fábio Prado (que era primo de Paulo Prado, um dos mecenas dos modernistas), Mário de Andrade ocupou a Diretoria do Departamento de Cultura da Prefeitura de São Paulo, onde concebeu projetos variados para a difusão de manifestações culturais populares e eruditas. Pouco tempo depois, apresentou uma proposta de criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, que veio a embasar a elaboração

²²⁰ Idem, p.303.

²²¹ Dória, 2009, p.30.

“do Decreto-Lei Nº 25 de 1937, que estabeleceu o conceito de patrimônio cultural e propôs como seu principal instrumento o tombamento. [...] É, portanto, a hegemonia modernista quem promove uma notável revisão de paradigmas e de ressignificação da herança cultural brasileira”.²²²

Da mesma forma, é correto pensar que a herança cultural carregada pelos modernistas – construída a partir do que se passava nos salões e das então novas estéticas da cidade grande – também participou da elaboração destes pontos de vista e das políticas sobre a diversidade da cultura no país, incluindo a alimentar. A pesquisa de Elizabeth França Abdanur (1992) indica que as noções de higienismo, de lapidação moral e de uma pedagogia cultural, voltadas para a fruição estética e as atividades de lazer, foram centrais à gestão de Mário de Andrade à frente do primeiro Departamento de Cultura paulistano. As citadas ações de embelezamento dos espaços públicos e de construção de parques focados na promoção da saúde e no convívio entre diferentes grupos sociais visavam, ao mesmo tempo, moldar e controlar as práticas da população, que precisava ser ‘civilizada’, para além de modernizada.

Por exemplo, a “Seção de Parques Infantis” previa instalações que funcionariam como “instituições extra-escolares” para a “preservação e previsão social”, contribuindo com a “educação higiênica das crianças”. Instalados preferencialmente nos bairros operários, estes parques teriam como objetivo desenvolver uma “consciência sanitária” desde a infância. Ao mesmo tempo que seriam acompanhadas por profissionais especializados e de carreira, contratados via concurso “de provas e títulos”, as crianças seriam informantes para a realização de “pesquisas folclóricas” sobre suas brincadeiras, superstições, canções etc.²²³ Já a “Seção da Rádio-Escola” previa a instalação de uma “Discoteca Pública Municipal”, que manteria “um serviço de obras de arte erudita, tanto nacionais como estrangeiras, e outro de arte popular de interesse estritamente folclórico, especialmente nacional; [além de] fazer transmissões de discos da sua coleção, que serão sempre acompanhados de breves comentários preliminares explicativos, de caráter cultural”, o que também mantinha relevante o papel de uma crítica especializada. Ainda, o local contaria com um estúdio público para a gravação de “discos de interesse cívico, fixação da voz de homens públicos, sem distinção de credo político (...)”.²²⁴ “A Seção de

²²² Apresentação de Luiz P. Peres Torelly para *O turista aprendiz* (p.13).

²²³ Abdanur, 1992, p.80-81.

²²⁴ Idem, p.72. Colchetes meus.

Divertimentos Públicos” promoveria atividades de preservação da “tradição nacional, servindo à divulgação das manifestações culturais consideradas como populares”.²²⁵

Contudo, como notou Viviane Aguiar (2019), houve uma proposta apresentada pela gestão de Mário de Andrade que foi considerada especialmente extravagante e nunca saiu do papel: a construção de um restaurante municipal voltado à divulgação da cozinha brasileira. A partir da Seção de Turismo, seria instalado “um restaurante destinado a estilizar a culinária brasileira e a fazer propaganda dos produtos e gêneros alimentícios nacionais”, contando com “técnicos de competência notória” para a execução da política (Abdanur, 1992, p.88). Ainda que não tenhamos informações sobre quais seriam os técnicos responsáveis por sua execução, Mário de Andrade já sabia quem comandaria este restaurante público e tipicamente brasileiro de São Paulo: o *chef* Eugène Wessinger, que era responsável pela cozinha do Hotel Terminus. Mesmo sendo suíço, o *chef* era conhecido por Mário Andrade e por outras figuras de seu indissociável universo de formação estética e política, tendo encantado os convivas com uma mistura adequada entre as cozinhas brasileiras e a gastronomia no Brasil.

O fato de o projeto não ter saído do papel não significava falta de força política de Mário de Andrade no comando de seu departamento. “Ao que parece, apesar de o ato de comer e beber fora de casa já então constituir um hábito no cotidiano das elites e dos intelectuais em São Paulo, viabilizar um local de comidas brasileiras era encarado como piada”, como registrou Aguiar (2022, p.81). “Isso porque a *gastronomia* dos restaurantes tinha pouco a ver com a ideia que, naquele momento, se fazia da *culinária* brasileira” (*Ibid.*, grifos da autora). Ou seja, da mesma forma que a dimensão simbólica engrandecida e a legitimidade da Semana de Arte Moderna de 1922 foram construídas ao longo do tempo²²⁶, a participação destes modernistas na valorização da cozinha brasileira se evidencia até certo ponto de vista, não totalmente, e mantendo limites rígidos para diferenciá-la da gastronomia.

Ademais, é possível inferir que os jantares que seriam servidos naquele restaurante idealizado por Mário de Andrade em São Paulo focariam mais em pratos com ingredientes

²²⁵ Idem, p.88.

²²⁶ Por conta do centenário do evento, muito foi produzido seja no sentido de reiterar, seja no sentido de questionar a sua importância. Indico uma aproximação do tema com o artigo “Semana de Arte Moderna é considerada marco, mas não iniciou movimento”, publicado na **Agência Brasil** em 16/02/2022. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2022-02/semana-de-arte-moderna-e-considerada-marco-mas-nao-iniciou-movimento>>. Acesso: 18/01/2025.

amazônicos, do que os caipiras ou sertanejos, por exemplo. Em 28 de maio de 1939, logo depois de deixar o Departamento de Cultura, Mário de Andrade publicou o artigo “Tacacá com tucupí” no *Estado de S. Paulo*, relacionando, em seu único texto integralmente dedicado ao assunto, suas impressões e elaborações acerca da cozinha brasileira, como também analisou Viviane Aguiar (2022). Nele, o autor evidencia a relevância estética e a distinção entre os acervos culinários e gastronômicos que acessava, reafirmando a existência de uma desigualdade entre ambos a partir da gradação entre mais ou menos refinamento e delicadeza. Já o caso da França, por tomar o “Belo” como base de todas as suas criações gastronômicas, virava uma “invenção desnecessária” para um Mário de Andrade mais experiente e aculturado com a brasilidade. E sobre o caso do Brasil, o autor escreveu:

“(...) de modo grosseiro, pode se dizer que há uma verdadeira ascensão geográfica quanto ao refinamento e delicadeza da nossa culinária. À medida que avançamos para o norte, dividindo em zonas o país, mais os pratos se tornam delicados e leves, embora quase todos igualmente deliciosos. Se começarmos do sul, o churrasco gaúcho nem se pode dizer que seja prato de mesa posta, é antes comida de campo, que tira parte de seu encantamento em ser provada de pé, entre os perfumes do vento e do fogo perto. E faz grandemente exceção, em toda a nossa culinária característica, por ser um prato puro, simples, que não se inspira apenas no seu elemento básico para combinações mais complexas, mas antes procura revelar a carne em todo o seu sabor essencial. Dir-se-ia, neste sentido, um prato inglês. Porque, filosoficamente falando, desculpem, diremos que a culinária pode se orientar por duas das três ideias normativas primordiais, pelo Bem e pelo Belo. [...] Em geral a nossa culinária se dirige também pelas normas do Belo. Pulando do extremo sul para esta zona caipira, os nossos pratos mais nobres são riquíssimas combinações. Em algumas delas chega a ser difícil determinar qual a base alimentar inspiradora do prato. A feijoada, por exemplo, em que o feijão deixou de ser propriamente a base, para se tornar o dissolvente das carnes fortes. E quase o mesmo diríamos do nosso cuscuz paulista, talvez o mais saborosamente delicado dentre os pratos da nossa região [...]. Com a cozinha baiana, a violência dos pratos da zona caipira, continua numa mesa bem mais variada. Talvez mesmo a violência se acentue. Estamos no auge da influência negra; e uma brutalidade bárbara, agressivamente misteriosa, cheia de carícias maliciosas, e surpreendentes, arrasa os paladares com seus vatapás, seus carurus e suas galinhas de Oxinxim, que não sei como escreve. Da Bahia para o norte, os grandes pratos vão se tornando cada vez mais delicados. [...] É na Amazônia que melhor podemos jantar, por enquanto. É lá que se encontra o nosso mais fino pescado de água doce, ninguém pode imaginar o que seja uma pescadinha do Solimões! A tartaruga, principalmente a tracajá

mais saborosamente risonha, dão vão vários pratos suaves. E o pato de Marajó, vagamente condimentado com o tucupi picante? [...] E certas frutas, então, principalmente o bacuri puro perfume, tratadas com menos açúcar, viriam finalizar tais jantares, como versos de [Rainer] Rilke. Mas a verdade é que, nestes tempos aviatórios, a minha experiência já vos pode dar este conselho: Almoça-se pelo Brasil, mas janta-se no Amazonas.”²²⁷

Vemos, portanto, que apesar da ideia de valorização de uma cozinha brasileira popular e diversa, como aquela provada ao longo de suas viagens, a iniciativa proposta na carreira pública de Mário de Andrade não deixava de ser “exotizante” (Aguiar, 2019, p.87-88), complementarmente, não deixava de ser elitista. A possível contratação de um *chef* europeu não só para cozinhar, mas para melhorar, estilizar e refinar a culinária brasileira era o que a transformaria em gastronomia, enquanto um produto distintivo, vendável no mercado turístico e feito ao gosto daqueles que frequentavam espaços como o do Hotel Terminus. A transformação de julgamentos pessoais, compartilhados com os altos estratos das elites política, industrial e artística de São Paulo, em práticas institucionalizadas a partir do Estado, acabava por reproduzir o velho ideário moderno e seu típico exercício de colonialidade, qual seja, de hierarquização de diferenças culturais. O lançamento de olhares compadecidos às estéticas locais acabava, por sua vez, por tornar ambíguos os elogios feitos a uma refeição que remetia, por exemplo, a uma “brutalidade bárbara” proveniente da cultura afrobrasileira. A cultura indígena nem é evocada nesta ocasião, a despeito de ser a detentora dos tradicionais conhecimentos que transformavam o sumo tóxico de mandiocas bravas em tucupis saborosos e nutritivos.

Em sua pesquisa, Juan Oreste Braga de Oliveira notou como o exercício literário de Mário de Andrade acabou sendo inspirado por viajantes estrangeiros que descreviam, exotizavam e desclassificavam culturas e paisagens como as amazônicas. Este autor indica como ideias do tipo “inferno verde” e “vazio demográfico” também foram reproduzidas a partir da construção intelectualizada das identidades nacional e amazônicas:

“Foi o olhar estrangeiro sobre a Amazônia que serviu durante séculos para balizar os debates e projetos acerca do futuro da Região. Essa Amazônia estrangeira teve boa parte de seus estudos publicados apenas na língua materna de seus viajantes, e circulou sob essa forma entre os intelectuais brasileiros responsáveis por construir a imagem da Amazônia no cenário nacional. As narrativas do vazio demográfico, do inferno verde,

²²⁷ Andrade, Mário de. “Tacacá com tucupi”. **O Estado de S.Paulo**, 28 de maio de 1939, p.4-5.

da terra imatura, da preguiça dos seus habitantes, guardam em seu bojo o eco dos estudos estrangeiros sobre a Amazônia. Ecos de narrativas que viajaram ao longo dos séculos, se afastando dos campos científico e político, para, por meio das artes e da literatura, alcançar o imaginário popular brasileiro. O romance *Macunaíma*, publicado em 1928 e tido como o precursor do modernismo no Brasil, tem como substrato os relatos da Amazônia dos Viajantes. Como se sabe, Mário de Andrade utilizou-se dos relatos de etnógrafos e naturalistas, entre eles o alemão Koch-Grueneng. Os mitos e lendas dos índios Taulipang e Arekuná registrados em *Vom Roroima zum Orinoco*, ajudariam o escritor modernista a criar seu herói desprovido de caráter algum: *Macunaíma*.²²⁸

Ademais, a preferência para os ingredientes e os sabores amazônicos – dignos de um ‘bom’ e ‘belo’ jantar – nos leva a pensar sobre a questão da raridade, tão cara à legitimação dos produtos da gastronomia e das artes. Ainda hoje é raro encontrar ingredientes amazônicos em São Paulo, o que possivelmente também ocorria no início do século XX, ainda que vários fossem amplamente exportados para a Europa desde o XIX, a partir de Belém.²²⁹ De modo mais geral, mesmo tendo participado da construção de um movimento artístico e intelectual que se pretendia contra-hegemônico e vanguardista, é evidente que os modernistas em São Paulo cultivavam antigas relações de poder com gostos tradicionais e bastante hegemônicos, sendo o encanto pela gastronomia exemplar. Isto, como vimos, não os impediu de participar da construção de pautas públicas, de discursos e de políticas sobre a cozinha brasileira.

Daqui, vemos que os mecanismos de restrição à participação da diversidade cultural nestes universos não só seguiram operativos, quanto foram compartilhados mediante uma cumplicidade estética e ética, creditada à suposta melhora de vida que as artes, as ciências e a gastronomia poderiam trazer para a sociedade. Neste grande cenário, a estética da degradação ecológica – colocada em prática com todo tipo de poluição nos grandes rios da cidade, com a supressão das matas de galeria restantes nas margens e com o aterramento completo dos terrenos de várzea para a expansão da urbe – era sistematicamente disfarçada com políticas de embelezamento ao gosto das elites. Mesmo pouco arborizadas, as ruas da capital seguiam amplamente enfeitadas com árvores importadas, com destaque para as palmeiras, que acabaram amplamente absorvidas entre outras espécies exóticas, muitas delas consideradas invasoras hoje, sendo icônicos os

²²⁸ Cf.: Oliveira, 2018, p.26-27. Destaques do autor.

²²⁹ Abordarei este assunto no próximo capítulo, a exemplo das especiarias.

eucaliptos, como os que aparecem no jardim de Veridiana Prado. Enquanto isso, a crença na modernidade avançava, envolvendo políticos, artistas e gastrônomos em um processo de urbanização “desenfreado e excludente”.²³⁰

Como pudemos observar, no início do século XX as aparências e o ideário modernos eram conjugados e materializados na capital de São Paulo, de modo a caracterizar espaços que não se limitavam à vida pública, tampouco à vida privada, sendo os salões e os jardins da *‘belle époque’* emblemas disto. Frequentados basicamente pelas elites econômicas e culturais, ambos congregavam as práticas e as redes de influência resguardadas por juristas, políticos, artistas, cientistas, mecenas e outros empresários, que tinham na mesa moderna um ponto de consenso, ainda, um elo entre o passado e o presente. Como notou Antonio Candido, em uma cidade ainda com ares provincianos, espaços como a Villa Kyrial despontavam como um “fator de civilização”, sob um pano de fundo composto pela estratificação social e o “condicionamento de classe”.²³¹

Afetando as práticas distintivas, a expansão de um bom gosto transnacionalizado a partir do Brasil possibilitava a mistura do exótico com o local, desde o paisagismo até a gastronomia, fazendo com que a balança dos julgamentos estéticos continuasse a pender para a francesidade. Continuava a ser esteticamente mais relevante o que não estava à disposição da maioria das pessoas por questões financeiras, algo necessário ao consenso em torno do capitalismo. Afastando da harmonia dos jardins e escondendo das mesas da gastronomia vários alimentos nativos – como milhos, feijões, mandiocas, grumixamas e jabuticabas, dentre outros –, os gostos cultivados pelas elites controlavam a construção da paisagem moderna para a velha urbe, cuja nacionalidade se pretendia civilizada.

Ainda que suas produções fossem controladas por oligarcas e antigos escravocratas, que escondiam o que comiam no dia-a-dia em detrimento da exibição de seus *dîners* nos salões e nos restaurantes, artistas e intelectuais locais encontraram nas estéticas modernas um projeto de nação e de estilização em comum com diferentes agentes. Nele, o Brasil poderia se sentar às mesas da gastronomia, mas sem cometer excessos. Na próxima seção, avançando no tempo, veremos que os excessos da gastronomia, ao contrário, continuaram a se espalhar pelo Brasil e pelas relações socioecológicas locais, deixando rastros de problemas e de desequilíbrios em espaços que não se limitaram ao seu universo.

²³⁰ Camargos, 2001, p.35.

²³¹ Veja em: “A vida como arte” in Camargos (2001, p.11-14).

2.2 Expandindo o bom gosto e suas pragas: aspectos socioecológicos da reprodução da gastronomia no Brasil

Em setembro de 1986, a revista *Gourmet Internacional* foi aberta com uma matéria de título “*Scargots*: de entrada, forte sabor”, assinada por Edmilson Conceição.²³² A revista era uma publicação mensal da Gazeta Mercantil e foi editada entre meados de 1986 e o início de 90, com períodos de circulação fora do Brasil. Fazendo propagandas de bebidas importadas, de grandes empresas, de hotéis e de produtos ligados ao mercado financeiro, suas edições exploravam assuntos e práticas voltados às elites das grandes cidades, materializando formas legitimadas, porque consideradas especializadas, de cultivar o bom gosto. As matérias principais, sempre focadas no universo da gastronomia, eram assinadas por nomes que se tornaram relevantes para a área enquanto crítica local, incluindo Saul Galvão, Silvio Lancellotti, Nina Horta e Josimar Melo, que ainda atua nesta área.²³³

A matéria começou com uma saudação a Fulvius Hirpinus, um “patrício de Roma antiga que inventou de cultivar em recintos fechados os caracóis que os escravos resgatavam das umbrias para os cintilantes banquetes dos nobres”. Indicando que a prática fora criada nesta região da Europa, o jornalista explicou que a iguaria era diferente dos “humildes caracóis de casca fina que infestam hortas e jardins, mesmo no Brasil”. Os exemplares “grandes e macios, popularizados na gastronomia como o tipo *bourgogne*”, pertenciam à espécie *Helix pomatia*, considerado “o mais tradicional e saboreado dos *escargots*”.²³⁴ A variedade *petit gris*, de nome científico *Helix aspersa*, também era consumida amplamente na França, ao lado de outras apreciadas na região do Mediterrâneo, conforme descrito na matéria.²³⁵

Afirmando que alguns restaurantes, hotéis e redes de mercados em São Paulo já contavam com a distribuição do molusco por parte de uma empresa nacional, que trabalhava exclusivamente com a variedade *petit gris*, o autor justificava: nem mesmo “um *connoisseur*” conseguia perceber diferenças relevantes entre esta variedade e a

²³² Cf.: *Gourmet Internacional*, ano I, n. IV, **Gazeta Mercantil**, setembro de 1986. p.6-10.

²³³ Anteriormente, Rafaela Basso e eu escrevemos um artigo livre sobre gênero e gastronomia, quando pudemos utilizar diferentes fascículos desta revista e aproveitamos para analisar a gastronomia em outros sentidos, inclusive com relação ao classismo, tão característico de seu universo. Na ocasião, destacamos que os vinhos, por exemplo, eram assuntos recorrentes nas matérias, assim como as viagens internacionais. Cf.: Basso; Ferreira (2021).

²³⁴ Conceição, 1986, p.6, grifos meus.

²³⁵ Seriam os das espécies *Helix vermiculata*, *Helix pisana* e *Helix aperta*.

bourgogne, para além do tamanho mais graúdo da última. Enquanto a resistência gustativa aos moluscos persistia localmente, o jornalista pontuou:

“O preconceito contra o similar nacional existe e não é apenas em relação aos decaídos caracóis de Carapicuíba ou Jacarepaguá. Mesmo em meios mais refinados ainda há quem reaja à sugestão de experimentar *escargots* com uma escandalizada expressão do tipo: “Comer lesma, quem, eu?” Mas esse preconceito vem diminuindo. E o consumo aumentando, na proporção de 20% ao ano, somente no que se refere aos importados. É essa avaliação de Carlos Gonçalves, funcionário da Santa Luzia, tradicional loja de comestíveis finos de São Paulo.”²³⁶

Manteiga com ervas, como sálvia, segurelha e hortelã, além de alguns queijos gratinados foram citados como os acompanhamentos corretos para os *escargots*, que também dividiam opiniões entre os especialistas quanto aos vinhos que poderiam ser harmonizados com seus preparos tipicamente gastronômicos. Em um quadro destacado na mesma página, o *chef* italiano Vicente Ondeí ensinava a fazer uma receita dos moluscos com espinafre para servir com polenta, indicando o uso de *escargots* “preferencialmente importados” e fazendo a advertência de que o espinafre era o “único legume” que combinava com o molusco.²³⁷ Vicente Ondeí foi proprietário do restaurante francês *Le Coq Hardy*, que funcionou na cidade de São Paulo entre 1977 e 2009, e foi responsável por trazer da França, em 1995, o *chef* Erick Jacquin, que trabalhou no local até 1999 e que apresenta o popular programa *MasterChef Brasil*, desde 2014.²³⁸

Nomeando sua receita de *escargots* “à moda de Brescia”, em referência à região da Itália onde nasceu, e sugerindo servi-la como um prato principal, o *chef* evidenciava a típica disputa acerca da vanguarda das tradições gastronômicas. O autor da matéria registrava, por exemplo, que “estritamente pela estatística [...] e como parte do ritual e requinte associado à entrada, é mais comum os *escargots* antecederem um jantar”. Mas, esta era uma reminiscência da gastronomia francesa, não da italiana. Ressaltando, por sua vez, a conhecida importância das aparências neste universo, o jornalista dizia que era difícil encontrar no país os apetrechos para a “*mise-en-scène*” e para o “ritual” exigidos para a devida apreciação dos *escargots*. Eram exemplos a pinça e o garfinho “de prata ou

²³⁶ Idem, p.7, grifos meus.

²³⁷ Idem, p.8, grifos meus.

²³⁸ Cf.: “Dono do *Le Coq Hardy*, restaurante que revelou Jacquin, morre aos 91 anos”, **Menu**, 20/04/2020. Disponível em: <<https://revistamenu.com.br/dono-do-le-coq-hardy-restaurante-que-revelou-jacquin-morre-aos-91-anos/>>. Acesso: 18/02/2025.

inox”, assim como as “coquilhas” – como eles chamam as conchas dos moluscos –, que rareavam com o consumo dos animais importados, posto que eles chegavam ao Brasil numa conserva de água e sal, separados de suas conchas. De todo modo, os especialistas afirmavam que todas as receitas eram feitas sem as conchas, que eram lavadas e recolocadas nos animais já preparados, antes de serem empratados e servidos aos comensais.²³⁹

Na última página desta matéria há outro quadro em destaque, intitulado “Aqui, o bom negócio”, que trata das vantagens da criação daqueles animais. Mesmo com a afirmação de que no Brasil o consumo de *escargots* era parco, o autor justificava que em cidades como Rio de Janeiro e São Paulo este mercado ia “crescendo vertiginosamente”, levando “muita gente a entrar [nele] como fornecedor”. Na entrevista feita com o diretor comercial da Escargot & Cia, que ficava na cidade de Mairinque,²⁴⁰ ficou registrado que o empresário começou a sua criação “quase por brincadeira, há três anos. [...]”. Em seguida, complementou: “Há cerca de seis meses iniciamos a efetiva distribuição, sem nenhuma propaganda e com apenas dois vendedores. Escoamos toda a nossa produção, que nos meses mais frios chega a duzentas dúzias por semana, quantidade que praticamente dobra no verão.”

Finalizando o excerto da matéria, seu autor informava que outra empresa já atuava neste mercado desde antes, chamada Hanca, que ficava no “subúrbio paulistano de Guarapiranga” e fornecia semanalmente quase 6 mil *escargots*. Uma das diretoras desta empresa declarou, em entrevista, que seu fornecimento atingia

“(...) alguns dos melhores restaurantes e hotéis de São Paulo, como La Tambouille, Clive, Chez Nous, Manhattan, Cá d’Oro, Sheraton, além de pontos de venda como a Santa Luzia, Franco-Suissa, Depósito Normal, Aurora e Wessel. A velocidade da demanda é tamanha que [...] seus *petit gris* são abatidos por volta dos três meses (o período ideal é de pelo menos seis).”²⁴¹

Transformados em um produto gastronômico transnacional, assim como quaisquer produtos da grande indústria de alimentos, os *escargots* começaram a ser produzidos localmente, ao passo que a gastronomia continuava a se expandir de modo controlado, incluindo o fato de que o consumo destes moluscos ocorria dentre os

²³⁹ Conceição, 1986, p.10. Grifos meus.

²⁴⁰ Distante 70 quilômetros da cidade de São Paulo, aproximadamente.

²⁴¹ Conceição, 1986, p.10. Grifos meus.

“melhores restaurantes e hotéis” da cidade, pouco acessíveis para a população.²⁴² Ainda que exista uma diferença de escala, o método produtivo é semelhante: os caramujos eram produzidos aos montes e abatidos precocemente, tal qual ocorrem com frangos, bezerros (chamados de vitelas pela gastronomia) e outros bichos industrializados, tratados como qualquer outra mercadoria. Na Hanca, por exemplo, um galpão de 300 metros com criação verticalizada comportava o abate semanal de quase 6 mil caramujos.²⁴³ Para que sejam capitalizados, os animais são ‘desanimalizados’, tendo suas vidas e agências retiradas do equilíbrio e da complexidade das relações ecológicas. Esta não deixa de ser uma parte do processo de normalização da degradação ecológica em detrimento de gostos específicos, ou seja, de um julgamento estético arbitrário, mas que prevalece sobre as suas próprias contradições.

Ademais, outros fascículos da revista *Gourmet Internacional* fizeram referência direta aos *escargots*: a edição de dezembro de 1986 ensinava uma receita de salada de *escargot* com folhas,²⁴⁴ enquanto uma matéria de março de 1989 informava que *escargots* em conserva, ao lado de sardinhas portuguesas e mexilhões espanhóis, eram alguns dos produtos finos encontrados em uma tradicional mercearia paulistana.²⁴⁵ Enquanto o mercado da gastronomia crescia, a demanda por produtos estrangeiros aumentava, a exemplo dos *escargots*: tão popularmente vinculados às práticas gastronômicas que não cogitamos chamá-los de ‘caracóis’, ou de quaisquer outros nomes em português. Mantiveram-nos *escargots*, assim como ocorreu com o *caviar* e o *foie gras*, que não são casos exaustivos.

Ainda que a consulta a estas revistas publicadas entre as décadas de 1980 e 1990 traga uma versão bastante restrita dos sentidos do bom gosto à mesa – visto que tratavam sobretudo de gastronomia, não de culinária, menos ainda de alimentação – elas não eram as únicas mídias que informavam sobre o aumento da demanda por esses moluscos específicos. Tampouco São Paulo e Rio de Janeiro eram os únicos pontos relevantes dessa cadeia de valor por onde aqueles animais passavam. No mesmo período, jornais

²⁴² Discuti este assunto anteriormente e listei alguns restaurantes instalados em São Paulo na década de 1980, que somavam mais de 300, cujos nomes foram retirados de um guia gastronômico da época, sendo que a maioria deles estava concentrada nas zonas centrais, oeste e sul da capital, em bairros historicamente mais ricos e próximos do centro. Cf.: Ferreira (2018).

²⁴³ Conceição, 1986, p.10.

²⁴⁴ “Entrada inteligente”, por Lúcia Helena de Oliveira in *Gourmet Internacional*, **Gazeta Mercantil**, Ano I, n.7, dezembro de 1986, p.16.

²⁴⁵ “Sortida tradição”, por Regina Munhoz in *Gourmet Internacional*, **Gazeta Mercantil**, Ano IV, n.33, março de 1989, p.25. Na matéria, lemos que a mercearia funcionava há mais de 20 anos.

informavam sobre o aumento do interesse no mercado de *escargots*, que crescia em toda sorte de espaço, tendo em vista as previsões positivas impulsionadas pela crença na gastronomia, o que não se restringia aos endereços dos restaurantes finos. Ao mesmo tempo, é inegável que os *chefs* destas cidades participaram da expansão dos negócios que traziam ao país cada vez mais ingredientes exóticos, a partir de sabores e práticas previamente cultivados em suas culturas nativas, muitas vezes confundidas com a própria cultura gastronômica. O caso da família Troigros – que segundo Previatti (2020) participou da “missão” da gastronomia francesa no Brasil e da institucionalização local do movimento da *nouvelle cuisine* – é interessante neste sentido e também porque evidencia que as influências e os contatos são elementos relevantes para o acúmulo de prestígio nesta área.

Na mesma edição em que encontramos a reportagem sobre os *escargots*, a revista *Gourmet Internacional* trouxe uma matéria assinada por Saul Galvão, de título “Leve, criativa, ágil. É a arte de Troisgros”, que tratava da trajetória do *chef* francês Claude Troigros.²⁴⁶ Ele tinha 30 anos quando a matéria foi publicada, em 1986, e era da terceira geração de uma família de profissionais da hospitalidade e da gastronomia. Entre os anos de 1962 e 68, o restaurante comandado por seu pai e seu tio em Roanne, na França, foi reconhecido com três estrelas no Guia Michelin, que era um símbolo da consagração dos restaurantes e dos *chefs* no mercado transnacionalizado da gastronomia. O pai de Claude trabalhou com os *chefs* Paul Bocuse, Alain Chapel e com “outros grandes cozinheiros da França”, segundo informações publicadas na revista citada.²⁴⁷

Claude Troisgros se estabeleceu no Brasil no início da década de 80, ao abrir um primeiro restaurante na cidade do Rio de Janeiro, mas foi em 1979 quando ele foi contratado como *chef* pela primeira vez, assumindo a cozinha de um novo hotel, o Rio Palace, a pedido do *chef* Gaston Lenôtre, considerado um mestre da área e do movimento da *nouvelle cuisine*. Na mesma matéria, há um trecho em destaque, sobre o caráter viajante e aventureiro de sua família: “De Roanne, os Troisgros partiram para a conquista de novas experiências: Paris, Nova York, Munique, até que o Rio despontou no horizonte de Claude. Chegou, casou, teve um filho e vai ficando”. Evidentemente, houve percalços nos caminhos fora da Europa: “Os primeiros tempos no Brasil foram muito tumultuados. O início, define Claude, foi uma “tragédia”. O cardápio veio pronto de Paris, mas quase

²⁴⁶ Cf.: *Gourmet Internacional*, **Gazeta Mercantil**, ano I, n.4, setembro de 1986, p.28-33.

²⁴⁷ *Idem*, p.30.

nunca os ingredientes eram encontrados. A *pâtisserie* [confeitaria], na qual tudo é medido e contado com exatidão, não dava certo, pois os ingredientes eram diferentes”.²⁴⁸

Cabe lembrar que a Cozinha Francesa seguia como a instituição de vanguarda e de resguardo da produção gastronômica, o que não ocorria só no Brasil. Em 1987, o empresário István Wessel, que era um dos donos da empresa de carnes nobres Wessel e do restaurante Buffalo Grill, em São Paulo, escreveu uma crítica intitulada “Ocupação francesa em Londres”.²⁴⁹ Ali, ele notava que Londres possuía 454 restaurantes listados pelo Guia Michelin, sendo que somente 15 deles eram classificados com alguma estrela, sendo ‘formalmente’ elogiados e recomendados pelo guia. Segundo o seu registro,

“destes quinze felizardos que receberam estrelas, oito têm nomes franceses e, dos sete restantes, cinco têm [nomes em inglês], mas servem comida francesa. Daí se conclui que, ou a comida francesa é a melhor do mundo, pois restaurante para ser bom tem que ter comida e/ou nome francês, ou o *marketing* gastronômico francês é o melhor. Não tenho nenhuma objeção à culinária francesa, muito pelo contrário, mas acho que não é justo que as outras sejam discriminadas. Não se pode negar que foram os franceses que descobriram que a gente come com os olhos, e que a boa serve apenas para mastigar, pois foram eles que introduziram o *food design*.”²⁵⁰

É nesta parte do cenário e da história onde Claude Troisgros se estabelece e ascende. Incorporando ingredientes brasileiros populares em seus *menus*, como mandioquinha, mandioca, maracujá, goiaba e jabuticaba, sua marca pessoal foi transformada em um sucesso para a gastronomia. Noutra edição de 1988 da *Gourmet Internacional*, há um artigo sobre os bares e as adegas de alguns especialistas em bebidas, em que o diretor da empresa Moët & Chandon do Brasil – “um advogado de 44 anos, [de] voz comedida, gestos comedidos” – afirmava que Claude Troisgros era quem fornecia um “creme de jabuticaba” de fabricação própria, para que ele pudesse elaborar seus coquetéis em casa.²⁵¹ Hoje, Troisgros é responsável por uma rede de restaurantes com diferentes marcas em São Paulo, no Rio de Janeiro e em Salvador, sendo também uma figura conhecida de programas de gastronomia na televisão ao longo da última década.

²⁴⁸ Idem, p.32. Colchetes e grifos meus.

²⁴⁹ Na seção “Guia Gourmet” de *Gourmet Internacional*, **Gazeta Mercantil**, ano I, n.12, maio de 1987, p.94.

²⁵⁰ Idem. Colchetes e grifos meus.

²⁵¹ Cf.: Conceição, 1988, p.50. Colchetes meus.

Ainda assim, eram meados de 1988 quando as notícias sobre a expansão dos negócios de Claude Troisgros vieram à tona. Em uma coluna assinada por Walter de Sousa lemos que “o segredo da cozinha da Borgonha [...] tem endereço certo em São Paulo, mesmo que por acaso. Trata-se do *chef* Emmanuel Bassoleil, legítimo *bourguignon*, há seis meses na cozinha do Roanne, palácio paulistano da *nouvelle cuisine* comandado pelo mestre Claude Troisgros”.²⁵² Com somente 27 anos, a vasta experiência e a formação em gastronomia de Bassoleil fizeram com que Troisgros demitisse um *chef* suíço, que não teve seu nome citado, para contratar um então cozinheiro que sequer conhecia o sobrenome Troisgros.



Figura 26: Capa da edição de março de 1989 da revista Gourmet Internacional. Da esquerda para a direita: Luciano Neri; Clóvis Siqueira; Sérgio Arno; Emmanuel Bassoleil e os irmãos Francis e Alain Pastoret. Repare na divulgação de um caderno especial sobre “cozinha brasileira”, e não sobre gastronomia brasileira. Acervo pessoal.

²⁵² Confira em “Velha Borgonha sob a Nouvelle Cuisine”, Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, ano III, n.26, julho de 1988, p.44. Colchetes e grifos meus.

Nas palavras de outro *chef*, que comandava um restaurante premiado de Paris, “fazer uma cozinha competente [significava] trabalhar com ingredientes de primeira linha, usar da criatividade e ter um grande mestre”.²⁵³ Já para Bassoleil, “conhecer culturas e países diferentes [fazia] parte do aprendizado de um *chef*”, por isso ele estava no Brasil.²⁵⁴ Diferenças à parte, a receita de sucesso da gastronomia era universalmente reproduzida e materializada em torno destes *chefs*, que ajudavam a manter o controle tanto da produção de uma possível gastronomia brasileira, quando da participação dos agentes locais no processo de expansão da gastronomia no Brasil. Estas pequenas diferenças de pontos de vista, tal qual as variedades dos *escargots* para seus *connoisseurs*, acabavam sendo irrelevantes para quem participava da gastronomia enquanto um nativo, mesmo fora da França. As diferenças, neste caso, puderam ser positivamente hierarquizadas e convertidas em lucros econômicos, prestígio e sucesso biográfico, confirmados pelo reconhecimento positivado das trajetórias de *chefs* como Troisgros e Bassoleil dentro e fora do Brasil, sendo que seus casos não são exceções.

Veremos a seguir que os *escargots* nunca mais saíram das notícias, pois se expandiram de modo tão descontrolado e descuidado a ponto de se tornarem pragas no país inteiro, ameaçando a sociobiodiversidade e a saúde pública desde então. A despeito de a legitimidade e a crença depositadas na gastronomia terem afastado seus agentes, produtos e aparências destas imagens da degradação ecológica, já era conhecida a participação de seus mercados neste problema, segundo notícias publicadas entre 1990 e 2010, inclusive recentemente. Mais do que personificar, ou limitar os argumentos, proponho observar alguns agentes que nos permitem recolocar a gastronomia nos debates sobre os problemas socioambientais, ainda, que nos fazem refletir sobre como eles nos afetam a todos desigualmente. De modo concomitante, observo que dentro dos restaurantes da gastronomia as desigualdades eram acentuadas e recaíam sobre as cozinheiras e os cozinheiros profissionais, o que nos permite seguir com debates sobre os processos de legitimação de uma gastronomia brasileira, tal qual discursamos e conhecemos hoje.

Tendo em vista que abordei alguns destes assuntos em outras oportunidades,²⁵⁵ e considerando que há trabalhos que analisaram detidamente a chegada de uma “dinastia”,

²⁵³ Cf.: “Fiel ao classicismo”, Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, ano II, n.21, fevereiro de 1988, p.4. Colchetes meus.

²⁵⁴ Veja em: Gomes, 1989, p.14.

²⁵⁵ Na monografia do bacharelado e na dissertação de mestrado.

de uma linhagem de *chefs* franceses no país a partir de 1970, como notado por Dória (2006), passaremos adiante por características mais específicas da operacionalização do universo da gastronomia no Brasil nas últimas décadas. Mantendo um olhar atento e crítico ao ideário moderno, veremos como tecnologias sociais ligadas ao machismo e ao racismo, para além do elitismo, mantiveram (e ainda mantém) o controle da distribuição de prestígio para uma diversidade de agentes da produção gastronômica local.

Sem deixar pelo caminho a questão da crença, ressalto que a construção do bom gosto escapou, neste caso, à formalidade das legislações ambientais locais, sendo justificada como um ‘bem maior’, voltado ao prazer ao comer, o que ofuscou um problema como a invasão biológica pelo caramujo gigante africano. Este também não é um caso único, apesar do recorte apresentado.²⁵⁶ Sendo cada vez mais misturada aos gostos locais, a crença estética na gastronomia tomou novas formas, enquanto a produção gastronômica ocupou espaços cada vez mais concorridos, com a imposição de ritos rigorosos aos seus participantes, que burlam outros tipos de leis, como as trabalhistas.

Enquanto isso, deliciosos jantares se passam como se nada mais importasse aos comensais do que as delícias de uma vida restrita e sob ar condicionado – item cada vez mais indispensável em tempos de superaquecimento global e falta de previsibilidade climática. No livro onde compartilhou reflexões sobre a gastronomia, incluindo suas experiências enquanto dono de um então prestigiado restaurante – que figurou numa matéria sobre caça na *Gourmet Internacional*²⁵⁷ –, Carlos Alberto Dória nos ajuda a enxergar o pano de fundo para essas análises sobre a expansão da gastronomia no Brasil:

“Um restaurante é sempre uma opção pela sedução. É necessário pensar o tempo todo no prazer alheio e como administrá-lo. É também um teatro. Essa magia é o essencial. Por fim, é um empreendimento capitalista que precisa repor o capital investido. Se não houver sedução e magia, não haverá sucesso nem a possibilidade de retorno do capital, que depende de uma administração adequada do espetáculo. Adequada quer dizer que a prosa do capitalismo não se sobreponha ao império da magia, pois não há boa administração capaz de substituí-la. [...] Assim, a administração do ciclo de vida de um bar ou restaurante é a arte que verdadeiramente conta.”²⁵⁸

²⁵⁶ Os casos do javaporco e do tucunaré, considerados problemas ecológicos de grandes proporções, provavelmente passam pela gastronomia e seus mercados, merecendo investigações futuras e detidas.

²⁵⁷ Cf.: Victorino, 1989, p.23-29.

²⁵⁸ Dória, 2006, p.63.

2.2.1 Por trás da crença, os ritos: controle da participação social e da distribuição de prestígio na produção gastronômica

Quando eu cursava hotelaria e conversava sobre o meu desejo de cozinhar profissionalmente, alguns professores, colegas, além das minhas tias cozinheiras, me alertavam sobre as dificuldades da área. Excesso de trabalho; escalas irregulares; corpo dolorido, às vezes machucado; pouco convívio familiar e salários baixos eram as justificativas mais comuns para os alertas, transformados em experiências a partir do meu primeiro estágio em uma cozinha, em 2005. Com a expansão progressiva da grade de programas de TV ligados à gastronomia e com o aumento massivo da oferta de cursos superiores nesta área desde então, tornaram-se cada vez mais comuns os relatos e as pesquisas sobre os desafios pelos quais os profissionais da gastronomia comumente passam, incluindo as cozinhas comandadas por *chefs* famosos. Estes temas não escaparam das teses de Borba (2015), Briguglio (2020) e Machado (2021), que analisaram a gastronomia sob diferentes argumentos e recortes, incluindo a maior concorrência na área.

Pessoalmente, compreendo que para participar dos altos estratos da produção da gastronomia é necessário passar por rituais de muita resistência física e psicológica, posto que se dão em um ambiente restrito e hostil, dados a intensidade, o tipo de trabalho e o calor escaldante que costuma fazer nas cozinhas em pleno funcionamento. Extrapolando experiências pessoais, hoje é fato conhecido que a espetacularização destes problemas explicitou para os consumidores da gastronomia aquilo que antes só era visto nos bastidores das cozinhas. Um marco disto é o livro *Cozinha Confidencial*, escrito por Anthony Bourdain, famoso *chef* estadunidense que apresentava vários programas sobre gastronomia e que tirou a própria vida em 2018. Publicado no Brasil em 2001, seu livro também foi traduzido para o espanhol e o francês e conta, de modo impetuoso, sobre situações violentas, jocosas e corriqueiras das cozinhas da gastronomia. Ainda, Bourdain conta sobre a ingestão compulsória de drogas entre cozinheiros e os casos de machismos, todos enquanto partes intrínsecas das relações de trabalho nos restaurantes, hotéis e eventos gastronômicos que ele frequentava.²⁵⁹

O sucesso mediático deste tipo de realidade não impediu a naturalização e a reprodução de seus inúmeros problemas, sendo possível questionar se, ao contrário, este

²⁵⁹ A título de curiosidade, este foi um dos primeiros livros que li na graduação em hotelaria, para uma avaliação da disciplina de 'Alimentos e bebidas'. Em vários momentos, a docente o utilizava como um alerta sobre a realidade do mercado de trabalho nos hotéis e restaurantes.

sucesso contribui para a multiplicação deles. É emblemática a existência de um programa de TV sobre gastronomia cujo nome é *Hell's Kitchen*, isto é, cozinha do inferno, desde 2005.²⁶⁰ Também são emblemáticos os relatos de trabalhadores das cozinhas, sobretudo das mulheres, que segundo Bianca Briguglio, foram expulsas das cozinhas da gastronomia e invisibilizadas em suas próprias histórias, de tal forma que “todas as evidências apontam que nenhum restaurante de comida elegante ou hotel grande na França teve uma *chef* ou cozinheira mulher durante o século 19”.²⁶¹

As fontes bibliográficas e entrevistas com as quais Bianca Briguglio (2020) trabalhou indicam que os *chefs* homens raramente têm suas capacidades técnicas questionadas, enquanto as cozinheiras seguem como minoria nos cargos de chefia e nos espaços de maior reconhecimento da área. Em mais de 80 anos de circulação do Guia Michelin, somente 4 restaurantes chefiados por mulheres foram premiados, sendo que as cobranças para maior participação feminina nestas grandes premiações renderam, até então, a inauguração de um prêmio paralelo, exclusivo para as mulheres: o *The World's Best Female Chef*, promovido pela revista *Restaurant*.²⁶² Em 2024, inclusive, este prêmio foi entregue à *chef* Janaína Torres, do Bar da Dona Onça e do restaurante Casa do Porco, ambos situados na região central da cidade de São Paulo.²⁶³

As facetas violentas desta estrutura historicamente mantida pelos homens se manifestam de variadas formas. A dominação pautada na hierarquização sexual é conhecida nas pesquisas sobre a gastronomia, assim como constrange muitas das atividades desempenhadas pelas mulheres cozinheiras no dia a dia. Uma das profissionais entrevistadas para a pesquisa de Clarissa Cavalcanti Borba declarou que tomava remédio para não menstruar, só para não ter que suportar “piadas sobre TPM”, nem precisar se queixar para os colegas da cozinha sobre cólicas, ou quaisquer indisposições físicas típicas do período menstrual.²⁶⁴ As dores, neste caso, poderiam ser vistas como índices de fraqueza, que são genericamente conferidos às cozinheiras pelos homens com quem trabalham. Sendo assim, a negação da feminilidade também pode ser empregada pelas

²⁶⁰ Disponível em: <https://hellskitchen.fandom.com/wiki/Season_1>. Acesso: 21/02/2025. Vale fazer um adendo que *Hell's kitchen* é o nome de um bairro em Manhattan, Nova Iorque, conhecido por seu circuito de restaurantes e bares frequentados por artistas e turistas.

²⁶¹ Briguglio, 2020, p.40.

²⁶² Que também premia os ‘50 melhores restaurantes do mundo’, como citado na Introdução. Em tradução livre, ‘As melhores *chefs* do mundo’.

²⁶³ Sobre esta premiação, acesse: <<https://www.theworlds50best.com/stories/News/janaina-torres-the-worlds-best-female-chef-2024.html>>. Consulta: 21/02/2025.

²⁶⁴ Acrônimo de Tensão Pré-Menstrual. Cf.: Borba, 2015, p.112.

mulheres na gastronomia como uma forma de passarem pelos ritos de repulsa aos seus corpos e subjetividades, historicamente apagados da área por agentes prestigiados, como os *chefs* e outros gastrônomos.

Sobre esta divisão sexual do trabalho na gastronomia, Briguglio (cit.) também notou que aos homens são frequentemente delegadas as praças da ‘cozinha quente’, como as de preparo e de finalização dos acompanhamentos e carnes. Por outro lado, “a cozinha fria, e principalmente a confeitaria, estão associadas ao trabalho feminino por ser considerada uma parte do trabalho que demanda mais atenção aos detalhes, mais rigidez ao seguir instruções e receitas, mais repetição e menos criatividade. Também é a parte do trabalho que tem menos prestígio” (Briguglio, 2020, p.150). Em um estudo feito por Letícia de Castro Santos e Daniela Alves Minuzzo (2019), temos que estes estereótipos de gênero comuns ao trabalho culinário pressionam as cozinheiras profissionais a atuarem na área da confeitaria, em vez das demais praças da cozinha quente.

Contando com uma rede privilegiada de contatos, Clarissa Borba entrevistou profissionais que trabalharam em restaurantes famosos, sendo que uma delas ouviu do *chef* Alex Atala, no início dos anos 2000, que ele preferia não trabalhar com mulheres.²⁶⁵ Em um dos episódios que vivenciei quando trabalhava como cozinheira, um colega – com quem eu cozinhava há meses e que ocupava um cargo hierarquicamente inferior ao meu – me testou e desafiou de todas as formas, em um dia quando estávamos somente nós dois na cozinha, porque o restante da equipe estava de folga. O episódio nunca se repetiu, mas quando eu acionei o gerente da área para contar sobre seus gestos desrespeitosos, ele os negou sistematicamente, depois se desculpou às escondidas. Assim, provocações, sabotagens e ‘brincadeiras’ desrespeitosas são práticas impostas às muitas mulheres que trabalham na gastronomia (Borba, 2015; Briguglio, 2020).

De forma complementar, o trabalho intenso e feito em escalas exaustivas atrapalha o convívio familiar, a maternagem e o cuidado que muitas trabalhadoras gostariam de dedicar às suas famílias e vidas pessoais. Em uma entrevista coletada por Borba, uma *chef* e proprietária de um restaurante informou:

“A gente trabalha 14 horas em pé, entendeu? A gente trabalha 14 [horas] em pé, a gente trabalha numa temperatura alta, judia fisicamente, né, tem que ter muita... tem que querer muito, tem que querer muito, tem que querer muito. Eu acho que muitos desistem por causa disso. A partir do momento em que você tem

²⁶⁵ Veja em Borba, 2015, p.109.

que trabalhar em pleno sábado à noite, sendo que tá tudo acontecendo na cidade né, ou [de] sexta-feira à noite. Eu acho que é muito físico e ao mesmo tempo é muito mental, então é um exercício constante, é um exercício de um domínio não só de técnica, de saber, não domínio do momento.”²⁶⁶

A partir de relatos do *chef* Laurent Suaudeau – um dos franceses que se estabeleceu no país e que formou *chefs* famosos para a gastronomia brasileira, como Alex Atala, Rodrigo Oliveira, do Mocotó e Jefferson Rueda, que também é *chef* da Casa do Porco –, a autora registrou que uma cozinha como a de Paul Bocuse era como um “quartel”. Disciplina, hierarquia, temor e silêncio caracterizavam o trabalho cotidiano dos altos estratos da gastronomia desde a França, que eram majoritariamente ocupados por homens, como pudemos notar.²⁶⁷ Esta norma, que era tradicionalmente exigida pela área, não impediu o escalonamento e a transnacionalização dos ritos de dominação das cozinheiras, de seus corpos e trabalhos na gastronomia, enquanto tentativas de diminuir a concorrência em um universo que só pode se expandir de forma controlada e desigual. Não devemos esquecer que gastronomia e culinária são produtos culturais distintos, não só diversos, do mesmo modo que ocorre com as diferenças entre *chefs* e cozinheiros, comedores e gastrônomos, etc.

Em 30 de outubro de 2017, o *The New York Times* publicou um artigo de opinião assinado por Tracie McMillan, de título “*When the kitchen isn’t safe for women*”.²⁶⁸ Nele, a autora narra sua dolorida experiência de ter sido enganada, drogada e sexualmente abusada por seus ‘colegas’ cozinheiros, enquanto eles celebravam a sua saída do restaurante. Tendo ingressado em uma grande cozinha para um trabalho de observação participante, com intenção de escrever um livro depois, McMillan conta que, para evitar atritos em um ambiente sexista que já era tenso, minimizou várias investidas e ‘brincadeiras’ constrangedoras, feitas por diferentes homens com quem ela trabalhava. Depois de sua tragédia, ao mesmo tempo pessoal e sistêmica, ela reconheceu os gestos como abusivos, como alertas do que viria a ocorrer, por isso decidiu compartilhar a sua história. Ao fim do seu texto, ela chama os homens a saírem de seus lugares de convivência para com os abusos cotidianos, de modo a se responsabilizarem pela construção de um ambiente menos hostil para as mulheres, incluindo as cozinheiras: “*We need them to*

²⁶⁶ Borba, 2015, p.133. Colchetes meus.

²⁶⁷ Citado por Borba, *Op.cit.*, p.148.

²⁶⁸ Em tradução livre, “Quando a cozinha não é segura para mulheres”. Cf.: McMillan, 2017.

actively disown it, and then work, loudly and alongside women, to change it. We're waiting".²⁶⁹

Há mais fatos que recaem sobre os ritos para o controle da participação na gastronomia, fazendo com que a gente amarre estas histórias nas tramas da colonialidade, que ainda se arrastam e embolam o presente no passado, dificultando a tessitura de relações emancipatórias e a invenção de novos ideários. Para as cozinheiras negras no Brasil, cujas histórias foram analisadas por Taís de Sant'Anna Machado (2021), as atuais barreiras cotidianas são acentuadas com as histórias de racismo e de dominação cultivadas ao longo do tempo, desde o ambiente doméstico colonial. Mesmo quando são altamente qualificadas – com formações consistentes e experiências no exterior, por exemplo –, as *chefs* negras costumam ter suas autoridades questionadas, para além de serem levadas a trabalhar, muitas vezes por falta de oportunidades, com cozinhas 'étnicas', afro-brasileiras ou africanas, e não em restaurantes de especialidades tradicionalmente gastronômicas, como os franceses.

No passado, como demonstrou a autora, as mulheres negras precisaram sobreviver a "condições impossíveis" de vida, muitas delas enquanto trabalhavam compulsoriamente como cozinheiras para nutrir, de forma simbólica e material, as famílias brancas e ricas, inclusive como amas de leite. Mas, passando por cartas, petições e diferentes registros públicos assinados por cozinheiras negras, que pleiteavam seus direitos e melhores condições de vida para si e para os seus, Taís de S. Machado nos convida a refletir que a cozinha foi, também, um lugar de construção de resistências e de organização política para a população negra, historicamente sustentada por muitas trabalhadoras domésticas e cozinheiras. Neste sentido, a autora registra que

"uma abordagem sensível para a complexidade da subjetividade de mulheres negras permite observar que essas mulheres integram diferentes grupos, e a interação com outros indivíduos, como outras mulheres negras, ensinaram sobre o mundo em que viviam, como lhes desfavorecia e quais as brechas possíveis para materializar melhores condições de vida. Meu argumento é de que esses documentos são apenas um pequeno reflexo de um pensamento crítico feminino negro ainda pouco reconhecido pelas Ciências Sociais no Brasil. Composto por uma comunidade que agia de maneira comumente discreta como uma estratégia de sobrevivência, esse pensamento se constituiu em irmandades, cantos de trabalho e terreiros de candomblé, além de associações

²⁶⁹ Em tradução livre: "Precisamos que eles rejeitem isso [o machismo] ativamente e, então, trabalhem, em voz alta e ao lado das mulheres, para mudar isso. Estamos esperando." Colchetes meus.

espontâneas e temporárias. Porém, a maior parte das mulheres negras envolvidas nessas redes permanece anônima em nossos dias, de maneira similar ao fato de que são poucas as cozinheiras portas adentro e portas afora que é possível identificar. Seu anonimato, no entanto, não implica em aquiescência” (Machado, 2021, p.91-92).

A partir de uma entrevista com a *chef* Tainá Marajoara, Machado (*Op. cit.*) indicou que o processo de obliteração e de minimização da contribuição social e política de mulheres indígenas, a partir da cozinha brasileira, pode ter sido análogo ao das cozinheiras negras. É tarefa futura contribuir com estas leituras em relação aos repertórios das mulheres indígenas nestes cenários. O racismo, para além de outras facetas da ideologia moderna e da colonialidade, certamente recai sobre as experiências das cozinheiras indígenas na gastronomia. O apagamento midiático da atual participação dos povos indígenas na gastronomia é evidente, como notado por Andreza Silva de Andrade (2021), e não surpreende mediante um processo de nacionalização que ainda diminui, objetiva e subjetivamente, as relações e as práticas cultivadas a partir das culturas indígenas. Nos próximos capítulos, veremos como isso também ressoou na construção de outras classificações estéticas.

Chegando aqui, conseguimos observar que não era por acaso que um círculo de especialistas locais em gastronomia promovido por uma pessoa como Freitas Valle, no início do século XX, só poderia ser frequentado por homens. Nem é coincidência que não conhecemos a maioria dos nomes das mulheres que cozinham nos famosos festins gastronômicos, fossem nos espaços públicos ou privados. Nesta quadra do cenário, a própria recusa da *chef* Tainá Marajoara a nomear seu salão de ‘restaurante’ – chamando-o de ‘ponto de cultura alimentar’ – e o seu engajamento público com questões como a soberania alimentar dos povos tradicionais demonstram que há outras possibilidades de encantar a gastronomia, bem como de sobreviver aos seus ritos infaustos.

2.2.2 De iguaria à praga: o caso do caramujo gigante africano

Em 11 de abril de 1985, quaisquer leitores que se deparassem com a capa do jornal *Correio de Notícias* da cidade de Curitiba seriam informados de que piorava a doença de Tancredo Neves: o presidente eleito do Brasil, porém não empossado por conta dos seus problemas de saúde. Abaixo da notícia principal, ficou impressa a frase: “o Papa reza por

Tancredo”, que veio a falecer exatamente dez dias depois desta notícia.²⁷⁰ Folheando o jornal, lemos uma declaração de Ulysses Guimarães, deputado e então presidente da Câmara, que garantia a manutenção da recém-formada Aliança Democrática, independente do cenário que se desenhava, visando à superação do regime ditatorial imposto pelos militares desde 1964.²⁷¹

Na seção de generalidades, a edição trazia uma matéria sobre a má administração da saúde pública: faltavam insumos contra picadas de animais peçonhentos em todo o país. O jornal afirmava que, apesar da baixa incidência de mortalidade – algo em torno de 2% das pessoas picadas por animais peçonhentos vinham a óbito –, não havia motivo para a falta dos produtos nos hospitais. Três diferentes laboratórios nacionais, “Esequiel Dias em Minas Gerais, Vital Brasil no Rio de Janeiro e o Butantã de São Paulo” forneciam, há anos, os soros que eram administrados à população, sendo que os governadores tampouco entendiam os motivos de tamanho desabastecimento.²⁷² Depois, é possível ler o destaque para outra matéria curta: “Sem-terras querem reforma agrária”, sobre a organização do “Mastes, Movimento dos Agricultores Sem-Terra da região Sudoeste”, que visava à desapropriação das terras improdutivas do Paraná, que somavam mais de 50 mil hectares, segundo o noticiário.²⁷³

Na última página daquela edição, há uma matéria de destaque assinada por Patrícia Almeida, de nome: “Criar *escargot*, uma nova mania que dá dinheiro”.²⁷⁴ Nela, lemos a seguinte afirmação: “Na Europa, principalmente na França, o consumo destes pequenos caramujos é tão comum como a presença do feijão na mesa dos brasileiros. [Em Curitiba], está se tornando *hobby* para uns e uma nova fonte de renda, para a maioria. E não há mistério: Luiz Antônio cria *escargots* e é um borracheiro”.²⁷⁵ Dali em diante, foram destacadas as vantagens deste tipo de criação, cujos planteis reproduziam na ordem “de alguns milhares de animais todos os meses”, às custas de uma manutenção baixa, que exigia sobretudo alimentar os bichos e limpar as caixas de criação. A autora justificava o interesse crescente no assunto:

²⁷⁰ Disponível no *site* da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional. Cf.: **Correio de Notícias**, Ano IV, n.1.139, Curitiba, 11 de abril de 1985 [16 fls]. Acesse: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=1>. Consulta: 18/02/2025.

²⁷¹ Idem, f.5.

²⁷² Idem, f.8.

²⁷³ Idem, f.12.

²⁷⁴ Idem, f.16. Grifos meus.

²⁷⁵ **Correio de Notícias**, Ano IV, n.1.139, Curitiba, 11 de abril de 1985, f.16. Colchetes e grifos meus.

“Helicicultura. O nome pode parecer estranho, mas esta é a nova mania que já conquistou cerca de 800 adeptos em Curitiba e está rendendo bons lucros a todos eles. Helicicultura é a criação de *escargots*, pequenos caramujos vendidos a até Cr\$270 mil a porção de seis unidades, nos restaurantes mais finos do Rio e de São Paulo. Considerado um dos pratos mais saborosos e sofisticados da cozinha francesa, o *escargot* é vendido até em lata, naquele país. E são justamente os franceses os principais compradores dos *escargots* brasileiros, já que durante o inverno há falta do molusco na Europa, por causa do frio.”²⁷⁶

Sendo o principal entrevistado na ocasião, o borracheiro e criador dos caramujos informava sobre a importância de mantê-los sempre úmidos e à sombra, com a vantagem de que no Brasil as temperaturas eram boas à reprodução deles. Para o criador amador, não havia “caderneta de poupança ou qualquer outro investimento que [desse] um retorno tão rápido quanto a criação de *escargots*”, ainda que houvesse uma perda de quase 20% dos filhotes, cujas cascas quebravam com o manejo precoce, porém necessário para a racionalização capitalista do espaço. “Segundo os entendidos” do assunto, registrou a autora,

“é com 100.000 matrizes que se consolida uma criação de grandes proporções econômicas. Essa quantidade de animais exige uma área de mil metros quadrados para ser cultivada. Para os pequenos criadores, [como Luiz Antônio], é preciso muito menos que isso. [Ele] mantém suas matrizes e filhotes na própria borracharia e em sua casa, em caixas de madeira com menos de um metro quadrado. Os animais podem ser criados tranquilamente na área de serviço de um apartamento e para alimentá-los é suficiente qualquer tipo de verdura, desde que não contenham agrotóxicos. Os animais rejeitam qualquer alimentação que contenha esses produtos.”²⁷⁷

Ao mesmo tempo, o criador Luiz Antônio ressaltava que não só de verduras orgânicas viviam os seus *escargots*, cada vez mais procurados pelo mercado. Ao compartilhar seus macetes de engorda da criação, ele afirmava oferecer rações “para porcos, coelhos, galinhas, o que vier o caramujo aceita. Misturar um pouco de areia e calcário na terra das caixas também ajuda os bichinhos a crescer”.²⁷⁸ Até onde foi possível constatar, esta prática de fato se expandia e chamava a atenção de pessoas que ainda não

²⁷⁶ Idem.

²⁷⁷ Idem, colchetes meus.

²⁷⁸ Idem.

tinham contato com a produção gastronômica, da mesma forma que ignoravam os riscos sanitários e biológicos de um manejo explicitamente inadequado para o propósito da alimentação humana, em escala comercial.



Figura 27: Reprodução da matéria assinada por Patrícia Almeida, publicada no jornal Correio de Notícias de Curitiba, em 11 de abril de 1985 (f.16). Foto: Joel Cerizza. Disponível na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Em 25 de agosto de 1985 foi publicada outra matéria sobre a criação de *escargots*, no caderno especial do jornal *A Tribuna*, da cidade de Santos.²⁷⁹ Em seu destaque lemos que o “*escargot*, molusco famoso na cozinha francesa, logo [chegaria] às mesas mais simples”, posto que a criação e a disponibilidade deste produto aumentavam como um “hobby” entre vários entusiastas, que conseguiam tirar de suas criações uma fonte de renda extra promissora. Este também foi o caso de um engenheiro mecânico que morava

²⁷⁹ “Criação de ‘escargots’. Mais que um simples ‘hobby’, *A Tribuna Especial*, **A Tribuna**, Santos, ano XCII, n.153, 25 de agosto de 1985, f.9. Colchetes meus. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=153931_06&pasta=ano%20198&pe sq=&pagfis=65352>. Acesso: 20/02/2025.

em Santos e criava, dentro do apartamento de sua família, quase 40 mil *escargots* confinados. “Casca de ovos”, “farinha de osso” e “pó de ostra” também eram suplementos oferecidos aos moluscos por este criador, que aguardava chegar aos 100 mil animais para começar o escoamento de sua produção, algo que levaria poucos meses. As verduras e os legumes para os bichos ele afirmava conseguir de graça, o que fazia com que as suas projeções de lucro fossem bem altas. Diferente do produtor curitibano, o engenheiro dizia fazer parte da “Associação Brasileira de Criadores de Escargot – ABRACE”.²⁸⁰

A reportagem informava, ainda, que a produção de *escargots* no Brasil chegava a ser 3 vezes maior que a da França: o país tinha condições climáticas ótimas para a multiplicação dos moluscos e não haviam impedimentos para iniciar uma criação. O fato de os animais serem hermafroditas facilitava o manejo para a reprodução, mesmo para não especialistas. Um tempo depois, em 16 de março de 1986, outro caderno especial do jornal *A Tribuna* anunciava os novos produtos do mercado gastronômico: *escargots* semiprontos da empresa de carnes nobres Wessel, citada anteriormente. Narrando com detalhes a forma como selecionava seus animais no processo de abate, István Wessel garantia a qualidade dos moluscos, ressaltando que eram todos criados “ao sul de Minas Gerais, com uma alimentação à base de verduras e em temperatura média de 15°C”.²⁸¹

Em várias edições do mesmo jornal, ao longo do ano de 1986, há anúncios de vendas de matrizes e de filhotes destes moluscos, principalmente da variedade *petit gris*. Neste período, o *Correio de Notícias* também fazia propagandas de cursos para a criação de *escargots* e gestão de negócios aos interessados no ramo.²⁸² Com o crescimento restrito, porém desordenado deste mercado, a busca por variedades mais rentáveis levou à comercialização de outra espécie exótica, que não só era maior e mais pesada do que os animais nativos da Europa, quanto também se multiplicava em maior quantidade a cada ciclo reprodutivo. Em 10 de outubro de 1990, o jornal curitibano *Correio de Notícias*²⁸³ informava que estava chegando no Brasil uma variedade promissora para os criadores de

²⁸⁰ Idem.

²⁸¹ “Escargots semi-prontos”, Especial, **A Tribuna**, Ano XCII, n.353, 16 de março de 1986, f.9. Cf.: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=153931_06&pasta=ano%20198&pesq=&pagfis=72715>

²⁸² Todas atualmente disponíveis no site da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional: <<https://memoria.bn.gov.br/hdb/periodico.aspx>>. Colocar ‘*escargot*’ e ‘*petit gris*’ como chaves de busca, entre os anos 1980 e 90, para conferir as diferentes publicações.

²⁸³ Cf.: *Correio de Notícias*, 1990, f.A-7.

“scargots”: o *Achatina fulica*, que agora é popularmente conhecido como caramujo-gigante-africano.

Scargot faz grande estréia na Expotiba

Entre os US\$ 7 milhões que os organizadores da 21ª Expotiba e III Feira Internacional da Indústria e Agropecuária esperam comercializar até domingo entre os mais de 6 mil animais de 15 países e produtos da indústria e comércio, um animalzinho que até pouco anos atrás era um ilustre desconhecido dos brasileiros chama a atenção de um número cada vez maior de produtores.

E o scargot, que este ano chega ao Parque Castelo Branco, onde realiza-se a exposição, com status de grande novidade. A Associação dos Helicicultores do Paraná (Helipar) lança o scargot da espécie *Achatina Fulica*, uma das mais cotadas em todo o mundo por seu tamanho e sabor, também conhecido como scargot gigante. Originário da Índia, o molusco é bem maior que os scargots de origem europeia produzidos no Brasil, os Petit Gris e Grand Gris, e por isso proporciona mais carne, chamando a atenção de criadores e consumidores. Outra vantagem da espécie, também conhecida como Achatinês, é a adaptação em climas tropicais quente e úmido, podendo ser criado em praticamente todo território brasileiro, ao contrário dos outros scargots, que se desenvolvem apenas em climas frio e temperado.

MAIS PROCURADO

Segundo o presidente da Helipar, Ferenc Polena, a maior vantagem do *Achatine Fulica* é a capacidade de proliferação, alcançando a média de 500 ovos por posturas, enquanto outras espécies se restringem a uma média entre 100 e 150 ovos.

O sabor do scargot, “muito melhor que o do marisco”, segundo Polena, está provocando uma mudança nos hábitos alimentares do brasileiro. Com o gradual fim do preconceito ao molusco, já começa a faltar produto no mercado. De acordo com o líder dos produtores paranaenses, os criadores brasileiros não conseguem suprir nem 30% da demanda nacional, que tem que ser atendida pela importação de scargots da França e Itália. Para Polena, a introdução do Achatinês pode reverter essa situação. Apesar de serem necessários três quilos desta espécie para obter um quilo de carne, enquanto essa relação é de dois quilos do animal para um quilo de carne para scargots de outras espécies, o *Chatina Fulica* se sobrepõe aos demais devido a sua alta proliferação, explica. Segundo maior produtor de scargot do País, só perdendo para São Paulo, o Paraná ainda se ressentia da falta de abatedouros do molusco. Polena ressaltou que há dois anos a Helipar vem buscando apoio junto ao governo e iniciativa privada, sem sucesso, para a implantação dos abatedouros. “Precisamos resolver este problema, do contrário, continuaremos vendo os animais serem abatidos em casa, em condições de higiene questionáveis”, frisou.

Público não bate recorde

Em seus três primeiros dias de realização a 21ª Expotiba Internacional já recebeu a visita de 36.819 pessoas, que pagaram Cr\$ 200,00 de ingresso para conhecerem o melhor da agropecuária paranaense exposta no parque Castelo Branco. Apesar de não ser um recorde de público, os organizadores do evento revelaram-se satisfeitos com a frequência no Parque, destacando que o total de pessoas presentes na exposição é bem maior se computado o público credenciado para o evento. O maior dia de movimento foi domingo, quando 17.983 pessoas passaram pelas bilheterias do local.

Figura 28: Reprodução do jornal Correio de Notícias de 10 de outubro de 1990, f.A-7, sobre a chegada do caramujo *Achatina fulica* no mercado local, com discursos sobre lucro promissor e mercado em expansão. Disponível na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Com o título “Scargot faz grande estréia na Expotiba”, podemos ler no excerto da referida matéria:

“Entre os US\$ 7 milhões que os organizadores da 21ª Expotiba e III Feira Internacional da Indústria e Agropecuária esperam comercializar até domingo entre os mais de 6 mil animais de 15 países e produtos da indústria e comércio, um animalzinho que até poucos anos atrás era um ilustre desconhecido dos brasileiros chama a atenção de um número cada vez maior de produtores. É o scargot, que este ano chega [na exposição] com status de

grande novidade. A Associação dos Helicultores do Paraná (Helipar) lança o *escargot* da espécie *Achatina Fulica*.”²⁸⁴

A notícia seguia com informações sobre as vantagens da criação desta espécie, erroneamente descrita como “indiana”, já que esta variedade de molusco é nativa do continente africano. A promessa de que os novos *escargots* seriam ainda “mais procurados” pelo mercado davam conta das especificidades destes animais, sendo a capacidade de proliferação a maior das suas vantagens. Diferentes dos moluscos europeus, a variedade de *escargot* “Achatinês”, como lê-se no jornal, alcançava “a média de 500 ovos por posturas, enquanto outras espécies se restringem a uma média entre 100 e 150 ovos”.²⁸⁵ Tendo gramaturas e tamanhos maiores do que os *escargots* tradicionais na gastronomia, especialistas garantiam que a carne da nova variedade era tão macia e saborosa quanto a dos moluscos do tipo *grand gris*. A questão climática local era, de novo, posta como algo vantajoso para os possíveis criadores brasileiros dos caramujos da variedade *Achatina fulica*: por serem nativos de áreas tropicais, o clima daqui facilitava a aclimação da espécie. Ela é mais tolerante ao calor, por exemplo, do que as variedades *Helix pomatia* e *Helix aspersa*, anteriormente popularizadas pela gastronomia.

Mas, a devida capitalização da velocidade de reprodução desta nova variedade de moluscos importados dependia, como indicou a referida notícia, de uma mudança dos hábitos alimentares entre ‘os brasileiros’, de um modo mais genérico, não só entre os gastrônomos no Brasil. O então presidente da Associação dos Helicultores do Paraná, entrevistado para a referida matéria, acreditava que estas mudanças já estavam a caminho, sendo que os fatos históricos, vistos daqui, evidenciam o seu equívoco. Olhe para as prateleiras de diferentes mercados e consulte os cardápios *online* de diferentes restaurantes para perceber que *escargots* não são tão populares aqui. O consumo destes moluscos seguiu majoritariamente restrito ao universo da gastronomia e não entrou no rol de alimentos populares no país desde então, mesmo com a expansão das práticas gastronômicas locais. Seria interessante realizar uma enquete para saber quantos brasileiros comparariam, de fato, caramujos franceses ao cotidiano feijão brasileiro, como uma das antigas notícias fez: tendo a pensar que seriam poucos, para não dizer raros.²⁸⁶

²⁸⁴ Idem. Colchetes e grifos meus.

²⁸⁵ Idem.

²⁸⁶ O que não significa que o gosto e a ingestão de caramujos, além de outros moluscos, não ocorram no país. A ‘raridade’, neste caso, é do ponto de vista numérico, diante da população total. Mas, a diversidade alimentar local comporta o consumo de diferentes moluscos. Em redes sociais como o Instagram, há perfis que retratam o dia-a-dia em comunidades tradicionais e indígenas,

Quanto ao universo da gastronomia, de modo mais geral, é válido notar que é destacadamente a partir da década de 1990 que começamos a falar de uma ‘gastronomia brasileira’, tal qual uma ‘gastronomia peruana’, ou mexicana e assim por diante. Isto não ocorre de forma organizada, muito menos institucionalizada, antes do movimento chamado de ‘vanguarda espanhola’, que se transnacionalizou entre as décadas de 2000 e 2010. Colocando as experiências tecnológicas e científicas em diálogo amplo (e encantado) com a gastronomia, muitas cozinhas ganharam espaços, equipamentos, repertórios e ingredientes parecidos com os de laboratórios.²⁸⁷ Tendo Ferran Adrià, Albert Adrià e outros *chefs* espanhóis como ícones, este movimento alterou consistentemente as características estéticas e mercadológicas da produção da gastronomia, por consequência, dos gostos socialmente legitimados em seu entorno. Dória, por exemplo, afirma que a imprensa deste período chamava Ferran Adrià de “Picasso das panelas”.²⁸⁸ O *chef* Alex Atala, considerado um dos mais famosos na gastronomia brasileira, trocava referências diretamente com Adrià: apresentou o tucupi indígena para o *chef* catalão, que chegou a prefaciar um dos livros sobre gastronomia brasileira de Atala, publicado em 2003.²⁸⁹

Ficando cada vez maior e mais transnacionalizado, por um lado, e sendo localmente institucionalizado em mais lugares, por outro, o universo da gastronomia também produziu o enfraquecimento de sua relação sinonímica com a Cozinha Francesa. É certo que a França não deixou de funcionar como uma referência, uma fonte de prestígio e de legitimidade para os agentes e os representantes da área, incluindo alguns ingredientes ‘tipicamente gastronômicos’, como as baunilhas, os vinhos franceses e os *escargots*. Meu argumento, então, trata do aumento expressivo do interesse por produtos nativos neste processo, no mínimo reconhecidos como ‘brasileiros’, sendo que não encontramos uma maior busca pelos *escargots* desde então, seja dentro ou fora da gastronomia. Ao contrário, seu mercado parece ter enfraquecido, ao mesmo tempo que o *Achatina fulica* figurava nos noticiários como uma espécie exótica invasora que trazia temor e doenças para a população.

incluindo as preferências na cozinha. Um deles, “Os ribeirinhos” (@oosribeirinhos), de uma família ribeirinha de Cametá (PA), postou em 29/05/2025 um vídeo sobre a pesca e o preparo de “conchas” de água doce, por exemplo. Cf.: <<https://www.instagram.com/p/DKQHcM5SSG4/>>.

²⁸⁷ Na edição de 2017 da ReACT–Reunião de Antropologia da Ciência e Tecnologia, em São Paulo, eu e meu colega Evandro S. Soares apresentamos o trabalho “Entre a cozinha e o laboratório...”, onde apresentamos mais informações e discussões acerca deste movimento. Cf.: <<https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/issue/view/81>>. Último acesso: 20/02/2025.

²⁸⁸ Dória, 2006, p.235.

²⁸⁹ Idem, p.234. Segundo a nota de Dória, Ferran Adrià prefaciou “Por uma gastronomia brasileira: para ler e para ver”, de Atala. Porém, não tive acesso diretamente a esta obra.



Figura 29: Notícia do Jornal do Commercio, de julho de 1996. Nela, lemos sobre a organização de uma associação carioca de criadores de caramujos *Achatina fulica*, que aguardavam os avais públicos para iniciarem a comercialização de seus produtos.

Fonte: Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

Foi possível encontrar duas últimas notícia em tom positivo sobre esta variedade de molusco, datadas de meados de 1996 e final de 1997, publicadas no *Jornal do Commercio*, no Rio de Janeiro,²⁹⁰ e em *A Tribuna*, de Santos.²⁹¹ A mais recente delas tratava de uma nova técnica de nutrição para os criadouros, desenvolvida em Jundiaí, que diminuía o tempo de crescimento dos animais até o abate. A criação de *escargots* continuava a ser vista como promissora e lucrativa para quaisquer variedades, incluindo o *Achatina fulica*. Em julho de 1996, uma coluna do *Jornal do Commercio* informava que 3 mil criadores dos moluscos, “responsáveis pela produção de 23 toneladas anuais de carne desses caracóis”, estavam mobilizados para sensibilizar o governo quanto a importância deste mercado (Gonzaga, 1996, f.A6). Seria interessante ampliar esta pesquisa no sentido de quantificar e de qualificar as atividades exportadoras dos moluscos

²⁹⁰ Cf.: Jornal do Commercio, 1996, f.B-7.

²⁹¹ Cf.: A Tribuna, 1997, f.A-4.

neste período, considerando que as práticas cada vez mais racionalizadas, facilitadas e informais de criação possivelmente se popularizavam em outros países, não só no Brasil.

Ademais, o noticiário carioca informava que o *Achatina fulica* era um “escargot chinês” de produção vantajosa, devido à maior resistência para o clima quente e para o seu transporte, além de ter bastante carne. A produção facilitada levou a um número cada vez maior de criadores, que se organizaram em uma cooperativa para regularem suas atividades. É nesta notícia onde lemos uma primeira menção sobre as legislações envolvidas em uma atividade como esta, algo que havia escapado das demais notícias que, ao contrário, nomearam as atividades de criação como um ‘hobby’.

Na ocasião, um dos responsáveis da cooperativa afirmou que os criadores aguardavam “autorização dos governos Estadual e Federal” para iniciarem suas vendas, porque as autoridades exigiam “registro de rótulo e unidade industrial para o abate e comercialização, respeitando uma série de normas de saúde”. Na ausência da legislação, quase 80% dos escargots consumidos nos restaurantes do Rio de Janeiro vinham da França e do Canadá, segundo a notícia – cenário que difere daquele enunciado dez anos antes, sobre o Brasil ser um exportador deste produto para a França. Quanto às cifras da época, “fora da cooperativa [era cobrado] R\$60 tanto pela dúzia do escargot chinês (*Achatina fulica*) quanto pelo *gros gris*. [...] A criação do *escargot* [podia] começar com um investimento de R\$300, incluídos matrizes e caixas para abrigo”. Complementando sobre as vantagens da atividade, a notícia concluía: “A reprodução é rápida, em menos de um ano, o produtor pode transformar três dúzias de reprodutores em 3 mil caracóis. A espécie faz no mínimo três posturas por ano, com média de 200 ovos, cada”.²⁹²

Foi aproximadamente 3 anos depois que o nome do *Achatina fulica* começou a ser localmente noticiado como um potencial problema de saúde pública, algo que pode ser observado nas edições de 14 de janeiro²⁹³ e 11 de março de 1999,²⁹⁴ ambas do jornal *A Tribuna*, de Santos. Na primeira, a equipe de reportagem afirmava que os “caramujos do tipo gigante africano” estavam se espalhando pela cidade e alertava para o manejo dos animais, já considerados vetores de doenças graves, a exemplo de um tipo de meningite. Com informações sobre as características dos caramujos – que eram robustos, podendo chegar a 15 centímetros, com cascas marrons, cônicas, ligeiramente pontiagudas e finas

²⁹² “Suas contas”, **Jornal do Commercio**, ano CLXIX, n.242, Rio de Janeiro, 21 e 22 de julho de 1996, f.B-7. Colchetes e grifos meus.

²⁹³ Cf.: *A Tribuna*, 1999, f.A-7.

²⁹⁴ Cf.: *A Tribuna*, 1999b, f.B-1.

nas bordas –, os leitores eram avisados sobre o risco de tocá-los sem luvas. No mais, a notícia ressaltava que os moluscos não deveriam ser ingeridos “em hipótese alguma”, porque poderiam carregar vermes e patógenos perigosos para a saúde humana.²⁹⁵

Na segunda notícia, os moradores das cidades de Itanhaém e Peruíbe informavam não terem mais controle sobre os caramujos que invadiam as praças das cidades, seus quintais e até mesmo suas casas, enquanto aguardavam posições oficiais das prefeituras. As valas de escoamento das águas das chuvas – tão necessárias para que as cidades litorâneas não alagassem –, estavam sendo transformadas em criatórios ‘naturais’ para o *Achatina fulica*,²⁹⁶ que ainda não tinha predadores locais, mas já estava devidamente adaptado às condições climáticas de um país que possui a maior biodiversidade do planeta. Agora, já reclassificada, a identidade do caramujo passava a ser explicitada como ‘africana’, revelando outras tecnologias da colonialidade, que impedia o molusco de ser o que ele era em seu auge, enquanto circulava nos espaços da gastronomia.²⁹⁷



Figura 30: Reprodução do jornal A Tribuna de 14 de janeiro de 1999, de Santos, sobre a infestação do caramujo *Achatina fulica* em diferentes bairros da cidade. Disponível na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

²⁹⁵ “Caramujos preocupam as autoridades”, A **Tribuna**, ano 105, n.294, Santos, 14 de janeiro de 1999, f.A-7. Disponível na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

²⁹⁶ “Caramujos assustam no J. Umuarama”, A **Tribuna**, 11 de março de 1999 (cit.).

²⁹⁷ É válido notar que somente são consideradas espécies ‘exóticas invasoras’ quando há o reconhecimento de ação humana no processo de introdução da espécie. Para mais informações sobre o assunto, confira: **Relatório temático sobre espécies exóticas invasoras, biodiversidade e serviços ecossistêmicos**, produzido pela Plataforma Brasileira de Biodiversidade e Serviços Ecossistêmicos. Cf.: BPBES, 2024.

Em um artigo recente sobre a possível prevalência do caramujo-gigante-africano em áreas com menor acesso ao saneamento básico, a partir de um estudo em uma cidade alagoana às margens do rio São Francisco, Felipe Ananias dos Santos e seus colegas registraram que “em razão dos diversos problemas de cunho ambiental que [a espécie causava], o cultivo de *A. fulica* no Brasil foi oficialmente extinto pelo Decreto Oficial do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama)/Ministério do Meio Ambiente (MMA) 006/03, via Comitê Gestor da Fauna Silvestre Vitimada, de 17 de janeiro de 2003” (Santos *et al.*, 2022, p.466, colchetes meus). A reprodução rápida e descontrolada de uma única variedade exótica havia colocado em risco milhares de variedades de moluscos nativos (Moraes, 2006). O medo da contaminação também fazia com que a população abatesse caramujos nativos, cujas populações já sofriam com a degradação ambiental e o avanço de áreas urbanas para áreas com vegetação nativa. O estigma aos moluscos nativos aumentou com a expansão descontrolada do caramujo africano.

A bióloga Joana Zanol, ao lado de outras pesquisadoras em saúde pública e genética animal, notaram que em meados dos anos 2000 o caramujo-gigante-africano já era considerada uma espécie invasora em todos os continentes, tendo se adaptado inclusive às regiões mais temperadas do planeta (Zanol *et al.*, 2010). Segundo as autoras, há boatos de que a espécie possa ter entrado no Brasil em meados de 1970, algo que as pesquisas feitas para esta tese também não confirmaram. Ao mesmo tempo, isso não surpreenderia, dada a chegada massiva de agentes da gastronomia francesa no Brasil exatamente naquele período. A informação de que os caramujos *Achatina fulica* tinham chegado ao Brasil pela região Sudeste e de forma clandestina, visando o mercado dos restaurantes, não era uma novidade, ainda que eu não tenha encontrado durante o período de execução desta pesquisa mais informações sobre as rotas, ou as associações envolvidas com esta parte da produção gastronômica, como os jornais consultados puderam ao menos indicar.

Em 2007, um artigo publicado pela agência de notícias da *Fundação Osvaldo Cruz* trouxe uma entrevista com a pesquisadora Silvana Thiengo, que mostrava as diferenças entre os caramujos exóticos e os nativos, ensinava sobre a maneira segura de abatê-los e informava que casos como o da invasão do *Achatina fulica* representavam um dos maiores problemas ecológicos para a atualidade. Segundo a entrevistada, não houve

registro de solicitação para a importação e a criação destes animais nos órgãos federais competentes, que foram acionados depois que várias criações já estavam ativas:

“O caramujo africano foi importado para consumo humano, como uma opção ao *escargot*. Este molusco é consumido principalmente na África e tem suas vantagens nutricionais, como ser rico em proteínas. Na feira realizada no Paraná, foram comercializados kits que incluíam a matriz com um número determinado de exemplares e livretos que ensinavam como iniciar a criação. A promessa era de lucro imediato. Porém, como o brasileiro não tem hábito de consumir este tipo de alimento, a demanda não existiu e os criadores soltaram os moluscos inadvertidamente na natureza, sem imaginar o mal que estavam causando. Cerca de duas décadas depois de ser introduzida, hoje a espécie está presente, além do Distrito Federal, em 23 dos 26 estados brasileiros, incluindo a região amazônica e reservas ambientais. Atualmente, estamos presenciando a fase mais explosiva da invasão, ou seja, a ocorrência de densas populações, constituídas por grandes exemplares desses moluscos.”²⁹⁸

O erro de cálculo do mercado gastronômico local, somado à falta de responsabilidade sobre os riscos envolvidos no manejo não só de uma espécie exótica, mas de um produto voltado à alimentação humana, deixou rastros de desequilíbrios socioecológicos notáveis e irreversíveis no Brasil. Sejam tratando suas criações como ‘hobbies’, sejam escapando das formalidades que exigiam registros e licenciamentos sanitários e ambientais para suas atividades, os criadores de *escargots* viram seus mercados diminuir e desistiram de suas criações, soltando milhares de moluscos exóticos no meio ambiente. O caramujo africano também não agradava aos gastrônomos tanto quanto os caramujos europeus, que seguiram pontualmente cultivados no país. Ainda que a situação da invasão biológica tenha sido mais controlada desde então – sobretudo porque a fauna local começou a preda, recentemente, os caramujos exóticos, como os saruês, teiús e carcarás –, não é raro encontrar alertas de prefeituras e governos sobre os problemas que ainda são espalhados pelo caramujo *Achatina fulica*.

Além de serem possíveis vetores de doenças, os caramujos devoram hortas e plantações com rapidez, atrapalhando principalmente as colheitas de pequenos agricultores. O uso excessivo de sal para matar os moluscos altera a qualidade do solo, prejudicando o crescimento de novas plantas. Transformados em um enorme problema socioecológico, envolvendo a saúde pública e a segurança alimentar, os caramujos-

²⁹⁸ Cf.: IOC, 2007, sem página.

gigantes-africanos foram simbólica e definitivamente afastados da gastronomia, que não costuma ser memorada nestes cenários abismais, que em nada remetem às estéticas encantadoras proporcionadas nos limites do seu universo.



Figura 31: Conchas de caramujos nativos no Parque Nacional das Cavernas do Peruaçu (MG).
Acervo pessoal.

Ao longo deste capítulo e de suas seções, notamos como a produção gastronômica construiu algumas das classificações gustativas e estéticas importantes para a compreensão socioecológica dos seus cenários atuais. Passando por diferentes momentos de um passado recente, por meio de revisão bibliográfica multidisciplinar e da leitura de diferentes jornais e revistas, indiquei que a construção da gastronomia no Brasil produziu distanciamentos materiais e simbólicos não só com relação à culinária local e às práticas culturais corriqueiras, populares, mas também com relação à natureza. As trabalhadoras e os trabalhadores que cultivavam e comercializavam produtos para a alimentação cotidiana da cidade grande – assim como as mulheres que historicamente trabalhavam com a alimentação para resistirem, sobreviverem ou se integrarem à modernidade – tiveram suas histórias ofuscadas pela construção de uma legitimidade cultural que incluía o bom gosto à mesa. Isso ocorria ao mesmo tempo que as elites escondiam suas plantações de feijão, mandioca e milho em seus vastos quintais, dentre suas monoculturas que remetiam às *plantations* e que pareciam distantes dos seus projetos paisagísticos à inglesa, ou à francesa.

A pobreza, o racismo e o machismo que rondavam os salões culturais paulistanos, a degradação dos grandes rios da cidade e os projetos que a deixavam cada vez ‘menos brasileira’ – a exemplo dos plantios de pinheiros e das palmeiras exóticas nos projetos paisagísticos e urbanísticos – misturavam-se aos encantos que os demais produtos modernos, como a gastronomia, proporcionavam. Ainda que estivessem restritas às frações das burguesias e das elites, como ocorreu na passagem entre os séculos XIX e XX no Brasil, os espaços de consumo da gastronomia se expandiam e despertavam os gostos de cada vez mais agentes da sociedade moderna. Ocupando novos espaços e atravessando as pautas de outros movimentos sociais, inclusive o artístico – que, a exemplo dos modernistas, reivindicava a contra-hegemonia estética da época, buscando revolver as raízes do Brasil –, as crenças depositadas na gastronomia foram universalmente fortalecidas, afastando de seus produtos as referências às realidades locais.

Ainda que a crença de que a gastronomia seja responsável por proporcionar boas experiências e fortalecer vínculos entre seus diferentes agentes, ressaltei que os ritos praticados nos ambientes da produção gastronômica custam, muitas vezes, a saúde física e psíquica das mulheres, dificultando a participação feminina nestes espaços profissionais. Percebemos que este padrão de geração de poder vinculado ao controle da diferença socialmente produzida também remete à colonialidade, sobretudo se observamos a história das mulheres negras, que participaram ativamente das atividades econômicas e políticas locais a partir de seus trabalhos nas cozinhas, ainda que nem as ciências sociais, tampouco os estudos da alimentação, reconheçam devidamente as consequências disto. Em suma, a distribuição da legitimidade a partir da produção gastronômica ainda privilegia aos homens, que seguem construindo obstáculos ao reconhecimento dos trabalhos e agências das *chefs* e cozinheiras, dentro e fora do Brasil.

Por fim, demonstrei como a crença na gastronomia e na possibilidade de lucrar com os seus mercados moveu diversos agentes a multiplicarem, no Brasil, os caramujos da variedade *Achatina fulica*, que depois de mudanças transnacionais na produção gastronômica e do enfraquecimento da centralidade da Cozinha Francesa no país, acabaram se transformando em pragas, em símbolos da degradação ecológica. Enquanto eram considerados iguarias gastronômicas e vendidos como *escargots*, os caramujos exóticos circulavam distantes das fiscalizações sanitárias e ambientais que eram exigidas para garantir a segurança de seus consumidores e do meio ambiente. Diante do enfraquecimento das demandas pelos moluscos, milhares de animais foram soltos de

maneira irresponsável, provocando problemas de saúde pública, inclusive no âmbito da segurança alimentar, que nos atinge desigualmente até hoje.

Poderia só parecer irônico, ou uma péssima coincidência, que a gastronomia apareça em todos estes cenários problemáticos, controversos, até mesmo violentos. Da mesma maneira que a produção da colonialidade nunca se expressou somente na expropriação de vidas humanas, mas também de diversos elementos da natureza, a produção da gastronomia a partir do ideário moderno não se desvincula de uma diversidade de problemas socioambientais. A dissonância estética de pagar caro para apreciar monoculturas de uva na Europa também passa por não reconhecer, por exemplo, o horror das *plantations* e da colonialidade como partes da história da gastronomia e da nossa relação com a natureza.

Reafirmando que os processos distintivos à mesa seguem impactando de modo desigual as pessoas e o meio ambiente, ou seja, que as práticas gastronômicas historicamente desequilibram relações socioecológicas, podemos refletir sobre as diferentes fontes de problemas que inundam as nossas análises sobre a alimentação e, de modo mais geral, sobre a nossa cultura moderna. Como descreveu Nurit Bensusan, perder a “inocência gastronômica” também passa por reconhecer que suculentos camarões, deliciosos *sushis* de atum e saudáveis filés de salmão estão, de algum modo, vinculados às monoculturas de soja e seus agrotóxicos, ao desmatamento da Amazônia ou a outros cenários abismais de degradação ambiental.²⁹⁹ Mais do que encerrar qualquer discussão, estas proposições deixam uma agenda aberta para futuras pesquisas e leituras.

No próximo capítulo, sigo com a investigação de como a natureza foi sistematicamente expulsa da ideia de ‘bom gosto’ moderno, a exemplo dos próprios debates sociológicos sobre a cultura, a partir de um autor bastante lido na área e já citado, Pierre Bourdieu. Depois, passaremos a identificar como o gosto pela natureza tem sido usado como uma linha de resistência ao avanço das históricas empreitadas da colonialidade.

²⁹⁹ “Como perder a inocência gastronômica”, **Meio ambiente: e eu com isso?** São Paulo: Peirópolis, 2019, p.152-159.

CAPÍTULO 3

Na batalha do gosto o *front* é verde:

sobre os cultivos da sociobiodiversidade e a domesticação do olhar moderno

Quando eu trabalhava como cozinheira na cidade de São Paulo não era incomum receber comandas com observações do tipo ‘nesta mesa não vai coentro em nenhum prato’, nem era raro que a gerência do restaurante chegasse na cozinha para perguntar sobre quanto tempo levaríamos para fazer determinado prato ‘do zero’, pois algum cliente não gostava de cebola, de pimenta ou de outros ingredientes básicos aos cardápios que servíamos. Hoje consumo grandes quantidades de coentro, mas só fui conhecê-lo depois de frequentar a casa de um namorado cuja família, que era da Bahia, temperava diferentes comidas cruas e cozidas com coentro fresco. Atestando a eficácia simbólica dos *chefs* famosos e da própria gastronomia – tal qual descrito por Pierre Bourdieu e Yvette Delsaut com relação à moda (*in* Bourdieu, 2008, p.113-190) –, o único lugar onde meu pai come coentro sem hesitar é no Mocotó: conhecido restaurante de comida sertaneja chefiado por Rodrigo Oliveira, que pude entrevistar em 2015 para falar sobre cozinha e gastronomia brasileiras, incluindo as polêmicas em torno do gosto por coentro.³⁰⁰

Não me esqueço de uma ocasião, um almoço de domingo em 2009, quando tentei agradar os colegas do hotel onde eu trabalhava colocando queijo parmesão e amêndoas no arroz do *buffet* para funcionários: muitos acharam que o arroz estava azedo e que eu havia requentado partes dele até queimar, por conta do cheiro do queijo e da coloração das lascas das amêndoas torradas. Um dia depois, a clássica ‘rádio peão’ divulgou a notícia e a equipe da cozinha passou a ser hostilizada, ouvindo chacotas nos vestiários e corredores. Isso me rendeu uma conversa com três gerentes do hotel e me permitiu negociar a responsabilidade de cozinhar todos os dias para um refeitório que atendia mais de uma centena de pessoas. Fui a principal responsável por preparar e servir o almoço dos funcionários deste hotel por uns 5 meses, mas daquele dia em diante eu só serviria os hóspedes e os outros clientes, enquanto as equipes da cozinha cumpririam com o combinado de sempre oferecer a opção de arroz branco para os colegas, independentemente do quão sortido o *buffet* estivesse.

Por ter passado por experiências como essas, carrego diferentes perguntas sobre a formação dos nossos gostos e paladares, sendo que ao escolher a especialização em

³⁰⁰ Entrevista disponível em Ferreira (2015).

sociologia, anos depois de cozinhar profissionalmente, era comum que Pierre Bourdieu fosse um dos únicos ‘grandes autores’ que os colegas indicavam para que eu me aproximasse desses temas. Ao final da graduação comecei a participar de um grupo de estudos focado nos trabalhos de Bourdieu, o qual frequentei até meados do doutorado.³⁰¹ Aprender a ler aqueles gráficos sobre as práticas culturais e a analisar a distribuição de gostos em relação às concentrações dos capitais cultural e econômico, como é mostrado em *A Distinção* (Bourdieu, 2011), marcaram o meu entendimento sobre a construção das desigualdades e dos julgamentos estéticos contemporâneos. Não menos importante, compreender a distinção social enquanto uma tecnologia de dominação ancorada em ‘sutilezas’ e subjetividades – e não enquanto uma falsa consciência, como indicou Poulain (2013) – também foi como adquirir ferramentas para refletir sobre algumas situações cotidianas que ampliam as experiências das desigualdades no Brasil.

Por exemplo, quando eu ainda estava escrevendo a dissertação do mestrado, fiz uma diária para uma família rica, branca e jovem, que morava no tradicional bairro Higienópolis, em São Paulo. A princípio fui para cozinhar, mas era sábado e o patriarca quis assumir a cozinha, então ele e sua esposa pediram para que eu limpasse a casa. Assim que finalizei o turno, ele me ofereceu café expresso e aceitei, depois perguntou se eu queria açúcar ou adoçante para acompanhar, o que recusei. De pronto, ouvi como resposta: ‘ah, então você sabe tomar café?!’ Apesar de eu só ter emudecido com um sorriso, não demorei para pensar que a explicitação da surpresa, com tom de soberba, tinha a ver com o fato de que uma mestranda de uma universidade prestigiada, mas que vivia de uma minguada bolsa de pesquisa e vinha da periferia, poderia trabalhar como diarista e ainda gostar de algo que ele gostava: beber café amargo.³⁰² Poucos dias depois disso eu ouviria de minha principal interlocutora na pesquisa do mestrado – uma cozinheira que era dona de um *food truck* na periferia da Zona Leste paulistana – que ela havia nomeado de “*Gourmet*” um dos lanches que criou por saber que as pessoas davam

³⁰¹ Trato do atual GEBU-Grupo de Estudos em Bourdieu, cujos integrantes e amigos da Unicamp, desde do final de 2014, teceram comigo redes de aprendizados afetuosos e de reflexões instigantes. O professor Michel Nicolau Netto, que é orientador desta pesquisa, também coordena o grupo que atualmente é composto por membros docentes e discentes de diferentes instituições. Leia mais informações sobre o GEBU em: <<https://gebu.ifch.unicamp.br/>>.

³⁰² Estas foram informações que troquei com o casal, sobretudo o patriarca, que perguntou de onde eu vinha, o que eu fazia, o que eu estudava e como eu havia conhecido a pessoa que me indicou para trabalhar lá. Formado em medicina em uma universidade privada, ele chegou a comentar que achava muito baixo o valor da bolsa de pesquisa pago no Brasil.

valor para aquela ideia de ‘boa qualidade’, para aquele conceito que até então estava em voga e pelo qual as pessoas pagavam mais caro, inclusive “na quebrada”.³⁰³

Estes eram, portanto, efeitos da distinção social envolvendo as práticas alimentares, que não somente se faziam sentir, mas que também impetravam a gastronomia em um ideário atualizado sobre um jeito melhor ou ‘mais correto’ de viver, dentre tantos que existem. Bourdieu explicava que para sustentar isso são necessários acúmulos de arbitrariedades, doses de violências e o desenvolvimento de processos de aprendizado envoltos em uma crença de que há pessoas que realmente são melhores do que outras por conta daquilo que elas sabem, gostam e fazem em matéria de literatura, vestuário, música, e não diferente, alimentação e gastronomia. Sobre os efeitos sensíveis da distinção, há perdas e ganhos materiais, não só simbólicos, enquanto heranças, trajetórias e títulos são amalgamados neste tipo de crença que é auto realizável na socialização capitalista, pautada na reprodução de desigualdades (Bourdieu, 2011; Bourdieu, 2021; Bourdieu; Darbel, 2007). Como Bourdieu afirmou, “a intolerância estética exerce violências terríveis. A aversão pelos estilos de vida diferentes é, sem dúvida, uma das mais fortes barreiras entre as classes (...)” (Bourdieu, 2011, p.57).

Outros argumentos em torno da tradição familiar; de pertencimentos identitários diversos, como os religiosos e nacionais; de preocupações com a aparência e a saúde; de acesso à renda, ao trabalho e aos meios de comunicação, e ainda, em torno do contexto das práticas alimentares – imigrações, deslocamentos forçados, doenças crônicas, etc. – são comumente acionados para justificar as nossas escolhas ao comer.³⁰⁴ Na complexidade subjacente a esta atividade tão prosaica e necessária à vida, sabemos que estes fatores comumente se misturam. Por exemplo, a respeito da expansão árabe e do islamismo entre os séculos VI e IX, Sidney Mintz (1986) apontou para a expansão da produção e do consumo de arroz, berinjelas, mangas, bananas e cana-de-açúcar em toda a região do Mediterrâneo. Neste estudo, o autor discorre sobre como o acúmulo de capital, terras privadas, escravos e poder político transformou o açúcar, séculos depois, em um verdadeiro ingrediente da modernidade, sendo a produção de cana-de-açúcar no Caribe exemplar.

A despeito de o gosto ser este tema subjacente aos estudos das culturas alimentares, que despertam cada vez mais interesses de diferentes áreas, ainda explicamos

³⁰³ Conferir em Ferreira (2018).

³⁰⁴ Veja, por exemplo, Charaf (2004); Fischler; Masson (2010); Flandrin; Montanari (1998), Montanari (2008; 2009).

mal alguns mecanismos de formação de nossas preferências à mesa, algo discutido por Carlos Alberto Dória na editoria da coleção “A ciência na cozinha: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular”³⁰⁵, publicada em 2007 na *Scientific American Brasil*, e depois reforçado em seu livro *A culinária materialista* (Dória, 2009b). Nos estudos da alimentação, a ideia de que o gosto é o resultado de um conjunto de fatores indissociáveis do mundo social, ou seja, a ideia de que não há gosto ‘fora da cultura’ – o que podemos depreender, por exemplo, do livro *Comida como cultura*, de Massimo Montanari (2008) – é uma premissa carregada de implicações, incluindo sobre o que classificamos propriamente enquanto um produto cultural. Em *Delicious: the evolution of flavour and how it made us human*,³⁰⁶ lemos que bebês aprendem ainda no útero a apreciar alguns sabores e cheiros segundo o consumo feito por suas genitoras (Dunn; Sanchez, 2021, p.134-137). Ao mesmo tempo, seus autores explicam que o gosto por frutas como mangas e morangos é algo que compartilhamos há milhares de anos com outros animais, incluindo uma parte da extinta megafauna silvestre.

São também passíveis de questionamentos as inferências acerca de preferências unânimes, como é o gosto por cogumelos descrito por Harold McGee em seu famoso livro *Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária*, onde lemos que

“Apreciamos os cogumelos por seu sabor rico, quase carnoso, e por sua capacidade de intensificar o sabor de muitos pratos. Em grande medida, essas qualidades se devem a um alto teor de aminoácidos livres, entre os quais o ácido glutâmico, que faz dos cogumelos – como das algas marinhas – uma fonte natural concentrada de glutamato monossódico. O monofosfato de guanosina, outro intensificador de sabor que opera em sinergia com o glutamato monossódico, foi descoberto nos cogumelos *shiitake* e contribui para o seu rico sabor. [...] O *shiitake* e o boleto são [...] especialmente saborosos por conterem compostos sulfurosos que geram o aroma de carne” (McGee, 2014, p.384. Grifos e colchetes meus).

Diante de uma inferência como esta (de que cogumelos são apreciados por intensificarem o sabor dos pratos e de que o *shiitake*, por exemplo, é especialmente

³⁰⁵ “A ciência na cozinha: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular”, *Scientific American Brasil* (3 vols.), Duetto Editorial: São Paulo, 2007. O Volume 2, de título “Corpo, máquina de comer”, conta com diferentes artigos que tratam sobre o tema do gosto, incluindo estudos até então novos sobre a fisiologia do paladar humano, que refutavam as explicações daquele popular mapa gustativo da língua, separando suas regiões com relação à percepção dos diferentes sabores.

³⁰⁶ Em tradução livre, “Delicioso: a evolução do sabor e como ele nos tornou humanos”.

saboroso por seu aroma remeter ao de carne), podemos depreender que o paladar humano oferece uma base comum ao julgamento estético que é exercido pelas diferentes pessoas com relação ao comer. É como se existissem ‘leis do paladar’, tal qual existem as leis da física, ou da química, algo que novamente nos leva àquele cenário das afinidades compartilhadas entre os universos das ciências e da gastronomia, posto que essa discussão é mais uma atividade intelectual dedicada ao ‘comer bem’ (Ferguson, 1998). Em outras palavras, este tipo de afirmação pode indicar que tendemos, naturalmente, a gostar mais de certas práticas alimentares e de certos aspectos dos alimentos do que outros: de um modo não só geral, mas supostamente universal. Este exercício de generalização remete, por sua vez, à pedagogia do gosto exercida pela gastronomia, acompanhada da crença de que tudo o que passa por seu universo fica mais atrativo, mais gostoso, e como ressaltei de início, potencialmente melhor do ponto de vista das relações tecidas com a natureza e a sociobiodiversidade.

Na tentativa de atravessar essas generalizações e de promover debates em torno de um tema ainda repleto de possibilidades de análise, este capítulo aborda diferentes regimes de gostos, incluindo aqueles compartilhados entre agentes da gastronomia e outros povos, que cultivam em seus territórios, quintais e roças uma diversidade de alimentos e de julgamentos estéticos ainda pouco avaliados nos estudos da sociologia da cultura. Vamos passar por registros sobre estas diferentes práticas, observando seus agentes e os distintos ideários que as perpetuam. Considerando desde a transformação da Mata Atlântica e dos territórios indígenas em celeiros para a Europa, ainda no século XVI (Monteiro, 1994), e relendo registros de viajantes, comerciantes e cientistas – como Alexander von Humboldt, que notou a “imprudência” dos colonos europeus com as terras sul-americanas no século XVIII –,³⁰⁷ destaco que o gosto alimentar foi um elemento fundamental para o exercício de poder e de dominação característico das relações coloniais e capitalistas.

Sem perder as pimentas e as baunilhas de vista, que são plantas desde muito cultivadas por povos como os Baniwa e os Kalunga, discuto adiante sobre como o gosto moderno por especiarias consagrou uma classificação que segue indispensável para a produção gastronômica: a separação radical entre comidas e remédios, e a redução das diferentes ‘especiarias’ a meros ingredientes culinários: temperos, condimentos. Mas, seja ao longo da história, seja no presente, não faltam indícios da existência de uma gama de

³⁰⁷ Veja em Wulf, 2019, p.97.

usos, de propósitos e de gostos que justificam o consumo destes produtos para além da mesa (Carneiro, 2005; Garnelo, 2007; Schivelbusch, 1993; Sevcenko, 1996).

Em meio a essas questões, já podemos reconhecer que não há julgamento estético fora da história, sendo a atual diversidade das plantas cultivadas e os gostos que temos por elas exemplos disto. Estudos arqueológicos recentes e abordagens interdisciplinares entre as ciências tradicionais, naturais e humanas, em especial a antropologia, têm apontado que muitas das plantas que fazem parte das nossas dietas e vidas cotidianas têm sido cuidadosamente cultivadas, de modo a gerar redes colaborativas e circuitos que promovem a diversidade biológica, a diversidade cultural e a soberania alimentar. Ressalto o uso do termo ‘cultivadas’, não ‘domesticadas’, e que estas histórias de convívio também podem nos levar a reconhecer gostos realmente antigos, de milhares de anos. Por outro lado, elas nos levam a pensar que desde a instauração da colonialidade e do capitalismo como sentidos de convívio e de desenvolvimento indissociáveis, temos domesticado não somente alguns elementos da natureza, mas também os nossos olhares e referenciais a ela endereçados, cada vez mais reduzidos às monoculturas – enquanto continuidades contemporâneas das *plantations* – e à perda acelerada da sociobiodiversidade.



Figura 32: Da esquerda para o centro, palmeira de buriti e pés de milho pintados nas paredes de uma das cavernas do Parque Nacional das Cavernas do Peruaçu-MG, que conta com sítios arqueológicos que datam mais de 5 mil anos. Recentemente, uma pesquisa liderada por Flaviane M. Costa teve seus resultados publicados na *Science Advances*: com os achados arqueológicos de espigas de milho semi-domesticado, a região agora pode ser compreendida como um dos centros de manejo genético da espécie, historicamente creditado aos povos originários do México.

Cf.: Julião (2024). Foto: acervo pessoal.

As tantas variedades de milhos; de aipins, macaxeiras e mandiocas; as castanheiras-do-Pará; as batatas-doces e os pequis – dentre tantas outras plantas reconhecidas como comestíveis e de importância gastronômica – são testemunhas de uma profícua relação socioecológica e de julgamentos estéticos materializados nos terrenos da sociobiodiversidade, como os territórios de comunidades tradicionais e indígenas (Costa *et al*, 2024; Fausto; Neves, 2018; Kistler *et al*, 2018; Lima *et al*, 2018; Smith; Fausto, 2016; Oliveira *et al* [org.], 2020). Este tipo de relação não só caracteriza, mas ainda materializa os produtos que chamam a atenção dos *chefs* e da gastronomia brasileira. Somados às pressões que historicamente se avizinham destes agentes e espaços, os modelos e os sentidos da domesticação moderna das plantas fizeram dos gostos cultivados nos âmbitos da sociobiodiversidade um *front* verde e fértil. Ou seja, em um espaço de resistências coletivas, de construção de saúde e de deleites, não menos importante, de reafirmação radical da multiplicidade de relações possíveis entre natureza e cultura.

Daqui, vemos que não só de classes se alimentam o capitalismo e seus mercados que, com o desenvolvimento moderno, fizeram da colonialidade e da degradação ecológica convivas com quem dividiriam a mesa e os gostos no dia a dia. Problematicando leituras que põem todos os elementos do gosto na conta da cultura, ou da natureza, podemos nos reaver com a importância de preferências antigas, intimamente tecidas com o meio ambiente e seus elementos. Para tanto, sugiro partir da sociologia da cultura e do conhecido problema da distinção social pesquisado por Bourdieu (2011), abordando, propriamente, a falta de reflexões sobre os problemas ecológicos intrínsecos aos processos de distinção, mas não só isso. Dado que o ideário moderno e a colonialidade hierarquizaram a diversidade humana a partir de uma conhecida gradação entre estados de cultura e de natureza, a interdição de um olhar ecológico para os problemas sociais expulsa das análises sobre a distinção não só os inúmeros elementos da natureza, mas também aqueles que historicamente cultivam o *front* verde contra o avanço do Estado moderno e de suas culturas capitalistas (Oliveira *in* Oliveira *et al* [orgs.], 2020, p.77-96).

Mantendo a proposta inicial de debater sobre diferentes práticas estetizantes, abordo depois as marcas de outro gosto moderno pela natureza, envoltas de problemas e de tensões que também atingem povos e comunidades tradicionais: as unidades de conservação integral, como os Parques Nacionais, cujos modelos de beleza cênica excluem a presença humana e sua histórica participação na produção da diversidade biológica e estética.

3.1 Colonialidade e distinção: por uma crítica socioecológica do julgamento

Um dos temores relacionados ao questionamento de grandes autores e suas teorias jaz na acusação de anacronismo, ou seja, na imputação de uma temporalidade que não foi vivenciada e refletida pelo próprio autor. Por exemplo, seria anacrônico criticar Pierre Bourdieu por ele não ter abordado em seus estudos sobre a moda os problemas provenientes da indústria da *fast fashion*. Sendo uma derivação popular, em escala industrial global, dos gostos construídos e consagrados no universo da moda, a *fast fashion* radicalizou a lógica da descartabilidade das roupas promovida pelas grandes marcas através da troca sistemática de coleções.³⁰⁸

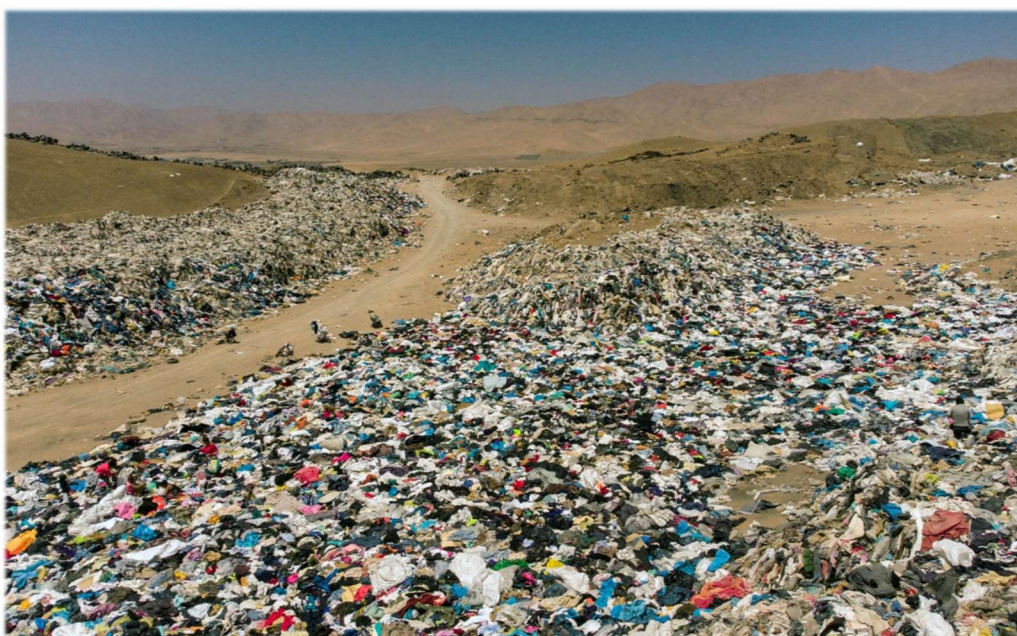


Figura 33: Roupas descartadas pela indústria da *fast fashion* no deserto do Atacama, em Iquique, Chile. Disponível na matéria “*Chile’s desert dumping ground for fast fashion leftovers*”, publicada em 08/11/2021 pela *Al Jazeera*. Foto: Martin Bernetti/ Agence France-Presse. Cf: <<https://www.aljazeera.com/gallery/2021/11/8/chiles-desert-dumping-ground-for-fast-fashion-leftovers>>. Acesso em 17/01/2025.

Para além da precarização extrema das jornadas e das condições de trabalho no setor, são icônicos os casos de poluição de rios na China, Indonésia e em Bangladesh,³⁰⁹

³⁰⁸ Para mais informações sobre a *fast-fashion* e suas relações com as marcas consagradas no universo da moda, conferir Ábile (2019).

³⁰⁹ Sobre este assunto, acesse a matéria “How fast fashion is killing rivers worldwide”, publicada em 22/03/2017 no portal de notícias *EcoWatch*: <<https://www.ecowatch.com/fast-fashion-riverblue-2318389169.html>>. Último acesso: 16/01/2025.

principalmente por pigmentos usados em larga escala na fabricação destes produtos, e do enorme lixão de roupas no deserto do Atacama. Muitas ainda com etiquetas, as peças feitas em larga escala visando a troca frequente são descartadas e acumuladas a olhos nus quando não vendidas, tirando dos olhares citadinos e *glamourosos* o rastro direto da degradação ambiental que já deixamos para a posteridade, em todos os cantos do planeta. Contudo, foi principalmente nas últimas duas décadas, ou seja, após a morte de Bourdieu,³¹⁰ que a *fast fashion* ganhou evidência, sendo que ainda hoje é pouco discutida a associação entre os problemas sociais e ambientais inescapáveis deste modelo de produção indumentária e estética.³¹¹ Mesmo assim, é interessante pensar que a ecologia e as inúmeras disputas de poder que envolvem as relações socioecológicas não foram evidenciadas por Pierre Bourdieu, nem vistas como um objeto de seu escrutínio, até onde pude consultar.

Mas, certamente este autor viveu sob os ventos dos acordos firmados na Eco-92: a famosa conferência das Nações Unidas sobre o clima e o meio ambiente que aconteceu no Rio de Janeiro em 1992, estabelecendo a Convenção sobre a Diversidade Biológica. O documento pactuava globalmente o uso sustentável dos recursos naturais e a proteção da biodiversidade.³¹² Este foi mais um pacto político multilateral, envolvendo metas conjuntas entre todos os continentes, sendo um produto típico do mundo globalizado e neoliberal que estava sob escrutínio do autor na década de 1990. Enquanto Bourdieu pesquisava sobre os processos de distinção, duas décadas antes, também ocorreu a primeira Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, em 1972, em Estocolmo.

Mediante a falta de um olhar para a natureza e para as relações de dominação em seus horizontes, também é interessante memorar que Bourdieu nasceu e cresceu em uma província rural, no interior da França. Na década de 1960, Pierre Bourdieu voltou à sua terra natal enquanto pesquisador e constatou que a cultura tradicional local estava fortemente pressionada pelos estilos de vida modernos.³¹³ Chegando de grandes cidades, como Paris, as novas referências culturais e seus sentidos recaíam sobre as relações

³¹⁰ Em janeiro de 2002.

³¹¹ Sobre este assunto, conferir a dissertação de Carvalho (2023), que identificou mais de 50 pontos de descartes de roupas e acessórios no deserto do Atacama, sobretudo ilegais, para além do lixão maior, com aproximadamente 300 hectares.

³¹² Para ler mais sobre os eventos antecessores da Eco-92 e seus desdobramentos, práticos, políticos e comunitários, conferir Bensusan e Prates (orgs.), (2014).

³¹³ Cf.: **O baile dos celibatários: crise da sociedade camponesa no Béarn**. Editora Unifesp: São Paulo, 2021b. Tradução, apresentação e notas de Carolina Pulici.

matrimoniais locais, atingindo os primogênitos das famílias camponesas, que acabavam vivendo como celibatários para manterem as propriedades e o sustento de suas famílias.³¹⁴ É evidente que nenhum autor é obrigado a discutir sobre um assunto em especial, contudo, podemos contextualizar estas lacunas teóricas e refletir sobre alguns de seus desdobramentos.

Da mesma forma, não precisamos deixar de reconhecer a importância do aparato explicativo sobre os processos de dominação entranhados na cultura para admitir que não é irrelevante que Bourdieu foi um cientista francês, que pesquisou sobretudo a partir da França, cujos espaços e instituições concretizaram as formas modernas de (des)classificar e analisar o mundo. Sabemos que foi com a disseminação de ideias como as de universalidade, racionalidade, e não menos importante, de cultura que o funcionamento destes espaços e instituições conformaram obstáculos ao reconhecimento das arbitrariedades que recaíram sobre os povos colonizados ao longo da história. Ademais, foram os processos de colonização institucionalizados que racializaram a diversidade cultural e humana, fazendo com que a ideia de Cultura fosse primordialmente associada com as práticas de pessoas brancas e de origem europeia.³¹⁵ É com estes fatos à mesa e com relação a este autor que chamo a atenção para o distanciamento de diversos elementos culturais nas análises da própria sociologia da cultura e, ainda, para a reprodução de modelos de pesquisa que abstraem os elementos da natureza, seus agentes e influências nas formas de produção legítimas da cultura, ao passo que os problemas socioecológicos avançam e são explicitamente agravados.

Voltando àquele caso pessoal do gosto por café sem açúcar, para uma família branca e de classe alta, cuja casa contava com a circulação rotineira de trabalhadoras

³¹⁴ Seria necessário um estudo à parte para discutir o fato de que Pierre Bourdieu colocou nas mulheres boa parte da culpa pelo processo de alteração da cultura no Béarn. Com colocações que hoje soam machistas, Bourdieu reiterou o argumento de que as mulheres, por não terem a responsabilidade tradicional de sustentar suas famílias, conseguiam se mudar para as cidades grandes, estudar, mas voltavam com referências culturais e com julgamentos estéticos incompatíveis com o modo de vida tradicional. Deixando de escolher os homens do Béarn e rejeitando os casamentos intracomunitários, as mulheres são descritas como agentes da desagregação das relações sociais e matrimoniais locais, ainda que Pierre Bourdieu reconhecesse que as diferenças entre ‘sexos’ reforçavam uma ‘exclusão mútua’ que privava as mulheres da livre circulação na comunidade. Segundo o autor: “Desde a infância, rapazes e moças são separados nos bancos da escola, no catecismo. Da mesma forma, na igreja os homens se reúnem no púlpito ou no fundo do vão central, perto da porta, enquanto as mulheres se espalham nas laterais ou na nave. O café é o lugar reservado aos homens e, quando as mulheres querem chamar o marido, não vão até lá elas mesmas, enviam o filho” (Bourdieu, 2021b, p.58).

³¹⁵ Sobre este assunto, conferir: Bernardino-Costa; Grosfoguel (2016); Ferdinand (2022); hooks, (2019); Quijano (2005); Vergès (2023).

negras e menos diplomadas, a presença de uma universitária branca fazendo todo tipo de serviço doméstico provavelmente despertou curiosidade, além de incômodo, por conta da quebra da expectativa de uma dominação naturalizada a partir da diferença étnico-racial e do racismo, sendo o trabalho doméstico no Brasil um ícone disso, como demonstrou Taís de Sant’Anna Machado (2021). É curioso, ainda, que o café e o açúcar protagonizem este caso. O café é um produto cuja história atomiza desde as expropriações coloniais – a começar com o fato de que o ciclo do café no Brasil coincide com o período de intensificação do tráfico escravocrata promovido pelos portugueses –, até as práticas de pessoas socialmente prestigiadas, que se reuniam para tomar a bebida e discutir sobre a vida e a sociedade em locais como cafeterias, restaurantes e confeitarias desde o século XVIII, como demonstrado nos capítulos anteriores.³¹⁶

Segundo Walter Benjamin, nem haveria imprensa moderna se o café não tivesse se espalhado por países como a França. “A atividade dos cafés treinou os redatores no ritmo do serviço informativo antes mesmo que sua maquinaria estivesse desenvolvida”, afirmou o autor (Benjamin, 1989, p.24). É possível imaginar que as atividades produtivas modernas, incluindo as ‘intelectuais’, não teriam sido as mesmas sem a ampliação dos regimes de *plantation* no Brasil, nas Antilhas e no Caribe entre os séculos XVII e XIX, quando as demandas por café e açúcar cresceram na Europa, reforçando o racismo e a degradação ecológica como efeitos indissociáveis do modo de vida colonial, como destacaram Rodrigo Bulamah (2022) e Malcom Ferdinand (2022). De todo modo, o gosto por doces e pela bebida estimulante tornou-se generalizado, sendo que no início do século XX o café já era consumido por populares de diferentes regiões no Brasil, sobretudo adoçado, como descreveu Luís da Câmara Cascudo (2011). Assim, percebemos que o classismo inferido à prática de adoçar o café antes de bebê-lo seguiu operativo, mas não bastaria para interpretar aquele gesto pretensamente distintivo que descrevi, a partir da minha experiência.

Acontece que essas abordagens e reflexões não aparecem na teoria da distinção de Bourdieu (2011). Para usar um léxico desenvolvido pelo autor, com a modernidade e a colonialidade exercendo um poder de *doxa*, ou seja, de um conjunto de crenças fundamentais à própria produção acadêmica e suas subjetividades, diversas agências e relações deixaram de serem vistas como relevantes às análises dos processos de

³¹⁶ Veja mais informações sobre o café e outras bebidas coloniais nos artigos organizados por Flandrin e Montanari em *História da Alimentação* (1998). Sobre os cafés enquanto estabelecimentos modernos e símbolos da francesidade, ver Spang (2003) e DeJean (2006).

dominação feitas pelo autor, incluindo os seus estudos sobre a distinção e as práticas culturais dos franceses. Ao discorrer sobre o conceito de *doxa* no *Vocabulário Bourdieu*, Louis Pinto tratou da importância do sentimento de familiaridade entre os indivíduos e a sociedade que é promovido através da *doxa*, bem como dos instrumentos de percepção alterados ao longo das nossas vidas para que possamos ‘naturalizar’, nos adaptar às diferentes ordens sociais existentes.³¹⁷

Segundo Bourdieu, a *doxa* é como um conjunto de ideias e de princípios que parecem óbvios, portanto, que interiorizam nas pessoas e nas suas relações com o mundo as diferentes regras e classificações sociais, incluindo aquelas de dominação que não costumam ser explicitadas (Bourdieu, 2021).³¹⁸ Mesmo tecendo inúmeras críticas sobre a organização moderna e a hierarquização social pelo acúmulo de diferentes capitais, Pierre Bourdieu também foi um cientista prestigiado, um intelectual reconhecido em vida, cujas experiências e circulação possivelmente alteraram suas percepções sobre a relevância de certos elementos culturais, em detrimento de outros. Neste ponto, volto ao dado sobre a origem do autor, que nasceu no interior e depois precisou construir suas trajetórias intelectual e profissional em um dos núcleos duros da modernidade e da Cultura: as universidades parisienses. As ausências de problemas de ordem racial e ecológica em suas agendas de pesquisa podem ser avaliadas neste sentido.

No artigo “Bourdieu, Argélia e a Perspectiva Pós-Colonial”, Julian Go trata sobre como os temas da dominação colonial e racial estruturaram as primeiras pesquisas deste autor, desenvolvidas entre meados de 1950 e 60, quando Bourdieu prestou serviços militares na guerra de independência da Argélia, que vivia sob a invasão francesa desde 1830. Por outro lado, Julian Go ressalta que Bourdieu evitou tratar destes problemas em suas análises posteriores sobre o gosto e as práticas culturais, abstraindo de seu arcabouço os efeitos da colonização, a exemplo do que ele mesmo presenciou e pesquisou na Argélia (Go, 2018, p.28). As reflexões que Bourdieu faz sobre os processos de desagregação social na Argélia e sobre as relações de hostilidade entre colonizadores e colonizados, como descrito por Go, mostra uma das facetas do encontro violento entre uma cultura considerada moderna e outras culturas consideradas tradicionais, sendo essa uma questão que guia outras obras de sua juventude, como é o caso dos artigos que compõem *O baile*

³¹⁷ Cf.: Pinto in Catani *et al* [org.], 2017, p.157-159.

³¹⁸ Ainda sobre o conceito de *doxa* e sua relação com as explicações de Pierre Bourdieu sobre *campo* e *habitus*, veja o artigo de Cécile Deer em *Pierre Bourdieu: conceitos fundamentais* (Grenfell [ed.], 2018, p.155-168).

dos celibatários (Bourdieu, 2021b). Mas, de fato esta preocupação é diluída em sua maior pesquisa sobre a cultura francesa, sabidamente um epíteto da cultura moderna.

No famoso livro *A distinção*, resultado de uma pesquisa sobre as práticas culturais na França entre as décadas de 1960 e 70, é a ideia de “racismo de classe” que perpassou os debates, inclusive sobre os processos de desclassificação social relacionados ao gosto alimentar. Seriam exemplos, segundo o autor, a oposição existente entre comidas descritas como “gordurosas e pesadas” e comidas “magras e leves”, sendo as primeiras preteridas por pessoas mais ricas – sobretudo com maior capital cultural –, e a ojeriza por carne de porco uma das expressões deste tipo de racismo (Bourdieu, 2011, p.168-169). Todavia, se considerarmos o classismo como um ‘racismo de classe’, ficam inviabilizadas as análises das especificidades das dominações de caráter étnico-racial e das influências da colonialidade nas classificações sustentadas pelo ideário moderno hegemônico. De modo análogo, o reconhecimento das possíveis práticas de resistência à colonialidade fica comprometido, caso a ideia de cultura enunciada ignore suas diferentes formas de produção.

Convém reconhecer que a França também não conforma um contexto qualquer de enunciação acerca dos efeitos do racismo e da colonialidade. Conforme indicado pelo próprio Bourdieu e seus colegas na década de 1990, em artigos e entrevistas para o livro *A miséria do mundo* (Bourdieu [coord.], 2012), o Estado francês tem ignorado inúmeros problemas em torno da vulnerabilidade e da marginalização de populações imigrantes, racial e etnicamente diferentes das francesas.³¹⁹ Um dos temas recorrentes neste sentido é a dificuldade de obtenção de documentos, ou seja, de reconhecimento da legitimidade civil e cultural dos imigrantes por parte do Estado francês. Há ensaios no livro *Contrafogos: táticas para enfrentar a invasão neoliberal* (Bourdieu, 1998) que também explicitam este tipo de problema, ainda que a dominação étnico-racial não apareça como seu elemento fundamental, mas sim as dominações mais ‘universais’, de ordem ‘econômica’ e ‘política’.

Em 2018, a agência *RFI* noticiou que o parlamento francês havia aprovado por unanimidade a retirada da palavra “raça” da Constituição, que a trazia desde 1946, depois do fim da Segunda Guerra Mundial e do genocídio contra os povos judeus, ciganos, eslavos, dentre outros considerados inferiores, ou impuros, pelos regimes nazista e

³¹⁹ Cf.: Bourdieu (1998).

fascista.³²⁰ O argumento para a retirada do termo foi o de não partir politicamente do pressuposto de que há raças humanas diferentes, o que feriria o princípio de igualdade tão caro ao Estado francês. Segundo Peter Wade, este tipo de discurso passa por países como Alemanha e Espanha, ainda que há um século metade da população mundial estivesse sob domínio europeu, inclusive da França (Wade *in* Hita [org.], 2017, p.47-79). Em fevereiro de 2023, o portal de notícias do *Le Monde* publicava que o Conselho Representativo das Associações Negras da França³²¹ entregaria ao governo os dados de uma pesquisa de percepção sobre a discriminação no país, realizada com mais de 800 pessoas autodeclaradas negras. Citando a matéria: “O estudo revela que 91% dos respondentes na França continental afirmaram que foram vítimas de discriminação racial “frequentemente” ou “de vez em quando”, e 85% declararam que foram vítimas de discriminação com base na cor da pele” (Richardot, 2023, sem página).³²²

Outra notícia anteriormente veiculada pela *RFI* informa que o projeto de lei para a retirada da palavra raça da Constituição Francesa chegou a ser uma promessa de campanha de François Hollande e foi proposto em 2013 por parlamentares do Partido Comunista.³²³ A chamada para a notícia – “Escravidão é irreparável, diz François Hollande no Dia Nacional da Abolição da Escravatura”³²⁴ – dissimula, por seu turno, os pleitos não só de restituição de inúmeros bens, mas de justa reparação para povos e Estados espoliados pela colonização europeia, incluindo a francesa.³²⁵ Como argumentou Françoise Vergès, estas “políticas de pacificação” em prol de uma ideia de universalidade, igualdade ou de unidade que é sempre excludente, seguem ignorando a diversidade, instrumentalizando as demandas por restituição e justiça, incluindo nos espaços de produção cultural legitimada, sendo os grandes museus franceses emblemáticos (Vergès, 2023, p.72-78). E considerando a importância dos acervos dos grandes museus para as ciências, para as artes e para a ideia mesma de uma cultura universal, que deve ser

³²⁰ “França apaga palavra “raça” da Constituição e vai na contramão de textos internacionais” (RFI, 2018).

³²¹ Conseil Représentatif des Associations Noires de France. Site oficial: <<https://www.lecran.org/>>.

³²² No original: “The study reveals that 91% of respondents in mainland France answered that they had been victims of racial discrimination “often” or “from time to time”, and 85% stated that they had been victims of discrimination based on skin color”.

³²³ Hollande foi presidente da França entre 2012 e 2017.

³²⁴ Cf.: RFI, 2013.

³²⁵ O *podcast Tramas coloniais*, produzido a partir de uma pesquisa desenvolvida no The Max Planck Institute for Legal History and Legal Theory, aborda este tema e debate a partir de um olhar afrocentrado. Disponível em: <<https://tramascoloniais.com.br/>>.

preservada e socialmente legitimada, é difícil não pensar sobre o caso da gastronomia, ambos referenciados por Bourdieu.

Bem como os acervos dos grandes museus franceses foram majoritariamente preenchidos em empreitadas de expropriação de povos de todos os continentes, foi a colonização de diversos territórios e povos africanos pela França entre os séculos XIX e XX que garantiu à gastronomia, por exemplo, o suprimento dos estoques de baunilhas *in natura*, garantindo, conseqüentemente, a construção de um produto cultural que faz parte do conhecido ‘bom gosto dos franceses’ e da ideia de francesidade moderna (DeJean, 2006). Sendo uma das especiarias mais icônicas da Cozinha Francesa, a baunilha foi também um emblema do trabalho rural imposto aos povos africanos pelos colonizadores franceses, como ocorreu em Madagascar e nas ilhas da Reunião, sendo esta última colonizada com pessoas escravizadas de diferentes lugares, incluindo da Ásia.



Figura 34: Reprodução do brasão de armas das ilhas da Reunião, desenhado em 1925 para a Exposição Colonial Universal de Paris. Note as ramas de baunilha em torno do brasão e o seguinte lema, em latim: “*Florebo quocumque ferar*”. Em tradução livre para o português, a frase pode ser lida como ‘florescerei onde quer que eu seja plantada’. Veja em: <<https://www.lequotidien.re/actualites/societe/armoiries-de-la-reunion-tout-savoir-sur-celles-de-la-reunion/>>. Último acesso: 29/12/2024.

É inegável que isto faz parte da história de um regime de gostos que recai sobre a gastronomia, seus produtores e consumidores, com a convivência de outros universos de produção cultural considerados legítimos, como vimos nos capítulos anteriores. Assim como é notável a ausência de uma reflexão sobre como os preconceitos cultivados nas desigualdades das relações étnico-raciais incidiam nos julgamentos estéticos e nos processos de dominação através do consumo de produtos culturais, vemos que Bourdieu e sua equipe excluíram de parte da pesquisa de *A distinção* as comunidades rurais da França, deixando lacunas às pesquisas inspiradas por suas reflexões. Ao construírem as metodologias aplicadas na pesquisa de *A Distinção*, a partir da “hipótese da unidade de gostos” entre diferentes estratos e espaços sociais, foram excluídos

“(…) os agricultores e os assalariados agrícolas ao final de uma pré-pesquisa que levou à constatação da inadequação total do questionário e da necessidade de recorrer a métodos completamente diversos para captar as disposições de uma população totalmente estrangeira à cultura legítima e mesmo, quanto ao essencial, à cultura média” (Bourdieu, 2011, p.462).

Em um artigo recente, Michel Nicolau Netto, Miqueli Michetti e Edison Bertoncello (2024) destacaram a fragilidade desta pressuposição da legitimidade cultural dos estratos dominantes para as pesquisas da área. A diversidade de gostos e de práticas cultivados pelas classes menos abastadas perdeu importância nas análises em *A distinção*, de tal forma que ficaram mais restritos os testes e os questionamentos sobre as práticas populares dos franceses. Segundo estes autores, a cultura popular, para Pierre Bourdieu,

“com exceção do sotaque e da relação com a alimentação e o corpo, não produziria nada de propriamente seu, apenas derivações estéticas empobrecidas da cultura dominante, o que reforçaria o domínio simbólico de classe. Dessa forma, o peso que Bourdieu dá às preferências e práticas culturais das classes populares é diminuto em “A Distinção”, o que já se nota no fato de que o capítulo dedicado a seu gosto (o sétimo) possui menos da metade de páginas daquele dedicado ao gosto das frações da classe dominante (o quinto). Mesmo que o autor possa estar certo, é importante notar que sua suposição acabou por impedir seu instrumento de pesquisa de captar qualquer coisa divergente de seu pressuposto” (Nicolau Netto *et al*, 2024, p.5).

Adicionalmente, mesmo sendo uma pesquisa de referência para vários estudos em sociologia da cultura e comumente acionada nos estudos da alimentação – devido ao

argumento profícuo sobre os aspectos distintivos das práticas gastronômicas –, pouco discutimos que o conceito de distinção excluiu, de partida, boa parte do mundo agrário e quaisquer referências que se diferenciavam da típica organização dos espaços urbanos e modernos. Inspirados por um desenho de pesquisa excludente, acabamos por partir do pressuposto, enquanto um ponto pacífico, de que diferentes manifestações culturais e de ruralidade nem chegam a compor os estratos mais baixos da cultura.

Esta lacuna analítica ganhou importância para a presente pesquisa dada a suposição de que a exclusão destas referências ‘não urbanas’ e ‘não modernas’ significa, ao mesmo tempo, a exclusão de um olhar para a relevância social da natureza e de seus múltiplos elementos, incluindo os aspectos estéticos que os envolvem. Tal qual o racismo que aparece atrelado, mas subjacente à classe, os elementos da natureza que são referenciados em *A distinção* (*Op. cit.*) ocupam, por exemplo, temas e estilos de fotografias a serem classificadas pelos interlocutores da pesquisa, segundo seus gostos, como cascas de árvores e pores-do-sol.³²⁶ Já as preferências por esportes ao ar livre, ou de aventura, e a busca por maior contato com a natureza foram evidenciados enquanto práticas de elite, especificamente das frações de classe com maior capital econômico e menos capital cultural. Mas, em uma de suas reflexões sobre o cultivo do gosto por vinho, colocado em paralelo ao gosto por caça, culinária e jardinagem, Pierre Bourdieu chegou a comparar, curiosamente, camponeses e aristocratas, afirmando que estas práticas demandavam “competências, a um só tempo, *antigas e longas a adquirir*”, tal qual o gosto por uma “conserva caseira de pepinos feita pela avó”, que leva tempo para ser feita e ensinada (Bourdieu, 2011, p.263, grifos do autor).³²⁷

³²⁶ Veja, por exemplo, o “Anexo 1” de *A distinção* e o questionário completo aplicado nesta pesquisa. A pergunta “26 – Com os temas a seguir, o fotógrafo tem chances de fazer uma foto bela, interessante, insignificante ou feia?”, Bourdieu listou, por exemplo, “uma casca de árvore”, “uma natureza morta” e “uma serpente”, dentre “uma dança folclórica”, “um homem ferido” e “um quadro de mestre” (Bourdieu, 2011, p.461-476). Em tempo, Bourdieu dedicou outras pesquisas especificamente sobre a prática da fotografia, sendo exemplar *Un art Moyen: essai sur les usages sociaux de la photographie*, com a participação de Luc Boltanski e Jean-Claude Chamboredon. Não tive, contudo, acesso a esta obra.

³²⁷ Seguindo por esta linha, na pesquisa que originou o livro *Culture, Class, Distinction*, sobre práticas culturais no Reino Unido na década de 2000, as alusões feitas à natureza aparecem em poucas passagens, mesmo que a pesquisa tenha contemplado trabalhadores do setor da agricultura. Ali, ‘natureza’ aparece sobretudo como uma categoria de programas de TV: como elemento classificatório e analítico para um nicho de audiência que, tendencialmente, assistia a programas sobre história e, às vezes, sobre culinária e jardinagem, para além de programas sobre ‘natureza’ (Bennett *et al*, 2009, p. 49-229). Ao mesmo tempo, esta pesquisa traz um dado interessante acerca do ativismo político de diferentes estratos sociais no Reino Unido: eram os trabalhadores ‘executivos’, ligados aos altos estratos médios e aos estratos mais ricos, que afirmavam que poderiam participar de protestos para defender o meio ambiente, em detrimento do

Por um lado, é possível argumentar que naquele cenário, pesquisado a partir França, as práticas relacionadas ao gosto pela natureza não conformavam nenhum padrão digno de nota, portanto não demandaram uma investigação e um escrutínio maior por parte do autor. Por outro lado, a partir dos dados coletados na mesma pesquisa, vemos que Bourdieu registra a sua crítica àquilo que ele nomeia como “proselitismo ético”, associando, por exemplo, pessoas preocupadas com questões ecológicas com pessoas “antivacina” e todo tipo de “profetas éticos da sociedade” que, segundo o autor, alcançaram com menor esforço alguns privilégios que antes estavam restritos aos intelectuais. Viver de um “utopismo prático” era o maior deles, para Bourdieu.³²⁸

É fato conhecido que na década de 1970 cresceram, em todo o mundo, movimentos diversos pela proteção do meio ambiente e pelo direitos das populações tradicionais. Foi em meados desta mesma década, por exemplo, que povos indígenas e comunidades rurais no Brasil começaram a se articular formalmente para defenderem seus territórios do avanço da degradação ecológica, ligado ao modo de vida moderno, dos ‘brancos’ (Lima [org.], 2018). Ainda assim, na seção “Do dever ao dever de prazer” de *A distinção*,³²⁹ o autor escreveu:

“Classificados, desclassificados, em via de reclassificação, eles pretendem ser inclassificáveis, “excluídos”, “marginais”, tudo, salvo classificados, confinados em uma classe, em determinado lugar no espaço social; apesar de que todas as suas práticas – culturais, esportivas, educativas, sexuais – falem de classificação, mas sob o modo da *denegação*, como é testemunhado por essas rubricas tomadas de empréstimo ao index de um repertório dos “recursos” da anticultura adolescente: agricultura biológica, *aikido*, alucinógenos, anticientismo, antiginástica, antinuclear, antipsiquiatria, anti-radiações, antivacinação, antroposofia, astrologia, biodinâmica, bioenergia, caminhada, cestaria, *Charlie Hebdo*, cinema diferente, comunicação não-verbal, corpo, criatividade, dança, deficientes físicos, dietética, droga, ecologia, encontros, erva, esoterismo, expressão corporal, extraterrestres, fenômenos psicológicos, ficção científica, fisioterapia, folclore, formação continuada, futurologia, *Gestalt-terapia*, *go*, hataioga, homeopatia, homossexualidade, imaginação, imigrados, infância, invenção, ioga, judo, *kendo*, *kyudo*, Larzac, liberdades, loucura, lutas, magnetismo, medicinas orientais, meditação transcendental, macrobiótica, não violência, nômades, nova imprensa, olaria, paquera, paralelo, parapsicologia, plantas, prisões, *trailer*,

desenvolvimento econômico. A porcentagem da possível participação política neste sentido diminuía paralelamente à diminuição da renda (Idem, 2009, p.203).

³²⁸ Bourdieu, 2011, p.347.

³²⁹ Idem, p.343-349.

regionalismo, repressão, tecelagem, telepatia, terapia, vegetarianismo, verde, viagem, vida comunitária, voo à vela, voo livre, vulgarização paracientífica, zen – outras tantas palavras e expressões mal disfarçadas por uma espécie de *sonho de voo social* e por um esforço desesperado para arrancar-se da força de atração do campo social de gravidade. Guiados por seu humor antiinstitucional e pela preocupação em escapar a tudo o que pode lembrar as competições, hierarquias e classificações, e, acima de tudo, classificações escolares, saberes hierarquizados e hierarquizantes, abstrações teóricas ou competências técnicas, os novos intelectuais inventam uma arte de viver que lhes garante, pelo menor custo, as gratificações e o prestígio do intelectual, por um lado, ao adotarem em nome do combate contra os “tabus” e da liquidação dos “complexos” – os aspectos mais externos, portanto, mais fáceis de tomar de empréstimo, do estilo de vida intelectual, ou seja, maneiras de ser livres e liberadas, audácias cosméticas ou na maneira de vestir, poses e posturas totalmente fora da norma, e, por outro, ao aplicarem sistematicamente a disposição culta ao domínio da cultura em via de legitimação (cinema, histórias em quadrinhos, cultura *underground*, etc.) ou ao terreno do cotidiano (“a arte na rua”), do pessoal (sexualidade, cosmética, pedagogia, lazer, etc.) e do existencial (relação com a natureza, com o amor, com a morte, etc.)” (Bourdieu, 2011, p.347-349. Grifos do autor).

É intrigante pensar que, neste retrato datado da França urbana, o gosto pela natureza aparece como um produto em vias de legitimação, ou mesmo como um índice de desclassificação social, cujos elementos materiais e expressões – como gostar de “planta”, “ecologia”, “erva”, “verde”, “agricultura biológica” etc. – estão ligados a outros por um julgamento de base duvidosa, do tipo “anticultura adolescente”. A despeito das mazelas provenientes das desigualdades sociais e das arbitrariedades reproduzidas com os processos de distinção, a possibilidade de levar uma vida comunitária e em natureza é observada como um gesto pueril: menos refletido e menos intelectualizado do que a reprodução da ordem vigente. Um dos problemas deste viés de interpretação registrado por Pierre Bourdieu é a impossibilidade de interpretar a natureza e seus inúmeros elementos, de fato, *na relação* entre as pessoas e o espaço social, não somente *em relação* aos mesmos.

Considerando aqueles efeitos de naturalidade e de familiaridade promovidos pela *doxa*, o que Pierre Bourdieu conhecia pessoalmente e descrevia como um modo de vida tradicional é absolutamente incompatível com a ideia de comunidade tradicional institucionalizada no Brasil, o que não é de menor importância. O ponto de culminância desta diferença é o território baseado na propriedade privada, ainda que familiar, no caso francês, enquanto a propriedade e a gestão coletivas caracterizam os territórios

tradicionais e indígenas locais (Cunha, 2009; Lima *et al*, 2018). A passagem abaixo, retirada da primeira parte de *O baile dos celibatários*, evidencia que esse caráter privado e primordial da propriedade familiar também estava no cerne do problema da solidão dos homens da sociedade tradicional no Béarn:

“Conjunto de bens móveis e imóveis que formam a base econômica da família, patrimônio que não deve ser dividido ao longo das gerações, entidade coletiva à qual cada membro da família deve subordinar seus interesses e seus sentimentos, “a casa” é o valor supremo em relação ao qual todo o sistema se organiza. Casamentos tardios que contribuem para limitar a natalidade, redução do número de filhos (dois por domicílio em média), regras que regem a herança dos bens, celibato dos cadetes, tudo colabora para assegurar a permanência da casa. Ignorar que esta é também a função primeira das trocas matrimoniais seria abster-se de compreender sua estrutura” (Bourdieu, 2021 b, p.51).

O apontamento destas lacunas e questões é profícuo para o desenvolvimento desta pesquisa porque assuntos como o racismo, a colonialidade e os desequilíbrios nas relações ecológicas antigas foram incontornáveis à compreensão dos problemas que emanam dos atuais interesses e das preocupações da gastronomia com relação à sociobiodiversidade. Ignorar que a colonialidade tem conformado classificações e julgamentos que incidem na alimentação, na distinção social e em desequilíbrios ecológicos notáveis, como começamos a discutir, é o mesmo que apartar o gosto pela gastronomia de sua própria história. Em adição, enquanto as relações ecológicas são sociologicamente reforçadas como partes apartadas da cultura – como partes alheias aos nossos objetos de pesquisa sobre a cultura –, a construção do abismo entre nós e a natureza é retomada, reforçando o próprio ideário moderno e a colonialidade como estruturas objetivas, subjetivas e preponderantes da experiência de vida contemporânea.

Analisando diferentes regimes de gosto, a começar por aqueles conhecidos nos terrenos da sociologia da cultura a partir da França, conseguimos contextualizar algumas das arbitrariedades que incidem sobre as relações socioecológicas hoje, incluindo seus sentidos estéticos. No mais, conseguimos buscar informações e inspiração em outras áreas de produção do conhecimento, que partem da diversidade enquanto elemento cultural imprescindível, e não da universalidade de um regime de gostos. Antes de passar aos espaços de resistência historicamente caracterizados pelo gosto pela biodiversidade, incluindo o cultivo de inúmeras plantas, como as pimentas e as baunilhas, vamos

caminhar brevemente por um ícone do ideário moderno e do nosso olhar domesticado para a natureza: a noção de beleza cênica das paisagens naturais a serem integralmente protegidas, sem a presença de pessoas, como são os casos dos Parques Nacionais e Estaduais.

3.2 Estética desumana, ecologia sem cultura

Recentemente, ao conversar com alguns moradores de Pirenópolis sobre os eventos da cidade, ouvi de um deles que uma das festas tradicionais, a Festa do Morro, não era mais frequentada por sua família e por outras pessoas que costumavam organizá-la. Segundo eles, para além de a festa atrair, hoje, mais jovens de Goiânia e de Brasília do que pirenopolinos, não é mais possível subir o morro com um carro de som, nem fazer uma fogueira para se aquecer nas madrugadas do Cerrado no mês de julho. A Festa do Morro na serra dura 4 dias, ocorrendo após uma romaria em louvor à Santíssima Trindade, com uma caminhada de mais de 20 quilômetros entre a cidade, a estrada da Serra dos Pireneus e o Pico dos Pireneus, onde existe uma capela desde a década de 1920.³³⁰ Lá, misturada nas missas e nas rezas católicas, acontece a festa, sendo que os participantes acampam com suas famílias, ou amigos, em ranchos montados ao redor do pico. Ocorrendo sempre na lua cheia, a Festa do Morro é famosa por proporcionar a contemplação do céu, que fica quase sem nuvens no período da seca, e das demais belezas da região.

Conhecida por sua arquitetura colonial, por seu calendário de eventos culturais e de festas tradicionais católicas, com destaque para a Festa do Divino Espírito Santo e as Cavalhadas,³³¹ a cidade de Pirenópolis também abriga parte do Parque Estadual dos Pireneus,³³² que é uma unidade de conservação integral criada em 1987 pelo Estado de Goiás. O Pico dos Pireneus, que sedia a Festa do Morro, é o segundo maciço mais alto do estado, sendo que o Parque, apesar de pequeno territorialmente,³³³ faz divisa com os municípios de Cocalzinho e Corumbá de Goiás. A Unidade de Conservação Integral foi

³³⁰ Mais precisamente, os romeiros saem da Igreja Nosso Senhor do Bonfim.

³³¹ Reconhecidas em 2010 como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil pelo IPHAN.

³³² Atualmente o município também abriga o maior adensamento de Reservas Particulares de Patrimônio Natural (RPPNs) do Brasil, que são unidades de conservação de uso sustentável e particulares. A maioria delas está interligada e organizada como um mosaico, formando um cinturão que acompanha parte dos limites do Parque Estadual dos Pireneus.

³³³ O Parque possui pouco mais de 2.830 hectares.

então criada para proteger o pico e seu entorno, que abriga muitas nascentes, onde já foram catalogadas mais de 35 espécies de mamíferos e centenas de plantas do Cerrado. Levantamentos recentes indicam a presença de mais de 170 espécies de aves no entorno do Parque, incluindo variedades endêmicas.³³⁴ No local também é possível contemplar formações geológicas raras, como as dobras verticais, com mais de 2 bilhões de anos.³³⁵

As especificidades, as belezas e a relevância ecológica foram determinantes para a transformação da região em uma Unidade de Conservação Integral que, por princípio legal, só pode ter seus recursos utilizados de forma indireta, com impacto ambiental mínimo. Como podemos conferir no Artigo 11 da Lei nº 9.985 de 18 de julho de 2000, que instituiu o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC), Parques Nacionais, Parques Estaduais e Parques Naturais Municipais

“[têm] como objetivo a preservação de ecossistemas naturais de grande relevância ecológica e beleza cênica, possibilitando a realização de pesquisas científicas e o desenvolvimento de atividades de educação e interpretação ambiental, de recreação em contato com a natureza e de turismo ecológico” (Brasil, 2000).

Em Parques Estaduais não é permitido, no geral, acampar, fazer fogueiras, ligar caixas de som, nem tocar músicas para fazer uma festa. Aqueles tradicionais participantes e foliões da Festa do Morro não só tiveram que se adequar, sobretudo nas últimas três décadas, quanto precisaram alterar um rito que mistura fé, festejo comunitário e contemplação da natureza da região. Agora a montagem dos ranchos só ocorre em áreas previamente delimitadas e não é possível circular livremente pelo entorno do acampamento, fazer fogueiras e montar churrasqueiras fora destas áreas também não é permitido. Mas, era comum que famílias inteiras subissem a serra com provimentos para algumas semanas de acampamento, por conta do pré-preparo e do desmonte da festa.³³⁶

³³⁴ Para conferir as características do Parque e os demais dados catalogados após sua delimitação, acesse: <<https://goias.gov.br/meioambiente/parque-estadual-dos-pirineus-pep/>>. Sobre o levantamento ornitológico recente, o dado foi compartilhado comigo e com os demais proprietários rurais locais, na ocasião dos encontros para a construção do Plano de Manejo das unidades de conservação da Serra dos Pirineus, promovidos pelo Instituto Cerrados. Sobre este assunto, acessar: <<https://copaibas.org.br/unidades-de-conservacao/rppns/>>. Últimas consultas: 20/01/2025.

³³⁵ Cf.: <<https://g1.globo.com/go/goias/noticia/2019/12/16/formacoes-rochosas-de-2-bilhoes-de-anos-sao-mapeadas-no-parque-dos-pirineus-em-goias.ghtml>>. Último acesso: 18/01/2025.

³³⁶ Para mais informações sobre a Festa do Morro e sua história, ler a dissertação: **Sob a luz do luar: natureza e religiosidade na Festa do Morro dos Pirineus/Pirenópolis-Go (1927-2019)**, de Sirlene Alves da Silva (2020).

Como vimos no excerto da legislação sobre os Parques no Brasil, são permitidas, com autorização prévia, atividades voltadas à pesquisa, à educação ambiental e ao contato com a natureza: com horários e datas previamente consentidos e regulados. Ou seja, uma festa pode ocorrer, mas com limitações e sob restrito controle. Consultando o mais recente Plano de Manejo do Parque Estadual dos Pireneus, vemos que a questão da Festa do Morro foi contemplada e debatida, mas sob um explícito conflito de classificação: ao mesmo tempo que que a festa é considerada um patrimônio histórico e cultural local, também é enumerada como uma das ameaças à integridade da Unidade de Conservação.³³⁷ Ao passo que a legislação atual afasta os festeiros tradicionais da realização e da frequência desta festa, o Parque deixa de cumprir com um dos seus propósitos, que é a fruição estética da natureza por parte da população, especialmente da população local. Mas, esta é só uma das contradições provenientes dos restritos usos estéticos, portanto culturais, e também biológicos que a modernidade faz da natureza, incluindo os instrumentos de proteção do que ainda resta de ‘singular’ entre os elementos reconhecidos pelo olhar moderno como ‘naturais’.

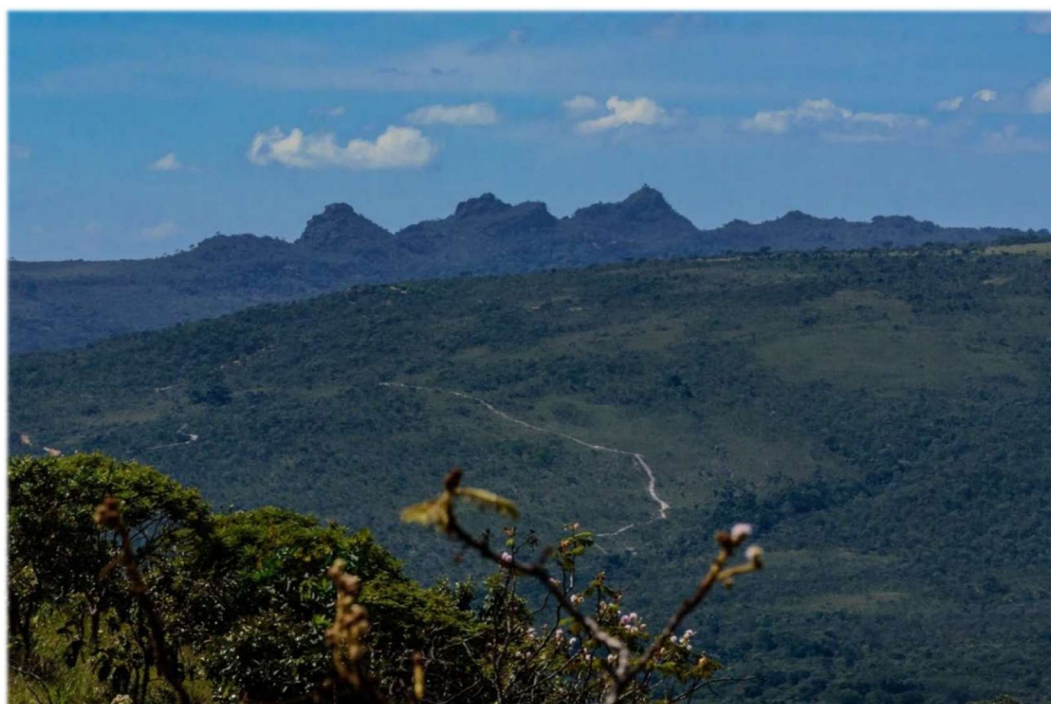


Figura 35: Os Três Picos, no Parque Estadual dos Pireneus (GO).

É no Pico dos Pireneus (como popularmente chamam o primeiro deles, à direita), onde fica a capela em que é celebrada a missa da Festa do Morro, realizada ao seu redor, onde os festeiros acampam, festejam e apreciam as belezas cênicas da região. Foto: Marcello Dantas/DAI.

³³⁷ Aprovado em fevereiro de 2024, o documento pode ser consultado em: <<https://agenciakoradenoticias.go.gov.br/113731-aprovados-planos-de-manejo-do-parque-dos-pireneus-e-apa>>. Último acesso: 22/01/2025.

É notável a importância da expansão e da manutenção das áreas protegidas no país, incluindo as Unidades de Conservação: a velocidade da perda da biodiversidade é considerada alarmante e dada a trama ecológica complexa que a mantém, são imprevisíveis as consequências deste fenômeno para a vida humana. Quando tratamos do tema da alimentação, estas pautas acabam sendo incontornáveis. De acordo com dados publicados em um relatório da plataforma IPBS,³³⁸ ligada à ONU, “pelo menos 680 espécies de vertebrados foram levadas à extinção desde o século XVI e mais de 9% de todas as raças domesticadas de mamíferos usadas para alimentação e agricultura foram extintas até 2016, com pelo menos mais 1.000 raças que seguem ameaçadas”.³³⁹

No mesmo relatório, temos que “em 2015, 33% dos estoques de peixes marinhos estavam sendo capturados em níveis insustentáveis; 60% foram pescados de forma sustentável, com apenas 7% capturados em níveis inferiores aos que podem ser pescados de forma sustentável”.³⁴⁰ Também sobre os ambientes aquáticos, há lugares no Brasil, como as costas carioca³⁴¹ e catarinense,³⁴² cuja biota, incluindo os peixes, apresenta níveis alarmantes de substâncias tóxicas e de drogas modernas: antibióticos, cocaína, cafeína, entre outras. A mineração criminosa, por sua vez, envenena com metais pesados os rios, os peixes, os crustáceos e os moluscos historicamente apreciados por comunidades locais, como as ribeirinhas e indígenas, sendo os casos dos povos Yanomami e Munduruku exemplares, segundo dados da Articulação dos Povos Indígenas do Brasil.³⁴³

Com o relatório da IPBS ainda somos informados de que quase 75% das águas doces do planeta são gastas em atividades agrícolas e industriais, o que está drenando as bacias hidrográficas em vários lugares do mundo. No caso brasileiro, a troca compulsória da diversidade vegetal por imensas coberturas de monoculturas faz com que os solos fiquem mais expostos e percam mais água no processo comum de evapotranspiração. Plantas como soja, sorgo e milho também perdem mais água com um solo cada vez mais

³³⁸ Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. Cf.: <<https://www.ipbes.net/>>. Acesso: 23/02/2025.

³³⁹ Tradução livre. No original: “At least 680 vertebrate species had been driven to extinction since the 16th century and more than 9% of all domesticated breeds of mammals used for food and agriculture had become extinct by 2016, with at least 1,000 more breeds still threatened.”

³⁴⁰ No original: “In 2015, 33% of marine fish stocks were being harvested at unsustainable levels; 60% were maximally sustainably fished, with just 7% harvested at levels lower than what can be sustainably fished”. Disponível na seção “Media Release”, no *site* do **IPBS** (cit.).

³⁴¹ Veja em Agência Gov (2024).

³⁴² Confira em Gama (2025).

³⁴³ Disponível em: <<https://apiboficial.org/>>.

quente, o que contribui de forma negativa e sinérgica com esta conta, resultando em menos água doce disponível para a população e para as gerações futuras.

A exemplo do que ocorre nas áreas de Cerrado – considerado a savana mais biodiversa do mundo, que concentra as nascentes das principais bacias hidrográficas no país e abriga mais de 7.300 espécies vegetais endêmicas³⁴⁴ –, só 20% das propriedades rurais precisam ser mantidas em regime de Reserva Legal. Isto gera um tipo de fragmentação populacional e genética de vários elementos da biodiversidade, envolvendo a dificuldade de circulação das sementes e da fauna, incluindo as abelhas, que são

“as responsáveis pela manutenção da base da cadeia alimentar nos ecossistemas silvestres. Elas respondem pela polinização de mais de 50% das plantas das florestas tropicais e no Cerrado brasileiro podem chegar a polinizar mais de 80% das espécies vegetais. Considerando as plantas cultivadas e utilizadas de forma direta ou indireta na alimentação humana, as abelhas são responsáveis pela polinização de 73% do total e de 42% das 57 espécies vegetais mais plantadas no mundo.”³⁴⁵

Apesar de sua relevância ecológica, o ideário moderno e capitalista tem lançado pontos de vista sobre o Cerrado de modo a reduzi-lo, a tratá-lo como mais desmatável, menos importante e menos valioso do que outras formações florestais. Um exemplo disto é que as áreas denominadas como ‘florestas’ na Amazônia chegam a compor 80% daquela faixa de Reserva Legal, visando à proteção da natureza nas propriedades rurais.³⁴⁶ Questionar esta disparidade não passa, de modo algum, por diminuir as nossas atuais preocupações com relação à Amazônia, mas nos leva a recordar de que não existe Amazônia viável sem os demais biomas saudáveis, sendo que as diferentes relações socioecológicas compreendidas neles não deveriam ser colocadas em uma escala tão desproporcional. Além disso, nos anos recentes os índices de desmatamento no Cerrado têm sido relativamente maiores do que nos demais biomas. Várias regiões sensíveis para as cidades cerratenses têm sofrido com as ondas de calor e os grandes incêndios florestais,

³⁴⁴ Segundo informações do IBGE. Cf.: <<https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/territorio/18307-biomas-brasileiros.html>>. Acesso: 25/02/2025.

³⁴⁵ Cf.: Freitas; Silva (2015).

³⁴⁶ Para mais informações sobre este assunto, acesse: <<https://snif.florestal.gov.br/pt-br/conservacao-das-florestas/184-reserva-legal>>. Consulta: 25/02/2025.

como ocorreu em 2024 com o Parque Nacional³⁴⁷ e a Floresta Nacional de Brasília,³⁴⁸ e mesmo com o Parque Estadual dos Pireneus.³⁴⁹ todas Unidades de Conservação.

De modo concomitante, é escasso o orçamento público voltado para as ações não só de fiscalização, de gestão e de visitação das áreas protegidas, mas também para a realização de atividades de educação ambiental para a população – todas previstas para a existência de uma autarquia como o ICMBio, por exemplo, responsável pelas Unidades de Conservação federais. Executando a concessão das portarias e das bilheterias de muitos destes locais, como os famosos Parque Nacional do Iguaçu e Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, o neoliberalismo verde capta recursos provenientes do mercado turístico, enquanto o orçamento do órgão mingua a partir do próprio Estado. Em uma matéria publicada em 27 de março de 2024 no portal de notícias *O eco*, lemos que

“a Lei Orçamentária Anual de 2024 previu apenas R\$ 23 milhões para as ações de fiscalização do Instituto [Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, por exemplo]. Nesta cifra, também estão incluídas eventuais manutenções em equipamentos. Com uma área de mais de 172 milhões de hectares para cuidar, o Instituto conta, portanto, com apenas cerca de R\$0,13 para cada hectare a ser monitorado. A situação de precariedade é extrema, diz a Associação Nacional dos Servidores Especialistas em Meio Ambiente (Ascema Nacional).”³⁵⁰

Já a matéria intitulada “O Cerrado em seu momento mais difícil”, publicada em 2023 no *Jornal da Unesp*, informa que mediante um cenário de déficit das áreas destinadas à biodiversidade no Cerrado, sua proteção depende ativamente da sociedade civil, incluindo os povos indígenas, quilombolas e as demais comunidades cerratenses.³⁵¹ Em verdade, é a diversidade local que cultiva, desde muito tempo, as paisagens e os territórios ecologicamente equilibrados que hoje são classificados como cerratenses e naturais, mas não só. Estudos sobre casos amazônicos demonstram que há várias

³⁴⁷ Cf.: <<https://www.correiobraziliense.com.br/cidades-df/2024/09/6943697-fogo-no-parque-nacional-tem-caracteristicas-intencionais-diz-icmbio.html>>. Acesso: 26/02/2025.

³⁴⁸ Acesse: <<https://g1.globo.com/df/distrito-federal/noticia/2024/09/06/incendio-queimou-cerca-de-metade-da-area-da-floresta-nacional-de-brasilia-fogo-esta-controlado.ghtml>>. Consulta em: 26/02/2025.

³⁴⁹ Disponível em: <<https://g1.globo.com/go/goias/noticia/2024/09/20/serra-dos-pireneus-ja-tem-mais-de-60percent-da-vegetacao-destruida-por-incendio.ghtml>>. Consulta em: 26/02/2025.

³⁵⁰ Cf.: Prizibiszki (2024, sem página).

³⁵¹ Ver Geraque (2023).

conexões estabelecidas, por exemplo, entre o gosto pela diversidade e as longevas relações socioecológicas que compõem florestas frondosas e cheias de vida.

Antes de passar por algumas delas, revisitando pesquisas interdisciplinares, ressalto que os conflitos gerados com a limitação que as atuais formas de proteção da natureza impõem à diversidade das práticas culturais fazem das Unidades de Conservação Integral espaços de produção de uma ecologia desumana, porque exclui a participação ativa das comunidades locais das práticas de gestão ambiental. Controlar práticas de apreciação das paisagens, de interação com os seus elementos e de construção de diferentes sentidos para a natureza, sobretudo por parte da população local – que muitas vezes é removida de suas propriedades coletivas e familiares para a implementação dos parques – é também impor conceitos limitados e redutores de ecologia, de natureza e de cultura. Ainda, faz do meio ambiente uma área altamente precarizada da gestão estatal e pública.

Tal qual a mecanização da agroindústria monocultora retira, em quase sua totalidade, o trabalho humano do cenário de cultivo das plantas, dos alimentos e da terra, as Unidades de Conservação Integral retiram o trabalho social dos terrenos da biodiversidade, excluindo da história moderna a responsabilidade compartilhada pelo cultivo da natureza. De forma concomitante, nós, modernas e modernos, delegamos ao Estado, às comunidades tradicionais, rurais e aos povos indígenas o trabalho de garantir as estéticas da conservação e os ‘serviços ecossistêmicos’ determinantes à perpetuação da nossa cosmovisão capitalista.

Distanciando-se dos ambientes ecologicamente equilibrados e terceirizando a responsabilidade pelo cultivo da natureza, a modernidade selecionou e resguardou, desde o século XIX,³⁵² alguns fragmentos da biodiversidade de um mundo em ruínas. Isto se passa como se as Unidades de Conservação Integrais e os territórios dos povos indígenas e das comunidades tradicionais fossem grandes museus, capazes de resguardar as amostras de algo maior (e distinto) do que a colonialidade deu conta de produzir e de conceber. Em sua tese sobre ecologia decolonial, Malcom Ferdinand tratou da construção desta relação de distanciamento entre a cultura moderna e a natureza, que resulta em “humanos desenraizados” e em experiências de “corpos-em-perda”.³⁵³ Usando a metáfora

³⁵² Criado em 01/03/1872, o Parque Nacional de Yellowstone, nos Estados Unidos, foi o primeiro a ser instituído neste modelo. Acesse: <<https://www.nps.gov/yell/index.htm>>. Conferir também Bensusan; Prates [orgs.] (2014).

³⁵³ Ferdinand, 2022 (p.99-108; 214).

da Arca de Noé para pensar sobre as políticas de classificação e de embarque universais – ou seja, no que deve ou não sobreviver à degradação e perpetuar –, o autor nos leva a observar as “balizas dos possíveis pensamentos sociais e políticos relativos à maneira de enfrentar a crise ecológica”.³⁵⁴

Segundo Ferdinand, “a abertura da Arca de Noé [também] não é o aumento de seu volume [...], apenas uma política do embarque numa escala maior”, o que não significa colocar o mundo e seus elementos em uma relação de co-habitação, nem tratar de possibilidades de convívio mais dignas e igualitárias entre quem embarca e quem não.³⁵⁵ Ainda que o autor discorra sobre as tecnologias racistas que promoviam os embarques nos navios negreiros rumo às *plantations* coloniais, os atuais conflitos relacionados à delimitação das Unidades de Conservação Integrais nos fazem refletir sobre o que (e quem) permanecerá em seus cenários, ou será sistematicamente excluído desse modelo de ecologia que também está pautado em uma estética desumana. “Já que a catástrofe é apresentada como permanente, o fim do mundo entre os humanos torna-se o objetivo dessa ecologia da Arca de Noé”, conclui o autor.³⁵⁶

Anteriormente, Nurit Bensusan discutiu sobre como os limites das áreas protegidas não abarcam a extensão das relações produtoras da biodiversidade, ainda que sejam instrumentos fundamentais para a sua atual perpetuação:

“Como é muito difícil lidar com essas diversas dimensões da biodiversidade, o foco das pesquisas e das atividades de conservação continua sendo a composição de espécies e até muito recentemente, essa era a principal motivação para a criação de novas áreas protegidas. Sabe-se, porém, que apesar das áreas protegidas serem parte obrigatória de qualquer estratégia de conservação da biodiversidade, elas não são suficientes para manter a integridade dos processos ecológicos e evolutivos que geram e mantêm a biodiversidade. Para garantir a manutenção da biodiversidade dentro e fora das áreas protegidas, essa estratégia deveria ser acompanhada de várias outras medidas relativas aos espaços não protegidos. [...] Ademais, vale lembrar que o modelo de conservação baseado em áreas protegidas pressupõe uma visão adaptacionista do meio ambiente, em contraposição a uma visão construtivista. O construtivismo ambiental defende que o ambiente é modificado continuamente pelos organismos e vice-versa, de forma que não há organismos separados do ambiente e, tampouco, ambiente à parte dos organismos.”³⁵⁷

³⁵⁴ Idem, p.100.

³⁵⁵ Idem, p.222.

³⁵⁶ Idem, p.104.

³⁵⁷ Bensusan in Bensusan; Prates [org.], 2014, p.65. Colchetes meus.

Ignorando os arranjos únicos da sociobiodiversidade, o ideário moderno nos leva a introjetar a ideia de que natureza é aquilo que fica longe de nossas casas, ou aquele lugar que visitamos nas férias, com alguma sorte nos feriados, e que não comporta a vida cotidiana, menos ainda a vida moderna. Tamanha desconexão, subjetivada e objetivada de diferentes formas – jurídicas, políticas, estéticas e econômicas – criou o ‘mito da natureza pristina’, ritualizando o desconhecimento de que esta humanidade, universal e contemporânea, fez e ainda faz parte da biodiversidade. O universo da alimentação, mais uma vez, é um interessante exemplo para a observação disso, como será discutido a seguir.

3.2.1 Gostos contemporâneos, convívios biodiversos antigos

Em *Naturalness is in the eye of the beholder* [A naturalidade está nos olhos de quem vê, em tradução livre], Charles R. Clement, Carolina Levis, Joana Cabral de Oliveira e outros pesquisadores problematizaram os discursos de que as estratégias de conservação da natureza estão focadas em áreas classificadas como ‘naturais’ e pristinas (Clement *et al.*, 2021). Os autores argumentam que terrenos considerados altamente conservados possuem uma história de participação ativa de povos indígenas, ao longo de várias gerações, contrariando a ideia atual de que as atividades humanas são, via de regra, ambientalmente degradantes. Ao contrário, eles afirmam que há casos em que a natureza também pode ser reconhecida como um produto da criação e das práticas culturais, considerando os humanos como efetivos agentes da conservação e da promoção da biodiversidade. Em outros termos, o equilíbrio ecológico e a reprodução da biodiversidade também podem ser vistos enquanto impactos das práticas deliberadas de povos indígenas, bem como de outros povos considerados tradicionais.

A exemplo do que foi pesquisado por Joana C. de Oliveira e corroborado por este grupo de pesquisadores, entre um ambiente que, sob o olhar moderno, estaria explicitamente aberto para um roçado e uma floresta madura – que possivelmente reconheceríamos como conservada, até mesmo pristina –, há diferentes classificações feitas pelo povo Wajãpi, no Amapá. Ainda que estas classificações não sejam herméticas, há plantios e colheitas integrados ao longo do tempo, que passam por períodos de manejos mais ou menos intensos, começando por

“(...) koo’y (local que será uma roça, geralmente caracterizada por densa cobertura vegetal, designada como floresta); koo pyau [roça recém-plantada, que contém uma grande diversidade de espécies: mandioca (*Manihot esculenta*), pupunha (*Bactris gasipaes*), batata-doce (*Ipomoea batatas*), inhame (*Dioscorea trifida*), banana (*Musa spp.*), mamão (*Carica papaya*), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), bacuri (*Platonia insignis*), castanha-do-Pará (*Bertholletia excelsa*), para citar algumas]; koo mynerã (roça madura, onde a mandioca está sendo colhida e muitas árvores frutíferas estão produzindo); koo tupy (roça velha, sem mandioca, quando a roça é visitada e limpa com menor frequência, principalmente ao redor das árvores frutíferas em plena produção); ama’yty [roça que inicia seu processo de pousio, constituindo o que se chama de embaúbal (uma plantação de *Cecropia spp.*) misturado com espécies frutíferas, mas onde as culturas anuais estão morrendo]; kookwerã pyau (pousio novo, marcado por muitas plantas herbáceas espinhosas que crescem entre as *Cecropia*, área de difícil acesso e que apresenta perigos, embora as espécies frutíferas ainda sejam mantidas limpas); kookwerã omana (pousio velho, com espécies frutíferas adaptadas à sombra ou que fazem parte do dossel); isawypa (estágio em que a cobertura vegetal já cresceu a ponto de não haver mais o sub-bosque característico do processo de sucessão, sendo possível enxergar longe na floresta); ojimo yvyra’e’e pa [literalmente o que se transformou completamente em árvores, que se refere ao crescimento completo de grandes árvores como castanha-do-Pará, sumaúma (*Ceiba pentandra*), angelim (*Parkia spp.*), etc]; e finalmente ojimo ka’a e’e pa (uma floresta madura, portanto, que pode ser cortada para limpar a terra, o que reinicia o ciclo de classificação do qual começamos – koo’y).”^{358, 359}

³⁵⁸ Clement *et al.*, 2021, p.3. Grifos e colchetes dos autores, tradução livre.

³⁵⁹ No original: “(...) koo’y (place that will be a swidden, usually characterized by dense vegetation cover, designated as forest); koo pyau [newly planted swidden, which contains a great diversity of species: manioc (*Manihot esculenta*), peach palm (*Bactris gasipaes*), sweet potato (*Ipomoea batatas*), yam (*Dioscorea trifida*), banana (*Musa spp.*), papaya (*Carica papaya*), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), bacuri (*Platonia insignis*), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*) to name a few]; koo mynerã (mature swidden, where manioc is being harvested and many fruit trees are producing); koo tupy (old swidden, without manioc, when the swidden is visited and cleaned less frequently, especially around the fruit trees that are in full production); ama’yty [the swidden that begins its fallow process, constituting what is called embaúbal (a stand of *Cecropia spp.*) mixed with fruit species, but where the annual crops are dying out]; kookwerã pyau (new fallow, marked by many spiny, herbaceous plants that grow among the *Cecropia*, an area that is difficult to enter and that holds dangers, although the fruit species are still maintained clean); kookwerã omana (old fallow, with fruit species adapted to shade or that are part of the canopy); isawypa (the stage in which the vegetation cover has grown to the point where there is no longer the understory characteristic of the succession process, so it is possible to see far into the forest); ojimo yvyra’e’e pa [literally what has turned completely into trees, that refers to the full growth of large trees like Brazil nut, kapok (*Ceiba pentandra*), angelim (*Parkia spp.*), etc]; and finally ojimo ka’a e’e pa (a mature forest, and therefore it can be cut down to clear land, which restarts the classification cycle we started from – koo’y)”.^{358, 359}

Nestes manejos, os efeitos do tempo são atravessados pelos efeitos ecológicos do compartilhamento das roças e de outras parcelas da floresta com múltiplos agentes, que passam por espíritos de parentes antepassados e animais protetores do território. Como descreveu Oliveira, ao acompanhar o manejo de um roçado Wajãpi para o plantio de mandiocas, enquanto fazia um buraco no meio do terreno, a mulher que plantava “jogou frutos de pimenta na terra que eram estourados com um galho enquanto ela sussurrava: [que se coma guariba; que se coma macaco-aranha; que se coma anta; que se coma cotia; que se coma queixada]”.³⁶⁰ O gesto é justificado como um meio de reconhecer que as práticas que envolvem a coivara³⁶¹ e a roçagem podem perturbar os espíritos donos da floresta, posto que o deslocamento das comunidades e aldeias Wajãpi acontece a partir do momento em que uma nova roça é estabelecida e frequentemente cultivada. A ardência das pimentas no meio do roçado é o que espanta “yvyjarã”, dono daquelas terras, para que ele não se zangue com as pessoas.³⁶²

Esta circulação de plantas, práticas e crenças que reconhecem a presença e as agências de vários elementos no território – como as antas e as pacas, que dividem com o povo Wajãpi o gosto pelas mandiocas e por outras plantas que eles cultivam –, é parte de um dos cenários de convívio da sociobiodiversidade amazônica. Os tucanos, por exemplo, que visitam as aldeias Wajãpi, comem e espalham sementes de bacaba e de açaí por onde passam, sendo um dos sinais do equilíbrio daquele espaço, sobretudo do poder de atratividade das roças biodiversas, que precisam estar sempre bonitas e bem cuidadas. Destacando que são as mulheres as maiores responsáveis pelos cuidados com os roçados de mandioca, Joana C. de Oliveira escreve que nestas roças há “um conjunto varietal extenso, que, em um levantamento entre os anos de 2004 e 2006, contava com pouco mais de cem tipos reconhecidos e nomeados”.³⁶³

Destacando que as relações tecidas nestes espaços que envolvem os roçados fazem parte de um convívio interespecies com múltiplos agentes, a autora também nota que as caças, entre outros animais, “sobretudo algumas espécies de passarinhos, são fundamentais para os processos de sucessão. São eles que trazem sementes de outras porções de mata e permitem que a floresta volte a crescer em sua diversidade de

³⁶⁰ No original: “Akyky si’u; kwata si’u; tapi’irã si’u; akusi si’u; tajau si’u”. Oliveira *in* Lima *et al*, 2018, p.136, colchetes meus. Tradução da autora.

³⁶¹ Derrubada e queima controlada de porções da vegetação onde são abertas as roças, o que conta com um período de pousio para a recuperação do solo, após alguns ciclos produtivos.

³⁶² Veja mais sobre este assunto em: Oliveira *in* Lima *et al*, 2018.

³⁶³ Oliveira *in* Oliveira *et al* [orgs.], 2020, p.84.

população vegetal, em especial de espécies frutíferas das quais os animais se alimentam”. Neste caso, as preocupações acerca da escassez de caça em seus territórios vão além da falta da carne na alimentação, “tão apreciada pelo paladar Wajãpi”.³⁶⁴ No artigo “Agricultura contra o Estado”, Joana C. de Oliveira ressalta que o cultivo das mandiocas e de outras plantas pelo povo Wajãpi passa por uma escolha estética deliberada, algo como lemos abaixo:

“Orgulhosas de seus roçados, uma extensão de si, que permite falar das habilidades reprodutivas de um casal, as mulheres Wajãpi possuem uma relação de cuidado com as mandiocas e as demais culturas. Sabem a precedência de cada variedade, e cada uma delas suscita lembranças e permite a narração de histórias. Nesse contexto, a variedade é formada não só por qualidades fenotípicas, reconhecidas e apreciadas em detalhes, como também pela história que carrega. O que nós dividimos como material biológico e como cultural se amalgama. Quando eu perguntava sobre a enorme diversidade que encontrava nas roças Wajãpi, a resposta que ouvia era sempre a mesma: porque “a gente gosta”, porque “é bonito”.³⁶⁵

No artigo *Amazonia 1492: Pristine Forest or Cultural Parkland?* [Amazônia 1492: floresta pristina ou parque cultural? em tradução livre], Michael J. Heckenberger, Afukaka Kuikuro, Urissapá Tabata Kuikuro e outros pesquisadores apresentaram, por sua vez, um conjunto de evidências sobre a histórica transformação territorial e florestal do Alto Xingu, empreendida pelas práticas culturais como as do povo Kuikuro. Estradas, canais e diques articulavam assentamentos antigos, cujas evidências arqueológicas apontam para uma ocupação milenar de áreas biodiversas. Mesmo considerando que a sucessão da ocupação naquela região tenha sido drasticamente interrompida com a colonização e que as tecnologias incorporadas desde então transformaram as atividades agrícolas locais, as florestas seguiram misturadas aos antigos bosques de pequis e aos jardins de mandioca cultivados pelas comunidades. Mandiocas, peixes e pequis, segundo os autores, constituem a base da alimentação do povo Kuikuro. “A ecologia local”, assinalam, “reflete a interação dinâmica entre o ambiente natural, a influência de populações humanas razoavelmente grandes e estabelecidas e o legado do colonialismo euro-americano nos últimos 500 anos [aproximadamente]”.³⁶⁶

³⁶⁴ Oliveira in Lima *et al*, 2018, p.141.

³⁶⁵ Oliveira in Oliveira *et al* [orgs.], 2020, p.89.

³⁶⁶ Heckenberger *et al*, 2003, p.1713. Tradução e colchetes meus. No original: “Local ecology reflects the dynamic interaction between the natural environment, the influence of fairly large,

Complementando estes argumentos, Maira Smith e Carlos Fausto (2016) trataram das relações íntimas entre o povo Kuikuro e os pequizais, que evidenciam a complexidade do tema do patrimônio genético quando enredado à sociobiodiversidade. Sem diminuir a importância das discussões sobre a agrobiodiversidade – que basicamente recaem sobre as variedades de produtos vegetais e animais cultivados nos quintais e nas roças de comunidades tradicionais, indígenas e rurais –, os autores evidenciam que as formações florestais também podem ser produtos de um cultivo que funde as barreiras entre natureza e cultura. O trabalho cultural de manejo das florestas tem ocorrido, neste exemplo, em uma região de formação única, proveniente da transição entre os biomas Amazônia e Cerrado, com partes de solos avermelhados e pretos. A principal aldeia Kuikuro, de acordo com os autores, fica em uma “faixa de formações campestres e savânicas na beira do rio Culuene e um enorme buritizal, que se estende na beira do rio Buriti”, em Mato Grosso.³⁶⁷

As relações socioecológicas naquela região do Parque Indígena do Xingu também dão conta de que a proteína consumida pelo povo Kuikuro provém basicamente da pesca, “já que os altoxinguanos não comem mamíferos, à exceção de uma espécie de macaco, e consomem apenas algumas poucas espécies de aves”, como notado pelos autores.³⁶⁸ Com relação às plantas, mais de 30 variedades de mandiocas crescem ao lado de outras variedades de milho, batata-doce, abóbora, banana, dentre outras apreciadas localmente. No meio desta diversidade destacam-se as árvores de pequis (*Caryocar brasiliense*), sendo que cada pequizal tem seu dono ou dona, ainda que os pequis também tenham “donos não humanos”. Os beija-flores são alguns deles, mas não são os únicos: jacarés, lagartos, cutias e caramujos ligam-se aos pequizais por meio das histórias, dos mitos e das práticas do povo Kuikuro, que envolvem um cuidado para além das próprias árvores de pequis, que abundam em variedades reconhecidas e manejadas por sucessivas gerações.³⁶⁹ Segundo Maira Smith e Carlos Fausto:

“Todas as variedades de pequi, plantadas ou silvestres, são denominadas *imbé* pelos Kuikuro. Dentro desta categoria geral, eles fazem uma primeira divisão em dois grandes grupos: o dos ‘pequis verdadeiros’ (*imbé hekugu*), composto por pequizeiros

settled human populations, and the legacy of Euro-American colonialism over the past ~500 years.”

³⁶⁷ Smith; Fausto, 2016, p.90.

³⁶⁸ Smith; Fausto, 2016, p.91.

³⁶⁹ Sobre este tema, a partir da perspectiva do povo Kuikuro, indico o filme *Imbé Gikegü - Cheiro de Pequi*, de 2006, dirigido por Takumã Kuikuro e Maricá Kuikuro.

cultivados, e o dos pequis silvestres, denominados *kapula*, os quais ocorrem naturalmente em manchas de cerrado, entremeadas a outras espécies desta fitofisionomia [...] Os Kuikuro não atribuem nomes varietais para agrupar subcategorias que sirvam para ordenar a variação fenotípica entre indivíduos dentro da categoria *kapula* embora reconheçam a existência desta variação. Em contraste, dentro da categoria *imbé hekugu*, dispõem de 16 termos para designar variedades ou morfotipos de pequis cultivados”.³⁷⁰

Ressaltando que estas variedades não correspondem à taxonomia moderna adotada pelas ciências biológicas, os autores enumeram, por exemplo, os nomes *suiimkogu* e *eũgatagü*. O primeiro refere-se a frutos grandes, com polpas carnudas e adocicadas, enquanto as polpas dos frutos do segundo variam de sabor, sendo que suas árvores são plantadas “por besouros”. Mas, a variedade nomeada *tungui* é emblemática: seus frutos são os únicos que não possuem espinhos.³⁷¹

Os espinhos são uma das características mais marcantes dos pequis, apreciados por várias culturas cerratenses e muito empregado, por exemplo, nas culinárias em Goiás, Tocantins e na região norte de Minas Gerais. Em Pirenópolis, onde é comum encontrar comidas com pequi, às vezes há nos restaurantes avisos do tipo: ‘atenção, não morda o pequi! Tem espinhos!’, sendo comum os acidentes com eles. Isto também foi um dos fatores que levou a Embrapa a trabalhar, por mais de duas décadas, no manejo de algumas variedades de pequi, incluindo uma sem espinhos. Em 08 de novembro de 2022, o portal de notícias da *Embrapa* publicou a matéria de título “Chegam ao mercado as primeiras cultivares de pequi sem espinhos”. Nela, lê-se que:

“A Embrapa Cerrados e a Agência Goiana de Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária (Emater-GO) lançam [...] seis cultivares de pequi – três com espinhos no endocarpo (caroço) e três sem espinhos. É a primeira vez que estão sendo lançadas cultivares de uma fruteira nativa arbórea perene do Cerrado. Os novos materiais alinham elevada produtividade e qualidade de polpa, atendem a necessidades de agroindústrias e de consumidores e contribuem para a preservação da espécie. [...] As cultivares foram registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para cultivo em pequena escala na região de Goiânia e em outros locais com condições edafoclimáticas semelhantes, mediante avaliações prévias. A partir de agora, produtores rurais poderão plantar o pequizeiro em pomares comerciais, utilizando um adequado sistema de produção, com garantia de uniformidade,

³⁷⁰ Smith; Fausto, *Op. cit.*, p.100.

³⁷¹ Idem, p.102.

qualidade, precocidade e produtividade. [...] O trabalho de avaliação e seleção dessas seis variedades que estão sendo lançadas teve como base os bancos de germoplasma (coleção de diferentes acessos ou genótipos da espécie) implantados na Embrapa Cerrados, em Planaltina (DF), e na Emater Goiás, em Goiânia e em Anápolis (GO). Em Goiânia, o local de 10 hectares abriga mais mil plantas com características diferentes e foi montado a partir de genótipos produzidos na Embrapa Cerrados, por meio de sementes e mudas, e de outros selecionados na natureza. As avaliações genéticas de seleção de clones avançados terão continuidade em novas áreas nas estações experimentais da Emater Goiás em Anápolis e em Porangatu (GO), e no campo experimental da Embrapa Cerrados. O objetivo é validar dados de pesquisa e dar prosseguimento ao processo de seleção de novas cultivares geneticamente superiores e sua recomendação para diferentes regiões do Cerrado” (EMBRAPA, 2022).

Ainda que a matéria ressalte a participação de agricultores locais para a construção de um banco de germoplasma para a pesquisa, pontuando que foram percorridos “mais de 7 mil quilômetros em busca desses pequizeiros bons”, não há menção direta a nenhum povo indígena, ou comunidades tradicionais na matéria.³⁷² Nesta linguagem institucionalizada e voltada para o empreendimento rural, que cita cultivares ‘geneticamente interessantes’ para o comércio e para a ‘preservação de uma espécie nativa do bioma Cerrado’ – que são elementos ligados os objetivos de uma empresa pública como a Embrapa –, o léxico e as variedades cultivadas nos territórios da sociobiodiversidade são obliterados.



Figura 36: Flores de pequi. Foto: Humberto Lima.

Disponível em: <<https://www.biodiversity4all.org/photos/27608775>>. Acesso: 28/02/2025.

³⁷² Idem.

Ainda que as florestas sigam como testemunhas antigas, e ao mesmo tempo contemporâneas, de profícuas relações socioecológicas, há uma diversidade de agentes responsáveis pelo manejo de variedades ‘encontradas na natureza’ que não são beneficiados, ressarcidos ou remunerados pela expropriação capitalista de seus produtos e patrimônios: ao mesmo tempo culturais e genéticos. No artigo *Castanha, pinhão e pequi ou a alma antiga dos bosques do Brasil*, Eduardo Góes Neves assinala que “a distinção entre plantas selvagens e domesticadas expressa sobretudo categorias classificatórias estabelecidas por arqueólogos ou agrônomos, em detrimento das classificações dos povos tradicionais”.³⁷³ Segundo este autor, a busca por esta distinção, embora útil “para outros contextos do planeta”, tratam de um “falso dilema” fora do ideário moderno.³⁷⁴

Neste mesmo sentido, Neves afirma que pensar em termos de “cultivo”, em vez de “agricultura”, é mais profícuo para a compreensão da sociobiodiversidade e de sua história, tendo em vista que ‘cultivar’ envolve diversas ações e uma rede de relações que ultrapassam as técnicas agrícolas, propriamente. Nos casos anteriormente citados, pudemos ver que há fatores humanos e não humanos envolvidos no cultivo dos roçados e pomares indígenas. Sobre a ideia de “domesticação” recai um problema análogo, segundo Neves: “apesar de útil e importante, o conceito de domesticação tampouco parece fazer justiça às diferentes formas de engajamento estabelecidas entre plantas e indígenas ao longo dos milênios nos Neotrópicos”.³⁷⁵ A exemplo do que também ocorreu com o milho na América do Sul, estas formas realmente atravessaram relações complexas, longevas e cooperativas.

Em 5 de setembro de 2024 o portal de notícias da *Agência Fapesp* divulgou a matéria “Milho parcialmente domesticado é encontrado em cavernas de Minas Gerais”, informando sobre um estudo recém-publicado que reforçava as evidências da participação de povos originários no longo processo de aculturação, cultivo, e neste caso, de domesticação do milho no Brasil. Estudando amostras coletadas na entrada de uma das cavernas que agora fazem parte do Parque Nacional das Cavernas do Peruaçu, na região norte de Minas Gerais, os estudos recentes e multidisciplinares contaram com técnicas para análises arqueogenéticas e arqueológicas. Os primeiros resultados do grupo,

³⁷³ Neves in Oliveira *et al* [orgs.], 2020, p.109.

³⁷⁴ Idem, p.111.

³⁷⁵ Idem, p.113.

publicados em 2018,³⁷⁶ trouxeram evidências verificadas em plantas atuais “de que o milho poderia ter finalizado sua domesticação também na América do Sul. Faltava encontrar amostras de indivíduos semidomesticados no continente, que se revelaram em espigas, palha e grãos encontrados em escavações arqueológicas realizadas no Vale do Peruaçu em 1994”, segundo descrição da matéria.

“A princípio, essas amostras foram consideradas apenas exemplares de milho domesticado que não cresceram o suficiente. A partir da evidência genética de que o processo final de domesticação poderia ter ocorrido na América do Sul, reavaliamos o material e encontramos diversas características em comum com a planta que originou o milho no México, 9 mil anos atrás, e a que chegou no sudoeste da Amazônia, 6 mil anos atrás”, explica Flaviane Malaquias Costa, primeira autora do estudo.”³⁷⁷

Anteriormente, esta autora e outro grupo de pesquisadores organizaram um catálogo de título *Raças de milho do Brasil e Uruguai: diversidade e distribuição nas terras baixas da América do Sul*, a partir de uma rede colaborativa que envolveu associações de pequenos agricultores, comunidades rurais, tradicionais e indígenas de diferentes regiões e biomas.³⁷⁸ Com este trabalho, foram registradas mais de 340 variedades crioulas de milho no Brasil, cultivadas por 241 diferentes agricultores que participaram da pesquisa.³⁷⁹ As relações de compartilhamento dos gostos pelas espigas com outras espécies também ocorrem em casos relatados pelo grupo. Por exemplo, um dos valores de cultivo apontado para a variedade “dente sul-mato-grossense” – que pode receber os nomes populares Asteca, Asteca Palha Roxa e Pixurum, sendo usada para fazer angu, pamonha, canjica, dentre outros preparos –, é o fato de os animais a apreciarem. Assim, conservação, diversidade genética e soberania alimentar podem ser compreendidos como fatores indissociáveis das longevas relações socioecológicas

³⁷⁶ Cf. : Kistler *et al* (2018).

³⁷⁷ Veja em: Julião, 2024, sem página.

³⁷⁸ Silva *et al* [orgs.], 2021. Versão digital em: <<https://atenaeditora.com.br/catalogo/ebook/racas-de-milho-do-brasil-e-uruguai-diversidade-e-distribuicao-nas-terras-baixas-da-america-do-sul>>. Último acesso: 28/02/2025.

³⁷⁹ De acordo com os autores do catálogo: “Uma raça de milho é um conjunto de variedades crioulas com características comuns que permitem reconhecê-las e separá-las em grupos. São adaptadas às condições ambientais e associadas a contextos sociais e culturais. Podemos dizer que as raças de milho são fruto da abordagem “simultânea” de seleção dos agricultores: ao mesmo tempo gera diversidade e permite a conservação da sua identidade genética. O conceito é usado quando se deseja conhecer a diversidade de milho de um amplo território, como por exemplo, de um país”. Confira: Silva *et al* [orgs.], 2021, p.7.

localmente cultivadas, que também envolvem os milhos, dentre tantas outras plantas, como explicado pelas autoras e o autor do catálogo:

“As variedades crioulas são consideradas populações de plantas geneticamente dinâmicas e com alta variabilidade, o que permite sua adaptação a distintas condições ambientais e resiliência em relação aos efeitos das mudanças climáticas. No caso do milho, uma espécie anual, polinizada pelo vento e de fecundação cruzada, as variedades crioulas encontram-se sob intenso intercâmbio de sementes entre os agricultores. Podemos dizer que as variedades crioulas são fruto do processo de domesticação das plantas e a principal forma de conservação de diversidade para a agricultura. São resultantes do processo de seleção, conservação e manejo realizado pelos agricultores. Representam a soberania e segurança alimentar; fonte de alimento para as pessoas e para os animais; promovem a cultura alimentar (ex. pratos típicos); promovem a saúde das pessoas e dos agroecossistemas; promovem a biodiversidade (ex. consórcios) e resiliência dos agroecossistemas; representam uma herança cultural, conectam gerações; fazem parte do patrimônio cultural, de tradições; fortalecem as relações de solidariedade, por meio das trocas de sementes, saberes e convívios entre as pessoas; promovem mercados locais, economia solidária.”³⁸⁰

Todavia, estas informações e realidades não cabem naqueles imensos terrenos com os quais convivemos hoje: com monoculturas de milhos que se dividem, basicamente, em variedades para silagem e ração animal, milho pipoca, milho doce, milho branco e mini milho.³⁸¹ Variedades e subprodutos de milhos brancos, outrora populares no interior de São Paulo, são cada vez mais difíceis de encontrar.³⁸² Outros problemas relativos ao desencontro entre as distintas referências atualmente cultivadas entre o ideário da modernidade e a sociobiodiversidade são apontados por Igor Scaramuzzi, a

³⁸⁰ Silva *et al* [orgs.], 2021, p.7.

³⁸¹ Conforme podemos ler na notícia “Conheça as principais variedades de milho usados na alimentação humana e animal”, publicada em 23 de setembro de 2021 no portal da Universidade Federal de Lavras. Disponível em: <<https://ufla.br/noticias/pesquisa/12714-conheca-as-principais-variedades-de-milho-usados-na-alimentacao-humana-e-animal>>. Acesso: 28/02/2025.

³⁸² A exemplo do que ocorre na região de Laranjal Paulista, onde nasceu parte de minha família paterna. A cidade é famosa para a indústria de brinquedos, mas também concentra atividades agrícolas, com plantações de cana, soja, café e milho, com destaque para a criação avícola nas duas últimas décadas. No distrito de Maristela, funciona desde a década de 1960 um moinho de milho, o Moinho Santa Cruz, que trabalha com variedades de farinhas de milhos brancos, sendo que sempre ganhávamos milhos brancos de vizinhos e parentes, que eram notadamente preteridos quando comparados com os milhos amarelos, mais populares e apreciados. Em tempo, na minha família nuclear os milhos brancos eram igualmente apreciados, inclusive tendíamos a achá-lo mais fino, no sentido de ter menos amido, do que os amarelos (chamados curiosamente de verdes). Polenta branca, ou bolo de fubá branco são preparos comuns para a minha família.

partir de sua pesquisa realizada entre comunidades quilombolas da região do Alto Trombetas, no Pará.³⁸³ De início, o autor pontua que as identidades de seus interlocutores foram resguardadas sobretudo por causa dos conflitos provenientes da sobreposição de seus territórios tradicionais e de uma Unidade de Conservação Integral, a Reserva Biológica do Rio Trombetas, criada em 1979.

De fato, foi só em 29 de agosto de 2024, após o desenvolvimento da referida pesquisa, que o ICMBio e a Associação Mãe Domingas, que representa coletivamente as comunidades afetadas na região, assinaram um acordo de “uso múltiplo de recursos, mediante regras a serem construídas coletivamente que garantam a proteção ao meio ambiente e o uso sustentável dos recursos pelos quilombolas”, que desde o século XIX moram e trabalham ali.³⁸⁴ O Termo de Compromisso visa compatibilizar, neste caso, os direitos previstos na Constituição Federal de 1988, “permitindo que as comunidades [...] possam utilizar, de forma regrada e sustentável, os recursos naturais que seus usos e costumes mantiveram tão bem conservados durante mais de 100 anos, a ponto de justificar a criação de uma Reserva Biológica no território.”³⁸⁵ Os próprios castanhais centenários não só conhecidos, mas também reconhecidos e nomeados pelos quilombolas desta região são amostras disto.

Ainda que não representem variedades do ponto de vista taxonômico moderno, como Scaramuzzi também notou, as mais de 35 castanheiras listadas por quilombolas que trabalham como agricultores e castanheiros na referida região são classificadas a partir das histórias das comunidades e das características de seus ouriços, mais ou menos apreciadas. Estes são os casos das castanheiras “Boa do Segredo” e “Quebra Terçado”: a primeira é conhecida por ter “ouriços moles e castanhas graúdas”, enquanto a segunda já teve uma safra de ouriços tão duros e difíceis de abrir que chegaram a quebrar um terçado. Isto não significa retirar do território as castanheiras cujos frutos não são tão apreciados, nem comercialmente relevantes: uma das castanheiras descritas é a Panema, na região da Ponta da Jararaca, que não produz frutos.³⁸⁶

De todo modo, há indicações de que as castanheiras nas comunidades quilombolas do Alto Trombetas podem chegar a 500 anos, e como Eduardo G. Neves recorda, há

³⁸³ Scaramuzzi *in* Lima *et al*, 2018, p.59.

³⁸⁴ Como lemos na matéria “Termo de Compromisso beneficia comunidades quilombolas na Reserva do Rio Trombetas”, publicada em 30/08/2024 no portal de notícias do Governo Federal. Cf.: ICMBio, 2024.

³⁸⁵ *Idem*.

³⁸⁶ Scaramuzzi *in* Lima *et al*, 2018, p.66-68.

poucos animais capazes de abrir os ouriços das castanheiras e dispersar suas castanhas: humanos e cotias são alguns deles.³⁸⁷ Ainda assim, há enormes porções de florestas aparentemente pristinas, intocadas, onde as castanheiras abundam, ao lado de outras espécies “hiperdominantes” em meio à biodiversidade: entre as dez mais presentes, estão 6 palmeiras, incluindo o famoso açaí-do-Pará (*Euterpe oleracea*).³⁸⁸ Neste ponto, voltamos às antigas contradições: ao contrário do bom gosto moderno, capitalizado a partir de uma gama de práticas que desequilibram as relações socioecológicas, os agentes que cultivam os gostos pela biodiversidade são historicamente expropriados, depois de serem reconhecidos pela modernidade e seu padrão de poder mediante a diferença. Hoje, a colonialidade tem buscado abrir monoculturas de açaí-do-Pará em meio às florestas, buscando sustentar um mercado sempre alheio aos seus cultivos.

Em janeiro de 2022 o portal de notícias *InfoAmazônia* publicou a matéria “ONG e governos se unem para evitar monoculturas de açaí e cacau no Pará”, onde lemos que

“O extrativismo e os plantios de açaí e cacau dispararam no Pará para atender à demanda crescente no Brasil e no exterior. A situação amplia a preocupação de ambientalistas e autoridades de que os cultivos dos produtos típicos da floresta não virem monoculturas e contribuam com a destruição da Amazônia. Maior produtor de açaí do país, o Pará comercializou em 2020 mais de R\$ 908 milhões em açaí e seus derivados, como palmito, polpas, pó e sucos. Cerca de 130 mil produtores estão envolvidos. Os números são do governo paraense. Pouco mais de um quinto da produção foi exportada. O consumo interno é concentrado em estados do Sudeste, no próprio Pará, Distrito Federal e Ceará.”³⁸⁹

Na próxima seção, vamos seguir com uma análise sobre como a formação dos julgamentos estéticos modernos, incluindo o bom gosto à mesa e as práticas alimentares corriqueiras, ocorreu de modo inerente às empreitadas de dominação e de expropriação tanto da natureza, quanto das culturas que a construíam. Para isso, vamos reencontrar outro grupo de agentes relevantes na história do Brasil, que inspiraram simbólica e materialmente vários representantes da gastronomia em busca de ingredientes nativos, para além de experiências gustativas e comerciais: viajantes diversos, incluindo os bandeirantes e cientistas. Afinal, seus relatos compreendem um “processo de construção do Brasil e dos brasileiros no e pelo vocabulário europeu” não só até o século XVIII,

³⁸⁷ Neves in Oliveira *et al* [orgs.], 2020.

³⁸⁸ Idem, p.115.

³⁸⁹ Veja em: Bourscheit (2022).

como nota Jean M. Carvalho França (2012, p.10), mas também depois, dado que o ideário moderno e a colonialidade se estenderam, trazendo efeitos (e práticas) para a nossa atual compreensão sobre a alimentação.

Para que a gente não se perca pelos tantos caminhos nestes horizontes, proponho uma reaproximação com os recortes da pesquisa, a partir de descrições e de sentidos imputados a plantas como as pimentas e as baunilhas, incluindo a fundamental separação entre comidas e remédios, além de suas consequências.

3.3 Entre os produtos da terra, o *front* no avanço da colonialidade

Na tarde de 24 de julho de 2021, o jornal *Folha de S.Paulo*³⁹⁰ noticiou que um grupo de manifestantes havia ateado fogo em um monumento público situado na Zona Sul da cidade: a estátua do bandeirante Borba Gato, na Avenida Santo Amaro. A reportagem notava que há um ano a estátua ficava sob maior vigilância do poder municipal, que instalou gradis e câmeras a fim de evitar pixações e outras intervenções, que se tornaram frequentes para ressaltar o caráter do movimento bandeirantista. Presente na história paulista e de muitas outras regiões do Brasil, esse caráter não funciona como uma mera nota de rodapé da tradição nacional: os bandeirantes foram os responsáveis pela expansão colonial nos primeiros séculos após a invasão portuguesa.

Em busca de ouro, pedras preciosas e de outros produtos que pudessem ser capitalizados e comercializados pela Coroa, os bandeirantes apreendiam, subordinavam e assassinavam indígenas, enquanto avançavam pelo interior de um território que eles mesmos desconheciam. Isto também ocorria com as pessoas negras que escapavam da escravidão e conseguiam formar comunidades como o Quilombo dos Palmares: aquelas “unidades básicas de resistência” da história negra nestas terras, como ressaltou Clóvis Moura.³⁹¹ Impondo uma violência institucionalizada e descomedida entre as culturas locais, os movimentos que ficaram conhecidos como entradas e bandeiras expropriavam os antigos territórios de cultivo socioecológicos, transformando-os em espaços de garimpos, monoculturas vegetais e fontes inesgotáveis de recursos para os colonos.

³⁹⁰ “Estátua do bandeirante Borba Gato é incendiada em São Paulo”, **Folha de S.Paulo**, 24/07/2021. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2021/07/estatua-do-bandeirante-borba-gato-e-incendiada-em-sao-paulo.shtml>>. Acesso: 03/03/2025.

³⁹¹ Moura, 2020, p.13-25.

O atual brasão de armas do estado de Goiás é um exemplo de como a história oficializou e nacionalizou este capítulo da barbárie colonial: as labaredas desenhadas em sua base representam o fogo que teria sido ateado em aguardente de cana pelo bandeirante Bartolomeu Bueno da Silva, o Anhanguera, a fim de enganar os indígenas que ocupavam a região da Serra Dourada. Desconhecendo aquela bebida colonial e pensando que o líquido transparente era água, os locais foram ameaçados pelos homens que poderiam queimar tudo, até mesmo o rio Vermelho, sendo brutalmente ‘amansados’ e escravizados por eles. Pai e filho de mesmo nome e índole, ambos chamados Bartolomeu Bueno da Silva, participaram de diferentes expedições que saíam da capitania de São Paulo para adentrar a atual região do interior de Goiás, onde encontraram ouro e outras iguarias valiosas para o gosto moderno. Isto mudaria para sempre a história local e dos povos indígenas, indissociáveis das histórias da natureza e da biodiversidade da região.³⁹² No mesmo brasão aparecem ramos de café, cana e tabaco, enquanto o hino goiano exalta uma “natureza dormindo no cio”, que aguardava alguém como o bandeirante Anhanguera – com uma “malícia e magia” que “bateia o tempo” – para descobri-la. O arraial de Villa Boa, construído sobre os territórios indígenas tomados pelos bandeirantes, viria a ser a sede da capitania e da província de Goyaz: símbolos do primeiro ciclo da mineração promovido com a interiorização da colonização.³⁹³

Tomando para si os interesses e as responsabilidades da expansão colonial, algo que muitas vezes aproveitava de alianças e relações de confiança estabelecidas com os indígenas, os bandeirantes que passaram ou que partiram de São Paulo foram fundamentais ao Estado escravista, que perduraria formalmente até o apagar das luzes do século XIX, como demonstrou John M. Monteiro (1994). Do mesmo modo que os corpos negros eram objetificados e descritos como uma nobre madeira de ébano na edificação da história da colonização caribenha,³⁹⁴ a transformação dos indígenas em “ouro vermelho” do Brasil e de Portugal, através das expedições de apresamento, garantiu a reprodução de provisões e de títulos honorários, além do acúmulo de riquezas que resistiram à passagem do tempo, incluindo algumas das transformações conservadoras do ideário moderno.³⁹⁵

³⁹² Acesse mais informações sobre estes símbolos oficiais em: <<https://goias.gov.br/simbolos-estaduais/>>.

³⁹³ Consulte este hino completo e outros símbolos oficiais de Goiás em: <<https://goias.gov.br/simbolos-estaduais/>>. Acesso: 03/03/2025.

³⁹⁴ Conforme descrito por Ferdinand (*Op. cit.*).

³⁹⁵ Segundo Monteiro (1994, p.96), a elucidativa expressão foi registrada pelo Pe. Antonio Vieira.

Aos pés do monumento na avenida Santo Amaro – que retrata um homem branco portando uma escopeta e olhando para o horizonte, vestindo botas, chapéu e mangas compridas –, os manifestantes estenderam uma faixa com a seguinte frase: “A favela vai descer e não será Carnaval.”³⁹⁶ Naquela mesma tarde, a autoria do ato foi reivindicada por um grupo chamado “Revolução Periférica”, sendo que o incêndio foi rapidamente controlado: não houve feridos, nem outros estragos no local. O ato, contudo, levou à prisão de um motociclista que trabalhava como entregador de aplicativo, Paulo Lima, cujo apelido, ‘Galo de Luta’, ficou associado ao movimento dos Entregadores Antifascistas.³⁹⁷ Ao comparecer à delegacia para se identificar como autor do protesto, Galo afirmou aos jornalistas: “O ato no Borba Gato foi para abrir um debate, não para machucar alguém ou causar pânico na sociedade. E o debate foi aberto. As pessoas agora podem decidir se querem uma estátua de treze metros de altura que homenageia um genocida estuprador de mulheres.”³⁹⁸

Em uma entrevista concedida à redação da *National Geographic Brasil*, o historiador Paulo César Garcez Marins pontua que as expedições bandeirantistas visavam à superação da falência do ciclo produtivo da cana-de-açúcar. “Sem a riqueza do açúcar, donos de terras, que na época cultivavam o trigo, não tinham acesso aos escravizados negros traficados da África, que eram caros. Então, a busca por indígenas foi a primeira grande motivação [para as expedições bandeirantistas]”.³⁹⁹ O autor nota que foi em uma bandeira liderada por Domingos Jorge Velho, outro bandeirante afamado, que o Quilombo dos Palmares foi destruído. Em tempo, foi destruído depois de muitas ações de resistência por parte dos negros de Palmares e de tentativas de ataque frustradas, por parte dos bandeirantes e combatentes em nome da coroa portuguesa, como podemos ouvir no *podcast História Preta*.⁴⁰⁰

Outros pesquisadores entrevistados na ocasião da matéria para a *National Geographic Brasil* chamaram a atenção para o trabalho histórico e cultural voltado para a construção de ‘boas imagens’ para os bandeirantes, que passou pelas ideias e pelas mãos

³⁹⁶ Cf.: <<https://www.cartacapital.com.br/politica/fogo-no-borba-gato-em-sp-acirra-a-disputa-politica/>>. Acesso: 03/03/2025.

³⁹⁷ Géssica Barbosa, sua esposa, também foi presa na ocasião. Disponível em: <<https://brasil.elpais.com/brasil/2021-07-29/prisao-de-ativista-que-queimou-borba-gato-provoca-debate-sobre-a-memoria-de-sao-paulo.html>>. Acesso: 03/03/2025.

³⁹⁸ Idem.

³⁹⁹ Cf.: Redação National Geographic, 2023. Colchetes meus.

⁴⁰⁰ Dirigido por Thiago André, que é ex-militar, historiador e pesquisador, o *podcast História Preta* tem uma temporada inteira dedicada à história do Quilombo de Palmares. Acesse estes e os demais episódios em: <<https://historiapreta.com.br/podcast/>>.

das elites locais, do poder público e de artistas ligados a diferentes movimentos, como Benedito Calixto e Victor Brecheret.



Figura 37: Estátua do bandeirante Borba Gato em chamas, na cidade de São Paulo.

Foto: Rede Globo, reproduzida no *site* da Carta Capital.

Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/politica/fogo-no-borba-gato-em-sp-acirra-a-disputa-politica/>>. Acesso: 04/03/2025.

Problematizando os símbolos que homenageiam a brutalidade histórica na contemporaneidade, a exemplo da estátua do Borba Gato e do Monumento às Bandeiras, a matéria informa:

“As referências à grandiosidade dos bandeirantes não se limitaram às representações artísticas. Documentos do Arquivo Histórico Municipal de São Paulo mostram que o primeiro endereço público a ser batizado em homenagem a esses homens foi a rua dos Bandeirantes, no bairro do Bom Retiro, em maio de 1891. De lá para cá, os paulistas viram a inauguração da Avenida dos Bandeirantes, a Rodovia dos Bandeirantes, o canal de TV Bandeirantes e até a sede oficial do governo do estado de São Paulo, que se chama Palácio dos Bandeirantes. Figuras específicas, como Raposo Tavares, Fernão Dias e Anhangüera também são lembrados em nomes de rodovias importantes do

mais rico estado brasileiro. “Isso tudo, de alguma forma, gravou a imagem dos heróis bandeirantes na memória social coletiva de São Paulo, sendo muito relacionada com a importância econômica do estado e da capital”, afirma Michelli Monteiro. Para ela, essa imagem ainda é muito presente, o que cria uma necessidade de questionar essas homenagens.”⁴⁰¹

Após as repercussões daquela manifestação na cidade de São Paulo, Denise Moura (2021), em um texto publicado no *Jornal da Unesp*, também debateu sobre a construção desta memória compartilhada, tratando da falta de espaços institucionalizados para que ocorram discussões inclusivas, no sentido de reavaliar estes símbolos na composição dos espaços públicos. E o Brasil não é o único lugar onde há disputas nestas searas: as derrubadas das estátuas de Cristóvão Colombo em Barranquilla, na Colômbia, em junho de 2021⁴⁰² e de Edward Colston em Bristol, na Inglaterra, em junho de 2020⁴⁰³ recaem sobre a mesma questão, reafirmando a indissociabilidade das dimensões política e estética. O brutal assassinato de George Floyd, um cidadão negro estadunidense, por Derek Chauvin, um policial branco a serviço do Estado, não é só uma parte importante deste contexto de revoltas: é outra evidência de como a história se faz persistir e pode ser agenciada, sendo contada ou apagada de modos sempre arbitrários.

Denise Moura ressalta que em um país como o Brasil, cujas origens remetem às profundas desigualdades econômicas e de ordem étnico-racial, persiste também um “desconforto” na escuta das opiniões de cidadãos comuns, das pessoas pobres, assim como de representantes dos movimentos negros e indígenas. Portanto, não há neutralidade, tampouco “inocência” na reprodução material e simbólica desta fração da memória e da identidade nacional. Sobre as estátuas dos bandeirantes, a autora descreve:

“Elas estão espalhadas dos saguões dos museus às praças, trevos de rodovias e entradas de várias cidades do Centro-sul do Brasil. Na capital de São Paulo ou em vias de acesso importantes para bairros de municípios do interior paulista, e em cidades de Goiás, Paraná e Santa Catarina, as estátuas que homenageiam os Bandeirantes se destacam na paisagem pela grandiosidade do seu tamanho, seu peso ou sua localização (o que costuma torná-las referência de lugar e de direção); se o Borba Gato da Avenida

⁴⁰¹ Idem.

⁴⁰² Poucas semanas depois, outra estátua do navegador e explorador espanhol foi derrubada em Baltimore, nos Estados Unidos. Sobre o caso colombiano, acesse: <<https://noticias.uol.com.br/ultimas-noticias/ansa/2021/06/29/manifestantes-colombianos-derrubam-estatua-de-cristovao-colombo.htm>>.

⁴⁰³ Disponível em: <<https://g1.globo.com/mundo/noticia/2020/06/07/manifestantes-derrubam-estatua-do-trafficante-de-escravos-edward-colston-em-bristol-na-inglaterra.ghtml>>.

Santo Amaro, em São Paulo, possui 13 metros com o pedestal, o menos conhecido Bandeirante Antonio Correia Pinto de Macedo, que fica na Praça João Costa, na cidade de Lages, em Santa Catarina, arca com quinhentos quilos de bronze em toda a sua silhueta. Fazer uma lista completa com os nomes de todos os Bandeirantes homenageados ao longo do século 20 seria uma tarefa hercúlea. Há um Fernão Dias Paes Leme em Pouso Alegre, Minas Gerais; um Domingos Jorge Velho em Santana do Parnaíba, um Francisco Dias Velho no centro de Florianópolis, um Gaspar Vaz da Cunha em Campos do Jordão, um Jacques Félix em Taubaté. E, claro, um Bartolomeu Bueno da Silva defronte ao Parque Trianon, na Avenida Paulista. Todos foram caçadores e escravizadores de índios, porque o trabalho na sociedade colonial do Brasil, e em muitas outras partes da América, era baseado na escravidão negra ou indígena.”⁴⁰⁴

Citando pesquisas feitas por Antonio Celso Ferreira, Denise Moura explica que a figura dos bandeirantes foi especialmente reforçada e ressignificada a partir da elite cafeeira paulista, que valorizava os sentidos de “vanguardismo” e de “coragem” construídos acerca das expedições que adentraram o país, visando o seu ‘desenvolvimento’.⁴⁰⁵ Como pudemos observar no capítulo anterior, parte da elite cafeeira de São Paulo também abrigou e fomentou o movimento artístico dos modernistas, sendo possível inferir que este compartilhamento do encanto pelo bandeirantismo e pelas ‘expedições’ sertanistas é mais uma faceta de suas aproximações. Noutros termos, podemos observar este apreço como outro produto cultural das relações intrínsecas ao cultivo local do ideário moderno.

Para usar um exemplo pelo qual já passamos, ainda que nos registros organizados para o livro *O turista aprendiz* Mário de Andrade tenha ironizado a figura dos bandeirantes paulistas,⁴⁰⁶ o modo como os seus escritos oscilam entre descrições de encantamento e de repulsa pela diversidade local remete a um padrão de poder que hoje compreendemos como próprio da colonialidade.⁴⁰⁷ Isto porque a tecnologia de dominação

⁴⁰⁴ “O que as estátuas de Bandeirantes têm a nos dizer?”. Cf.: Moura (2014).

⁴⁰⁵ Idem.

⁴⁰⁶ A exemplo de seu registro etnográfico de 1 de dezembro de 1928, no Rio de Janeiro: “A mulher de São Paulo apesar da ascendência ítalo-hispano-bandeirante é um tipo raçaado, cultivado numa tradição genealógica fatal. A carioca, muito mais uniforme na genealogia, é no entanto muito mais cosmopolita. Esse cosmopolitismo sei bem que deriva muito da coexistência do mar que falta pra paulista, porém o cosmopolitismo da carioca não provém apenas da Cosmópolis em que ela para. Provém muito mais duma acomodação criadora com a nação que ela representa. Da mesma forma com que os ianques são bem-educados à norte-americana, a carioca é uma boa educação nova, à brasileira. Por mais que ela se cubra está sempre nua.” Cf.: Andrade, 2015, p.255.

⁴⁰⁷ A exemplo de todas as vezes que o autor reclama das condições climáticas locais, como o calor, ou de quando o autor descreve como “feios” os artesanatos e artefatos indígenas vendidos no complexo do Ver-o-Peso, em Belém. Cf.: Andrade, 2015, p.189.

colonial passou diretamente pela (des)classificação do mundo colonizado, construída a partir dos pontos de vista e julgamentos de agentes como os bandeirantes, que precisavam registrar os feitos de suas incursões – bem como o que tinha, ou não, valor entre o que encontravam – para fazerem reconhecer a importância daquelas terras em disputa, de seus trabalhos e de suas próprias agências. Vemos, portanto, que em uma sociedade que se estruturou de forma altamente restritiva e excludente, a desclassificação aparece como uma prática tanto operativa, efetiva, quanto necessária à produção de uma cultura local, mesmo nacional.

Sobre os relatos de Mário de Andrade, vimos anteriormente que ele descreveu como ‘monótonas’ as comidas mais populares da cidade de Natal, o que ele também fez ao falar de alguns trechos de manguezais desta cidade⁴⁰⁸ e dos cerrados em Bom Jardim,⁴⁰⁹ dentre outros exemplos. Mas, foi em uma entrevista concedida em 1927 para o jornal *Folha do Norte* que o escritor explicitou como esta mistura de julgamentos estéticos com pontos de vista restritivos, origem social privilegiada e exercício de poder recai sobre a literatura dos viajantes modernos. Abaixo, lê-se um excerto da matéria e entrevista realizada, sendo as respostas de Mário de Andrade aquelas destacadas *em itálico*:

“– Está satisfeito com a viagem?

– *Enormemente. Meu avô Leite Moraes, quando governador da província de Goiás, carregando meu pai como secretário, veio de rodada pelo Araguaia até aportar aqui em Belém. Como vê, tenho na tradição os passeios fluviais pelo Brasil. [...]*

– E que acha de Belém?

– *Nem me fale! É um dos encantos do Brasil. O Brasil possui algumas cidades bonitas: o Rio, Belo Horizonte, Recife, São Paulo; mas, a todas estas falta caráter. Belém é como Ouro Preto, como Joinville, como São Salvador: possui beleza característica. Este céu de mangueiras, filtrando sol sobre a gente, produz uma ambiência absolutamente original e lindíssima. Vejo com terror que em certas ruas estão plantando árvores estrangeiras.*

– Há o problema da umidade a resolver...

– *Será um problema ou uma fatalidade climática? Aliás, a solução do problema não implica importação de árvores da*

⁴⁰⁸ “Natal, 23 de dezembro” em **O turista aprendiz**, p.287.

⁴⁰⁹ “Bom Jardim, 7 de janeiro”, idem, p.309.

“estranja”. Essa arvoreta bem-educada que andam plantando é insuportavelmente monótona e estúpida como um pato. Imagine só uma alameda arborizada com tufos de açazeiros? Seria adorável e vivaz como esses mameluquinhos que andam nus nas praias afastadas. Com as mangueiras, os barcos de velas coloridas, e tantos outros encantos originais, vocês têm um tesouro de beleza nas mãos. Aproveitado sem espírito de imitação, Belém será a mais linda cidade equatorial.

– E a arquitetura?

– O Teatro da Paz é bom. Nazaré é admirável no seu luxo, embora não seja nada brasileira. Em todo caso, antes ela que a catedral gótica pavorosa que estão construindo em São Paulo. E há um lugar sublime, que é preciso preservar de qualquer modificação: o largo da Sé. Só mesmo a praça de São Francisco, em São João del-Rei, é tão bela como o largo da Sé, daqui. Nem na Bahia se encontra um conjunto tão harmonioso, tão equilibrado e sereno. É uma preciosidade. E, agora me desculpe, tenho que abandonar a conversa. Mas, antes, quero me aproveitar da hospitalidade do seu jornal, para agradecer todo o carinho que nos dispensou aqui. Partimos encantados. Quanto à bondade ativa com que o Dr. Dionísio Bentes e Exma. esposa nos acolheram, isso guardamos entre as recordações mais inalteráveis desta viagem. Aliás, parece até pleonismo exaltar a perfeição de acolhimento de pessoas tão dentro da tradição brasileira como o presidente do Pará e sua senhora.”⁴¹⁰

Há alguns pontos a serem destacados desta entrevista, concedida pelo escritor modernista em viagem. Segundo Mário de Andrade, cidades como Belém, Ouro Preto e Salvador tinham belezas características, ou melhor, tinham um ‘caráter próprio’, enquanto São João-del-Rei e a praça da Sé, em Belém, eram espaços de arranjos ‘equilibrados’ e ‘serenos’: ainda que todos resultassem de projetos coloniais e comerciais compartilhados, por vezes concomitantes. Por outro lado, o emprego do diminutivo para fazer um elogio às crianças locais, “mameluquinhos”, comparando-as aos demais ‘tesouros nativos’, remete a um olhar de tutela que vê, a partir de fora, as possibilidades de lucrar com a diversidade, a partir de engrandecimentos e desenvolvimentos vindouros. O escritor fala, neste caso, enquanto um turista: um tipo específico de viajante, que busca por lazer, por experiências diferentes das cotidianas, etc. Ao mesmo tempo, a linha da história nos mostra que Mário de Andrade, quando responsável pelo Departamento de Cultura da cidade de São Paulo, buscava limpar e embelezar a cidade, o que incluía instalar um

⁴¹⁰ “Uma palestra com espírito culto”, entrevista publicada na Folha do Norte, Belém, em maio de 1927, reproduzida pela citada edição de **O turista aprendiz** (Andrade, 2015, p.397-398).

restaurante de gastronomia brasileira (comandado por um *chef* suíço) para atrair mais turistas.

Ainda, é curioso perceber como uma preferência particular de Mário de Andrade recaiu sobre um julgamento estético que estava voltado ao espaço público: seu gosto por mangas,⁴¹¹ que fez parte dos elogios direcionados à cidade de Belém, conhecida por possuir praças e alamedas arborizadas com esta espécie. Outro fato interessante é que mangas são espécies exóticas no Brasil, algo que não diminuiu a sua capacidade de ser socialmente classificada como nativa, incluindo por alguém que se colocava contra o plantio de espécies estrangeiras na cidade, há um século.⁴¹² Por fim, a proposição de que existe uma linhagem, uma efetiva familiaridade tipicamente moderna com os antigos exploradores do país, destacadamente do estado de Goiás, indica que Mário de Andrade é um bom elo para a observação de como o antigo caráter bandeirantista acompanhou diferentes viajantes modernos em seus tantos caminhos pela sociobiodiversidade.



Figura 38: Em um protesto que ocorreu em 01/10/2013, manifestantes jogaram tinta vermelha e pintaram, no Monumento às Bandeiras, em São Paulo, a frase “Bandeirantes assassinos”.

Foto de autoria desconhecida. Disponível em: <<https://abertura.art.br/adao-dos-acores-nossa-historia-ato-5-2/>>. Acesso: 05/03/2025.

⁴¹¹ Conforme descrito no capítulo anterior e que pode ser conferido em: Andrade, 2015, p.284.

⁴¹² Para uma discussão sobre a diferença entre esses processos de legitimidade e legibilidade social dos alimentos, a partir do exemplo da culinária brasileira, conferir Dória (2014).

Como argumentou Denise Moura, para os modernistas, de modo mais geral, a imagem dos bandeirantes permitia um tipo de “reconciliação com o passado negro ou indígena brasileiro” – dado que alguns eram nascidos aqui, filhos mestiços de bandeirantes com mulheres indígenas ou negras, por exemplo –, enquanto “continuava proporcionando uma referência de vanguarda”. A autora também lembra que foi a maquete do Monumento às Bandeiras, feita por Victor Brecheret na década de 1920, que o levou a ser absorvido pelo círculo dos modernistas de São Paulo. “Mas a obra monumental teve de esperar até as comemorações do IV Centenário da cidade, em 1954, para exibir definitivamente, nos seus onze metros de altura e pouco mais de 34 metros de profundidade, as aspirações identitárias da elite paulista, que a esta altura já havia se convertido de cafeeira em industrial.”⁴¹³

Sabemos que a prática de registrar, na forma literária, os julgamentos e as classificações sobre a sociobiodiversidade é algo que se estende por muitos registros deixados por diferentes viajantes que passaram pelo Brasil e pela América do Sul nos últimos séculos.⁴¹⁴ Tirando os tantos padres e bandeirantes, que tiveram muitos dos seus registros chancelados e encomendados pela Igreja e pela Coroa, instituições coloniais por excelência, podemos pensar que pessoas como Alexander von Humboldt, Alfred Russel Wallace e Charles Darwin foram alguns dos cientistas cujas viagens foram imprescindíveis à construção de suas trajetórias profissionais e legitimidades. Ainda que as reflexões destes cientistas trouxessem evidências para a compreensão da origem das diferentes formas de vida – o que os fazia olhar criticamente para a escravidão e para a degradação ecológica que se evidenciava com a expansão das indústrias modernas e capitalistas –, seus relatos, enquanto viajantes que foram, também chancelavam partes de um conjunto maior de ideias que tinha limites, vieses e contradições próprias.

O reconhecimento disto não nos leva, contudo, a encontrar registros deliberados, explicitamente preconceituosos e violentos, no caso destes cientistas, ou de Mário de Andrade, até onde pude notar. É nos julgamentos estéticos comezinhos onde observamos a prática comum de desclassificação, de hierarquização, tão características do olhar colonial para a diversidade. Vimos como isso ocorria, às vezes, na explicitação do gosto alimentar e os modos como estes agentes participavam, mesmo que indiretamente, de um

⁴¹³ “O que as estátuas de Bandeirantes têm a nos dizer?” (Moura, 2021).

⁴¹⁴ Alguns, menos conhecidos do que aqueles de Hans Staden e Georg von Langsdorff, feitos até a virada dos séculos XVIII e XIX, foram reunidos e organizados por Jean Marcel de Carvalho França (2012).

sistemático processo de apagamento das relações socioecológicas e de seus agentes, fundamentais à sobrevivência dos viajantes em terras desconhecidas. Quem terá sido o dono, ou a dona, das castanheiras cujos frutos encantaram Alexander von Humboldt, fazendo-o pioneiro no intercâmbio desta espécie para a Europa? Mesmo que eu não tenha lido os relatos originais deste cientista viajante,⁴¹⁵ que podem ter o nome de quem mostrou e entregou aquelas castanhas que cruzaram o Atlântico, esta pessoa e sua comunidade certamente não receberam os louros, tampouco os *royalties* pela capitalização de um produto de seus antigos cultivos socioecológicos.

Ademais, os registros que o naturalista Alfred Russel Wallace⁴¹⁶ deixou por ocasião de sua viagem pelos rios Amazonas e Negro, entre 1848 e 1852, são emblemáticos desta literatura que mistura descrições ‘objetivas’ com julgamentos, contradições e processos de dominação típicos da modernidade e da colonialidade. O trecho selecionado a seguir é demonstrativo disso e descreve o primeiro contato de Wallace com a Amazônia, a partir de sua chegada na cidade de Belém, em 28 de maio de 1848:

“Daí a pouco, num céu sem nuvens, surgia o sol, e avistamos, então, cercada de densa floresta, a cidade do Pará, com suas bananeiras e palmeiras, que se destacavam magnificamente, oferecendo aos nossos olhares um espetáculo duplamente belo, já pelo tom alegre da paisagem, já pela presença daqueles luxuriantes espécimes dos países tropicais, na sua esplêndida pompa nativa, os quais tantas vezes tivemos ocasião de admirar nas estufas de Kew e de Chatsworth. Canoas, tripuladas por negros e índios, cruzavam as águas. Urubus voavam lá no alto, ou, então, indolentemente, caminhavam na praia. Em bandos numerosos, as andorinhas passavam voando, ou iam pousar nos telhados das casas e das igrejas. [...] A cidade do Pará [...] é a maior cidade do maior rio do globo, o Amazonas, sendo a capital de uma província, cuja superfície iguala à de toda a Europa ocidental. É a residência de um presidente nomeado pelo imperador do Brasil, e também sede de um bispado, cuja diocese se estende duas mil milhas para o interior de um território, povoado por inúmeras tribos selvagens, ainda não convertida ao cristianismo. A província do Pará está situada no extremo Norte do Brasil, e, conquanto já, pelas suas condições naturais, a parte

⁴¹⁵ Conforme citei no Capítulo 1, as referências sobre este cientista foram feitas a partir do livro de Andrea Wulf (2019).

⁴¹⁶ Wallace foi contemporâneo de Darwin e com quem este cientista compartilhou as formulações sobre a moderna teoria da evolução. Na edição da obra de Alfred Wallace que pude consultar, disponibilizada gratuita e digitalmente pelas Edições do Senado Federal, há um artigo assinado pelo historiador e político Basílio de Magalhães, de 1939, sobre as relações intelectuais entre Wallace, Darwin, Buffon e Goethe, dentre outros cientistas. Confira em: Wallace, 2004, p.13-30. Há também dezenas de cartas trocadas entre Wallace e Darwin, que podem ser consultadas no arquivo do *Darwin Correspondence Project*: <<https://www.darwinproject.ac.uk/>>.

mais rica do vasto império, é entretanto, a menos conhecida, e, presentemente, tem pouca importância comercial. O aspecto da cidade, vista do rio, que é o melhor ponto de observação, não é mais estranho que o de Calais ou de Boulogne. [...] O vigor da vegetação evidencia-se por toda parte. As platibandas e cornijas das casas revestem-se de pequenas plantas, e nos altos das paredes e nichos das igrejas vêem-se musgos, relvas e mesmo arbustos ou árvores de pequeno porte. Para cima, para baixo e para além da cidade, tanto quanto a vista pode alcançar, estende-se a floresta virgem. Em todas as ilhotas do rio, vêem-se árvores até à beira da água, e as pequenas praias, agora atingidas pela cheia, são cobertas de arbustos ou árvores baixas, cujas grimpas estão apenas acima da superfície das águas. O aspecto geral da vegetação pouco difere do da Europa, excetuando-se as palmeiras, de abundante folhagem, e que ostentam graciosas formas. [...] Fomos apresentados aos ingleses e americanos ali residentes, os quais são em pequeno número, mas dedicando-se todos ao comércio. [...] E, assim nos íamos familiarizando com a vegetação, com os costumes do povo, ao mesmo tempo que diligenciávamos arranjar uma casa com as necessárias e adequadas acomodações para os nossos propósitos. [...] Não há aqui camas, nem colchões, usando-se em seu lugar as redes, trançadas de fio de algodão, que oferecem bom conforto para se dormir e que são mesmo muito convenientes, por causa da sua portabilidade. [...] Contratamos logo, para o serviço de cozinha e outros misteres caseiros, um negro velho, de nome Isidoro, com a ajuda do qual iniciamos os arranjos da casa, a aprendizagem da língua portuguesa e as primeiras explorações dos produtos naturais da região. Minhas anteriores excursões haviam-se limitado à Inglaterra e a um curto passeio pelo continente europeu, de sorte que tudo aqui para mim deveria ter o encanto de perfeita novidade. Eu nunca tive, entretanto, tão grande e tão completo desapontamento. A temperatura não era tão ardente, os costumes do povo não eram lá tão esquisitos, nem mesmo a vegetação era tão espantosa, como eu havia imaginado e conjecturado durante o tédio de uma viagem marítima. É este o caso que geralmente sucede, ainda que se trate de um simples exame de um determinado objeto. Uma paisagem, quando observada de um determinado ponto, poderá dificilmente ser sobrepujada, ao passo que, de outros muitos, não causará impressão alguma, mesmo ao mais esperto observador. É o efeito geral que faz logo grande impressão e prende toda a atenção: as belezas estão todas diante de vós, não carecem de ser procuradas. Com um distrito ou um país, o caso é muito diferente. [...] As igrejas e os edifícios públicos são vistosos; mas os estragos, causados pelas intempéries, e alguns retoques extravagantes, que neles têm sido feitos, muito os têm prejudicado, afeitando-os. Vêem-se migalhas de jardim e terrenos baldios entre as casas, separados por cercas de madeira já apodrecida, os quais estão tomados por verdadeiros capinzais, vendo-se também, de permeio, algumas bananeiras. Para um europeu, isso causará estranheza e parecerá até feio. As ruas e praças públicas são pitorescas, quer por causa das bonitas casas e igrejas que as contornam, quer por causa das elegantes palmeiras, que, juntamente com as bananeiras, se encontram por toda parte.

Assim, elas mais parecem casas de campo do que mesmo vivendas de uma grande cidade.”⁴¹⁷

Há informações marcantes neste excerto. A primeira delas trata desse tipo de processo de encantamento desconfortável, que passa por inúmeras ressalvas e julgamentos negativos, antes que os elogios sejam efetivamente expressados. É como a aceitação de algo que, na verdade, poderia ser recusado. Em outros trechos deste registro, Wallace explica que o fato de a natureza exuberante cercar todo o cotidiano é o que ensina a admirá-la pouco a pouco, quando é possível ‘familiarizar-se’ com a floresta e sua abundância. As palmeiras e as bananeiras, reconhecidas desde longe, foram citadas como símbolos da exuberância tropical, em meio a paisagens que, no fundo, ‘eram parecidas com as da Europa’. Entretanto, o cientista nota que não eram em quaisquer quintais que as bananeiras compunham a pitoresca beleza local: não perto de cercas envelhecidas e de quintais não roçados, como pudemos ler acima. Ou seja, uma bananeira, por si, não seria tão esteticamente interessante (ou pitoresca) quanto uma bananeira envolta de um cenário específico, com palmeiras nativas e matas ‘virgens’.

Ainda sobre os julgamentos estéticos de Alfred Russel Wallace, ao mesmo tempo que as imagens de Belém não deixam de ser comparadas com as de outras urbes europeias, o fato de a natureza se entranhar em sua arquitetura tornava a sua imponência ‘feia’ aos olhos de um viajante europeu. Apesar de seu desconhecimento pessoal sobre a floresta ao redor da cidade de Belém – que Wallace via como pristina, o que também evidencia aquela ilusão estética provocada pelo ideário moderno –, o naturalista acreditava que seu potencial comercial ainda estava para ser devidamente revelado. Isto, contudo, não poderia ser uma impressão mais equivocada: Belém e a Amazônia estavam nas rotas comerciais coloniais desde o século XVII.

Não menos importante, foi Isidoro – um “negro velho” e cozinheiro, sobre o qual Wallace afirma cozinhar muito bem⁴¹⁸ – que ensinou a língua portuguesa à tripulação de sua expedição, bem como os guiou em suas primeiras incursões locais em busca de espécimes, sobretudo vegetais, que pudessem ser registradas, vendidas e remetidas a outros cientistas no exterior. Sabemos pouco sobre Isidoro, apesar de sua fundamental participação na empreitada deste famoso naturalista britânico, cujos estudos só foram prejudicados por conta de um naufrágio que ocorreu na ocasião de seu retorno à Europa,

⁴¹⁷ Wallace, 2004, p.35-40. Colchetes meus.

⁴¹⁸ Idem, p.51.

quando praticamente todo o material coletado durante a sua viagem pela Amazônia foi perdido. Mas, o naufrágio não afundou seu nome, sua reputação e participação na história das ciências modernas, especialmente da biologia.

Sendo materiais conhecidos dos estudos da alimentação,⁴¹⁹ os relatos de viajantes também importam para esta pesquisa porque explicitam classificações, imputando um olhar interessado para a sociobiodiversidade, ainda que redutor e restritivo. Sejam por interesses científicos, etnográficos ou econômicos, estes relatos indicam léxicos e sentidos acerca do ‘desenvolvimento moderno’, assim como de um porvir que só chegaria quando a modernidade descobrisse e empreendesse devidamente todos os recursos nativos, incluindo os humanos. Este exercício é fundamental para a construção do meu argumento de que os atuais *chefs* e agentes da gastronomia que adentram o país em busca de ingredientes nativos têm deixado registros e classificações que soariam anacrônicos, por parecerem com aqueles deixados no passado, caso avançássemos sem observar este capítulo de nossas histórias.

Antes de nos atermos aos exemplos mais contemporâneos, que ligam a produção gastronômica à história da colonialidade, proponho observar estes mesmos cenários por outros ângulos. Em meios aos apagamentos e hostilidades históricas, sabemos que é necessário refletir sobre o que persistiu e sobre o que resistiu nestes processos. Mesmo usando os relatos de viajantes, uma leitura interessada pode vislumbrar as brechas que aquelas relações socioecológicas antigas deixaram abertas na própria história da colonialidade. Mais uma vez, olhar para as plantas indica como muitos corpos dominados pela colonialidade resistiram, gozando de um conhecimento único e de uma matriz gustativa cuja diversidade os nutria e protegia.

No artigo *O front brasileiro na guerra verde: vegetais, colonialismo e cultura*, Nicolau Sevcenko trata sobre como o avanço do colonialismo moderno declarou guerras não só comerciais e expansionistas, mas também contra a própria natureza dos territórios conquistados. Sendo este um dos lados do *front*, é relevante esboçar uma notação entre os processos de exploração e de resistência, bem como indicar como as plantas foram usadas em favor de ambos lados destas disputas. A partir da leitura dos próprios relatos de viajantes sobre as pimentas, as baunilhas e outras especiarias nativas, também será possível refletir acerca de uma classificação fundamental à produção da gastronomia,

⁴¹⁹ Algo que pode ser notado em diferentes trabalhos da coletânea sobre história e alimentação, organizada por Leila Algranti e Sidiana de Macêdo (2020).

enquanto modelo de Cozinha Moderna: a separação entre remédios e alimentos. Neste sentido, vemos que há muitas estéticas, classificações e julgamentos cultivados desde a modernidade que podem ser debatidos e questionados, mas que não serão facilmente derrubados, ou substituídos, como as estátuas dos bandeirantes e dos escravocratas que ainda precisamos encarar em tantas praças, avenidas e cidades no Brasil.

3.3.1 Sobre pimentas, baunilhas, inebriâncias e resistências no *front* verde

Em 1711, ao tratar das etapas do processamento da cana-de-açúcar nos engenhos do Brasil, o jesuíta italiano André João Antonil escreveu: “com isto se entenderá donde nasce o ter esta doce droga tantos nomes diversos, antes de lograr o mais nobre, e o mais perfeito do assucar (...)”.⁴²⁰ Se hoje pode soar estranha a associação direta entre droga e açúcar, Leila Mezan Algranti (2005) explica que foi no avanço entre as Idades Média e Moderna que o açúcar passou de um produto de botica, cujo uso era prescrito e controlado, para um ingrediente indispensável aos quitutes e prazeres gustativos compartilhados a partir das elites. Segundo Algranti, “essa associação entre alimentação e saúde é muito antiga e os cuidados com o corpo originaram numerosos tratados médicos e de caráter moral que seguiam, muitas vezes, o famoso preceito de Hipócrates: “...dos teus alimentos farás a tua medicina”” (Idem, p.34).

Em *Alimentos medicamentosos e remédios temperados: a relação entre alimentação e saúde no Brasil Holandês*, Elisielly Falasqui da Silva⁴²¹ investiga como os registros deixados por Guilherme Piso, médico e naturalista que acompanhou a comitiva de Maurício de Nassau ao Brasil no século XVII, coadunam um período de revolução científica na Europa com os conhecimentos proveniente das expedições e colonização no Novo Mundo. Segundo a autora, Piso foi, “como muitos outros pensadores e naturalistas de sua época”, um “antigo-moderno” ou “moderno-antigo”, que misturava “a sabedoria antiga com as novas descobertas. Especificamente, ele se filiou à tradição clássica e afirmava a autoridade de Hipócrates”⁴²² ao ressaltar que as curas e os tratamentos para diversas doenças vinham dos alimentos, incluindo os produtos consumidos pelos locais.

“Piso, inspirado pela terapêutica indígena, buscou em itens do cotidiano, muito mais acessíveis do que os que chegavam às boticas através dos navios europeus, as fontes

⁴²⁰ Antonil, 1837, p.84.

⁴²¹ Confira em Algranti; Macêdo [orgs.], 2020, p.70-87.

⁴²² Idem, p.72.

de uma boa saúde”, segundo a autora.⁴²³ Assim como a água dos cocos da palmeira “inaiguaçuiba” e o limão eram indicados para os casos de escorbuto, outros produtos amplamente consumidos por populares funcionavam como “alimentos medicamentosos”, segundo as notações de Guilherme Piso. Os mingaus de tapioca, os refogados de raízes de aguapés, de folhas de “cararu” e de beldroegas, além de ananases e jabuticabas, eram indicados para o fortalecimento do corpo, para uma boa digestão e para a temperança dos humores e órgãos humanos, como ditava o ideário da época.

Mais de um século depois, os naturalistas Spix e Martius – que compunham a Missão Artística Austro-Alemã, foram acompanhados da princesa Leopoldina enquanto estiveram no país e levaram crianças indígenas para a Europa,⁴²⁴ entre os milhares de produtos coletados na expedição⁴²⁵ – afirmaram algo análogo. Evidenciando um pensamento médico que estava em decadência na Europa, mas que seguia eficaz diante de outros modelos de relações socioecológicas, estes viajantes registraram:

“Também o fato de se empregarem para uso medicinal desses remédios caseiros, na maioria plantas frescas, é de grande importância, ao passo que na Europa, por se estar mais afastado da natureza pelo modo diferente de vida, talvez não se aprecie bastante essa circunstância. Os remédios europeus do reino vegetal, quando aqui chegam, em geral, já perderam grande parte de sua força, e o médico brasileiro substitui, portanto, sem escrúpulo, muitos do que vêm de fora pelos produtos nacionais.”⁴²⁶

O compartilhamento de conhecimentos sobre o mundo vegetal a partir dos povos nativos era algo fundamental à sobrevivência dos viajantes, bandeirantes, estrangeiros e dos colonos no Brasil. Guilherme Piso chamou a atenção para o caso da mandioca, cujas raízes foram descritas por ele como “poderosas em qualidades alimentícias, medicamentosas e venenosas”. Sobre esta questão, Elisielly Falasqui da Silva analisou os

⁴²³ Idem, p.73.

⁴²⁴ Confira na reportagem “O rapto de crianças indígenas por cientistas alemães em expedição pelo Brasil no século 19”, publicada em maio de 2024 pela *BBC Brasil*, assinada por Nathalia Lavigne: <<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cll4zdzq3n00o>>. Acesso: 08/03/2025.

⁴²⁵ Há uma matéria interessante da *Agência Brasil*, assinada por Fabíola Sinimbu, que reuniu entrevistas com especialistas da Missão Artística Austro-Alemã. Em um trecho, é destacado que os viajantes somente se deram conta da humanidade dos indígenas quando presenciaram uma cena de violência entre eles. Cf.: “Johann Baptist von Spix: o cientista que desbravou o Brasil”. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2021-02/johann-baptiste-von-spix>>. Acesso: 08/03/2025.

⁴²⁶ Spix, Johann Baptist von; Martius, Carl von. **Viagem pelo Brasil (1817-1820)** [3 vol.]. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2017, Vol. 1, p.208. Tradução de Lúcia F. Lahmeyer.

registros deixados pelo médico com relação ao ‘suco tóxico’ proveniente das mandiocas, que corroía a boca, o palato, e poderia fazer tão mal às mulheres grávidas quanto os “frutos de caraguatá”, possivelmente abortivo. A autora complementa:

“O suco ao qual Piso se referiu, e contra o qual o abacaxi era um antídoto, é o *Manipuera*. O médico relatou que aprendeu com os indígenas como extrair este suco da mandioca sem riscos e que, depois de cozido, ele perde sua propriedade de veneno. É interessante notar ainda o destaque que Piso deu à técnica dos indígenas em tornar algo venenoso em algo benéfico, seja alimento, seja remédio, pois a própria farinha *Tipióca*, estimada por ele como um alimento medicamentoso, seria derivada desse suco, segundo suas observações. A farinha *Carimá*, também derivada da mandioca, é igualmente considerada um dos melhores alimentos medicamentosos. Ambas – *Carimá* e *Tipióca*, foram descritas como antídotos por Piso.”⁴²⁷

O poder intoxicante das mandiocas bravas era comumente relatado, tal qual os manejos exímios dos indígenas para o processamento de venenos usados para a caça de animais nas florestas, como o urari, e para a pesca, como o tingui.⁴²⁸ Em seus relatos, Alfred Russel Wallace notou um caso de envenenamento a partir do caxiri,⁴²⁹ famosa bebida indígena fermentada, à base de mandioca ou milho, sendo as mulheres fundamentais à sua feitura. É instigante pensar que este poder de intoxicação e inebriância, proveniente de um conhecimento profundo sobre as inúmeras variedades e características das mandiocas, era explicitamente agenciado pelas mulheres indígenas, sendo inclusive compartilhado com as mulheres brancas. Gabriel Soares de Sousa, agricultor e comerciante português que passou boa parte de sua vida em Salvador, no século XVI, alertava sobre outros subprodutos das mandiocas bravas, que seriam usados para intoxicar os algozes e inimigos das mulheres:

“Nos lugares onde se esta mandioca espreme, se criam da agua d’ella uns bichos brancos como vermes grandes que são peçonhentissimos, com os quaes muitas índias mataram sens maridos e senhores, e matam a quem querem, do que tambem se aproveitavam, segundo dizem, algumas mulheres brancas contra seus maridos: e basta lançar-se um d’estes bichos no comer para uma pessoa não escapar, sem lhe aproveitar alguma contrapeçonha, porque não mata com tanta presteza como a agua

⁴²⁷ Idem, p.82, destaques da autora.

⁴²⁸ Ambos citados, por exemplo, no Volume III de **Viagem pelo Brasil (1817-1820)**, de Spix e Martius.

⁴²⁹ Wallace, 2004, p.390.

de que se criam, e não se sente este mal senão quando não tem remédio nenhum.”⁴³⁰

Ao passo que o domínio das técnicas de processamento de vários produtos era imprescindível, em face da diversidade do reino vegetal na colônia, a própria ação do tempo também era algo capaz de alterar as propriedades dos “alimentos medicamentosos”, segundo as descrições de Piso. Uma fruta em diferentes estágios de maturação poderia ser usada para problemas de saúde distintos, como era o caso da goiaba. Outros itens, ao contrário, podiam ser prontamente empregados nestes métodos de temperança diária dos humores, que se alargavam com os produtos cultivados entre a sociobiodiversidade dos territórios colonizados. Esse era o caso dos condimentos, ou especiarias.⁴³¹ Assim, Elisielly Falasqui da Silva registra que “os condimentos não foram ignorados pelo médico: eles entravam na composição de remédios internos e externos, sendo regulados nas prescrições dietéticas e acrescidos a determinados alimentos para torná-los mais salubres e/ou palatáveis.”⁴³² Entre os condimentos mais citados por Guilherme Piso estão:

“(…) a pimenta e o açúcar, mas há uma relativa diversidade de produtos citados: sassafrás, cebola, alho, sal, anis, cinamomo, vinagre, mel, azeite, alcaçuz, gengibre, e outras mais, cujos nomes indígenas preservados pelo médico não cumprem apenas a função de identifica-las como também de marcar sua origem exótica, como a casca de *Ibiraée*, flor de *Nhambi*, urucu, semente de *Paiomirióba* e as pimentas *Nhandú*, *Iuquitajá* e *Aguaxima*.”⁴³³

As pimentas tiveram destaque nos registros de Piso, que, segundo Silva, justificava que a espécie humana havia se ‘adaptado’ aos diversos usos destas plantas, cujos efeitos ainda eram temidos e considerados intoxicantes por alguns estrangeiros e viajantes. O médico holandês deixou registros elogiosos sobre as qualidades das pimentas nativas, além de afirmar que, fossem em molho ou secas, elas eram muito apreciadas na

⁴³⁰ Os registros são de 1587 e a edição consultada é de 1879. Confira: Sousa, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil**. Rio de Janeiro: Typ. de João Ignácio da Silva, 1879, p.156. Versão disponível na Biblioteca Digital do Senado Federal.

⁴³¹ O problema do emprego do termo ‘especiarias’, em vez de ‘condimentos’, é que o primeiro abrange outras categorias de produtos nesta vasta literatura da época. Tinturas e perfumes, como índigo e breu, eram chamados de especiarias tanto quanto o açúcar, a canela, a baunilha e as pedras de bezoar. A respeito das especiarias nativas, veremos adiante que elas também receberam a classificação genérica de ‘drogas do sertão’.

⁴³² Idem, p.83.

⁴³³ Idem, p.83, destaques da autora.

culinária popular. Segundo os registros de Piso, citados por Silva:

“(...) elas, frescas ou secas, picadas em pedacinhos, dão ótimo sabor ao alimento, sobretudo aos peixes, e são vantajosas para a saúde. Secas, são destinadas a usos vários pelos médicos e pelo vulgo, e não perdem as suas virtudes, mas antes atingem os graus supremos de secura e ardência. A pimenta inteira, fresca (que é de condição inferior), deglutida, é sumamente útil para dissolver os flatos do estômago e combater a digestão lenta, e fortifica as vísceras atacadas pelo frio. (...) Seu pó, misturado com enxúndia de galinha, dissolve abscessos frios. Mais seguro e mais agradável efeito ela produz, se, devidamente preparada, acompanha os alimentos como conduto, que se faz com vinagre, no qual se lança uma pimenta inteira, e também se se reduz a pó, com um pouco de sal brasileiro. (...) Nas hortas de quase toda a América habitada se observam muitas espécies, e suas siliquis são tão usadas que mal se encontra prato em que não entrem. Por isso, deve haver cuidado que não se use delas excessiva e imoderadamente.”⁴³⁴

Enquanto se deslocavam entre a região norte de Minas Gerais, Spix e Martius ainda descobriram que os frutos de algumas pimentas também tinham propriedades tóxicas, para além das já conhecidas propriedades estimulantes da capsaicina, que é responsável pela sensação de picância das pimentas, tendo sido grafada por eles como “capsicina”, segundo o relato abaixo:

“À mesa do hospitaleiro vigário de Chapada foi-nos oferecida uma pequena espécie de pimenta malagueta, que, além do pequeno limão azedo, é o tempero usual, aqui e em todo o Brasil, e apresenta-se apetitoso já pela bela cor vermelha, em molheiras de louça branca. Produziu-nos, porém, mau efeito, embora as frutinhas não fossem extremamente picantes; sentimos repentina dor de cabeça; tonteira, cintilações na vista e todos os sintomas da infecção narcótica e aguda; mas desapareceram logo com inalação de vinagre vaporizado e umas colheres dele, tomadas internamente. Nunca antes, nem depois, no decurso da viagem, quando usamos esse tempero com predileção, experimentamos semelhantes efeitos. É provável, portanto, que a denominada capsicina, que dá à malagueta o ardor forte, pode-se desenvolver predominante na frutinha, ao passo que, em outras ocasiões, como a nossa, estava em maior percentagem o alcalóide narcótico, correspondente aos alcalóides em outras Solâneas, como atropina, daturina, hiosciamina, etc. Saber qual a condição extrema que determina essa variedade, merece investigação a fundo.”⁴³⁵

⁴³⁴ Guilherme Piso em “História natural e médica da Índia Ocidental”, citado por Elisielly Falasqui da Silva (2020, p.84).

⁴³⁵ Spix; Martius (2017). **Viagem pelo Brasil (1817-1820)**, Vol.2, p.87-88.

Tal como fez com relação a algumas palmeiras e cocos nativos, Gabriel Soares de Sousa também notou sobre os diferentes usos e técnicas voltados para a promoção da saúde a partir das frutíferas localmente cultivadas, o que indica uma absorção ativa de saberes locais por parte dos estrangeiros e colonos. O doce de araçá, por exemplo, foi citado por ele como um bom remédio para câimbras, enquanto o “araticú” – ou araticum, um tipo de pinha graúda comum em diferentes regiões do país, principalmente no Cerrado – era uma fruta “fria e sadia”, cheirosa, de fundo azedo, que também era indicada para um uso terapêutico: era “para a calma mui desenfastiada”.⁴³⁶ Além disso, este autor dedicou um dos capítulos de sua obra às variedades de pimentas cultivadas na Bahia, província onde aconteceu o primeiro contato colonial no Brasil. Neste capítulo sobre as pimentas, podemos ler sobre as características das pimenteiras e conhecer alguns dos nomes populares de suas variedades daquela época, além de confirmar o uso amplo e cotidiano destes frutos, incluindo por parte dos colonizadores.⁴³⁷

O apreço pelo sabor estimulante, picante, proveniente das pimentas nativas era uma conhecida marca da cultura local, materializada nas inúmeras “castas” desta planta, cuja diversidade é, ainda hoje, um legado daqueles agentes que viveram sob um exercício de dominação intensivo e contínuo, em face do projeto capitalista e expansionista de povos europeus. Quanto aos gostos cultivados entre os colonos, Soares de Sousa registrou o uso corrente de um tipo de pimenta processada com sal, a *juquiray*, que hoje é chamada de jiquitaia por diferentes povos indígenas, a exemplo do que ocorre na região do alto Rio Negro.⁴³⁸ No mais, quando pensamos sobre um ‘gosto alargado’ – porque compartilhado entre múltiplos agentes que produziam relações, ideários e valores distintos –, Gabriel Soares de Sousa nos ajuda a olhar para as tramas socioecológicas que envolviam o gosto pelas pimentas, ressaltando o papel das aves no incremento das variedades de uma espécie tão quista para a população. Segundo este autor:

“A’ sombra d’estes legumes, e na sua vizinhança, podemos ajuntar quantas castas de pimenta há na Bahia, segundo nossa noticia: e digamos logo da que chamam *cuihem*, que são tamanhas como cerejas, as quaes se comem em verdes, e depois de maduras cozidas inteiras com o pescado e com os legumes, e de uma maneira e d’outra queimam muito, e o gentio come-a

⁴³⁵ Idem, p.82, destaques da autora.

⁴³⁶ Sousa, 1879, p.175.

⁴³⁷ Idem, Cap. XLVIII.

⁴³⁸ Este assunto será desdobrado no Capítulo 4.

inteira misturada com a farinha. Costumam os Portuguezes, imitando o costume dos índio, seccarem esta pimenta, e depois de estar bem secca a pizam de mistura com sal, ao que chamam *juquiray*, em a qual molham o peixe e a carne, e entre os brancos se traz no saleiro, e não descontenta a ninguem. Os índios a comem misturada com a farinha, quando não tem que comer com ella. [...] Ha outra pimenta, a que pela língua dos negros se chama *cuihemoçu*; esta é grande e comprida, e depois de madura faz-se vermelha; e usam d'ella como da de cima [...]. Há outra casta, que chamam *cuiepiá*, a qual tem bico, feição e tamanho de gravações; come-se em verde, crua e cozida como a de cima, e como é madura faz-se vermelha, a qual queima muito; a quem as gallinhas e passaros tem grande afeição, e faz arvore meã que em todo anno dá novidade. [...] Ha outra casta que chamam cumari, que é bravia e nasce pelos matos, campos e pelas roças, a qual nasce do feitio dos pássaros que a comem muito, por ser mais pequena que gravações, mas queima mais que todas as que dissemos, e é mais gostosa que todas [...].”⁴³⁹

Até aqui, vimos que não era uma coincidência que vários colonos e viajantes, que viveram sob períodos diferentes da história, tenham desprendido tamanha atenção às plantas e às práticas localmente cultivadas acerca dos condimentos e de outras especiarias nativas, incluindo produtos com poderes intoxicantes, estimulantes, inebriantes e terapêuticos, como o tabaco, as pimentas e o mate. As fronteiras entre estas qualidades de produtos ainda não estavam totalmente consolidadas, o que não dificultava os processos de expropriação socioecológica para a capitalização destes artefatos da sociobiodiversidade. Isto nos leva a refletir que a própria ideia de culinária também estava sendo culturalmente forjada através deste contato forçado com os indígenas: enquanto categoria moderna nativa, sem a qual não existiria a gastronomia, tal como a conhecemos.

Na primeira nota de *Sabores do paraíso: uma história social das especiarias, estimulantes, e intoxicantes*, Wolfgang Schivelbusch informa que *genussmittel* é o termo alemão que descreve, ao mesmo tempo, artigos de luxo e hedonistas, e o grupo de substâncias que podem ser ingeridas, inaladas ou comidas para proporcionar prazer aos sentidos.⁴⁴⁰ Já Henrique Carneiro ressalta que “algumas das principais riquezas buscadas no Oriente e na América durante a época das grandes navegações dos séculos XVI e XVII eram drogas”, sendo que pimentas, noz moscada, tabaco e pau-brasil eram assim reconhecidos e nomeados. O termo droga, segundo Carneiro, “provavelmente deriva do termo holandês *droog*, que significava produtos secos e servia para designar [...] um

⁴³⁹ Sousa, 1879, p.165-166. Grifos e colchetes meus.

⁴⁴⁰ Schivelbusch, 1993, p.xiii.

conjunto de substâncias naturais utilizadas, sobretudo, na alimentação e na medicina”.⁴⁴¹

Muitas plantas, como pudemos notar, estavam no *front* do avanço da colonização, que buscava capitalizar os cultivos socioecológicos de variadas formas e nos diferentes ambientes que os colonos viam como ‘naturais’ e, não menos importante, como fontes inesgotáveis de desenvolvimento econômico. Pensando sobre esta centralidade dos produtos de origem vegetal classificados como drogas na colonização do Brasil, Nicolau Sevcenko indicou que foi no século XVIII, com a crise do império português e a falência do predatório ciclo do ouro, iniciado com as expedições dos bandeirantes, que plantas como o cravo (*Syzygium aromaticum*), a canela (*Cinnamomum burmannii*) e a baunilha mexicana (*Vanilla planifolia*) foram trazidas ao país para serem aclimatadas e comercializadas pela Corte, como uma possibilidade de recuperação econômica. Alguns projetos de Marquês de Pombal, que foi secretário do Reino de Portugal no Brasil, passavam pelo domínio e a aclimação destas plantas exóticas, bem como de outras “drogas do sertão”, como eram chamadas as especiarias nativas.⁴⁴²

A maior busca por estes produtos levou à transplantação de técnicas agrícolas entre diferentes colônias, de modo a expandir a matriz de gostos coloniais e a intensificar a degradação ecológica que atingia as próprias colônias para mantê-la. No caso das ilhas Canárias, Sevcenko ressalta que foi somente depois da extensa degradação ecológica, provocada pela supressão das florestas nativas, que a indústria colonial se consolidou. Nas palavras do autor:

“Quando são deixados aqui os primeiros homens brancos europeus, na areia branca da praia e as caravelas retornam, eles olham e não há mais nada que os ligue à Europa, e pela frente o que veem é só mata verde. Da mata verde surgem as feras, da mata verde surgem os insetos, da mata verde surgem os índios, e todo o perigo. E se eles estão ali para conquistar alguma coisa, só podem ver o que há para conquistar se a mata sair da frente. Portanto a melhor paisagem do ponto de vista de quem está na posição do colonizador – que já não tem mais nenhum contato com a Europa e não tem outra alternativa senão marchar para diante – é a paisagem ausente, é a eliminação completa daquele verde.”⁴⁴³

Enquanto passava pela costa da Venezuela, Alexander von Humboldt notou as “infundáveis e simetricamente espaçadas fileiras de milho, cana de açúcar e índigo”, em

⁴⁴¹ Carneiro, 2005, p.11. Colchetes meus.

⁴⁴² Sevcenko, 1996, p.113-114.

⁴⁴³ Idem, p.111.

meio a um vilarejo com veredas e árvores enormes, que rodeavam os pomares cultivados pelos residentes. Segundo Wulf, “no meio do vale e circundado por montanhas estava o lago de Valência”, com muitas aves e plantas que formavam, juntos, uma visão paradisíaca. “Parecia idílico, mas, como os moradores locais disseram a Humboldt, os níveis de água do lago estavam baixando rapidamente. Vastas faixas de terra que apenas duas décadas antes estavam submersas agora eram campos densamente cultivados”.

Durante o ano em que passou na Cidade do México e arredores, Humboldt “observou como um lago que alimentava o sistema de irrigação local havia encolhido até se transformar numa poça rasa, deixando os vales estéreis. “Em todo o mundo, disse Humboldt, engenheiros eram culpados por esse mesmo tipo de insensatez míope e ignorante”, sendo a escravidão e a dominação seus produtos indissociáveis. Em Cuba, segundo Andrea Wulf, “Humboldt tinha visto como “cada gota de caldo de cana custava sangue e gemidos”. A escravidão chegou na esteira do que os europeus chamam de “sua civilização”, disse Humboldt, e sua “sede de riqueza”” (Wulf, 2019, p.96; 162-164).

Neste contexto, ainda na última metade do século XVIII, era publicada em Lisboa uma coleção intitulada *O Fazendeiro do Brasil*, voltada para o plantio intensivo de produtos como algodão, cacau, índigo, café e diferentes “especierias”. Todas as plantas provedoras destes produtos já eram amplamente conhecidas, comercializadas e disputadas globalmente, o que ensejava os apelos do frei José Mariano da Conceição Veloso, seu autor, para que os colonos desenvolvessem as indústrias de seus produtos no Brasil. No caso do café, descrito pelo autor como uma das principais “bebidas alimentosas” do mundo – que fazia da “Arábia” uma região não só feliz, “mas felicíssima” pelo seu amplo consumo –, toda a experiência lucrativa da indústria colonial vinha da Martinica e da Ilha de São Domingos.⁴⁴⁴

Nascido em Minas Gerais, este frei trabalhou como botânico para a Corte portuguesa e foi, na verdade, o tradutor de uma obra análoga escrita em espanhol, “O Fazendeiro da Ilha de São Domingos”. Esta obra, tal qual *O Fazendeiro do Brasil*, enumerava técnicas para a domesticação das plantas – no sentido de racionalizar a ocupação e a reprodução delas – e para a implantação das máquinas necessárias à

⁴⁴⁴ Este termo foi descrito na seção de introdução feita pelo autor à Coroa no Tomo III, sobre o café. Cf.: **O Fazendeiro do Brasil** [...]. Lisboa: Na Imprensam Regia, 1800, s/p. Disponível no acervo digital da Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin. Acesse: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5172>>.

manufatura de seus produtos em escala industrial.⁴⁴⁵



Figura 39: Reprodução da aquarela de título “Orchidea fructus”, de José Joaquim Freire, produzida entre 1783 e 1792, em expedição financiada pela Coroa Portuguesa com a finalidade de catalogar e de comercializar espécies amazônicas. No registro manuscrito, à esquerda, lê-se a descrição de seu fruto como “Pacova de Paulista”. Ainda sem classificação botânica, a amostra provavelmente pertencia ao gênero *Vanilla*, das orquídeas de baunilha. Acervo Brasileira Iconográfica. Disponível em: <<https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/16728/orchidea-fructus>>.

Por sua vez, na apresentação de seu volume dedicado às especiarias, o frei notou que seu livro tinha como objeto, em geral,

⁴⁴⁵ A título de curiosidade, José Mariano da Conceição Veloso era primo de Tiradentes. Para mais informações sobre o autor, acesse: <<https://mapa.an.gov.br/index.php/assuntos/79-producao/70-biografias/436-jose-mariano-da-conceicao-veloso-frei>>. Consulta em: 07/03/2025.

“a Cultura das Especiarias maiores, ou finas, ratando nesta primeira em particular do Girofeiro [cravo-da-Índia], e Moscadeira [noz-moscada], que se prosseguirá na segunda da Caneleira, e Pipereira [pimenteira-preta], e na terceira das Especiarias proprias do Paiz, da Murteira Cravo, Murteira Pimenta, eugenia Girofe, Xilopia [pimenta-de-macaco], etc. Em varias epocas, depois de descoberta a India, tiveram os nossos antigos a lembrança de transplantarem para lugares mais próximos deste Reino, e conformes ao seu clima natural, estas singulares Especiarias, com que certamente, dando-as a preço mais commodo, augmentarião o Commercio, e com ele a riqueza da Nação, e forças do Estado. He huma evidente prova do seu cuidado, e do que lhe devemos, as laranjas em Portugal, e no Brazil a Manga, Jaca, Jambo, Atas, o grande Coqueiro, e entre as Especiarias a Canela, o Gengibre, e a Curcuma, etc. Mas a continuação destas transplantações foi parada, ou, como afirma algum dos nossos Authores, por Ordem Superior, por haverem, segundo as circumstancias do tempo, em que vivião, razões politicas, que obstarão; ou, o que julgo mais provável, pelos embaraços que oferecia huma dominação, que nos era estranha, que amornou, e enregelou toda a indústria, e vigor Portuguez.”⁴⁴⁶

Em sua tese, Rodrigo Osório Pereira localiza o surgimento da botânica, enquanto uma disciplina científica legítima, neste grande quadro de disputas mercadológicas e produções coloniais. “Diversos Estados imperiais europeus”, segundo o autor, “estimularam o desenvolvimento da botânica, pois perceberam a estreita relação que ela possibilitava entre saber e poder na dinâmica colonial. Conhecer a natureza e potencializar a exploração de seus recursos vegetais aumentava exponencialmente o poder das Coroas na Europa (...)”.⁴⁴⁷ Pereira tanto ressalta que foram os “paus” da Mata Atlântica que construíram muitos dos navios usados pelas frotas portuguesas, quanto nota a existência de uma rede internacional que extraía, distribuía, disputava e negociava as espécies vegetais que vinham das tantas colônias que os europeus dominavam em diferentes continentes.

É deste período, portanto, os esforços de construção de estufas e jardins botânicos ao redor do mundo – como os citados por Alfred R. Wallace quando ele chegou a Belém, o Kew Gardens⁴⁴⁸ e o Chatsworth⁴⁴⁹, ou aquele projetado e executado por Goethe em

⁴⁴⁶ Confira na seção de introdução de **O Fazendeiro do Brazil** [...], Tomo IV, Parte 01. Lisboa: Impressam Regia, 1805, s/p. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5136>>.

⁴⁴⁷ Pereira, 2013, p.18-22.

⁴⁴⁸ Considerado atualmente o maior jardim botânico do mundo. Cf.: <<https://kewgardens-london.com/>>. Acesso: 06/03/2025.

⁴⁴⁹ Confira mais informações sobre este jardim botânico em: <<https://www.chatsworth.org/visit-chatsworth/chatsworth-estate/garden/>>. Acesso: 06/03/2025.

Jena⁴⁵⁰ –, que podem ser observados como ícones do pragmatismo e do caráter utilitário que o ideário moderno projetava sobre a natureza, como notou Nelson Sanjad.⁴⁵¹ Na passagem entre os séculos XVIII e XIX no Brasil, o Real Jardim de Plantas de Olinda e os jardins botânicos das províncias da Bahia, do Grão-Pará e do Rio de Janeiro faziam parte desta rede. Segundo Sanjad,

“Muitos jardins botânicos foram construídos nesse período como espaços destinados para a recolha e o ordenamento de produtos naturais, para a experimentação agrícola, para a sociabilidade da elite e para a educação da população. França, Holanda, Inglaterra, Áustria e Espanha são alguns dos países que instalaram redes de jardins botânicos nos seus territórios nacionais e coloniais, articuladas a partir de um estabelecimento central, vinculado à coroa, e em competição com outros países pelo número de espécies vegetais domesticadas, sobretudo as de interesse econômico, pelo domínio do conhecimento sobre o cultivo dessas espécies, pelo controle de rotas comerciais e pelo abastecimento de mercados consumidores.”⁴⁵²

A sustentação deste comércio globalizado de produtos vegetais, focado em condimentos e drogas, atravessou o século XIX, como é possível observar em outros relatos de viajantes e na imprensa da época no Brasil. Em 30 de abril de 1851, o *Correio Mercantil* do Rio de Janeiro divulgava o Decreto n.750, de 2 janeiro daquele ano, em nome do Ministério do Império, para a instalação de fazendas públicas nos “presídios” às margens do rio Araguaia, na província de Goiás. Os presídios eram, segundo o Decreto, “pontos militares destinados a proteger e auxiliar na navegação deste rio; atrair a população para suas margens, e chamar, com auxílio da catequese, os índios à civilização”.⁴⁵³ Ficava então decretado que os comandantes teriam que auxiliar na distribuição de víveres nos terrenos cedidos pelo imperador, se empenhar no cultivo deles e, ao mesmo tempo, enraizar o caráter controlador da modernidade entre os nativos, para a “manutenção da ordem, a economia e disciplina da guarnição, e a segurança dos presos que estiverem cumprindo sentença”.

⁴⁵⁰ Como notado no Capítulo 1.

⁴⁵¹ “Os jardins botânicos luso-brasileiros”, *Ciência e Cultura*, v.62, n.1, Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, 2010. Cf.: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0009-672520100001&lng=pt&nrm=iso>. Acesso: 08/03/2025.

⁴⁵² Ibid., p.20.

⁴⁵³ *Correio Mercantil*, 30 de abril de 1851, Rio de Janeiro, Anno VIII, n.103, f.1. Disponível em: <<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=217280&pagfis=1>>. Acesso: 08/03/2025.

Há ao menos três seções deste Decreto Imperial que ressaltam a responsabilidade dos comandantes no bom convívio e na ‘urbanidade’ entre indígenas, militares e outros presidiários que passassem pelos presídios.⁴⁵⁴ Os repasses monetários ao Império, também de responsabilidade dos comandantes, deveriam ser feitos com “a maior publicidade” e sem negociações paralelas, tendo em vista a alta demanda por produtos alimentícios, terapêuticos e inebriantes que passava pela importante rota comercial entre as regiões Centro-Oeste e Norte do país. O Capítulo III do Decreto enumerava a forma como seriam produzidos os víveres de interesse econômico nas fazendas públicas, onde os militares teriam garantia de moradia e “todos os braços” do presídio à disposição para a realização das atividades agrícolas.

Os artigos abaixo dão conta dos produtos cujas vendas deveriam ser remetidas ao Império, bem como dos incentivos para que os presídios atingissem a autossuficiência em termos de produtos alimentícios básicos. Entre as plantas citadas neste Decreto encontramos a baunilha, que desde a invasão colonial nos territórios americanos despertou interesses e tentativas de aclimação por diferentes impérios e agentes, enredando políticos, cientistas, comerciantes, viajantes e consumidores ultramarinos nos processos de expansão da colonialidade como padrão de poder e de convívio socioecológico, ambos de caráter predatório. Conforme publicado no *Correio Mercantil*:

“Art. 11. Será permitido nos presídios todo o ramo de cultura conhecido; deve porém merecer preferencia a cultura daquelles generos que servirem para exportação, como sejam o café, algodão, anil, baunilha, fumo, trigo e cacao. Esta preferencia não deverá ser entendida de maneira que prejudique a cultura dos gêneros necesarios à sustentação dos presídios.

Art. 12. Quando alguma praça se distinguir pela plantação e colheita de mantimentos superior á de qualquer outra, o respectivo comandante, além do que puder fazer para anima-la, dará parte ao presidente da província, a fim de que o indivíduo seja premiado convenientemente.”⁴⁵⁵

Em um artigo publicado pela biblioteca digital Brasileira Iconográfica podemos ler, por seu turno, que entre 1783 e 1792 a Coroa Portuguesa financiou uma “Viagem Filosófica pelas capitanias do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá”, o que resultou na coleta e na pintura de mais de 600 plantas de possível interesse econômico e

⁴⁵⁴ Idem. Tratos dos parágrafos 7º, 8º e 9º do Art. 4.

⁴⁵⁵ *Correio Mercantil*, 30 de abril de 1851, Rio de Janeiro, Anno VIII, n.103, f.1.

científico. Dentre as que ainda não haviam sido catalogadas pelos botânicos, o fruto de uma foi reproduzido e chamado de “*Orchidea fructus*” pelo desenhista português José Joaquim Freire. Na prancha digitalizada de seu desenho, lê-se que o apelido do fruto daquela orquídea amazônica era “Pacova de Paulista”. Muito conhecida pelos viajantes e mercadores que, tal qual os bandeirantes paulistas, buscavam os tesouros desconhecidos da natureza local, é possível que aquela espécie pertencesse ao gênero *Vanilla*, das orquídeas que produzem as perfumadas favas de baunilha como frutos. Talvez não seja uma coincidência que os frutos de uma das mais famosas variedades de baunilha, a *Vanilla pompona*, presente em matas úmidas e de galeria da Amazônia e do Cerrado, sejam atualmente apelidados como ‘baunilha banana’. Veremos no próximo capítulo que estas favas são famosas na gastronomia brasileira, justamente por serem maiores e mais pesadas que as demais – como uma banana do tipo pacovã perto das outras.

Transformando várias partes das florestas em recurso disponível para o mercado global, o olhar moderno construiu a própria ideia de extrativismo, cuja prática ignora as relações existentes entre a sociobiodiversidade, cujos cultivos não estão historicamente guiados pelo princípio da domesticação (Fausto; Neves, 2018). As evidências arqueológicas indicam isto, como discutido anteriormente. Mesmo no caso de povos considerados nômades, a manutenção da natureza e a compreensão acerca da diversidade de agências que participava das relações socioecológicas foram práticas indissociáveis aos deslocamentos: não fossem, as florestas não pareceriam tão intocadas, pristinas e ‘naturais’ quanto os viajantes acreditavam que elas fossem.

Neste sentido, o que Johann Emanuel Pohl deixou escrito sobre as baunilhas é elucidativo. O naturalista austríaco, que também esteve no Brasil com a Missão Artística Austro-Alemã, registrava as características dos rios quentes de Goiás, que cortavam povoados e regiões ‘desabitadas’, quando notou a presença das baunilhas:

“A fonte principal acha-se a quatrocentos passos do ponto de passagem do rio, na direção noroeste. Ela nasce numa depressão acidentada, inteiramente coberta de arbustos, na íngreme encosta oriental da Serra das Caldas. Tivemos que abrir caminho de facão, através do matagal. Frequentemente as árvores mais altas estavam cobertas de baunilhas (*Epiaedron vanilia*), que deitam raízes sobre os troncos, e de magníficas filicíneas na base. Afirmou o meu companheiro que na época dos banhos, que começa nos meados de maio, são limpos os caminhos e a encosta da serra que se cobre de ranchos, que cada banhista levanta, conforme a sua necessidade. Entretanto, nunca se acha aqui um povoado permanente. O mais remoto nesta capitania, para o lado

de sudoeste, é o de Caldas Novas, que se limita já com a grande floresta onde vive a maioria dos caiapós.”⁴⁵⁶

Já abaixo, em um excerto retirado do final do relato de viagem de Alfred Russel Wallace, ficam evidentes algumas das conhecidas práticas (des)classificadoras que envolviam estas plantas nativas e de potencial valor econômico, como as baunilhas, que também eram vistas como produtos a serem prontamente retirados e comercializados, via extrativismo. Não podemos deixar de notar que o conhecimento cultivado localmente também era deliberadamente apagado quando os efeitos medicinais, inebriantes, ou terapêuticos das plantas nativas eram descritos pelos viajantes, sem que eles contassem sobre onde, como e por meio de quais pessoas aquela informação havia sido acessada. O único momento em que Wallace cita o guaraná em sua obra, por exemplo, é nesta lista:

“O que [...] se segue é uma lista dos principais produtos vegetais, de valor comercial, procedentes das florestas amazônicas: Goma elástica, da seiva da *Siphonia elastica*; Castanhas do Brasil, sementes da *Bertholletia excelsa*; Salsaparrilha, raízes da *Smilax syphilitica*; Cumaru, sementes da *Dipterix odorata*; Puxuri, fruto da *Nectandrum puchuri*; Óleo de sassafráz, árvore não conhecida; Carajuru, um preparado de cor vermelha, das folhas da *Bignonia chica*; Breu, extraído de uma árvore da floresta; Cacao, sementes do *Theobroma cacao* e de outras espécies mais; Cravo, de uma árvore desconhecida; Canela, casca de *Canella alba*; Baunilha, frutos de várias espécies de *Vanilla*; Guaraná, preparado de um fruto, que é ralado e misturado com água, constituindo uma bebida agradável e medicinal; Piaçaba, fibras dos pecíolos de uma palmácea (a *Leopoldinia* n. s.); Óleo de copaíba, da *Copaifera officinalis*; Paina, de várias espécies de *Bombax*. Em alguns trechos do meu diário, eu referi, por vezes, que aqueles que têm viajado e escrito sobre os países da zona intertrópica exageram o encanto e o esplendor tropicais; fazendo agora uma revisão mais calma de tudo que eu observei nos lugares que percorri, quero, ainda uma vez, insistir nisso. Há, de fato, grandeza e solenidade nas florestas tropicais; mas, ao par disso, nota-se que pouco de beleza e de vigor possuem o seu colorido.”⁴⁵⁷

Em adição, George Gardner, um naturalista escocês que esteve no Brasil entre 1836 e 1841, utilizou o termo “*Vanillia planifolia*” para classificar as plantas que viu nos atuais limites entre o Tocantins e o noroeste de Goiás:

⁴⁵⁶ Pohl, 1976, p.294, destaques do autor.

⁴⁵⁷ Wallace, 2004, p.540-541.

“Em sítios pantanosos e de moitas vi, nesta viagem, muitas plantas de *Vanillia planifolia*, raro produzindo flores, e ainda mais raro, frutos. Está satisfatoriamente assentado agora que esta é a espécie de que se obtém a verdadeira baunilha de comércio. No México é largamente cultivada por causa do fruto, que produz em abundância, ao passo que as plantas que se têm introduzido nas Índias Orientais e nas estufas da Europa, embora frequentemente deem flores, muito raramente têm fruto perfeito. O Dr. Morren, de Liège [na Bélgica], foi o primeiro a estudar atentamente a biologia desta planta e a provar experimentalmente que o fruto da baunilha se pode produzir tão francamente em nossas estufas como no México. Descobriu ele que, por motivos de certas peculiaridades nos órgãos reprodutivos desta planta, se faz necessária a polinização artificial. No ano de 1836, em uma das estufas do Jardim Botânico de Liège, uma planta produziu cinquenta e quatro flores que, artificialmente polinizadas, apresentaram o mesmo número de “vagens”, inteiramente iguais às importadas do México, e em 1837 nova colheita de cerca de cem “vagens” se obteve de outra planta pelo mesmo método. O Dr. Morren atribuiu a polinização da planta no México à ação de algum inseto que frequenta a flor; e assim se explica a não produção do fruto nas plantas que têm sido transplantadas para outros países. Não pode haver dúvida de que esta planta é tão perfeitamente indígena do Brasil como o é do México (...).”⁴⁵⁸

Acreditando que as plantas eram idênticas às mexicanas, Gardner comentou sobre um então recente estudo relativo à polinização e à reprodução da espécie, considerada, naquela época, um desafio aos europeus que tentavam cultivá-la fora do México, para que fosse amplamente comercializada. Por um lado, os naturalistas tinham razão: faltava à Europa as abelhas do gênero *Euglossa*, solitárias, normalmente de cores esverdeadas ou azuladas, popularmente conhecidas como abelhas-das-orquídeas.⁴⁵⁹ Retirando as orquídeas de uma tessitura de relações biodiversas, ela deixava de produzir as favas que tanto agradavam aos capitalistas modernos e gastrônomos.

Mesmo sem saber sobre esta associação, Gardner descreveu 18 espécies de abelhas nativas que eram popularmente conhecidas no interior Brasil, ressaltando que “tanto os índios como os outros habitantes do país são peritos em descobrir estes insetos nas árvores em que têm colmeias. Geralmente misturam com farinha o mel, que é muito fluido, antes de comê-lo. Da cera fazem uma espécie de vela grosseira [...], que lhes serve de candeeiro e que o povo do interior vende nas vilas”.⁴⁶⁰ Por outro lado, Gardner e seu colegas de profissão pareciam despreocupados com a forma por meio da qual o cultivo

⁴⁵⁸ Gardner, 1975, p.140-141.

⁴⁵⁹ Há também abelhas-das-orquídeas de outras cores, como preta, a exemplo da *Eulaema nigrata*. Cf. <<https://abelha.org.br/eulaema-nigrata/>>.

⁴⁶⁰ Idem, p.152-153. Colchetes meus.

da baunilha se estruturava: por meio de trabalho compulsório, muitas vezes escravo, como ocorreria nas colônias francesas.

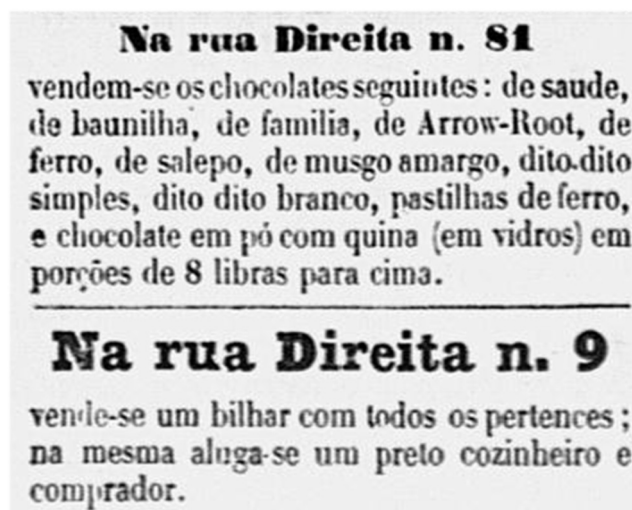


Figura 40: Recorte da página de anúncios do Correio Mercantil do Rio de Janeiro, em 27/06/1853. Os dois anúncios referenciavam a mesma rua, na então capital do império, sendo o primeiro deles demonstrativo das continuidades existentes entre os conceitos de alimentos e remédios, ou drogas. O segundo, por sua vez, indica como a sociedade local convivia com o trabalho culinário reproduzido cotidianamente por pessoas negras em situação de escravidão. Disponível na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional.

A persistência da baunilha na farmacopeia popular pôde ser constatada em dois exemplos distintos. O primeiro deles está reproduzido na figura acima e trata de um recorte do jornal carioca *Correio Mercantil*, publicado em junho de 1853,⁴⁶¹ onde podemos ler o anúncio da venda de diversos tipos de chocolates para a promoção da saúde, com ingredientes como ferro, quina e baunilha, indicando que as ideias que recaíam sobre os conceitos de remédio e comida continuavam abertas, em construção e em diálogo com algumas práticas popularmente legitimadas. Mostrando a indissociabilidade e a concomitância de diferentes processos de dominação localmente produzidos, o anúncio que vinha abaixo oferecia os serviços de um homem negro, cozinheiro e comprador, para aluguel. O caráter predatório da colonialidade era cada vez mais naturalizado, sendo imposto a despeito das resistências construídas dentro e fora do *habitat* colonial, mais ou menos próximas do *front* verde que seguia operativo fora das grandes e modernas cidades.

⁴⁶¹ *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, 27 de junho de 1853, Ano X, n.178, f.4. Disponível em: <<http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/correio-mercantil-instructivo-politico-universal/217280>> Acesso em: 08/03/2025.

O segundo exemplo é um relato datado de 1869, assinado por um comerciante e viajante português chamado Joaquim Ferreira Moutinho, cujas intenções de extrativismo e de desenvolvimento local, tal qual um bandeirante ou colono, foram conjugadas da seguinte forma:

“Dizendo adeus ao Brasil, por cujo interior tantas viagens temos feito, é nosso intento sómente dar, ainda que em traços ligeiros, uma noticia sobre a Provincia de Matto-Grosso, onde vivemos pelo longo espaço de 18 anos, e do seu sertão que por vezes atravessámos. [...] Passemos a examinar outros ramos de commercio até hoje despresados, mas que homens mais energicos e empreendedores por sem duvida tratarão de estudar, e d’elles tirar immenso proveito. No meio das grandes mattas, e quasi que geralmente em todo o paiz de que tratamos produz a terra abundantemente a baunilha, planta de que os habitantes não sabem tirar vantagem, e que ali é melhor que a do México. A unica serventia que n’ella encontrão são as sementes de suas bagens, que tem um perfume muito agradável: estas sementes depois de seccas, dão um pequeno estalo, logo que são comprimidas; deitão-nas entre os cabellos, e mandão a uma pessoa (ordinariamente mulher) catál-as uma por uma, ou por outra, arreventál-as entre as unhas dos dedos polegares – o que lhes produz immediatamente o somno. Dão a este passatempo o nome de fazer “cafune”; é elle porém próprio dos homens preguiçosos e amigos da volupia.”⁴⁶²

Em meio aos tantos luxos imaginados e às práticas culturais cuidadosamente construídas a partir do ideário moderno, as utilidades produtivas capitalistas expulsaram, quase que por completo, os conhecimentos localmente desenvolvidos acerca dos vegetais nativos. É possível compreender que a falta de sensibilidade expressada com relação aos efeitos terapêuticos de uma prática como o “cafune” – utilizando as baunilhas para fortalecer vínculos afetivos e relaxar, até pegar no sono – era mais um efeito da típica classificação desclassificatória que era exercitada pelos modernos diante da sociobiodiversidade. Ao mesmo tempo que a culinária teve que ser historicamente forjada para racionalizar os processos médico-científicos endossados por viajantes e estrangeiros – o que resultou na exclusão da maioria dos remédios populares e de muitos vegetais dos espaços de alimentação e cuidado cotidianos –, o ideário moderno construiu a colonialidade e seu ponto de vista universalmente desclassificatório. Seria ainda mais curioso, não fosse tão trágico, o caso acima ter subestimado o poder sonífero e calmante

⁴⁶² Moutinho, 1869, p.29-30. Colchetes meus. Disponível na Biblioteca Digital do Senado Federal, no site: <<https://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/22171>>. Último acesso: 12/03/2025.

de um vegetal em um mundo que dorme cada vez menos (e pior). Dados publicados pelo Governo Federal, em 2023, indicam que até 70% da população brasileira já sofreu de problemas com o sono, incluindo a insônia.⁴⁶³

Tal como o consumo de açúcar de cana, que passou de remédio a item indispensável na alimentação e na gastronomia, os gostos por condimentos, por drogas e especiarias diversas foram cultivados e ressignificados pelas práticas locais, sendo também promovidos por meio de relações socioecológicas mais inclusivas e equilibradas, que não eram intencionadas por relações de capitalização e extrativismo. O cultivo não domesticado de muitas plantas é algo que evidencia isto. Responsável por reduzir, simplificar e obliterar os sentidos das relações socioecológicas localmente praticadas, a colonialidade é como um fio condutor para o conhecimento de nossas próprias histórias e experiências de dominação, incluindo os nossos atuais gostos, percepções e questionamentos voltados à sociobiodiversidade.

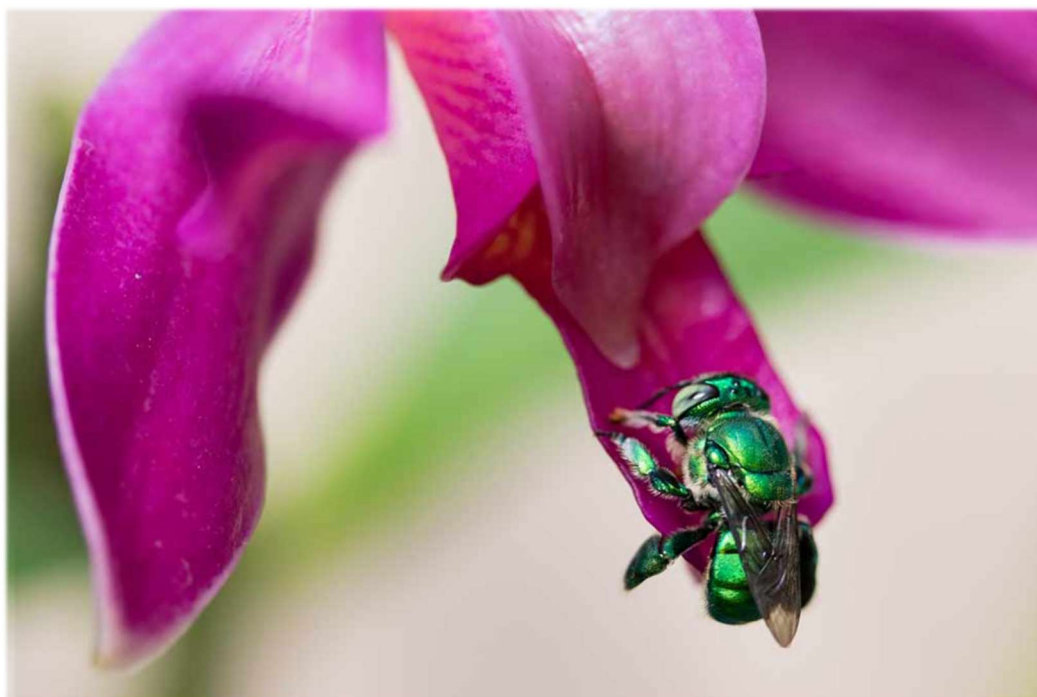


Figura 41: Abelha do gênero *Euglossini* (*Euglossa sp.*), popularmente conhecida como abelha-das-orquídeas, responsável pela polinização das orquídeas de baunilha. Foto: Lázaro Carneiro. Disponível pela Associação Brasileira de Estudos das Abelhas.

Cf: <<https://abelha.org.br/artigo-abelhas-de-orquideas-qual-o-tamanho-da-area-de-influencia-sobre-elas/>>. Acesso: 11/03/2025.

⁴⁶³ “Você já teve insônia? Saiba que 72% dos brasileiros sofrem com alterações no sono”, Ministério da Saúde, **Governo Federal**, 17/03/2023. Cf.: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2023/marco/voce-ja-teve-insonia-saiba-que-72-dos-brasileiros-sofrem-com-alteracoes-no-sono>>. Acesso: 09/07/2025.

Passando por diferentes assuntos e recortes, este capítulo permitiu lançar olhares e questões socioecológicas para refletir sobre como práticas culturais distintas foram historicamente produzidas *com relação à natureza* e *em relação à natureza*, a partir do exemplo do gosto pelas plantas. Iniciei esta análise discutindo sobre a ausência da natureza e de seus elementos nos estudos sociológicos sobre a cultura, a exemplo do que ocorreu na obra de Pierre Bourdieu, especialmente em *A distinção*. Argumentando que o modo de produção das relações modernas tornou as explorações humanas e ambientais indissociáveis, indico a importância de lançar um olhar abrangente para a cultura e de promover debates interdisciplinares, que ajudem a recompor nossas leituras e compreensão sobre processos de dominação profundos, como os de ordem étnico-racial no Brasil e na França.

Colocando uma discussão sobre o uso público e as práticas estetizantes em ambientes voltados para a preservação da natureza, como nos Parques Nacionais e Estaduais, chamo a atenção para a produção de uma ecologia sem cultura, por meio do cultivo de estéticas desumanas. Isto passa, como pude explicar, pela construção de um olhar restritivo que vê áreas florestadas e ecologicamente equilibradas como ‘naturais’, pristinas e intocadas pelos humanos. Ao contrário, como vimos, a biodiversidade faz parte de um aparato culturalmente construído desde muito: as variedades de pequis, pimentas, mandiocas, castanhas e milhos foram exemplos usados para tratar disto.

Quando identificamos elementos da natureza como possíveis indícios materiais das longas relações, interações e cultivos socioecológicos, a biodiversidade e as plantas que conhecemos hoje passam a ser localizadas no centro das disputas provenientes das estruturas coloniais e capitalistas. Paralelamente, elas passam a ser identificadas como elementos de um complexo sistema de resistência dos povos nativos, que recaía nas formas de conhecer e lidar com inúmeras plantas inebriantes, intoxicantes, nutritivas e terapêuticas. O compartilhamento de um conhecimento profundo sobre as tantas formas de vida vegetal, como ocorria como as mulheres indígenas acerca da manipulação da toxicidade das mandiocas,⁴⁶⁴ pode ser interpretada como uma forma de resistir, de negociar e de, eventualmente, impor condições à expansão do domínio colonial. Afinal, as vidas dos colonos e dos viajantes, incluindo os violentos bandeirantes, dependiam da sabedoria indígena sobre a natureza.

O controle sobre as espécies vegetais manejadas nos territórios colonizados – que

⁴⁶⁴ A toxicidade da mandioca decorre da presença de ácido cianídrico.

poderia incluir a classificação, a aclimação, a produção em escala comercial e o eventual domínio de suas rotas comerciais – foi uma ferramenta imprescindível à construção do conhecimento moderno, desde a botânica à alimentação, que foi racionalmente separada da medicina, enquanto prática.

Para além de pensar sobre a invenção de uma natureza que prescinde da participação humana na multiplicação da biodiversidade, tratei da construção das ideias de culinária e extrativismo, que se tornaram intrínsecas às demais histórias modernas que envolviam o mundo vegetal e social no contexto colonial. Destas histórias, participavam – e participam – múltiplos agentes ecológicos, como aves, mamíferos, insetos e outros seres que compartilhavam com as culturas dos povos locais um gosto orientado pela própria diversidade. Então, a diversidade passa a ser vista como condição da própria existência, nos sentidos ecológico e cultural.

Quanto ao processo de construção da ideia de culinária – que tirou das cozinhas muitas plantas que serviam como remédios e drogas –, notei como a participação dos povos indígenas locais e de outros agentes foi simbolicamente apagada dos mitos de origem da gastronomia: ou seja, das ideias de excepcionalidade da Cozinha Francesa e do bom gosto europeu. Não só, indiquei que este apagamento foi operativo, ainda que várias práticas culturais locais tenham sido continuamente compartilhadas desde a invasão colonial (como as registradas pelos viajantes e colonos), ou materializadas no uso corrente de frutos como as pimentas e as baunilhas. Hoje, sabemos que uma diversidade de práticas e de gostos cultivados em torno das plantas persiste, resiste ao padrão de poder moderno e capitalista, a exemplo dos quilombolas do Alto Trombetas e seus castanhais, bem como os tantos povos indígenas e comunidades tradicionais que trocam sementes, mudas e raízes de modo a incrementar as relações e a biodiversidade de seus territórios coletivos.

Quando comparados com os milhares de anos materializados nas diversas raças de milhos crioulos, como apontaram pesquisas recentes, conseguimos enxergar que não vêm de tão longe, portanto, os movimentos predatórios que reduzem os sentidos e tipos de relações longamente cultivados na sociobiodiversidade. Ainda assim, é inegável que os poucos séculos de modernidade, colonização e capitalismo foram suficientes para sustentar tanto a degradação ecológica local, quanto a exploração social de forma contínua, baseada em uma intenção de classificar o mundo sob domínio colonial o desclassificando, de partida. Por ora, este tem sido um grande legado da colonialidade para a Cultura.

Com os argumentos desenvolvidos até aqui, podemos compreender que a gastronomia foi construída de modo a ser institucionalmente responsável por ‘elevar’ esteticamente e tecnicamente quaisquer culinárias, enquanto seus agentes e representantes controlam quais pessoas, técnicas e produtos fazem parte de seu universo. Podemos passar por frações de um passado que recaem sobre o presente, inclusive sobre os nossos pontos de vista e subjetividades. É diante deste contexto questionável, problemático e excludente que depositamos as nossas crenças em algumas poucas possibilidades de mudar das rotas que indicam um futuro-presente trágico, em que a natureza se coloca diante de nós como um problema abismal, de dimensões desconhecidas. É a partir destes cenários que a gastronomia nos convida ao reencantamento do mundo, para que alguns de nós possa desfrutar de algo como um banquete à beira do abismo.

Vislumbrando estes horizontes desde aqui, chego aos recortes que originaram esta pesquisa: as relações estabelecidas entre representantes da gastronomia e de comunidades tradicionais e indígenas, a exemplo das parcerias entre o Instituto Atá e os povos Kalunga e Baniwa, visando a circulação de baunilhas nativas e jiquitaia, respectivamente. Antes explorados por colonos e viajantes de toda sorte – que conectaram a dominação local às estruturas globais do capitalismo –, os gostos atualmente cultivados por comunidades como as dos povos Baniwa e Kalunga continuam a ser contatados e capitalizados de modo que podemos aproximar agentes e representantes da gastronomia às empreitadas bandeirantistas. Afinal, como notou Sérgio Buarque de Holanda em *Raízes do Brasil*,

“a tentativa de implantação da cultura europeia em extenso território, dotado de condições naturais, se não adversas, largamente estranhas à sua cultura milenar, é, nas origens da sociedade brasileira, o fato dominante e mais rico em consequências. Trazendo de países distantes nossas formas de convívio, nossas instituições, nossas ideias, e timbrando em manter tudo isso em ambiente muitas vezes desfavorável e hostil, somos ainda hoje uns desterrados em nossa terra.”⁴⁶⁵

⁴⁶⁵ Holanda, 1995, p.31.

CAPÍTULO 4

“A decolonização não será uma jantar de gala”: bandeiras gastronômicas nos territórios da sociobiodiversidade

Em dezembro de 2017, o portal de notícias *Metrópoles* publicou uma reportagem de título “Você conhece a baunilha do Cerrado? Especiaria floresce em Brasília”, sobre o aumento da busca por este condimento e aspectos de sua produção local.⁴⁶⁶ Em seu subtítulo, foi descrito que a baunilha é um produto “ligado às comunidades tradicionais”, sendo um ingrediente que “tem ganhado mais espaço na gastronomia graças ao sabor intenso e frutado”. A matéria notou que

“A baunilha é utilizada na culinária há pelo menos 400 anos. As vagens têm sabor adocicado e intenso, sendo a segunda especiaria mais cara do mundo – atrás apenas do açafrão espanhol. Normalmente cultivada em Madagascar e países do leste asiático, como Papua Nova Guiné, o tradicional ingrediente encontra um concorrente de peso no Cerrado. De nome científico *Vanilla edwalli*, a baunilha do Cerrado, ou baunilha-banana, vem de belas orquídeas amareladas, com favas gigantes se comparadas às africanas. A vagem, fruto da orquídea, é a especiaria em questão. Pode chegar a 25cm de comprimento e possui formato alongado (daí a alusão à banana). Quando crua, ainda na árvore, tem a superfície oleosa. Cresce naturalmente no bioma Cerrado e, nos últimos anos, recebe mais atenção dentro da gastronomia.”⁴⁶⁷

Informando sobre o seu alto valor de mercado, mas também sobre algumas das dificuldades para a produção de favas de baunilha em escala comercial, a reportagem registrou que o ingrediente foi catalogado “pelo movimento *Slow Food* na iniciativa Arca do Gosto, um cadastro mundial que descreve e divulga sabores ameaçados de extinção, mas ainda vivos e com potenciais produtivos e comerciais reais.” Em seguida, podemos ler que as preocupações relacionadas às baunilhas do Cerrado também levaram à execução de um “projeto realizado pelo Instituto Atá, do *chef* Alex Atala, [que] busca auxiliar famílias da comunidade quilombola Kalunga a ter mais qualidade de vida e

⁴⁶⁶ Quariguazy, Laura. “Você conhece a baunilha do Cerrado? Especiaria floresce em Brasília”, Comer, **Metrópoles**, 3 de dezembro de 2017. Cf.: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/voce-conhece-a-baunilha-do-cerrado-especiaria-floresce-em-brasilia>>. Último acesso: 12/03/2025.

⁴⁶⁷ Idem.

desenvolvimento a partir da venda da baunilha e de outros produtos típicos. Sendo assim, além de deliciosa, a especiaria faz parte de uma ação social.”⁴⁶⁸

A matéria destacou partes de uma entrevista com Simon Lau, *chef* dinamarquês radicado há anos na cidade de Brasília, que já foi proprietário de restaurantes premiados e tinha mudas de baunilha em casa. Descrito como um “amante da biodiversidade” e do Cerrado, o *chef* as plantava há uma década e deu dicas sobre como colher e conservar as favas, secando e colocando-as em açúcar. Simon Lau as plantava tanto em Brasília, quanto na Cidade de Goiás, onde ele afirmou ter conhecido a iguaria. Narrando sobre as circunstâncias de seu primeiro contato com o ingrediente na antiga capital goiana, o *chef* disse:

“Há mais ou menos 15 anos, um senhor com cara de bicho do mato, bem simples, bateu em minha porta dizendo vender baunilha. Estava tudo dentro de uma caixa de sapatos. Como a iguaria é muito cara, cheguei a pensar que era outra coisa. Quando eu vi o tamanho da fava, quase ‘tive um treco’. Comprei um monte e me apaixonei.”⁴⁶⁹

Até hoje, Simon Lau é reconhecido como a pessoa que ‘revelou’ o potencial gastronômico das graúdas favas da baunilha do Cerrado, conforme publicado em uma notícia no portal da Embrapa, na ocasião do anúncio do primeiro banco de germoplasma de baunilhas no país, em 2022.⁴⁷⁰ Apesar de o *chef* não ter se deslocado mata adentro para conseguir extrair as baunilhas da natureza, as descrições relacionadas ao seu trabalho, e de modo mais geral, ao movimento de valorização de ingredientes brasileiros remetem àquele cenário dos viajantes no passado recente, traçado no capítulo anterior. Em uma reportagem publicada em outubro de 2024 pelo *Jornal de Brasília*, Simon Lau foi descrito como um

“Curioso e um desbravador das riquezas brasileiras – dos insumos às possibilidades de preparo –, Simon tem ajudado a moldar a identidade gastronômica local com sua habilidade única de misturar influências globais e ingredientes regionais. Do pequi à baunilha do Cerrado – uma descoberta feita em Goiás Velho, e que o elevou a “embaixador nacional” dessa delicada fava

⁴⁶⁸ Idem, colchetes e destaques meus.

⁴⁶⁹ Quariguazy, Laura. “Você conhece a baunilha do Cerrado?...” 2017, sem página.

⁴⁷⁰ “Brasil ganha primeiro banco de germoplasma de baunilhas”, **Embrapa Recursos Genéticos e Tecnologia**, 19 de julho de 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/72142965/brasil-ganha-primeiro-banco-de-germoplasma-de-baunilhas>>. Último acesso: 12/03/2025.

aromática –, o *chef* vai enriquecendo a “Culinária Candanga” pouco a pouco, mas com muita eficiência. “Considero isso uma bênção. A gente sempre quer fazer algo diferente, e o Cerrado foi supergeneroso comigo”, conta Simon.”⁴⁷¹

Na mesma matéria publicada pelo *Metrópoles*, o *chef* ressaltava que a consequência do aumento do preço das favas, dada a procura cada vez maior pelo produto, tinha um lado positivo: “uma fava custava R\$1. Hoje, é encontrada por R\$10. Mas isso é bom, porque motiva as pessoas a plantarem em casa. Quando o agricultor, o dono de terras, vê nisso uma possibilidade de lucro, pensa duas vezes antes de desmatar. Conheço pessoas que deixaram de criar gado pra coletar frutas e plantar baunilha do Cerrado”.

Quando eu pude visitar a Cidade de Goiás, em meados de 2024, as favas da baunilha-banana custavam R\$50 no Mercado Municipal. No início de 2019, custavam R\$25, e em meados de 2022 custavam entre R\$50 e R\$80 na Feira do Produtor Rural de Alto Paraíso de Goiás, na região da Chapada dos Veadeiros, onde também está o território Kalunga. Chegando até o final da matéria não há, contudo, outras menções aos produtores quilombolas, nem ao projeto desenvolvido pelo Instituto Atá. Tampouco há referências a outras comunidades cujos cultivos e gostos estivessem historicamente ligados às valiosas baunilhas nativas.



Figura 42: A *chef* Bela Gil com uma fava de baunilha do Cerrado.
Reprodução de postagem no perfil oficial da *chef* no Facebook, em 09/08/2018.
Disponível em: <<https://www.facebook.com/belagiloficial>>. Acesso: 13/03/2025.

⁴⁷¹ Quelem, Naiobe. "CUCAN: *chef* dinamarquês explora identidade gastronômica de Brasília", *Gastronomia, Jornal de Brasília*, 16 de outubro de 2024, destaques meus. Cf: <<https://jornaldebrasilia.com.br/estilo-de-vida/gastronomia/cucan-chef-dinamarques-explora-identidade-gastronomica-de-brasilia/>>. Acesso: 12/03/2025.

Com o aporte dos argumentos já desenvolvidos, continuaremos a deslocar o nosso olhar do senso comum com relação à gastronomia, ou seja, à crença de que o seu universo, sendo um legítimo produtor de Cultura, é sobretudo um lugar de produção de elementos relevantes e positivos: desde práticas que buscam prazer ao comer e melhor convívio entre as pessoas, até a manutenção e a promoção da sociobiodiversidade. As análises feitas anteriormente a partir de registros literários deixados por gastrônomos, cientistas, artistas e por viajantes nos levaram a afirmar que estas ideias e confiança foram historicamente construídas entre eventos e agenciamentos compartilhados com diferentes universos de produção cultural legitimada. A aura de prestígio, de autoridade e de confiabilidade que emana de alguns produtos e representantes da gastronomia pode não só ser identificada daqui, mas também ser melhor compreendida e analisada depois deste percurso ter sido sinalizado e feito. Daqui, também podemos refletir sobre algumas de nossas próprias crenças depositadas no capitalismo e nas estéticas gestadas pelo ideário moderno, que reduzem as nossas possibilidades de efetivamente apreciar e reconhecer a diversidade, a ponto de participar de sua produção e condição.

Antes de seguir até os dois casos que foram, ao mesmo tempo, os pontos de partida e de chegada para a construção desta tese – quais sejam, as parcerias entre o Instituto Até e produtores dos povos Baniwa e Kalunga –, quero observar, mais uma vez, as inferências reproduzidas acima, a partir das reportagens consultadas. Ainda que sejam textos noticiosos, não investigativos, é perceptível que eles evidenciam alguns dos problemas que apontamos, a começar pelo endosso das características dos *chefs* como homens, ao mesmo tempo, desbravadores, generosos e corajosos, e como empreendedores dispostos a levar o desenvolvimento e o conhecimento de algo maior, relevante, para toda a sociedade. Mas, ao agirem como capitalizadores das diferenças existentes entre os seus próprios julgamentos e as práticas e ideias cultivadas entre a sociobiodiversidade, tal qual os modernos viajantes europeus faziam, estes *chefs* reforçam processos de hierarquização e de dominação, mesmo quando seus empreendimentos são bem-intencionados.

Afirmar a possibilidade de que um produto vegetal nativo, com ao menos 400 anos de uso reconhecido pelos colonos europeus, foi ‘redescoberto’ por um representante da gastronomia, como descrito na reportagem do *Metrópoles*, é algo tão questionável quanto não citar quaisquer indígenas americanos nesta história. Em momento algum as matérias citaram que foi o empenho colonial sobre os americanos nativos, na atual região do México e há mais de 500 anos, que levou as baunilhas até os europeus como algo gostoso,

útil, inebriante e valioso.⁴⁷² Vemos, então, como esse corpo robusto de agentes que não participa diretamente da produção gastronômica, mas que faz circular informações e impressões sobre ela, participa do compartilhamento da legitimidade e da confiança que são depositadas em seu universo.

O destaque que a notícia fez sobre a ligação entre as baunilhas nativas e as comunidades tradicionais não foi desdobrado em nenhuma informação sobre quaisquer produtores, a não ser a breve menção ao povo quilombola Kalunga, enquanto um parceiro do Instituto Atá para a produção das favas. Ou seja, a importância conferida à gastronomia, de modo geral, e aos nomes de seus produtos e representantes ofuscou qualquer reflexão sobre a efetiva participação dos produtores quilombolas, de seus conhecimentos e cultivos considerados tradicionais para este ingrediente. É possível que a autora da matéria tenha tentado, sem sucesso, entrevistar alguns produtores da comunidade, mas sabemos que isso costuma ser explicitado no texto quando ocorre. Ademais, veremos adiante que a comunidade, em associação, cobrou maior visibilidade e participação nos eventos e nas peças de publicização de seus produtos, como a baunilha.

Com relação à maior procura pelos raros frutos desta planta, a falta de um olhar problematizador para a valorização de um produto que já é visado nos mercados transnacionais ignora, ainda, que a produção de baunilhas pode trazer insegurança aos seus produtores, conforme experiências estrangeiras relatadas em matérias investigativas e em outras pesquisas. O caso de Madagascar é emblemático.⁴⁷³ Segundo Benjamin Neimark e colegas (2019), o fato de a baunilha ser altamente suscetível às variações do mercado e ser comercializada como uma *commodity* trouxe não só mais violência civil para os vilarejos rurais em Madagascar, como também maior vigilância, controle e violência de Estado contra os seus produtores rurais.

No mais, há algumas imprecisões nos excertos citados há pouco, a começar pela variedade da orquídea cujo fruto é conhecido como ‘baunilha-banana’. Em 2017, ano em que a matéria do *Metrópoles* foi publicada, ainda não havia registro da variedade *Vanilla pompona* fora do Cerrado,⁴⁷⁴ sendo que depois disso foram oficialmente registradas

⁴⁷² Confira em Flandrin; Montanari [orgs.], 1998.

⁴⁷³ Veja, por exemplo, a minissérie “O verdadeiro preço da baunilha”, publicado pela revista *Superinteressante* em 19 de março de 2018. Cf.: Abreu; Hedler (2017; 2018).

⁴⁷⁴ No mais, esta matéria descreveu de forma equivocada a variedade da orquídea de baunilha-banana, nomeando-a *Vanilla edwallii*, como reproduzido na primeira citação deste capítulo. A *Vanilla edwallii* é, por sua vez, outra variedade de baunilha nativa, que ocorre em diferentes regiões do Brasil, incluindo os biomas Mata Atlântica e Cerrado. Disponível em: <<http://cncflora.jbrj.gov.br/portal/ptbr/profile/Vanilla%20edwallii>>.

ocorrências desta planta na Amazônia, incluindo projetos para a sua reprodução pelas mulheres Awajún, por exemplo. A terra indígena Awajún, que fica no Peru, tem sido reflorestada a partir da execução de financiamentos para o plantio destas orquídeas e de outras plantas medicinais, consideradas fundamentais à história e à manutenção cotidiana da saúde das comunidades locais. Em uma reportagem de 8 de março de 2023, publicada no *Portal Amazônia*, lemos que “no Bosque de las Nuwas, cultiva-se esta baunilha nativa, conhecida como a essência da floresta; como atividade econômica para os produtores que se sustentam do uso de produtos florestais não madeireiros.”⁴⁷⁵ Não pude investigar este caso, mas dada a importância da gastronomia para o mercado turístico do Peru, que se tornou uma rota consolidada deste movimento de supervalorização de ingredientes locais e nativos,⁴⁷⁶ seria interessante averiguar como a circulação destas baunilhas até o mercado gastronômico tem afetado comunidades como as das mulheres Awajún.

Meu último comentário é a respeito de outro excerto da citada matéria do *Metrópoles*,⁴⁷⁷ que acessei pela primeira vez no início de 2019, quando eu ainda estava construindo o projeto desta pesquisa. Desde então, questioneimei-me se sobre referenciar esta passagem, tendo em vista a reprodução cotidiana de leituras preconceituosas e violentas sobre a diversidade e considerando o reforço de uma classificação que inferioriza o que não é reconhecível como parte das estéticas e ideário modernos. Mas, considerando o esforço pedagógico da pesquisa, decidi por reproduzir o modo como o *chef* conhecido por ser ‘o descobridor’ das baunilhas do Cerrado descreveu aquele homem que efetivamente apresentou as favas para ele. Vendendo uma iguaria a um preço muito abaixo do mercado gastronômico, aquele homem com ‘cara de bicho do mato’, ‘simples’, é outra testemunha anônima e fundamental para as explicações que buscamos construir. Classismo, racismo e olhar reducionista para a diversidade aparecem não só como ideias, mas como tecnologias de dominação e como práticas intrínsecas à produção gastronômica: aos movimentos que a expandiram por tantos lugares e pessoas nos últimos anos.

Para prosseguir com estas discussões, vamos observar outros fragmentos que compõem o cenário atual da gastronomia brasileira, passando por rotas, agentes, discursos e espaços que interpreto como objetos heurísticos de um processo socioecológico maior.

⁴⁷⁵ Oliveira, Diego. “‘Bosque de las Nuwas’ revaloriza o papel das mulheres Awajún no Peru”, *Amazônia internacional*, Portal Amazônia, 8 de março de 2023. Cf.: <<https://portalamazonia.com/amazonia-internacional/bosque-de-las-nuwas-revaloriza-o-papel-das-mulheres-awajun-no-peru/>>. Acesso: 12/03/2025.

⁴⁷⁶ Para mais informações sobre o caso peruano, confira Raúl Matta (2017; 2024).

⁴⁷⁷ Quariguazy, Laura. “Você conhece a baunilha do Cerrado?...”, *Metrópoles*, 2017.

Usarei duas metáforas com o intuito de explicar os movimentos que representantes da gastronomia brasileira, em seus estratos mais restritos, têm feito em direção às comunidades tradicionais e indígenas, para que consigam conhecer e acessar ingredientes com potencial gastronômico.

A primeira delas é a de neocolonização, discutida por Taís de S. Machado (2021), justamente para descrever esta tecnologia de expropriação de ingredientes, receitas e de outros conhecimentos, que é comumente praticada por *chefs* famosos e que atinge comunidades tradicionais, como as quilombolas, entre outras comunidades de matrizes afro-brasileiras, como as religiosas. A segunda metáfora é a de neobandeirantismo, não só pelas características exaltadas com relação às viagens em busca destes ingredientes, mas também pelo caráter exploratório, que busca capitalizar os ‘recursos’ e os ‘serviços’ ecológicos em prol de mais desenvolvimento moderno, de maior geração e concentração de renda, ainda que através de modelos de desenvolvimento ‘sustentáveis’.

Nas próximas seções, vamos adentrar nos territórios das parcerias estabelecidas entre o Instituto Atá, de Alex Atala, e os povos Baniwa e Kalunga, para a produção e a circulação de pimenta do tipo jiquitaia e de baunilhas nativas, respectivamente. Passarei por informações sobre algumas das relações socioecológicas cultivadas em ambos exemplos e por suas especificidades, a partir de outros estudos desenvolvidos sobre estes casos. Novamente, recorri aos *sites*, jornais, revistas, documentos institucionais e a uma revisão bibliográfica não limitada à sociologia. Nem de longe serão esgotadas as informações sobre ambos recortes, tampouco sobre seus produtores. Todavia, podemos toma-los como casos bem acabados destes processos socioecológicos indissociáveis, históricos, pelos quais passamos nos últimos capítulos. Ao fim, reforço alguns argumentos apresentados, tendo em vista os encaminhamentos deste trajeto de pesquisa e os horizontes abismais que, por enquanto, podemos avistar daqui.

4.1 Nas rotas das bandeiras amazônicas: o caso da jiquitaia Baniwa

Em 2013, o *chef* Alex Atala prefaciou o livro *Dona Brazí: cozinha tradicional amazônica*, que reúne notas biográficas e receitas de Josefa de Andrade, conhecida como Dona Brazí. Mulher indígena do povo Baré, Dona Brazí comandava um restaurante

popular em São Gabriel da Cachoeira, na região do Alto rio Negro, no Amazonas.⁴⁷⁸ A cidade é um ponto de passagem e de encontro para 23 etnias indígenas que se diferem por vários aspectos, incluindo pelo idioma, sendo o baniwa, o nheengatu e o tukano os idiomas oficiais em São Gabriel da Cachoeira, para além do português.

A despeito das várias diferenças, estes povos compartilham territórios e gostos, materializados em um conjunto de práticas reconhecidas pelo IPHAN, desde 2010, como o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. A “expressão sistema agrícola”, segundo as informações do dossiê publicado pela instituição, dá conta “de uma diversidade de processos que envolvem as escalas ecológica, biológica, sociocultural e temporal, atravessa aspectos da vida social, econômica e sagrada com funções simbólicas e produtivas, que repousa sobre ecossistemas, plantas, conceitos, saberes e normas sociais.”⁴⁷⁹ Isto é algo tão complexo quanto o nosso sistema agrícola moderno: que atravessa produções, práticas e crenças específicas, sendo o capitalismo e a gastronomia exemplares, o que também recai sobre as plantas que valorizamos, materializadas nas monoculturas, e sobre as inúmeras normas que inventamos, como as que envolvem o ‘bom gosto’. Porém, um Sistema Agrícola Tradicional é movido pela cooperação e pela aversão à monotonia imposta pela produção moderna. Afinal, é a cosmologia capitalista que sustenta práticas produtivas e de sociabilidade pautadas na redução dos elementos, dos sentidos, dos valores e das estéticas proveniente de outras cosmologias.

As variedades de pimentas, de abacaxis e de inhames estão entre alguns dos itens fundamentais do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, com destaque para as mandiocas, que, segundo Laure Emperaire e Ludivine Eloy, somam aproximadamente 150 variedades na região, considerando somente as ‘bravas’, que contém maior teor de ácido cianídrico. Estas categorias de variedade, que extrapolam as classificações botânicas, são localmente definidas e manejadas de modo a compor “um conjunto de plantas suficientemente semelhantes entre si e suficientemente diferentes das outras para poder receber um nome próprio e ser objeto de um manejo diferente.”⁴⁸⁰ No dossiê do IPHAN, fica evidente que a heterogeneidade dos terrenos e das práticas de plantio, bem como de posterior preparo destas plantas, é objeto de domínio das mulheres indígenas,

⁴⁷⁸ Trefaut, Maria da Paz. **Dona Brazy: Cozinha tradicional amazônica**. São Paulo: Bei Comunicação, 2013. Prefácio de Alex Atala.

⁴⁷⁹ Cf.: IPHAN, 2019, p.15.

⁴⁸⁰ Emperaire; Eloy, 2008. p.204.

que garantem redes de trocas das manivas, das pimenteiras e de outras plantas, potencializando a variabilidade genética das espécies apreciadas na região.⁴⁸¹

Compondo os municípios com as maiores populações indígenas do país, São Gabriel da Cachoeira é um ponto importante para as comunidades e as demais cidades instaladas às margens do rio Negro, incluindo Santa Isabel e Barcelos, no Médio rio Negro. Politicamente, São Gabriel da Cachoeira é relevante: com bases militares da marinha, do exército e da aeronáutica, o município faz fronteira com a Venezuela e a Colômbia. Ao mesmo tempo, possui escritórios de organizações da sociedade civil, como o ISA e a FOIRN, e de estatais federais, como a FUNAI⁴⁸² e o ICMBio⁴⁸³. Foi a convite de um dos fundadores do ISA, o antropólogo Beto Ricardo, que o *chef* Alex Atala foi àquela região pela primeira vez.

Com o título “Mais que uma cozinheira”, Atala comentou no prefácio sobre Dona Brazi acerca deste contexto de seus deslocamentos até a Amazônia:

“Somente no exercício da cozinha é que entendemos que são infinitas as possibilidades de aprendizado. Ao longo do meu trajeto profissional, percebi que uma parte fundamental da cozinha são os ingredientes. Entendendo o ingrediente, entendi que outro homem precisava dele tanto quanto eu: o homem que produz. Tentei aprofundar meu conhecimento. A Amazônia foi sempre um fascínio, um objeto de estudo, uma referência em meu trabalho, e precisei reentendê-la. Minhas primeiras incursões ali foram feitas empiricamente, quase como um bandeirante.”⁴⁸⁴

Contando sobre quando conheceu o restaurante de Dona Brazi, o *chef* Alex Atala lembrou da “maneira simples de ser” daquela mulher, que servia uma “comida simples, rústica, com traços primários fortes”, mas que encantou seu paladar.⁴⁸⁵ Depois disso, o *chef* levou Dona Brazi para São Paulo e diz ter levado outros *chefs* à Amazônia, para

⁴⁸¹ No dossiê também é reforçada a imagem de uma rede de solidariedade cotidiana, composta sobretudo por familiares diretos e vizinhas, que garantem os cuidados das crianças para que outras mulheres possam se dedicar ao trabalho contínuo de cultivo das plantas, que alimentam, curam e embelezam as comunidades. Cf.: IPHAN, 2019.

⁴⁸² Segundo dados do Governo Federal, a Coordenação Regional Rio Negro, da FUNAI, “está localizada no município de São Gabriel da Cachoeira (AM) e atua junto aos povos indígenas das etnias Tukano, Dessana, Tariano, Siriano, Kubeo, Yanomami, Karapanã, Baniwa, Däw, Hupda, Hupdé, Baré, Bará, Barasana, Tuyuka, Arapaso, Warekena, Kuripako, Nadöb, Pyra-Tapuya, Miriti-tapuya, Kotiria e Makuna.” Disponível em: <<https://www.gov.br/funai/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/coordenacoes-regionais-funai/cr-rio-negro>>.

⁴⁸³ Responsável pela gestão do Parque Nacional do Pico da Neblina e das demais Unidades de Conservação da região.

⁴⁸⁴ Idem, p.9.

⁴⁸⁵ Idem, p.10.

conhecer a região. Em um período entre novembro e dezembro de 2009, por exemplo, sabemos que Dona Brazi cozinhou com a *chef* Mara Salles no restaurante Tordesilhas, em São Paulo: evento que ganhou uma resenha elogiosa por parte de Luiz Américo Camargo. Crítico de gastronomia e um dos fundadores do caderno Paladar, do jornal *Estadão*, Camargo publicou em 3 de dezembro de 2009 que

“(...) o menu servido no Tordesilhas foi daqueles de nos tirar do lugar, de nos arremessar para outro território. [...] Dona Brazi tem carisma e competência, mas vai além. Ela domina segredos ainda não revelados por aqui. A sequência de pratos apresentada pela dupla foi um desfile de picantes, de crocantes, de linhas de sabor que nós, do Sudeste, não sabemos em que escaninho sensorial devem ser guardados. Os produtos utilizados, em sua maioria, vieram diretamente da região do Alto Rio Negro. Alguns itens, inclusive, foram pré-preparados em São Gabriel. E foi mais ou menos como um passeio floresta adentro. Começou com o chibé da Mara, um “gazpacho equatorial” com água gelada, farinha d’água, cebolas, chicória, coentro, pimenta-cumari-do-pará. [...] Ele passa, arrasa, e vai embora. E deixa o caminho livre para a traíra moqueada com caruru (neste caso, uma verdura) e vinagrete de tucupi preto com formigas. Pronto, você chegou à fase mais amazônica da trilha. O peixe, defumado no moquéum por quatro horas - não pense nos pontos de cocção convencionais-, cresce ao ser provado com o tucupi preto e os insetos, com sua textura peculiar e seu sabor herbáceo. Mais um passo para dentro da mata. Apareceu então a quinhampira de piraíba, uma caldeirada do peixe com tucupi e várias pimentas - e então as analogias mudam de contexto. Não é o apelo do primitivo. É uma experiência semelhante à provocada pela cozinha de vanguarda.”⁴⁸⁶

Segundo Alex Atala, a cozinheira também o “deslumbrou com sua mujeca, sua quinhampira, seus doces e seus suquinho”, o que o fez registrar:

“Meu fascínio por dona Brazi e por aquela região da Amazônia só crescia. Fui entendendo que o peixe ali é escasso, um recurso caro, raramente disponível – e, quando disponível, nem sempre da melhor qualidade. Mas dona Brazi sabe tirar partido dessas coisas. Assim como sabe combinar um dos ícones mais importantes da cultura local, a jiquitaia, pimenta em pó preparada de modo tradicional por toda a população indígena da bacia do rio Negro. Dona Brazi é mais do que uma simples cozinheira. É uma defensora da cultura, a mantenedora de uma sabedoria difundida por gerações que corre o risco de desaparecer se não

⁴⁸⁶ “Encantadoras de formigas”, por Luiz Américo Camargo. Paladar, *Estadão*, 03/12/2009. Colchetes meus. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/encantadoras-de-formigas-2/>>. Último acesso: 17/03/2025.

for protegida. Proteger, importante lembrar, não é simplesmente catalogar: é dar vida.”⁴⁸⁷

Indicando a complexidade daquilo que imaginamos que seja ‘a cozinha amazônica’, o livro de Dona Brazí ensina a preparar desde “manicoba com aracu”, “escabeche de peixe ao molho”, “porco-do-mato assado no forno”, até “macarronada com titela de frango”: um macarrão com molho à base de tomate, peito de frango, azeite, cebola e outros temperos, que deve ser finalizado com manjericão e queijo parmesão.⁴⁸⁸ Na seção de sobremesas, o “doce de cubiú” e o “doce de maracujá” trazem a popular mistura de frutas nativas com açúcar, cujas variações passam amplamente pelas mesas do país desde o início do século XIX, enquanto a antiga *commoditie* colonial perdia competitividade e valor para outros produtos, como o café.⁴⁸⁹

Já as receitas de “curadá de macaxeira (marapatá)”, da “cocada de 30 minutos” e do “bolo de macaxeira”⁴⁹⁰ levam leite condensado, um ícone do avanço das práticas alimentares modernas (e de suas controvérsias),⁴⁹¹ ao mesmo tempo, um produto comumente rechaçado nas cozinhas dos estratos mais restritos da gastronomia. No Brasil, a absorção do leite condensado pelas diferentes regiões e estratos sociais passou pela propaganda intensiva da indústria de alimentos, que veiculava o produto como altamente nutritivo, inclusive para a dieta de lactantes e como um substituto saudável ao leite para as crianças, quando diluído.⁴⁹² De todo modo, naquele jantar oferecido em 2009 no restaurante Tordesilhas, a sobremesa servida foi “sorvete de cupuaçu com banana assada. Seguido por mais formigas, desta vez com mel de abelha mandaçaia, sobre manjar de tapioca”, como descreveu Luiz A. Camargo.⁴⁹³

⁴⁸⁷ Atala, Alex *in* Trefaut, Maria da Paz, 2013, p.10.

⁴⁸⁸ “Dona Brazí: cozinha tradicional amazônica”, pp. 74, 80, 93, 92 (respectivamente).

⁴⁸⁹ Algo abordado por Luís da Câmara Cascudo (2011).

⁴⁹⁰ “Dona Brazí: cozinha tradicional amazônica”, p.113-114.

⁴⁹¹ Sobre este assunto, ver artigo “Como a Nestlé se apropriou das receitas brasileiras (ou de como viramos o país do leite condensado)”, publicado em 08/04/2021 em **O joio e o trigo**, assinado por Luisa Coelho e João Peres. Cf.: <<https://ojoioeotrigo.com.br/2021/04/como-a-nestle-se-apropriou-das-receitas-brasileiras-ou-de-como-viramos-o-pais-do-leite-condensado/>>. Acesso: 16/03/2025.

⁴⁹² Cf.: Melchior; Vale *in* Melchior [org.], 2021, p.149-180. As autoras também destacam o quanto a indústria de alimentos, na virada entre os séculos XIX e XX, utilizou as ideias de ‘progresso’ e ‘avanço’ para consolidar uma gama de novos produtos, incluindo o leite condensado.

⁴⁹³ “Encantadoras de formigas”, por Luiz A. Camargo, **Estadão** (cit.).



Figura 43: “A sobremesa de formiga com abacaxi” é a foto de uma das sobremesas servidas no D.O.M, restaurante de Alex Atala em São Paulo, possivelmente entre os anos de 2013 e 2014. Foto de Sérgio Coimbra. Cf: <<https://www.publico.pt/2014/03/02/mundo/noticia/o-pior-inimigo-da-cozinha-brasileira-chamase-alex-atala-1626319>>. Acesso: 17/03/2025.

A historiadora Sidiana da Consolação F. de Macêdo chama a nossa atenção para as dinâmicas que recaem sobre a construção das práticas e identidades ligadas à alimentação e nos auxilia a pensar sobre os fragmentos deste cenário:

“É importante desnaturalizar a ideia de que os pratos regionais são os mais originais por terem sua base nos alimentos de origem indígena [...], como o tacacá, prato regional que difere nos ingredientes dos grupos indígenas: ao invés de camarão, era feito com peixe ou formiga saúva e muita pimenta. Com o tempo houve a introdução do alho e da chicória no tucupi além do uso do camarão, tornando-se esse o tacacá conhecido como típico da Amazônia.”⁴⁹⁴

Um dos ingredientes que Dona Brazí mostrou ao *chef* Alex Atala e que mais chamou a sua atenção foi, justamente, a formiga saúva, que foi descrita com “um sabor claro de capim-santo, com outras notas que vão compondo o seu frescor, como gengibre; um sabor levemente picante, um pouquinho salgado, complexo, potente: amazônico.” Segundo Alex Atala, aquele era um ingrediente com “força suficiente para inebriar [...]

⁴⁹⁴ Macêdo in Algranti; Macêdo [org.], 2020, p.344-345. Colchetes meus.

uma legião de pessoas pelo mundo”.⁴⁹⁵ Agradecendo a Bazi pelo conhecimento compartilhado, o *chef* complementa que devemos “repensar nossa relação com a Amazônia e com o alimento”. Depois, deseja mais reconhecimento para Dona Bazi, assim como o “reconhecimento da sua terra, do seu patrimônio e da herança culinária que dispõe o maior armazém de novos ingredientes do planeta”.⁴⁹⁶

Em 2013, ano do lançamento do livro sobre Dona Bazi, Atala foi listado pela revista estadunidense *Time* como uma das personalidades mais influentes do mundo⁴⁹⁷ e publicou, em português e inglês, o livro *D.O.M.: redescobrimos ingredientes brasileiros*. Na seção de introdução deste livro – que traz receitas com pupunha, pequi, arraia, caramujo brasileiro, pirarucu, jambu, dentre outros ingredientes – Atala conta mais sobre sua própria trajetória e afirma que, antes de realizar uma “clássica viagem de mochileiro pela Europa” (a partir da qual começou a trabalhar nas cozinhas), andava “pela Amazônia desde menino, caçando, pescando, aprendendo”. Com o tempo, assumiu o projeto de se aproximar daquele espaço de outras formas: comprou “uma terra de posse mansa” e decidiu ajudar comunidades locais, sobretudo na divulgação e na distribuição de produtos potencialmente gastronômicos (Atala, 2013, p.11-14).

Mas, o *chef* também assumia que todo este movimento era desafiador, a começar por um exercício de ‘conscientização’ que ele precisou fazer com os vizinhos de sua terra recém adquirida: indígenas que reclamavam serem proprietários de uma parte dela. “Como acredito que dos conflitos nascem discussões e das discussões, conclusões”, Atala notou, “fiquei contente em renunciar a uma parte do que tinha adquirido e conscientizar aquela população de que era necessário legalizar a área que eles passaram a ter e, como consequência, pagar impostos por ela.”⁴⁹⁸ Neste combo de gestos tuteladores, o *chef* conta que decidiu por entregar cestas básicas aos seus vizinhos, pois “observando as pessoas, percebi que naquela região da Amazônia não existe miséria, mas pobreza e desnutrição”, ele registrou.

Contudo, ao voltar para a sua propriedade, meses depois, ficou mal impressionado: havia embalagens de papelão e de plástico espalhadas no chão, por vários lugares. Sobre este evento, Atala escreveu:

⁴⁹⁵ Idem, p.11.

⁴⁹⁶ Idem.

⁴⁹⁷ Veja em *Time*, 2013.

⁴⁹⁸ Atala, 2013, p.14.

“Chamei o grupo e fiz o clássico discurso sustentável, dizendo que tinha mandado víveres para melhor a vida deles e o que eu tinha em troca era sujeira e degradação. Seu Antônio, homem baixinho, forte como um touro e muito articulado, tomou a frente e respondeu: – Alex, a culpa é sua. Para nós, embrulho de fruta é casca, embrulho de peixe é escama e de boi é couro; tudo pode ser jogado no chão. Nada estraga a terra. Tinha nada de ter enviado esse bando de coisa embrulhada em plástico para cá. Bem, eu me calei e vi que essa história de brincar de grande senhor não era nada simples.”⁴⁹⁹

Amadurecendo seus propósitos com esses aprendizados – que seriam executados a partir das ações do Instituto Atá, que acabava de ser inaugurado e anunciado no livro *D.O.M.: redescobrimo ingredientes brasileiros* –, o *chef* afirmou que muitos dos ingredientes referenciados em seu livro ainda não chegavam aos supermercados e às mesas dos brasileiros. Então, ele ressaltou: “Eu sonho com o dia em que isso vai acontecer, quando os ingredientes desconhecidos vão começar a ser utilizados em nossas cozinhas, ganhando, assim, importância, relevância e utilidade”. Para o *chef*, “a relação do homem urbano com o homem da floresta deve ser estreitada, e a cozinha tem sido uma forte ferramenta na defesa da biodiversidade”.⁵⁰⁰ Desta forma,

“ao usar ingredientes nacionais no D.O.M., muitos dos quais haviam até sido esquecidos, queremos fortalecer a noção de preservação e estabelecer uma nova relação entre o homem do campo e o da cidade. Pregamos um retorno à natureza, e, para tanto, quanto mais natural esse ingrediente vier, quanto mais puro ele for colocado no prato, melhor. Essa missão está longe de ser simples, mas é um ideal que permeia nossa filosofia”.⁵⁰¹

É com esta ‘filosofia’ que as parcerias entre agentes prestigiados do universo da gastronomia e de comunidades tradicionais e indígenas começaram a ser institucionalizadas. Como explicou a gastróloga Tainá B. Zaneti (2017), outras parcerias já haviam sido feitas entre *chefs* brasileiros e pequenos produtores locais, mas a alta valorização das características ligadas às qualidades regionais ou étnicas dos ingredientes nativos decorreu deste contato mais íntimo com *chefs* famosos, incluindo os internacionalmente prestigiados. De modo concomitante, como explicou a comunicóloga do povo Baré Andreza Silva de Andrade (2021), algumas mulheres Baniwa estavam em

⁴⁹⁹ Idem, p.15.

⁵⁰⁰ Atala, 2013, p.11-14.

⁵⁰¹ Cf.: Atala, 2013, p.13.

busca de uma ferramenta para a geração de renda naquele período, de preferência através de produções que elas já realizassem em suas comunidades. Assim, o *chef* Alex Atala foi procurado para cooperar com o processo de transformação da tradicional jiquitaia Baniwa em Pimenta Baniwa: um produto que chegaria em 2013 aos mercados como o “primeiro tempero tradicional brasileiro com selo de origem controlada” (Serva, 2014).

4.1.1 As pimentas Baniwa e a Pimenta Baniwa

Em agosto de 2011, Olívia Fraga assinou a matéria “Treze à mesa e a poderosa jiquitaia”, publicada no caderno Paladar, do jornal *Estadão*,⁵⁰² em que tratou de uma degustação de jiquitaias Baniwa na cidade de São Paulo. Promovida pelo ISA no Dalva e Dito, um dos restaurantes de Alex Atala,⁵⁰³ a degustação contou com a participação de *chefs* e de outros especialistas da área. Convidada para o evento enquanto representante da imprensa, a jornalista escreveu sobre a centralidade das pimentas para as comunidades Baniwa e explicou como a jiquitaia era produzida pelas mulheres indígenas.



Figura 44: Variedades de jiquitaia Baniwa. Foto: Rogério Assis.

A imagem está disponível em um artigo sobre a Pimenta Baniwa no *site* estadunidense da empresa Culinary Culture Connections. Com uma loja *online*, são comercializados pelo *site* produtos como sementes de puxuri e umburana, além da jiquitaia Baniwa.

Cf.: <<https://culinarycultureconnections.com/collections/all/>>.

⁵⁰² Disponível para consulta no acervo de notícias do ISA sobre a Pimenta Baniwa. Cf.: https://documentacao.socioambiental.org/noticias/anexo_noticia/20828_20110825_104201.pdf. Último acesso: 22/03/2025.

⁵⁰³ *Site* oficial: <<https://dalvaedito.com.br/>>.

“Para fazer a jiquitaia original”, segundo Fraga, “usam-se várias pimentas, que são secas ao sol por até cinco dias e, depois, sobre o fogão. São piladas e moídas até virarem pó.” Para tanto, as pimentas precisavam ser cuidadosamente cultivadas, plantadas, trocadas e passadas de geração em geração pelas mulheres do povo Baniwa. Na mesma notícia, lemos que a palavra jiquitaia tem origem tupi e que as pimentas secas são misturadas com sal para, depois, serem usadas como um tradicional condimento. Na ocasião, foram provadas 11 amostras de jiquitaia feitas pelas mulheres Baniwa, “que variavam em função do preparo a que foram submetidas”, segundo a jornalista. Em sua descrição, lemos que

“A jiquitaia tradicional abriu os trabalhos e pegou de surpresa os *chefs* Jefferson Rueda, Ana Luiza Trajano, Neka Menna Barreto e Bel Coelho. As que levavam pimentas maduras *dzakoite* (conhecidas como pimenta-da-caatinga), com e sem semente, foram muito elogiadas. “Usada numa macarronada, ela substitui bem o *peperoncino*”, disse Jefferson Rueda. De aroma defumado marcante, a pimenta feita a partir de *koonihtako* (pimenta-bico-de-coró-coró) parecia pimenta calabresa.”⁵⁰⁴

A intenção da degustação era a de abrir as portas da gastronomia e os gostos de seus agentes para os produtos da sociobiodiversidade. Na ocasião, o antropólogo Beto Ricardo ressaltou que “os brancos estão em contato com os [Baniwa] há mais de 300 anos, mas só no ano passado o IPHAN reconheceu como bem imaterial o sistema agrícola do Rio Negro.” Neste sentido, ele complementou que existia uma ampla possibilidade de valorização da produção local, partindo da própria jiquitaia Baniwa: “são cerca de 400 produtos catalogados na Amazônia. Temos um patrimônio real – não é a teoria da arca de Noé, de salvar essas espécies em bancos genéticos. Queremos fortalecer as fontes ‘*on farm*’, numa ação de agrobiodiversidade”, conforme registrado por Fraga (2011).

No livro *Pimenta Jiquitaia Baniwa*, somos informados de que o cultivo de mais de 70 variedades de pimentas é historicamente feito nas roças do povo Baniwa, com as plantas amplamente manejadas pelas mulheres, neste caso, das comunidades dos rios Içana e Ayari, onde o projeto para a produção da Pimenta Baniwa foi executado. Contudo, há aproximadamente 200 comunidades Baniwa entre o noroeste do Amazonas, a Venezuela e a Colômbia, que somam entre 15 e 18 mil pessoas: todas consumidoras de pimentas. “As pimentas do gênero *Capsicum* são alguns dos mais emblemáticos

⁵⁰⁴ Fraga, 2011, p.3. Destaques meus.

componentes da agrobiodiversidade manejada no território Baniwa”, sendo a bacia Amazônica um centro de manejo tradicional desta planta (FOIRN *et al.*, 2016, p.12). Cada pote com 15 gramas de jiquitaia leva, em média, 12 variedades de pimentas (Serva, 2014). O gênero *Capsicum* é originário da América e majoritariamente caracterizado por frutos de média e alta picância, que podem ser vermelhos, amarelos, roxos ou alaranjados, quando maduros. Pertencem a esse gênero as pimentas dedo-de-moça, malagueta, cumari, murupi, dentre outras populares no Brasil (Carvalho *et al.*, 2006).

Perpassando a ética, a saúde, a espiritualidade e o regime de gostos do povo Baniwa, as pimentas são usadas no dia a dia, bem como em momentos festivos e ritualísticos, sendo partes fundamentais das paisagens e territórios em torno do rio Negro. Em seu trabalho, o pesquisador Franklin P. Eduardo Da Silva, que também é do povo Baniwa, explica que as pimentas, assim como a pupunha e o abacate, são “plantas míticas” na região, que remetem às histórias dos Baniwa, à organização de seus diferentes grupos e que materializam as relações mais antigas dos indígenas com o meio ambiente (Silva, 2013, p.52). As pimentas promovem proteção física e espiritual para o povo Baniwa, tendo o poder de cozinhar os peixes e as demais carnes para que elas não contaminem, nem envenenem as pessoas, quando ingeridas. As pimentas neutralizam, neste caso, o potencial de envenenamento que agentes humanos e não humanos podem exercer em situações distintas, a exemplo dos próprios peixes.⁵⁰⁵

Após o nascimento das crianças e a quebra de um período de restrição alimentar durante a gestação, por exemplo, a ingestão de pimentas pelos pais intenta trazer proteção à criança, para que ela não adoeça com aquilo que vai ingerir ao longo da vida (Garnelo, 2007). O uso tópico da jiquitaia também pode ocorrer para tratar algumas enfermidades, como citado no livro sobre a Pimenta Baniwa (FOIRN *et al.*, 2016). Sem se limitar à função nutritiva, terapêutica ou espiritual, o consumo de pimentas em variadas formas ocupa um espaço amplo e complexo, que não se restringe aos julgamentos referentes à cozinha e à alimentação. Do povo Tuyuka, também do alto Rio Negro, Justino S. Rezende (2009) assinala que ser convidado para comer quinhapira – um cozido à base de peixe com tucupi e pimentas – na companhia dos familiares mais velhos indica o reconhecimento da maturidade dos jovens, além de ser uma prática de compartilhamento das experiências de vida na comunidade.

⁵⁰⁵ Para mais informações e referências sobre os mitos e as crenças da cultura Baniwa, incluindo o papel dos peixes e das pimentas, conferir os trabalhos de Franklin P. Eduardo Da Silva (2013) e Luiza Garnelo (2003; 2007).

Aos jovens Baniwa, as pimentas podem ser servidas para que não esmoreçam mediante os problemas, após um ciclo de reclusão social e de aconselhamentos com os mais velhos, a fim de ritualizar uma transição etária:

“Depois deste ciclo de conselhos e benzimentos de comida, os pais ou alguém experiente da aldeia entrega ao jovem iniciante para mastigar uma ou mais pimentas e geralmente são pimentas vermelhinhas e mais árdias de todas as outras variedades (*Katoto*). Segundo os informantes, pimenta no ritual é para que iniciante esteja preparado às dificuldades da vida no futuro, para não se irritar diante as provocações, para não fazer mal a outra pessoa e outras orientações associadas ao uso da pimenta” (Silva, 2013, p.83).

Por sua vez, o cultivo e a partilha de itens variados, entre mandiocas, abacaxis, pimentas, açais e peixes, é o que garante o acesso das diferentes comunidades Baniwa à segurança alimentar, posto que há algumas que manejam mais lagos e igarapés do que roças e plantas, distribuindo os pescados, enquanto outras contam com roças maiores, que produzem em maior quantidade, para trocar aquelas plantas por pescados. Sendo assim, “cada família alicerça e sincroniza a atividade de cultivo em pelo menos três roças: uma roça nova, em formação; outra madura, onde se processam as mais importantes colheitas, e outra em regeneração, onde a área está prestes a ser liberada para que a sucessão florestal regenere o sítio de cultivo” (FOIRN *et al.*, 2016, p.20). É nas roças mais novas, bem como nos quintais das casas, ao alcance do manejo cotidiano, onde as mulheres Baniwa cultivam boa parte dos seus jardins de pimentas. Passando entre amigas, de mãe para filha, ou de sogra para nora, as pimenteiras e as pimentas circulam com as histórias destas mulheres e de suas diferentes comunidades, de modo indissociável.

Segundo Franklin P. Eduardo Da Silva, terras previamente queimadas e próximas aos troncos caídos nas roças são os locais comuns para o plantio das pimenteiras. Quanto ao processamento dos frutos, o autor assinalou:

“Os processos de preparação de pimenta são variados, depende da técnica e conhecimento que a pessoa tem sobre o modo de conservar a pimenta. Os mais comuns e tradicionais são: pimentas moqueadas (defumada); torradas no forno; torradas no sol; socadas no pilão (pimenta em pó). Nas cozinhas dos Baniwa se vê geralmente uma porta-pimenta pendurada em cima do fogo para secar (defumada). Antigamente, conservava-se pimenta torrada ou em pó numa cesta específica para essa finalidade, atualmente as pessoas usam garrafas ou qualquer vasilha com tampas para guardar sua pimenta” (Silva, 2013, p.85).

Ainda no sentido do apreço às pimentas, as receitas que compõem o livro *Comidas tradicionais indígenas do alto Rio Negro*, organizado por Luiza Garnelo e Gilda Barreto Baré (2009), mostram o quanto a jiquitaia e as pimentas, de modo geral, são usadas para temperar as comidas da região. As quinhapiras de aracu, a mujeca de goma e a paca cozida ensinadas por mulheres Baniwa, Baré e Tukano são alguns dos preparos que levam pimentas em abundância, secas ou frescas. Para acompanhar a paca cozida, Verônica A. Dutra, “dona da receita” e indígena Piratapuaia, ensina a preparar um molho: “pegue folhas de chicória e cebolinha; lave, corte os temperos em pedaços bem fininhos e ponha numa vasilha que possa ir à mesa. Amasse três pimentas ardosas e misture com as folhas já cortadas. Coloque um pouco de água fria, uma pitada de sal e o caldo de meio limão.”⁵⁰⁶ A receita de “quinhapira com manicuera e pimenta torrada”, de Luiza R. da Silva, que é do povo Baniwa, indica pimentas e formigas para temperar: “Trate o peixe, corte em pedaços e coloque numa panela. Misture com manicuera e deixe cozinhar. Coloque pimentas torradas (curabi, malagueta, periquito e outras) de vários tipos. Se tiver saúva, coloque também [...]. Ferva até amolecer. Essa comida deve ser servida com beiju seco.”⁵⁰⁷

O ambiente ecologicamente equilibrado, cultivado nas roças e no entorno das comunidades indígenas do Alto Rio Negro, garantiu, até aqui, um grande compartilhamento dos gostos pelas pimentas. Em uma entrevista concedida ao programa *Globo Rural*, André Baniwa ressaltou que o apreço pelos frutos de pimenta é compartilhado com as aves que frequentam o território Baniwa, o que leva ao surgimento de variedades, com novas características. Isso chega a impedir a imediata classificação e o reconhecimento das tantas pimentas pelos indígenas que as cultivam (Globo Rural, 2013). As aves comem as pimentas, voam e defecam suas sementes em diferentes lugares, gerando incremento de variabilidade genética dentro e fora das comunidades. Há mais associações tecidas entre as aves e as pimentas das roças Baniwa, como indicam os nomes das pimentas bico de jaburu, bico de tucano e olho de urutau: *aalihitako*, *dzaatte hitako* e *makoweiithi*, em baniwa.⁵⁰⁸ Por outro lado, o termo jiquitaia também serve para designar uma conhecida formiga da região, cuja picada arde tanto quanto pimenta (FOIRN *et al*, 2016).

⁵⁰⁶ “Comidas tradicionais indígenas do alto Rio Negro”, p.53.

⁵⁰⁷ Idem, p.48. Colchetes meus.

⁵⁰⁸ Confira em: FOIRN; OIBI; ISA, 2016, p.24-30.



Figura 45: Mulher Baniwa na atividade de colheita das pimentas.
Foto: Carol Quintanilha/ISA. Cf: <<https://medium.com/histórias-socioambientais/a-força-feminina-da-pimenta-baniwa-87c75e2f0ce>>. Acesso: 23/03/2025.

Esta aproximação do universo de produção da Pimenta Baniwa não nos leva, evidentemente, para uma realidade idílica. Ao longo do tempo, o contato com os não-indígenas, a partir da colonialidade, tem deixado marcas nas relações socioecológicas que são construídas na região. A começar pela própria nomenclatura das pimentas,

“os termos usados para referir-se à jiquitaia são *aatti iipepe* (pimenta seca) e, principalmente, *aattii itodakape* (pimenta pilada). *Aatti*, em Baniwa, designa pimenta. A semelhança com a palavra *ají*, do espanhol, se deve a origem Taino, *haxi* ou *axi*, desta. Os Baniwa são parentes aruaque dos Taino, povo que ocupava as ilhas do Caribe quando Colombo entrou em contato pela primeira vez com essas plantas levando-as, junto com a terminologia aruaque, ao continente europeu” (FOIRN *et al*, 2016, p.10).

As pressões modernas atingem os territórios Baniwa de forma cada vez mais transversal,⁵⁰⁹ desafiando o conhecimento acumulado sobre o manejo dos terrenos, das plantas e dos demais elementos que fazem parte dos cultivos não domesticados desta região. Na reportagem “Extremos climáticos ameaçam roças e culturas indígenas no rio Negro”, publicada em 29 de julho de 2022 pela *Agência Pública*, as chuvas em excesso e a elevação das temperaturas são citadas como fatores de alteração das rotinas de trabalho das mulheres indígenas, consideradas as “mães das roças”, consequentemente, das práticas alimentares das comunidades. Um exemplo é o trato das raízes de mandioca: antes deixadas para fermentar nos igarapés, elas começaram a ser levadas pela correnteza, que se tornou cada vez mais forte nas últimas décadas. Hoje, por outro lado, quando a época de seca chega, a estiagem é mais longa do que antes, diminuindo a produção das raízes e afetando as trocas de alimentos, bem como a comercialização de outros produtos básicos entre as cidades situadas às margens do rio Negro, incluindo as centenas de comunidades que historicamente vivem na região.⁵¹⁰

O calor extremo, mais recente, também acarreta perda das manivas, além de alterar o regime de pesca, levando à abertura de mais roças por família, o que sobrecarrega as agricultoras, além de prejudicar a previsibilidade dos tempos de plantio e de colheita. Quando entrevistada para esta reportagem, Carine V. da Silva, do povo Baniwa e moradora da comunidade Yamado, que fica próxima à principal orla de São Gabriel da Cachoeira, falou sobre como as alterações climáticas têm afetado negativamente as relações socioecológicas com as pimentas:

“A pimenta, alimento essencial na cultura Baniwa por estar no centro de um sofisticado sistema de trocas de mudas que inclui relações familiares e de casamentos, também foi afetada. “Quando a mulher casa e vai para a casa do marido, a pimenteira tem que ir junto. Assim é nosso costume, por isso que nossa pimenta não pode faltar. Se a gente não tiver pimenta, ninguém come mesmo”, diz Carine. O impacto vem sobretudo do aumento da temperatura, que interfere na produção da planta. As

⁵⁰⁹ A pesquisa de Andreza S. de Andrade (2021) indica como o contato forçado dos diferentes povos indígenas do Alto Rio Negro com as missões religiosas, sobretudo a partir do início do século XX, alterou os regimes de crença, de educação, de organização local e, não diferente, das práticas alimentares dos povos Tukano, Baré, Baniwa, dentre muitos outros.

⁵¹⁰ Sobre a estiagem extrema vivenciada pelas comunidades desta região, dificultando a chegada de combustível e de alimentos, leia a reportagem “Rio Negro vive seca histórica, e São Gabriel da Cachoeira corre risco de apagão”, assinada por Ana Amélia Hamdan, publicada em 19/10/2023 pelo portal de notícias do ISA. Disponível em: <<https://www.socioambiental.org/noticias-socioambientais/rio-negro-vive-seca-historica-e-sao-gabriel-da-cachoeira-corre-risco-de>>. Acesso: 20/03/2025.

explicações foram dadas pela agricultora Diva de Souza, que é falante da língua indígena baniwa e preferiu que Carine falasse por ela. “Ela viu a avó dela mudando a pimenta já grande. Quando você muda a pimenta já grande, ela está com raízes para poder tirar os nutrientes lá de baixo. Mas agora, quando você muda a pimenteira para outro lugar, ela não resiste às temperaturas e começa a secar. Mas naquela época a chuva era bem distribuída, então mudava e não secava. Agora não, vem a chuva e depois vem sol muito quente, aí ela não resiste.” Uma alternativa para enfrentar as altas temperaturas, diz, foi cobrir a área de plantio com folhas.”⁵¹¹

Então, é em meio a estes agentes, eventos e problemas que a Pimenta Baniwa é produzida. Desde 2013, os potinhos de vidro transparentes, com 15g de jiquitaia cada e igualmente etiquetados, chegaram às cidades de Manaus, São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e Belo Horizonte, entre outras, inclusive até outros países. Em 2018, em uma feira de cervejas artesanais realizada em Dublin foi lançada a “Baniwa Chilli”, uma cerveja produzida pela empresa Hopfully Brewing com a Pimenta Baniwa. Na notícia “Índios vendem de sementes a cerveja na onda da economia sustentável”, publicada na *Folha de S.Paulo* em 17 de abril de 2018,⁵¹² lemos que os empresários responsáveis pela mistura eram brasileiros, produziam as cervejas na Irlanda e conheceram a jiquitaia Baniwa quando assistiram ao episódio sobre Alex Atala na série *Chef’s Table*, da Netflix. Sobre o lançamento desta cerveja, a notícia publicada no *site* do ISA registrava: “Em acordo pioneiro no mundo das cervejas, a Hopfully Brewing se comprometeu a repassar 10% do valor de comercialização de toda a produção, de 500 litros, à Organização Indígena da Bacia do Içana (Oibi), para apoiar a Rede de Casas de Pimenta Baniwa.”⁵¹³

Em *Da aldeia à alta gastronomia: a trajetória da Pimenta Baniwa, práticas de consumo e representação midiática*, Andreza S. de Andrade (2021), pesquisadora do povo Baré, afirma que a parceria feita entre o povo Baniwa⁵¹⁴, o Instituto Atá e o ISA para o comércio da jiquitaia é um exemplo do protagonismo e do empreendedorismo indígena.

⁵¹¹ “Extremos climáticos ameaçam roças e culturas indígenas no rio Negro”, **Agência Pública**, por Ana Amélia Hamdan, Paulo Desana e Daniela Villegas (2022). Cf.: <<https://apublica.org/2022/07/extremos-climaticos-ameacam-rocas-e-culturas-indigenas-no-alto-rio-negro>>. Último acesso: 21/03/2025.

⁵¹² Por Rosane Queiroz. Cf.: <<https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2018/04/indios-vendem-de-sementes-a-cerveja-na-onda-da-economia-sustentavel.shtml>>. Último acesso: 21/03/2025.

⁵¹³ “Baniwa Chilli, a primeira cerveja com Pimenta Baniwa, é lançada na Irlanda”, Notícias Socioambientais, **ISA**, 05 de abril de 2018. Cf.: <<https://site-antigo.socioambiental.org/pt-br/noticias-socioambientais/baniwa-chilli-a-primeira-cerveja-com-pimenta-baniwa-e-lancada-na-irlanda>>. Último acesso: 23/03/2025.

⁵¹⁴ Por meio da Oibi (Associação Indígena da Bacia do Içana), FOIRN (Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro) e Organização Baniwa e Koripako Nadzoeri.

A pesquisadora – que realizou um trabalho de campo com as agricultoras Baniwa e com outros responsáveis pela execução do projeto de produção da Pimenta Baniwa – informa que foi em 2008 quando Alex Atala foi convidado para conhecer este produto. André Baniwa, que esteve diretamente envolvido com a execução do projeto e foi entrevistado por Andrade, contou “que Atala não se entusiasmou quando provou a jiquitaia pela primeira vez. “Ele disse que a pimenta era boa, deliciosa, mas era algo que poderia dar certo mais no futuro. Porém aquilo não me desanimou, pois a boa venda dos vidrinhos de jiquitaia nos eventos que eu participava demonstrava que teria saída” (Andrade, 2021, p.99). De fato, a Pimenta Baniwa foi bem aceita pelo mercado.

Segundo o *Relatório Anual de Atividades* do ISA, em 2015 foram vendidos mais de 3.600 potes de Pimenta Baniwa em 37 espaços diferentes, ao preço médio de R\$ 17,74 por pote. No documento, podemos ler que “a arrecadação total foi de R\$ 64.438,00. O projeto atingiu 37 comunidades, 100 famílias diretamente e 350 indiretamente. No Facebook, a comunidade de seguidores da Pimenta Baniwa saltou para 2200 seguidores de 31 países.”⁵¹⁵ Também em 2015, “duas novas Casas da Pimenta passaram a operar, o dobro do ano anterior, com treinamento de novos e antigos gerentes”, sendo que as Casas de Pimenta eram os locais de processamento das pimentas e de envase da Pimenta Baniwa.⁵¹⁶ Hoje, é possível comprar a Pimenta Baniwa, por exemplo, nas lojas física e virtual do ISA e no *site* do MASP, junto com outros ‘artesanatos indígenas’.⁵¹⁷

Em março de 2020, o Grupo Pão de Açúcar anunciou uma campanha com a Pimenta Baniwa:

“Mais forte que a pimenta Jiquitaia, só as mulheres Baniwa. Com esse mote, o Pão de Açúcar apresenta sua campanha de celebração para o Dia Internacional da Mulher com base em uma

⁵¹⁵ ISA, 2015, p.51. Disponível em: <https://www.socioambiental.org/sites/default/files/2021-05/rel2015_3jun.pdf>. Acesso: 02/03/2025.

⁵¹⁶ Segundo a descrição de Andrade (2021, p.109): “As Casas da Pimenta e as suas associações de base são responsáveis pelo processamento da jiquitaia, envolvendo as produtoras e outros membros da localidade. Precisam zelar pelas dependências das casas e dos seus equipamentos, realizar o trabalho de gestão administrativa e de estoque de produtos, mantendo estreita comunicação com a Oibi. Em termos gerais a Oibi é responsável pela coordenação das atividades nas Casas da Pimenta acompanhando a produção e a logística das comunidades até os seus pontos finais de vendas no Brasil a fora. Ela deve ainda organizar e apoiar capacitações de pessoal, fazer a gestão de recursos financeiros com transparência, prestar contas, gerenciar o plano de negócios, pagar todos os tributos, apoiar a divulgação do produto e garantir uma boa comunicação entre parceiros, clientes, casas e comunidades. Já o Instituto Socioambiental (ISA) assume o papel de assessoria permanente às equipes de produção e comercialização do produto.”

⁵¹⁷ Na última consulta que pude fazer, em 24/03/2025, o preço unitário da Pimenta Baniwa era de R\$70,00. Confira em: <<https://www.masploja.org.br/pimenta-jiquitaia-povo-indigena-baniwa>>.

história de protagonismo e empreendedorismo de mulheres que vivem no noroeste do Amazonas, na Terra Indígena Alto Rio Negro (bacia do Rio Içana). Nessa região, a pimenta Jiquitaia Baniwa é cultivada exclusivamente por mulheres do povo indígena Baniwa e se transforma em um produto que é resultado de um processo de plantio sustentável, contribuindo para a geração de renda e o desenvolvimento de toda a região. O fruto dessa produção já está à venda em sete lojas do Pão de Açúcar, na cidade de São Paulo, com a previsão de expansão para outras unidades em breve, e está inserida dentro do programa Caras do Brasil da rede de supermercados, que valoriza a riqueza de sabores e os alimentos e produtos sustentáveis feitos por pequenos produtores nacionais.”⁵¹⁸

Segundo Andrade (2021), a experiência de sucesso com a Pimenta Baniwa é resultado de um histórico de trabalhos coletivos e de associativismo político tanto do movimento indígena, de modo mais geral, quanto do movimento das mulheres indígenas no Alto Rio Negro, que inauguraram um Departamento de Mulheres dentro da FOIRN em 2002. Por meio de vários projetos executados na região desde então, em parceria com instituições diversas – sobretudo de pesquisa e de promoção de direitos humanos e socioambientais –, foram realizados treinamentos para administração e gestão comercial, a fim de que as mulheres pudessem ter seus negócios e acesso a renda própria, uma demanda reiterada por elas.⁵¹⁹ Então, o associativismo político, econômico e afetivo das mulheres indígenas também concretizou as parcerias recentes para a produção da Pimenta Baniwa, envolvendo a gastronomia. A autora ressalta, neste sentido, que:

“Sem território não há saúde, não há educação, não há soberania alimentar e não há organização social. Por isso, também não há projetos de sustentabilidade como a Pimenta Baniwa. Assim, antes de se constituir como uma importante realização indígena, a Pimenta Baniwa precisou que as Terras Indígenas do Rio Negro fossem demarcadas. E antes disso, muitos conflitos históricos aconteceram para que, tanto o governo reconhecesse esse direito territorial, quanto o movimento indígena do Rio Negro se organizasse para lutar por ele.”⁵²⁰

⁵¹⁸ “Protagonismo feminino na produção sustentável é mote de campanha do Pão de Açúcar para o Dia Internacional da Mulher”, Marketing, **GPA**, 05/03/2020. Destaques meus. Disponível em: <<https://www.gpabr.com/pt/noticias-releases/marketing/protagonismo-feminino-na-producao-sustentavel-e-mote-de-campanha-do-pao-de-acucar-para-o-dia-internacional-da-mulher/>>. Acesso: 17/03/2025.

⁵¹⁹ Sobre este assunto, consulte o artigo de Maria Helena O. Matos e Luiza Garnelo: “Mulheres indígenas na cidade de São Gabriel da Cachoeira: dos tempos da missão aos tempos da associação” (*in* Garnelo; Baré, 2009, p.23-40).

⁵²⁰ Andrade, 2021, p.56.

É por este conjunto de fatores e histórico, em suma, que Andreza S. de Andrade argumenta que a marca Pimenta Baniwa e as estratégias de comunicação deste produto não dão conta de abarcar os sentidos e a importância que as pimentas têm para os seus produtores. Ao passo que a comunicação em torno da Pimenta Baniwa foi pensada para enaltecer esta identidade e conhecimento tradicional indígena, as distâncias entre os universos de seus produtores e de seus consumidores se impõem como uma lacuna à compreensão do produto. Mesmo reconhecendo que um selo de origem controlada⁵²¹ valoriza este produto único, que hoje é vendido Brasil afora através de uma iniciativa indígena, Andrade questiona a efetividade da mensagem sobre os significados da Pimenta Baniwa: inclusive, a autora acredita ser pouco provável que os consumidores acessem estas informações por meio de um *QR code* impresso em uma etiqueta.⁵²²

A autora destaca, ainda, o exercício de comparação que é comumente feito pelos *chefs* para tentar descrever e valorizar a jiquitaia Baniwa: Felipe Schaedler, *chef* entrevistado por Andrade, a compara com “especiarias” para dizer que é bastante aromática,⁵²³ sendo que os *chefs* daquela primeira degustação em São Paulo (que indicaram que a jiquitaia Baniwa seria uma boa substituta para o *peperoncino* e a pimenta calabresa) fizeram o mesmo.⁵²⁴ Faltam aos não indígenas, neste caso, os referenciais para a compreensão e para a apreciação desta diversidade, que acaba sendo sistematicamente reduzida ao ideário hegemônico, que desde o início nomeamos como ideário moderno.

Nos caminhos até a gastronomia, foram sobretudo os *chefs* e ambientalistas não-indígenas que ficaram associados à Pimenta Baniwa, bem como eram consultados pelas mídias para falar sobre este projeto no lugar dos indígenas, que realmente o idealizaram e são responsáveis por ele. Citando reportagens publicadas em grandes veículos de comunicação, Andreza S. de Andrade explica como a divulgação da Pimenta Baniwa acabou, paradoxalmente, por reduzir e por apagar o protagonismo indígena de sua produção:

“Outra tendência no repertório de representação midiática é o apagamento parcial e/ou total das vozes indígenas nas matérias e no conteúdo audiovisual. É parcial quando há menção aos indígenas com citação de nomes, como é o caso de André Fernando Baniwa, mencionado na matéria do jornal Folha de São

⁵²¹ Emitido pela empresa Origens Brasil. Cf.: <<https://origensbrasil.org.br/>>.

⁵²² Tendo em vista que a etiqueta do selo Origens Brasil conta com esta ferramenta. Para mais informações, consulte Andrade (cit.).

⁵²³ Idem, p.119-120.

⁵²⁴ Fraga, 2011, p.3.

Paulo. A liderança Baniwa aparece como fundador da Oibi e como a pessoa a frente da Pimenta Baniwa juntamente com o ISA. Apesar da menção, André não tem voz na matéria e a sua participação só é colocada depois que todos os brancos envolvidos (o *chef*, o antropólogo, o ecólogo, dentre outros) são nomeados com direito a declarações. Na matéria do O Estado de São Paulo, por exemplo, a fala indígena é substituída por uma fala indigenista de um antropólogo, que embora enfatize o conhecimento indígena como um patrimônio brasileiro, não muda a sua posição privilegiada do branco com voz garantida nesses espaços. Ademais, a tutela indígena ainda perpassa as sutilezas do discurso midiático, que posiciona um branco como o interlocutor do indígena. O apagamento total é observado quando não há sequer menção aos protagonistas da iniciativa Pimenta Baniwa, no mesmo nível de destaque em relação aos demais parceiros brancos. Os conteúdos, no geral, dão uma centralidade à figura de Alex Atala como um curador da iniciativa.”⁵²⁵

Mediante esta fusão entre gestos tuteladores, circulação de ingredientes nativos, práticas de redução de seus sentidos e apagamento da efetiva participação social de seus produtores, o universo da gastronomia seguiu acumulando prestígio e confiança, de modo a operacionalizar, mais uma vez, desigualdades de ordens diversas, em nome da Cultura, do desenvolvimento e do bom gosto. Com a participação da gastronomia brasileira, a valorização de ingredientes como a jiquitaia Baniwa tem promovido a manutenção das trajetórias da colonialidade, que apesar de serem mais novas do que as relações dos povos do Alto Rio Negro com as pimenteiras e a floresta, pressionam as redes colaborativas e socioecológicas envolvidas na produção de algo como a Pimenta Baniwa.

Este caso, porém, não está isolado, o que nos leva a compreender que as rotas por ora abertas e institucionalizadas para a busca de ingredientes da sociobiodiversidade seguem os tradicionais padrões das bandeiras, das empreitadas coloniais para capitalizar recursos nativos, fossem eles pessoas ou plantas. Hoje, a expropriação de elementos com potencial gastronômico para a capitalização de um ‘desenvolvimento’ local, ainda que sustentável, aparece como mais uma ferramenta de dominação e de supressão, por parte do ideário moderno, das relações comuns aos territórios da sociobiodiversidade. Uma observação e análise do fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado, na comunidade quilombola Kalunga, nos levará a reiterar este argumento e a perceber que estas rotas neobandeirantistas não se limitam às terras indígenas, nem seus agentes se furtam de uma postura neocolonizadora em nome da vanguarda das tradições gastronômicas.

⁵²⁵ Andrade, 2021, p.150

4.2 Garimpendo o Cerrado: o caso da baunilha Kalunga⁵²⁶

Em março de 2018, o povo e o território Kalunga figuraram numa edição do popular programa de televisão *Globo Repórter* com a temática do Cerrado.⁵²⁷ Uma parte do episódio foi dedicada à baunilha e a apresentou como uma “joia” do Cerrado e da Chapada dos Veadeiros, referenciando em rede nacional o Projeto Baunilha do Cerrado, vigente até então. A reportagem ressaltou que a baunilha é uma das especiarias mais caras do mundo, por isso as especificidades das espécies endêmicas da região do sítio Kalunga justificam seu potencial gastronômico: seus frutos são maiores e mais pesados do que as baunilhas exóticas, além de suas polinizações ocorrerem ‘espontaneamente’, por meio de abelhas. Em outros lugares do mundo, a polinização das orquídeas de baunilha é uma atividade manual e enquanto as baunilhas importadas de Madagascar pesariam em torno de 6g, as baunilhas Kalunga pesam 70g, segundo esta reportagem.

Na ocasião, foi exibido um representante do Instituto Atá que mostrava a algumas mulheres Kalunga como manusear as favas para cozinhar com a baunilha. A cena foi a seguinte: um homem branco, descrito como gestor de alimentos e vestindo a camiseta do Projeto Baunilha do Cerrado, manuseia uma fava extraída do território Kalunga em pé, como um professor, à frente de um grupo de mulheres negras que estavam sentadas. O repórter, outro homem branco, oferece às mulheres sentir o cheiro das minúsculas sementes de baunilha, que foram raspadas com a ponta de uma faca, uma técnica comum à gastronomia e seus profissionais.⁵²⁸ Depois de cheirá-las, as mulheres falaram dos aromas de chá, de bolo e de banana madura que as favas remetiam aos seus sentidos e lembranças. Então, as mulheres Kalunga – proprietárias daquelas plantas, daquele território e patrimônio que constitui verdadeiro cenário de televisão – estavam sendo publicamente ensinadas pela gastronomia a apreciar o gosto e “o cheiro de biodiversidade, de Brasil”, para usarmos as palavras do representante do Projeto Baunilha do Cerrado na ocasião (Globo, 2018).

⁵²⁶ Parte das leituras e informações apresentadas nesta seção foram previamente publicadas na **Revista Arqueologia Pública**, da Unicamp, em 2022, sob o título “O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: notas sobre o Projeto Baunilha do Cerrado e seu fracasso”. Cf.: <<https://doi.org/10.20396/rap.v17i00.8668267>>.

⁵²⁷ Cf.: Globo, 2018. Cf.: <<https://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2018/03/baunilha-do-cerrado-e-considerada-joia-da-chapada-dos-veadeiros.html>>.

⁵²⁸ Como aprendi nas aulas de ‘confeitaria clássica’ e é descrito, por exemplo, no livro *Le Cordon Bleu*: todas as técnicas culinárias (Wright; Treuille, 2019, p.331).

A reportagem, que começava enaltecendo as paisagens ‘naturais remotas’ e os ingredientes ‘da terra’, como se não houvesse a participação do povo Kalunga no cultivo daquelas plantas e ambiente, termina afirmando que “a baunilha começa a mudar a ideia de que estamos em um lugar parado no tempo, é uma oportunidade para que as famílias possam ter mais uma fonte de renda” (Idem). Em nenhum momento os produtores Kalunga envolvidos no projeto, que era executado em parceria com o Instituto Atá, foram entrevistados e tratados como interlocutores deste assunto, ou como responsáveis pelo projeto.⁵²⁹ Veremos adiante, neste mesmo sentido, que o lançamento de um olhar tutelador para o maior território quilombola do Brasil, a pretexto do desenvolvimento sustentável, já estava presente desde os primeiros relatos dos *chefs* sobre este ingrediente.

Essas posturas e eventos compuseram um conjunto de controvérsias que culminaram no fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado e na acusação de injustiças, por parte dos representantes da comunidade quilombola, com relação ao acesso aos benefícios deste projeto. De forma menos sutil, porém tão sistemática quanto o apagamento das agências indígenas no caso da Pimenta Baniwa, a supressão da participação social dos Kalunga neste projeto traz à tona um debate sobre os protocolos de acesso aos diferentes bens das comunidades produtoras de ingredientes com potencial gastronômico. No mais, apesar do foco das descrições dos viajantes, tanto do repórter quanto do gastrônomo, as orquídeas de baunilhas não são as únicas plantas valiosas para o povo Kalunga, em cujas roças e mesas são materializadas as suas preferências pela diversidade, dentre outras práticas de resistência à colonialidade.

4.2.1 Nos vãos da vida Kalunga

Como registrou Clóvis Moura (2020), a história do regime escravista no Brasil possui particularidades. Seja por conta dos quase quatro séculos ininterruptos da predação de povos indígenas e negros, bem como do meio ambiente e suas tantas formas de vida, seja pelas tecnologias de reprodução do racismo que seguiram socialmente operantes no país, desde então. Entretanto, Moura explica que a resistência é o que aproxima o que ocorreu no Brasil dos regimes de escravidão em outras partes do continente americano: a quilombagem organizava a recusa à dominação imposta pelos colonos, sendo que os

⁵²⁹ É possível pensar que eles mesmos não quiseram conceder entrevistas, mas isso mereceria um destaque da imprensa, algo que não feito.

quilombos foram a “unidade básica de resistência” das pessoas escravizadas.⁵³⁰ A formação do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga é, portanto, parte dessas tantas histórias de luta contra o regime escravista.

Segundo informações da Associação Quilombo Kalunga (AQK),⁵³¹ há mais de 200 anos os vãos e serras da região foram ocupados por trabalhadores até então escravizados nas atividades da mineração. Hoje, o território Kalunga é compreendido por diferentes municípios entre o norte e o nordeste goiano – Cavalcante, Teresina de Goiás e Monte Alegre de Goiás – e uma faixa da fronteira com o Tocantins, onde residem cerca de 3.600 pessoas em 39 povoados autônomos, conformando um dos maiores remanescentes quilombolas do Brasil.⁵³² O reconhecimento do território ocorreu em 2009 pela Fundação Palmares e sua certificação, pelo INCRA, em 2010.⁵³³ Hoje, de todo o território que o povo Kalunga reconhece, pouco mais de 52% está demarcado (Associação, 2020). Além da falta de regulação fundiária, do desmatamento ilegal e da grilagem, provenientes do avanço de monoculturas e da criação de gado na região, o território e o povo Kalunga também sofrem pressões decorrentes das tentativas de instalação de Pequenas Centrais Hidrelétricas e de ateamento de incêndios criminosos na vegetação da região.⁵³⁴

Fazendo parte de um mosaico de áreas protegidas, que compõem a Área de Proteção Ambiental Pouso Alto, o território Kalunga é vizinho do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, sendo o ecoturismo uma relevante atividade local.⁵³⁵ Em uma reportagem de setembro de 2023 do portal de notícias *O eco*, lemos que

“Nas terras Kalungas, que se estendem por 263 mil hectares, o Cerrado mantém 83% da sua cobertura nativa. Um número que contrasta com o resto de Goiás, onde há apenas cerca de 30% do bioma, e com a própria realidade do Cerrado no país, onde a cobertura remanescente é de 49%. Os dados foram levantados a

⁵³⁰ Consulte: Moura, 2020, p.13-25.

⁵³¹ Formada em 1999 para representar o povo Kalunga e defender seus interesses coletivos.

⁵³² Há uma divergência entre os números informados pela Associação Quilombo Kalunga e os dados censitários mais recentes. Aqui, utilizo os dados do Censo Quilombola realizado em 2022 pelo IBGE. Cf.: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3104/cd_2022_quilombolas.pdf>. Acesso: 25/03/2025.

⁵³³ Cf.: IPHAN, 2014.

⁵³⁴ Sobre estes assuntos, confira artigo de Ferreira e Almeida (2014) e Relatório de Gestão do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, produzido pelo ICMBio (2019).

⁵³⁵ Em 2009 foi formada, por exemplo, a Associação de Guias do Quilombo Kalunga, até hoje atuante.

partir da plataforma MapBiomas e divulgados pelo Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM).”⁵³⁶

Por sua vez, as variadas festas e romarias tradicionais tanto movimentam e aproximam os povoados, quanto possibilitam o turismo cultural, como as Folias de Reis e de Santo Antônio, e as festas de São Pedro e de Nossa Senhora d’Abadia. No livro *O território e a comunidade Kalunga: quilombolas em diversos olhares*, organizado por Maria Geralda de Almeida (2015), as danças como o forró, a sussa e a curraleira são enumeradas como partes indispensáveis dessas festas, que por vezes ocorrem demarcando a passagem entre os períodos de estiagem e de chuva, típicos do Cerrado.

Em *Saberes e sabores da cultura Kalunga: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares*, Cecília Ricardo Fernandes (2014) apontou que as principais atividades cotidianas da comunidade estavam no trato da terra para a produção de alimentos, a maioria para subsistência. Quando realizou sua pesquisa, boa parte dos proventos da comunidade vinha dos programas governamentais de transferência de renda. Então, limpar os terrenos fazendo a “roça de toco”⁵³⁷; fazer a manutenção das hortas próximas às casas e o transporte de água dos rios, para as necessidades e afazeres domésticos, eram atividades exemplares da organização cotidiana no território Kalunga (*Ibid.*). Segundo informações da AQK, o plantio não é uma “mera atividade”, mas parte do “ser Kalunga”: “nossas roças ficam longe de casa. A terra fértil só existe longe do quintal, escondida entre boqueirões de serras em baixadas e ‘Candurus’, nos veios férteis de riachos que descem dos altos dos morros lá longe”.⁵³⁸

Segundo Fernandes, a biodiversidade é “extremamente perceptível” nas roças Kalunga, ainda que perdas tenham sido notadas quando comparados os dados de seu trabalho de campo com outros, anteriormente coletados ali. A autora nota que isso é preocupante, pois “o patrimônio genético presente nas variedades locais, crioulas ou etnovariedades, é a chave adaptativa que confere resiliência aos agricultores tradicionais de todo o mundo” (Fernandes, 2014, p.77-78). De todo modo, nos pomares que ficam próximos às casas há tanto espécies exóticas quanto nativas: limoeiros, mangueiras,

⁵³⁶ Cf.: “Território Quilombola Kalunga: proteção do Cerrado que vem dos antigos”, *O eco*, 27/09/2023, por Duda Menegassi. Disponível em: <<https://oeco.org.br/fotografia/territorio-quilombola-kalunga-protecao-do-cerrado-que-vem-dos-antigos/>>. Acesso: 10/07/2025.

⁵³⁷ A técnica é a mesma que a da coivara e consiste na derrubada e queima controlada da vegetação no local onde a roça é aberta, seguida de um período de pousio para a recuperação do solo. O uso das roças varia entre 4 a 8 anos e o tempo de pousio pode chegar a 20 anos (Fernandes, 2014).

⁵³⁸ “O plantar – O colher”, *Associação do Quilombo Kalunga*, 2020. Disponível em: <https://quilombokalunga.org/press/?page_id=365>. Último acesso: 27/03/2025.

amoreiras, laranjeiras e jaqueiras dividem espaço com as nativas “mais apreciadas, como o pequi, a mangaba, o cajuí, a cagaita e bacupari” (Idem, p.95-96).

Nas 29 roças visitadas pela pesquisadora foram catalogadas 14 variedades de feijões; 10 de arroz; 8 de mandiocas e 15 variedades de bananas, além de 4 variedades de abóboras; 3 de milhos e canas, e duas variedades de inhames. Perto das roças foram também catalogados “berinjela, mamão, algodão, fumo, quiabo, pimenta, jiló, melancia, maxixe, batata, batata-doce, amendoim e cabaça” (Idem, p.77-78). As mandiocas, por exemplo, estavam presentes em mais de 90% das roças da comunidade e dão origem principalmente à farinha, “a base de tudo”, segundo informação do *site* da AQK.⁵³⁹ No artigo *O quintal Kalunga como lugar e espaço de saberes*, de Bruno M. Pereira e Maria G. de Almeida (2011), foram listadas 38 plantas para usos medicinais e 32 para usos culinários, além de outras 10 para usos diversos: todas compondo os quintais da comunidade e indicando a proficuidade das relações socioecológicas ali construídas. Pimentas, boldo, mastruz, unha-de-gato e outras plantas também foram referenciadas por esta pesquisa como partes essenciais dos quintais e das vidas Kalunga.

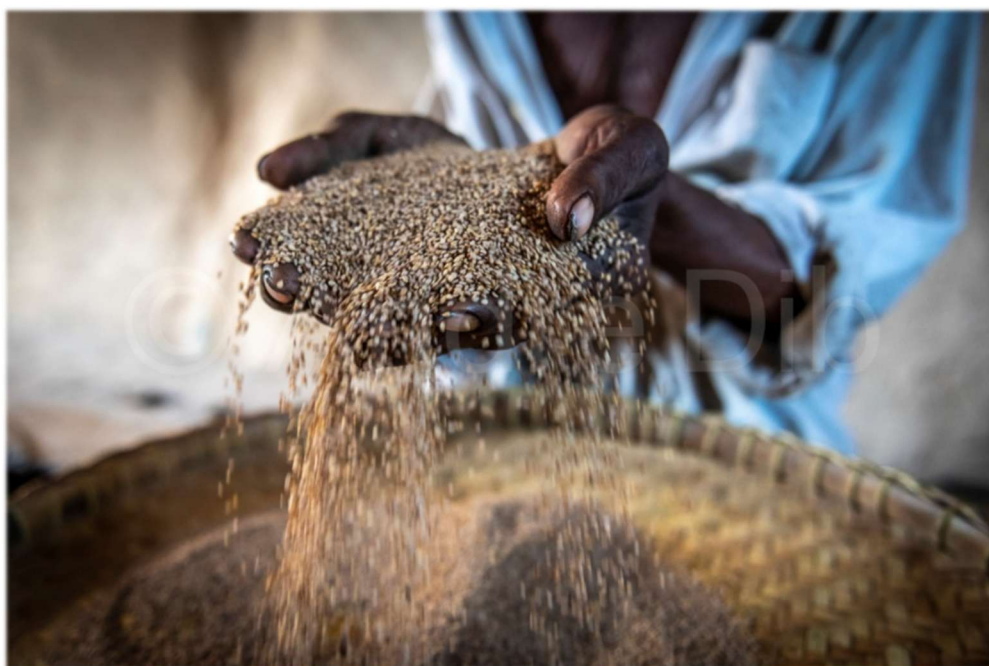


Figura 46: Gergelim recém-colhido no Vão de Almas, no território Kalunga.
Foto de André Dib (Coleção SerTão Kalunga). Disponível em:
<<https://www.andredib.com.br/galerias/sertao-kalunga/>>.

⁵³⁹ “A farinha”, **Associação do Quilombo Kalunga**, 2020. Disponível em: <https://quilombokalunga.org/press/?page_id=368>. Último acesso: 27/03/2025.

Consoziiado com as plantações de arroz, o gergelim é amplamente cultivado e apreciado na comunidade. Fernandes (2014) afirmou que é comum que as cozinhas das casas Kalunga tenham garrafas com o óleo de gergelim, mesmo com a alta demanda por sua comercialização. A paçoca doce, feita com farinha de mandioca, gergelim e rapadura pilados, é um item dos cafés da manhã na comunidade Kalunga, assim como o cuscuz, o mingau, as roscas de fubá, a paçoca de coco e as “mentirinhas”: “biscoito frito a base de tapioca, ovo, sal e açúcar [...] preparado tipicamente no fogão a lenha em forma de espiral ou de bolinhas” (Idem, p.104, colchetes meus).

Nos trabalhos consultados, é notável que não há quaisquer menções às baunilhas, ainda que as pesquisas tragam informações diversas sobre outras plantas e algumas preferências da comunidade. Mesmo o artigo da pesquisadora Kalunga Vercilene F. Dias (2018), sobre a segurança e a soberania alimentar de sua comunidade, não menciona as baunilhas. É evidente que isso não significa que as baunilhas não fossem conhecidas e utilizadas pela comunidade, ao contrário: há empregos diversos para as mesmas, mas citá-los sem o consentimento e a autorização explícita da comunidade infringe não só sua soberania, como a Lei Federal nº 13.123 de 2015, que regulamenta os acessos e as pesquisas que envolvem patrimônio genético e conhecimentos tradicionais a ele associados (Brasil, 2015).⁵⁴⁰ Os possíveis acessos não consentidos aos conhecimentos tradicionais somam-se, neste contexto, às demais pressões sofridas cotidianamente pelas comunidades em seus próprios territórios.

Em 2021, por exemplo, a comunidade Kalunga recebeu um reconhecimento inédito da ONU, “o primeiro TICCA - Territórios e Áreas Conservadas por Comunidades Indígenas e Locais”, destacando o equilíbrio ecológico promovido pela sociabilidade historicamente cultivada entre o povo Kalunga. Mas, na reportagem publicada na *Agência Brasil* sobre este evento, o então presidente da Associação Quilombo Kalunga desabafou sobre os problemas enfrentados dentro do território hoje:

“Rico em água e biodiversidade, o território Kalunga é muito visado por fazendeiros interessados na extração ilegal de minérios e de madeira, e em usar as terras para pecuária e para especulação imobiliária, na expectativa de, no futuro, vendê-las a altos preços. “Infelizmente, as invasões são recorrentes aqui.

⁵⁴⁰ Por frequentar a região da Chapada dos Veadeiros há alguns anos e por ter voluntariado no Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, eu pude conhecer alguns usos não culinários da baunilha não só pelo povo Kalunga, mas por outras comunidades rurais da região. Desde a resposta negativa da AQK para a realização de um trabalho de campo no território Kalunga, adotei a postura de não as citar, tampouco de referenciar outras pesquisas que o façam.

Em julho, por exemplo, encontramos uma área de cerca de mil hectares devastada com o uso de máquinas. Esperamos agora, com esse reconhecimento da ONU, ter mais força para enfrentar desafios como esse”, acrescenta o presidente da Associação Kalunga. A expectativa é de que, com a validação obtida, os Kalunga tenham, além de melhores condições de proteger seu território contra essas ameaças externas, a possibilidade de agregar ainda mais valor ao turismo de base comunitária que desenvolve e aos produtos da região”.⁵⁴¹

Nos locais de comercialização de produtos provenientes da comunidade Kalunga que pude visitar nos últimos anos, como a Feira do Produtor Rural de Alto Paraíso de Goiás – cidade que atualmente concentra o mercado turístico na região da Chapada dos Veadeiros –, é possível encontrar as favas de baunilha e os potes (ou pequenos pacotes plásticos) com açúcar cristal aromatizado com as favas. Mas, nem de longe a baunilha é o principal produto vendido por agricultores e comerciantes Kalunga. Gergelim, rapadura, arroz, farinha de jatobá e pimenta-de-macaco; ervas diversas para chás e garrafadas; rapés; óleo de coco indaiá e de buriti; castanha e mesocarpo de baru (vendido pilado como ‘paçoca de baru’); mistura de sal e gergelim pilados, chamada ‘gersal’, além da resina de almécegas, entre outros produtos, indicam o tamanho da biodiversidade que tem sido cultivada nos vãos e serras cerratenses pelo povo Kalunga.

4.2.2 Gostos universais, problemas generalizados: o fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado

Logo na introdução do livro *D.O.M.: Redescobrimo ingredientes brasileiros*, Alex Atala (2013) enuncia que “ingredientes brasileiros estão em voga”, mas que era necessário “reestruturar” a sua relação com eles: “a relação do homem urbano com o homem da floresta deve ser estreitada, e a cozinha tem sido uma forte ferramenta na defesa da biodiversidade.” Exaltando a inauguração do seu instituto, o *chef* pontuou que sua finalidade era a de “contribuir para a estruturação de cadeias de suprimentos e buscar ingredientes para um tipo de cozinha que, além de agradável ao paladar, seja também saudável” para seus produtores e consumidores (Idem, p.12-16).

⁵⁴¹ Cf.: “Comunidade kalunga recebe reconhecimento inédito da ONU”, **Agência Brasil**, 06/02/2021, por Pedro Peduzzi. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2021-02/comunidade-kalunga-recebe-reconhecimento-inedito-da-onu>>. Acesso: 10/07/2025.

Na seção intitulada “Baunilha brasileira”, do mesmo livro, o *chef* afirmou ser “fascinante” uma variedade da planta que nascia no Cerrado (Atala, 2013, p.252). Ainda sem nomear as baunilhas como ‘do Cerrado’, Atala ressaltou que é neste bioma onde nasce uma orquídea que “dá origem a uma baunilha gigante, tão grande quanto uma banana. [...] Suas possibilidades gustativas me intrigam, mas sou especialmente fascinado pela possibilidade de desenvolvimento social que essa planta oferece aos moradores da região” (Atala, 2013, p.252, colchetes meus). Pouco tempo depois, o ‘fascínio’ de Atala tomou forma:

“Em 2015 foi criado o Projeto Baunilha do Cerrado [...] por meio da parceria com a Associação Quilombo Kalunga [...]. O projeto conta com o apoio social da Fundação do Banco do Brasil e da [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura] e tem como objetivo inicial compartilhar com a comunidade o conhecimento, as técnicas de cultivo, produção e valorização de seus produtos, fazendo com que os mesmos cheguem ao mercado de consumo de maneira a gerar renda e empoderamento social. [...] O projeto tem conseguido investir na formação profissional para a comunidade, em especial as mulheres. Como resultado inicial, já foram catalogadas e registradas 4 espécies de baunilha do Cerrado [...]. Em 2018 o Projeto Baunilha celebrou um convênio com a Embrapa para pesquisa, catalogação e classificação aromáticas das baunilhas brasileiras (...)” (FRU.TO, 2019, sem página, colchetes meus).

A ideia de que a baunilha seria um produto-chave para o desenvolvimento do território e da comunidade Kalunga não era exclusiva de Alex Atala e reforça aquele caráter tutelador que também foi apontado no caso da Pimenta Baniwa. Em 9 de agosto de 2018, a *chef* Bela Gil fez a seguinte postagem em sua página no *Facebook*, destacando o desconhecimento da comunidade Kalunga com relação às plantas presentes no território:

“Baunilha do [Cerrado], do território kalunga, melhor impossível. Essa espécie é grande, gorda com milhares de sementes aromáticas. Os kalunga não sabem do seu valor comercial e culinário incríveis, mas estão aprendendo. Com o apoio do [Instituto Até], logo [você] vai poder encontrar por aí.

Amo muito! Tenho uma muda e um extrato que fiz há uns meses na cachaça e cada dia que passa fica mais divino!!!”⁵⁴²

Já na carta disponibilizada no *site* do Instituto Atá, que reitera estes discursos sobre o Projeto Baunilha do Cerrado, Alex Atala registrou:

“Como profissional de cozinha, aprendi que a baunilha faz parte dos sabores universais, sendo apreciada por todas as culturas em todos os cantos do planeta. Surpreendi-me ao conhecer uma baunilha no Cerrado ainda em estado selvagem, não domesticada. Um dos sonhos deste Instituto é a domesticação e a estruturação de um consórcio de famílias nas áreas do Cerrado, gerando complemento de receita à população carente e um produto de alta qualidade, com um DNA brasileiro, para as mesas do mundo” (Carta, sem data e sem página).

Considerando as discussões feitas, é questionável esta declaração acerca de um ‘gosto universal’ pelas baunilhas: onde estaria a cultura do povo Kalunga neste universo em que as baunilhas não são costumeiramente empregadas à mesa? É possível falar da existência de plantas ‘selvagens’ em um território ampla e culturalmente cultivado? Este tipo de arbitrariedade universalizante vem à tona quando procuramos pelas baunilhas na história local e encontramos, por exemplo, aquele relato do comerciante português Joaquim Ferreira Moutinho sobre o uso das baunilhas em uma prática terapêutica e afetiva, o “cafuné” (Moutinho, 1869, p.29-30).⁵⁴³ Sabemos que Alex Atala não foi o primeiro viajante a se surpreender com as baunilhas nativas ‘selvagens’ e a querer empreender negócios por meio delas. Em 1847, o naturalista e empresário estadunidense William H. Edwards registrou, a propósito de sua viagem pela bacia do Rio Amazonas, que a baunilha crescia “em todos os lugares e poderia, por cultivo, ser elevada a um produto valioso”.⁵⁴⁴ Ao longo deste trabalho, pudemos ler outros relatos semelhantes, feitos por viajantes que estiveram no Brasil para desbravar os sertões, as florestas e os territórios de inúmeras comunidades locais.

Acontece que a arbitrariedade universalizante da gastronomia e o caráter tutelador destas ações de valorização da baunilha do Cerrado, a partir de sua produção pelo povo Kalunga, não foram os únicos pontos controversos deste caso. Em julho de 2019, Alex

⁵⁴² Colchetes meus. Cf.: <<https://www.facebook.com/belagiloficial/photos/baunilha-do-cerrado-do-territorio-kalunga-melhor-impossivel-essa-especie-e-gran/1116359168518713/>>. Acesso: 27/03/2025.

⁵⁴³ Descrita no Capítulo 3.

⁵⁴⁴ Edwards, 1847, p.195, tradução minha.

Atala e seu Instituto foram publicamente acusados pela AQK de tentarem registrar, reiteradamente, uma marca para as baunilhas do Projeto Baunilha do Cerrado, porém sem o devido consentimento da comunidade (Boldrini *et al*, 2019; Paes, 2019). A fonte mais detalhada sobre o rompimento das relações de confiança e da parceria entre o Instituto Atá e a comunidade Kalunga, representada pela AQK, é a matéria de cunho investigativo publicada em 17 de julho de 2019 no portal *De Olho nos Ruralistas*, assinada por Caio de Freitas Paes.⁵⁴⁵

Sob o título “Alex Atala registra marcas da baunilha do Cerrado, alimento tradicional dos quilombolas”, a matéria expõe que os produtores quilombolas não foram convidados para o lançamento da linha de seus produtos no Mercado Municipal de Pinheiros, em São Paulo, onde seriam vendidos nos boxes dos biomas. A identidade visual da linha de produtos “ecossociais” Kalunga também foi contestada, no sentido de a AQK não ter participado do seu processo de construção e escolha, ainda que os acordos deste projeto tivessem sido firmados diretamente com a Associação, entre os anos de 2014 e 2016. Segundo a reportagem, o valor de mercado das baunilhas chegava, em 2019, a \$600 por quilo, tornando-as mais caras do que a prata. O fato de serem provenientes de um território tradicional e de um cultivo livre de agrotóxicos poderia valorizar ainda mais o produto, sobretudo se consideramos esta abordagem do desenvolvimento sustentável publicizado pelos estratos mais restritos da gastronomia.

A investigação de Caio de Freitas Paes passou por acusações de injustiça desde o acesso desigual aos benefícios do projeto, até a coleta não autorizada de mudas de orquídeas nativas, consideradas um patrimônio genético. De acordo com o jornalista:

“A aproximação do *chef* com quilombo culminou em um projeto de R\$ 424 mil, criado para “ajudar os quilombolas a formar uma cadeia produtiva da espécie”. A Fundação Banco do Brasil, parceira na empreitada, garantiu pouco mais de R\$ 382 mil dessa verba, que deveria ser usada em melhorias e capacitações para os kalungas. Concluído o projeto, os quilombolas estão descontentes com o que lhes restou. Com a parceria, a equipe de Atala lidou com amostras e mudas nativas, teve acesso às plantações e pesquisou as propriedades botânicas da espécie. Enquanto isso, nos bastidores moveu esforços para tornar a baunilha do Cerrado uma marca exclusiva, sem partilha ou acordo prévio com os kalungas” (Paes, 2019, sem página).

⁵⁴⁵ Confira em: <<https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/17/instituto-de-alex-atala-registra-marcas-da-baunilha-do-cerrado-alimento-tradicional-dos-quilombolas/>>.

Para Alex Atala, todo o processo de registro da marca Baunilha do Cerrado no Instituto Nacional de Propriedade Industrial teve como intenção ‘proteger’ este patrimônio Kalunga e nacional, além de cumprir com uma das exigências da execução do Projeto Baunilha do Cerrado. Isto, contudo, foi negado pela Fundação Banco do Brasil, que era o principal órgão concedente de seus recursos financeiros e não previa este tipo de contrapartida.⁵⁴⁶ No mesmo período, os jornais *Folha de S.Paulo* (Boldrini *et al*, 2019) e *Metrópoles* (Redação Metrôpoles, 2019) também publicaram sobre o ocorrido. Em uma “Nota sobre a parceria entre ISA e Instituto ATÁ”, o ISA informou que não tinha envolvimento direto com este caso, mas reiterava a importância da plena participação das comunidades na execução deste tipo de projeto.⁵⁴⁷

Prejuízos como o abandono dos viveiros e abandono dos próprios produtores, que chegaram a alegar que os representantes do Instituto Atá não voltaram à comunidade para dar continuidade às atividades de cultivo e de manejo das orquídeas ao final do projeto, foram elencados em uma “Nota Pública” assinada pela AQK, em conjunto com a Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (CONAQ). O documento, que ficou disponibilizado no *site* da Central do Cerrado⁵⁴⁸ ao menos até setembro de 2019, ressaltava a insatisfação dos representantes da comunidade Kalunga com o Projeto Baunilha do Cerrado e com ações como a da gravação daquele programa Globo Repórter, que não destacou os produtores quilombolas e seus pontos de vista sobre o projeto.⁵⁴⁹ Afirmava, ainda, a falta de cuidado do Instituto Atá com a promoção de um evento institucional em São Paulo, para a divulgação da linha de produtos que seria vendida no Mercado de Pinheiros, incluindo o arroz de pilão e a pimenta-de-macaco. Além da baunilha, estes ingredientes também estavam previstos nas

⁵⁴⁶ Confira na matéria: “Em nota, kalungas, Central do Cerrado e Fundação Banco do Brasil contestam afirmações de Alex Atala”, **De olho nos ruralistas**, 22 de julho de 2019. Disponível em: <<https://deolhonosruralistas.com.br/2019/07/22/em-nota-kalungas-central-do-cerrado-e-fundacao-banco-do-brasil-contestam-afirmacoes-de-alex-atala/>>. Último acesso: 28/03/2025.

⁵⁴⁷ “O ISA não tem informações sobre a situação desse projeto da baunilha do cerrado, e considera imprescindível que projetos desse tipo assegurem às comunidades locais os direitos sobre os seus produtos e recomenda a todos aos seus parceiros esse mesmo procedimento, dispondo-se a compartilhar a sua experiência de assessoramento às comunidades locais para a obtenção dos respectivos registros.” Disponível em: <<https://site-antigo.socioambiental.org/pt-br/blog/blog-do-isa/nota-sobre-a-parceria-entre-isa-e-instituto-ata>>. Último acesso: 28/03/2025.

⁵⁴⁸ A Central do Cerrado é uma cooperativa que reúne comunidades produtoras e agricultores familiares que trabalham com o manejo e o cultivo de produtos nativos, como baru, pequi e babaçu, e que atuava como uma instituição parceira do Projeto Baunilha do Cerrado.

⁵⁴⁹ Esta Nota Pública foi um dos documentos ao qual tive acesso ainda naquele período, mas que não pude encontrar novamente na *internet*, depois destes anos. Por esta razão, este documento será anexado ao final da tese.

ações de viabilização comercial dos produtos cuja origem era o território quilombola Kalunga.

Na referida nota, as entidades ligadas à comunidade ressaltaram a importância das parcerias que prezam pelo respeito às relações tradicionais e pelos cultivos socioecológicos no território:

“Embora a Comunidade Kalunga possua conhecimentos tradicionais associados aos produtos encontrados em sua rica região cerratense, e até a chegada do instituto na região, outros métodos eram e são adotados para o cultivo, produção e comercialização destes produtos, ao depararem-se com possibilidades de ampliação, especialização e potencialização para que novos horizontes se abram e consigam expandir e compartilhar seus produtos, sempre estará aberta a dialogar com aqueles que se dispõe a contribuir para seu desenvolvimento, desde que, respeitados os seus costumes locais e seu indiscutível consentimento a respeito de qualquer decisão alheia que afetem seu modo de vida” (Nota Pública, 2019, sem página).

À *Folha de S.Paulo* (Boldrini *et al*, 2019), Alex Atala afirmou que faltaram recursos financeiros para a devida continuação do projeto e que levaria até uma década até que as plantas saudáveis fossem de fato rentáveis para a comunidade. Desde então, Atala disponibilizou um informe no *site* do seu instituto justificando o ocorrido como “uma confusão” com as informações, sobretudo com relação às tentativas de registro da marca (Projeto, s/d).⁵⁵⁰ Em meados de 2020, pouco tempo depois de eu ter escutado que este assunto havia trazido sofrimento para o povo Kalunga, por isso meu trabalho de campo não era interessante para a comunidade naquele momento, o *site* do Projeto Baunilha do Cerrado, até então uma fonte oficial de informações sobre o mesmo, foi encerrado e retirado da *internet*. Desde então, a gastronomia brasileira e seus legítimos representantes seguem com seus empreendimentos para além dos restaurantes, adentrando territórios tradicionais e capitalizando, como neobandeirantes, diferentes pessoas, plantas e outros elementos nativos, agora classificados como recursos abundantes, provenientes dos territórios da sociobiodiversidade.

⁵⁵⁰ Esta nota, feita pelo Instituto Atá, também está disponível como anexo da tese.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um banquete à beira do abismo:

por uma crítica socioecológica e decolonial da gastronomia

Os casos das parcerias entre o Instituto Atá e as comunidades Baniwa e Kalunga, por conta de suas produções de jiquitaia e de baunilha, respectivamente, possuem diferenças, mas também similitudes quanto à reprodução de contradições e de tensões. Ainda que o caso da jiquitaia Baniwa represente o protagonismo e o empreendedorismo indígenas, o uso desta tradicional mistura de pimentas pelos *chefs* reduz seus sentidos e histórias, sobretudo porque a veiculação midiática da Pimenta Baniwa foi feita, majoritariamente, por não-indígenas (Andrade, 2021). Mas, a mediação de uma instituição mais experiente na execução de projetos em parceria com comunidades tradicionais, como o Instituto Socioambiental (ISA), cujas ações não estão restritas ao universo da gastronomia, parece ter oferecido robustez à garantia dos direitos básicos do povo Baniwa, a exemplo do respeito aos protocolos de acesso aos seus produtos, patrimônios e espaços comunitários.

Por seu turno, o fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado e as acusações feitas pelo povo Kalunga sobre as tentativas de o Instituto Atá registrar uma marca para as baunilhas cultivadas em seu território, porém à revelia das instâncias representativas da comunidade, explicitam as facetas predatórias e contemporâneas do ideário moderno e da colonialidade, através da gastronomia e da transformação da sociobiodiversidade em recurso capitalizável. A veiculação midiática de um produto altamente valorizado pelos *chefs*, gastrônomos e gastrólogos reduziu sistematicamente a participação pública dos quilombolas enquanto agentes, produtores e conhecedores das baunilhas cultivadas no próprio território Kalunga. Em ambos os casos, de toda forma, os crescentes interesses da gastronomia pelos produtos nativos alteraram as relações de produção, os sentidos e as práticas voltadas a estes produtos específicos.

Ao longo do texto, explicitarei o empenho de *chefs*, gastrônomos e de outros agentes em ‘desenvolver’ e ‘ajudar populações carentes’, enquanto são ‘resgatadas’ tradições alimentares até então deixadas de fora do ideário moderno, informando que não faltam índices dessa mentalidade e postura tuteladora na gastronomia contemporânea, de modo mais geral. Na introdução deste trabalho, destaquei que logo no resumo da tese de Zaneti (2017) é possível ler que a valorização de produtos nativos “ressocializa” seus produtores

e comunidades: como se eles estivessem fora, apartados disso que chamamos de sociedade, até que a gastronomia os coloque para dentro, por meio de sua chancela, tutela e empreendimento. Ne mesma seção, destaquei o argumento de Pierre Bourdieu sobre a arte, de que a crença estética é o que confere estatuto às obras (Bourdieu, 2021), enquanto a legitimidade é “aquilo que, pelo simples fato de ser desconhecido em seu arbitrário, é reconhecido como digno de existir do modo que existe” (Bourdieu, 2020, p.155).

Passando por alguns momentos da história, vimos que a legitimidade conferida à gastronomia pode nos levar a acreditar que ‘só quem tem cultura paga mais caro’ por seus produtos e a valoriza,⁵⁵¹ assim como pode nos levar a concordar com as palavras de Alex Atala sobre ele ter conhecido baunilhas ‘em estado selvagem’ numa região historicamente ocupada por povos como os Kalunga, os Avá-Canoeiro, os Kayapó, além de outros povos que foram sistematicamente expulsos da atual região goiana, que há séculos abrange os vãos e serras cultivados pelo povo Kalunga. Neste sentido, a autoridade conferida aos *chefs* – em virtude de toda a confiança depositada na gastronomia, inclusive por cientistas e artistas – também pode nos levar a afirmar que as baunilhas são igualmente apreciadas por ‘todas as culturas’ do mundo. Porém, este tipo de humanidade, que supostamente inclui a todos de forma universal, é um baluarte do ideário moderno: que classifica, hierarquiza e domina a diversidade para que possa ser perpetuado enquanto ‘bom para todos’.

O desconhecimento compartilhado sobre as arbitrariedades que sustentam a gastronomia – e sobre a própria natureza das relações no âmbito da sociobiodiversidade – pode nos fazer reproduzir a ideia de que todas as formas de cultivar plantas passam pela domesticação, enquanto as pesquisas arqueológicas e antropológicas apontam que povos originários cultivaram, por milhares de anos, pomares e florestas biodiversas sem domesticá-los.⁵⁵² Tecendo sua crítica ao ideário moderno, Ailton Krenak ressaltou que

“A ideia de que os brancos europeus podiam sair colonizando o resto do mundo estava sustentada na premissa de que havia uma humanidade esclarecida que precisava ir ao encontro da humanidade obscurecida, trazendo-a para essa luz incrível. Esse chamado para o seio da civilização sempre foi justificado pela noção de que existe um jeito de estar aqui na Terra, uma certa

⁵⁵¹ Algo que também referenciei anteriormente, a partir da fala de um profissional da educação em gastronomia que foi interlocutor de Zaneti e Balestro (2015).

⁵⁵² A exemplo do que lemos em Fausto e Neves (2018), bem como nas coletâneas organizadas por Lima *et al* (2018) e Oliveira *et al* (2020).

verdade, ou uma concepção de verdade, que guiou muitas das escolhas feitas em diferentes períodos da história.”⁵⁵³

A redução dos sentidos da produção e dos próprios significados dos elementos nativos ao potencial gastronômico apareceu em várias ocasiões, opiniões e argumentos. Nas entrevistas conduzidas por Zaneti e Balestro, alguns *chefs* que usavam ingredientes da sociobiodiversidade reclamavam da falta de disponibilidade e de padrão dos produtos, bem como da distância que os separava dos produtores tradicionais. Um deles afirmou: “O baru, por exemplo, é difícil trabalhar com ele, pois antigamente ninguém usava baru e eu tinha que ir para Pirenópolis e vinha com a Fiorina cheia e descascava aqui, era de graça. Hoje é complicado comprar” [*sic*] (Zaneti; Balestro, 2015, p.29). Nos excertos reproduzidos abaixo, um *chef* de Brasília é categórico quanto às suas necessidades, ao passo que um fornecedor evidencia a tensão proveniente delas, no caso do uso do pequi:

“Ficou difícil trabalhar com frutos do Cerrado. Você tem que ser criativo e você tem que se empenhar e para isso você tem que ter a disponibilidade do ingrediente para trabalhar. Se eu quero conseguir aspargos eu consigo aspargos brancos, alcachofra tudo que você quiser de fora sem problemas, mas se eu quiser comprar pequi fresco é complicado”

“O pequi é um produto que não dá todo ano, então tem ano que dá muito, tem ano que dá pouco e tem ano que não dá nada. Então, não é um produto que a gente consegue ter um fornecimento regular. Os restaurantes muitas vezes não sentem segurança na gente porque eles falam “eu vou botar esse produto no cardápio eu vou ter pro ano inteiro?” [*sic*] (Idem, p.30-31)

Esta dependência de estruturas estéticas e gustativas rígidas, controladas pela produção gastronômica historicamente legitimada – incluindo a ideia de fixidez dos cardápios e de padronização das receitas –, é um entrave para a atual reestruturação das relações socioecológicas entre o universo da gastronomia e a sociobiodiversidade. Em um texto assinado por Carlos Alberto Dória e publicado no início dos anos 2000 na antiga revista eletrônica Trópico, do *Uol*,⁵⁵⁴ percebemos como a produção gastronômica em seu

⁵⁵³ Krenak, 2019, p.8.

⁵⁵⁴ Cheguei a citar este excerto, porém com outros propósitos, em meu trabalho de conclusão da graduação. Até então, havia um *link* disponível para acessar a antiga revista, que em 2025 não pode mais ser acessado. Contudo, pude consultar o livro que reúne crônicas de Carlos Alberto Dória, incluindo este texto que havia sido publicado originalmente na revista Trópico. Não pude confirmar, contudo, a data exata da primeira publicação eletrônica.

estrato mais restrito lidava com os possíveis impactos desta estética limitada. Percebemos, ainda, como falta à pedagogia do gosto pela gastronomia um exercício de sensibilização ecológica. Sendo parte de uma crônica elogiosa para o *chef* Alex Atala, o excerto abaixo, sobre o uso de arraias no cardápio do restaurante D.O.M., é elucidativo de uma postura utilitarista diante da natureza, o que destaquei ao longo da pesquisa:

“Alex pede licença, se levanta e vai tirar o pedido de um ilustre cliente: o ex-governador de São Paulo, Paulo Egydio Martins. Nada mais profissional. É quando chega o meu prato: um filé de arraia grelhado, sobre um leito de quiabos cortados ao meio e fritos, coberto por uma farta porção de *pignolis* torrados e ladeado por rúcula selvagem. Um azeite aromático dá um registro mais alto aos sabores. Acho uma maravilha. A melhor arraia que já comi. Atala volta e explica: “Essa arraia, por exemplo. Em dois anos e meio de D.O.M. trabalho sempre para fixá-la no cardápio. É um animal delicadíssimo. Vou ao Ceagesp, compro uma caixa com uns vinte quilos. Aproveito, se tanto, uns sete quilos. Ela dura muito pouco, um dia no máximo, pois tem um alto teor de amônia. Nesses dois anos e meio já joguei fora mais de uma tonelada de arraia. Mas vale a pena. E nem é caro. Pago R\$1,80 o quilo, ao passo que o robalo está a R\$15 o quilo. Mas o público resistia, e resistia ao quiabo. Hoje posso dizer que o prato está implantado, mas não foi fácil. O sucesso de uma receita depende muito do momento no qual ela é colocada”. Recordo que quando conheci o D.O.M. foi por indicação de um *chef* japonês do bairro da Liberdade, no centro de São Paulo: “Vai ao D.O.M. A melhor arraia de São Paulo”. Sua arraia faz fama na cidade.”⁵⁵⁵

Ao mesmo tempo, quando assistimos àquela cena mais recente do programa *Globo Repórter* (Globo, 2018), em que um representante do Instituto Atá, um homem branco, se coloca diante das mulheres quilombolas para ensiná-las a lidar com um vegetal que elas tradicionalmente reconhecem, sabemos que o arranjo da cena não é incomum. O caráter didático da gastronomia faz parte de sua história e é algo necessário para a manutenção da crença de que seus representantes são os agentes verdadeiramente responsáveis pela disseminação do bom gosto, do uso correto de ingredientes e das técnicas culinárias, bem como da própria Cultura. Indo além, mesmo que as formas institucionalizadas desta área tenham se delineado com maior evidência no século XIX, desde meados do XVII os agentes da elite, responsáveis por arbitrar sobre um ‘gosto correto’ à mesa, tensionaram relações com outros estratos e grupos por conta de produtos considerados ‘simples’, ‘naturais’, porque de origem rural ou plebeia (DeJean, 2006;

⁵⁵⁵ “Atala e o D.O.M. que surpreende”, **e-boca livre** (Dória, 2015, destaques meus) [e-book].

Flandrin, 2009). No Brasil, essa tensão emergiu dos encontros forçados entre colonizadores, viajantes e os ‘povos da terra’, como escreveu Sérgio Buarque de Holanda acerca das “iguarias de bugre”, por exemplo.⁵⁵⁶

Não menos importante, a cena do *Globo Repórter* explicita o caráter tutelador que faz parte da hierarquização racista e antinegritude da gastronomia, como já demonstrou Taís de S. Machado (2021), que define como “neocolonizador” os movimentos da gastronomia em busca de ingredientes produzidos por comunidades tradicionais, como as quilombolas. Este caráter organiza e confere sentido aos discursos da gastronomia sobre a relevância da sociobiodiversidade, não para se manter em dia com um movimento que acontece mundo afora – ou para garantir lucros com produtos como uma baunilha cujas favas são ‘tão grandes quanto bananas’ –, mas para trazer ‘benesses’ à sociedade. Diante dos casos como o do apagamento das agências e tradições indígenas na produção da Pimenta Baniwa e do fracasso do Projeto Baunilha do Cerrado, resta-nos questionar e investigar quais são e para quem são essas benesses, na prática.

Os regimes de chancela destes produtos e as tutelas cultivadas pela gastronomia reproduzem, em ambos casos estudados, padrões de dominação compostos por violências materiais e simbólicas que aprofundam os abismos socialmente construídos entre o que compreendemos por natureza e cultura. No artigo *Propriedade intelectual, diversidade biocultural e conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético: controvérsias a partir do caso da Baunilha do Cerrado*, Igor de Souza (2021) nota que a falta de compreensão sobre a indissociabilidade da cultura nos patrimônios genéticos, como as baunilhas Kalunga, perpassa as instituições responsáveis por gerir e por fomentar os demais tipos de patrimônios culturais. Nesta linha, lembro das dificuldades que enfrentei ao iniciar esta pesquisa, buscando compreender até onde eu poderia tratar destes casos sem incorrer em acesso indevido aos conhecimentos tradicionais ligados aos patrimônios dos povos Baniwa e Kalunga. Os contatos que pude fazer com o IPHAN e com as instâncias de avaliação ética da universidade naquele período foram inócuos, sendo que minhas dúvidas só foram dirimidas com o contato com a sociedade civil, por meio das representantes do CGen-Conselho de Gestão do Patrimônio Genético, em Brasília.

Dentro deste contexto, é compreensível que problemas como a biopirataria e a expropriação da sociobiodiversidade não sejam devidamente encarados como problemas e objetos sociológicos, como artefatos em contínua disputa pelo capital, ou como assuntos

⁵⁵⁶ Cf.: Holanda, 1994, p. 55-89.

relativos aos estudos da ‘cultura’ de forma mais genérica. Contudo, essa é uma postura equivocada e que pode ser revista, considerando as consequências destes mesmos problemas e seus efeitos de longa duração, cujas dimensões nos atingem desigualmente a todos. No livro *Do que é feito o encontro*, Nurit Bensusan conta como diversas plantas tradicionalmente cultivadas acabaram fomentando regimes de expropriação e necropolíticas contra seus próprios produtores, a exemplo do cacau que é atualmente produzido no continente africano e da erva-baleeira no Brasil. No último caso, a autora relata como os conhecimentos caixaras sobre uma planta nativa da Mata Atlântica foram indevidamente acessados por uma grande indústria farmacêutica, a Aché, que produziu um de seus mais famosos anti-inflamatórios (o Acheflan) a partir de uma garrafada tradicional, apresentada como remédio a um dos donos do laboratório. Isto ocorreu, contudo, sem a devida repartição de benefícios para a comunidade, sendo este mais um caso que evidencia os conflitos provenientes de um contato predatório entre universos de relações, agenciamentos e pontos de vista distintos.

Ligados pela colonialidade de poder (Quijano, 2005), este conjunto de problemas, de agentes e de eventos compõe o atual cenário de envolvimento da gastronomia com a sociobiodiversidade. Ademais, eles localizam a gastronomia nas perspectivas das indissociáveis predação ambiental, social e racial instauradas a partir da modernidade. Das monoculturas de uva na França para a exportação de vinhos caros e famosos, até a invasão biológica do caramujo gigante africano no Brasil, o gosto pela gastronomia veicula os efeitos da colonialidade através do tempo e destes diferentes espaços, que nunca se limitam às mesas, nem às cozinhas dos restaurantes.

Considerando o arco histórico da pesquisa feita e os argumentos construídos, o próprio conceito de racismo ambiental poderia ofuscar essa indissociabilidade, ainda que seja operativo e relevante. Do ponto de vista dos estudos da alimentação e do gosto, vimos que é difícil compreender a estruturação do classismo e do racismo no Brasil sem pautar a predação ambiental, que é intrínseca à colonialidade, ao capitalismo e sua gama de produtos, incluindo a gastronomia e os modos como a sua produção ainda controla e reduz os elementos e as relações no âmbito da sociobiodiversidade. Por esta razão, o lançamento de olhares simultaneamente ecológicos e decoloniais, como proposto por Malcom Ferdinand (2022), trazem novas perspectivas aos cenários e recortes observados, a partir de casos ligados à gastronomia brasileira. Raça e etnia, neste caso, passam a serem vistas não só como marcadores de classe incontornáveis à reprodução social na história do país,

mas também como marcadores socioecológicos para a compreensão das formas como lidamos com o meio ambiente hoje.

Outras comparações com o passado colonial soariam meramente anacrônicas, não fosse o peso da realidade e de declarações como a de Alex Atala, quando ele registra que as suas primeiras incursões na Amazônia “foram feitas empiricamente, quase como um bandeirante” (Atala *in* Trefaut, 2013, p.9). Assim, são proveitosas as metáforas da neocolonização e do neobandeirantismo para a construção de uma crítica socioecológica aos avanços da gastronomia e de seus padrões de poder em direção à sociobiodiversidade. Por ora, a busca por ingredientes raros e caros que possam capitalizar a legitimidade da produção gastronômica neste formato, dentro e fora do Brasil, pode ser descrita como predatória e socioecologicamente problemática. Ainda faltam diálogos, sensibilidade, respeito e reconhecimento dos direitos, das agências e das histórias que têm cultivado a sociobiodiversidade, em seus múltiplos universos e contextos.

Mediante as análises feitas, entendo que a expansão da atual crença na gastronomia, enquanto uma ferramenta de proteção, de manutenção e de promoção da sociobiodiversidade, remete às longevas empreitadas da colonização. Como disse Françoise Vergès, “a decolonização não será um jantar um gala” (Vergès, 2023, p.65), mesmo com os discursos de valorização das diversidades locais e com os projetos bem-intencionados de desenvolvimento sustentável, que circulam entre as mesas e os jantares frequentados por muitos representantes e apreciadores da gastronomia.

Mesmo com as críticas feitas a este autor, os argumentos de Pierre Bourdieu (2011; 2020; 2021) nos ajudaram a compreender que o prestígio historicamente cultivado acerca da produção gastronômica foi o que garantiu o compartilhamento da crença de que seus agentes agora fazem um bom trabalho na necessária manutenção da sociobiodiversidade. Manter em desconhecimento as violências, o controle e a geração de desigualdades fomentadas pela própria gastronomia, por outro lado, é como um pacto que garante a adesão coletiva a esta crença. Garantindo a manutenção da legitimidade da área e do próprio ideário moderno, vimos que segue operativo um rígido controle do acesso tanto aos espaços socialmente prestigiados de produção da gastronomia, quanto aos benefícios dos projetos de desenvolvimento socioambiental que envolvem as comunidades e seus produtos potencialmente gastronômicos.

Daqui, conseguimos ouvir a crítica de bell hooks sobre a valorização mercadológica e midiática de elementos considerados étnicos: “Dentro da cultura das *commodities*, a etnicidade se torna um tempero, conferindo um sabor que melhora o

aspecto da merda insossa que é a cultura branca dominante” (hooks, 2019, p.64). O atual potencial gastronômico imputado aos produtos nativos envolve a redução dos sentidos, das relações e dos agenciamentos construídos nos territórios da sociobiodiversidade. É por isso que os *chefs* dispostos a desbravarem os rincões do Brasil para acessar produtos e gostos que até então desconheciam remetem mais aos antigos bandeirantes e viajantes do que às pessoas efetivamente dispostas a aprender com as comunidades tradicionais e indígenas: a apreender os significados radicais da decolonização de nossas mesas, preferências e subjetividades. Se não levamos a sério um projeto neste sentido, seguiremos com os movimentos de neocolonização e de neobandeirantismo, marchando até as vanguardas do passado.

Ao tratar das crenças que movem o ideário moderno e a nossa sensação de impotência quanto ao avanço do progresso e da expropriação capitalista, Isabelle Stengers indicou que um dos maiores desafios colocados pela atualidade é a saída do ciclo de “alternativas infernais” imposto por estas mesmas estruturas (Stengers *in* Rivat; Berlan, 2017).⁵⁵⁷ Talvez, os idealizadores da promoção da sociobiodiversidade por meio da gastronomia realmente acreditem no fim dos ciclos infernais inaugurados com a modernidade, que reduz e dissolve as agências, os artefatos e os sentidos da diversidade na história. Contudo, uma última imagem de resignação infernal também poderia ser composta por um bem servido e bem frequentado banquete à beira de um abismo: a desintegração do chão e queda mortal parecem iminentes, mas o encanto com a sociobiodiversidade servida à mesa e com a paisagem distrai a todos, valendo cada canapé arriscado.

Lançando estes olhares e debates para as práticas gastronômicas, ficam abertas mais possibilidades de preenchimento dos abismos conceituais, objetivos e subjetivos produzidos desde a modernidade, que ainda dificultam o cultivo de ideias e de gostos irrestritamente compartilhados com a diversidade humana e ambiental que resiste. E mediante este flerte com o abismo, podemos ficar com as perguntas de Ailton Krenak: “quem disse que a gente não pode cair? Quem disse que a gente já não caiu?”⁵⁵⁸

⁵⁵⁷ “O que se afirma com toda alternativa infernal é a morte da escolha política, do direito de pensar coletivamente o futuro” (Stengers, 2017, sem página).

⁵⁵⁸ Krenak, 2019, p.33.

REFERÊNCIAS

A TRIBUNA. Criação de ‘escargots’. Mais que um simples ‘hobby’, A Tribuna Especial [caderno], **A Tribuna**, Santos, ano XCII, n.153, 25 de agosto de 1985, f.9. Disponível: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=153931_06&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=43826>. Acesso: 20/02/2025.

_____. “Escargots semi-prontos”, A Tribuna Especial [caderno], **A Tribuna**, Santos, Ano XCII, n.353, 16 de março de 1986, f.9. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=153931_06&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=72715>. Acesso: 20/02/2025.

_____. Criação de escargot ganha nova técnica em Itanhaém. **A Tribuna**, Santos, ano 104, n.257, 7 de dezembro de 1997, f.A-4. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=153931_07&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=175019>. Acesso: 23/02/2025.

_____. Caramujos preocupam as autoridades. **A Tribuna**, Santos, ano 105, n.294, 14 de janeiro de 1999, f.A-7. Cf: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=153931_07&pasta=ano%20199&pesq=&pagfis=179236>. Acesso: 24/02/2025.

_____. Caramujos assustam no J. Umuarama, **A Tribuna**, Santos, ano 105, n.350, 11 de março de 1999 (b), f.B-1. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=153931_07&pasta=ano%20199&pesq=&pagfis=182238>. Acesso: 24/02/2025.

ABDANUR, Elizabeth França. **Os "ilustrados" e a política cultural em São Paulo: o Departamento de Cultura na gestão Mario de Andrade (1935-1938)**. Dissertação de mestrado em História. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 1993. Disponível em: <<https://hdl.handle.net/20.500.12733/1580632>>.

ÁBILE, Bárbara V.. **Da griffe ao fast fashion: uma análise das estratégias de produção de coleções colaborativas**. Dissertação de mestrado em Sociologia. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 2019. Disponível em: <<https://hdl.handle.net/20.500.12733/1637476>>.

ABREU, Fellipe; Hedler, Henrique. O lado amargo da baunilha, Superinteressante, **Abril Mídia**, 3 de julho de 2017. Editado por Tiago Jokura. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/sociedade/o-lado-amargo-da-baunilha/>>. Último acesso: 26/04/2025.

_____. O verdadeiro preço da baunilha [minissérie], Superinteressante, **Abril Mídia**, 19 de março de 2018. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/sociedade/o-verdadeiro-preco-da-baunilha/>>. Último acesso: 26/04/2025.

AGÊNCIA GOV. Pesquisa inédita da Fiocruz detecta contaminação por cocaína em tubarões. Meio ambiente, **Agência Gov**, 23 de julho de 2024. Disponível em: <<https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202407/pesquisa-inedita-da-fiocruz-detecta-contaminacao-por-cocaina-em-tubaroos>>. Acesso: 26/04/2025.

AGUIAR, Viviane Soares. **Cozinha tradicional paulista (1963)**: um livro de receitas, o folclore e a invenção de uma culinária esquecida. Dissertação de mestrado em História. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2019. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-19082019-141332/>>.

_____. Mário de Andrade e a construção da cozinha brasileira. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, São Paulo, v.1, n.82, p.78–96, 2022. DOI: <10.11606/issn.2316-901X.v1i82p78-96>.

ALGRANTI, Leila M. Tabernas e Botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). **Acervo**, v.24, n.2, p.25–42, 2011. Disponível em: <<https://revista.arquivonacional.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/349>>. Acesso: 25/03/2025.

_____. Em torno da mesa do rei: artefatos, convivialidade e celebração no Rio de Janeiro joanino. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v.25, n.1, p.13-34, jan.-abril 2017. DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/1982-02672017v25n0101>>.

ALGRANTI, Leila M.; MACÊDO, Sidiana da Consolação F. **História e Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020.

ALMEIDA, Maria G. de [org]. **O território e a comunidade Kalunga: quilombolas em diversos olhares**. Goiânia: Gráfica UFG, 2015.

ALMEIDA, Patricia. Criar escargot, uma nova mania que dá dinheiro. Correio de Notícias, **Ed. Novo Paraná**, Curitiba, 11 de abril de 1985, ano IV, n.1139, f.16. Cf.: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_01&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=5682>. Último acesso: 26/04/2025.

ALMOND, R.A.; GROOTEN, M.; JUFFE BIGNOLI, D.; PETERSEN, T. (ed). Relatório Planeta Vivo 2022 – Construindo uma sociedade positiva para a natureza. **WWF**, Gland, 2022. Disponível em: <https://wwflpr.awsassets.panda.org/downloads/relatorio_planeta_vivo_2022_1_1.pdf>.

ANDRADE, Andreza Silva de. **Da aldeia à alta gastronomia: a trajetória da Pimenta Baniwa, práticas de consumo e representação midiática**. Dissertação de mestrado em Comunicação. Universidade de Brasília, Brasília, 2021. Disponível em: <<http://repositorio.unb.br/handle/10482/41364>>.

ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Edição de texto apurada, anotada e acrescida de documentos por Telê Ancona Lopez, Tatiana Longo Figueiredo, Leandro Raniero Fernandes. Brasília: IPHAN, 2015. Apresentação de Luiz P. Peres Torelly. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/O_turista_aprendiz.pdf>. Acesso: 12/02/2025.

_____. Tacacá com tucupi. **O Estado de S.Paulo**, 28 de maio de 1939, p.4-5.

ANDRADE, Rudá K. **A arte de devorar o mundo: aventuras gastronômicas de Oswald de Andrade**. São Paulo: Ed. do Autor, 2021.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas**. Rio de Janeiro: Typ. Imp. e Const. de J. Villeneuve e Ca., 1837. Versão disponível na Biblioteca Digital do Senado: <<https://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/222266>>.

ANUNCIATO, Ofélia R. **Cozinhando com Ofélia**. São Paulo: Melhoramentos, 1979. 3ª ed.

ASSOCIAÇÃO. **Associação do Quilombo Kalunga**, 2020. Disponível em: <https://www.quilombokalunga.org/>. Último acesso: 28/04/2025.

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

ATALA, Alex [org.]. **Mandioca: Manihot utilissima pohl**. São Paulo: Ed. Alaúde, 2021.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos A. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 2ª ed.

AZEVEDO, Elaine. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, n.44, jan/abr de 2017, p.276-307. DOI: <<https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>>.

BALLESTRIN, Luciana. América Latina e o giro decolonial, **Revista Brasileira de Ciência Política**, n.11, Brasília, maio-agosto de 2013, p.89-117. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/rbcp/article/view/2069>>.

BASSO, Rafaela. **Entre tabuleiros, balcões e fogões: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834)**. Tese de doutorado em História. Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2018. DOI: <<https://doi.org/10.47749/T/UNICAMP.2018.1080819>>.

BASSO, Rafaela; FERREIRA, Talitha. **Mulheres e cozinhas: um menu de reflexões e um prato cheio para os debates**. Arroz Feijão - Revista de Gastronomia, História e Cultura. São Paulo: Alameda, 2021.

BELCHIOR, Luisa. Para Atala, prêmio dará força a produto brasileiro. Comida, **Folha de S.Paulo**, 2 de maio de 2012, f.4.

BENJAMIN, Walter. **Charles Baudelaire: um lírico no auge do capitalismo**. Obras Escolhidas, Volume III. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.

BENNETT, Tony; SAVAGE, Mike; SILVA, Elizabeth; WARDE, Alan; GAYO-CAL, Modesto; WRIGHT, David. **Culture, Class, Distinction**. Oxfordshire: Routledge, 2009.

BENSUSAN, Nurit. Diversidade e unidade: um dilema constante. Uma breve história da ideia de conservar a natureza em áreas protegidas e seus dilemas. In: BENSUSAN, Nurit; PRATES, Ana Paula [orgs.]. **A diversidade cabe na unidade? Áreas protegidas no Brasil**. Brasília: IEB Mil Folhas, 2014, p.30-81.

_____. **Meio ambiente: e eu com isso?** Um jeito leve e divertido de entender a questão ambiental. São Paulo: Editora Peirópolis, 2019. 2ª ed.

_____. **Do que é feito o encontro**. Brasília: IEB Mil Folhas, 2023. Ed. expandida.

BENSUSAN, Nurit; PRATES, Ana Paula [orgs.]. **A diversidade cabe na unidade? Áreas protegidas no Brasil**. Brasília: IEB Mil Folhas, 2014.

BERNARDINO-COSTA, Joaze; GROSGOUEL, Ramón. Decolonialidade e perspectiva negra, **Revista Sociedade e Estado**, v.31, n.1, Janeiro/Abril de 2016. DOI: <[10.1590/S0102-69922016000100002](https://doi.org/10.1590/S0102-69922016000100002)>.

BERGAMO, Monica. Jacquin diz que não gosta de comida junina em arraial assinado por Alex Atala. **Folha de S.Paulo**, 15 de junho de 2022. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/colunas/monicabergamo/2022/06/jacquin-diz-que-nao->

gosta-de-comida-junina-em-arraial-assinado-por-alex-atala.shtml>. Último acesso: 25/03/2025.

BOLDRINI, Angela; MIRAGAIA, Marília; CONSIGLIO, Marina. Quilombolas de GO culpam chef Alex Atala, do D.O.M., por fracasso de projeto, Ilustrada, **Folha de S.Paulo**, 01 de agosto de 2019. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2019/08/quilombolas-de-go-culpam-chef-alex-atala-do-dom-por-fracasso-de-projeto.shtml>>. Acesso: 27/03/2025.

BONI, Ana Paula. Haddad e Atala inauguram boxes no Mercado de Pinheiros. Paladar, **Estadão**, 01 de março de 2016. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/comida/haddad-e-atala-inauguram-boxes-no-mercado-de-pinheiros/>>. Último acesso: 25/03/2025.

BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional**: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. Recife, Universidade Federal de Pernambuco, p.236, 2015. (Tese de Doutorado - Programa de Pós-Graduação em Sociologia)

BOURSCHEIT, Aldem. ONG e governos se unem para evitar monoculturas de açaí e cacau no Pará. **InfoAmazônia**, 14 de janeiro de 2022. Cf.: <<https://infoamazonia.org/2022/01/14/ongcontra-monoculturas-acai-cacau-para-amazonia/>>. Acesso: 01/03/2025.

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha confidencial**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. Tradução: Beth Vieira.

BOURDIEU, Pierre. **Contrafogos**: táticas para enfrentar a invasão neoliberal. Rio de Janeiro: Zahar, 1998. Tradução de Lucy Magalhães.

_____. **A produção da crença**: contribuição para uma economia dos bens simbólicos. Porto Alegre: Zouk, 2008. Tradução de Guilherme J. F. Teixeira e Maria da Graça J. Setton.

_____. **A distinção**: crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2011. Tradução de Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. 2ª ed.

_____. **Sociologia Geral**, vol.1: Lutas de classificação. Curso no Collège de France (1981-1982). Petrópolis: Editora Vozes, 2020. Tradução de Fábio Ribeiro.

_____. **Sociologia Geral**, vol.2: Habitus e Campo. Curso no Collège de France (1982-1983). Petrópolis: Editora Vozes, 2021. Tradução de Fábio Ribeiro.

_____. **O baile dos celibatários**: crise da sociedade camponesa no Béarn. São Paulo: Editora Unifesp, 2021. Tradução, apresentação e notas de Carolina Pulici.

BOURDIEU, Pierre; DARBEL, Alain. **O amor pela arte**: os museus de arte na Europa e seu público. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; Porto Alegre: Zouk, 2007. Tradução de Guilherme J. F. Teixeira. 2ª ed.

BPBES. Relatório Temático sobre Espécies Exóticas Invasoras, Biodiversidade e Serviços Ecossistêmicos. **Plataforma Brasileira de Biodiversidade e Serviços Ecossistêmicos**. Dechoum, M.S., Junqueira, A. O. R., Orsi, M.L. (Orgs.). São Carlos: Editora Cubo, 2024. DOI: <<https://doi.org/10.4322/978-65-00-87228-6>>.

BRASIL. Lei 9.985, de 18 de julho de 2000. **Constituição Federal**. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19985.htm>.

_____. Lei nº 13.123, de 20 de maio 2015. **Constituição Federal**. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/13123.htm>.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII**. Vol.1: As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes, 2005. Tradução de Telma Costa.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Campinas, Universidade Estadual de Campinas, p.252, 2020. (Tese de Doutorado - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais) Disponível em: <<https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/1129325>>.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução de Paulo Neves.

BUENO, Maria Lucia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, Salvador, v.29 (78), 2017. DOI: <<https://doi.org/10.9771/ccrh.v29i78.19991>>.

BULAMAH, Rodrigo C. Domesticação contra a plantation. **Mana**, 28 (3), 2022. DOI: <<http://doi.org/10.1590/1678-49442022v28n3a0201>>.

BURKHARDT, Frederick [ed.]. **As cartas de Charles Darwin: uma seleta (1825-1859)**. São Paulo: Editora Unesp, 2000. Prefácio de Stephen Jay Gould. Tradução de Vera Ribeiro.

CALIL, Carlos Augusto. Foto tida como ícone da Semana de 1922 foi feita em 1924, Ilustríssima, **Folha de S.Paulo**, 13 de outubro de 2019. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrissima/2019/10/foto-tida-como-icone-da-semana-de-1922-foi-feita-em-1924.shtml>>. Último acesso: 26/03/2025.

CAMARGO, Marina S.; FONSECA, Marcelo T. Relato de experiência: Empresa Junior do SENAC-SP, **Contextos da Alimentação**, Vol.2, n.1, 2013. Disponível em: <https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/CA_25_dossie_para-publicar.pdf>.

CAMARGOS, Marcia. **Villa Kyrial: crônica da Belle Époque paulistana**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001. Apresentação de Antonio Candido.

CARNEIRO, Henrique. Transformações do significado da palavra “droga”: das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique. **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda/Belo Horizonte: Editora PUCMinas, 2005.

_____. **Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2010.

CARTA. **Instituto ATÁ**, sem data. Disponível em: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php>. Último acesso: 11/07/2025.

CARVALHO, Melanie Christine B. **Indústria da moda e seus impactos socioambientais**: uma perspectiva crítica e estudo de caso no deserto do Atacama. Dissertação de Mestrado em Ciência da Sustentabilidade. Rio de Janeiro: Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2023. DOI: <<https://doi.org/10.17771/PucRio.Acad.65672>>.

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

CATELLI, Mariane R. **A apropriação dos saberes e sabores da sociobiodiversidade brasileira pela alta cozinha**: contribuições para uma geografia cultural descolonial [no prelo]. Tese de Doutorado em Geografia. Rio Claro: Universidade Estadual Paulista, 2024. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/entities/publication/8d32b10e-3d70-49db-b17e-9aba96877ccc>>.

CERRADO. Baunilha do Cerrado é considerada a joia da Chapada dos Veadeiros [trecho de 11 minutos], Globo Repórter, **Globo Play**, 02 de março de 2018. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/6547746/>>. Último acesso: 25/04/2025.

CHARAF, Martina. **Los sabores de la diversidad**: recetario sin fronteras. Madrid: Alianza Editorial, 2004.

CHILD, Julia; NUSSBAUM, David. **A arte culinária de Julia Child**: técnicas e receitas essenciais de uma vida dedicada à cozinha. São Paulo: Seoman, 2013. Tradução: Gabriela Erbeta.

CLAUDINO, Viviane. Mercado Municipal Pinheiros conclui processo de revitalização. Notícias, **Prefeitura da cidade de São Paulo**, 25 de fevereiro de 2016. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/direitos_humanos/abastecimento/seguranca_alimentar/noticias/?p=212633>. Último acesso: 01/02/2025.

CLEMENT, Charles R.; LEVIS, Carolina; OLIVEIRA, Joana Cabral de; FAUSTO, Carlos; SANTOS, Gilton Mendes dos; BANIWA, Francineia Fontes; MEHINAKU, Mutuá Mehinaku; WAJÂPI, Aikyry; WAJÂPI, Rosenã; MAIA, Gabriel Sodré. Naturalness Is in the Eye of the Beholder. **Frontiers in Forests and Global Change**, vol.4, dec. 2021. DOI: <<https://doi.org/10.3389/ffgc.2021.800294>>.

CONCEIÇÃO, Edmilson. Escargots: de entrada, forte sabor. Gourmet Internacional, ano I, n. IV, **Gazeta Mercantil**, setembro de 1986. p.6-10.
_____. Todos os bares dos presidentes. Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, ano II, n.24, maio de 1988, p.49-53.

CONFEDERAÇÃO. Banquete dado pela Confederação Abolicionista e alguns amigos da ideia no dia 19 de agosto de 1884, em homenagem à libertação do Amazonas e aos deputados que apoiaram o gabinete de 6 de junho, **Folheto n.7**. Confederação Abolicionista, Rio de Janeiro: Typ. Central de Evaristo R. da Costa, 1884 [dig.]. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5218>>. Acesso: 27/01/2025.

CORREIO DE NOTÍCIAS. “Scargot faz grande estréia na Expotiba”, **Correio de Notícias**: a serviço do Paraná, Curitiba, ano VII, n.123, 10 de outubro de 1990, f.A-7. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=325538_

02&hf&pagfis=4581>. Acesso: 23/02/2025.

CORREIO MERCANTIL. Rio de Janeiro, RJ: **Typ. de Cunha e Vieira**, 1830-2000. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DOCREADER/docreader.aspx?BIB=709530>. Último acesso: 10/07/2025

CORREIO PAULISTANO. São Paulo, **Typographia Imparcial**, 1854-1963. [publicação diária]. Disponível em: <http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/correio-paulistano/090972>>. Último acesso: 25/03/2025.

COSTA, Sérgio. Desprovincializando a sociologia: a contribuição pós-colonial. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.21, n.60, fev. 2006. DOI: <<https://doi.org/10.1590/S0102-69092006000100007>>.

COSTA, Flaviane M., VIDAL, Rafael, SILVA, Natalia Carolina de A. Silva, VEASEY, Elizabeth Ann; FREITAS, Fabio de O.; ZUCCHI, Maria I. Archaeological findings show the extent of primitive characteristics of maize in South America. **Science Advances**, Research Article, 10, (2024), 4 September 2024. DOI: <10.1126/sciadv.adn1466>.

COZINHEIRO NACIONAL. **Cozinheiro nacional**, ou, Coleção das melhores receitas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos, carnes... São Paulo: Ateliê Editorial/ Editora Senac São Paulo, 2008. Prefácio de Carlos Alberto Dória.

CULT. Gastronomia é cultura? Formação, identidade e história da alimentação [dossiê]. Revista Cult, **Editora Bragantini**, ano 18, n.198, fev. 2015.

DARWIN, Charles. Carta a Susan Darwin [5 de setembro de 1831]. In.: BURKHARDT, Frederick [ed.]. **As cartas de Charles Darwin: uma seleta (1825-1859)**. São Paulo: Editora Unesp, 2000, p.50-52.

_____. Carta a Robert Waring Darwin [1 de março de 1832]. In.: BURKHARDT, Frederick [ed.]. **As cartas de Charles Darwin: uma seleta (1825-1859)**. São Paulo: Editora Unesp, 2000, p.53-59.

_____. Carta a John S. Henslow [7 de novembro de 1834 a]. In.: BURKHARDT, Frederick [ed.]. **As cartas de Charles Darwin: uma seleta (1825-1859)**. São Paulo: Editora Unesp, 2000, p.75-80.

_____. Carta a Caroline Darwin [13 de outubro de 1834 b]. In.: BURKHARDT, Frederick [ed.]. **As cartas de Charles Darwin: uma seleta (1825-1859)**. São Paulo: Editora Unesp, 2000, p.80-83.

_____. Carta a William D. Fox [7 de maio de 1855]. In.: BURKHARDT, Frederick [ed.]. **As cartas de Charles Darwin: uma seleta (1825-1859)**. São Paulo: Editora Unesp, 2000, p.214-215.

_____. **A origem do homem e a seleção sexual**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2004. Tradução de Eugênio Amado.

DARWIN PROJECT. Darwin Correspondence Project, **University of Cambridge**, 2022. Disponível em: <<https://www.darwinproject.ac.uk>>. Último acesso: 14/07/2025.

DeJEAN, Joan. **The essence of style: how the French invented high fashion, fine food, chic cafés, style, sophistication and glamour**. New York: Free Press, 2006.

DETLINGER, Jennifer. Instituto Ata, de Alex Atala, inaugura boxes no Mercado de Pinheiros. Comer e Beber, **Veja SP**, 02 de março de 2016. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/comida-bebida/alex-atala-boxes-mercado-de-pinheiros>>. Último acesso: 27/03/2025.

DIAS, Vercilene F. O Direito Cultural Alimentar Quilombola: o exemplo Kalunga, **Anais Eletrônicos do X COPENE**, Uberlândia, 2018. Disponível em: <<https://www.copene2018.eventos.dype.com.br/site/anaiscomplementares>>.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

_____. **A cozinha nacional antes da feijoada**. In: COZINHEIRO NACIONAL. Cozinheiro nacional, ou, Coleção das melhores receitas brasileiras e europeias: para preparação de sopas, molhos, carnes... São Paulo: Ateliê Editorial/ Editora Senac São Paulo, 2008.

_____. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: PubliFolha, 2009.

_____. **A culinária materialista**: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. (b)

_____. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DUNN, Rob; SANCHEZ, Monica. **Delicious**: the evolution of flavour and how it made us human. Princeton: Princeton University Press, 2021.

DUVAL, Julien. Gosto [verbetes]. In: CATANI, Afrânio M.; NOGUEIRA, Maria A.; HEY, Ana P.; MEDEIROS, Cristina de. [orgs.] **Vocabulário Bourdieu**. Belo Horizonte: Autêntica, 2017.

EDITORIAL. Fiel ao classicismo. Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, ano II, n.21, fevereiro de 1988, p.4.

EDWARDS, William H. **A voyage up the river Amazon including a residence at Pará**. New York: D. Appeton & Company, 1847. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4986>>.

EMBRAPA. Chegam ao mercado as primeiras cultivares de pequi sem espinhos, Notícias, **Embrapa**, 8 de novembro de 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/75915564/chegam-ao-mercado-as-primeiras-cultivares-de-pequi-sem-espinhos>>. Último acesso: 26/04/2025.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? **Bol. Museu Paraense Emílio Goeldi**, Ciências Humanas, Belém, v.3, n.2, p.195-211, maio-ago. 2008.

EMPREENDEDOR. SP ganha 'mercado da inclusão' com alimentos de pequenos produtores, Empreendedor Social, **Folha de S.Paulo**, 04 de março de 2016. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/empreendedorsocial/2016/03/1746346-sp-ganha-mercado-da-inclusao-com-alimentos-de-pequenos-produtores.shtml>>. Último acesso: 27/03/2025.

ESCOFFIER, Auguste. **Le guide culinaire**. Paris: Flammarion, 2009.

FAUSTO, Carlos; NEVES, Eduardo. Was there ever a Neolithic in the Neotropics? Plant familiarisation and biodiversity in the Amazon. **Antiquity**, Vol. 92, Issue 366, 2018. DOI: <<https://doi.org/10.15184/aqy.2018.157>>.

FECAROTTA, Luiza. Para Sudbrack, Brasil será ‘força na gastronomia’. Comida, **Folha de S.Paulo**, 2 de maio de 2012, f.5.

_____. Mercado de Pinheiros se renova com curadoria de Alex Atala. Comida, **CBN**, 02 de março de 2016. Disponível em: <<https://cbn.globoradio.globo.com/comentaristas/comida/2016/03/02/MERCADO-DE-PINHEIROS-SE-RENOVA-COM-CURADORIA-DE-ALEX-ATALA.htm>>. Último acesso: 14/03/2025.

FELICIANO, Paula de O. **Modernistas à mesa**: a coleção de cardápios de Mário de Andrade (1915-1940). Dissertação de Mestrado em Culturas e Identidades Brasileiras, Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/D.31.2020.tde-10022021-170346>>.

FERDINAND, Malcom. **Uma ecologia decolonial**: pensar a partir do mundo caribenho. São Paulo: Ubu Editora, 2022. Prefácio de Angela Davis; Posfácio de Guilherme M. Fagundes. Tradução de Leticia Mei.

FERGUSON, Pirsilla Parkhurst. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-Century France. **American Journal of Sociology**, The University of Chicago, v.104 (3), nov. 1998, p.597-641.

FERRAZ, Patricia. Cúpula culinária abraça a biodiversidade. Paladar, **Estadão**, 05 de novembro de 2014. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/comida/cupula-culinaria-abraca-a-biodiversidade/>>. Último acesso: 09/08/2024.

FERREIRA, José Cândido L. **“Pirarucu de manejo”**: conservação, mercado e transformações técnicas na pesca ribeirinha. Tese de doutorado em Antropologia Social. Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2022. Disponível em: <<https://hdl.handle.net/20.500.12733/15001>>.

FERREIRA, Talitha A. **Cozinhando e pensando um Brasil**: reflexões acerca de possíveis e diferentes discursos voltados à construção da identidade gastronômica brasileira. Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. Disp.: <<https://hdl.handle.net/20.500.12733/1637322>>.

_____. **O amor pelo gosto**: sobre a gastronomia e os *food trucks* na cidade de São Paulo. Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2018. Disponível em: <<https://hdl.handle.net/20.500.12733/1634351>>.

_____. O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: notas sobre o Projeto Baunilha do Cerrado e seu fracasso. **Revista Arqueologia Pública**, Campinas, v. 17, 2022. DOI: <10.20396/rap.v17i00.8668267>.

FERREIRA, Lara C.G.; ALMEIDA, Maria G. Usos e conflitos na APA do Pouso Alto (GO): uma abordagem sobre a percepção dos atores locais de Colinas do Sul e Cavalcante, **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v.8, n.1, abril de 2014, p.215-230.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer:** a Alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

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

FLORES, Magê. De ar caipira, Mercado de Pinheiros se renova com curadoria de Alex Atala. Comida, **Folha de S.Paulo**, 02 de março de 2016. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/comida/2016/03/1745207-mercado-de-pinheiros-passa-a-vender-produtos-sob-curadoria-de-atala.shtml>>. Último acesso: 25/03/2025.

FOLHA. França vai destruir 30 mil hectares de vinhedos diante da queda na demanda global de vinho, Economia, **Folha de Pernambuco**, 07 de outubro de 2024. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/economia/vinhos-franca-crise/365200/>>. Último acesso: 03/02/2025.

FORBES, Alexandra. Experimentamos o novo menu do Noma, um dos melhores restaurantes do mundo. Restaurantes, **Casa Vogue**, 10 de setembro de 2018. Disponível em: <<https://casavogue.globo.com/LazerCultura/Restaurantes/noticia/2018/09/experimentamos-o-novo-menu-do-noma-um-dos-melhores-restaurantes-do-mundo.html>>. Último acesso: 30/01/2025.

FRANÇA, Jean Marcel C. **A construção do Brasil na literatura de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII.** Rio de Janeiro: José Olympio; São Paulo: Unesp, 2012.

FREITAS, Breno M.; SILVA, Cláudia Inês. O papel dos polinizadores na produção agrícola no Brasil. Agricultura e Polinizadores, **Associação Brasileira de Estudos das Abelhas**, São Paulo, 2015. Disponível em: <<https://www.abelha.org.br/publicacoes/ebooks/Agriculturae-Polinizacao.pdf>>.

FRÓES, Juliana. Descubra os encantos do maravilhoso Château Pommard, **Vinho & Etc**, 30 de setembro de 2021. Disponível em: <<https://vinhoetc.com.br/ descubra-os-encantos-do-maravilhoso-chateau-pommard/>>. Último acesso: 03/02/2025.

FRU.TO. **Projeto Baunilha do Cerrado**, 2020. Disponível em: <<https://fru.to/2019/baunilha/>>. Último acesso: 10/07/2025.

GALVÃO, Saul. Leve, criativa, ágil. É a arte de Troisgros. **Gourmet Internacional, Gazeta Mercantil**, ano I, n.4, setembro de 1986, p.28-33.

GAMA, Guilherme. Concentração de cocaína em lagoa de SC está entre maiores do mundo. **CNN Brasil**, 13 de fevereiro de 2025. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/sul/sc/concentracao-de-cocaina-em-lagoa-de-sc-esta-entre-maiores-do-mundo/#:~:text=Concentra%C3%A7%C3%A3o%20de%20coca%C3%ADna%20em%20lagoa%20de%20SC%20est%C3%A1%20entre%20maiores%20do%20mundo,-Al%C3%A9m%20da%20droga&text=Uma%20pesquisa%20da%20Universidade%20Federal,%2C%20antibi%C3%B3ticos%2C%20analg%C3%A9sicos%20e%20coca%C3%ADna.>>. Último acesso: 26/04/2025.

GAMA, Mara. Mercado de Pinheiros se moderniza sem perder raiz caipira. Morar, **Folha de S.Paulo**, 16 de junho de 2019. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/sobretudo/morar/2019/06/1988124-mercado-de-pinheiros-se-moderniza-sem-perder-raiz-caipira.shtml>>. Último acesso: 25/03/2025.

GARDNER, George. **Viagem ao interior do Brasil, principalmente nas províncias do Norte e nos distritos do ouro e do diamante durante os anos de 1836-1841**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1975. Tradução de Milton Amado.

GARNELO, Luiza. **Poder, hierarquia e reciprocidade: saúde e harmonia entre os Baniwa do Alto rio Negro**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2003.

_____. Cosmologia, ambiente e saúde: mitos e ritos alimentares Baniwa. **História, Ciências, Saúde–Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.14 [suplemento], dez. de 2007. DOI: <<https://doi.org/10.1590/S0104-59702007000500009>>.

GERAQUE, Eduardo. O Cerrado em seu momento mais difícil. Reportagens, **Jornal da Unesp**, 26 de outubro de 2023. Disponível em: <<https://jornal.unesp.br/2023/10/26/o-cerrado-em-seu-momento-mais-dificil/>>. Acesso: 26/02/2025.

GIRÃO, Eduardo. T. Nome de ponta da gastronomia brasileira, Alex Atala critica falta de incentivos do governo. **Diário de Pernambuco** [por Estado de Minas], 19 de janeiro de 2015. Disponível em: <<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/gastro/2015/01/nome-de-ponta-da-gastronomia-brasileira-alex-atala-critica-falta-de-incentivos-do-governo.html>>. Acesso: 19/10/2024.

GLOBO RURAL. Índios são mestres no cultivo de dezenas de variedades de pimenta, **Globo Play**, exibido em 13 de outubro de 2013 [14 min.]. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/2884086/>>. Último acesso: 26/04/2025.

GO, Julian. Bourdieu, Argélia e a Perspectiva Pós-Colonial, **Contemporânea**, v.8, n.1, Jan–Junho 2018. Tradução de Mariana Bombo P. Gameiro. DOI: <<https://doi.editoracubo.com.br/10.4322/2316-1329.049>>.

GOETHE, Johann W. **A metamorfose das plantas**. São Paulo: Edipro, 2019. Tradução, prefácio e notas de Fábio Mascarenhas Nolasco.

GOETHE, Johann W.; SCHILLER, Johann Cristoph F. **Correspondência (1794-1803)**. São Paulo: Hedra, 2010. Tradução e organização de Claudia Cavalcanti.

GOMES, Ricardo. Gastronomia renovada. Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, ano IV, n.33, março de 1989, p.14-22.

GONZAGA, Genilson. Molusco beleza. O País/Economia, **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 12 de julho de 1996, Ano CLXIX, n.234, f.A-6. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_18&Pesq=escargot&pagfis=73490>.

GUÉNEAU, Stéphane; DINIZ, Janaína D. Sá; MENDONÇA, Sabina D.; GARCIA, Jessica P. Construção social dos mercados de frutos do Cerrado: entre sociobiodiversidade e alta

gastronomia. **Século XXI: Revista de Ciências Sociais**, v.7, n.1, jan./jun. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.5902/2236672528133>>.

HAUDRÈRE, Philippe. The East India Company and Bourbon island, **Société de plantation, histoire & mémoires de l'esclavage à La Réunion**, sem data. Disponível em: <<https://www.portail-esclavage-reunion.fr/en/documentaires/plantation-society/historical-context-2/historical-context/>>. Último acesso: 25/03/2025.

HECKENBERGER, Michael J.; KUIKURO, Afukaka; KUIKURO, Urissapá Tabata; RUSSELL, J. Christian; SCHMIDT, Morgan; FAUSTO, Carlos; FRANCHETTO, Bruna. Amazonia 1492: Pristine Forest or Cultural Parkland? **Science**, v.301, issue 5640, sept. 2003. DOI: <10.1126/science.108611>.

HISTÓRIA PRETA. **Palmares** [temporada], História Preta [podcast], 2024. Produz. por Thiago André. Disponível: <<https://historiapreta.com.br/podcast-category/palmares/>>. Último acesso: 14/07/2025

HOOKS, bell. **Olhares negros: raça e representação**. São Paulo: Elefante, 2019. Tradução de Stephanie Borges.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 26ª ed.

HOMEM, Maria Cecília N. O palacete do ecletismo: implantação. **Paisagem e Ambiente**, São Paulo, n.6, p.31-44, 1994. DOI: <10.11606/issn.2359-5361.v0i6p31-44>.

IBGE. IBGE divulga rendimento domiciliar per capita 2023 para Brasil e unidades da federação, **Agência de Notícias IBGE**, 28 de fevereiro de 2024. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/39262-ibge-divulga-rendimento-domiciliar-per-capita-2023-para-brasil-e-unidades-da-federacao>>. Último acesso: 26/03/2025.

ICMBIO. Termo de Compromisso beneficia comunidades quilombolas na REBIO do Rio Trombetas. Notícias, **Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade**, 30 de agosto de 2024. Disponível em: <<https://www.gov.br/icmbio/pt-br/assuntos/noticias/ultimas-noticias/termo-de-compromisso-beneficia-comunidades-quilombolas-na-rebio-do-rio-trombetas>>. Último acesso: 28/02/2025.

INSTITUTO ATÁ. Pessoas, **Instituto Atá**, sem data. Disponível em: <<https://www.institutoata.org.br/pt-br/pessoas.php>>. Último acesso: 25/03/2025.

IOC. Caramujo africano: quais os reais riscos para a população? Notícias, **Instituto Oswaldo Cruz**, 22 de maio de 2007. Disponível em: <<https://www.ioc.fiocruz.br/noticias/caramujo-africano-quais-os-reais-riscos-para-populacao>>. Último acesso: 26/04/2025.

JORNAL DO COMMERCIO. Cooperativa auxilia criação de escargots. **Jornal do Commercio**, ano CLXIX, n.242, Rio de Janeiro, 21 e 22 de julho de 1996, f.B-7. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=364568_18&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=73837>. Acesso: 23/02/2025.

JULIÃO, André. “Milho parcialmente domesticado é encontrado em cavernas de Minas Gerais”, Agricultura, **Agência Fapesp**, 05 de setembro de 2024. Cf.: <<https://agencia.fapesp.br/milho-parcialmente-domesticado-e-encontrado-em-cavernas-de-minas-gerais/52689>>. Acesso: 26/04/2025.

KISTLER, Logan; MAEZUMI, S. Yoshi; SOUZA, Jonas G.; PRZELOMSKA, Natalia A.; COSTA, Flaviane M.; SMITH, Oliver; LOISELLE, Hope; RAMOS-MADRIGAL, Jazmín; WALES, Nathan; RIBEIRO, Eduardo R.; MORRISON, Ryan R.; GRIMALDO, Claudia; PROUS, Andre P.; ARRIAZA, Bernardo; GILBERT, M. Thomas; FREITAS, Fabio de O.; ALLABY, Robin G. Multiproxy evidence highlights a complex evolutionary legacy of maize in South America, **Science**, 362, 1309–1313, 14 dec 2018. DOI: <10.1126/science.aav0207>.

KLAXON: mensário de arte moderna. São Paulo: **Typ. Paulista**, 1922-1923. Mensal. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DOCREADER/docreader.aspx?BIB=217417>. Último acesso: 25/03/2025.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Cia das Letras, 2019.

LATIN AMERICA’S 50 BEST. **Latin America’s 50 Best Restaurants**. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50>>. Último acesso: 27/03/2025.

LEITE, Adriana L. da Silva; FREIRE, Rayana da Silva; FERREIRA, Talitha A; SILVA, Uilliane V. Lopes da. O uso de plantas medicinais para o povo Atikum: fortalecendo laços, redes e aprendizados. In: **Vozes Indígenas na Produção do Conhecimento**: para um diálogo com a saúde coletiva. São Paulo: Hucitec, 2022. p.347-370.

LELLIS, Francisco; BOCCATO, André. **Os banquetes do imperador**. São Paulo: Editora Senac São Paulo/ Boccato, 2013.

LIMA, André [org]. **30 anos da CF de 1988 e os direitos socioambientais**: história, avanços e desafios. Brasília: IEB Mil Folhas, 2018.

LIMA, Isabelle Moreira. Katherina Cordás e Ivan Ralston: “A gente viaja para comer”. Podcast da semana, **Gama Revista**, 30 de junho de 2024. Disponível em: <<https://gamarevista.uol.com.br/podcast/podcast-da-semana/katherina-cordas-ivan-ralston-viagem/>>. Último acesso: 19/03/2025.

LIMA, Ana Gabriela Morim de; SCARAMUZZI, Igor; OLIVEIRA, Joana Cabral de; SANTONIERI, Laura; CAMPOS, Marilena A. de Arruda; CARDOSO, Thiago Mota. **Práticas e saberes sobre agrobiodiversidade**: a contribuição de povos tradicionais. Brasília: Mil Folhas/IEB, 2018. Prefácio de Nurit Bensusan. Apresentação de Manuela Carneiro da Cunha e Laure Emperaire.

LOPEZ, Telê Ancona. Modernistas em um *diner*, **Pro-Posições**, v.19, n.1 (55) – jan/abr. de 2008. DOI: <<https://doi.org/10.1590/S0103-73072008000100020>>.

LORENÇATO, Arnaldo. Instituto Atá, do chef Alex Atala, promove o primeiro evento no Mercado de Pinheiros. Blog do Lorençato, **Veja SP**, 12 de março de 2016. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/instituto-ata-do-chef-alex>>.

atala-promove-o-primeiro-evento-no-mercado-de-pinheiros>. Último acesso: 22/03/2025.

MACHADO, Taís de Sant’Anna. “**Um pé na cozinha**”: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. Tese de doutorado em Sociologia. Brasília: Universidade de Brasília, 2021. Disponível em: <<http://repositorio.unb.br/handle/10482/42205>>.

MADDOX, John; MACMILLAN, Harold. The ‘Nature’ Centenary Dinner, **Notes and Records of Royal Society of London**, 1970, n.25, p.9. DOI: 10.1098/rsnr.1970.0002.

MAGALHÃES, Cristiane M. Obras rústicas e ornamentos: os artífices e a técnica da *rocaille* para jardins e parques urbanos no Brasil entre o final do século XIX e o início do XX, **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, Estudos de Cultura Material [dossiê], vol. 25, n.3, p.19-58, setembro-dezembro de 2017. DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/1982-02672017v25n0301>>.

MANZONI, Francis. **Mercados e feiras livres em São Paulo: 1867-1933**. São Paulo: Edições Sesc São Paulo, 2019.

MARTINEZ, Diego I. A perda da biodiversidade é problema de todos, **Nexo Jornal**, 02 de junho de 2024. Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/a-perda-da-biodiversidade-e-problema-de-todos>>. Último acesso: 11/07/2025.

McGEE, Harold. **Comida e cozinha**: ciência e cultura da culinária. Tradução de Marcelo B. Cipolla. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014. 2ª ed.

McMILLAN, Tracie. When the kitchen isn’t safe for women. Opinion, **The New York Times**, 30 de outubro de 2017. Disponível em: <<https://www.nytimes.com/2017/10/30/opinion/restaurants-sexismbourdain-besh.html>>. Acesso: 19/02/2025.

MELCHIOR, Myriam; VALE, Andressa. Quem quer leite condensado? Um breve estudo de sua trajetória histórica, assimilação e importância para a doçaria brasileira. In: MELCHIOR, Myriam [org.]. **Gastronomia, cultura e memória**: Açúcares. Rio de Janeiro: Folio digital, 2021.

MELO, Josimar. No clube dos cinco. Comida, **Folha de S.Paulo**, 2 de maio de 2012, f.4.

MELO, Hildete P.; MARQUES, Teresa C. A partilha da riqueza na ordem patriarcal, **Rev. Econ. Contemp.**, v.5, n.2, jul-dez. 2001. Disponível em: <<https://revistas.ufrj.br/index.php/rec/article/view/19727>>. Último acesso: 19/03/2025.

MEGAFAUNA LIVRARIA. Vinte Mil Léguas [podcast]. Temporadas 1 e 2, **Spotify**, 2020-2022. Prod. por Leda Cartum e Sofia Nestrovski. Disponível em: <https://open.spotify.com/show/4QTkkww1sb9ZdCEq8C1u6W?si=1e8fa0853c4a4871>. Acesso: 26/04/2025.

MENEGASSI, Duda. Território Quilombola Kalunga: proteção do Cerrado que vem dos antigos, **O eco**, 27/09/2023. Disponível em: <<https://oeco.org.br/fotografia/territorio-quilombola-kalunga-protecao-do-cerrado-que-vem-dos-antigos/>>. Acesso: 10/07/2025.

MENEZES, Gabrielli. Novo menu do D.O.M celebra os sertões e tem releitura do arroz com ovo, Nossa, **UOL**, 19 de outubro de 2024. Disponível em: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2024/10/19/novo-menu-do-dom-tem-releitura-de-arroz-com-ovo-e-custa-ate-r-1300.htm>>. Último acesso: 25/03/2025.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power: the place of sugar in Modern History**. New York: Penguin Books, 1986.

MINTZ, Sidney W.; DU BOIS, Christine. The Anthropology of Food and Eating, **Annual Review of Anthropology**, v.31, 2002. DOI: <<https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>>.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. Tradução de Leticia Martins de Andrade.
_____. [org.] **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade/ Editora Senac São Paulo, 2009.

MONTEIRO, John M. **Negros da terra: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

MOURA, Clóvis. **Quilombos: resistência ao escravismo**. São Paulo: Expressão Popular, 2020.

MOURA, Denise. O que as estátuas de Bandeirantes têm a nos dizer? Artigos, **Jornal da Unesp**, 03 de agosto de 2021. Disponível em: <<https://jornal.unesp.br/2021/08/03/o-que-as-estatuas-de-bandeirantes-tem-a-nos-dizer/>>. Último acesso: 01/04/2025.

MOUTINHO, Joaquim Ferreira. **Notícia sobre a Província de Matto Grosso** (seguida d'um roteiro de viagem da sua capital á S.Paulo). São Paulo: Typ. de Henrique Schroeder, 1869. Versão digital. Biblioteca Digital do Senado: <<https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/221713>>.

MUNHOZ, Regina. Sortida tradição. Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, Ano IV, n.33, março de 1989, p.23-27.

MUSEU. **Glaziou: o paisagista do Império. Museu da Fundação Casa de Rui Barbosa**, Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <<http://antigo.casaruibarbosa.gov.br/glaziou/index.htm>>. Acesso: 05/02/2025.

NEIMARK, Benjamin; OSTERHOUDT, Sarah; BLUM, Lloyd; HEALY, Timothy. Mob justice and 'The civilized commodity.' **The Journal of Peasant Studies**, 48 (4), p.734–753. DOI: <<https://doi.org/10.1080/03066150.2019.1680543>>.

NEVES, Fausto. Castanha, pinhão e pequi ou a alma antiga dos bosques do Brasil. In: OLIVEIRA, Joana Cabral de; AMOROSO, Marta; LIMA, Ana Gabriela M.; SHIRATORI, Karen; MARRAS, Stelio; EMPERAIRE, Laura [orgs.]. **Vozes Vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta**. São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020. p.109-124.

NICOLAU NETTO, Michel; MICHETTI, Miqueli; BERTONCELO, Edison. Desafios e potencialidades do uso de questionário estruturado em pesquisas sociológicas sobre

distinção e classes sociais. ANPOCS, **Revista Brasileira de Ciências Sociais** (39), 2024. DOI: <<https://doi.org/10.1590/39037/2024>>.

NINJA. “Colonialismo químico pode explicar dificuldades na redução de agrotóxicos”, diz Larissa Bombardi. Articulação Nacional de Agroecologia, **Mídia NINJA**, 12 de agosto de 2024. Disponível em: <<https://midianinja.org/colonialismo-quimico-pode-explicar-dificuldades-para-lancamento-de-programa-de-reducao-de-agrotoxicos-diz-a-cientista-larissa-bombardi/>>. Acesso: 26/04/2025.

O PIRRALHO. **O Pirralho**. São Paulo: [s.n.], 1911-1918. [Edição semanal, publicada aos sábados.] Disponível em: <http://hemerotecadigital.bn.br/acervo-digital/pirralho/213101>. Acesso em: 26/03/2025.

OLIVEIRA, Joana Cabral de. Agricultura contra o Estado. In: OLIVEIRA, Joana Cabral de; AMOROSO, Marta; LIMA, Ana Gabriela M.; SHIRATORI, Karen; MARRAS, Stelio; EMPERAIRE, Laura [orgs.]. **Vozes Vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta**. São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020. p.77-96.

_____. Saberes agrícolas entre os Wajãpi: desafios de uma cosmopolítica contemporânea. In: LIMA, Ana Gabriela Morim de; SCARAMUZZI, Igor; OLIVEIRA, Joana Cabral de; SANTONIERI, Laura; CAMPOS, Marilena A. de Arruda; CARDOSO, Thiago Mota. **Práticas e saberes sobre agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais**. Brasília: Mil Folhas/IEB, 2018. p.135-152.

OLIVEIRA, Joana Cabral de; AMOROSO, Marta; LIMA, Ana Gabriela M.; SHIRATORI, Karen; MARRAS, Stelio; EMPERAIRE, Laura [orgs.]. **Vozes Vegetais: diversidade, resistências e histórias da floresta**. São Paulo: Ubu Editora/IRD, 2020.

OLIVEIRA, Juan Oreste B. **Amazônia dos sabores: a Amazônia e o campo da gastronomia**. Dissertação de Mestrado em Sociedade e Cultura na Amazônia. Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2018. Disponível em: <<https://tede.ufam.edu.br/handle/tede/6596>>.

OLIVEIRA, Lúcia H. Entrada inteligente, Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, Ano I, n.7, dezembro de 1986, p.14-20.

OLIVEIRA, Milena Fernandes de. **O mercado do prestígio: consumo, capitalismo e modernidade na São Paulo da “Belle Époque” (1890-1914)**. São Paulo: Alameda, 2014.

ORTIZ, Renato. **Universalismo e diversidade: contradições da modernidade-mundo**. São Paulo: Boitempo, 2015.

_____. **O universo do luxo**. São Paulo: Alameda, 2019.

PARQUE. Árvores plantadas por Glaziou, **Parque da Quinta da Boa Vista**, Museu Nacional, Rio de Janeiro, sem data. Disponível em: <<https://museunacional.ufrj.br/glaziou/index.html>>. Acesso: 06/02/2025.

PEDUZZI, Pedro. Comunidade kalunga recebe reconhecimento inédito da ONU. **Agência Brasil**, 06/02/2021. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2021-02/comunidade-kalunga-recebe-reconhecimento-inedito-da-onu>>. Acesso: 10/07/2025.

R.C.M. **Cozinheiro imperial** ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887. 10ª ed. Versão digital disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828>>.

REDAÇÃO. Chef Erick Jacquin critica clientes que vão para restaurante dele com chinelo e bermuda, **Diário do Nordeste**, 22 de abril de 2024. Disponível em: <<https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/entretenimento/zoeira/chef-erick-jacquin-critica-clientes-que-vao-para-restaurant-dele-com-chinelo-e-bermuda-1.3504071>>. Último acesso: 25/03/2025.

REDAÇÃO NATIONAL GEOGRAPHIC. Heróis ou vilões? No aniversário de São Paulo, entenda quem foram os bandeirantes. História, **National Geographic Brasil**, 23 de janeiro de 2023. Disponível em: <<https://www.nationalgeographicbrasil.com/historia/2023/01/herois-ou-viloes-no-aniversario-de-sao-paulo-entenda-quem-foram-os-bandeirantes>>. Acesso: 05/03/2025.

REZENDE, Justino S. Venham comer quinhapira! **Tellus**, Campo Grande, ano 9, n.17, jul.-dez. de 2009. Disponível em: <<https://www.tellus.ucdb.br/tellus/article/view/196>>. Último acesso: 25/03/2025.

RFI. Escravidão é irreparável, diz François Hollande no Dia Nacional da Abolição da Escravidão. França, **RFI**, 10 de maio de 2013. Disponível em: <<https://www.rfi.fr/pt/franca/20130510-escravidaao-e-irreparavel-diz-francois-holande-no-dia-nacional-da-abolicao-da-escrava>>. Último acesso: 26/04/2025.

_____. França apaga palavra “raça” da Constituição e vai na contramão de textos internacionais. França, **RFI**, 29 de junho de 2018. Disponível em: <<https://www.rfi.fr/br/franca/20180629-franca-apaga-palavra-raca-constituicao-contramao-textos-internacionais>>. Último acesso: 26/04/2025.

RICHARDOT, Robin. 9 in 10 Black people in mainland France say they are victims of racist discrimination. **Le Monde**, 15 de fevereiro de 2023. Disponível em: <https://www.lemonde.fr/en/france/article/2023/02/15/91-of-black-people-in-metropolitan-france-say-they-are-victims-of-racist-discrimination_6015940_7.html>. Último acesso: 26/04/2025.

RIVAT, Mathieu; BERLAN, Aurélien. O preço do progresso – Conversa com Isabelle Stengers, **Revista DR** [online], dez. de 2017. Trad.: Mariana Patrício. Cf.: <<https://revistadr.com.br/posts/o-preco-do-progresso-conversa-com-isabelle-stengers/>>. Acesso em: 26/04/2025.

ROELOFFS, Mary W. France has so much extra wine, It's paying farmers \$215 million to destroy it, **Forbes**, 27 de Agosto de 2023. Disponível em: <<https://www.forbes.com/sites/maryroeloffs/2023/08/27/france-has-so-much-extra-wine-its-paying-farmers-215-million-to-destroy-it/>>. Último acesso: 03/02/2025.

SANTOS, Felipe A.; SANTOS, Luziene Seixas; SILVA, Maria Dandara F.; SCHORK, Gianfrancisco. Ocorrência e distribuição de *Achatina fulica* em zona urbana de Penedo, Alagoas, Brasil. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v.27, n.3, p.465–475, 2022. DOI: <<https://doi.org/10.1590/S1413-415220200415>>.

SANTOS, Letícia M. C.; MINUZZO, Daniela A. “A mulher é mais delicada”: Um estudo sobre a associação da figura feminina à área de confeitaria profissional. **Illuminuras**, Porto Alegre, v.20, n.51, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.97444.

SCARAMUZZI, Igor. Apelar é entender: onomástica das castanheiras entre quilombolas do Alto Trombetas/Oriximiná (PA). In: LIMA, Ana Gabriela Morim de; SCARAMUZZI, Igor; OLIVEIRA, Joana Cabral de; SANTONIERI, Laura; CAMPOS, Marilena A. de Arruda; CARDOSO, Thiago Mota. **Práticas e saberes sobre agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais**. Brasília: Mil Folhas/IEB, 2018. p.59-74.

SCIENTIFIC AMERICAN. “A ciência na cozinha: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular”, **Scientific American Brasil** (3 vol.), Duetto Editorial, São Paulo, 2007.

SCHIVELBUSCH, Wolfgang. **Tastes of paradise: a social history of spices, stimulants and intoxicants**. New York: First Vintage Books, 1993. Trad.: David Jacobson.

SERVA, Leão. Pimenta dos índios baniuas chega ao mercado com selo de origem. Comida, **Folha de S.Paulo**, 14 de maio de 2014. Disponível em: <<https://m.folha.uol.com.br/comida/2014/05/1453658-pimenta-dos-indios-baniuas-chega-ao-mercado-com-selo-de-origem.shtml>>. Último acesso: 29/03/2025.

SESC POMPEIA. Edson Leite, Chef do Restaurante da Quebrada, Sesc Pompeia, **YouTube**, 28 de novembro de 2023. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=2Y2xbc_wZt8&t=3s&ab_channel=SescPompeia>. Último acesso: 27/03/2025.

SEVCENKO, Nicolau. O *front* brasileiro na guerra verde: vegetais, colonialismo e cultura. **Revista USP**, Dossiê Brasil dos Viajantes, São Paulo, (30), p.108-119, 1996. Disponível em: <<https://revistas.usp.br/revusp/article/view/25911>>.

SILVA, Elisielly Falasqui da Silva. Alimentos medicamentosos e remédios temperados: a relação entre alimentação e saúde no Brasil holandês. In: ALGRANTI, Leila M.; MACÊDO, Sidiana da Consolação F. **História e Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020, p.70-87.

SILVA, Franklin P. E. **Plantas alimentares cultivadas nas roças Baniwa: mudanças e participação dos jovens**. Dissertação de Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Indígenas. Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2013. Disponível em: <<https://repositorio.unb.br/handle/10482/14157>>.

SILVA, Sirlene Alves da. **Sob a luz do luar: natureza e religiosidade na Festa do Morro dos Pireneus/Pirenópolis-Go (1927-2019)**. Dissertação de Mestrado em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado. Anápolis: Universidade Estadual de Goiás, 2020. Disponível em: <<http://www.bdd.ueg.br/handle/tede/369>>.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.1, n.33, jan-junho de 2004. Tradução de Edgard Malagodi. Disponível em: <<https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2218>>.

SMITH, Maira; FAUSTO, Carlos. Socialidade e diversidade de pequis (Caryocar brasiliense, Caryocaraceae) entre os Kuikuro do alto rio Xingu (Brasil). **Bol. Mus. Paraense Emílio Goeldi**, Ciências Humanas, Belém, v. 11, n.1, 2016. DOI: <<https://doi.org/10.1590/1981.81222016000100006>>.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil**. Rio de Janeiro: Typ. de João Ignácio da Silva, 1879.

SOUSA, Walter de. Velha Borgonha sob a Nouvelle Cuisine. Gourmet Internacional, **Gazeta Mercantil**, ano III, n.26, julho de 1988, p.44.

SOUZA, Igor A. Nascimento de. Propriedade intelectual, diversidade biocultural e conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético: controvérsias a partir do caso da Baunilha do Cerrado. **Patrimônio e Memória**, v.17, n.2, 2021. Disponível em: <<https://seer.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/3068>>.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro/São Paulo: Editora Record, 2003. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares.

SPIX, Johann Baptist von; MARTIUS, Carl von. **Viagem pelo Brasil (1817-1820)** [3 vol.]. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2017. Tradução de Lúcia F. Lahmeyer.

SUDBRACK, Roberta. **Eu sou do camarão ensopadinho com chuchu**. São Paulo: Edições Tapioca, 2013. Revisão de Márcia Duarte e Thaís Rocha.

TERRA, Carlos G. **Os jardins no Brasil do século XIX: Glaziou revisitado**. Dissertação de mestrado em História da Arte. Centro de Letras e Artes/ Escola de Belas Artes, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1993. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11422/6184>>.

THE WORLD'S 50 BEST. Previous lists, **The World's 50 Best**. Disponível em: <<https://www.theworlds50best.com/previous-list>>. Último acesso: 29/01/2022.

TIME. Alex Atala, The 2013 TIME 100, **Time**, 2013. Disponível em: <<https://time100.time.com/2013/04/18/time-100/slide/alex-atala/>>. Último acesso: 24/04/2025.

TONON, Rafael. Os chefs que buscam 'descolonizar' a cozinha brasileira ao valorizar seus ingredientes nativos, **BBC News Brasil**, 14 de março de 2021. Disponível em: <<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-56341933>>. Último acesso: 28/01/2022.

TRAMAS COLONIAIS. **Tramas coloniais** [podcast], 2024. Idealização: Raquel Sirotti e Fernanda Thomaz. Disponível em: <<https://tramascoloniais.com.br/>>. Último acesso: 14/07/2025.

TREFAULT; Maria da Paz. **Dona Brazi: Cozinha tradicional amazônica**. São Paulo: BEI Editora, 2013. Prefácio de Alex Atala.

USTERI, Alfred. **Flora der umgebung der stadt Sao Paulo in Brasilien**. G. Fischer: Jena, 1911 [dig]. DOI: <<https://doi.org/10.5962/bhl.title.42217>>.

VELOSO, José Mariano C. **O Fazendeiro do Brazil** [...]. Tomo III, Parte 1. Lisboa: Impressam Regia, 1800. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5172>>.

_____. **O Fazendeiro do Brazil** [...]. Tomo IV, Parte 1. Lisboa: Impressam Regia, 1805. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5136>>.

VERGÈS, Françoise. **Decolonizar o museu: programa de desordem absoluta**. São Paulo: Ubu Editora, 2023. Tradução de Mariana Echalar.

VICTORINO, Rogério. Caças: tradição preservada. *Gourmet Internacional*, **Gazeta Mercantil**, ano IV, n.38, agosto de 1989, p.23-29.

WADE, Peter. Raça: natureza e cultura na ciência e na sociedade. In: HITA, Maria Gabriela [org.]. **Raça, racismo e genética: em debates científicos e controvérsias sociais**. Prefácio de Lilia Moritz Schwarcz e apresentação de Paula C. Barreto. Salvador: EDUFBA, 2017.

WALLACE, Alfred Russel. **Viagens pelo Amazonas e Rio Negro**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2004. Notas de Basílio de Magalhães.

WESSEL, István. Ocupação francesa em Londres. *Guia Gourmet*, *Gourmet Internacional*, **Gazeta Mercantil**, ano I, n.12, maio de 1987, p.94.

WILLIAMS, Raymond. **Palavras-chave: um vocabulário de cultura e sociedade**. São Paulo: Boitempo, 2007. Tradução de Sandra G. Vasconcelos.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. Barueri: Editora Marco Zero, 2019. Tradução de Eleonora Bottmann e Vera Caputo.

WULF, Andrea. **A invenção da natureza: a vida e as descobertas de Alexander von Humboldt**. São Paulo: Planeta do Brasil, 2019. 2ª ed.

ZANETI, Tainá Bacelar. **Cozinha de Raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na Gastronomia Contemporânea**. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017. (Tese de doutorado - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural)

ZANETI, Tainá Bacelar; BALESTRO, Moisés Villamil Balestro. Valoração de produtos tradicionais no circuito gastronômico: lições do Cerrado. **Sustentabilidade em Debate**, Brasília, v.6, n.1, p. 22-36, jan/abr de 2015. DOI: <<https://doi.org/10.18472/SustDeb.v6n1.2015.10709>>.

ZANOL, Joana; FERNANDEZ, Monica A.; OLIVEIRA, Ana Paula M. de; RUSSO, Claudia de M.; THIENGO, Silvana C. O caramujo exótico invasor *Achatina fulica* (*Stylommatophora*, *Mollusca*) no Estado do Rio de Janeiro (Brasil): situação atual. **Biota Neotropica**, São Paulo v.10, n.3, 2010. Disponível em: <www.biotaneotropica.org.br/BN/article/view/666>.

ANEXO I

Guia informativo e colaborativo sobre Conhecimento Tradicional Associado ao Patrimônio Genético (CTA) e as pesquisas em ciências sociais⁵⁵⁹

Este guia busca reunir e compartilhar informações, de modo simples e objetivo, que possam ser úteis às pesquisadoras e pesquisadores das diferentes áreas de atuação das Ciências Sociais, cujos estudos estejam direta, ou indiretamente ligados ao tema do Patrimônio Genético e dos Conhecimentos Tradicionais a ele Associados (CTA). Após uma breve apresentação sobre o mesmo, simularemos algumas perguntas e respostas sobre assuntos diversos que já suscitaram dúvidas com relação, principalmente, à necessidade de *coletar autorizações* por parte das comunidades pesquisadas e de *registrar nossas pesquisas* no SisGen – Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional⁵⁶⁰, gerenciado pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA).

Apresentação

O SisGen funciona desde novembro de 2017 como um banco de dados elaborado para a gestão de cadastros de acesso (entendido na Lei nº 13.123 de 2015 como atividade de pesquisa e/ou desenvolvimento tecnológico) sobre espécies que configuram o Patrimônio Genético brasileiro (àquelas que ocorrem em território brasileiro em condições *in situ* ou que tenham desenvolvido características distintivas próprias e formam populações espontâneas) e sobre o conhecimento tradicional de povos indígenas, povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares associado a estas espécies. Além disso, o SisGen é o sistema de gestão de cadastros de remessa de amostras de patrimônio genético ao exterior e de cadastros de notificação de produtos acabados ou de materiais reprodutivos oriundos de acesso ao patrimônio genético e/ou ao conhecimento tradicional associado. O SisGen assegura, portanto, rastreabilidade para fins de repartição de benefícios.

O acesso ao Patrimônio Genético e ao Conhecimento Tradicional Associado, de um modo geral, já estava regulamentado no Brasil desde os anos 2000, porém foi após o

⁵⁵⁹ A confecção desse guia originou-se nas dúvidas suscitadas pela presente pesquisa, porém não seria possível sem o auxílio e a acolhida de Maira Smith e Ana Luiza Arraes de Alencar Assis (Departamento de Apoio ao Conselho de Gestão do Patrimônio Genético, Secretaria de Biodiversidade - MMA); Elaine Moreira (docente do Departamento de Estudos Latino Americanos – ICS/UNB) e Nurit Bensusan (membro do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético).

⁵⁶⁰ <https://sisgen.gov.br/>

Protocolo de Nagoia entrar em vigor, em 2014⁵⁶¹, que foi sancionada a Lei 13.123/2015, popularmente conhecida como Lei da Biodiversidade. Por meio dessa lei e do Decreto 8.772/2016, que a regulamenta, foram redefinidos e detalhados os procedimentos legais de acesso ao Patrimônio Genético e de proteção e acesso ao conhecimento tradicional associado tendo em vista as justas repartições de benefícios advindos de sua exploração econômica. São reconhecidos como exemplos de detentores desses conhecimentos os povos indígenas; povos e comunidades tradicionais como quilombolas; comunidades ribeirinhas e extrativistas; comunidades caiçaras; geraizeiros, veredeiros e sertanejos, assim como comunidades de agricultores familiares, dentre outras que se reconheçam enquanto tais.

Os conhecimentos tradicionais dessas comunidades considerados no escopo da legislação brasileira de acesso e repartição de benefícios (Lei nº 13.123 de 2015 e Decreto nº 8.772 de 2016) são aqueles associados com o patrimônio genético nacional, ou seja, com as espécies que ocorrem em território brasileiro em condições *in situ*, ou que tenham desenvolvido características distintivas próprias no Brasil e ao mesmo tempo formem populações espontâneas. Por exemplo: o milho é uma espécie exótica, mas existem variedades crioulas de milho que desenvolveram características distintivas sob o manejo de povos indígenas, comunidades e agricultores tradicionais, adaptadas às condições locais. O conhecimento associado a estas variedades crioulas ou locais de milho entram no escopo da legislação e, por conta disso, pesquisas desenvolvidas com estes conhecimentos precisam ser cadastradas no SisGen. Precisamos entender que fazem parte do patrimônio genético brasileiro não somente aquelas espécies consideradas nativas (como jabuticabas, amendoins, araçás, muricis ou cambucis, dentre outras), mas também toda sorte de espécies que desenvolveram características diferenciadas, *próprias*, por intermédio da integração entre o ambiente onde se encontram e o emprego de técnicas desenvolvidas pelas próprias comunidades que também vivem nele, que manejam essas espécies segundo seus conhecimentos e de modo a torná-las geneticamente diferenciadas.

Do mesmo modo, são considerados casos de CTA toda sorte de usos para conservar determinadas características dessas espécies que configurem Patrimônio Genético, ou para usá-las direta ou indiretamente como produtos terapêuticos e medicinais, por exemplo. Assim, se as comunidades – ou indivíduos que a elas

⁵⁶¹ O Brasil o assinou em 2010, porém até hoje não o ratificou. Conferir: <https://valor.globo.com/brasil/noticia/2019/03/25/governo-ainda-analisa-se-brasil-vai-ratificar-protocolo-denagoya.ghtml>. Último acesso em março de 2020.

pertencam – fazem xaropadas, garrafadas, pomadas, antissépticos ou emplastros com as espécies do patrimônio genético brasileiro que ocorrem em seus territórios, os conhecimentos empregados para tanto são configurados como CTA. Consequentemente, o acesso aos mesmos é feito seguindo os preceitos da Lei 13.123/2015. Pesquisas que envolvam ou descrevam extrações de pigmentos utilizados para pinturas corporais, de tecidos, de madeiras ou outros materiais também configuram acesso ao CTA, quando feitas a partir de espécies do patrimônio genético nacional. Ainda que as pesquisas voltadas às áreas das Ciências Sociais não tenham a intenção de explorar econômica ou diretamente esses usos ou produtos, mas sim outros aspectos relacionados a essas comunidades, *saber, citar e descrever* essas informações por meio de pesquisa acadêmica configura acesso ao CTA de origem identificável.

Nesses casos é nossa responsabilidade e dever, enquanto pesquisadoras e pesquisadores da área, registrar nossos estudos no SisGen, após solicitarmos e recebermos a anuência formalizada por parte de coletivos representativos de uma comunidade que seja detentora desses conhecimentos para o desenvolvimento dos primeiros. Os registros de estudos e pesquisas como as nossas servem, principalmente, para localizar e referenciar devidamente estes conhecimentos e para proteger essas comunidades (seus indivíduos, seus patrimônios e seus conhecimentos) de eventuais explorações e usos ilegais por parte de terceiros, como outros pesquisadores; empresas; laboratórios, etc. Bensusan (2019) trata disso explicitando diversos casos de exploração de recursos e patrimônios genéticos que afetaram negativamente (ou que não afetaram de modo positivo) as vidas de diferentes comunidades ao redor do mundo.

É importante lembrar, por fim, que a leitura desse guia não nos isenta da leitura completa e da ciência da Lei 13.123/2015, em especial seus Capítulos III e IV, que dispõem sobre o acesso aos CTAs e sobre o cadastro das pesquisas no SisGen. Vale ainda dizer que pelo fato comum das pesquisas em Ciências Sociais não gerarem diretamente benefícios econômicos para as comunidades nelas envolvidas, o maior compromisso por parte das pesquisadoras e pesquisadores da área, nesse sentido de repartição de benefícios, deverá ser a devida menção dos nomes dessas comunidades e o registro de suas pesquisas no SisGen, já que o sistema permite o rastreamento para fins de repartição de benefícios. Já a proposta de que esse guia seja *colaborativo* tem em vista a grande probabilidade de que novas dúvidas surjam à medida que mais pesquisas sejam desenvolvidas nesses vastos âmbitos abertos pelo Patrimônio Genético e, assim, possam servir de novos exemplos para pensarmos, juntas e juntos,

a justa relação entre os cientistas/pesquisadores e as comunidades detentoras de CTAs⁵⁶². Boa pesquisa pra gente!

Perguntas frequentes

— *Qual o momento de inserir a minha pesquisa no SisGen, tendo em vista outras aprovações necessárias às execuções dela, como as dos CEPs e da FUNAI?*

De acordo com o art. 20, §1º do Decreto 8.772/2016, é necessário registrar o estudo no SisGen antes de divulgar quaisquer resultados dele, independentemente do formato e do local dessa divulgação. Sendo assim, é possível registrar a pesquisa de modo independente de outras autorizações e não é necessário, por ora, aguardar o parecer do CEP para inseri-la no SisGen ou vice-versa. Contudo, o registro no SisGen é um compromisso ético exigido tanto pelos CEPs (quando há acesso ao CTA, para estudos desenvolvidos com quaisquer tipos de comunidades tradicionais), quanto pela FUNAI (para os casos de estudos que envolvam populações e comunidades indígenas, especificamente). Assim, é interessante explicitar, ainda no projeto de pesquisa ou nos trabalhos de qualificação de dissertação e tese, que você está ciente da Lei 13.123/2015 e seu art.12, §1º: “O acesso ao conhecimento tradicional associado de origem identificável está condicionado à obtenção do consentimento prévio informado, portanto, se compromete tanto a registrar a anuência da comunidade envolvida, quanto a registrá-la no SisGen”.

— *Como devo obter e documentar o Consentimento Prévio Informado por parte da comunidade que estou pesquisando?*

De modo semelhante às coletas de anuências para concessão de entrevistas por meio dos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE, exigidos pelo CEPs para todas as pesquisas que envolvem seres humanos e entrevistas), o registro do Consentimento Prévio Informado (CPI) deve ser feito da maneira que for mais

⁵⁶² Em caso de novas dúvidas ou exemplos acerca destes temas, que possam compor esse guia para colaborar com outras(os) colegas, entre em contato com a coordenação do seu departamento ou do departamento que disponibilizou o guia para você. A coordenação terá acesso aos formatos editáveis do mesmo e poderá atualizá-lo, sempre que necessário.

confortável para a comunidade e de modo que seus membros acessem e entendam os motivos e objetivos da pesquisa, antes de consentirem com o desenvolvimento da mesma. Entre os TCLE e os CPI há diferenças, contudo: enquanto os TCLE dirigem-se aos indivíduos, os CPI dirigem-se aos coletivos. Ou seja, o CPI deve ser ratificado pelas comunidades, por meio dos seus representantes. O Consentimento Prévio Informado é uma exigência para a conclusão do cadastro da pesquisa no SisGen. Segundo os artigos 15, 16 e 17 da Lei 13.123/2015:

“Art. 15. A obtenção de consentimento prévio informado de provedor de conhecimento tradicional associado deverá respeitar as formas tradicionais de organização e representação de população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional e o respectivo protocolo comunitário, quando houver.

Art. 16. O usuário deverá observar as seguintes diretrizes para a obtenção do consentimento prévio informado:

I – esclarecimentos à população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional sobre:

- a) os impactos sociais, culturais e ambientais decorrentes da execução da atividade envolvendo acesso ao conhecimento tradicional associado;
- b) os direitos e as responsabilidades de cada uma das partes na execução da atividade e em seus resultados; e
- c) o direito da população indígena, comunidade tradicional e agricultor tradicional de recusar o acesso ao conhecimento tradicional associado;

II - estabelecimento, em conjunto com a população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional, das modalidades de repartição de benefícios, monetária ou não monetária, derivadas da exploração econômica; e

III - respeito ao direito da população indígena, comunidade tradicional e agricultor tradicional de recusar o acesso ao conhecimento tradicional associado, durante o processo de consentimento prévio.

Art. 17. Observada as diretrizes de que trata o art. 16, o instrumento de comprovação de obtenção do consentimento prévio informado será formalizado em linguagem acessível à população indígena, à comunidade tradicional e ao agricultor tradicional e conterá:

- I - a descrição do histórico do processo para a obtenção do consentimento prévio informado;
- II - a descrição das formas tradicionais de organização e representação da população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional;
- III - o objetivo da pesquisa, bem como sua metodologia, duração, orçamento, possíveis benefícios e fontes de financiamento do projeto;
- IV - o uso que se pretende dar ao conhecimento tradicional associado a ser acessado; e
- V - a área geográfica abrangida pelo projeto e as populações indígenas, comunidades tradicionais ou agricultores tradicionais envolvidos.”

— *É possível cadastrar no SisGen pesquisas já concluídas ou que foram realizadas antes da legislação atual?*

Pesquisas com acesso ao patrimônio genético e/ou ao conhecimento tradicional associado que foram realizadas entre junho de 2000 (época da primeira legislação de acesso e repartição de benefícios no Brasil) e junho de 2015 (nova legislação em vigor), mas que não tiveram autorização do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN) da época da Medida Provisória nº 2.186-16/01⁵⁶³, precisam ser regularizadas de acordo com o art. 38 da Lei nº 13.123, de 2015:

“Art. 38. Deverá regularizar-se nos termos desta Lei, no prazo de 1 (um) ano, contado da data da disponibilização do Cadastro pelo CGen, o usuário que, entre 30 de junho de 2000 e a data de entrada em vigor desta Lei, realizou as seguintes atividades em desacordo com a legislação em vigor à época:

- I - acesso a patrimônio genético ou a conhecimento tradicional associado;

⁵⁶³ http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/MPV/2186-16.htm

II - acesso e exploração econômica de produto ou processo oriundo do acesso a patrimônio genético ou a conhecimento tradicional associado, de que trata a [Medida Provisória nº 2.186-16, de 23 de agosto de 2001](#);

III - remessa ao exterior de amostra de patrimônio genético; ou

IV - divulgação, transmissão ou retransmissão de dados ou informações que integram ou constituem conhecimento tradicional associado.

§ 1º A regularização de que trata o caput está condicionada a assinatura de Termo de Compromisso.

§ 2º Na hipótese de acesso ao patrimônio genético ou ao conhecimento tradicional associado unicamente para fins de pesquisa científica, o usuário estará dispensado de firmar o Termo de Compromisso, regularizando-se por meio de cadastro ou autorização da atividade, conforme o caso.

§ 3º O cadastro e a autorização de que trata o § 2º extinguem a exigibilidade das sanções administrativas previstas na [Medida Provisória nº 2.186-16, de 23 de agosto de 2001](#), e especificadas nos [arts. 15 e 20 do Decreto nº 5.459, de 7 de junho de 2005](#)⁵⁶⁴, desde que a infração tenha sido cometida até o dia anterior à data de entrada em vigor desta Lei.

§ 4º Para fins de regularização no Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI dos pedidos de patentes depositados durante a vigência da [Medida Provisória nº 2.186-16, de 23 de agosto de 2001](#), o requerente deverá apresentar o comprovante de cadastro ou de autorização de que trata este artigo.”

Para fazer o procedimento de regularização de acesso, as universidades e instituições de pesquisa brasileiras assinaram termos de compromisso com o Ministério do Meio Ambiente. Tais instituições têm agora um prazo de 1 ano (a partir da assinatura do TC pelo MMA) para apresentarem a listagem de todas as pesquisas, desenvolvidas em todos os departamentos, que fizeram acesso a PG ou CTA e que precisam ser regularizadas. Em seguida, cada uma dessas pesquisas deverá ser cadastrada no SisGen para que suas regularizações ocorram. O cadastro de pesquisas já realizadas pode ser feito normalmente e, por ora, sem ônus para os seus pesquisadores e para as instituições de pesquisa às quais estão vinculados. Como dissemos na nossa apresentação, apesar de a Lei 13.123 ser de 2015 e de o Decreto que a regulamenta ser de 2016, o Sistema Nacional

⁵⁶⁴ http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5459.htm#art20

de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (SisGen), sistema eletrônico para a realização dos registros, passou a estar disponível em novembro de 2017 e ainda está sendo ajustado. Assim, o prazo para a realização de alguns registros se estende até um ano da conclusão desses ajustes.

O acesso ao Patrimônio Genético e ao Conhecimento Tradicional Associado a ele já possuía uma regulamentação desde o início dos anos 2000. Nessa regulamentação já era uma exigência, por exemplo, a formalização do consentimento prévio informado e a explicitação da forma como este consentimento foi coletado, por parte dos pesquisadores. Todas as pesquisas que realizaram acesso a patrimônio genético e/ou a conhecimento tradicional a ele associado desde junho 2000 precisam, portanto, fazer o registro dessas atividades no SisGen.

— *Como saber se minha pesquisa configura acesso ao CTA?*

Conforme lemos nos Incisos IX e X, § 2º da Lei 13.123/2015:

“IX - acesso ao conhecimento tradicional associado - pesquisa ou desenvolvimento tecnológico realizado sobre conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético que possibilite ou facilite o acesso ao patrimônio genético, ainda que obtido de fontes secundárias tais como feiras, publicações, inventários, filmes, artigos científicos, cadastros e outras formas de sistematização e registro de conhecimentos tradicionais associados;

X - pesquisa - atividade, experimental ou teórica, realizada sobre o patrimônio genético ou conhecimento tradicional associado, com o objetivo de produzir novos conhecimentos, por meio de um processo sistemático de construção do conhecimento que gera e testa hipóteses e teorias, descreve e interpreta os fundamentos de fenômenos e fatos observáveis.”

Portanto, ainda que você tenha utilizado apenas fontes secundárias (livros, artigos científicos, feiras, filme ou outras formas de sistematização e registro de conhecimentos tradicionais), se a sua pesquisa ou o desenvolvimento tecnológico realizado por você envolve conhecimento tradicional que possibilite ou facilite pesquisas ou desenvolvimentos tecnológicos sobre o patrimônio genético brasileiro, você deve

registrá-la no SisGen. Contudo, se você utilizou somente fontes secundárias e fez somente compilação de dados (sem produção de novos conhecimentos a partir da análise das informações obtidas), a atividade não se enquadra como pesquisa nos termos da legislação e, nesse caso específico, não será necessário fazer o cadastro no SisGen. Para esses casos, a nossa sugestão (pensando a proteção dos CTAs e das comunidades de origem dos mesmos a serem citados na sua pesquisa) é a explicitação de uma orientação aos seus leitores de que a publicação da sua compilação possui informações relacionadas ao Patrimônio Genético e ao CTA: assim, caso algum(a) leitor(a) queira utilizar esses dados para realizar novos acessos (seja pesquisa ou desenvolvimento tecnológico), deverá conhecer a Lei 13.123/2015 e seus preceitos. Essa orientação pode ser feita tanto ao longo do texto principal da publicação, ou por meio de uma nota de rodapé na apresentação da mesma, por exemplo.

— *Como saber se as espécies envolvidas na minha pesquisa devem ser registradas?*

Devem ser registradas as pesquisas que envolvem CTA ao Patrimônio Genético. No site do Ministério do Meio Ambiente encontramos a seguinte definição do que é Patrimônio Genético⁵⁶⁵:

“Patrimônio genético (PG) nacional é toda informação de origem genética que está contida nos organismos que ocorrem de forma natural no Brasil, ou seja, de seres vivos nativos ou daqueles que adquiriram características específicas no território nacional. Também são consideradas como patrimônio genético (PG) nacional as variedades tradicionais locais ou crioulas de plantas e as raças localmente adaptadas ou crioulas de animais. Estes patrimônios genéticos sempre estarão relacionados a algum conhecimento tradicional associado (CTA) ao patrimônio genético.”

Caso você tenha dúvidas com relação à classificação das espécies envolvidas na sua pesquisa, você deve coletar amostras das mesmas, armazená-las⁵⁶⁶ e procurar um herbário mais próximo, nos casos das espécies vegetais. Existem também listas ou bancos

⁵⁶⁵ Conferir: <https://www.mma.gov.br/perguntas-frequentes.html?catid=34>. Último acesso em março de 2020.

⁵⁶⁶ Preferencialmente em formato de exsicatas para herbários. Conferir os vídeos divulgados pelos canais *Experimentoteca* e *Brasil Bioma*: <https://www.youtube.com/watch?v=reuCBWSIAEU> e <https://www.youtube.com/watch?v=GigrBFTBfXY>. Últimos acessos em março de 2020.

de dados não exaustivos que podem ser consultados, como o sítio eletrônico Flora do Brasil⁵⁶⁷ ou a lista de animais do Jardim Botânico do Rio de Janeiro⁵⁶⁸. Em caso de dúvidas, recomenda-se consultar um especialista. Muitas cidades e universidades possuem herbários próprios que prestam este tipo de atendimento ao público e que podem armazenar adequadamente as amostras após suas identificações. Cabe aqui uma observação: para os casos de coletas de animais, de modo geral, ou de coletas de plantas realizadas em Unidades de Conservação ou cavernas, serão necessárias autorizações por parte do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), ligado ao MMA⁵⁶⁹.

— *Se não há processo de identificação taxonômica das espécies na minha pesquisa e meu trabalho final tratará somente dos nomes populares empregados pela própria comunidade, devo registrar minha pesquisa no SisGen?*

Se a sua pesquisa envolve acesso ao conhecimento tradicional associado a espécies do Patrimônio Genético, sim, você deve registrar, pois ela configura acesso ao CTA. Todavia, o registro pode ser feito com nomes populares ou com a indicação do gênero. Em alguns casos podem ser indicados registros por meio de níveis taxonômicos mais abrangentes, como da família das espécies que você vai citar ou descrever na sua pesquisa.

— *Sou coautora (ou coautor) de um estudo que envolveu acesso ao Patrimônio Genético e CTA, porém esse estudo foi feito a partir de um anterior, que já havia sido registrado no SisGen. Devo registrá-lo novamente?*

Caso os seus coautores tenham sido responsáveis pelo cadastro da pesquisa anterior e possuam informações relacionadas ao mesmo, não é necessário registrar novamente o estudo e basta referenciar, ao longo do texto e como resultado dessa pesquisa anterior, que o registro já foi realizado. Porém, o sistema permite também que você registre novas atividades de pesquisa informando os números de cadastro anteriores, caso

⁵⁶⁷ <http://reflora.jbrj.gov.br/reflora/listaBrasil/ConsultaPublicaUC/ConsultaPublicaUC.do#CondicaoTaxonCP>

⁵⁶⁸ <http://fauna.jbrj.gov.br/fauna/listaBrasil/ConsultaPublicaUC/ConsultaPublicaUC.do>

⁵⁶⁹ Acessar mais informações em: <https://www.icmbio.gov.br/sisbio/>.

essas apresentem novos desdobramentos, e não apenas aqueles resultados prévios. Assim, essa é muitas vezes uma escolha dos(as) pesquisadores(as) envolvidos(as), sobre qual é a melhor forma de registro: se como uma nova atividade ou como um resultado de pesquisas já registradas.

— *Estudos de mitologias, onde são citadas espécies animais e vegetais cujos aspectos morfológicos e etológicos são relevantes para a compreensão do mito, configuram acesso ao CTA?*

Normalmente, não. Entretanto, se as principais associações mitológicas ocorrem em torno de espécies que configuram Patrimônio Genético e que podem ser identificadas por meio das descrições desses mitos, será necessário o registro, ainda que o mesmo seja feito com nomes populares ou indicação do gênero ou da família das espécies que você vai registrar ou descrever na sua pesquisa.

— *Preciso solicitar autorização do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) em alguma etapa do processo de registro da minha pesquisa no SisGen?*

O SisGen é administrado pelo Ministério do Meio Ambiente e mesmo sendo o CTA reconhecido como Patrimônio Cultural, não é necessário consultar o IPHAN para realizar a pesquisa ou mesmo para registrá-la no SisGen.

— *Apesar de eu ter lido esse guia e outros materiais de apoio sobre o tema do Conhecimento Tradicional Associado ao Patrimônio Genético, continuo com dúvidas: não sei se preciso registrar minha pesquisa e, caso eu precise, não sei como fazê-lo. O que fazer?*

Primeiramente, busque orientação dentro da sua própria universidade, pois seus colegas e professores podem ter (ou já tiveram) dúvidas parecidas com as suas. Algumas universidades possuem materiais de apoio que foram disponibilizados pelo próprio Ministério do Meio Ambiente após a implementação do SisGen, em 2017, e esse material pode também ser consultado. Se preciso, contatem o Departamento de Apoio ao Conselho

de Gestão do Patrimônio Genético. Casos não ilustrados nesse guia poderão ser individualmente analisados pelo Ministério do Meio Ambiente.

Referências

BENSUSAN, Nurit. **Do que é feito o encontro**. Brasília: IEB Mil Folhas/ Instituto Socioambiental, 2019.

BRASIL. **Lei N° 3.123, de 20 de maio de 2015**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13123.htm. Acesso em março de 2020.

BRASIL. **Decreto N° 8772, de 11 de maio de 2016**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/decreto/D8772.htm. Acesso em março de 2020.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Patrimônio Genético e Conhecimento Tradicional Associado**. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/perguntas-frequentes.html?catid=34>. Último acesso em abril de 2020.

ANEXO II

Reprodução da carta de Alex Atala para o Instituto Atá*

FOI NO APRENDIZADO DO OFÍCIO DE COZINHEIRO QUE ENTENDI QUE PRECISAVA ENTENDER MELHOR A MINHA RELAÇÃO COM A PANELA, COM O FOGO, COM A MINHA PRAÇA E COM A COZINHA.

NO MEU PROCESSO EVOLUTIVO, PERCEBI QUE O FUNDAMENTO DAQUELA RELAÇÃO COMEÇAVA COM O INGREDIENTE E QUE NÃO DAVA PARA ENTENDER O INGREDIENTE SEM ENTENDER O SEU ENTORNO, A NATUREZA. SEM ESQUECER QUE A NATUREZA TEM ENTRE SEUS COMPONENTES UM ELEMENTO QUE MUITAS VEZES É DEIXADO DE LADO: O HOMEM.

FOI QUANDO ENTENDI ISTO QUE A MINHA RELAÇÃO COM A NATUREZA E A MINHA RELAÇÃO COM AS PANELAS COMEÇOU A SE APROFUNDAR E TRANSCENDER O LIMITE DA COZINHA. COM O USO DA CULTURA DO BRASIL, DOS SABORES DA MINHA INFÂNCIA E VIVENDO O ESPÍRITO DE VIAJANTE QUE HERDEI DE MINHA FAMÍLIA, COMECEI A COMPOR O MEU RECEITUÁRIO. CURIOSO, INQUIETO E INTERESSADO POR CADA DETALHE, REALIZEI QUE A COZINHA É O PRINCIPAL ELO ENTRE A NATUREZA E A CULTURA E QUE CRIATIVIDADE SEM UTILIDADE NÃO FAZ SENTIDO.

AGORA, PROFISSIONAL MADURO, RECONHECIDO E COM UM NOME MUITO MAIOR QUE A MINHA PESSOA, ENTENDI QUE PRECISAVA DE AJUDA E QUE ERA FUNDAMENTAL A PARTICIPAÇÃO DE OUTROS SABERES, DE OUTRAS EXPERTISES, DE OUTRAS DISCIPLINAS PARA COLOCAR EM PRÁTICA TODO O POTENCIAL DA OPORTUNIDADE QUE ESTAVA À MINHA FRENTE.

FOI ASSIM QUE RESOLVI CRIAR UM INSTITUTO PARA ESTRUTURAR AS CADEIAS E IR EM BUSCA DE INGREDIENTES, DE UMA COZINHA QUE NÃO FOSSE SOMENTE BOA DE COMER, MAS QUE FOSSE SAUDÁVEL PRA QUEM FAZ, PRA QUEM COME E PRA QUEM PRODUZ.

NASCIA ASSIM A IDEIA DO ATÁ. UM INSTITUTO. UMA ENTIDADE. UMA REUNIÃO DE AMIGOS QUE A VIDA VEM ME TRAZENDO, CADA UM POR UM

MOTIVO, CADA UM DE UM LADO, CADA UM COM UMA EXPERTISE: SÉRGIO COIMBRA, MAURÍCIO AMARO, GEORGES SCHNYDER, RUBENS KATO, ROBERTO SMERALDI, RAFAEL MANTESSO, BETO RICARDO, ILAN KOW, RICARDO GUIMARÃES, CADA UM DA SUA MANEIRA CONTRIBUI E FAZ DESTE SONHO UMA REALIDADE.

NOS NOSSOS CAMINHOS INDIVIDUAIS, ROBERTO SMERALDI CRIOU A AMIGOS DA TERRA; BETO RICARDO, O ISA; MAURÍCIO AMARO E EU, A RETRATOS DO GOSTO; KATO E O RAFAEL AJUDAM A FERMENTAR TODAS AS IDEIAS; SÉRGIO ESBANJANDO TALENTO, É UM OBCECADO PELA PERFEIÇÃO E DETALHES E GRAVA INSTANTES PARA A ETERNIDADE; GEORGES, COMPANHEIRO DE LONGAS BATALHAS DOS PRAZERES DA MESA E DOS SONHOS LÁ DA AMAZÔNIA, VEM JUNTO TRAZER UM POUCO DA SUA EXPERIÊNCIA DOS PALMITOS, DO AÇAÍ, E DA VIDA - ESPECIALMENTE DO MARAJÓ; E RICARDO GUIMARÃES, DA THYMUS, COMO UM MAESTRO, DELINEIA O FUTURO, RACIONALIZANDO O PASSADO E O PRESENTE.

ERA QUASE NATURAL NO PERCURSO DE CADA UM DE NÓS A UNIÃO. HOJE, COM O INSTITUTO ATÁ JÁ CONSTITUÍDO, ORGANIZADO E EM PLENA ATIVIDADE, SOMOS ORGULHOSOS DOS PRIMEIROS PASSOS.

NOSSOS SONHOS SÃO GRANDES E AMBICIOSOS, MAS SERÃO REALIZADOS POR AÇÕES MUITO ESPECÍFICAS E PRÁTICAS.

RETRATOS DO GOSTO - UMA OPERAÇÃO QUE PRETENDE DAR LUZ AO INGREDIENTE COM POTENCIAL GASTRONÔMICO. O PEQUENO PRODUTOR RURAL VIRA O PROTAGONISTA. E UMA PARTE DOS LUCROS DA VENDA DO ALIMENTO É REVERTIDO PARA A PESQUISA OU A ESTRUTURAÇÃO DO INGREDIENTE E/OU DE SUA REGIÃO DE PRODUÇÃO.

SERVIR INSETOS - NA AMAZÔNIA CONHECI UMA VARIEDADE DE FORMIGA SAÚVA COM EXPRESSIVO SABOR DE CAPIM SANTO. NAS MINHAS ANDANÇAS PELO MUNDO LEVEI ESSAS FORMIGAS E INFLUENCIEI OUTROS CHEFS, OU MELHOR, O PRODUTO INFLUENCIOU OUTROS CHEFS. IMPORTANTES RESTAURANTES DO MUNDO PASSARAM A REENTENDER OU REVER A POSSIBILIDADE DE SERVIR INSETOS. FICO FELIZ COM ESTA PEQUENA VITÓRIA, A GRANDE VITÓRIA AINDA ESTÁ POR VIR. ENTENDER QUE POR TRAZ DAQUELE SABOR EXISTE UMA CULTURA E FORTALECER AQUELA CULTURA TALVEZ SEJA A PRINCIPAL MISSÃO DESTE TRABALHO.

PIMENTA BANIWA JIQUITAIA - EM UMA AÇÃO CONJUNTA DA OIBI (ORGANIZAÇÃO INDÍGENA DA BACIA DO IÇANA) E DO INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, ESTAMOS HOJE INTRODUZINDO NO MERCADO A PIMENTA BANIWA JIQUITAIA, OU MELHOR, PIMENTA COM SAL PRODUZIDA PELAS MULHERES BANIWA. ALÉM DE UM FASCINANTE INGREDIENTE PARA O MUNDO GASTRONÔMICO, ELA FAZ PARTE DA DEFESA DA CULTURA FEMININA DO ROÇADO, UM SISTEMA AGRÍCOLA INDÍGENA DO RIO NEGRO, JÁ TOMBADO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL.

CARNE SUSTENTÁVEL - O COMPANHEIRO ROBERTO SMERALDI VEM DESAFIANDO UM MERCADO POTENTE E VORAZ: O DA CARNE. É POSSÍVEL PRODUZIR HOJE UMA CARNE MAIS AMIGA DO MEIO AMBIENTE. É POSSÍVEL DIMINUIR EM MAIS DE 50% AS ÁREAS DE PASTAGEM PRODUZINDO A MESMA QUANTIDADE DE BOIS NO BRASIL. O SONHO MAIOR É A RECUPERAÇÃO DESTAS ÁREAS DEGRADADAS, QUEM SABE PRODUZINDO DE FORMA INTEGRADA TODOS OS INGREDIENTES AUTÓCTONES, GERANDO MAIS UMA VEZ BENEFÍCIO REAL PARA UMA REGIÃO E OS HOMENS QUE ALI VIVEM.

BAUNILHA DO CERRADO - COMO PROFISSIONAL DE COZINHA, APRENDI QUE A BAUNILHA FAZ PARTE DOS SABORES UNIVERSAIS, SENDO APRECIADA POR TODAS AS CULTURAS EM TODOS OS CANTOS DO PLANETA. SURPREENDI-ME AO CONHECER UMA BAUNILHA NO CERRADO AINDA EM ESTADO SELVAGEM, NÃO DOMESTICADA. UM DOS SONHOS DESTE INSTITUTO É A DOMESTICAÇÃO E A ESTRUTURAÇÃO DE UM CONSÓRCIO DE FAMÍLIAS NAS ÁREAS DO CERRADO, GERANDO COMPLEMENTO DE RECEITA À POPULAÇÃO CARENTE E UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, COM UM DNA BRASILEIRO, PARA AS MESAS DO MUNDO.

MEL DAS ABELHAS NATIVAS - A BUSCA DA REGULAMENTAÇÃO DO COMÉRCIO DO MEL DAS ABELHAS MANSAS É UM DOS PROJETOS DE MAIOR REPRESENTATIVIDADE DO INSTITUTO. UM INGREDIENTE PROFUNDAMENTE BRASILEIRO AINDA SEM LEGISLAÇÃO, LOGO NÃO COMERCIALIZADO, ESTE MEL ALÉM DE EXPRESSIVAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS – E GRANDE POTENCIAL GASTRONÔMICO –, AINDA GOZA DE PROPRIEDADES MEDICINAIS. O USO DESTE PRODUTO PODE BENEFICIAR O UNIVERSO DOS GOURMET E DOS PROFISSIONAIS DE

COZINHA, GERAR RENDA PARA UMA POPULAÇÃO CARENTE E AMPLIAR SEUS BENEFÍCIOS AO MEIO AMBIENTE. EXPLICO MELHOR: ABELHAS SÃO INDICADORES DE BIOMAS SAUDÁVEIS. A PRODUÇÃO DESTE MEL, CONSORCIADO À ÁREA DE PRESERVAÇÃO, PODE GERAR RENDA PARA A PROTEÇÃO DE REGIÕES HOJE DESPROTEGIDAS. OU SEJA, A PRODUÇÃO BEM ESTRUTURADA PODE GERAR BENEFÍCIOS FINANCEIROS PARA A AUTOPRESERVAÇÃO DE ÁREAS QUE, COM RARAS EXCEÇÕES, ESTÃO HOJE DESPROTEGIDAS.

OUTRAS QUESTÕES QUE ESTÃO NO HORIZONTE DO ATÁ SÃO:

O MAR - AS UTILIZAÇÕES DO MAR PODEM SER, SIM UM RECURSO ESGOTÁVEL. A PRODUÇÃO DE ALGA É UMA DAS POSSIBILIDADES APONTADAS PARA O MERCADO GOURMET E PARA O COMPLEMENTO DE RENDA DE UM IMPORTANTE NICHOS DA SOCIEDADE.

A PISCICULTURA - DAS NOSSAS ESPÉCIES ENDÊMICAS MARINHAS OU FLUVIAIS PODE E DEVE ABRIR MERCADO PARA INGREDIENTES DE MAIOR QUALIDADE.

NOVOS INGREDIENTES - O ENTENDIMENTO DOS BIOMAS PODE PROPOR MANEJO SUSTENTÁVEL DE UMA SÉRIE DE PRODUTOS QUASE DESCONHECIDOS DAS MESAS BRASILEIRAS COMO A MAÇÃ DO COCO, ESPONJA FORMADA NO CENTRO DA AMÊNDOA NO MOMENTO DA BROTA DO COCO; O COGUMELO BRASILEIRO; AS VARIEDADES DE ARROZES E FEIJÕES ESPECIAIS UTILIZADOS POR TODO O BRASIL.

MANDIOCA - É A RAIZ FUNDAMENTAL DA COZINHA BRASILEIRA, PRECISA SER VALORIZADA E EXPLORADA EM TODA SUA POTENCIALIDADE.

OLEODIVERSIDADE - O BRASIL GOZA DE UMA OLEODIVERSIDADE GIGANTESCA. TEMOS DE MELHOR EXPLORAR DESDE CAROÇOS JÁ CONHECIDOS COMO O DO PEQUI, DO ABACATE, DA JACA E TAMBÉM OUTROS MENOS POPULARES COMO O PATAUÁ E A INFINIDADE DE COCOS E SEMENTES ABUNDANTES NA FLORESTA AMAZÔNICA E NO CERRADO BRASILEIRO.

CARNES SILVESTRES - O COMÉRCIO DE CARNES SILVESTRES E O MANEJO DA FAUNA DENTRO DAS REGULAMENTAÇÕES VIGENTES PODE – e DEVE! – SER UMA DAS MISSÕES DO ATÁ.

A ESTRUTURAÇÃO DA CADEIA, O USO RACIONAL E CIENTÍFICO DE NOSSOS RECURSOS NATURAIS APONTAM PARA UM MELHOR COMER, UM MELHOR VIVER, UMA NATUREZA MELHOR. E O ATÁ ESTÁ A SERVIÇO DISSO: QUER REVER A RELAÇÃO DO HOMEM COM O ALIMENTO.

HOJE VIEMOS TORNAR PÚBLICAS NOSSAS INTENÇÕES E AÇÕES. REUNIMOS AQUI PESSOAS PRÓXIMAS DE NÓS QUE TÊM SENSIBILIDADE, CONHECIMENTO, PRESTÍGIO E PODER PARA ADERIR E AJUDAR A MOBILIZAR A SOCIEDADE NA DIREÇÃO DAS CAUSAS DO ATÁ.

O MANIFESTO ATÁ SINTETIZA A INSPIRAÇÃO E O COMPROMISSO PARA VOCÊ REFLETIR E DECIDIR POR SUA ADESÃO.

ME COLOCO COMO INSTRUMENTO DESTAS CAUSAS, MAS PRECISO DO APOIO DOS AMIGOS PARA QUE JUNTOS POSSAMOS MUDAR A REALIDADE DE MANEIRA MAIS EFETIVA E RÁPIDA.

SE VOCÊ SE DISPÕE A VIR JUNTO, ENTRE EM CONTATO COMIGO OU COM NARA PARA COLHERMOS SUA ADESÃO.

COM CERTEZA TEREMOS MUITO O QUE CELEBRAR JUNTOS.

ALEX

* Foram mantidas as grafias e estrutura originais da carta. Sua versão original pode ser consultada aqui: <http://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php>. Último acesso em: 25/04/2025.

ANEXO III

Reprodução da nota publicada pela Central do Cerrado sobre o Projeto Baunilha do Cerrado, de autoria da Associação Quilombo Kalunga (AQK) e da Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (CONAQ)

NOTA PÚBLICA*

A ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA - AQK, em conjunto com a COORDENAÇÃO NACIONAL DE ARTICULAÇÃO DAS COMUNIDADES NEGRAS RURAIS QUILOMBOLAS (CONAQ), movimento social de representação nacional das comunidades quilombolas, através de suas assessorias jurídicas, vêm a público manifestarem-se acerca da matéria veiculada recentemente por este site, e republicada por outros sites, que versa sobre o projeto denominado “Baunilha do Cerrado” desenvolvido pelo Instituto Atá na comunidade do Vão de Almas localizada no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga - SPCK.

No ano de 2016 a AQK, enquanto representante da comunidade quilombola Kalunga, consentiu com a sua participação no projeto acima referido, desenvolvido pelo Instituto Atá e financiado pela Fundação Banco do Brasil, o qual vigorou até Dezembro de 2018. Tal consentimento foi dado sob a perspectiva de uma exponencial parceria para o desenvolvimento do potencial de produção de espécies de baunilhas especialíssimas encontradas no cerrado goiano, sendo que, duas espécies de maior qualidade estão presentes naquele território sagrado.

O projeto inicialmente despertou grande interesse da comunidade, pois além da oportunização de uma parceria que proporcionaria aos Kalungas uma nova forma de uso do seu potencial de biodiversidade, também se apresentava como uma proposta de projeto com enfoque socioeconômico para o desenvolvimento da comunidade, através da visibilidade e abertura de mercado para um produto tão valioso como a baunilha e também para os outros produtos que compõe a base produtiva Kalunga.

Tal projeto previa o incentivo à comunidade Kalunga para a geração de renda através da produção das baunilhas do cerrado para a própria comunidade, que teria oportunidade de, através de cursos de capacitação aprenderem as técnicas de plantio e cultivo das mudas em estufa para que fossem distribuídas para as famílias plantarem-nas em seus quintais, já que são orquídeas que não exigem tanta complexidade para o cultivo e manuseio.

Também era previsão do referido projeto o apoio às comunidades nas atividades produtivas e introdução e distribuição não só da baunilha, mas também de outros produtos que

fazem parte da sua base produtiva, como o arroz de pilão, farinha de mandioca, gergelim, pimenta-de-macaco e outros, nos mercados de consumo nacional e até internacional. E que este incentivo se daria através da melhoria da qualidade destes produtos a serem comercializados após beneficiamento e rotulagem feitos em parceria com a Central do Cerrado.

Embora a Comunidade Kalunga possua conhecimentos tradicionais associados aos produtos encontrados em sua rica região cerratense, e até a chegada do instituto na região, outros métodos eram e são adotados para o cultivo, produção e comercialização destes produtos, ao depararem-se com possibilidades de ampliação, especialização e potencialização para que novos horizontes se abram e consigam expandir e compartilhar seus produtos, sempre estará aberta a dialogar com aqueles que se dispõe a contribuir para seu desenvolvimento, desde que, respeitados os seus costumes locais e seu indiscutível consentimento a respeito de qualquer decisão alheia que afetem seu modo de vida.

Assim, além de todos os fatores até aqui apresentados, a AQK, que sempre fundamenta suas ações nos princípios da ética, da cooperação solidária e da autogestão das organizações Kalungas, e tem como um de seus objetivos, incentivar projetos e ações que visem o interesse social e econômico de todas as comunidades pertencentes ao Quilombo Kalunga, contudo com efetiva participação no desenvolvimento de qualquer atividade realizada por terceiros, aprovou a participação do projeto por observância ao fato de que, em todo bojo da proposta apresentada, constava que tudo seria feito ATRAVÉS da Associação Quilombo Kalunga, com a organização, articulação, aproximação e acompanhamento da comunidade durante o desenvolvimento de todas as etapas e tarefas do projeto, sob a supervisão e orientações do Instituto Até, houve a confiabilidade de que assim seria desenvolvido o projeto.

No entanto, no decorrer da execução do projeto várias insatisfações foram surgindo, quais sejam:

- a veiculação de reportagem televisiva realizada na região e tratando sobre o objeto do projeto, veiculada sem o conhecimento e consentimento da comunidade, motivo de grande crítica por parte dos Kalungas, inclusive assunto de pauta em reunião presencial com a equipe do Instituto Até ocorrida em Junho de 2018;
- Após a construção da estufa no local escolhido, embora tenha acontecido o plantio das mudas, não aconteceram os prometidos cursos de capacitação para que os Kalungas pudessem aprender a levar as mudas extraídas da natureza para estes viveiros, para se desenvolverem e serem distribuídas para todas as mulheres que desejassem cultiva-las em seus quintais, onde poderiam utilizar-se das técnicas aprendidas para que a baunilha cultivada fosse potencialmente frutífera

não apenas uma vez no ano, mas várias vezes ao ano, conforme possibilidade apontada em estudos realizados pelo próprio instituto;

➤ Após reunião na comunidade do Vão de Almas em Junho de 2018 já quase findando o projeto, que se daria em dezembro de 2018 não houve mais nenhum tipo de manifestação do Instituto Até ao destino que se daria às mudas já plantadas no viveiro. Assim, terminado o projeto, a comunidade tem ali na região uma estufa com mudas plantadas, mas não tem a menor capacitação para dar continuidade ao projeto pois não receberam os treinamentos prometidos para a disseminação das orquídeas e a forma de secagem para a correta comercialização.

➤ Os registros que foram requeridos juntos ao INPI não eram um dos objetivos constantes na minuta do projeto. Isto foi feito à revelia da Fundação Banco do Brasil e também da Associação Quilombo Kalunga.

➤ O ápice do descontentamento motivado pelo precário envolvimento efetivo da AQK nas ações desenvolvidas pelo projeto, foi o lançamento da linha de produtos que denominaram “ECOSSOCIAL KALUNGA”, que, embora constasse do projeto que tais produtos seriam adquiridos, beneficiados e embalados pela Central do Cerrado para serem comercializados externamente, levando um selo Kalunga, tais atividades tinham como escopo principal a introdução desses produtos no mercado, mas não para benefício alheio, e sim para geração de renda para os agricultores quilombolas, bem como não era para acontecer sem o consentimento da comunidade de onde, como, porque e com qual identidade visual se apresentariam tais produtos.

Fato é que, à AQK sequer foi oportunizado opinar sobre a rotulagem que os produtos do seu território receberiam para serem apresentados ao Brasil em uma feira de expressão na cidade de São Paulo. A verdade é que o Instituto Até tratou a comunidade apenas como uma fornecedora de produto como matéria-prima, beneficiou, estilizou e colocou no mercado com preços consideravelmente elevados, se comparados aos valores atribuídos aos mesmos produtos adquiridos na comunidade, sem que isto revertesse qualquer benefício/lucro para eles.

Aliás, tal evento também aconteceu à revelia da AQK, que não foi, sequer, convidada oficialmente a participar do mesmo. O que aconteceu foi o envio de convites isolados para duas pessoas da comunidade, as quais escolhidas por liberalidade do Instituto para representarem a coletividade no evento, que ali compareceram de boa fé. Contudo, é importante trazer que a AQK

em decisão conjunta com a coletividade tem métodos próprios de decidir quem os representará em quaisquer lugares que necessitem de representatividade.

➤ E por fim, sem, contudo, esgotar o rol de insatisfações da comunidade quanto à execução do projeto, não foi apresentado qualquer relatório de finalização do projeto e possíveis andamentos ou novas propostas para dar continuidade ao que está lá iniciado e à deriva. Pairam interrogações: como dar continuidade ao plantio e cultivo das mudas já existentes nos viveiros? como reproduzi-las? Como secá-las, e beneficiá-las para comercialização de modo mais mercadológico?

Considerando que, a AQK sempre teve abertura a diálogos, assim como continua tendo, foi motivo de grande estranhamento as atitudes tomadas pelo Instituto Atá, que finalizou o projeto em dezembro de 2018 e com exceção de alguns e-mails enviados, deixou de ter contato com a comunidade na reunião realizada em junho de 2018 e tempos depois tomamos conhecimento de modo informal acerca da realização do evento de lançamento de nossos produtos em São Paulo.

No tocante aos registros concedidos pelo INPI ao Instituto Atá, que foi o fato mais evidenciado pela mídia, inicialmente é importante salientar que os registros da marca “Baunilha do Cerrado” são apenas para beneficiamento de alimentos, e assessoria, consultoria e informação em nutrição; orientação nutricional; assessoria, consultoria e informação sobre pesquisas no campo de agricultura. Portanto, são classificações genéricas e que não guardam relação com qualquer autorização a beneficiar especificamente produtos da base produtiva Kalunga.

Portanto, não há qualquer registro em vigor relacionado à produção das espécies de baunilha encontradas no território Kalunga, as quais não podem ser registradas ou patenteadas, por se tratarem de produtos in natura, podendo no entanto ser requerido pela comunidade junto ao INPI um ativo da propriedade industrial específico, denominado Indicação Geográfica, utilizado para identificar a origem de um determinado produto ou serviço, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando certa característica ou qualidade desse produto ou serviço se deva à sua origem geográfica. Tal proteção já está sob estudos e análises tanto da AQK quanto de órgãos governamentais.

Nem tampouco existe qualquer exclusividade para comercialização da baunilha ou qualquer outro produto cultivado no território Kalunga.

Contudo, como os registros foram requeridos dentro do contexto de execução do projeto e como o próprio Instituto Ata afirma, adotaram tal procedimento visando “exclusivamente preservar o projeto, proteger a baunilha de uma possível super exploração em estado selvagem e cumprir com o convênio com a Fundação Banco do Brasil”, tal movimento não deveria ter ocorrido à revelia da AQK, notadamente a tentativa de pedido de marca para comercializar produtos produzidos em comunidades tradicionais, os quais obviamente guardavam pertinência com o território Kalunga, já que dentre as comunidades tradicionais com as quais o Instituto Ata

tem parceria, apenas a Kalunga produz baunilha. Tal fato foi motivo de estranhamento à comunidade, já que a AQK sempre esteve, e ainda está aberta para diálogos com qualquer pessoa ou entidade que manifeste o desejo de cooperar com o desenvolvimento da comunidade.

Ora, por mais que o instituto afirme que os registros das marca foram feitos para proteção da baunilha e em benefício da própria comunidade envolvida no projeto, isto jamais poderia ter ocorrido sem o conhecimento e consentimento da AQK, que entende que, já que o Instituto Atá informa que não visou nenhum interesse comercial, deveria ter efetuado o registro em nome da AQK (com sua permissão), e não em nome próprio.

Evidenciamos no entanto, que, apesar de todas as circunstâncias aqui esboçadas sinteticamente, não há qualquer disputa entre o instituto ATÁ e a AQK, e até o presente momento também não há litígio judicial tendo como objeto tal celeuma, isto porque vislumbramos possibilidades de diálogos e acordos, desde que, os apontamentos/falhas feitos pela AQK sejam considerados, respeitados e principalmente, sanados. O que há é um descontentamento da comunidade Kalunga com a execução do projeto, pois este previa que todas as ações seriam feitas através da associação, no entanto não houve a sua participação em muitas tomadas de decisões, as quais entendemos que seriam cruciais para o cumprimento das finalidades do projeto, que dentre outras era garantir os interesses do povo Kalunga.

Face a todos os elementos apontados, A AQK entende que, a execução do projeto não ocorreu de forma satisfatória para a comunidade Kalunga, e não cumpriu com os reais objetivos previstos. Ora, é lastimável que hoje os produtos da comunidade estejam sendo comercializados de forma estilizada e elitizada, sem que esta, através dos seus representantes pudesse, sequer, manifestar-se quanto à sua aprovação para a identidade visual que os produtos receberam carregando em si o nome “Kalunga”.

É fato histórico que, os territórios quilombolas vêm sendo saqueados há séculos, inclusive por atitudes revestidas das melhores intenções. E frente à este lamentável cenário, os Kalungas têm se posicionado firmemente contra qualquer tentativa de oportunismo e desmandos dentro do seu território.

Trabalhar com comunidades tradicionais, exige um extremo enfoque no diálogo, participação ativa e coletiva de todas as tomadas de decisões com consentimento prévio, livre e informado de qualquer atividade que se pretenda realizar dentro de seus territórios, respeitando-se as características sociais, culturais, éticas, hierárquicas e organizacionais que adotam nos seus modos de vida que foram tradicionalmente perpetuados no tempo. Isto porque, o conceito de territorialidade para estes povos que se diferenciam dos demais grupos sociais, e aqui especificamente para os Kalungas, ultrapassa o sentido de espacialidade, trata-se de um território sagrado umbilicalmente ligado a uma forma de vida, e que é a expressão da sua ancestralidade e a perpetuação da sua história, tradição e cultura.

Por fim, informamos que até o presente momento a AQK não foi contatada pelo Instituto Atá e está aberta para tratativas acerca do assunto divulgado pela mídia, cujo enfoque foi o de mostrar a insatisfação da comunidade com a realização do projeto, fato que já era de conhecimento, e que agora apenas ganhou publicidade.

Assinam esta nota,

ASSOCIAÇÃO QULILOMBO KALUNGA
COORDENAÇÃO NACIONAL DE ARTICULAÇÃO DAS COMUNIDADES
NEGRAS RURAIS QUILOMBOLAS (CONAQ)
ANDRÉA GONÇALVES SILVA – ADVOGADA
RAWY SENA DE OLIVEIRA GUIMARÃES – ADVOGADO
CLEUTON CESAR RIPOL DE FREITAS – OFUNGO - UFG

* Esta nota foi acessada e arquivada por mim em meados de 2019, a partir de um publicação no *site* da cooperativa Central do Cerrado.