

## **MOBILIDADE, IDENTIDADE E GASTRONOMIA NO BRASIL**

**Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão<sup>1</sup>**

### **Resumo**

Neste trabalho, procuramos examinar a hipótese de que a extrema mobilidade geográfica, representada pela interminável saga das migrações internas brasileiras, é responsável pela veiculação de valores e hábitos culturais em geral, e alimentares em particular, capazes de moldar a própria construção de uma cultura brasileira e uma identidade culinária nacional. Consideramos também, além disso, que a “mélange” de características de cultura material ocorrente em nossa história tende a se constituir no próprio centro da nossa identidade nacional, acima das fortes particularidades regionais de nossa formação. Mais ainda, esses raciocínios tendem a apontar os grandes centros urbanos/metropolitanos, como São Paulo, centros também de migrações e de misturas de etnias, como “locus” de sínteses culturais surpreendentes, capazes de revelar a formação das características identitárias do “brasileiro” em geral, e em particular de sua gastronomia.

### **PALAVRAS-CHAVE**

Gastronomia no Brasil; culinária brasileira; migrações internas; mistura de culturas; regionalismo.

### **MOBILIDADE, IDENTIDADE E GASTRONOMIA**

*Sou famanaz Viramundo*

*Do sertão de Pernambuco*

*Tudo faço e tudo avio”*

*(Capinam e Caetano Veloso, música do filme Viramundo)*

---

<sup>1</sup> Centro de Pesquisas em Gastronomia Brasileira da Universidade Anhembi Morumbi

O brasileiro é um Viramundo. A expressão se refere originalmente à entidade da religião de Umbanda, na sua versão carioca, o cabloco Viramundo que tudo soluciona e sai pelo mundo resolvendo.

O cineasta Geraldo Sarno fez nos anos sessenta um belo filme com esse nome, sobre a migração dos camponeses do semi-árido do Nordeste para os grandes centros urbanos. A saga dessas migrações deu assuntos, fios e cores para o tecido de muitos trabalhos de qualidade na literatura e nas artes. Desde romances como “Vidas Secas” de Graciliano Ramos, até a surpreendente canção “Carcará”, que imortalizou a voz áspera da cantora Maria Betânia, além da constelação de músicas brasileiras “de andar e ir embora”, produzidas por nomes como Caetano Veloso, Sérgio Ricardo e até pelo paulistaníssimo Paulo Vanzolini. Isso sem falar dos filmes do Cinema Novo brasileiro: eles apresentaram ao mundo os cineastas Glauber Rocha e Néelson Pereira dos Santos, com suas câmeras escavando até o delírio o chão árido e a alma atormentada do sertanejo nordestino.

Esses homens que depois vagam pelos estados do Sudeste não provém só do Nordeste, pois muitos brasileiros de diversas regiões migraram e migram com frequência; é uma idéia atraente pensar que esses imensos e freqüentes vaivéns individuais e coletivos são uma característica brasileira que ajuda a reunir e a mesclar traços culturais de diversas regiões. E essa mescla tem seu ponto alto em uma metrópole como São Paulo.

#### DESLOCANDO MULTIDÕES

Há quem diga que não existe esse tal “brasileiro” O jovem paulistano de origem alemã que sacoleja ao som do “rock” nas danceterias, e o caboclo maranhense que dança “bumba-meu-boi”, na Ilha de São Luís, parecem ser de planetas diferentes.

As matrizes formadoras deste povo, remontando aos portugueses, aos negros da Costa da Guiné mas também aos africanos de outras culturas muito distintas, como a nigeriana a daomeana e a angolana, aos índios de dezenas e dezenas de nações diferenciadas, aos imigrantes da Europa central e mediterrânea, aos semitas levantinos e aos japoneses, são tão multifacetadas que poderiam nem constituir realmente um povo.

Entretanto, existe “o brasileiro” e sua maneira de ser. Como diz Darcy Ribeiro, “a configuração brasileira conforma uma cultura nacional com alto grau de homogeneidade.<sup>2</sup>” Por cima da constelação de diferenças, existe no Brasil uma unidade lingüística de extensão

---

<sup>2</sup> RIBEIRO, Darcy. *O Povo Brasileiro*. São Paulo: Círculo do Livro, 1995, p. 25

só comparável à dos Estados Unidos; e constitui-se entre nós, para surpresa de muitos, uma “identidade nacional” do brasileiro.

O mais surpreendente é que a identidade nacional desse brasileiro, além de estar em permanente construção, é caracterizada justamente pelas misturas mais exóticas. Os pescadores da Ilha Comprida, no litoral paulista, têm quase todos a forte marca física de sua recente herança indígena tupi; mas muitos falam com sotaque japonês. É um mistério quase tão grande quanto a intensa lembrança do Brasil entre os jogadores de futebol com mais de 40 anos em Bucareste. Em ambos os casos, temos o triunfo da mistura, do cruzamento: japoneses com índios na Ilha Comprida, e a pequena colônia de brasileiros exilados em Bucareste com romenos que queriam aprender futebol, nos anos 60.

E o fato é que esses brasileiros, desde os primeiros momentos de sua história, não pararam de migrar de um lugar para outro, e deste para mais outro. Na nossa formação histórica colonial, já tivemos um determinante decisivo tanto de nosso espaço quanto de nossa organização social: os constantes deslocamentos de bandeirantes, vaqueiros, mineradores, tropeiros e até agricultores pelo vasto território. Em livro recente, procuramos examinar o peso dos caminhos e descaminhos no desenho do Brasil Colônia<sup>3</sup>.

No período imperial, o deslocamento forçado de escravos das áreas economicamente decadentes do Nordeste para as lavouras crescentes do Sudeste, mais as pequenas migrações de ocupação sulina do centro-oeste após o início do ciclo da erva mate, a difusão dos imigrantes europeus pelo Sudeste e Sul, e o início da transumância amazônica do ciclo da borracha, entre outras, deram continuidade a essa marca de comportamento demográfico nacional.

Mas é graças à aceleração industrial por substituição de importações, a partir da Segunda Guerra Mundial, que as migrações internas se tornaram mais massivas, sistemáticas e definidoras da própria personalidade dos centros urbanos em processo de industrialização; entre 1940 e 1980, mais de 96 milhões de pessoas mudaram de estado ou município<sup>4</sup>. Regiões que não participaram desse desenvolvimento, como o interior do Nordeste, forneceram milhões de pessoas para os centros industriais e suas periferias.

---

<sup>3</sup> V. MARANHÃO, R. e KEATING, L. *Caminhos da Conquista*, São Paulo: Terceiro Nome, 2008

<sup>4</sup> Cf. ANTUNES, M. F. e MARANHÃO, R. – *Brasil Anos 50*. São Paulo: Editora Ática, 1997, p. 6

Numericamente, a região Nordeste perdeu mais gente que todas as outras regiões brasileiras: em 1872, ela participava com 46,1 % da população total, e em 1991 essa participação caiu para 29,8%. O sofrimento com as secas explica em parte essa necessidade de migrar no período em questão: mas os 13 milhões de nordestinos, principalmente sertanejos, que abandonaram seus estados na época, foram vítimas também da estrutura agrária arcaica e iníqua que até hoje constitui empecilho ao desenvolvimento da região.

A pé, em ônibus, em caminhões “pau-de-arara” ou no “trem do norte” os nordestinos abandonaram suas terras rumo ao “sul maravilha”. Muitos levavam um saco de pano grosso ou um matulão de couro cru, onde, segundo canta a canção, “traziam xote, maracatu e baião...” Mas traziam, logo ao partir, o que lhes restava da inevitável farinha de mandioca com rapadura e um pouco de jabá para comer; e a lembrança profunda dos jerimuns, maxixes, jilós e carnes de bode, porco e galinha, assados ou ensopados que eram o seu passadio nas boas épocas; lembrança que sempre exigiria a volta possível a tais comidas, estivessem os sertanejos onde estivessem. E estariam principalmente nas grandes cidades: em 1940, 69% dos brasileiros viviam no campo, mas essa cifra caiu em 1980 para 32,5%; e no Sudeste, em particular, a população de moradores de cidades chegou nesse ano a 82,5% do total. Apenas no período entre 1952 e 1962, só a capital de São Paulo recebeu no seu perímetro urbano 1.300.000 nordestinos! Bairros inteiros foram formados por eles, como diversos das Zonas Leste e Sul da metrópole.

Entretanto, não só os nordestinos saem de suas terras para outros universos. Hoje, é comum ver o mesmo homem que, quando muito jovem, se embrenhava no cerrado do Mato Grosso para ir plantar soja, em seguida virar inseto laborioso no maior formigueiro humano do mundo, o Garimpo de Serra Pelada; e poucos anos depois vamos vê-lo como boi de carga nas usinas de álcool do interior de São Paulo. A intensidade dos deslocamentos individuais e das migrações humanas é o fenômeno mais marcante da demografia brasileira. Os sulistas também migram muito, rumo às fronteiras agrícolas e energéticas do Centro-Oeste e da Amazônia. E embora São Paulo tenha sido até agora o maior receptor de trabalhadores migrantes, bem recentemente se detecta uma tendência de deslocamento de operários paulistanos para o interior.

Para esse brasileiro migrante, não há obstáculo nem preferência por meio de transporte. Numa “gaiola” flutuante no Rio Tocantins, apinhada de gente em várias camadas de redes de dormir, pode-se encontrar presas ao teto possantes motocicletas.

## O PARAÍSO E OS ELDORADOS

Toda a América, e não apenas o Brasil, teve sua colonização branca iniciada sob o signo da busca de lugares míticos repletos de riqueza e/ou felicidade. Lendas como a do Eldorado, o lugar chefiado pelo príncipe que se vestia de ouro, levaram Aguirre a enfrentar a cólera de Deus; e se misturaram com todo o imaginário dos índios e dos brancos na América Portuguesa<sup>5</sup>.

Na maioria analfabetos, entre eles alguns cultos, todos os brancos enfrentavam os sustos da travessia marinha e as inclemências do tempo tropical porque estavam certos de encontrar ouro em abundância e/ou o Paraíso na terra. E repassaram de imediato aos indígenas suas preocupações com a busca dos lugares mágicos.

Ora, os tupi ou tupinambá da costa brasileira, primeiros a contatar os pioneiros brancos, também buscavam seu Paraíso terreal, a “Terra-sem-Males”. Segundo os pagés das tribos tupi, lá as pessoas não mais morreriam, os mantimentos cresceriam sozinhos, as flechas saíam sozinhas a caçar os animais e os inimigos para comer, e as velhas ficariam moças. Juntando-se estes mitos fundamentais com as lendas ancestrais dos brancos, mais uma boa pitada de imaginação, desejo e calor, o prato dos primeiros Viramundos estava feito. Todos queriam ir atrás da Lagoa Dourada, da serra do Sabarabuçu que cegava a vista com seu rebrilhar de ouro e esmeraldas, das mulheres guerreiras Amazonas, ou de paraísos mais modestos. Os administradores portugueses inicialmente não gostaram disso. Tomé de Souza, o primeiro governador geral, chegou a mandar fechar em 1550 o chamado Caminho do Peabiru, que levava de São Vicente a São Paulo através das brenhas da Serra do Mar.

Inútil e infeliz providência! Muito antes dele chegar aqui, já os filhos dos primeiros brancos com as índias usavam e abusavam desse caminho, cuja existência remonta a vários séculos antes do Descobrimento, e que foi construído em grande parte sob comando dos Incas. Não fosse êsse caminho, e não existiria São Paulo, nem o povoamento inicial do Planalto Paulista. Por ali, os mamelucos depois chamados de “bandeirantes” ganharam os rios como o Tietê, o Paraná e o Paraguai; e montaram toda uma colonização, um intercâmbio e guerras com os índios e os colonos espanhóis, tudo à revelia das autoridades portuguesas durante dois séculos.

Os Viramundos desse interior colonial continuaram a fazer as coisas de maneira espontânea, sempre chegando antes dos poderosos e das lideranças. Índios e mamelucos iam

---

<sup>5</sup> V. a respeito HOLANDA, Sérgio B. *Visão do Paraíso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959

descobrimos os aluviões de ouro, até o século XVIII, antes que Rodrigues Arzão carimbasse a primeira descoberta oficial das Minas Gerais. Da mesma maneira, Raposo Tavares e seus homens que só falavam “Nheengatu”, a língua geral dos tupi, tinham chegado aos contrafortes dos Andes e aos confins do Amazonas na segunda metade do século XVII, quase um século antes de a Corôa lusa se empenhar em conquistar para suas possessões a nossa fronteira oeste.

E estes bandeirantes levavam já, para se alimentar nas viagens, esse feijão tão básico que aprenderam com os índios a comer, e logo o misturavam com farinha e faziam virado ou tutu, e moíam farinha com carne salgada de porco ou galinha para fazer o “Farnel de Lenço” dobrado no meio do embornal, que fermentava e que mais tarde daria origem ao cuscuz paulista... e levavam a barrigada do porco para fazer torresmo...e levaram para muitos pontos do Brasil esses hábitos, criando até mesmo, após a descoberta do ouro das Gerais, à hoje chamada “comida mineira”<sup>6</sup>.

#### VIRAÇÕES SERTANEJAS

As festas de São João em fins de junho, última vivência cristã das antiquíssimas festas pagãs do Solstício de Inverno, são muito importantes e de grande popularidade nos sertões do Nordeste brasileiro. Nessa época, todo ano, pode-se ver nas cidades e vilarejos de lá uma movimentação de dois grupos de cavaleiros vestidos de branco, um frente ao outro, que com lanças de madeira caçam umas argolas enfeitadas de tecidos e cordões coloridos. Um grupo é o do Cordão Encarnado, outro o do Cordão Azul, e em volta deles o povo aplaude. É a festa da Cavalhada, que adquire um significado especial numa sociedade pecuária e pastoril como aquela. Sociedade onde se podem encontrar em 1997 vaqueiros vestidos com as mesmas roupas de couro com que se protegem desde o século XVII.

No Nordeste, os crioulos, cafusos e mamelucos que ficavam de fora da escravidão colonial também partiram para virar o mundo, principalmente no lombo de mulas e tocando bois e cabritos. Enquanto os brancos e mestiços ricos do litoral se acomodavam na modorra da Casa Grande, a maioria dos homens livres ganhava o Agreste e o Sertão criando gado. Seguiam principalmente os rios que verdejam as terras próximas de seus vales, amenizando as secas do semi-árido.

Esse sertanejo, com a sua cabeça chata e enterrada nos ombros, é, como diz Euclides da Cunha, “antes de tudo um forte”. Como os bodes e cabras extremamente resistentes que ele cria nas áreas mais secas e distantes dos riachos. Na rotina, o sertanejo só come farinha com

---

<sup>6</sup> V. a respeito MARANHÃO, R. “Cozinha Paulista, Patrimônio Mineiro”, in *História Viva* no. 1, out. 2005.

pedacinhos de carne seca. Mas nas festas de santo padroeiro, ele mata um cabrito e come não só um belo assado como a deliciosa “buchada de bode”, iguaria digna de se oferecer a visitantes de importância. Ao migrar, a buchada e seus prazeres vão junto para o “sul maravilha”, esse novo e difícil Paraíso que brasileiros procuram.

Hoje, as permanentes questões da terra e da estrutura fundiária acabam por gerar um novo nome para um velho tipo de Viramundo: o “Sem-Terra”. A nova designação sócio-política, reveladora de um movimento social, serve também para apresentar uma realidade nova: os filhos de imigrantes do Sul do país também estão nessa viração. Olhos azuis, cabelos loiros e sobrenomes difíceis de pronunciar passam a conviver com as levas de cabeças-chatas e mamelucos, a perambular para conseguir trabalho e um pedaço de chão. Nos seus acampamentos, para matar o tempo nas domingueiras, misturam-se as danças de xaxado nordestino, as palmas e sapateados do cateretê paulista e o balanço corridinho da polca centro-européia. E o chimarrão corre junto com a farinha e o churrasco, a abóbora e o jabá.

#### IDENTIDADE E TOLERÂNCIA

Conseguir a unidade cultural e uma identidade nacional em território tão extenso, e com história e matrizes tão complexas não é coisa fácil. No mundo, são mais frequentes as configurações como a da ex-Iugoslávia ou da Espanha. Na primeira, o conflito dilacerador destrói a unidade de maneira radical; na segunda, etnias como a galega, a basca e a catalã recusam a integração plena a uma suposta identidade nacional espanhola, e em graus maiores ou menores exigem sua autonomia.

No Brasil de hoje, mesmo os que pareciam constituir ao longo da história os núcleos étnicos “puros” mais avessos à integração, estão se diluindo na identidade brasileira. No Vale do Itajaí em Santa Catarina, todo ano oceanos de cerveja rolam em grandes canecas, na “Oktoberfest”. Os descendentes de alemães que promovem a festa, até há cinquenta anos atrás, falavam em suas colônias agrícolas originárias dos tempos do Império, quase só a língua alemã. Durante a Segunda Guerra, chegaram a haver entre eles grupos minoritários simpatizantes do nazismo, organizados para se integrarem no momento oportuno ao místico III Reich. Mas tudo isso acabou rapidamente. A própria urbanização regional, acelerada nos anos de 1950, pôs os loiros habitantes de Blumenau e arredores em contato com o restante do Brasil: hoje, eles dançam samba e fazem carnaval com a mesma alegria com que bebem na “Oktoberfest”.

Da mesma forma, os japoneses que vieram para São Paulo e Paraná nas primeiras décadas do século, pareciam infensos à aproximação com os naturais da terra. Chegou a se formar um preconceito racial difuso mas forte, nas cidades do interior paulista, diante daqueles seres considerados estranhos, fechados em seus grupos familiares e ao mesmo tempo muito competitivos no comércio e profissões. Sem dúvida os filhos e netos de japoneses, “nissei” e “sansei”, continuam até hoje a conservar suas tradições. Basta ver as festas familiares, os ritos de casamento e as comemorações públicas que coloreem o seu bairro paulistano, a Liberdade. Mas são brasileiros, falam como nós com pouco sotaque e esquecem-se rapidamente da língua do Sol Nascente. Casam-se com gente de todas as origens étnicas. Mais surpreendente ainda: Os restaurantes japoneses crescem hoje muito mais rapidamente que os de qualquer outra cultura, e seus pratos se espalham por churrascarias e bares: trata-se na verdade, como diz o professor Koichi Mori, de uma “cozinha brasileira de origem japonesa.”<sup>7</sup>

Uma das marcas da identidade nacional brasileira é a da tolerância com o outro, o diferente. Não se quer dizer com isso que o racismo e o preconceito não existam entre nós, como em todos os povos. Mas a maneira como superamos a estranheza diante da alteridade é muito peculiar.

Quando se diz que nossa identidade está em construção, é porque há que absorver a cada passo de nossa história um “outro” diferenciado, diante do qual surge a estranheza. Mal nos acostumamos a integrar em nosso meio os paraguaios, que em grande número emigraram para o Sul e Sudeste do Brasil nas últimas seis décadas, quando começaram a chegar levadas de coreanos a São Paulo. Tanto os nossos vizinhos quanto os orientais entram com facilidade, legalmente ou não, pela liberalidade de nossa política imigratória. Quanto aos paraguaios, a relação ficou mais intensa e rotineira, e até um tanto conflituosa, pois milhares de brasileiros foram viver nas terras do lado paraguaio próximas da fronteira, criando a denominação de “brasilguaios”.

Ora, essa tolerância começou efetivamente no primeiro instante de nossos tempos históricos. Desde a maneira pacífica com que os índios tupis de nosso litoral acolheram os primeiros portugueses, o que facilitou a dominação destes últimos. E os portugueses, diferentemente de outros povos colonizadores, aceitaram rapidamente as relações sexuais inter-étnicas. Como diz Gilberto Freyre, “a escassez de mulheres brancas criou zonas de

---

<sup>7</sup> Entrevista do Prof. MORI, K., da Universidade de Tóquio, ao autor em novembro de 2008

confraternização entre vencedores e vencidos, entre senhores e escravos. Sem deixar de ser relações - as dos brancos com as mulheres de cor - de ‘superiores’ com ‘inferiores’ e, no maior número de casos, de senhores desabusados e sádicos com escravas passivas, adoçaram-se, entretanto, com a necessidade experimentada por muitos colonos de constituírem família dentro dessas circunstâncias e sobre esta base. A miscigenação que largamente aqui se praticou corrigiu a distância social que de outro modo se teria conservado enorme...<sup>8</sup>”

A tolerância no plano sexual foi mais fácil de aceitar em comparação, por exemplo, com as colônias inglesas de puritanos da América, pelo motivo óbvio de que não se trazia quase mulheres brancas para cá. Entretanto, mesmo os padres católicos que deram os primeiros passos para a formação de um sistema cultural e educacional entre nós, tiveram que se valer de formas de tolerância. Os párocos das primeiras freguesias condenavam o concubinato de lusos com as índias, mas a condenação era pura reiteração de regras, como uma ladainha. Na prática, aceitavam a realidade, e muitos até mesmo praticavam o pecado apontado, trazendo índias para seu serviço íntimo.

Mesmo os jesuítas, que encarnavam o espírito radical e redentor da Contra-Reforma, íncritos moralistas, tiveram que render-se à tolerância. Em primeiro lugar, para conseguir espaço político. Os inicianos Manuel da Nóbrega e José de Anchieta foram pioneiros em fundar, em 1554, o núcleo colonial que hoje é a cidade de São Paulo. Mas viviam tendo que engolir os hábitos pouco ortodoxos de colonos como João Ramalho, com suas várias esposas e seu comércio de escravos índios. Suportavam coisas que detestavam para não serem expulsos da vila, como seus sucessores seriam, alguns anos depois.

Em segundo lugar, os jesuítas e outros padres adotaram atitudes de tolerância para poder fazer seu trabalho principal, a catequese. Para converter os índios ao cristianismo, era mister adotar-se algumas das práticas culturais e religiosas tribais, mescladas com os ritos católicos. Isso deu início a um sincretismo religioso absolutamente característico do povo brasileiro. Sincretismo considerado pelo povo como tão natural quanto a mistura do guisado de galinha português com a “farinha de pau” do índio.

No litoral oriental do Pará, por exemplo, no início do século XVII jesuítas e franciscanos instalaram suas missões. Dentro do processo de conversão dos índios, tentavam proibir seus rituais, como os de “pajelança”. Nestes, os índios se reuniam para rituais em que apresentavam e expurgavam seus demônios, em meio à ingestão de bebidas alcoólicas à base

---

<sup>8</sup> FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966, p. 19

de mandioca, como o cauim e a tiquira. Os padres conseguiram reprimir a pajelança em lugares públicos, mas não puderam ou não quiseram evitar que ela se fizesse em recinto privado, para não acirrar os ânimos dos índios em processo de conversão.

Assim, no catolicismo popular sincrético do Pará e de todo o Norte do Brasil, de Belém à Paraíba, as influências indígenas são muito fortes. A pajelança, como ritual coletivo de cura de doenças, tem um papel decisivo, e os “encantados”, entidades mágicas de origem indígena, um valor quase tão grande quanto os santos. Na festa mais importante do povo paraense, a do Círio de Nazaré, esses traços são ainda marcantes.

#### DA REGIÃO À NAÇÃO...E À METRÓPOLE

Tolerância e mistura, miscigenação e migrações, seria tudo isso capaz de servir de terreno para construção de uma identidade nacional?

Em primeiro lugar, há a necessidade de perceber que os elementos criadores de uma cultura se manifestam em primeiro lugar no plano “regional” num país como o nosso (e mais ainda na Espanha e na Itália, e...). Ainda mais tendo-se em vista as dimensões do território e o fato de que, até à Primeira República, não tínhamos sequer um Estado efetivamente Nacional. Os desenhos regionais de hábitos, folclore e culinária durante muito tempo foram mais marcantes, até mesmo depois da geração da Revolução de 1930.

Esta, porém, tomou a peito o projeto político e ideológico nacionalista, imprescindível para cimentar os elementos de identidade que, na sociedade, se desenvolveram em meio à tolerância, às miscigenações e migrações. “O governo pós-30 busca um ponto de equilíbrio entre os sistema democrático e manifestações de espontaneidade nacional. (...) Assistimos então a um movimento de unificação cultural, projetando na escala nacional fatos que ocorriam no âmbito das regiões.”<sup>9</sup>

Desta maneira, primeiro a literatura, mesmo afirmando-se como “regionalista” tornou-se uma manifestação de identidade nacional; a música, com Villalobos e Pixinguinha, depois com a bossa Nova e a MPB, tornou-se indiscutível patrimônio identitário brasileiro; a pintura e a arquitetura seguiram o caminho, e o folclore forneceu informações coloridas para essa

---

<sup>9</sup> DUTRA, Rogéria C.A. “Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro”, in *Artigos*- <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/viewFile/1637/1379>, p. 97

afirmação. A Gastronomia e a Culinária, porém, mercê de uma forte tradição europocêntrica, levaram muito mais tempo para se colocar a questão de uma “cozinha brasileira”.

Até agora, mesmo chefs e estudiosos que estão batalhando por essa identidade da cozinha brasileira se levantam a questão: mas ela não seria apenas regional? Uma rápida visão da história européia no século XIX, quando a evolução dos regimes políticos de liberais para democráticos exigiu a conceituação de Nação como algo pertencente a “todos” os cidadãos, mostra um caminho muito objetivo: para consolidar o “pertencimento” de todos à Nação, foi necessário também valorizar os elementos característicos e diferenciados das culturas regionais, sua arte, seu folclore, sua cozinha. “Julia Csergo (1998) nos relata o florescimento das cozinhas regionais da França como resultado de fenômenos que se inter cruzam. Primeiro, a preocupação com a “questão nacional” das autoridades francesas após a Revolução, quando buscava-se a fundação da nação histórica pela composição do diverso. Segundo, pelo desenvolvimento dos meios de transporte, que permitiu a maior número de pessoas o acesso aos muitos pontos do território francês. Além desses fatores, o grande êxodo para os grandes centros, formadores do mercado consumidor, favorece a proliferação de restaurantes regionais nas metrópoles.<sup>10</sup>” Na verdade, a soma das maravilhas dos sabores regionais, mais a criatividade dos chefs parisienses, é que engendrou a prestigiosa e dominante “gastronomia francesa”. Da mesma forma, uma valorização sábia das nossas iguarias regionais pode engendrar uma identidade gastronômica brasileira.

E o estudo de uma gastronomia brasileira encontra numa metrópole como São Paulo condições mais atraentes, pois a própria cidade é vórtice de tantas e tantas migrações de brasileiros. Como diz Carlos Alberto Dória, “um lugar bastante próprio para estudar as tendências da culinária brasileira é a capital paulista. Talvez a razão disso seja a dimensão cosmopolita que a sua culinária acabou por adquirir, por obra e graça do gigantismo metropolitano e da origem múltipla de seus habitantes.<sup>11</sup>”

A visão do “brasileiro” em São Paulo é bem específica: no dia a dia, frequentemente as pessoas chamam os migrantes recém chegados pelo seu local de origem: “oi Paraíba!”, “como vai, Ceará?”, mas convivem em grande harmonia com eles. Se rejeitam às vezes suas comidas regionais por estranheza (“eu é que não como essa tal buchada de bode!”), aceitam-nas sobre as mesas da cidade e experimentam-nas. Graças a isso, principalmente nos bairros e

---

<sup>10</sup> Idem, *ibid.*, p. 102

<sup>11</sup> DÓRIA, C. A. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009, p. 74-75

nas periferias da metrópole, o número de bares, pequenos restaurantes, barraquinhas e tipos diversos de estabelecimento que vendem comida regional é muito grande; e nesses lugares, come-se também iguarias universais da vida brasileira, como arroz com feijão

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil dos anos mais recentes, a voga de uma valorização de pratos e ingredientes regionais brasileiros já está ocupando lugar importante na mídia. Isto naturalmente pode abrir espaço para a superação de preconceitos elitistas e europocêntricos.

Há ainda longo caminho a percorrer, porém. A identificação de pratos regionais de alcance nacional ainda exigirá muita pesquisa, as técnicas e ingredientes deverão ser viáveis e acessíveis, certificações de procedimentos serão necessárias, e a difusão desse conhecimento exigirá muito empenho.

As novas gerações de chefs, de gastrônomos, de estudiosos, etc., terão essa tarefa pela frente; como jovens, podem ouvir melhor o que dizem os defensores efetivos de uma gastronomia brasileira, ainda poucos mas em número crescente.

O desafio que se coloca nesta pesquisa em direção à gastronomia brasileira é grande: correr e conhecer os rincões e “terroirs” do Brasil, integrar, valorizar e unir regiões, examinar a cozinha à luz da concentração demográfica e cultural da Metrópole. Nada que uma ou duas gerações de chefs, de estudiosos de hospitalidade, turismo e gastronomia e de cientistas sociais não possam assumir como tarefa.

### BIBLIOGRAFIA

- ANTUNES, M. F. e MARANHÃO, R. – *Brasil Anos 50*. São Paulo: Editora Ática, 1997
- DÓRIA, C. A. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009
- DUTRA, Rogéria C.A. “Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro”, in *Artigos-*  
<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/viewFile/1637/1379>
- FREYRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966
- HOLANDA, Sérgio B. *Visão do Paraíso*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1959
- MARANHÃO, R. “Cozinha Paulista, Patrimônio Mineiro”, in *História Viva* no. 1, out. 2005.
- MARANHÃO, R. e KEATING, L. *Caminhos da Conquista*, São Paulo: Terceiro Nome, 2008
- RIBEIRO, Darcy. *O Povo Brasileiro*. São Paulo: Círculo do Livro, 1995