

O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional

Taste for the Regional: Gastronomy Contributions to the Regional Kitchen studies

Túlio Martins Oliveira

Universidade de Brasília, Brasília, DF, Brasil

Gabriela Brito de Lima Silva

Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA, Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-0195-8179>

Resumo: As cozinhas podem ser consideradas maneiras culturalmente codificadas, estabelecidas e reconhecidas de se comer que se dão em um espaço materializado. Dentre essa perspectiva, podemos destacar as cozinhas regionais como espaços que envolvem a construção de significados em torno da comida de um grupo situado em uma região. Nesse sentido, o campo da Gastronomia se apresenta como um espaço singular para analisar os processos que concebem às cozinhas regionais. O objetivo deste texto é refletir sobre algumas relações que compõem a concepção de cozinha regional, destacando a Gastronomia, como um campo do conhecimento científico, que pode contribuir para análises sobre a relação entre regionalidade e comida. Para o desenvolvimento desta discussão foi realizado um levantamento bibliográfico nas bases de dados Scielo e Periódico Capes, tendo como apoio o Google Acadêmico, com os descritores Gastronomia e Cozinha Regional e Gastronomia e Regionalidade. Além disso foram utilizados textos da Sociologia e Antropologia da Alimentação, bem como textos sobre Gastronomia que aludem a sua construção teórica-metodológica. Diante disto, pontua-se a necessidade de discutir alguns conceitos que cercam o comer de modo regional, como os de comida, comensalidade, culinária e cozinha, considerando que em alguns momentos são tomados como análogos. Destaca-se que os territórios geograficamente estabelecidos tendem a expressar através da comida as identidades culturais que constroem as cozinhas, através das subjetividades que cercam o comer, a comensalidade e a culinária.

Palavras-chave: Campo Gastronômico. Comida. Regionalidade.

Abstract: *Kitchens can be considered culturally coded, established and recognized ways of eating that take place in a materialized space. Within this perspective, we can highlight regional kitchens as spaces that involve the construction of meanings around the food of a group located in a region. In this sense, the field of Gastronomy presents itself as a unique space for analysis of the processes they conceive of regional cuisines. The purpose of this text is to reflect on some relationships that make up the concept of regional cuisine, highlighting*

Gastronomy, as a field of scientific knowledge, which can contribute to analyzes on the relationship between regionality and food. For the development of this discussion, a bibliographic survey was carried out in the Scielo and Periódico Capes databases, supported by Google Scholar, with the descriptors Gastronomy and Regional Cuisine and Gastronomy and Regionality. In addition, texts from Sociology and Anthropology of Food were used, as well as texts on Gastronomy that allude to its theoretical and methodological construction. In view of this, the need to discuss some concepts surrounding eating in a regional manner, such as those of food, commensality, cuisine and cuisine, is pointed out, considering that at times they are taken as analogues. It is noteworthy that geographically established territories tend to express, through food, the cultural identities that build kitchens, through the subjectivities that surround eating, commensality and cuisine

Keywords: *Gastronomic Field. Food. Regionality.*

Introdução

Uma das dimensões que envolvem a concepção de cozinha está ligada à construção das identidades socioculturais (MACIEL, 2004). Nos processos de construção, afirmação e reconstrução das identidades, elementos como a comida e as práticas culinárias podem expressar marcos identitários e as cozinhas podem ser compreendidas como maneiras culturalmente codificadas, estabelecidas e reconhecidas de se alimentar. As cozinhas podem ser vistas como um conjunto de elementos pautados na tradição e articulados no sentido de expressar algo particular, singular, reconhecível frente as outras cozinhas (MACIEL, 2004). Acontece que estas relações se dão em um local materializado, tornando-se uma via de referências que transcendem o aspecto puramente locacional e assumem significados associados às histórias de grupos alocados em um determinado padrão social (LEITE, 2012).

O termo cozinha regional se refere ao conjunto de elementos e significados que envolvem o comer, as práticas culinárias, as preparações, os ingredientes, as sociabilidades e rituais de consumo que se dão de forma localizada em um espaço geográfico culturalmente identificado. Ao destacarmos a comida, a culinária e a comensalidade a capacidade de referenciar um lugar, caracterizando um grupo social (OLIVEIRA, 2018; MACIEL, 2004), compreendemos estes elementos como tradutores de indivíduos e coletividades que compartilham um mesmo local geográfico ou traços culturais. Quando nos debruçamos sobre as análises do regional com o olhar gastronômico, torna-se viável imaginar a existência de uma “Gastronomia da Regionalidade”. Tal termo surge como uma possibilidade de análise da cozinha regional, que evidencia, em primeiro lugar, a importância sua como objeto de estudo da Gastronomia, em segundo lugar, para que essa análise seja possível é preciso emergir da própria área do conhecimento as ferramentas para realizá-la.

A consolidação da Gastronomia como Ciência abre portas para uma compreensão ampla e profunda de todas as interações do ser humano com a cozinha (BRANDÃO, 2015). Em relação às análises sobre a cozinha regional, a Gastronomia, como um campo de conhecimento, nos

possibilita compreender como a cozinha se articula com a dimensão regional, pontuando como os territórios geograficamente estabelecidos tendem a expressar através da alimentação as identidades culturais que constroem essa cozinha. A partir desta discussão, buscamos compreender o que compõe a regionalidade à mesa, suas interações com a história cultural local e como ocorrem os processos construtivos da comida como, nos afirma Poulain (2013) um fato social total.

O objetivo deste texto é refletir sobre algumas relações que compõem a concepção de cozinha regional, destacando a Gastronomia, como um campo do conhecimento científico, que pode contribuir para análises sobre a relação entre regionalidade e comida. Deste modo, pontuamos a necessidade de discutir alguns conceitos que cercam o comer de modo regional, como os de comida, comensalidade, culinária e cozinha. Sendo assim, propõe-se a construção do conceito *Gastronomia da Regionalidade*, como uma disciplina responsável por construir ferramentas teórico-metodológicas, para uma análise gastronômica sobre as cozinhas regionais. Destacamos que a temática “cozinha regional” é uma questão cara à Gastronomia, e para compreendê-la é necessário delimitarmos conceitos e elucidar contradições que podem turvar uma análise mais profunda deste tema. Deste modo, podemos discutir sobre as formas de reconhecimentos dos conjuntos de elementos que compõe a cozinha regional, ou seja, o que determina a constituição de um cânone desta seara.

Percurso metodológico

Este trabalho trata-se de um estudo exploratório que busca refletir sobre algumas relações que permeiam a concepção de cozinha regional, à luz da Gastronomia. Conforme Gil (2019) as pesquisas exploratórias têm como objetivo proporcionar uma visão geral e aproximativa de um determinado fenômeno, considerando que o tema escolhido é pouco explorado. Sendo assim, tal perspectiva tende a esclarecer e modificar conceitos e ideias, considerando a formulação de questões futuras, que sejam mais precisas e hipóteses pesquisáveis em estudos posteriores (GIL, 2019).

Para o desenvolvimento desta discussão, realizamos primeiramente um levantamento bibliográfico, nas bases de dados Scielo e Periódico Capes, com o complemento do Google Acadêmico, que teve como termos de busca: Gastronomia e Cozinha Regional e Gastronomia e Regionalidade. O critério de inclusão utilizado na seleção dos textos, foi a leitura dos resumos e a sua relação com uma visão sócio cultural da concepção de cozinha, emergindo assim, os conceitos de comida, culinária e comensalidade.

Em um segundo momento, foram realizadas leituras de livros do campo da Sociologia e Antropologia da alimentação, com o objetivo de dar subsídios para a contraposição de ideias que gerassem uma síntese e a partir dela possibilita-se uma compreensão da cozinha regional

sob à luz da Gastronomia. Buscou-se distinguir, desta forma, a leitura realizada por outras áreas do conhecimento, que disputam o campo de estudos da cultura alimentar, e a leitura sob a ótica gastronômica, partindo do conceito bourdieusiano de campo científico para sugerir as possíveis contribuições da Gastronomia a esses estudos.

Resultados e Discussão - Breve discussão sobre algumas dimensões da Gastronomia

A fim de entendermos e analisarmos algumas relações que cercam o comer regional, destacamos a importância de discutirmos brevemente sobre os elementos que permeiam o campo da Gastronomia e integram o conceito de “cozinha regional”. As noções de comida, comensalidade, culinária e cozinha são cruciais para a análise gastronômica e são por vezes tomados como análogos, considerando que estão estritamente imbricados. Nesse sentido, ao buscarmos pontuar a necessidade de distinção dessas dimensões, objetivamos contribuir com a compreensão da cozinha regional sob o olhar da Gastronomia.

Muito mais do que nutrientes, a alimentação humana é considerada um ato social e cultural, pois ela implica no desenvolvimento de significados e práticas que envolvem ideias, rituais, escolhas, relações de poder e experiências que cercam o comer. Para serem consumidos, os alimentos precisam passar por crivos e serem transformados pela culinária, sendo assim, resultado de matéria cultural (MACIEL, 2004). Como um fenômeno social a alimentação está relacionada com o desenvolvimento de diversos sistemas alimentares. Na construção de tais elementos interferem fatores como ecologia, economia, território, história, cultura e sociedade implicando em representações que envolvem escolhas e classificações sobre o que comer.

A partir desta discussão, Roberto da Matta (1984) destaca que existe uma distinção sobre o que pode ser considerado “alimento” e “comida”. O autor afirma que “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (Da Matta, 1984, p.36). Segundo ele, o primeiro seria algo universal e geral, algo que diz respeito a todos os seres vivos diante da sua necessidade de alimentar-se. Já o segundo, é algo intrinsecamente humano, é elemento definidor que estabelece um domínio e uma identidade, definindo um grupo, uma classe ou uma pessoa.

Assim, Maciel (2004) reitera que alimento seria algo que diz respeito a todos os seres vivos desde o nascimento, sendo todo o elemento comestível capaz de manter os indivíduos vivos. O alimento torna-se comida quando se engendram características do campo simbólico, no qual o ser humano atribui significado àquilo que se come (MACIEL, 2004). Exemplo disto é quando escolhemos comer curauⁱ - canjica em algumas regiões - e beber quentãoⁱⁱ durante os festejos Juninos. Nestes contextos essas práticas não tem a função apenas de nutrir ou de

saciar uma fome fisiológica, mas, sim de construir relações entre o fato celebrado e os indivíduos que o celebram, tendo a comida como uma forma de a materialização deste elo.

A partir disso, temos a comida como uma construção puramente humana, na qual o ser humano, subjetiva as suas complexidades. Podemos considerar a comida um fenômeno social e cultural que transcende a perspectiva estritamente nutricional. Esta implica em representações que abarcam símbolos e significados que estruturam as diversas sociedades no tempo e no espaço (POULAIN, 2013). Desta forma é possível indicar que a existência da comida é diretamente atrelada à existência do ser humano. Nos processos que envolvem o ato do comer são construídos rituais que apontam para o desenvolvimento da comensalidade.

A ritualização do comer surge com a cultura humana, tornando importante para análise, o que se come, como se come, onde se come e com quem se come. Segundo Moreira (2010) a palavra comensalidade vem do latim, significando “conviver à mesa”. O autor destaca que, este termo demonstra que a comensalidade não significa apenas o modo como um indivíduo consome sua refeição (sentado à mesa), mas sim, como a sociedade desenvolve esses modos de convivência durante o ato de comer. Por vezes, essa característica se volta para as “boas maneiras” à mesa, remetendo ao padrão alimentar das classes abastadas. Elias (1994) compreende esses modos de comer como uma vertente do processo civilizador, no qual as elites desenvolveram as ditas “boas maneiras” para evitar que o momento da refeição seja também um momento de barbárie. Porém, neste caso a comensalidade seria utilizada como um dispositivo de distinção, como nos aponta Bourdieu (2007). Podemos supor uma dicotomia entre os possíveis julgamentos dos modos de alimentar-se, ou seja, as maneiras de consumo da comida são tão diversas quanto as classes sociais e a cultura. Segundo Fernandes (2017, p.7) “toda a encenação anda associada a uma perpetuação dos modos de fazer”, portanto, a comensalidade é uma grande aliada na manutenção de tradições alimentares. Com estes modos podemos compreender que, a comensalidade carrega consigo a diversidade, não se findando somente nestas características de uma classe privilegiada, tendo em vista que ela predispõe uma gama de vértices passíveis de análise. A partir disso, podemos notar que a comensalidade é um ambiente de compartilhamento de experiências dos sujeitos tendo o comer como sua manifestação central.

Portanto, a comensalidade engloba todas as relações humanas no momento da materialização do comer, tendo em si a complexificação trazida pelas construções culturais (instrumentos, ritos, etc.), sociais (quem come, com quem se come, de que forma se come, etc.). Pode-se estender à arquitetura, como o ambiente físico media essas relações; à geografia, quando a forma de comer representa um território; à gestão das dependências onde se come, as formas de serviço e diversos outros modos de compreender suas complexidades. Nesse sentido, podemos destacar o consumo da comida na Folia de Reis em Goiás, onde os foliões são os primeiros a comer, e só após eles concluírem a refeição,

agradecer ao dono da casa e entoar cânticos de agradecimentos ao divino é liberada a comida aos demais participantes da festa.

Como levantado até agora no texto, percebemos que a comensalidade está atrelada à forma os indivíduos compartilham seus modos de comer (social, cultural e econômico). Todavia, deve-se notar que a comensalidade não se restringe ao ato de comer fisicamente com alguém, ou compartilhar uma refeição. É uma maneira de expressar comportamentos, objetos e momentos enquanto se come, ou seja, é possível ser comensal em uma refeição individual. Como quando um trabalhador rural leva consigo sua comida e se alimenta, ele não se desveste de sua cultura e de seu papel social apenas por estar fazendo sua refeição de maneira individual, ele continua mantendo as práticas de comensalidade.

Essas ritualizações não são exclusividades do ato de comer, pois, a produção da comida também possui um caráter multifacetado, formando a culinária. Podendo ser entendida como “os modos de fazer” o alimento, de transformá-lo em comida frente a um contexto cultural que irá envolver não só técnicas aplicadas para a sua produção, mas também os símbolos e significados que aquela comida irá abarcar. Para Maciel (2004) a maneira de transformar o alimento, ou seja, de fazer a comida, implica em um estilo de vida, produzindo uma mudança de estado e de sentido. Desta maneira, a culinária parte de um ato de domínio do corpo sobre o objeto, tendo uma reunião físico-psico-sociológica (MAUSS, 2003), no qual todas as dimensões do ser humano agem sobre o alimento o modificando através de técnicas culinárias.

As escolhas das técnicas utilizadas pelos sujeitos para obtenção dessa transformação também são socioculturalmente condicionadas, ou seja, não parte do indivíduo de forma isolada, a materialização da técnica. Um exemplo disto seria a técnica do corte do quiabo no Caruru de Cosme e Damião (festa tradicional na Bahia). No preparo do caruru corta-se o vegetal em “cruz”, que é caracterizada como uma técnica tradicional e ritualística, no qual inclui-se neste processo a escolha do ingrediente (nível de maturação, coloração, origem, tamanho, etc.), utensílios e local do preparo, influenciando no resultado final e em aspectos como textura, sabor e aparência. Deste modo, podemos perceber que a imposição do corpo sobre o alimento foi condicionada pela vida sociocultural do indivíduo, controlando as reações físico-químicas do alimento e promovendo a continuidade de um importante aspecto da cultura popular. Assim, de forma sintética, a culinária é o agir do ser-humano sobre o alimento transformando-o em comida, no qual ele deixa de ter caráter meramente nutritivo, ou seja, todo insumo que entra em contato com o ser humano visando a sua ingestão planejada, organizada e sistematizada deixa de ser alimento e se torna comida. Exemplo disso é quando cultivamos uma horta, não ervas de maneiras aleatórias, projetamos finalidades e uma transformação condicionadaⁱⁱⁱ.

Para que tais processos ocorram, destacamos a necessidade de um espaço físico e imaginário: a cozinha. Segundo Collaço (2013), no imaginário social a cozinha seria a materialização do local no qual ocorre o preparo da alimentação cotidiana e cerimonial. Todavia, a autora aponta que para além dessa concepção, a cozinha também nos revela outras representações. Tais representações, ao se relacionarem com a produção da comida, desenvolvem uma complexa teia de significados que envolve pratos, receitas, ingredientes, técnicas, sociabilidades, tradição, memória, identidade, rituais, regras e demais elementos que contribuem para a construção da relação entre os seres humanos e a comida.

Nesse sentido, Ferro (2017) destaca que a cozinha surge de um sistema complexo entre a comida e a culinária, sendo impossível determinar qual dos dois deu início a essa relação, já que são indissociáveis. Ou seja, a partir desta concepção a cozinha seria um conjunto de relações, signos e simbolismos que envolvem a comida e as práticas culinárias, não remetendo necessariamente a um espaço físico, mas também a uma seara partilhada e contextualizada. A cozinha, tanto como espaço físico, tanto em sua forma expandida pelos dispositivos culturais, necessita, para sua existência e legitimação, de prévios conhecimentos e compartilhamentos sociais para que sejam, ou funcional – quando física – ou representativa – quando simbólica –. Em síntese, a cozinha é o ambiente (material ou imaterial) no qual as transformações ocorrem e onde se encontra a composição sociocultural.

A partir da caracterização do que seria comida, comensalidade, culinária e cozinha, destacamos como estes elementos podem ser compreendidos e estudados frente aos mais diversos contextos. Seja nas ciências humanas e sociais, ciências naturais e exatas, o comer faz parte de um complexo arranjo de relações que irão envolver a natureza e a cultura. Dentre uma das áreas que busca compreender a relação entre o ser humano e a comida, especialmente no âmbito culinário, está a Gastronomia, tomada aqui como um campo de conhecimento científico.

Quando Savarin (2017) define a Gastronomia, o autor aponta já no século XVIII, uma possível conceituação, que seria “o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Todavia como já discutido, a concepção de comida se encaixa de maneira assertiva quanto à compreensão de que as relações entre os seres humanos e os alimentos se dão em um meio culturalmente e socialmente construído.

A partir dessa ideia de Savarin, podemos pressupor que Gastronomia é um campo científico, pois segundo Marconi e Lakatos (2004, p.80) entende-se por Ciência uma “[...] uma sistematização de conhecimentos, um conjunto de proposições logicamente correlacionadas sobre o comportamento de certos fenômenos que se deseja estudar [...]”. Neste sentido, compreendemos que, enquanto ciência, a Gastronomia é *o campo do conhecimento sistematizado de tudo que se refere ao ser humano, na medida em que ele come*. Com essa definição da Gastronomia, percebemos que ela possui um objeto muito bem delimitado: a

relação entre o ser humano e a comida, tendo a cozinha como um ambiente central. Pois, é na cozinha que se transforma o alimento em comida através da culinária e onde a comensalidade se revela, engendram-se práticas, saberes, sociabilidades, signos e significados em torno dessa relação.

A partir disso, Savarin (2017) aponta que este campo de conhecimento está relacionado com a física, a química, à economia, ainda ousamos inserir a história, geografia, antropologia, sociologia, nutrição, biologia, dentre muitas outras áreas que interagem com o comer. Essa interdisciplinaridade, na qual a Gastronomia se insere, por vezes não coloca em evidência a condição de construção de métodos e de análises científicas próprias. Bourdieu (1983) relata que o campo científico é um campo de disputa por legitimidade, e que há instituições burocráticas que determinam os parâmetros para que seja confirmada sua capacidade de analisar cientificamente suas proposições. Deste modo, a Gastronomia está se consolidando para seguir as dinâmicas para a sua legitimação como ciência. Temos que compreender que, como todo novo surgimento científico, é necessária a existência de um debruçamento sobre seu objeto consolidando as bases epistemológicas próprias ao desenvolvimento do campo.

O desenvolvimento de uma metodologia da Gastronomia é crucial para sua consolidação no campo científico através de métodos próprios de procedimentos e análises. Devemos, como citado anteriormente, entender o caráter interdisciplinar para a compreensão deste campo, porém, é importante considerar que o objeto gastronômico diverge, por exemplo, dos métodos de análises da tecnologia dos alimentos. Um exemplo de técnica, amplamente difundida nas pesquisas em Gastronomia, seria a Análise Sensorial. Todavia, é notória a disparidade dos objetivos da Análise Sensorial e da Gastronomia, uma vez que para a Associação Brasileira de Normas e Técnicas (1993) a Análise Sensorial “é uma disciplina usada para provocar, medir, analisar e interpretar as reações produzidas pelas características dos alimentos e materiais, como elas são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição”. Desta maneira, é importante conceber que esses objetivos são distantes do objetivo da Gastronomia, considerando que a Análise Sensorial busca anular toda a subjetividade dos indivíduos no processo de análise. Devemos lembrar que a Gastronomia concebe o alimento a partir do olhar cultural e não somente fisiológico. Tendo isto em vista, podemos pensar em um método de *Análise do Gosto*^{iv}, compreendendo todas as dimensões que a comida possui em sua formação como regionalidade, identidade, sociabilidades, etc., não visando as reações puramente organolépticas, mas sim, as reações e o conjunto de influências que definem a comida como um alimento socioculturalmente simbolizado. Desta maneira, percebemos que a Ciência Gastronômica possui uma grande possibilidade de desenvolver seus métodos a partir de suas bases constitutivas.

Devemos notar que a Gastronomia possui um espaço de pesquisa que não é alcançado por outras áreas científicas, pois existe uma limitação epistemológica e de fundamentos nas ciências, causando lacunas evidentes em estudos que buscam abarcar esses objetos. A

Gastronomia visa compreender a relação entre o ser humano e a comida de forma ontológica, percebendo que não existe uma lacuna entre o aspecto cultural, o aspecto físico-químico e biológico da comida. Como relatado a Gastronomia observa o fenômeno gastronômico de forma complexa.

Apesar da Gastronomia ser tomada, historicamente, por um ato de refinamento do cozinhar, pressupondo a distinção e um modo diferenciado de comer e preparar os alimentos (COLLAÇO, 2013), devemos ressaltar que seu inclinamento à um nicho mercadológico, tende a limitar um entendimento mais amplo sobre o campo. Brandão (2015) afirma que a noção de bom gosto, boa técnica e boa mesa, são qualidades de um universo inalcançável e fazem parte de uma representação violenta da Gastronomia. Estes aspectos colocam tal área como uma espécie de conhecimento a serviço único e exclusivo das elites, no qual a técnica e estética europeia é posta como meta. Essa visão hierarquizada da Gastronomia suprime as diversas formas de se relacionar com a comida (e conseqüentemente as cozinhas) e tendem a ofuscar suas possibilidades como um campo de produção de conhecimento científico além da supressão de cozinhas populares e tradicionalmente construídas. Nesta perspectiva, a Gastronomia tende a perder o seu sentido, navegando em mares não muito objetivos. Deste modo, propomos uma cisão demarcada entre o que é gastronomia (cozinha elitizada) e o que Gastronomia (campo de conhecimento científico).

Concordamos com Brandão (2015) quando a autora afirma que investir no estudo da Gastronomia é considera-la uma área válida do saber, sem desconsiderar sua imersão no cotidiano. Desta maneira, ao delimitarmos seu objeto de estudos, destacamos as possibilidades de produção de conceitos e ferramentas próprios da área, evidenciando suas especificidades (ROCHA, 2015). Nesse sentido, Rocha (2015) afirma que a sistematização sobre a teoria tende a resultar na emergência de uma discussão sobre determinados conceitos e definições do uso cotidiano, dentre elas, destacamos o conceito de comida regional, culinária regional e cozinha regional.

Em relação aos estudos sobre a cozinha regional, a Gastronomia, nos possibilita compreender como a cozinha se articula com a dimensão regional, pontuando como os territórios geograficamente estabelecidos tendem a expressar através do comer as identidades culturais que constroem essa cozinha, por meio da comida, da comensalidade e a culinária. Deste modo, propomos a noção de Gastronomia da Regionalidade, como uma das áreas da Gastronomia que busca compreender a cozinha regional, a partir das interações entre os componentes que constroem o que seria a concepção de cozinha e sua definição material e imaterial.

Uma análise sobre a Cozinha Regional sob a ótica gastronômica

A Gastronomia da Regionalidade poderia ser compreendida como uma das possíveis vertentes que pode tornar viável a análise da cozinha regional. O emprego do termo cozinha, trabalhado no texto, sob a ótica da Gastronomia da Regionalidade, se refere ao conjunto de significados que envolvem o comer, as práticas culinárias, as preparações, os ingredientes, as referências e todos os rituais de consumo que se dão de forma localizada em um espaço geográfico culturalmente identificado. Para compreendermos a concepção de cozinha regional precisamos entender o que faz esse conceito ser compartilhado e legitimado como tal.

Uma das dimensões que envolvem a cozinha está ligada à construção das identidades socioculturais. Nos processos de construção, afirmação e reconstrução das identidades, determinados elementos como a comida e as práticas culinárias podem se transformar em marcadores identitários apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2004). As identidades culturais são pontos de identificação (HALL, 1996), sendo a comida um importante nó nesses laços de pertencimento, pois é representativa da história e cultura de um local. Desta maneira, destacamos que as relações acabam por se dá em um local ou lugar materializado e que segundo Leite (2012, p. 12) tal espaço se constitui como um meio referencial “que transcende ao aspecto puramente locacional, pois assume significados associados à história de vida de cada um, num particular momento da história, num determinado padrão cultural”.

Outro ponto que caracteriza a concepção de cozinha regional é a sua distinção do conceito de “cozinha típica” ou “culinária típica” (ainda que já tenhamos esclarecido a diferença entre cozinha e culinárias). O termo “cozinha típica” surge na intenção de divulgar as peculiaridades de uma região com fins turísticos. Como afirma De Moraes (2012, p.320) as “comidas típicas surgem como signo identitário e como atrativo turístico.” Sendo assim, observamos que essas comidas têm marcadamente um valor mercadológico que busca comercializar uma representação de uma experiência autêntica para indivíduos que não necessariamente compartilham desse local ou signos.

Já a cozinha regional tem um marcador simbólico de pertencimento, sendo ela uma comida que necessariamente é reconhecida pelos seus pares. Podemos nos referir a esse sentimento de pertencimento através da cozinha e suas diversas manifestações, como sendo uma identidade gastronômica, uma vez que a comida tem centralidade no processo de reconhecimento do ser humano pertencente àquele espaço sociocultural. Um exemplo disso são como as disputas de tipicidade são concebidas sob a noção de “posse” da originalidade de um prato, atraindo uma maior quantidade de indivíduos com vias de usufruir dessa autenticidade. Silva (2014) trata que quando comemos pamonha há indicações que a atribuem como uma preparação típica apenas do bioma caatinga, por outro lado diversos autores atribuem a autenticidade da pamonha ao estado de Goiás’ (KUWAE, 2009; SILVA,

2016; URU, 2007). Esse debate tem sua importância do ponto de vista turístico e comercial, todavia, caso a Gastronomia tenda a analisar a “tipicidade” de uma cozinha, prática culinária ou comida regional, o olhar se deteria à manutenção de uma tradição, ou da sua transformação em cânone culinário suficientemente grande para se tornar representante daquela região para os indivíduos não pertencentes àquele local sociocultural e geográfico. O que buscamos destacar é que para a conceituação de cozinha regional pouco importa a origem do preparo, o que importa é a relação de identidade com um grupo e um local geográfico (OLIVEIRA, 2018). Logo, a permanência daquele preparo como significativo, ou símbolo, ou mesmo sua relevância histórica para aquele grupo é mais importante para a análise gastronômica do que o seu mito de origem.

A regionalidade se expressa na alimentação através de hábitos e práticas alimentares, que acompanham os grupos geograficamente estabelecidos, ao longo do seu desenvolvimento e construção social e cultural. Dentre os aspectos que constroem a concepção de cozinha regional, pontuamos a comida regional e a culinária regional, sem esquecer das expressões a nível regional que compõem a comensalidade. A cozinha, como um arranjo que comporta os conceitos de comida, comensalidade e culinária, ancora-se em um lugar material, no qual precede a existência de um referencial legitimado por um grupo. Assim, podemos considerar que a cozinha regional não pode se limitar a uma lista de receitas diferentes e nem um conjunto de técnicas isoladas do seu contexto. Esta envolve ingredientes, métodos culinários, pratos, formas de sociabilidade e seus sistemas de significados (DUTRA, 2004).

Conforme Maciel (2005) a cozinha de um grupo ao sobrepor a ideia de um somatório de pratos considerados emblemáticos ou característicos, a eleva a um conjunto de elementos que se referenciam na tradição e se articula no sentido de construí-la como algo singular, particular e reconhecível ante outras cozinhas. Dutra (2004) afirma que delimitar uma cozinha envolve diversos fatores que, apesar de ancorar-se na dimensão geográfica, tem sua extensão definida socialmente. Logo, a inserção de determinados alimentos que não são absorvidos e reproduzidos como algo pertencente ao dicionário simbólico de um grupo, não pode ser considerado repertório de uma possível comida regional.

Segundo Montanari (2013) os critérios de classificação da comida, como boa ou ruim por si só, simplifica as especificidades de sua construção cultural, pois o reconhecimento sobre o que é agradável de comer perpassa por um processo de aprendizagem. Nesse sentido, o órgão do gosto não será a língua ou o paladar, mas o cérebro que culturalmente e historicamente foi determinado por meio de aprendizados que transmitem os critérios de valorização. A definição de gosto faz parte do patrimônio cultural dos grupos humanos, bem como existem gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo.

O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional

Desta maneira, destacamos como a existência de determinadas produções, ingredientes e formas de comer altamente difundidas como exemplo, o fast food, acabam não sendo tomados como uma comida regional em alguns contextos. Oliveira (2018), em estudo com estudantes de uma universidade na cidade do Recife, observa que ainda que haja uma preferência e uma frequência no consumo de “hambúguer com fritas” nas refeições cotidianas, este não é considerado como regional pelos indivíduos. Para que o conceito de comida regional seja tomado por algumas preparações, há a necessidade de um reconhecimento que parte da sensação de pertencimento a um grupo e a uma região. Os indivíduos do estudo de Oliveira (2018) pontuaram comidas como escondidinho, arrumadinho e cozido, como pratos que fariam parte da cultura alimentar pernambucana. Assim, a autenticidade de uma cozinha regional se engendra na relação: grupo social - pertencimento – comida; carregando consigo os aspectos objetivos e subjetivos que compõem o comer.

Ao trazer para a comida, a culinária e a comensalidade a capacidade de referenciar um lugar, remetendo a identidade, compreendemos estas como tradutoras de indivíduos e coletividades que compartilham um mesmo local geográfico ou traços culturais. A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimentos (país, região, grupo étnico ou um conjunto) segue caminhos distintos dados os determinantes históricos. Sendo assim, na tentativa de compreender o desenvolvimento dessas práticas deve-se considerar o processo histórico-cultural nas quais estas se constituíram.

Um exemplo de cozinha regional é a cozinha caipira, que, é simbolizada por uma culinária, onde as práticas e instrumentos de preparos são emblemáticos (fritar, assar, refogar, fogão à lenha, colher de pau, tacho de cobre ou ferro, filtro de barro, etc.), a comensalidade expressada pelas formas de comer e compartilhar o momento da refeição (comer em uma mesa com todos ao redor, ou comer com o prato na mão, comer de colher ou comer de mão, etc.) e a comida que traz à luz as preparações representativas (arroz com pequi, refogado de couve, refogado de guariroba, galinha caipira com açafrão da terra, carne de lata, tutu de feijão, tropeiro, pão de queijo, porco assado, linguiça frita, etc.). A partir disto, podemos observar como os elementos que compõem essa cozinha, podem integrar uma análise sob um olhar gastronômico. Deste modo, percebemos que não importa onde pode ter surgido a comida caipira, mas sim os personagens que mantiveram ela como representativa através do tempo, transformando-as em elementos constitutivos do ser no mundo desses indivíduos.

No início do século XX, Freyre (1996) ressaltava para a importância de se compreender a alimentação como uma das principais questões que deveriam ser destacadas nos estudos sobre regionalidade. Seu trabalho foi pioneiro na tentativa de identificar o que tornava o Brasil uma nação e para isso fez uso da comida regional um demarcador cultural. O processo estabelecido pelo movimento regionalista conduz ao reconhecimento identitário, no qual sua gênese encontra-se nos símbolos locais (país, cidade e bairro), uma entidade em que tudo o que é compartilhado pelos que habitam esse lugar possui elementos correspondentes.

Na tentativa de promover a valorização da regionalidade, Freyre (1996) destacou como os estrangeirismos estavam se inserindo na cultura brasileira daquele momento e como a ideia de um nacionalismo involuntário limitava a construção da identidade cultural do povo brasileiro. Desta maneira, tomando a região Nordeste como um exemplo, o autor afirmava que as regiões do país estavam sendo esquecidas mediante um projeto de desenvolvimento nacional.

Concomitante, a ideia da criação de uma identidade nacional, em um país continental como o Brasil, Freyre (1996) sugeria que os demarcadores regionais fossem importantes para a confecção de uma colcha de pertencimento e que isso não seria um ponto de divergência, mas sim de união, ou seja, valorizando a regionalidade haveria a construção da nacionalidade. O autor compreendia a formação do “ser brasileiro”, como sendo majoritariamente atingida por três grupos étnicos (portugueses, africanos e indígenas) e isto conseqüentemente refletia na forma de comer do povo brasileiro. No entanto, é importante pontuarmos que a construção de uma identidade nacional é um processo conflituoso, e sendo o Brasil um país marcado pelo regime colonial e escravagista é necessário discutir sobre uma ideia de contribuição “natural” entre os povos. Portanto, Dutra (2004) destaca que a noção de Estado Brasileiro, ao se consolidar primeiro que a ideia de nação engendra a complexidade na construção de uma identidade nacional, que tenderia a ser desenvolvida a partir de esforços coletivos.

Apesar da preocupação freyreana – perda da originalidade regional- a importância do fator regional deve ser compreendida também como um elemento passível de transformações, pois os seus produtos além da funcionalidade de exprimir a identidade cultural de um povo, podem se transformar em outras marcas. Por ainda pertencer ao grupo de símbolos desses indivíduos, esses produtos culturais, serão indexados à formação identitária ou até mesmo transformá-la (SAMPAIO, 2003). Exemplo disso é a agregação de preparações e métodos de preparo em certos contextos regionais. Apesar de ter origem asiática, o *sobá^{vi}*, hoje é considerado patrimônio imaterial de Campo Grande, no estado de Mato Grosso do Sul (CHEUNG et al., 2013). Neste sentido podemos perceber que o prato foi inserido e absorvido pela cultura local, tendo a partir deste momento se tornado uma preparação formadora da cozinha regional do estado.

Considerando o exposto, é notória a autonomia do conjunto social para determinar seus perfis de regionalidade. Por fim, entendemos que a cozinha regional é algo que deve ser compartilhado entre os indivíduos componentes de um local geográfico, gerando uma identidade cultural através da sensação de pertencimento. Deste modo podemos perceber alguns fatores cruciais para o entendimento do consumo de alimentos. Outro ponto importante é notar que não existe uma relação direta entre o consumo cotidiano de certa preparação ou sua origem com a caracterização de uma comida como regional. Isso porque como depreendemos nas leituras e colocações, a regionalidade surge do compartilhamento

de uma sensação de pertencimento ao local geográfico tendo a cozinha como centro dessa memória.

Conclusão

A partir da discussão proposta, podemos apreender que as bases que constituem o campo da Gastronomia seriam a comida, a comensalidade, a culinária e principalmente a cozinha. Por meio da análise gastronômica desses conceitos, podemos desvelar o principal objeto de estudo da Gastronomia que seria a relação entre o ser humano e a comida, tendo a cozinha como um ambiente central, sendo esse o lugar (material ou imaterial) no qual as práticas culturais e sociais que envolvem o comer se realizam, ou seja, onde o alimento se torna comida;

Essas definições trazem à tona que, a disciplina capaz de analisar de forma ontológica as relações entre o ser humano e a comida, como um arranjo complexo é a Gastronomia. Se tratando de uma cozinha regional, quando definimos que a Gastronomia é o campo de estudo, o termo assertivo não seria “Gastronomia Regional” para tratar dos estudos que as envolvem. Logo, devemos lançar mão de uma Gastronomia da Regionalidade, que com seus métodos e conceitos próprios, trazendo consigo a responsabilidade por sistematizar o conhecimento mais aprofundado sobre a concepção de cozinha regional;

Nesse sentido, podemos considerar a existência da (sendo componente da análise gastronômica) comensalidade regionalizada, da culinária regional e da comida regional, como integrantes da cozinha regional. A diferenciação e definição desses conceitos nos possibilita compreender como se forma uma cozinha regional, observando assim, como as técnicas de preparo podem ser compartilhadas com outros grupos, como ela pode ser adaptada, como novos ingredientes são absorvidos e transformados em um produto cultural característico de uma região, como preparações são “importadas” e inseridas ou não nos contextos regionais, ou como as relações à mesa se dão mediadas pela comida;

Entendemos que o surgimento da Gastronomia como um campo de conhecimento científico abre portas para compreender de uma forma ampla e profunda as interações do ser humano com a comida, indo desde o plantio dos ingredientes às condições de como levamos a comida à boca. É um ambiente vasto que deve ser consolidado através da busca de uma metodologia cara à formação desse campo científico. É mister a compreensão da importância da relação com outros campos para a produção de conhecimento. Todavia, temos que ousar em construir nossas vias de aprofundamento do conhecimento científico em Gastronomia, criando ou adaptando métodos para a compreensão ampla e consolidada das esferas que compõem este campo.

O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional

ⁱ Preparo feito do milho verde, no qual o milho é triturado, cozido com leite e açúcar formando um creme grosso que quando esfria possibilita o corte. Em geral é polvilhado com canela em pó para finalizar.

ⁱⁱ Bebida feita com a cachaça como base, onde é aquecido no fogão através de uma panela e acrescentado açúcar, laranja, limão, maçã, canela e gengibre. É servido quente.

ⁱⁱⁱ Um manjeriço quando plantado em uma horta já está imbuído de significados, como por exemplo remeter à um preparo tradicional da cozinha italiana.

^{iv} “Gosto” aqui seguindo o conceito de Bourdieu (2007) no qual ele considera não apenas o paladar fisiológico, ou um gosto que é socioculturalmente determinado, mas sim socioculturalmente construído, ou seja, as relações com os grupos que os indivíduos transitam é o que influenciará na construção do “gosto” como um dispositivo social.

^v Bioma predominante do estado de Goiás é o cerrado.

^{vi} Um tipo de macarrão feito com trigo sarraceno, ou também a preparação, que é uma espécie de lamen, ou seja, um caldo rico em sabores com macarrão, legumes, podendo ou não possuir proteína animal.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **Análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia.** 1993.

BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento.** Petrópolis: Vozes, 1974.

BRANDÃO, Beatriz. **Saber Gastronômico: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará.** Editora UFC. 2015.

BOURDIEU, Pierre. O Campo científico. In: ORTIZ, R. (org.). **Pierre Boudieu: Sociologia.** Coleção Grandes Cientistas Sociais, 39. São Paulo: Ática, 1983a. p.122-55.

BOURDIEU, Pierre. A distinção. **São Paulo: Edusp, 2007.**

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** Editora Cia da Mesa, 2017.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

CHEUNG, Thelma Lucchese et al. Mestiçagem Alimentar e sua Influência sobre as Atitudes do Consumidor: o Caso do Sobá. **Revista Eletrônica de Administração e Turismo-ReAT**, v. 3, n. 2, p. 200-209, 2013.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DE MORAIS, Luciana Patrícia. Sabores de viagem-as culinárias regionais nos guias turísticos entre 1966 e 1983. **ROSA DOS VENTOS-Turismo e Hospitalidade**, v. 4, n. 3, 2012.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Revista de Antropologia**, v. 5, n. 1, 2004.

ELÍAS, Norbert. **O Processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, v. 1, 1994.

FERNANDES, António Teixeira. Ritualização da comensalidade. **Sociologia**: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, v. 7, 2017.

FERRO, Rafael C. Dimensões conceituais da Gastronomia. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 05, n. 2, p. 14- 28, jul-dez 2017.

FREYRE, Gilberto; QUINTAS, Fátima. **Manifesto regionalista**. Fundação Joaquim Nabuco, 1996.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7a ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2019.

HALL, Stuart. Identidade cultural e diáspora. **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**, v. 24, p. 68-76, 1996.

KUWAE, Christiane Ayumi; MONEGO, Estelamaris Tronco; FERNANDES, Joana Aparecida. (Trans) Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos. **CERES: Nutrição & Saúde**, v. 4, n. 1, p. 33-41, 2009.

LEITE, Cristina Maria Costa. O Lugar e a Construção da Identidade: os significados construídos por professores de Geografia do Ensino Fundamental. **TESE**, Universidade de Brasília. 2012.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FioCruz, 2005. p. 49-56.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2004.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. **Sociologia e antropologia**, v. 2, 2003.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

OLIVEIRA, Túlio Martins de. **O gosto pelo regional: alimentação e regionalismo no restaurante universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco**. Universidade Federal Rural de Pernambuco: Bacharelado em Gastronomia, 2018. Brasil.

POULAIN, Jean-Pierre; CONTE, Jaimir. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015.

SAMPAIO, Tiago Santos. A Identidade Cultural Regional em Gabriela. **Anais I Enecult**, UFBA. Bahia. 2005.

SILVA, Tayme Pereira da et al. **Trabalho, identidade e sociabilidade no comércio de alimentos típicos em Goiânia**: a tradicional pamonha. 2016.

URU, Potira Morena Souza Benko de. **Do milho à pamonha**. Universidade de Brasília: Bacharelado em Nutrição, 2007, Brasil.

Sobre os autores:

Túlio Martins Oliveira é Mestrando em Sociologia na linha de Cidade, Cultura e Sociedade na Universidade de Brasília. E.mail: tulio1991@gmail.com

Gabriela Brito de Lima Silva é Mestre em Alimentos nutrição e saúde pela UFBA e Professora substituta de Gastronomia na UFBA. E.mail: gabii.bls20@gmail.com