



Victor Manuel Fuentes Flores

La Gastronomía Carioca por la Prensa

Dissertação de Mestrado

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social de la PUC-Rio como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Comunicação Social.

Orientador: Prof. José Carlos Rodrigues

Rio de Janeiro
Abril de 2016



Victor Manuel Fuentes-Flores

La Gastronomía Carioca por la Prensa

Disertación presentada al Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social del Departamento de Comunicação Social da PUC-Rio, como requisito parcial para la obtención del título de Mestre.

Prof. José Carlos Rodrigues

Orientador

Departamento de Comunicação Social – PUC-Rio

Prof. Miguel Pereira

Departamento de Comunicação Social – PUC-Rio

Prof. Antonio Edmilson Rodrigues

Departamento de História – PUC-Rio

Prof.^a Mônica Herz

Vice-Decana de Pós-Graduação do CCS

Rio de Janeiro, 14 de Abril de 2016

Todos los derechos reservados. Está prohibida la reproducción total o parcial de éste trabajo sin autorización de la universidad, del autor y del orientador.

Victor Manuel Fuentes Flores

Se graduó de la Licenciatura en Comunicación Social en 2004 y se especializó en Gastronomía en 2009, ambas por la Universidad Regiomontana en Monterrey, México; se especializó en Arte y Estudios de Género por la Utrecht Universiteit en Holanda en 2002 y se especializó en Producción Televisiva por la Universitat Autònoma de Barcelona en España en 2003. Tiene más de 15 años de experiencia en la radio así como en el área de gastronomía.

Ficha Catalográfica

Fuentes Flores, Victor Manuel

La gastronomía carioca por la prensa / Victor Manuel Fuentes Flores ; orientador: José Carlos Rodrigues. – 2016.

194 f. : il. color. ; 30 cm

Dissertação (mestrado)–Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Comunicação Social, 2016.

Inclui bibliografia

1. Comunicação Social – Teses. 2. Gastronomia. 3. Jornalismo. 4. Botecos. 5. Restaurantes. 6. Cozinheiros. I. Rodrigues, José Carlos. II. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Departamento de Comunicação Social. III. Título.

CDD: 302.23

Para mis padres Dulce y Victor
por ser mi barco y mi vela en éste mar infinito;
para mi compañero de vida Manuel Simões,
por ser el faro que ilumina el puerto seguro de mi hogar.

Agradecimientos

A mi orientador, consejero y amigo, el Profesor José Carlos Rodrigues por la confianza, la paciencia, los consejos, el apoyo y la inspiración que sus palabras me proporcionaron para la realización de este trabajo, dentro y fuera de aula.

A mi amiga la escritora y Profesora María Teresa Atrián, por su amistad, su objetividad, apoyo y consejos durante la creación de éste trabajo.

A la coordinadora y profesora de Pos-Graduación en Comunicación Social Cláudia Pereira por creer en mi y animarme a continuar.

Al profesor y ex-coordinador de Pos-Graduación en Comunicación Social Miguel Serpa Pereira por apoyar mis propuestas desde que llegué a la PUC-Rio.

A los profesores Roberto DaMatta, Everardo Rocha, Ana Branco, Leonel Aguiar, Andrea França, Denilson Lopes, Consuelo Lins y todos los profesores que impulsaron mi inspiración y conocimiento en cada aula.

A Osvaldo Emery del Ministerio de Cultura por su incalculable apoyo y por compartir la idea de que la gastronomía y su evolución son parte fundamental de la Identidad Cultural de un pueblo, así como al resto del personal del MC que facilitó el camino para realizar este trabajo.

A Luciana Frões de “O Globo”, David Bispo del “Bar do David”, Katia y Bianca Barbosa del “Aconchego Carioca”, Doña Isis del “Siri Mole” y al historiador Antonio Edmilson Rodrigues por escucharme, intercambiar ideas y por su trabajo incansable en la divulgación de la cultura gastronómica, cada uno desde su trinchera.

Al personal de O Globo por el apoyo con informaciones y sugerencias.

A mi familia y amigos por su amor incondicional, por creer en mi y acompañarme en este viaje.

A ésta Ciudad Maravillosa que ha sido un parte aguas en mi vida y se ha convertido en mi hogar.

A la CAPES, la PUC-Rio, Marise Lira y todo personal administrativo del Departamento de Comunicación Social por socorrerme en los momentos precisos.

Al Consulado Mexicano en Rio de Janeiro por el apoyo brindado.

Al Instituto DAGAZ por ayudarme a conocer y entender la vida y la comida de los Quilombos.

A los involucrados en la defensa de ésta disertación, profesores de la banca y amigos.

Resumo

Fuentes Flores, Victor; Rodrigues, José Carlos. (Orientador). **A Gastronomia Carioca pela Imprensa**. Rio de Janeiro, 2016. 194p. Dissertação de Mestrado - Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

O objetivo principal desta dissertação é mostrar a Gastronomia Carioca no cenário das diversas gastronomias brasileiras. Isso não seria possível sem fazer uma viagem histórica e geográfica, apoiando-se em metodologias qualitativa e quantitativa, com base em entrevistas e estatísticas. O trabalho apoia-se também em estudos realizados por algumas instituições especializadas, bem como em depoimentos de cozinheiros e de jornalistas gastronômicos. Depois de pouco mais de 500 anos da chegada dos primeiros colonizadores, a mistura étnica e identidade cultural refletida através da comida faz do Brasil um país imensamente diverso. O sincretismo cultural derivado deste fenômeno é encontrado na mesa de cada casa, restaurante e boteco brasileiro. Tal processo atua também sobre a culinária carioca.

Palavras-Chave

Gastronomia; jornalismo; botecos; restaurantes; cozinheiros; identidade cultural.

Abstract

Fuentes Flores, Victor; Rodrigues, José Carlos. (Advisor). **The Carioca Gastronomy by the Press**. Rio de Janeiro, 2016. 194p. Dissertação de Mestrado - Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

The main objective of this dissertation is to show the carioca gastronomy among the scenario of the several Brazilian cuisines. This would not have been possible without a geographic and historical journey, supported by qualitative and quantitative methodologies based on interviews and published statistics. This work is also supported on chefs and food journalists testimonies. More than 500 years since the arrival of the first colonizers, an ethnic blend and the cultural identity displayed through gastronomy have made an immensely diverse country out of Brazil. The cultural syncretism derived from this phenomenon can be found on the table of every Brazilian home, restaurant and bar (botequim). This process also acts upon Carioca culinary.

Keywords

Gastronomy; journalism; bars; restaurants; chefs; cultural identity.

Resumen

Fuentes-Flores, Victor; Rodrigues, José Carlos. (Orientador). **La Gastronomía Carioca por la Prensa**. Rio de Janeiro, 2016. 194p. Dissertação de Mestrado - Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

El objetivo principal de esta disertación es mostrar la Gastronomía Carioca en el escenario de las diferentes gastronomías brasileñas. Esto no sería posible sin hacer un viaje histórico y geográfico apoyado por metodologías cualitativa y cuantitativa, basado en entrevistas y estadísticas. El trabajo se apoya también en estudios lanzados por algunas instituciones especializadas, así como en testimonios de cocineros y periodistas gastronómicos. Después de poco más de 500 años de la llegada de los primeros colonizadores, la mezcla étnica y la identidad cultural reflejada a través de la gastronomía hacen de Brasil un país inmensamente diverso. El sincretismo cultural derivado de este fenómeno lo encontramos también en la mesa de cada hogar, restaurante y bar (*Botequim*) brasileño. Tal proceso actúa también sobre la culinaria Carioca.

Palabras Clave

Gastronomía; periodismo; bares; restaurantes; cocineros; identidad cultural.

Sumario

1. Introducción	13
2. La Ruta Histórico-Gastronómica en Brasil	17
2.1. Las Venas de la Conquista	17
2.1.1. Abuela Francesa	18
2.1.2. Madre Portuguesa	18
2.2. Globalización y Expansión, desde que el hombre existe	19
2.3. La Casa y la Calle	23
2.4. Identidades Cariocas	24
3. Brasiles.	27
3.1. Indios, los “negros de la tierra”	31
3.2. Portugueses, los blancos que colonizaron	34
3.3. Africanos, las “piezas de Guiné”	35
3.4. Italianos. “Far-la-america”. Italo-brasileños	42
3.5. Españoles. Los “Ganchos”. Hispano-brasileños	45
3.6. Alemanes. Teuto-brasileños	45
3.7. Japoneses. Nipo-brasileños	46
3.8. Otros Inmigrantes	48
4. Gastronomía Brasileña. ¿Un caso de Regiones o de Biomas?	50
4.1. Regiones Brasileñas	50
4.1.1. Región Norte	53
4.1.2. Región Noreste	54
4.1.3. Región Centro-Oeste	56
4.1.4. Región Sudeste	58
4.1.5. Región Sur	59
4.2. Biomas	61
4.2.1. Bioma Amazónico	65

4.2.2. Bioma Cerrado	67
4.2.3. Bioma Mata-Atlántica	69
4.2.4. Bioma Caatinga	71
4.2.5. Bioma Pampas	74
4.2.6. Bioma Pantanal	76
4.3. Prensa y Copa del Mundo 2014. Hablando de Gastronomía	77
4.4. Actores del Día a Día	85
5. Consideraciones Finales	92
6. Referencias Bibliográficas	95
7. Apéndice	99
8. Anexos	101

Ilustraciones

Figura 1: Mapa de las 5 Regiones Brasileñas: Norte, Noreste, Centro-Sur, Sudeste y Sur	52
Figura 2: Región Norte	53
Figura 3: Región Noreste	54
Figura 4: Región Centro-Oeste	56
Figura 5: Región Sudeste	58
Figura 6: Región Sur	59
Figura 7: Mapa de los 6 Biomas Brasileños	62
Figura 8: Bioma Amazonico	65
Figura 9: Bioma Cerrado	67
Figura 10: Bioma Mata-Atlántica	69
Figura 11: Bioma Caatinga	71
Figura 12: Bahiana vendiendo acarajé	73
Figura 13: Bioma Pampas	74
Figura 14: Bioma Pantanal.	76
Figura 15: Página del Portal Brasil	78
Figura 16: Portal de la Copa del Mundo 2014	79
Figura 17: Portal Brasil. Baianas do Acarajé preparadas para la Copa do Mundo 2014	80
Figura 18: Portal Brasil. Turistas elogiando la culinaria brasileña	81
Figura 19: Periódico <i>The Guardian</i>	82
Figura 20: Periódico <i>El País</i>	83
Figura 21: Periódico <i>El Universal</i>	84

A verdade é que não só de espírito vive o homem: vive também de pão – inclusive de pão de ló, do pão doce, do bolo que é ainda pão. Não só com os problemas de belas artes, de urbanismo, de arquitetura, de higiene, de engenharia, de administração deve preocupar-se o regionalista: também com os problemas de culinária, de alimentação, de nutrição.

Gilberto Freyre. Manifesto Regionalista (1926).

1

Introducción.

En México a los Comunicólogos nos llaman irónicamente “Todólogos”, palabra para unos usada y vista como burla y para otros es una realidad y nos parece honorable y vasta. Los Comunicólogos hemos intentado comunicar, la mayoría de las veces sin saber si el mensaje es el indicado y mucho menos si el receptor será el que buscamos, sin importar el canal, a traspiés nos comunicamos. Thomas Mann decía que un escritor es alguien a quien escribir le resulta más difícil que a los demás. Crónica de una realidad anunciada para todo comunicador, escritor o periodista.

¿Por qué una disertación de Comunicación Social gira en torno a la Gastronomía? Como toda investigación, el tema es mera pasión y curiosidad por aprender del individuo que intenta realizar (culminar) un estudio. Personalmente me apasionan la Comunicación y la Gastronomía, ambas profesiones cursadas y practicadas en diferentes partes del mundo.

La Gastronomía y la Comunicación, deberíamos intentar entenderlas como actividades interdisciplinarias entrelazadas más allá de simples actividades teóricas y/o prácticas, sino también como una relación de complicidad entre ellas, porque cocinar comunica y comunicar nutre. Esto en el campo verbal y no verbal.

Éste ejercicio no es muy difícil de realizar cuando encierra raíces pura y llanamente culturales, globales y milenarias. Y no podemos negar que la cocina y el arte de cocinar son, la primera, el recinto de socialización en las casas y el segundo, la expresión creativa del humano por recibir y dar placer mezclando ingredientes.

Los seres humanos nos comunicamos con nuestra madre desde el vientre y el cuerpo de ella instintivamente nos alimenta comunicados por el cordón umbilical. Una vez exiliados de aquel edén, nuestra primera forma de comunicación es el llanto y el cuerpo materno responde con una mezcla de nutrientes que nos alimentan por primera vez después de perdida esa conexión física con el cuerpo materno.

Innegablemente podemos percibir que en el alimento existen las Bellas Artes como la danza, la pintura, la música; las ciencias exactas como las matemáticas,

química, biología; y las ciencias sociales como la historia, la antropología, la comunicación y probablemente el resto de todas las artes y ciencias.

Como mencionamos antes, la Comunicación y la Gastronomía son una mezcla de actividades interdisciplinarias. Por lo tanto el termino Gastrónomo sería utilizado para cualquier estudioso dedicado a la investigación, la creación, la degustación, la historia, la antropología, la escritura, la enseñanza o cualquier disciplina o unión de varias disciplinas que giren alrededor de la Gastronomía.

La Real Academia Española de la Lengua (RAE) define la palabra Gastronomía de la siguiente forma:

Del griego γαστρονομία *gastronomía*.

1. f. Arte de preparar una buena comida.
2. f. Afición al buen comer.
3. f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

Etimológicamente Gastronomía significaría: “Ley del Estómago” (Gastro = estómago, vientre y Nomos = regla, ley). Surge como estudio profesionalizado desde hace poco más de un siglo. Sin embargo según la página web del canal History Channel menciona como primera escuela la del Chef Edward Kidder a finales del siglo XVII en el barrio de Cheapside, en Londres. Mas el arte de mezclar ingredientes y cocinarlos nació desde que los seres humanos comenzaron a dominar elementos como el fuego.

En *Cozinhar, uma história natural da transformação* (2014), Michael Pollan dice que,

El control del fuego es tan antiguo y representa un paso de tanta importancia en la historia humana que dio origen a inúmeros mitos y teorías destinados a explicar de que forma el fuego habría aparecido. Algunos de estos mitos son simplemente locos, y no sólo los mitos de la antigüedad. Consideremos por ejemplo la teoría de Sigmund Freud, en *El Malestar en la Civilización*, el traza la historia del control sobre el fuego hasta el momento trascendental en que el hombre por primera vez superó el impulso de apagar cualquier llama que veía orinando sobre ella. Durante muchos milenios ese misterio se revelaría como irresistible, para gran perjuicio de la civilización, cuya evolución precisó esperar la represión de ese instinto.

Tal vez debido al hecho de que apagar hogueras con la propia orina sea algo que las mujeres no consigan hacer muy bien, la actividad sirvió como una forma importante de competencia masculina, que para Freud (no es de sorprenderse) sería de naturaleza homoerótica. Cocinar en el fuego continúa siendo algo marcado por la competencia masculina y quien gusta de ésta práctica probablemente debería de estar feliz por Freud no estar hoy entre nosotros para ofrecer un análisis sobre eso. Los rumbos de la historia humana dieron un vuelco el fatídico día en que algún sujeto, tomado por un grado poco común de autocontrol, se dio cuenta de que no era “necesario” orinar sobre el fuego y que podía, en vez de eso, mantener las llamas encendidas y hacer un buen uso de ellas: mantenerse protegido del frío, digamos, o prepara una cena. Freud creía que este avance, como tantas otras cosas valiosas para la civilización, se debía a la capacidad – única en los seres humanos- de dominar, o reprimir, los deseos o instintos más íntimos, frente a los cuales, otros animales se muestran impotentes [...] Para Freud, el control de nuestro Yo es la precondition para el control del fuego y, por su vez, para la civilización que se tornó posible gracias a ese descubrimiento. “Esa grande conquista cultural fue, por lo tanto, la recompensa por la renuncia al instinto” (Pollan, 2014, pg. 36-37).

El humano, obviamente, no es el único ser que se alimenta, mas es el único que cocina, mezcla ingredientes, técnicas y sabores y que a través del tiempo, ha dejado de lado el objetivo principal y básico de alimentarse, por el de también encontrar placer y evocar memorias afectivas en el acto de hacerlo.

Con éste trabajo intentaremos colocar la Gastronomía Carioca en un contexto actual a partir de un análisis culinario a través de la influencia que ha tenido su culinaria hasta la actualidad. La evolución gastronómica brasileña es sin duda una de las más mezcladas que se tienen en América Latina y durante la Copa del Mundo 2014 el gobierno lanzó *Aromas, Cores e Sabores do Brasil* en portugués e inglés, por primera vez, dividiendo las 5 regiones federativas en 6 áreas gastronómicas basadas en los 6 principales Biomas Brasileños.

En Rio de Janeiro, la influencia portuguesa así como la africana, indígena y de otras partes del mundo pueden encontrarse en las venas de cada receta, bar, restaurante o casa familiar, pero eso sí, al estilo Carioca.

* Todas las traducciones del portugués al español fueron hechas por Victor Fuentes-Flores, autor de ésta disertación.

La influencia francesa se observa en la mesa portuguesa, por lo tanto ésta se refleja en Brasil. En Rio de Janeiro como entrada del Reino portugués en el siglo XIX.

El cocinero que vive en todos nosotros. Los humanos por naturaleza, como dice Brillat Savarin en su *Fisiología del Gusto* (2001), tenemos un cocinero dentro, tendemos por naturaleza a buscar comida, cocinarla y degustarla. Menciona Savarin también que al principio la necesidad de comer era de base biológica, se convirtió en poderosa pasión que ha llegado a dominar notablemente todo cuanto a la sociedad atañe.

Desde que el humano es parte de la vida en el planeta es el único animal que ha logrado mezclar organizar y reproducir los alimentos con los que se alimenta, seleccionando, replicando y dominando los productos que come, formando una culinaria, que va de la mano de la cultura de cada región según la época, la historia y la geografía en que se encuentra. El arte culinario es una actividad que se ha transmitido de generación en generación y de pueblo en pueblo originando matices infinitos en cada uno de los platos que se han concebido, algunos, famosos en el mundo, otros en la región donde se producen y cocinan. Antiguamente las costumbres culinarias estaban más ligadas a rituales religiosos o festivos que en la actualidad. Pero hoy en día aún se conservan algunas de esas tradiciones. Tal es el caso de Brasil con la comida del candomblé u otras tradiciones afro-brasileras así como indígenas, cristianas, etc. La inventiva es inherente al ser humano y cada uno la pone en práctica de forma distinta. La cocina no queda fuera de ésta actividad.

La vida entera está gobernada por la gastronomía: pues el llanto del recién nacido llama al pecho que lo amamanta y el moribundo todavía recibe con cierto placer la comida que por desgracia ya no puede digerir. También se ocupa la gastronomía de todas las jerarquías sociales, porque si dirige los banquetes de soberanos reunidos, calcula asimismo el número de minutos necesarios a fin de que no hierva más que lo preciso un huevo convenientemente pasado por agua. El objeto material de la gastronomía abraza todo cuanto es comible, su fin directo es la conservación del individuo y sus medios de ejecución está constituidos por la labranza que produce, el comercio que verifica transacciones, la industria que elabora productos y la experiencia que inventa cómo debe disponerse todo para su aplicación más ventajosa (Brillat Savarin, 2001, p. 41).

2

La Ruta Histórico-Gastronómica en Brasil

2.1.

Las venas de la conquista.

Eduardo Galeano, pensador uruguayo fallecido en Abril de 2015 menciona en su libro *Las Venas Abiertas de América Latina* (2013) las conquistas sufridas en América haciendo énfasis en la escena brasileña.

Aquí queremos enfatizar la conquista gastronómica que dio lugar a las incomparables tradiciones culinarias cariocas.

La tradición portuguesa llegó para quedarse en gran volumen, traían cocineros, esclavos, especias, etc., además de introducir a la culinaria técnicas e ingredientes que ya existían en ésta tierra. Los aportes indígenas no se hicieron esperar y esos ingredientes indígenas se mezclaron con los europeos - portugueses principalmente - y africanos.

Dória (2014), en *Formação da Culinaria Brasileira, escritos sobre a cozinha inzoneira*, menciona que “una cocina, a decir verdad, no se hace sólo de ingredientes”.

Sobre los modos de cocinar de los portugueses, el primer testimonio útil se encuentra en el *Livro de cozinha da infanta d. Maria*, manuscrito que habría pertenecido a la hija de d. Duarte (1515-1540), nieta del rey d. Manuel y sobrina de d. Juan III. Mujer de cultura notable [...] su libro de recetas es considerado el primero en lengua portuguesa. Dividió en cuadernos, el primero trata de los manjares de carne, con 26 recetas; el segundo, de los manjares con huevos, con 4 recetas, en seguida, viene el cuaderno de los manjares de leche, con 7 recetas; y, finalmente, el de “cosas en conserva”, con 24 recetas (Dória, 2014, pg. 52).

“Lo que hoy impresiona en el libro es la simplicidad de todo lo que allí está. Las técnicas culinarias son las comunes – hornear, cocer, freír, estofar o dorar -, exigiendo poca variedad de utensilios” dice Dória (2014).

2.1.1.

Abuela Francesa.

Las tradiciones de la culinaria francesa, en el siglo XVII, con el Rey Luis XIV ya eran exportadas al mundo conocido de la época. Y la cocina portuguesa, conocida por el orgullo europeo del buen gusto y el buen comer adoptó rápidamente técnicas francesas e ingredientes de aquel famoso país tan de moda hasta ahora. Símbolo de estatus y realeza, tener tradiciones parisinas era distinción directa para cualquiera.

En los medios urbanos, esa culinaria portuguesa fue, durante el siglo XIX, la línea de transmisión de los hábitos afrancesados de comer, cuya adopción, significaba, claro, lo mismo que civilizarse. En el siglo anterior, el libro *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, escrito en realidad en 1680, constituiría el repertorio por excelencia del buen comer en las cortes portuguesas, y “fue solamente durante el reinado de d. Juan V que llegaron al reino varios cocineros franceses, entre ellos, Vincent la Chapelle [...] que publicó en 1723, su obra de cuatro volúmenes intitulada *Le cuisinier moderne*” observa Paula Pinto e Silva (Dória, 2014, pg. 54).

2.1.2.

Madre Portuguesa.

Una vez en Portugal, la mezcla de tradiciones francesas vino a formar parte de la culinaria portuguesa. Inclusive cocineros franceses no se hicieron esperar dentro de la corte y de las cocinas de los ricos portugueses que también se mudaron con ellos para Brasil, así como otros artistas: pintores, músicos, escultores, arquitectos, entre otros.

Las grandes migraciones que comenzaron siglos atrás, trajeron portugueses, africanos, así como otros europeos.

Así, la culinaria de la península Ibérica – con sus carnes de puerco, borregos y carneros, cabritos y gallinas, cocidos, dorados, horneados o empanizados y tortas – fue el legado primordial para el establecimiento de formas alimentares.

Pero el trazado de esa influencia y de su evolución al principio, por depender de escasas fuentes escritas, terminó enfatizando la alimentación de las élites, en su caso, la de los conventos, como atestigua la extensa historia de la dulcería (Dória, 2014, pg. 53).

2.2.

Globalización y Expansión.

Podríamos imaginar que la globalización inició como concepto capitalista el siglo pasado según algunos autores modernos. ¿Y si el concepto lo yuxtaponemos desde que algunos grupos de humanos atravesaron el Estrecho de Bering para comenzar a poblar lo que hoy conocemos como América? La globalización empezó desde que el mundo es mundo y un humano conquistó (o arrebató) las tierras de otro; intercambió un espejo por metales y piedras preciosos; una mazorca de maíz por una vaina de trigo o Huitzilopochtli por Jesucristo (en México), entre muchas otras cosas. Nos invito a salir un poco de las directrices que se nos han marcado y analicemos la globalización como un concepto meramente de “conquista”, de poder, de expansión.

Everardo Rocha en su libro *Jogo de Espelhos* (2003) menciona que cuando se pone en práctica la catequesis como herramienta de conquista, los juicios o estereotipos sobre las “formas de ser” de los indios ya habían sido establecidos. Aquí el papel que el indio desempeña es como objeto del proceso de evangelización, dando sentido a la venida de los padres católicos en general y a la obra de los jesuitas en particular... Así el proceso de catequesis poseía el don, la capacidad de tornarlos en “indios civilizados, creyentes, hombres aprovechables”. Ésta transformación de los salvajes en hombres “aprovechables” fue posible porque los primitivos eran, esencialmente, buenos y poseían almas vírgenes. Por éste mérito intrínseco, los sacerdotes encontraron terreno fértil y, así, los “salvajes tuvieron en ellos a sus defensores y protectores de sus almas vírgenes” (Rocha, 2003, p.73).

Éste estudio de la imagen del indio en el libro didáctico dejó diversas preguntas y una convicción. La convicción es que podríamos conocer mucho sobre la cultura brasileña, investigando esos mundos de pequeños fragmentos que pueblan

nuestro imaginario. Entender los tránsitos, las permutaciones, las transformaciones, las negociaciones que hacemos con la realidad para construir y solidificar nuestro sistema de valores. Conocer la cultura brasileña es hablar de la pluralidad de los mínimos cotidianos, de las marcas comunes y de los recuerdos selectivos que se encadenan en totalidades articuladas (Rocha, 2003, p.74)

“Una sociedad de Estado produce, por tanto, iguales. Construye y enfatiza lo idéntico. Es una sociedad donde el individuo se constituye en principio como el articulador de los ideales de libertad e igualdad. Estado e individuo, de esa forma se conjugan, son elementos que, yuxtapuestos, configuran la determinada manera de ser de una sociedad” (Rocha, 2003, p.114).

No se trata de saber si las sociedades dichas “primitivas” tienen o no una historia, en el sentido que atribuimos a éste término. Estas sociedades están en la temporalidad como todas las otras, y con los mismos derechos que ellas, pero diferentemente de lo que sucede entre nosotros, se rehúsan a la historia, se esfuerzan por esterilizar en su seno todo lo que podría constituir un esbozo de un devenir histórico. (...) Nuestras sociedades occidentales están hechas para cambiar – es el principio de su estructura y de su organización. Las sociedades dichas “primitivas” nos aparecen como tales, sobretodo porque fueron concebidas por sus miembros para durar. (...) Nada es dejado al acaso y el doble principio de que es preciso un lugar para cada cosa y que cada cosa debe estar en su lugar, impregna toda una vida moral y social. Explica también como las sociedades de nivel técnico-económico muy bajo pueden experimentar un sentimiento de bienestar y plenitud, y que cada una de ellas cree ofrecer a sus miembros la única vida que vale la pena ser vivida (Lévi-Strauss: 1976, p. 336).

La reflexión de estos autores me invita a suponer que la fórmula de la “globalización” viene enmascarada de decenas de imposiciones creadas a la fuerza. Incluso “pacíficamente” por los dueños de la verdad que se imponen sobre las ideas preexistentes de los pueblos conquistados. La globalización hace parte fundamental de las conquistas y es la bandera que impone un pueblo sobre otro, con armas, religión y/o tecnología.

Las rutas globalizadoras han llevado ingredientes de un pueblo a otro; el nacimiento de las diferentes culturas gastronómicas de los pueblos puede haber sido

impuesta por la fuerza, siglos atrás, pero la creatividad de la culinaria cotidiana es un reclamo por la identidad de todo ser humano. El alma del arte culinario se ha salvado del fantasma de las conquistas porque su naturaleza va más allá del ego y el poder, se crea por la necesidad no sólo física de alimentarse, pero el de alimentar el alma y las emociones intentando mantener nuestras raíces junto a nosotros.

Es naturalmente la unión de pueblos, culturas y sincretismos religiosos que alimentan, nutren y expresan la necesidad del hombre de comunicar, que por sobre las guerras, las conquistas y la religión está la necesidad de nutrir el estómago, el alma y su historia.

En *Antropologia e Comunicação: Princípios Radicais* (2003), José Carlos Rodrigues, nos dice que así como entre los animales y plantas, la vida social humana tiene una función existencial evidente. Es “vida”, en el sentido más trivial y banal del término. Lo social humano no es absolutamente un accesorio de lujo, no es un aderezo con funciones estéticas para distinguir a un ser especial. Es el requisito de la más concreta materialidad existencial. Es el componente de la más biológica y orgánica sobrevivencia.

Pero los hombres no nos relacionamos con la naturaleza de un modo idéntico al de los árboles [...] los hombres no se encuentran orgánicamente programados a una u otra forma de relacionamiento con la naturaleza, no son dependientes de las características biológicas de los organismos individuales. No existe entre los hombres predisposición genética de buscar un alimento específico de la naturaleza...[...] Evidentemente deben existir condiciones naturales, que en su ausencia la vida humana no sería posible. El organismo humano debe respirar ciertos elementos presentes en la composición del aire; condiciones de presión atmosférica, fuera de las cuales la sobrevivencia humana sería inviable; la exigencia de un mínimo calórico que una dieta debajo de esos niveles no podría mantener el funcionamiento del organismo. (Rodrigues, 2003, pg. 64).

La alimentación del ser humano ha estado ligada siempre a convenciones simbólicas y convicciones sociales que van modificándose conforme las sociedades van formándose, mezclándose y modificándose paulatinamente.

La alimentación siempre fue considerada un terreno privilegiado para reflexionar sobre el carácter de las “relaciones del hombre con la naturaleza”. No estando orgánicamente programados a exigir un alimento exclusivo, los hombres a quienes ya se les rotuló de “omnívoros”, en principio son capaces de acoger, en sus tubos digestivos todo lo que es comestible: comen cualquier cosa que químicamente pueda ser definida como alimento. Esto, en teoría; en la práctica, sin embargo, lo que se observa es que ésta virtualidad abstracta se realiza de un modo restrictivo en las diferentes sociedades. Cada una considera como “alimento” ciertas variedades limitadas de animales, vegetales y minerales, despreciando, a veces con extremo “asco”, el “resto” – incluyendo en eso, lo que otros hombres (o culturas) considerarían como manjares irresistibles (Rodrigues, 2003, pg. 65).

Hablando precisamente del “asco” que algunos alimentos pueden causar dependiendo de la falta de conocimiento de ellos o de los hábitos culturales que se tienen, Dória (2014), menciona que:

En contacto inicialmente con pueblos tribales dedicados a la caza y a la pesca, bien como a la agricultura distinta de la que se practicaba en Europa, los portugueses, sobretudo al alejarse de las costas y se instalaran en el interior del territorio brasileño, tuvieron que adoptar varios elementos culinarios indígenas, como las harinas – especialmente de yuca y de maíz -, además de las frutas y de los productos de caza y pesca. Varios cronistas coloniales relatan, en detalles, las primeras impresiones causadas por esos alimentos desconocidos, registrando reacciones que van desde el deleite hasta el asco (Dória, 2014, pg. 50).

2.3.

La Casa y la Calle.

Un libro es como una casa. Tiene fachada, jardín, sala de visitas, cuartos, cuarto de empleada doméstica, hasta cocina y sótano. Sus páginas iniciales, como aquellas conversaciones ceremoniales que antiguamente eran acompañadas por guaraná frío y una galleta de champagne, sirven solemnemente para decir al lector (Ese fantasma que nos llega de la calle) lo que se dice de una visita de consideración. Que no repare en los muebles, que el dueño de la casa es modesto y bien intencionado, que no hubo mucho tiempo para limpiar la sala o arreglar los cuartos. Que va, en fin, poniéndose a gusto y disculpando cualquier inconveniente. Roberto DaMatta, *A Casa e a Rua* (1997).

En el afán de encontrar una relación entre la Casa y la Calle, en *A Casa e a Rua* de DaMatta (1997), enfrentando el antagonismo y la dualidad de la Casa en la Calle y viceversa pude percibir que en el caso de la comida, la Calle es la Casa. Sí, los primeros restaurantes, nombre dado originalmente en Francés “restaurateur” que significaba restauradores, nos trae a tono el tema de que las puertas de casa se abrían para compartir la cocina y compartir las experiencias culinarias con la familia, los amigos, los vecinos y hasta los extraños, que económicamente permitían mantenerse.

Los ensayos de DaMatta en *A Casa e a Rua* (1997) me han hecho reflexionar sobre la complicidad que existe entre la casa y la calle cuando de cocinar se trata. En el caso de Rio de Janeiro, la calle es una extensión de la casa. Por lo tanto, la comida que encontramos en la calle en ocasiones especiales o conmemoraciones, será la comida que encontramos en la casa. Por dar algunos ejemplos, el arroz y el frijol, que visten la mayoría de los platos. Y si hay alguna carne, la “farofa” viene a acompañar.

Es innegable que la invención de la cocina brasileña está marcada por indios, portugueses y africanos, sin dejar de lado la importancia que las grandes migraciones de otros países han plasmado en los sabores, técnicas y platos brasileños, desde la Amazonia con su inmensa variedad de peces de río y bañada por el Atlántico Caribeño hasta los rincones del sur Gaucho donde en las pampas se mezclan influencias españolas, italianas, germánicas y nórdicas junto a la migración local de indígenas, negros libres y muchos otros.

2.4.

Identidades Cariocas.

Rio de Janeiro, la Ciudad Maravillosa. Tierra de los Cariocas, llamada así por el Río Carioca que baja de las montañas pasando por los barrios de Cosme Velho, Laranjeiras, Catete y Flamengo y desembocando en la Bahía de Guanabara. Fue sede de la Corona Portuguesa cuando las fuerzas armadas de Napoleón Bonaparte obligaron a los nobles a huir de Portugal. Don Juan VI fue el primer mandatario de la realeza portuguesa en llegar a la región de la Bahía de Guanabara, en 1808 con un séquito de portugueses pertenecientes a la nobleza de la época. Entre los cuales venían también, mucamas, nodrizas, amas de llaves, lavanderas, artistas, arquitectos, cantantes, médicos, ingenieros e obviamente cocineros, algunos de ellos franceses, otros italianos, además de toda la influencia europea que en aquella época reinaba.

La ciudad de Rio de Janeiro, fue llamada de “Río” porque pensaron, los primeros portugueses que llegaron a la región, que era un río lo que en realidad era la gigantesca Bahía de Guanabara. Si explicáramos de un modo romántico, diríamos que dejaron ese nombre por gusto del Rey, sin embargo, pronto descubrieron que era una gran bahía.

Fue fundada el 1º. de Marzo de 1565. A más de 450 años de su fundación continúa teniendo grandes rasgos europeos que rápidamente podemos apreciar en su arquitectura, costumbres, cultura, mezcla de etnias, sincretismo religioso y obviamente en su gastronomía. A través de los siglos, grandes mestizajes dieron a la creación de las “identidades cariocas”, tanto de grupos de otros lugares del país así como migraciones de otros países. Principalmente Portugal, sin embargo también llegaron de España, Italia, Alemania, algunos países nórdicos, escandinavos, de Europa Oriental, árabes y obviamente de África. Y que terminaron creando esa mezcla exclusivamente carioca, así como sus “identidades”.

Octavio Paz tiene su definición sobre la identidad de América latina, que podría ser aplicada también al Brasil y a Rio de Janeiro:

Lo que llamamos identidad y que antes, con mayor propiedad, se llamaba el carácter, el alma o el genio de

los pueblos, no es una cosa que se pueda tener, perder o recobrar. Tampoco es una sustancia ni una esencia. América Latina no es ni un ente ni una idea. Es una historia, un proceso, una realidad en perpetuo movimiento y cambio continuo. América Latina existe en la historia o, más bien, es historia: una sociedad de sociedades en un territorio enorme rodeado de otras sociedades, todas en movimiento. Una sociedad es una cultura: un conjunto de individuos, cosas, instituciones, ideas, tradiciones e imágenes. Una realidad *sui generis* pues no es enteramente material ni ideal. América Latina es una cultura. No es fácil definirla y ni siquiera describirla. [...] América Latina es una realidad verbal. O sea: una lengua. Y aquí quien dice lengua, dice visión del mundo (Paz, 1991).

De Rio de Janeiro, podemos afirmar que a muchos les atraía en aquella época y más, les sigue atrayendo en la actualidad, no sólo por su belleza geográfica sino también por la belleza de su mezcla de etnias y sincretismos culturales que enriquecen la vida social, cultural, artística, arquitectónica y gastronómica de la ciudad. Fue la segunda capital de Brasil, rodeada de ríos, selvas, montañas, bosques, tierras color terracota y mar.

Hoy Rio de Janeiro es una mezcla de gente y tradiciones que difícilmente se puede encontrar en otro lugar del mundo. Tanto en rasgos geográficos, mezcla étnica, así como en rasgos gastronómicos, por mencionar algunos. La ciudad sigue siendo referencia principal de Brasil ante el mundo. Afuera, cuando se habla de Brasil, se piensa en Río de Janeiro.

Identidad, es por muchos, considerada como la característica emocional, de comportamiento, hábitos, etc., particulares a una persona, comunidad o cultura. La carioca tiene una identidad o identidades gastronómicas particulares. La llegada de los extranjeros, mezclada con la población local provocó la creación de una identidad gastronómica que poco a poco se ha convertido en el sello de la ciudad de Rio de Janeiro. Nombres como *feijoada*, forman parte no sólo de reuniones familiares o amistosas, sino también del día a día de los bares (*botecos*) que son parte de la vida carioca. Así como comidas traídas de otras partes del mundo vinieron a formar parte de esa vida en la calle de esta ciudad maravillosa.

Roberto DaMatta, en uno de sus capítulos de *A Casa e a Rua* (1997) ofrece un magnífico ejemplo de cómo una cosa se convierte en otra en la vida carioca. Los “Botecos” (bares) son parte de la calle pero siempre nos remiten a la casa. Podemos encontrar gastronomía indígena, portuguesa, francesa, italiana, española, rusa, árabe, asiática, africana, etc. y todas sus mezclas en Rio de Janeiro. En alguna casa carioca así como en algún bar carioca también.

Para hablar de la Gastronomía Carioca, tenemos que remontarnos a los tiempos de la colonización portuguesa en Brasil. Y sobretodo de la llegada del Imperio portugués a comienzos de los 1800’s. Que vino acompañado por una grande migración portuguesa principalmente. Cascudo nos muestra en su libro *História da Alimentação no Brasil* (2011), la influencia después de ese tiempo con la llegada en masa de los portugueses, entre otras culturas, y el crecimiento del país y de la ciudad de Río de Janeiro.

El término *Carioca da Gema* (Carioca de Yema), según el blog <http://blogcariocadagama.blogspot.com.br> es el apodo acuñado a los nacidos y criados en la ciudad de Rio de Janeiro, hijos de padres considerados cariocas por nacimiento o crianza en la ciudad.

3.

Brasiles.

Rocha (2003), nos invita a profundizar un poco más la discusión en torno a algunos valores, recuperando el sentido de naciones como “mezcla”, “división” y “ambigüedad”. El hecho, se trata de pensar en la cultura brasileña, llevando en consideración sus dilemas éticos, sus valores paradoxales y su ambivalencia simbólica. Todos estos temas son de extrema importancia en la estructura ideológica brasileña.

Ya Freyre en su libro *Casa Grande e Senzala* (2015) y publicado por primera vez en 1933, enfatizaba éstas ambigüedades y mostraba que la experiencia de dilemas y divisiones es parte integrante de la elaboración de la cultura brasileña. Incluso reflexiona sobre la búsqueda del equilibrio entre estos antagonismos y dualidades:

Y no sin ciertas ventajas: las de una dualidad no del todo perjudicial a nuestra cultura en formación, enriquecida de un lado por la espontaneidad, por el frescor de la imaginación y emoción del grande número y, de otro, por el contacto, a través de las élites, como la ciencia, con la técnica e con el pensamiento avanzado de Europa. Tal vez en alguna parte se esté verificando con igual libertad o encuentro, la intercomunicación y hasta la fusión armoniosa de tradiciones diversas, o antes, antagónicas, de cultura, como en el Brasil.

En su *Manifesto Regionalista*, unos años antes, Freyre ya había mostrado sus inquietudes por la división regional, apoyando la unión de un pueblo enalteciendo sus diversidades:

La influencia portuguesa, donde parece manifestarse más fuerte es en el litoral, del Estado de Maranhão a Rio de Janeiro. De Rio de Janeiro a Santos. En Rio los mejores restaurantes continúan siendo los portugueses, con sus “peixadas” y sus “iscas” a la moda de Porto de Minho. La influencia africana sobresale en Bahía. La influencia amerindia es, repito, particularmente notable

en el extremo norte del país. Y en Rio Grande do Sul y en Santa Catarina se encuentran trazos considerables de la influencia española y de la influencia alemana, que dieron nuevos sabores a los platos y nuevas apariencias a los viejos hábitos de alimentación lusitanos, azorianos o paulistas; en São Paulo y en Paraná, señales de influencia italiana y alguna influencia siria o árabe, además de israelita, presente también en Rio de Janeiro, aunque no revele el poder de expansión de las otras. Pero como en otras artes, las 3 grandes influencias de cultura que se encuentran como base de las principales cocinas regionales brasileñas y de su estética son la portuguesa, la africana y la amerindia, con las predominancias regionales señaladas.
(Freyre, 1926)

Darcy Ribeiro nos lleva de la mano por un viaje histórico-geográfico:

Después de desarrollar una vasta teoría de la historia, que concluyo con este libro, debo confesar que las grandes secuencias históricas, únicas e irrepetibles, en esencia son inexplicables. Lo que alcanzamos son algunas generalizaciones válidas que lazamos aquí y allá, iluminando pasajes. Es, por lo tanto, irresistible, como aventura intelectual, en busca de esas generalizaciones. Es también indispensable, porque ningún pueblo vive sin una teoría de si mismo. Si no tiene una antropología que la provea, la improvisa y la difunde en el folclor... Esa es la razón por la cual, en lugar de una visión general de la historia brasileña, la dividí en escenarios regionales.

Darcy Ribeiro, *O Povo Brasileiro: A formação e o sentido do Brasil* (1995).

Melhem Adas menciona en su libro *Estudos de Geografia do Brasil*, publicado en 1973, que la población brasileña está conformada básicamente por tres elementos: el blanco, el negro y el indio. Y divide el crecimiento demográfico en 2 períodos:

1.º Período – de 1500 a 1872

2.º Período – de 1872 a 1970

El Primer Período se caracteriza por los efectos de la economía azucarera, de la minería y también de la caficultura en la dinámica poblacional. Podemos agregar en el mismo período la economía del palo de tinta y el caucho en diferentes etapas. En éste período dominaba la presencia indígena, portuguesa y africana. El Segundo Período es marcado por un flujo migratorio extranjero considerable. Tal hecho fue derivado de modificaciones implantadas a partir de 1870 por el Gobierno Imperial, en relación a la asistencia al inmigrante. De la misma forma, el desarrollo de la cultura cafetera abrió nuevas perspectivas al inmigrante.

Hasta mediados del siglo XVII, la economía de Brasil se basaba en la producción y el comercio del azúcar (Adas, 1973, p. 87). Para atraer pobladores, el gobierno comenzó a ofrecer algunas ventajas a los colonos: el costo del transporte, la providencia gratuita de instrumentos agrícolas a largo plazo, animales de trabajo, semillas, etc. Se formó la primera corriente de inmigración portuguesa principalmente de las Islas Azores a Rio Grande do Sul, más tarde cien familias suizas formaban Nova Friburgo en Rio de Janeiro, prusianos en Pernambuco, alemanes en São Paulo, Santa Catarina, Espírito Santo. Y un grande etcétera venido de Europa con los ya establecidos portugueses, africanos e indígenas.

La primera ciudad constituida durante el primer siglo de la conquista fue Salvador de Bahía, seguida de Río de Janeiro y João Pessoa; en el segundo siglo surgen São Luis, Cabo Frío, Belém y Olinda; en el tercer siglo se interioriza un poco más la vida urbana con São Paulo, Mariana en Minas Gerais y Oeiras en Piauí. En el quinto siglo la red se expande por todo el territorio brasileño (Ribeiro, 1995, p.193).

En el transcurso de esos siglos las ciudades crecieron formando grandes y portentosos centros urbanos sólo comparables a los de México. Los holandeses enriquecieron Recife; las riquezas de Minas se exhibían en Ouro Preto y otras ciudades de oro, engalanaron Bahía y más tarde Río de Janeiro. La valorización del azúcar traslada a los señores de los ingenios azucareros a Recife y Salvador, donde irguieron sus sobrados y vivieron la vida tan bien descrita por Gilberto Freyre (1935). La independencia trajo lusitanos por todas partes de Brasil. La abolición, dando de alguna forma la libertad de ir y venir a los negros, llenó las ciudades Río de Janeiro y

Salvador de núcleos llamados africanos, que se desdoblaron en las llamadas favelas (Ribeiro, 1995, p.194).

La expansión del dominio portugués tierra adentro, en la constitución de Brasil, es obra de los brasilíndios o mamelucos. Los mamelucos eran hijos de padres blancos en su mayoría lusitanos con indias. Los portugueses de São Paulo fueron los principales gestores de los mamelucos y su motor era la pobreza que se vivía en la entonces villa de São Paulo y que los obligaba de alguna manera a buscar tierra adentro lugares para asentarse. En palabras de Sergio Buarque de Holanda, “los impelía a exigencia de un triste vivir cotidiano y casero: tercamente peleaban contra la pobreza, y para sobreponerse, no titubeaban en moverse sobre espacios cada vez más grandes, desafiando las insidias de un mundo ignorado y tal vez enemigo” (Holanda, 1986, p.26).

Lo que buscaban en el fondo de la selva a distancias abismales, era la única mercancía que estaba a su alcance: indios para uso propio y para venta; indios numerosos, que supliesen sus necesidades y se renovasen a la medida que fuesen siendo desgastados; indios que abriesen caminos, cazasen, pescasen, cocinasen, produjesen todo lo que comían, usaban o vendían; indios que cargasen toda la carga, a lo largo de los más inhóspitos caminos (Ribeiro, 1995, p.106, 107).

Ribeiro nos dice en *O Povo Brasileiro* (1995) que históricamente se plasmaron diversos modos rústicos de ser de los brasileños: los sertanejos¹ del Noreste, los caboclos² de la Amazonia, los criollos³ del litoral, los caipiras⁴ del sudeste y centro del país, los gauchos⁵ del sur, además de los ítalo-brasileños, teuto-brasileños, nipo-brasileños, etc. Todos ellos marcados por lo que tienen en común como brasileños, que por las diferencias derivadas de las adaptaciones regionales o

¹Sertanejo: Individuo que habita el interior del país lejos de la costa, áreas rurales, de agricultura, sobretudo del interior del Noreste Brasileño.

²Caboclo: Individuo nacido del elemento blanco e indio.

³Criollo: Originalmente individuos portugueses nacidos en colonias de ultramar, también de africanos nacidos en las colonias fuera de África. Así como la mezcla del elemento negro con blanco, que también es llamado de mulato.

⁴Caipira: Individuo que vive en el campo, en las haciendas y trabaja la tierra.

⁵Gaúcho: Habitante de la zona rural de Rio Grande do Sul y se dedica principalmente a la cría de ganado.

funcionales, o de mezcla étnica e aculturación que dan la fisionomía propia a una u otra parcela de la población (Ribeiro, 1995, p. 21).

Uno de los motivos del “abrasilamiento” de la cocina en el país, fue sin duda la unión de técnicas culinarias locales y extranjeras, así como ingredientes de ésta tierra y los importados también.

Más que una simple etnia, por lo tanto, Brasil es una etnia nacional, un pueblo-nación, asentado en un territorio propio e encuadrado dentro de un mismo Estado, para en el vivir su destino. Los brasileños se integran en una única etnia nacional, constituyendo así un sólo pueblo incorporado en una nación unificada, en un Estado uni-étnico. La única excepción son las múltiples microetnias tribales, tan imponderables que su existencia no afecta el destino nacional [...] Lo espantoso es que los brasileños, orgullosos de su tan proclamada, como falsa, “democracia racial”, raramente percibe los profundos abismos que aquí separan los estratos sociales. Lo más grave es que ese abismo no conduce a transponerlo, porque se cristalizan en un *modus vivendi* que aparta a los ricos de los pobres, como si fuesen castas y guetos (Ribeiro, 1995, p. 22).

¿Será que la comida, hoy, popularizada en sus diferentes regiones e internamente globalizada puede ayudar a generar esa identidad que sigue buscando el brasileño? ¿Esa identidad que siguen buscando todos los pueblos colonizados en nombre de la evangelización y el desarrollo en cada rincón del planeta?

3.1.

Indios, los “negros de la tierra”.

En su libro *O Diretório dos Índios*, (1997) la antropóloga Rita Heloísa de Almeida, nombra su Capítulo 1 como: “Civilizar a los indios siempre fue una forma de colonización” y entiende “civilización” como una “acción deliberada sobre los indios del Brasil, en el sentido de su conversión a los valores y comportamientos de los colonizadores portugueses”.

Los grupos indígenas encontrados en el litoral por los portugueses eran principalmente tribus de tronco Tupi que habiéndose instalado unos siglos antes

todavía estaban desalojando antiguos ocupantes oriundos de otras raíces culturales. Sumaban tal vez un millón de indios, divididos en decenas de grupos tribales, cada uno de ellos comprendiendo un conglomerado de varias aldeas de trecientos a dos mil habitantes. No era poca gente, porque Portugal en aquella época tendría la misma población o un poco más (Ribeiro, 1995, p. 31). Sin embargo, autores como Mércio Pereira Gómes, Antropólogo y ex-presidente de la FUNAI (Fundación Nacional del Índio) en su libro *Os Índios e o Brasil, passado, presente e futuro* (2012) menciona que existían entre 3 y 4 millones de indígenas en Brasil.

Los pueblos Tupi daban los primeros pasos de la revolución agrícola, superando así la condición paleolítica, tal como ocurriera por la primera vez, hace 10 mil años con los pueblos del viejo mundo...Entre ellas la mandioca, que constituyó una hazaña, porque se trataba de una planta venenosa la cual ellos debían, no sólo cultivar, sino también tratar adecuadamente para extraerle el ácido cianhídrico, tornándola comestible. Es una planta preciosísima porque no necesita ser cosechada y guardada, se mantiene viva bajo la tierra por meses (Ribeiro, 1995, p. 31).

Mandioca o aipim, maíz, cacahuete, caju, miel, castaña del Pará (Brasil). [...] los indígenas americanos tienen en su tierra dos especies de raíces, la que llaman de aipim y mandioca, las cuales en tres o cuatro meses crecen en el suelo e son tan gruesas como el muslo de un hombre, con un tamaño de unos 25 centímetros más o menos: cuando las arrancan, las mujeres (pues los hombres no se ocupan de eso) secándolas al fuego en el “moquém”, tal como luego describiré, o tomándolas aún, las rallan con fuerza en puntas de piedras fijadas y ajustadas en una pieza chata de madera (como rallamos o raspamos el queso o la nuez moscada), y las reducen a harina tan blanca como la nieve [...] La raíz del aipim o mandioca, no solo es buena transformada en harina, si no también puede comerse cocida entera en las cenizas aún ardientes pues queda tierna, se abre y se vuelve harinosa como la castaña a las brasas, cuyo gusto es casi igual. Sin embargo, no sucede lo mismo con la raíz de la mandioca, pues sirve solamente para hacer harina, y es venenosa se la comemos de otro modo [...] En cuanto al modo de cocinar y preparar la carne, nuestros salvajes la hacen en el moquém, en la forma que acostumbran. [...] entierran en suficiente profundidad en la tierra cuatro horquillas [...] forman una gran parrilla de madera, que en su lengua la llaman de moquém. [...] Y como no tienen como guardarlas, hacen

como nosotros: no tienen otro medio de conservarlas y las cocinan. (LÉRY, 1889, p. 194,196, 207).

En *Índios do Brasil: alimentação e culinária*, Lucia Gaspar (2013) menciona que otra fuente importante de alimento eran los peces, las tortugas moluscos, y crustáceos. Entre los peces más consumidos estaban los pirarucus, carapebas, curimas, tucunarés, comorims, caballas, traíras, beijupirás, surubins, tambaquis, garoupas, sardinas, agujas, piranambus y jaús. Eran innumerables los peces de agua salada y agua dulce conocidos y consumidos por los indios brasileños. Los que tenían piel o cuero eran llamados de pirá y los de escamas, cará. Los más grandes eran preparados asados o “moqueados”; los más pequeños eran cocidos, siendo el caldo utilizado para hacer “pirão”. Sergio Buarque de Holanda (1975, p. 23) observa:

Viajantes que recorrieron los ríos de Brasil Central indicaban que determinado local era abundante en determinadas especies de peces porque los indios usaban el sistema de dibujar en las arenas del margen del río la figura de ese pescado. Quien venía después y entendiera la señal no correría el peligro de equivocarse, era sólo lanzar el anzuelo [...] En parajes ásperos, desiertos y de poco mantenimiento, los exploradores que al contacto prolongado de la tierra y de los usos de la tierra no estuviesen familiarizados con los artificios que se necesitan en cualquier contingencia, difícilmente podrían prescindir del auxilio constante de los indios.

Existe una grande cantidad de alimentos de origen indígena, así como la forma de prepararlos e de consumirlos, que fueron asimilados por la culinaria brasileña, entre los cuales pueden destacarse el uso de la harina de mandioca en beijus, tapiocas y en el pirão; alimentos cocidos o asados en hojas de bananeras; comidas de maíz e paçoca, una especie de harina gruesa o farofa de cacahuete hecha con pescado o carne machacados con harina.

3.2.

Portugueses, los blancos que colonizaron.

La historia de la migración portuguesa al Brasil se puede confundir con la propia historia de Brasil. Fueron ellos los primeros que llegaron y los responsables por la mezcla de la población brasileña con indios y negros. Durante la colonización (de 1500 a 1808), por tres siglos, fueron los portugueses los únicos europeos que pudieron entrar libremente en Brasil. Desde 1808 hasta la actualidad, es la inmigración portuguesa la que predomina cuantitativamente (Adas, 1973, p. 103).

El IBGE (Instituto Brasileño de Geografía y Estadística), en su libro *Brasil: 500 anos de povoamento* (2007), compendio de varios autores, en el capítulo sobre la inmigración portuguesa a cargo del historiador Renato Pinto Venâncio, habla sobre cuatro etapas específicas: La inmigración *restringida* (1500-1700), de *transición* (1701-1850), en *masa* (1851-1960) y de *declive* (1961-1991), ésta última etapa con promedios inferiores a los 500 inmigrantes por año.

Cámara Cascudo cita el libro *Farsa dos físicos* de 1519, que decía que en el Portugal quinhentista⁶, se comía jugo de carne de pata de toro, manjar blanco, pierna de venado, pastel de liebre, conejo, puerco, quesos de vaca, caçapo o láparo (crías de conejo o liebre), cazón, anguila, tiburón, caldos de pescado, perdices, etc.

[...] la política migratoria comenzó a ser delineada antes de la independencia de Brasil, cuando un decreto de Don João VI viabilizó el acceso a la tierra para extranjeros. Hasta 1845 cuando se habla de inmigración, está ligado a la colonización. La venida de inmigrantes al Brasil se delinea a partir de la apertura de los puertos a las naciones amigas en 1808 y la Independencia del país en 1822. [...] Los tres principales contingentes fueron italianos, portugueses y españoles. Seguidos por los alemanes que habían llegado desde la instalación del decreto sesmario⁷ de Don João y los japoneses a partir de los 1900. Otros grupos fueron numéricamente poco expresivos, como es el caso de los rusos, austriacos, sirio-libaneses y polacos (Seyferth, 1990).

⁶Quinhentista: Período que comprende los años 1501 a 1600.

⁷Sesmaria: Lote de tierra abandonada que los reyes de Portugal cedían a los nuevos pobladores para áreas de siembra; era una antigua medida agraria que todavía hoy es usada en el estado de Rio Grande do Sul, donde equivale a 6,600 metros.

3.3.

Africanos, los “piezas de Guiné”.

Jamás sabremos el número exacto y los orígenes ciertos de los africanos embarcados al Brasil, desde la primera mitad del siglo XVI, lo mencionan Cámara Cascudo, Clóvis Moura y otros autores. Es imposible saber el número exacto de los negros arrancados de África y exiliados a la fuerza en las Américas, en Brasil o en cualquier otro lugar a dónde fueron lanzados después de secuestrados.

Lo que es una realidad es que fueron millones los que trajeron y el trabajo esclavo no sólo modeló la sociedad brasileña, más también las sociedades donde eran usados como herramientas. La cultura africana es parte de nuestra sociedad desde que el continente americano fue alcanzado por la expansión de la conquista europea y muchos tienen o tenemos, así como indígena, también sincretismos culinarios, religiosos, costumbres y/o sangre negra.

Según Darcy Ribeiro (1995) los primeros contingentes negros habrían de llegar a Brasil por primera vez en 1538. Después del desarrollo de la economía azucarera, se estima que alrededor de 50,000 esclavos entraban a territorio brasileño por año, lo que nos da una estimativa asustadora de más de 13 millones de esclavos en 300 años. Como mencionamos, es muy difícil tener certeza de la cantidad, pero la venta de negros africanos y la piratería que se desató por el lucrativo negocio de la venta de humanos tuvieron gran auge durante varios siglos. Entonces, las estimaciones que han hecho de millones de esclavos traídos al Brasil pueden estar más cerca de la realidad que de la ficción.

La Corona permitía a cada señor de ingenio azucarero importar hasta 120 “piezas”, pero nunca fue limitado su derecho de comprar negros en los mercados de esclavos. Con base en esa legalidad, los concesionarios reales del tráfico negrero tuvieron uno de los negocios más sólidos de la colonia que duraría tres siglos, que les permitiría trasladar millones de africanos al Brasil, y de éste modo, absorber la mayor ganancia de las empresas azucareras, de oro, de algodón, de tabaco, de cacao, de café, que era ahorrándose el costo de la mano de obra esclava. Se calcula en 160 millones de libras-oro el costo pagado por la economía brasileña para

la adquisición de esclavos africanos en los trecientos años del tráfico (Ribeiro, 1995, p. 161).

El esclavo negro pasó a ser llamado de “pies y manos de los señores” y Angola era “El nervio de las fábricas de Brasil”. No sólo modeló la sociedad brasileña durante ese período, sino que le dio el *ethos* dominante, estableció las relaciones de producción fundamentales en la estructura de esta sociedad y direccionó el tipo de desarrollo subsecuente de instituciones, de grupos y de clases, después de la abolición (Moura, 1987, p. 8).

La esclavitud se tornó una institución regional en los Estados Unidos, mientras en Brasil era una cuestión nacional. La mudanza del Noreste productor de azúcar como centro económico de Brasil, comenzó con el ciclo de oro y diamantes en el centro y sur en el siglo XVIII, y continuó hacia el sur, con el ciclo del café. Como resultado, todas las regiones geográficas importantes tenían un porcentaje significativo de esclavos entre la población total. En 1819 ninguna región tenía menos del 27% de esclavos en su población en Brasil. Cuando la campaña abolicionista comenzó, los esclavos estaban concentrados en números absolutos en tres de las provincias caficultoras más importantes: São Paulo, Minas Gerais y Rio de Janeiro. En 1872, cuando los esclavos constituían el 15,2% de la población del país, ninguna región tenía menos de 7,8% de habitantes esclavos y la tasa más alta era sólo de 19,5%. La esclavitud, se había esparcido en un grado notablemente similar en cada región del país (Skidmore, 1994, pg. 123).

Según Arthur Ramos en su libro *O Negro na Civilização Brasileira* (1956), la población negra-esclava fue distribuida de la siguiente manera:

1. Bahía (con extensión a Sergipe), de donde los negros esclavos fueron distribuidos para los campos de cultivo (azúcar, tabaco, cacao) en el Recôncavo; para los servicios de minería en la zona diamantina y posteriormente para los servicios domésticos urbanos y de “ganho”.

2. Rio de Janeiro y São Paulo, donde los negros fueron llevados para los trabajos de las haciendas azucareras y cafeteras en la región de la Bajada Fluminense; a las haciendas paulistas y para servir a la Corte.
3. Minas Gerais, con el trabajo esclavo volcado a la minería, y en Goias a la extracción de oro.
4. Pernambuco, Alagoas y Paraíba, focos de enorme actividad en las plantaciones de caña de azúcar en el Noreste.
5. Maranhão (con extensión a Pará), foco donde predominaba el cultivo del algodón, etc.

El análisis nos hace concluir que de esa sociedad se desprendieron dos clases fundamentales, coincidiendo con Moura: señores y esclavos.

[...] la clase de los esclavos (oprimida) y la de los señores dueños de esclavos (opresora/dominante) producían una contradicción fundamental. Esa realidad generaba su dinámica en sus niveles más expresivos. De esa forma los esclavos negros, para resistirse a la situación de oprimidos en que se encontraban, crearon varias formas de resistencia, con el fin de salvaguardarse social e inclusive biológicamente del régimen que los oprimía. Recurrieron a diversas formas para librarse del esclavismo como guerrillas, insurrecciones urbanas y quilombos⁸ [...] Encima de esa contradicción, los señores crearon una estrategia de dominación, que se cristalizó en racismo, al afirmar que los esclavos, por ser negros, eran inferiores y por ser inferiores eran objeto de ser esclavizados. Así como en la esclavitud clásica los esclavos eran llamados de “bárbaros” y con eso se justificaba su esclavización, en la esclavitud moderna, por el hecho de que los esclavos eran indios, inicialmente, y negros después, pueblos que diferían de los padrones estéticos europeos dominantes, la misma estrategia justificadora fue empleada (Moura, 1987, 9,10).

En Brasil, como en otras partes de América donde existió el esclavismo moderno, esas aglomeraciones proliferaron como señal de protesta del negro esclavo a las condiciones deshumanas y alienadas a las que estaban sujetos [...] En Colombia,

⁸Según la definición del Rey de Portugal, en respuesta a la consulta del Consejo de Ultramar, fechada el 2 de Diciembre de 1740, Quilombo es “toda habitación de negros forajidos que pasen de cinco, en un despoblado aunque no tengan construcciones hechas como pequeños ranchos o que se encuentren amurallados”.

Cuba, Haití, Jamaica, Perú, Guayanas y en cualquier parte donde existiese la esclavitud, el negro marrón, o quilombola, aparecía como señal de rebeldía permanente contra el sistema que lo esclavizaba. Entre los forajidos no sólo se encontraban negros, pero también indígenas, comúnmente tapaiúnas⁹ y alguno que otro blanco huyendo de las leyes de la época.

Es importante recalcar que el negro que vino para Brasil fue mutilado principalmente en su personalidad psíquica, reduciendo a la esclavitud que le sería formalmente diversa que comprendería bajo el paideuma¹⁰ africano, bajo las imposiciones de una tradición milenaria y dentro de formas consuetudinarias. Pero, adviértase que una buena parte de los esclavos era heredera mental de grandes imperios negros, organizaciones de guerra, lujo, esplendor administrativo, expresiones artísticas que la religión, el doble culto a los dioses y al rey, determinaba la inspiración útil, dándole estímulo para la improvisación y recreación plástica que encantaron a Frobenius¹¹, en su cuarto viaje, justamente al Congo de los Kassai-Sankuru. Trabajaban metales, tejían, esculpían, pintaban, con una ornamentación personal por encima de las posibilidades de los amerabas¹². Conocían el ganado, domesticación de animales, irrigación, danzas folklóricas, guerreras o la lúdica sagrada. [...] esos africanos tenían sus padrones alimentares, preferencias y simpatías, fórmulas para preparar la carne de caza o del animal capturado sin dificultad, cereales, vinos, golosinas, conservas de comidas para viajar o cuando estaban en guerra, posiblemente diferentes de los tipos amerabas brasileños. Recordemos que en su mayoría ya ejercían el comercio del “trueque”, esquemas de equivalencias, ofreciendo trabajos de técnica individual, pieles, armas, adornos, alimentos, tejidos, bronces, maderas, huesos, marfil, decorados. En esa época los ancestros indígenas en ésta tierra, trabajaban el palo de Brasil, árbol de tatajuba, frutas, changos, papagayos, todo para utilidad de los europeos (Cascudo, 2011, p. 165).

⁹Según la *Enciclopédia dos Povos Indígenas* los Tapaiúnas, también conocidos como Beíço de Pau, Suyá Novos o Suyá Ocidentais y autodenominados Kajkwakratxi son un grupo indígena que habita el Parque Indígena de Xingú en el estado brasileño de Mato Grosso. En 2010 el grupo era compuesto por 160 individuos.

¹⁰Según Ezra Pound, Paideuma es "la ordenación del conocimiento de modo que el próximo hombre (o generación) pueda hallar, lo más rápidamente posible, la parte viva de él y gastar un mínimo de tiempo con items obsoletos".

¹¹Leo Frobenius, etnógrafo y arqueólogo alemán.

¹²Amerabas: Amerindios, Indios americanos o brasilindios, autóctonos o locales de las tierras conquistadas por los portugueses en América.

Cuando los africanos desembarcaron en Brasil no conocían la mandioca, el maíz americano, el cacahuete o maní común, el *midubim* (maní de Sergipe), maní *mindubim*, que cien años más tarde serían tan comunes para ellos que parecerían autóctonos. Seguían llegando con el paso de tiempo otros alimentos como el ñame, caña de azúcar, bananera, aceite de dendé, etc. La leche de coco era utilizada en tierras brasileñas. Pero como es un fruto que se encuentra en casi todos los trópicos para los africanos fue un simple reconocimiento.

“Cada esclavo recibe en un saco su provisión de maíz fresco o cocido, de aipim y de harina de mandioca. No tendrían tiempo, en la marchas, de usar el aceite de dendé o sal. Sólo raramente tienen tiempo de hacer con la harina de maíz un angú o una sopa” (Casudo, 2011, p. 200).

Casudo (2011) menciona que en la primera fase del ajustamiento del esclavo en Brasil, no consumía de buen agrado el cará o el maíz, prefería el ñame, las bananas y el sorgo. Manoel Nenen, cantador de Alagoas, en un debate violento con el negro Miguel Turquía, le lanzó estas cantaletas humillantes:

*Negro, você foi criado
Com crueira e com beiju,
Na bagaceira do Engenho
Lambendo mel cabaiú,
Roendo sabugo de milho,
Comendo resto de angú.*

Por otro lado, contestatariamente la pregunta: “¿Por qué los esclavos no contribuyeron a la cocina brasileña?” del sociólogo brasileño Carlos Alberto Dória. ¿Polémico? Definitivamente lo es. Leyendo y desmembrando ese pasaje una y otra vez, logré entender, en mi visión, el juego de palabras y la lógica que Dória intenta explicar al hacer tal afirmación: los esclavos eran “animales de carga” que no podían desarrollar su creatividad en las cocinas de las casas-grandes así fueran los que cocinaban todos los días, su condición de esclavo mermaba su capacidad creativa en

la cocina lo cual no les permitía pensar o degustar mientras cocinaban. Por lo tanto sólo después de la abolición fueron capaces de construir sus propias recetas y platos.

Sin embargo en *Casa-Grande & Senzala* Gilberto Freyre escribe:

En el caso de los negros, comparados con los indígenas de Brasil, se les puede atribuir parte de su superioridad de eficiencia económica y eugénica al régimen alimentar más equilibrado y rico que el de los indígenas, pueblos que eran nómadas, sin agricultura regular ni cría de ganado. Debemos agregar también que algunos de los más característicos valores nutritivos de los negros – por lo menos los vegetales – los acompañaron a América participando del proceso de africanización sufrido por blancos e indígenas; y suavizando los efectos perturbadores de la trasplatación. Una vez en Brasil, los negros se tornaron, en cierto sentido, en verdaderos dueños de la tierra: dominaron la cocina, conservaron en gran parte su dieta (2009, p. 373).

Freyre nos cuenta también que:

[...] un trazo importante de infiltración de la cultura negra en la economía y en la vida doméstica del brasileño nos resta tomar en cuenta: la culinaria. El esclavo africano dominó la cocina colonial, enriqueciéndola de una variedad de sabores nuevos [...] En el régimen alimentar brasileño, la contribución africana se afirmó principalmente por la introducción del aceite de dendé y el chile malagueta, tan característicos de la cocina bahiana; por la introducción del “quiabo” (okra en otros países); por el mayor uso del plátano; por la gran variedad en la manera de preparar gallina y pescado. Varias comidas portuguesas o indígenas fueron modificadas por la condimentación o por la técnica culinaria africana; la “farofa”, el quibebe, el vatapá. Dentro de la extrema especialización de esclavos en el servicio doméstico de las Casas-Grandes, se reservaban siempre dos, a veces hasta tres individuos a los trabajos de la cocina. En lo cotidiano grandes cocineras negras, a veces hombres negros incapaces del servicio bruto, pero sin rival para preparar deliciosos platos salados y postres [...] fueron estos, los grandes maestros de la cocina colonial; continuaron siendo los maestros de la moderna cocina brasileña (Freyre, 2006, p. 541, 542).

Me fuerza a pensar que fueron 300 años en los cuales los negros y negras esclavos que trabajaban en la cocina eran meros robots incapaces de mezclar ciertas cantidades, cocinar animales de caza y botar las pizcas de especias que dan el particular sabor a cada plato. Ciertamente, seguían órdenes en la cocina de cómo realizar ciertos alimentos y definitivamente eran los señores y los administradores de las cocinas de las casas-grandes los que ordenaban, pero quienes cocinaban, eran los negros. Es como decir que fueron tres siglos antes de la abolición de la esclavitud donde fueron reprogramados a hacer “europeísmos” en la cocina. Es quizá como ya mencionaba Freyre, una africanización de todos los que llegaron al Brasil.

Estoy de acuerdo en que gran parte de su creatividad podría ser mermada, pero difiero totalmente de la afirmación absoluta de su falta de aportación en la cocina que hoy es parte de la culinaria brasileña. El presente, lleno de sincretismos religiosos, musicales, danzas y sabores, nos grita que las manos esclavas, sumergidas en su memoria afectiva a través de los siglos hicieron ingredientes nuevos y recuperaron ingredientes de su África robada y los convirtieron en platos como vatapá, abará, acarajé, bobó, xinxim, açaçá, etc. Así como arroz y frijol en casi todo Brasil.

Clovis Moura en su libro *Quilombos, Resistência ao escravismo* (1987, p. 27) menciona que “desde el siglo XVI hasta la víspera de la Abolición de la esclavitud”, existían los Quilombos, explicando su continuidad histórica y las características de su expansión geográfica. Incluso en regiones donde la cantidad de esclavos era pequeña, el fenómeno era registrado.

Prácticamente desde el comienzo de la historia de la Isla de la Vera Cruz como la proclamó Cabral en 1500 existieron las rebeliones de las que hablábamos al principio de éste subcapítulo. Por lo tanto, los negros, con su riqueza histórica y memoria afectiva lograron mantener tradiciones y reordenar técnicas, sabores y secretos culinarios en las tierras de los trópicos.

Entonces, el africano traído al Brasil recibió un curso previo de alimentación local desde el inicio del cautiverio, o mejor dicho, desde su compra para el otro lado del Atlántico. Comió maíz, el massango banto, sorgo, massabala angolés, harina de mandioca, aipim, macaxeira y no los ñames

tradicionales, cachaça y no los vinos de la palma de dendé, frijoles, phaseolus y no género vigma, frijol fradiño, y también el cuteliño de Portugal y que vino después al Brasil. [...] Los peces eran del litoral brasileño y no pescados en las aguas angolanas y ríos que desaguan en el Golfo de Guinea. [...] Los portugueses fueron agentes distribuidores de especies alimentares con sorprendente eficiencia. De sus más lejanas posesiones orientales y africanas traían semillas, raíces, “mudas”, bulbos, confiándolos a la tierra brasileña. [...] La diseminación de la mandioca, del maíz, de la papa y el cacahuate brasileños tuvieron una intensidad, rapidez y precisión incomparables. El café, el azúcar, el cacao, el tabaco, se expandieron más lentamente en el plano de la casi universalidad. Los dos primeros aclimatados en el Brasil (Cascudo, 2011, pag. 218).

3.4.

Italianos. “Far-la-america”. Italo-brasileños.

Melhem Adas menciona en *Estudos de Geografia do Brasil* (1976, p. 103) que entre 1853 y 1910 la inmigración italiana fue muy superior a la portuguesa, debido a que Italia tenía problemas político-económicos. Aunado a la escasez de mano de obra, principalmente para la cafcultura, representó una atracción para la venida de los italianos para el Brasil más que para los portugueses, que preferían más el medio urbano que el rural.

En cuanto la cultura cafetera en la actual región Sudeste daba ocupación o trabajo al inmigrante, en las provincias del sur eran otros los factores que influían sobre esa inmigración. Uno de esos factores de atracción para el sur era la existencia de tierras no ocupadas. La formación de colonias en el sur tornó posible que el inmigrante, así llegando, se convirtiera en pequeño propietario. Éste hecho, o sea, el acceso fácil a la propiedad de la tierra por el inmigrante, influyó en la tasa más elevada de fijación definitiva en el país.

En São Paulo, Rio de Janeiro y en Espírito Santo, las dificultades de acceso a la propiedad de la tierra fueron un factor que influyó en la re-emigración a otros lugares dentro de Brasil. El período de 1891 a 1900 constituyó un auge de la inmigración italiana para el Brasil. [...] Todavía, la inmigración italiana para el Brasil, después de la de la Segunda Guerra Mundial, disminuyó sensiblemente, por el

hecho de haberse tornado, después de 1945, en una inmigración continental. [...] La integración de Italia al Mercado Común Europeo, estableció facilidades de inmigración entre los países europeos. Podemos decir que la inmigración dejó de ser oceánica para convertirse en continental (Adas, 1976, p. 105-106).

Identificando las áreas en donde más se concentró la inmigración italiana en Brasil, podemos sistematizar de la siguiente manera: São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Espírito Santo y Rio de Janeiro, fueron los estados brasileños donde se concentró la gran mayoría de las comunidades italianas, cerca del 90% sólo en esos estados. Pero fue el estado de São Paulo que recibió la mayor cantidad, primeramente por la cultura del café y posteriormente por la actividad industrial (Adas, 1976, p. 106).

Adas (1976) dice también que el Barrio de Brás en la ciudad de São Paulo creció debido a la inmigración italiana, es el típico ejemplo del centro paulistano de los italianos. [...] En Rio Grande do Sul, los italianos fundaron ciudades que hoy destacan en la economía regional e incluso nacional, teniendo como actividad económica principal la cultura y la industria del vino, fundaron ciudades como Bento Gonçalves, Caxias y Garibaldi. En Santa Catarina, las ciudades de Nova Veneza, Urussanga y Nova Trento, también son fruto de la inmigración italiana.

Canção dos imigrantes toscanos

*"Itália bela, mostra-te gentil
e os filhos teus não a abandonarão
senão eles vão todos para o Brasil
e não se lembram mais de voltar
ainda aqui haveria trabalho
sem ter que emigrar para a América
o século presente está nos deixando
e o novecentos se aproxima
eles têm a fome pintada na cara
e para saciá-los não existe a medicina*

*a cada momento escutamos dizer:
e vou para lá onde tem a colheita do café".*
Canção dos imigrantes (Final del siglo XIX)¹³

Canção dos imigrantes vênnetos

*"América América
lá se vive que
é uma maravilha
vamos ao Brasil
com toda a família
América América
se ouve cantar
vamos ao Brasil
Brasil a povoar"*

Canção dos imigrantes
(Final do século XIX)¹⁴

La abolición de la esclavitud y las facilidades que se les daban a los productores de café atrajo a cientos de miles de italianos, que no sólo trajeron costumbres, incrementaron el contingente católico sino que trajeron una inmensa cantidad de especias, recetas, secretos y productos del país de la bota. A mediados de la década de 1940 São Paulo tenía 800 mil habitantes de los cuales 450,000 eran italianos.

Además de la refinación de los platos y de los tres tiempos en las comidas, algunos de los alimentos que podemos mencionar que introdujeron a Brasil están:

¹³Ailton Pereira Morila (2006). *Pelos cantos da cidade: Música popular em São Paulo na passagem do século XIX ao XX*. Revista de Historia y Estudios Culturales da UNICEP.

¹⁴Antônio Suliani. *Etnias e Carisma (...)* (en portugués e italiano) [S.l.]: EDUPUCRS, 2001. 1168 p. p. 860

macarrón, pastas, salsas de tomate, polenta frita, berenjena, pollo frito, risotto, panetone, pizzas, café, dulces, quesos, vinos, frutas secas y granos.

3.5.

Españoles. Los “Ganchos” hispano-brasileños.

La inmigración de españoles para el Brasil, representa en conjunto el tercer lugar. De 1820 a 1973, del total de 5,4 millones de inmigrantes que llegaron, 698 mil eran españoles. Eso corresponde al 13% del total. El español se dirigió, principalmente, al Estado de São Paulo, donde, según los datos, alcanzó una concentración de 68%. Aun así, diferente del italiano o alemán, no llegó a fundar o construir núcleos o ciudades (Adas, 1976, p.106 y 107).

De “Ganchos” eran llamados los emisarios a las regiones de Galicia y Andalucía principalmente para atraer españoles a Brasil. Inclusive el gobierno español a través de la prensa hacía denuncias para evitar que saliesen por miles al hipnotizante Brasil. Llegaron cientos de miles de españoles que hoy se calculan en 15 millones de descendientes por todo el territorio brasileño. Entre los alimentos que trajeron a Brasil se encuentran el aceite de oliva, huevos, gallinas, paella, churros, tortilla de patatas, jamón, quesos, vinos, peces y frutos del mar, salchichas, etc.

3.6.

Alemanes. Teuto-brasileños.

En el total de la inmigración para el Brasil, los alemanes constituyen el cuarto grupo más numeroso. Su inmigración corresponde a 4,87% del total de la inmigración para el Brasil de 1820 a 1973. El primer flujo migratorio de alemanes para el Brasil data de 1824, durante el gobierno de D. Pedro I. Tal flujo hacía parte de la política de repoblación del territorio brasileño iniciada por D. João VI y continuada por D. Pedro [...] en virtud de la débil concentración poblacional en el sur de Brasil y la necesidad de proteger el territorio, D. Pedro I incentivó la repoblación de la porción meridional del país. [...]

Mientras en el Noreste y en el Sudeste, la estructura económica se caracterizó por la producción de géneros tropicales de exportación, en el sur se formaron pequeñas propiedades agrícolas. Formándose así las colonias alemanas del sur de Brasil (Adas, 1976, p.107).

En 1824, llegaron las primeras levas de inmigrantes alemanes a Rio Grande do Sul, las cuales dieron origen a la ciudad de São Leopoldo. En 1827, otro flujo migratorio de alemanes se dirigió al Brasil, asentándose en Paraná, en la localidad de Rio Negro. También en 1829 se fundó la colonia de São Pedro de Alcântara en Santa Catarina, con 146 familias alemanas. En 1830, fue Espírito Santo el estado que recibió inmigrantes alemanes, principalmente pomeranos, que continúan con sus tradiciones, fiestas y culinaria en aquella región.

En 1850 el Doctor alemán Herman Blumenau fundó a las márgenes del río Itajaí, en Santa Catarina, una colonia que tuvo un gran desarrollo. Actualmente, es la ciudad de Blumenau un gran centro comercial e industrial del estado de Santa Catarina. En 1851, surgió también en Santa Catarina la colonia Doña Francisca, que dio origen a la otra ciudad industrial comandada por alemanes que es ahora Joinville.

Entre los alimentos que trajeron a Brasil, están los embutidos, chucrut, salchichas, pan de miel, ensalada de papa, rocambola de manzana, cerveza, longaniza, tulipa de pato, waffles, filete de lenguado a la cerveza, cucas, nata, mantequilla, tocino, carne de puerco, vísceras, quesos, conservas, cultivo del trigo, panes y porcicultura.

Con la falta de éxito de algunas colonias alemanas fundadas en Brasil, debido principalmente a la falta de apoyo por parte de los gobiernos imperiales, llegó a prohibirse la inmigración alemana para éste país en 1859 (Adas, 1976, p.108).

3.7.

Japoneses, Nipo-brasileños.

A pesar del inicio de la inmigración japonesa para el Brasil ser datada a partir de 1908, los japoneses constituyen el quinto grupo en importancia numérica ya que empezaron a llegar en pequeños grupos antes de ese año. Desde principios del siglo XX, empezaron a llegar los más grandes

contingentes de inmigrantes japoneses al Brasil y contando sólo de 1820 a hasta 1973, la inmigración japonesa representa el 4,17% del total. [...] Al inicio, la inmigración japonesa fue pequeña, entrando sólo 29,706 inmigrantes en el período de 1908 a 1920, pero de 1921 a 1940 Brasil recibió más de 157,000 japoneses, debido a problemas políticos en Japón y a la falta de territorio para abrigar una población numerosa. [...] una característica de la inmigración japonesa es la de haberse hecho de manera colectiva. Una vez organizadas las colonias en Brasil, es que emigraban. [...] se dirigían principalmente a las áreas rurales, desarrollando técnicas de agricultura., en el estado de São Paulo los japoneses se concentraron en los alrededores de la capital, formando el “cinturón verde”, responsable por el abastecimiento de la población de la ciudad en hortalizas y frutas. En la región paulista de Marília, Bastos, Tupã y otras más del interior paulista, se dedicaron al cultivo del algodón. En el Valle del Paraíba, también en el Estado de São Paulo, desarrollaron, en las regiones con más agua, la cultura del arroz, de la misma manera que en su tierra natal. De la misma forma son responsables por el desarrollo de la cultura del Té de la India en la región de Registro, en el estado de São Paulo, en pleno Valle de la Riviera de Iguape. De esa manera tornaron el Brasil autosuficiente en la producción de éste producto que antes era importado (Adas, 1976, p. 109).

Los japoneses marcaron de tal manera el paisaje de la ciudad de São Paulo, donde se dedican al comercio, principalmente en el barrio llamado Libertad que concentra una grande población japonesa, donde existen restaurantes típicos, llegando, inclusive a decorar las calles y casas comerciales con motivos japoneses. Demostrando una perfecta adaptación a las condiciones brasileñas y con una cultura emprendedora sorprendente, abrieron zonas pioneras al norte del estado de Paraná y el estado de Pará. En éste último introdujeron la cultura de la pimienta negra (do reino), principalmente en la zona Bragantina, en la localidad de Tomé-Açu. Con esa iniciativa, volvieron al Brasil suficiente en la producción de esa especia a fin de atender el mercado interno.

Entre muchos otros, los alimentos que adaptaron a Brasil se encuentran el sushi, sashimi, yakissoba, sakerinha (caipirinha de saque).

3.8.

Otros Inmigrantes.

[...] los eslavos, entre ellos los polacos y los ucranianos son los que se destacan, poblando principalmente Paraná, próximos a los centros importantes, como ejemplos tenemos Curitiba, Castro, Lapa e Ponta Grossa. [...] Los sirios-libaneses, desde finales del siglo XIX, ya se dirigían al Brasil. En virtud de que Siria y Líbano estuvieran bajo el dominio de Turquía, por lo cual en Brasil eran registrados como turcos. Se distribuyeron por el territorio brasileño, y se adaptaron fácilmente y, no siendo una inmigración de agricultores, se dirigían principalmente a las ciudades, dedicándose a la actividad comercial. [...] Llegaron chinos, principalmente de Taiwán (antiguamente Isla Formosa), javaneses y judíos, al lado de estadounidenses, franceses, austriacos y holandeses, también se establecieron en Brasil (Adas, 109 y 110).

El IBGE en su libro *Brasil: 500 anos de povoamento* (2007), compendio de varios autores, en el capítulo sobre la inmigración árabe a cargo de la historiadora Maria Lúcia Mott, menciona que la inmigración árabe al Brasil está entre las más recientes, pequeñas e irregulares, hasta 1895. Cuenta que en 1808, Antun Elias Lupos, libanés con grandes propiedades en Rio de Janeiro, fue quien ofreció a Don Juan VI la residencia que se convertiría en el Paso Imperial de San Cristóbal. A partir de 1903 la llegada de sirios, libaneses, turcos, iraquíes, egipcios y palestinos fue mayor. Menciona que el mayor contingente de inmigrantes fue el de árabes cristianos venidos en gran parte de Líbano y Siria.

Entre el legado culinario heredado a Brasil en las últimas décadas se encuentran las cadenas de *fast-food* en los grandes centros urbanos, que aproximó a la población de alimentos como el quibe, la esfirra, el tabule y la cuajada, entre otros platillos.

Joana Bahia, habla de otra época y de otro tipo de inmigración. Ella estudia el gran número de inmigrantes de origen judío que llegó a Brasil entre 1920 y 1940. Refugiados y exiliados vinieron por motivos económicos, principalmente por la opresión de las dictaduras, por parte del crecimiento del anti-semitismo y también por la militancia de los partidos comunistas y el BUND (Confederación General de

Operarios judíos de Lituania, Polonia y Rusia) [...] La profesora Fania Fridman analiza una inmigración poco estudiada, que es la de los franceses a Rio de Janeiro. En su texto, vemos trazadas las relevancias y la influencia de israelitas, de una Francia asaltada por el anti-semitismo, en cuanto Brasil todavía está diseñándose como nación. El emperador Don Pedro acogió a los inmigrantes que se instalaron como profesionales liberales y comerciantes en la región central de Rio de Janeiro, que era también la capital del país. Esos inmigrantes iniciaron grandes proyectos de relevancia social que se extienden hasta nuestros días, influenciando la moda, el comercio y toda la estructura organizacional de la sociedad carioca.

4

Gastronomía Brasileña. ¿Un caso de Regiones o de Biomas?

4.1.

Regiones Brasileñas.

Los estudios de la División Regional en Brasil por el IBGE comenzaron en 1941 bajo la coordinación de Fábio Macedo Soares Guimarães. El propósito principal de su trabajo era sistematizar las distintas divisiones "regionales" que se habían propuesto, por lo que se organizó una División Regional de Brasil para la difusión de las estadísticas brasileñas. Con la continuación de estos trabajos, fue aprobado el 31/01/42, a través de la Circular N°1 de la Presidencia, la primera división de Brasil en regiones. En aquel momento fueron: Norte, Noreste, Este, Sur y Centro-Oeste. La resolución 143 del 6 de julio de 1945, a su vez, establece la división de Brasil en zonas fisiográficas en base a criterios económicos de la agrupación de municipios. Estas zonas fisiográficas se utilizaron hasta 1970 para la difusión de las estadísticas producidas por el IBGE y las Unidades de la Federación. Pero desde los años 60, como resultado de las transformaciones ocurridas en el espacio nacional, se reanudaron los estudios para revisar la División Regional, el nivel macro y zonas fisiográficas.

La naturaleza intrínseca de la revisión de la División Regional de Brasil se refiere a un conjunto de determinantes económicas, sociales y políticas que afectan la organización del espacio nacional, como es el caso del territorio brasileño, por la forma desigual como se han venido procesando por el desarrollo de las fuerzas productivas en sus interacciones como marco natural. Sin dejar de lado los elementos constituyentes de tal totalidad territorial, la División Regional de las macro-regiones desde una perspectiva histórico-espacial hace hincapié en la división inter-regional de la producción en el país, a la par de la internacionalización del capital después de los años 60, buscando las raíces de ese proceso en la forma como el estado a veces tiende a intervenir y otras a contenerse, de frente a la evolución del proceso de acumulación y valorización del capital, lo que puede apoyar en las decisiones en los planes

sucesivos y diferentes que el gobierno pueda tener. La División Regional de Brasil en meso-regiones, partiendo de determinaciones más amplias a nivel coyuntural, trató de identificar las áreas individuales en cada una de las unidades federativas, tomadas como universo del análisis y definió las meso-regiones, con base en las siguientes dimensiones: el proceso social como determinante, el marco natural como condicionante y la red de comunicación y lugares como elementos de articulación espacial.

Actualmente existen 5 Grandes Regiones de Brasil: Norte, Noreste, Sureste, Sur y Centro-Oeste. Fueron instituidas por el decreto 67.647 publicado en el Diario Oficial de la Unión el 24 de noviembre de 1970 y rectificado en el Diario Oficial de la Unión el 4 de diciembre del mismo año. El Artículo 1º. estableció la división regional de Brasil desarrollada por el IBGE en 1967, revisada en 1969 y divulgada a través de la resolución nº. 1 de la Comisión Nacional de Planeamiento y Normas Geográfico-Cartográficas el 8 de Mayo de 1969.

La división en Grandes Regiones sufrió alteraciones en las décadas de 1970 y 1980 en cuanto a la extinción, creación y alteración de categoría de algunas unidades federales. Aunado al contexto de expansión del capitalismo en la Post-Segunda Guerra Mundial en una escala global y nacional, las transformaciones socioeconómicas implicarían nuevas formas de organización del territorio brasileño, derivando en una necesaria revisión y reformulación del modelo de División Regional del País. Por lo tanto, después de un largo estudio realizado por los técnicos de la División de Geografía y Estadística (IBGE).

Durante el período del Régimen Militar, se fusionó el Estado de Guanabara con Rio de Janeiro (1975) y ocurrió el desmembramiento de Mato Grosso, creando Mato Grosso do Sul (1977). Después de la Nueva Constitución de 1988 se dividió el norte del Estado de Goiás (1989), formando el Estado de Tocantins.

Esta división estableció un nuevo marco de las 5 Grandes Regiones Brasileñas que están compuestas actualmente por las siguientes Unidades Federativas:

NORTE:

Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Amapá y Tocantins.

NORESTE:

Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe y Bahía.

SUDESTE:

Minas Gerais, Espírito Santo, Río de Janeiro y São Paulo.

SUR:

Paraná, Santa Catarina y Rio Grande do Sul.

CENTRO-OESTE:

Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Goiás y el Distrito Federal (Brasília).



Figura 1: Mapa de las 5 Regiones Brasileñas: Norte, Nordeste, Centro-Sul, Sudeste y Sur.

4.1.1.

Región Norte.

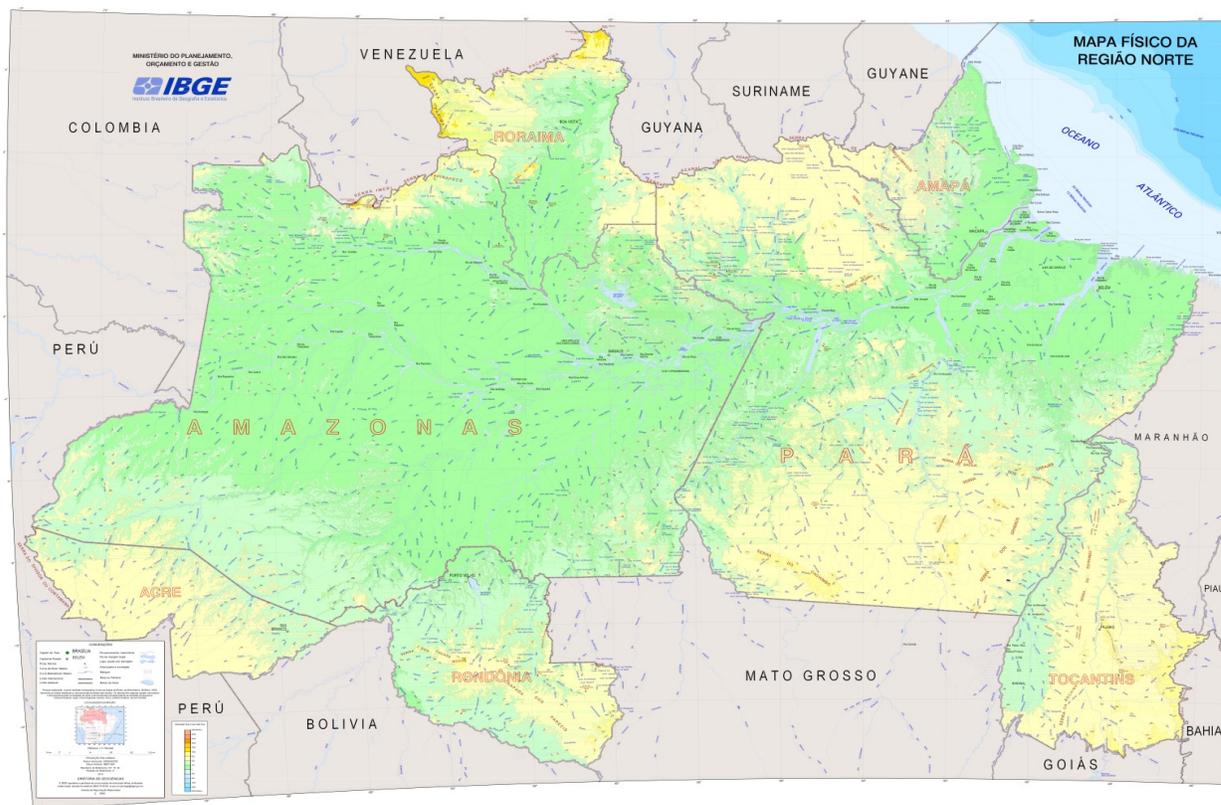


Figura 2: Região Norte.

Influências: La fuerte presencia indígena mezclada con la inmigración europea difiere de la gastronomía del Norte cualquier otro lugar en el país. Es considerado por muchos como el mejor ejemplo de la cocina típica nacional. A pesar de sus raíces amazónicas, la cocina regional estaba fuertemente influenciada por los inmigrantes portugueses en el inicio de la colonización. Luego, con el auge del caucho, otras personas llegaron y dejaron sus huellas en la cocina, como la libanesa, japonesa, italiana e incluso la propia cocina del noreste que emigró junto con los pobladores de esa región durante el mismo período.

Ingredientes principales: la tapioca, cupuaçu, acai, pirarucu, achiote (azafrán de Brasil), jambu, guaraná, pavo real, nueces de Brasil.

Los platos típicos son: pato en Tucupi, Caruru, Tacacá, Maniçoba.

4.1.2.

Región Noreste.

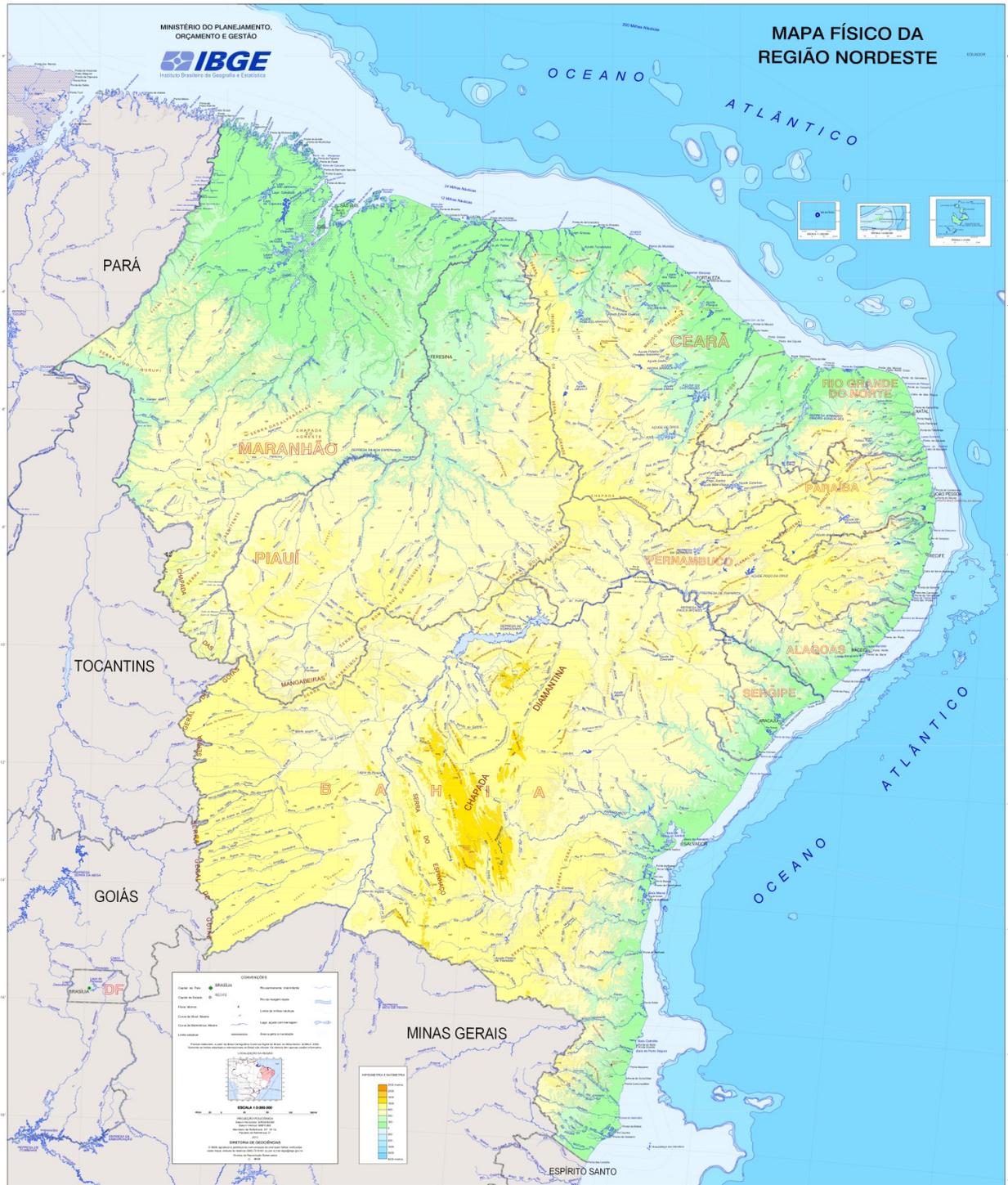


Figura 3: Región Noreste.

Influencias: La diversidad climática (tropical en la costa y el interior semiárido) tiene un impacto directo en la cocina del noreste. Desde la costa de Pernambuco hasta Bahía, la presencia africana es la nota más fuerte debido a las reminiscencias de la esclavitud durante el ciclo de la caña. Ya en Alagoas, los mariscos son más frecuentes debido a sus diversas lagunas costeras. En Maranhão, la influencia portuguesa es aún más fuerte que en los otros estados de la región, y el consumo de especias picantes, muy común en la costa, es menor. En el interior del noreste, el propio clima favorece el consumo de carne, especialmente carne-de-sol y platos a base de raíces. La cocina de las celebraciones de junio (Fiestas Juninas) también es típica del interior.

Ingredientes principales: aceite de palma, yuca, leche de coco, jengibre, maíz, guanábana, camarón, cangrejo.

Platos típicos: acarajé, vatapá, cangrejada, buchada, tachuela, tapioca, sarapatel, cuscús, dulce de coco.

4.1.3.

Región Centro-Oeste.

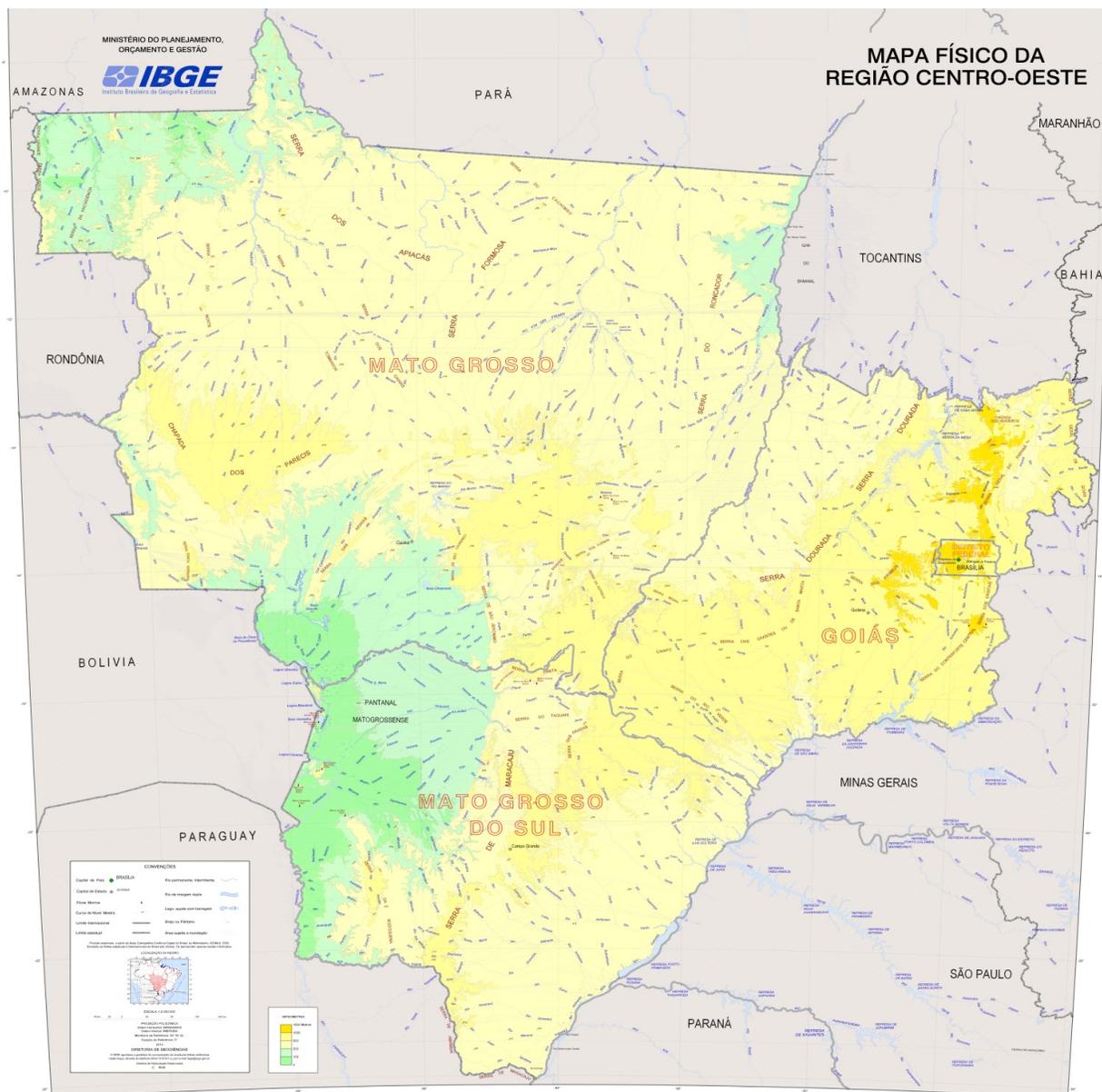


Figura 4: Región Centro-Oeste

Influencias: La cocina de la región está muy influenciada por el ganado, una de las principales actividades económicas en el territorio, de ahí la fuerte preferencia de la población del Medio Oeste por la carne de vaca, cabras y cerdos. Los diferentes ciclos de inmigración también trajeron la cocina africana, portuguesa, italiana y sirio-libanesa. Y la fuerte presencia indígena llevó a la preferencia regional por las raíces.

En el norte del estado, la proximidad con Pará refleja directamente la preparación de algunos de sus platos, especialmente las hechas con carne-de-sol y pequí. Mato Grosso do Sul, sin embargo, se vio fuertemente influenciada por la cocina de América Latina, especialmente en guisos de pescado. Debido a la diversidad de la fauna del Pantanal, carnes exóticas y peces típicos de la región, como el pacú, piraña, pintado y dorado también son parte del menú local.

Ingredientes principales: pequi, yuca, carne seca, yerba mate, maíz

Los platos típicos son: arroz con pequi, estofado con okra, sopa paraguaya, pastel de Goiás, caldo de piraña, vaca atolada.

4.1.4.

Región Sudeste.

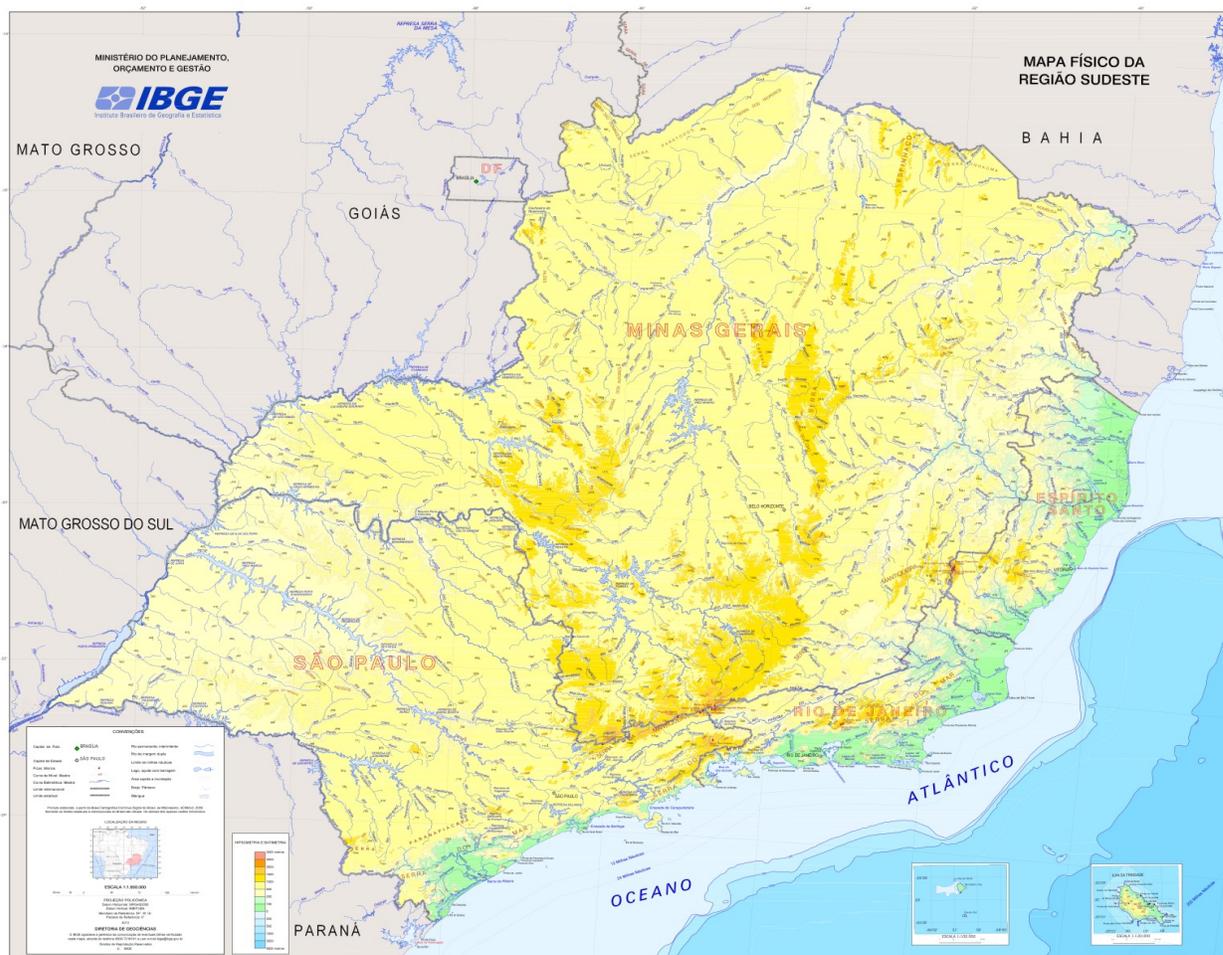


Figura 5: Región Sudeste.

Influencias: Hasta el siglo XIX, la cocina del sudeste era esencialmente influenciada por portugueses, indios y africanos. Alimentos simples como las raíces, carne, granos y vegetales fueron esparcidos por todo el territorio del sudeste, que ha hecho que la gastronomía de cada estado se haya convertido en una culinaria bastante similar en los ingredientes y la preparación de alimentos. La excepción es la cocina capixaba (Espírito Santo) que, por su proximidad al noreste y una amplia zona costera tiene una fuerte presencia de pescados y mariscos en los platos del día a día. Después de la llegada de inmigrantes japoneses, libaneses, sirios, italianos y españoles, la diversidad

gastronómica, especialmente en Sao Paulo, aumentó. En el estado, la cocina internacional más integrada a la cocina típica paulista es la italiana.

Ingredientes principales: arroz, frijoles, huevo, carne, pasta, palma, yuca, plátano, papa y tapioca.

Los platos típicos son: Tutú de frijol, “volteado” a la paulista, moqueca, feijoada, picadillo paulista, pan de queso.

4.1.5.

Región Sur.

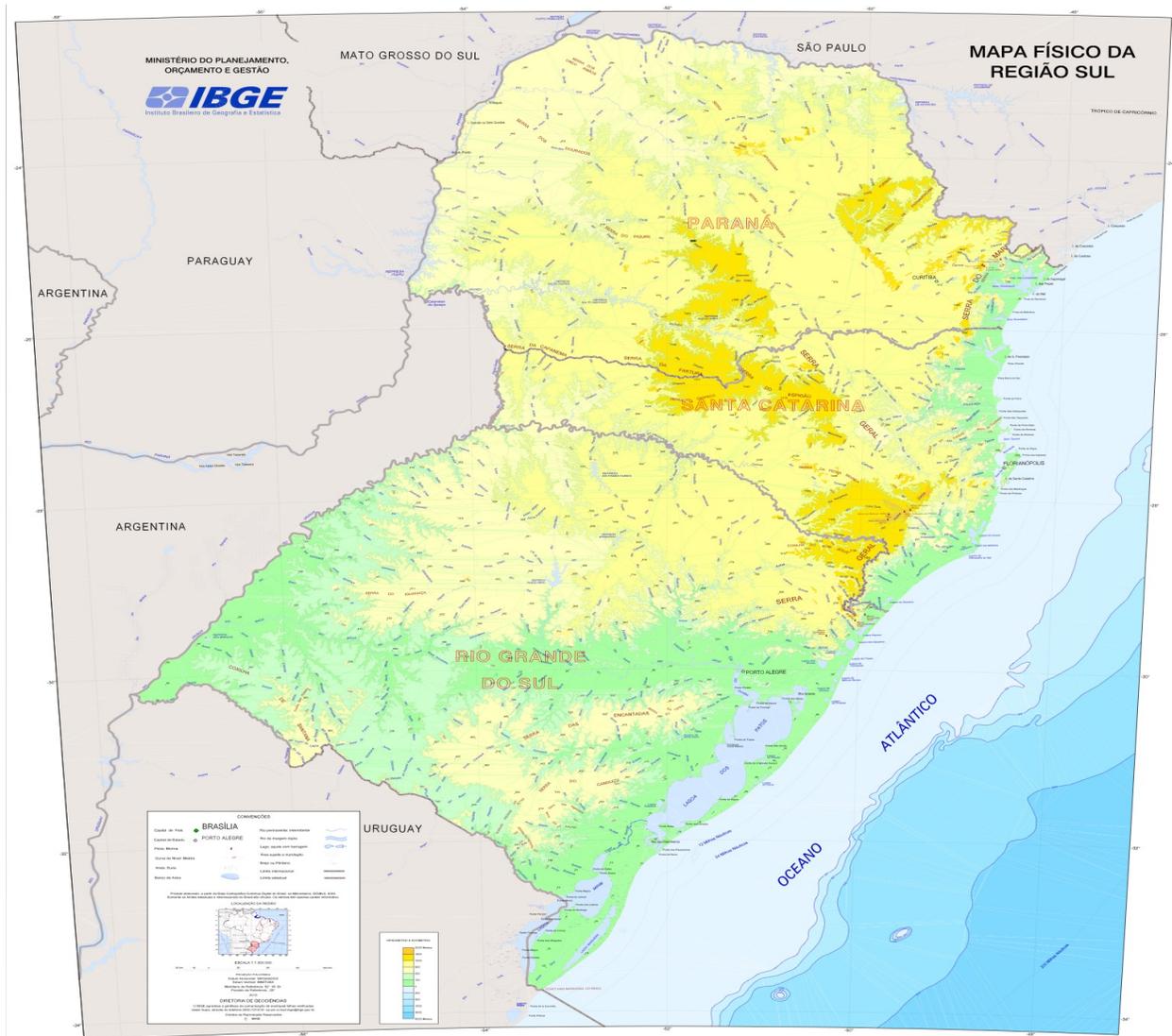


Figura 6: Región Sur.

Influencias: La mezcla étnica que se produjo en el Sur resultó en un alimento completamente diferente del resto del país, con presencia aún más fuerte de la cocina italiana, alemana, además de los españoles y portugueses presentes. El churrasco, plato principal del Rio Grande do Sul, es el resultado de un hecho histórico. Para catequizar a los indios de la región durante el período colonial, los jesuitas introdujeron el ganado y abandonaron el rebaño bajo la responsabilidad de los nativos. Con la llegada de arrieros de Sao Paulo y Minas Gerais, que esclavizaron a los indios, el ganado quedó libre en los campos y se extendió por todo el sur del territorio, ya que no había depredadores. De ahí la abundancia de pastos y la tradición del churrasco gaucho. Con la llegada de los italianos, llegaron las pastas, la polenta y el pollo, que se integraron a los hábitos alimenticios regionales. La influencia alemana se limita a las colonias que se formaron en el interior de Rio Grande do Sul y Santa Catarina. Por su lado, Paraná, pese a la fuerte influencia italiana, también tiene una presencia significativa de la cocina india, especialmente raíces y granos.

Ingredientes principales: la carne de cordero, harina de maíz y yerba mate.

Platos típicos: barreado, churrasco, galetto, sopa capeletti, arroz de carreteiro, sopa catarinense.

4.2.

Biomass.

El Mapa de Biomass de Brasil, es el resultado de una asociación entre el IBGE y el Ministerio de Medio Ambiente (MMA) iniciada en agosto de 2003 como parte de las celebraciones del Día Mundial de la Biodiversidad (22 de mayo) proclamado por la Asamblea General de las Naciones Unidas. Con su publicación, el gobierno y la sociedad brasileña tienen ahora una herramienta valiosa en la formulación de políticas específicas para los diferentes biomass, llamados: Bioma Amazónico, Bioma Mata Atlántica, Bioma Caatinga, Bioma Cerrado, Bioma Pantanal y Bioma Pampas.

Los nombres utilizados fueron los más comunes y populares, en general, asociados con el tipo de vegetación predominante, o relieve, como en el Bioma Pantanal, que es la superficie con pantanos más alta del mundo. El Bioma Amazónico ocupa el primer lugar en extensión y está definido por la unidad climática, la fisonomía vegetal y la ubicación geográfica. El Bioma Mata Atlántica, que ocupa todo el territorio continental atlántico del Este de Brasil y que se extiende hacia el interior del Sudeste y Sur del país, se define por la vegetación predominante de floresta y relieves accidentados, montañas, valles, etc. El Bioma Pampas, restringido a Rio Grande do Sul, se define por un conjunto de vegetación de campo en terreno llano. La vegetación predominante da nombre al Bioma Cerrado en Brasil, el segundo más grande en Brasil, que se extiende desde la costa de Maranhão, hasta la región centro-oeste y el Bioma Caatinga, típico de clima semiárido de las tierras del interior del noreste.

Además de ser una de las mayores reservas de biodiversidad en el mundo, el Bioma Amazonas ocupa casi la mitad del Brasil (49.29%). La cuenca del Amazonas ocupa 2/5 de América del Sur y el 5% de la superficie de la Tierra. Su área de aproximadamente 6,5 millones de kilómetros cuadrados, es el hogar del mayor sistema fluvial en el planeta: el Río Amazonas, que drena aproximadamente 1/5 del volumen de agua dulce del mundo. El sesenta por ciento de la cuenca del Amazonas se encuentra en Brasil, donde el Bioma Amazónico ocupa cinco estados de Brasil (Acre, Amapá, Amazonas, Pará y Roraima), gran parte de Rondônia (98,8%), más de

la mitad Mato Grosso (54%), y parte de Maranhão (34%) y Tocantins (9%). El Bioma Mata Atlântica ocupa tres estados: Espírito Santo, Río de Janeiro y Santa Catarina y el 98% de Paraná, así como pequeñas porciones de otros 11 estados. El Bioma Cerrado ocupa todo el Distrito Federal, más de la mitad de los estados de Goiás (97%) y Maranhão (65%), Mato Grosso del Sur (61%), Minas Gerais (57%) y Tocantins (91%), y partes de otros seis estados. El Bioma Caatinga se extiende por todo el estado de Ceará (100%) y más de la mitad de Bahía (54%), Paraíba (92%), Pernambuco (83%), Piauí (63%) y Rio Grande Norte (95%), casi la mitad de Alagoas (48%) y Sergipe (49%), y pequeñas porciones de Minas Gerais (2%) y Maranhão (1%). El Bioma Pantanal está presente en dos estados, ocupa el 25% de Mato Grosso do Sul y el 7% de Mato Grosso. El Bioma Pampa está restringido a Rio Grande do Sul y ocupa el 63% del territorio del estado.

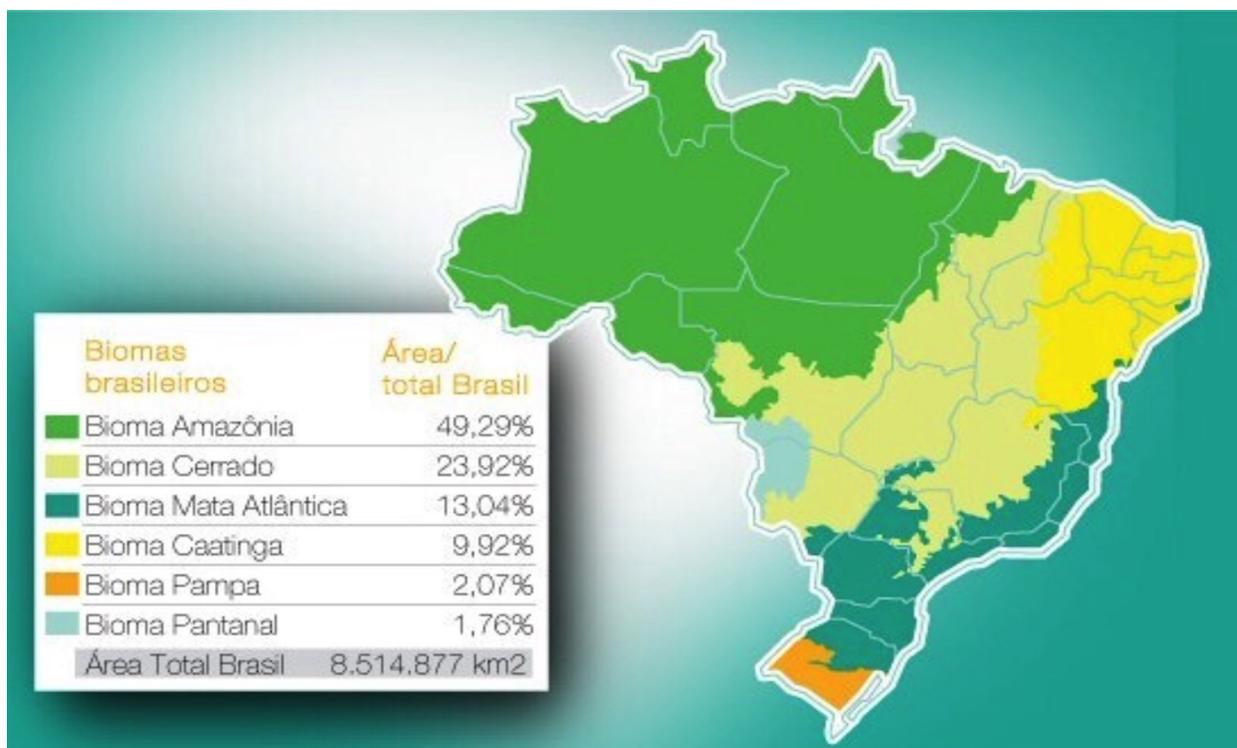


Figura 7: Mapa de los 6 Biomas Brasileños.

A lo largo de más de 500 años de historia, la cocina brasileña es el resultado de una gran mezcla de tradiciones, ingredientes y alimentos que se introdujeron no sólo por la población nativa indígena, así como todas las corrientes migratorias que se

produjeron en todo este tiempo. Cada región tiene sus peculiaridades culinarias y su cocina adaptada al clima y la geografía. Además, el descubrimiento del propio Brasil nos remite a la culinaria, ya que las carabelas portuguesas desembarcaron aquí en 1500, cuando navegaban en busca de la India y sus especias.

Debido a las diferencias en el clima, relieve, suelo y vegetación, y las personas que habitan en la misma región, es muy difícil establecer un plato típico brasileño. La unanimidad nacional es quizás el arroz y el frijol, cuya preparación varía según la región. Sin embargo, la mezcla de dos ingredientes tan comunes en la mesa brasileña, aunque característica, aún no es suficiente para resumir toda la complejidad y riqueza de la cocina nacional.

Así como los biomas naturales influyen los paisajes y la diversidad de la flora y fauna, estos mismos biomas tienen características que influyen en la gastronomía del Brasil.

Con platos e ingredientes típicos, algunas recetas son conocidas y se replican en todo el país y el mundo. Es el caso de la caipiriña, que surgió en el siglo XX, se consumía en el país como un remedio para mitigar los efectos de la gripe española la mezcla de cachaza, limón, miel y ajo. El limón se utilizaba debido a la alta concentración de vitamina C y la cachaza, debido al alcohol, contribuía a acelerar los efectos de la mezcla.

En aquella época la región de Piracicaba, en el interior de São Paulo, ya se caracterizaba por la producción de cachaza, ingrediente principal del remedio casero. Cuando la noticia llegó al puerto de Santos, fue bautizado con el nombre de "Caipiriña", precisamente por el origen del elemento más significativo de la mezcla: Cachaza Caipira. Cuando la miel fue sustituida por el azúcar y el hielo reemplazó el ajo no se conoce con certeza, pero en la Semana del Arte Moderno en 1922*, la Caipiriña ya tenía la condición de "drink" y fue adoptado por los intelectuales de la época, entre ellos Oswald de Andrade y Tarsila Amaral como un símbolo de la cultura alimentaria nacional. Se comercializó en 2003 por decreto presidencial n° 4.851, que define como receta para una porción: 3/4 de un limón tahití macerado con tres cucharadas de azúcar, hielo picado y 75 ml de cachaza blanca, todos juntos y mezclados.

Un dulce conocido es el brigadeiro, en la región sur conocido como "negrito". La invención se produjo en 1940, en honor al Brigadier Eduardo Gomes. En los años 1946 y 1950, el militar se postuló para la presidencia por la UDN, poco después de la caída de Getúlio Vargas. La golosina es hecha de leche condensada (una lata), mantequilla (una cucharada) y cacao en polvo (cuatro cucharadas) es fácil de hacer. Sólo poner los ingredientes en una cacerola, cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente. Cuando empiece a separarse de la sartén es el momento de apagar el fuego. Después simplemente se debe dejar enfriar bien, untar las manos con mantequilla, hacer bolitas, salpicarlos con virutas de chocolate y colocarlas en moldes, que están ampliamente disponibles en los supermercados.

Los ingredientes de la cocina brasileña son tantos y tan completo que vale la pena un viaje para estos aromas y sabores.

4.2.1.

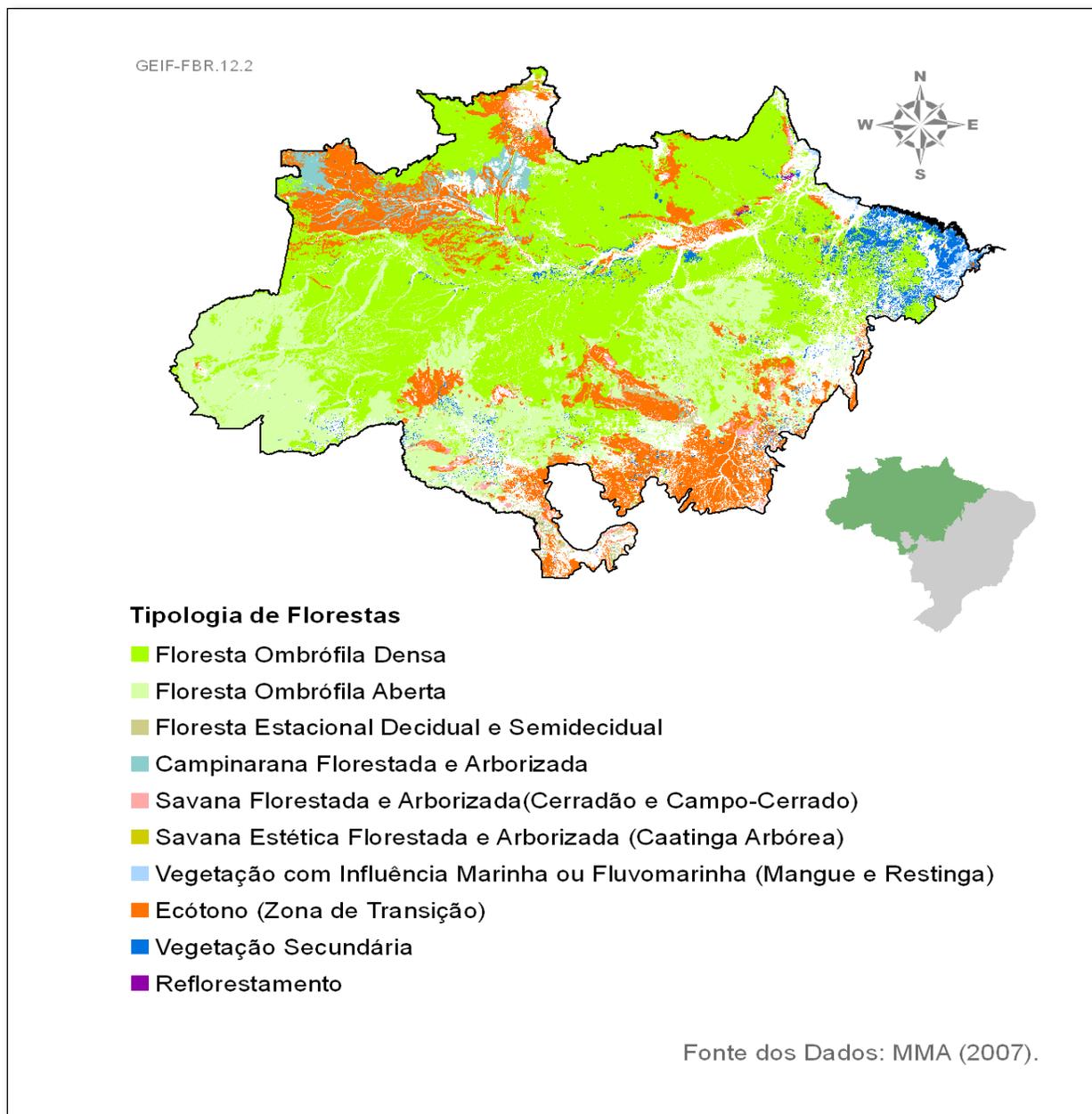
Bioma Amazónico.

Figura 8: Bioma Amazonico.

Zonas que comprende: Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Roraima, Rondônia, Mato Grosso (54%), Maranhão (34%) y Tocantins (9%).

Gran parte de la cultura culinaria en la región proviene de la herencia indígena, que dejó sus conocimientos en los libros de recetas escritos. Es considerado por muchos como el mejor ejemplo de culinaria típicamente nacional. A pesar de sus raíces amazónicas, la cocina regional sufrió una fuerte influencia de inmigrantes portugueses, al comienzo de la colonización. Después, con la era del caucho otros inmigrantes llegaron y dejaron sus huellas en la cocina, como libaneses, japoneses, italianos e incluso muchos norestenses que emigraron a la región durante el mismo período.

Con parte de su territorio bañado por el mar y también enriquecido por la enorme cantidad de ríos, los platos regionales mezclan la exuberancia de la floresta tropical y del mar. La yuca, que es está entre los ingredientes más importantes en la historia de la alimentación brasileña, salió de la Amazonia y se extendió por el continente entero al adaptarse a los terrenos locales creando sus propias texturas, colores, aromas y sabores.

Ingredientes principales: yuca, cupuaçú, acai, pirarucu, achiote (azafrán brasileño), jambú, guaraná, tucunaré, castaña de Pará, tucupi, harinas; chiles, queso Marajó; frijoles.

Platos Típicos: pato al tucupi, tacacá (caldo servido con tucupi, camarón seco, jambú y goma de tapioca), maniçoba (la feijoada de Pará - las hojas de la yuca cocida durante siete días y se sirve con carne de cerdo), pirarucu con casaca (pescado con harina)

4.2.2.

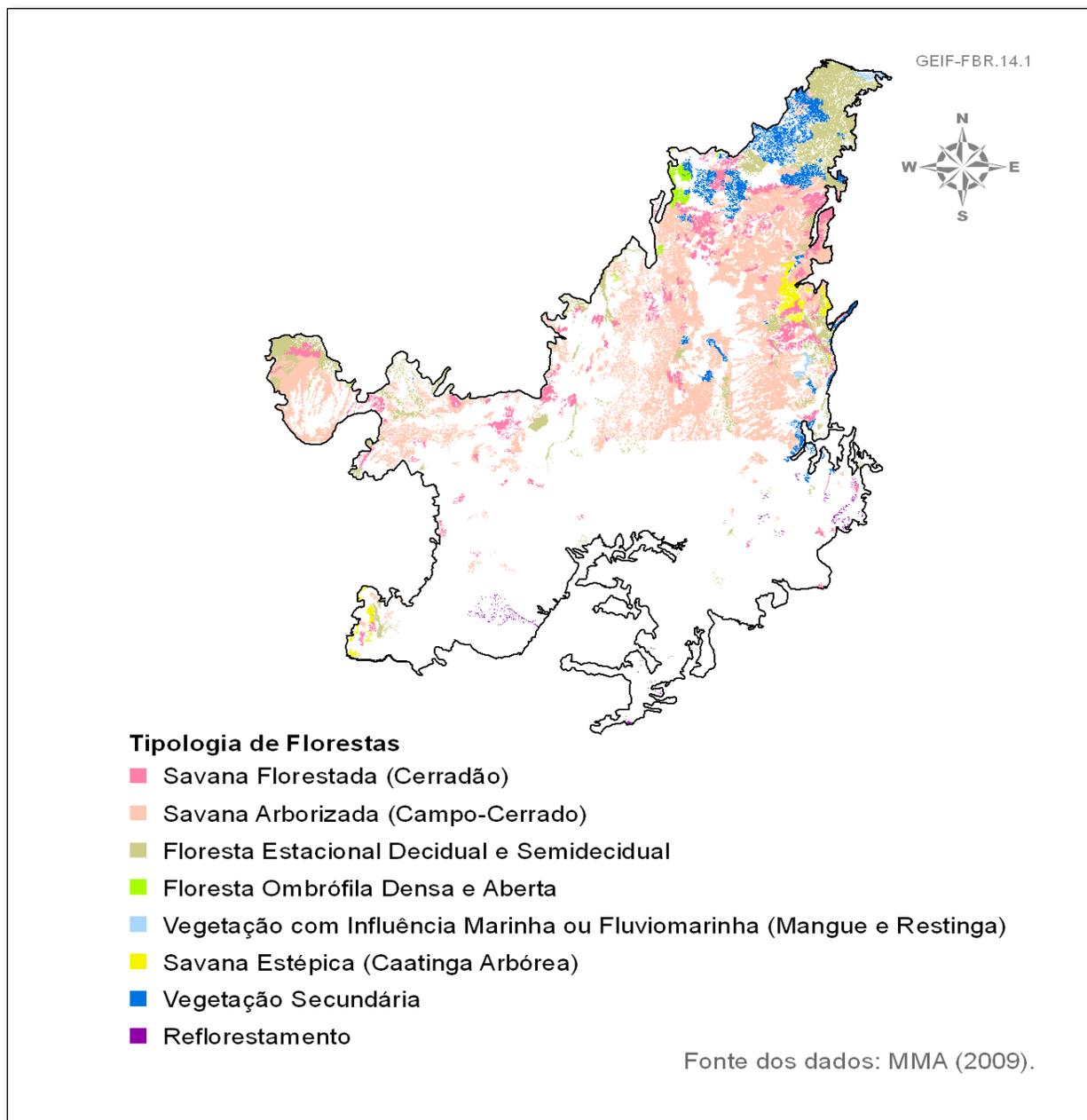
Bioma Cerrado.

Figura 9: Bioma Cerrado.

Zonas que comprende: Brasília D.F., Goiás (97%), Tocantins (91%), Maranhão (65%), Mato Grosso del Sur (61%) y Minas Gerais (57%)

Su clima se caracteriza por dos estaciones en el año: seca y húmeda. La vegetación puede llegar a ser de bosques densos marcadamente de ribera, que acompaña a los cursos de agua. Fueron estos bosques que históricamente apoyaron las trayectorias de los carreteros que desafiaron el profundo interior de Brasil, saliendo del noreste como del sudeste.

El suelo favorable para la siembra y la cría de ganado catapultó drásticamente las delicias que se presentan en las mesas de la localidad. La cocina de la región está fuertemente influenciada por la pecuaria, una de las principales actividades económicas del territorio, por eso la preferencia de los pobladores del Centro-Oeste por la carne de vaca, cabra y puerco. Además de la fuerte presencia indígena que llevó a la preferencia regional por las raíces comestibles.

Ingredientes principales: pequí, col rizada, ora-pronóbis, okra, yuca, carnes curadas, carne de cerdo y ternera, maíz, frutas, chiles, harinas, embutidos; arroz; frijoles; cachaza; fruta baru.

Platos Típicos: arroz con pequí, picadillo con okra, pastel de Goiás, vaca atolada; frijol carretero de Minas; pollo con okra; cocido de maíz verde; tutú de frijol; chicharrón.

4.2.3.

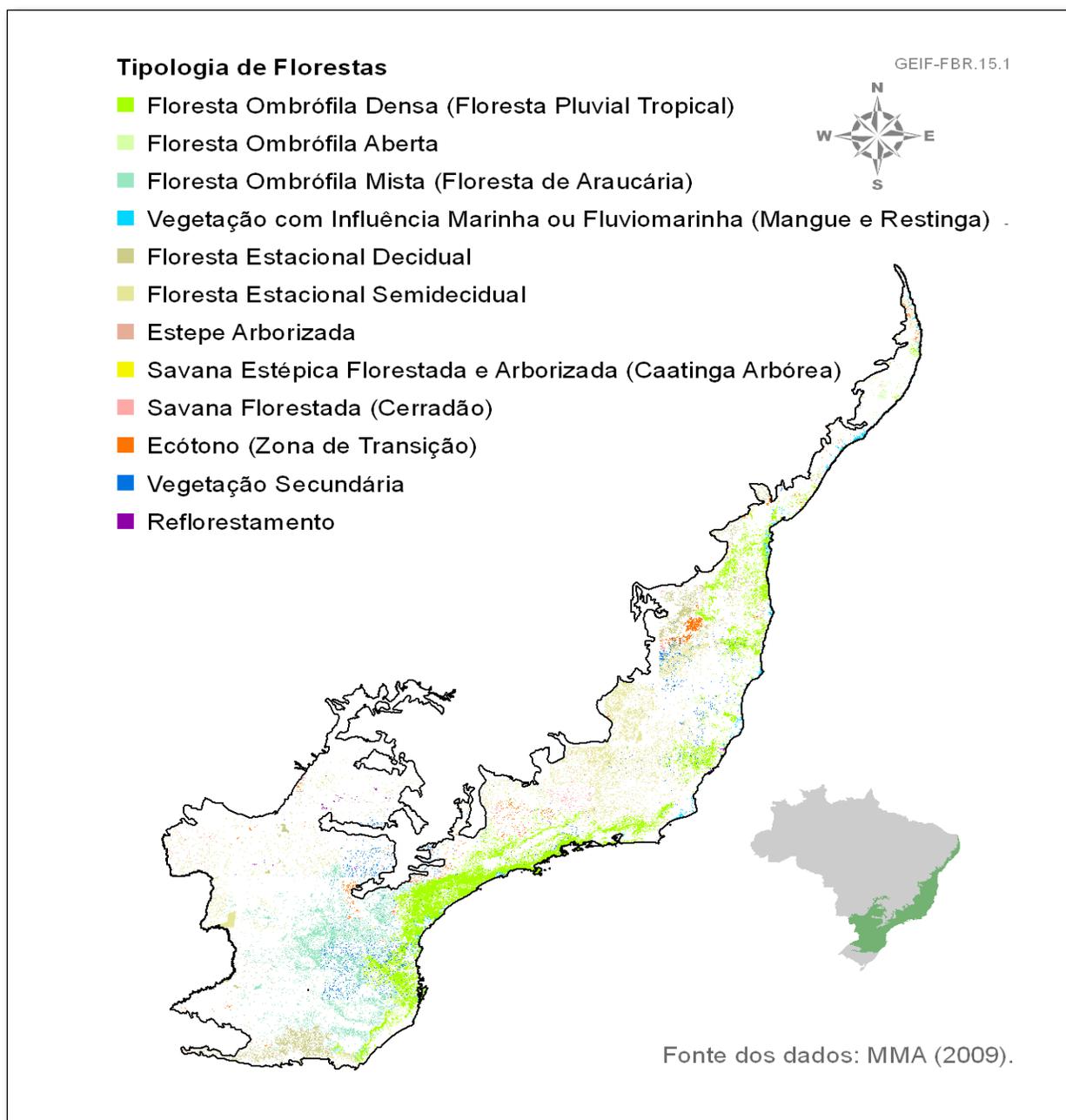
Bioma Mata-Atlântica.

Figura 10: Bioma Mata-Atlântica.

Zonas que compreende: Espírito Santo, Rio de Janeiro, Santa Catarina y Paraná parcialmente (98%).

El desarrollo económico de las capitales dentro este bioma refleja un prisma de culturas nacionales y extranjeras, singulares y al mismo tiempo fusionadas a la culinaria del Brasil. Hasta el siglo XIX, la cocina del Sudeste era esencialmente influenciada por su origen portugués, indígena y africano. Alimentos simples como tubérculos, carnes, granos y vegetales fueron diseminados por todo el territorio del Sudeste, que ha hecho con que la gastronomía de cada estado se tornase bastante similar en los ingredientes y la preparación de los alimentos.

Con excepción de la cocina capixaba (Espírito Santo), que, por su proximidad con el noreste y su amplia zona costera tiene un marcado consumo de pescados y mariscos en los platos cotidianos. Después de la llegada de inmigrantes japoneses, libaneses, sirios, italianos y españoles, la diversidad gastronómica, especialmente en São Paulo, se multiplicó.

Ingredientes principales: arroz, frijoles, carnes curadas, palmito, yuca, plátano, papa, fécula de yuca, coco, frutas; cachaza; embutidos; pescados de río y mar; mariscos; carne de vaca, cabra y oveja.

Platos Típicos: acarajé, cuscús, dulce de coco, camarones con calabaza; volteado paulista, moqueca capixaba, feijoada, picadillo, dulce de leche, pan de queso, tapioca, postre de queso con plátano y canela, rollo de guayaba, bobó de camarón, croquetas de arroz, brigadeiro, ate de guayaba con queso minas, caipirinha.

4.2.4.

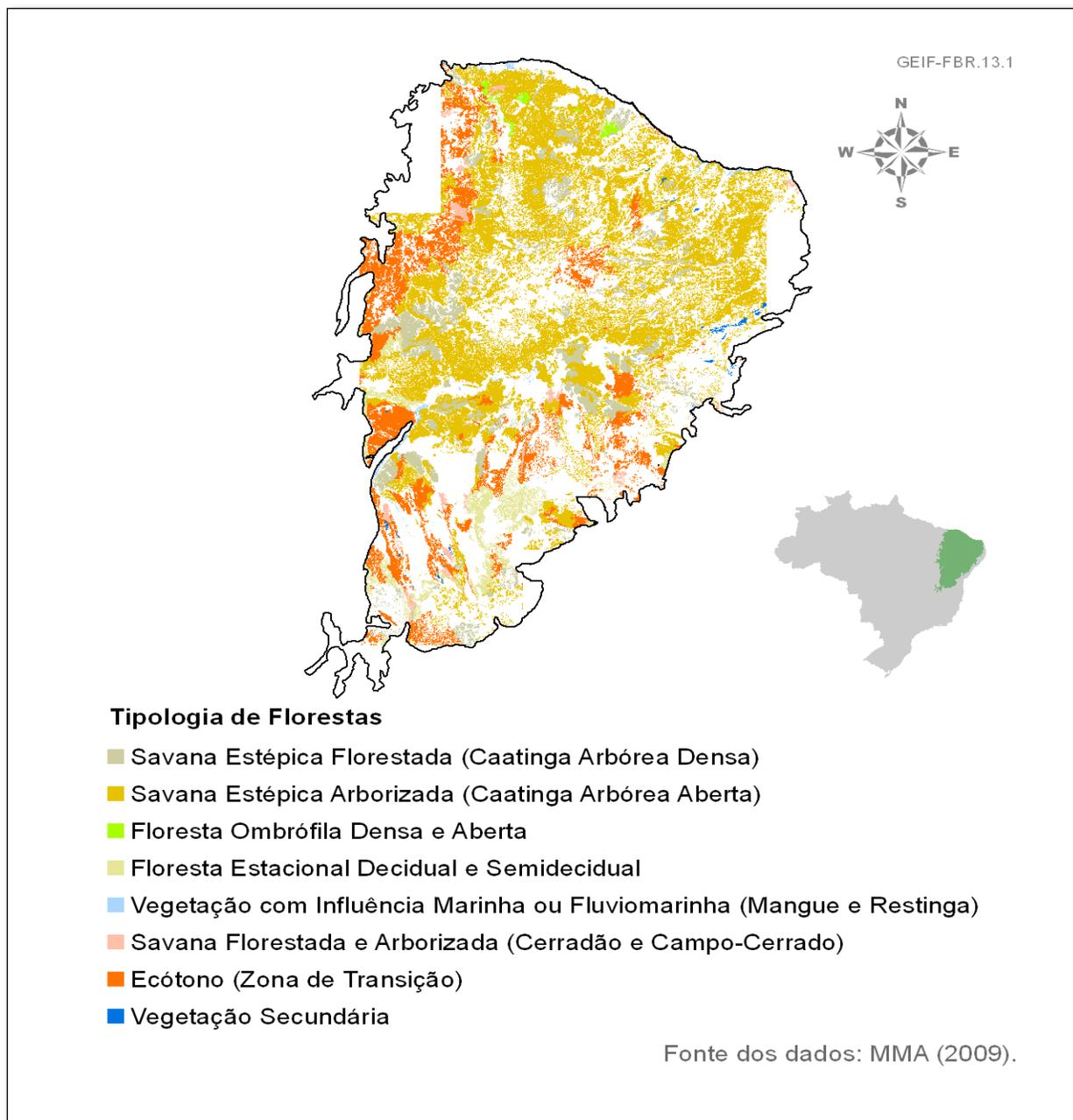
Bioma Caatinga.

Figura 11: Bioma Caatinga.

Zonas que compreende: Ceará, Rio Grande do Norte (95%), Paraíba (92%), Pernambuco (83%), Piauí (63%), Bahia (54%), Sergipe (49%), Alagoas (48%) y Maranhão (1%).

El clima seco y semiárido se refleja en la mesa de la cocina de ésta región, ya que sus características la obligan a hacerse perene debido a la conserva de los alimentos con alto tenor calórico y preparados para los viajes constantes en busca de agua. Cerca del mar, las recetas ganan diversidad en ingredientes y colores, sin embargo ambas están cargadas de sabor.

La diversidad climática tiene efectos directos en la culinaria. Desde el litoral de Pernambuco hasta el de Bahía, la presencia africana se nota más debido a los resquicios de la esclavitud durante la época de la caña. Ya en Alagoas, los frutos de mar son más comunes debido a sus diversas lagunas costeras. En Maranhão, la influencia de los portugueses es aún más fuerte que en los otros estados de la región, y el consumo de especias picantes, que es muy común en la costa, en Maranhão es menor. En el interior norestense, el propio clima favorece el consumo de carne, especialmente carne-de-sol y platos a base de raíces o tubérculos. La culinaria de las fiestas de junio también es típica del interior.

La creatividad es sello en la región. Podemos encontrar vendedores ambulantes en las calles de Salvador de Bahía, con tríos eléctricos (camiones con música) vendiendo café, la bebida típica de Brasil, que se puede tomar en cualquier momento del día.

Ingredientes principales: frijol ojo de cabra, yuca, maíz, mantequilla líquida, calabacitas, queso cuajado, queso mantequilla; carnes curadas, piloncillo, melaza, nueces del Brasil, nuez de cajú, frutas, carnes de vaca, de cabra y de oveja, arroz, frijoles, harinas.

Platos Típicos: buchada de cabra, carne en conserva con la cuajada papilla, tachuela carne seca, baião de dos, de tapioca, canjica, pudín de maíz, pasteles, escondidinho, tapioca, caldo de mocotó.

El oficio de las baianas de acarajé es patrimonio inmaterial brasileño. El acarajé preparado con sus rellenos habituales (vatapá, hecho de camarones o ensalada), el uso de la mesa para hacer acarajés, la comercialización y el uso informal de la típica ropa que usan las bahianas del acarajé, entraron en al Libro del Saber en

2005. Se vende en las calles de Salvador, capital del estado de Bahía y desde el fin de la esclavitud se convirtió en un símbolo de aquel estado, así como las baianas que lo preparan.



Figura 12: Bahiana vendiendo acarajé.¹⁵

¹⁵ Foto: <http://www.ipac.ba.gov.br/oficio-das-baianas-do-acaraje>

4.2.5.

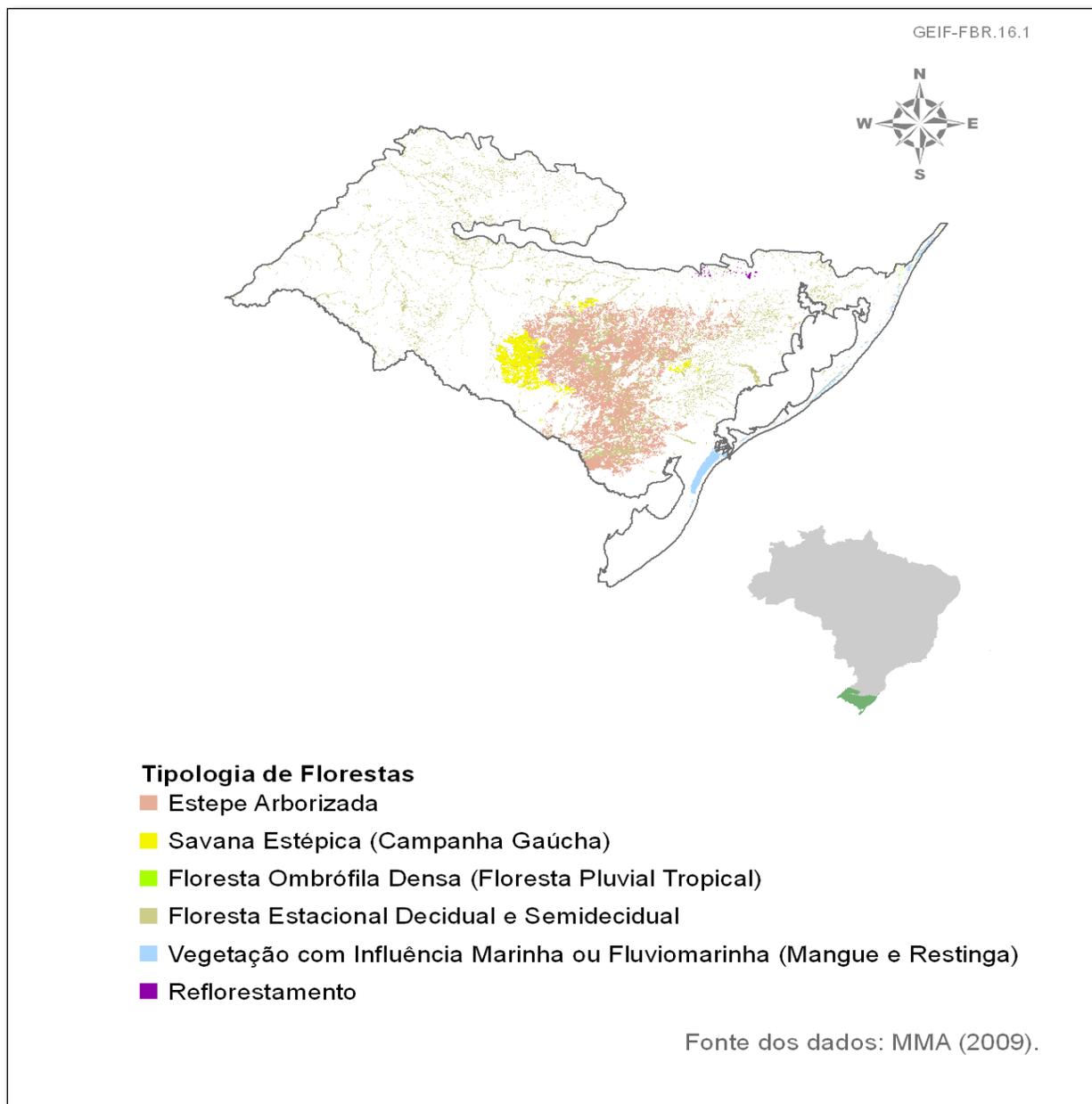
Bioma Pampas.

Figura 13: Bioma Pampas:

Zonas que comprende: Rio Grande do Sul (63%).

Su vegetación, típica de praderas con gran riqueza de flora y fauna e integrada al bosque de araucaria, junto con su posición geográfica y temperaturas relativamente

bajas, crean una cultura culinaria muy particular, con fuerte influencia colonial y de sus países vecinos. La mezcla étnica que se produjo en el Sur resultó en una culinaria totalmente diferente del resto del país, con la presencia aún más fuerte de la cocina italiana y alemana, además de la influencia portuguesa y española ya presentes.

El churrasco, plato principal del estado de Rio Grande do Sul, es el resultado de un hecho histórico. Para catequizar a los indios de la región durante la época de la colonización, los padres jesuitas introdujeron criaderos de ganado y dejaban los rebaños bajo la responsabilidad de los nativos. Con la llegada de los carreteros de São Paulo y Minas Gerais, que esclavizaron a los indígenas, el ganado se escapó y se propagó por los campos a través del sur del territorio, pues no había depredadores. De ahí la abundancia de pastos y la tradición del churrasco gaúcho (preparados solamente con sal marina).

Con la llegada de los italianos, las pastas, la polenta y el pollo se integraron a los hábitos alimentares de la región, así como el cultivo de viñedos, que producen famosos espumantes premiados internacionalmente, como los del Valle del Viñedo.

Por otro lado, la influencia alemana, se restringió a las colonias en el interior de Rio Grande do Sul y Santa Catarina. El estado de Paraná, a pesar de la fuerte influencia italiana, cuenta con una presencia significativa de la cocina indígena, especialmente raíces y granos.

Ingredientes Principales: carnes de vaca, oveja, cerdo y cabra; harina de maíz, yerba-mate.

Platos Típicos: Churrasco, Sopa Cappelletti; Galeto Asado; Sagú al vino tinto; barreado; arroz carretero.

4.2.6.

Bioma Pantanal.

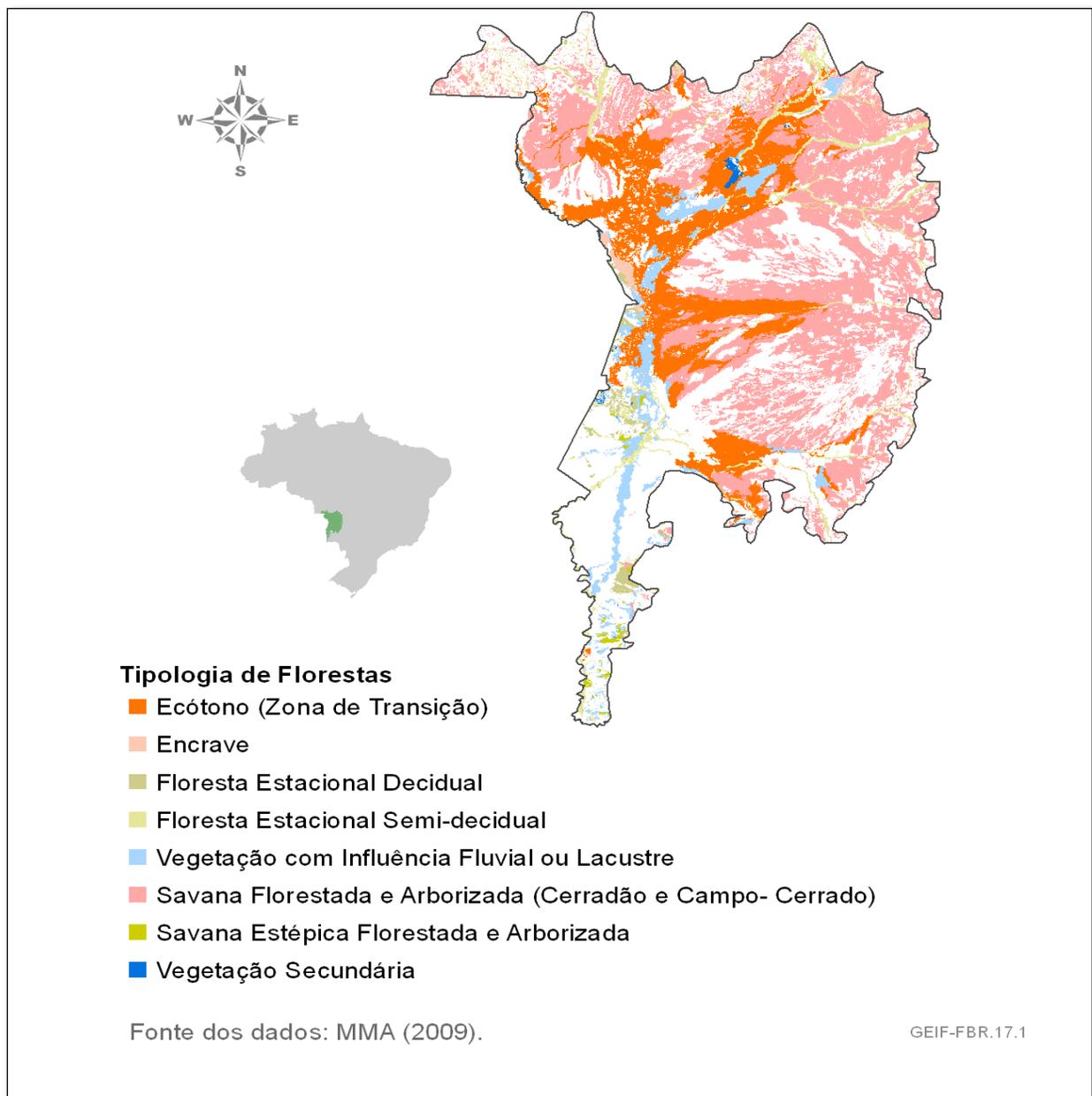


Figura 14: Bioma Pantanal.

Zonas que comprende: Mato Grosso do Sul (25%) y Mato Grosso (7%).

Dentro de la región Centro-Oeste el bioma Pantanal es la mayor planicie de llanuras de inundación continua en el planeta. De éstas formaciones llegan a la

culinaria del Pantanal una selección de ingredientes que crean recetas muy particulares de la región.

Ingredientes principales: carne de cocodrilo, vaca y cabra, yuca, peces, frutas.

Platos Típicos: caribéu (guiso de carne seca y yuca), las patatas fritas (chipa de galletas de queso curado y almidón), furrundu (papaya verde dulce y azúcar moreno), pacú al horno, caldo de piraña.

4.3.

Prensa y Copa 2014. Hablando de Gastronomía.

Este análisis realizado a través de la historia, geografía, así como observación e interacción directa con la cultura carioca, nos invita a elegir uno de los eventos mundiales que tiene gran repercusión turística: la Copa del Mundo 2014 llevada a cabo en Brasil. La prensa jugó un papel importante en la divulgación de las diferentes culinarias brasileñas y en especial el objeto de nuestro estudio que es la gastronomía carioca.

El 18 de febrero de 2014 el Portal Brasil del Gobierno de la República publicó un artículo comunicando que el Ministerio de Cultura, en la página dedicada a la Copa del Mundo lanzó el e-book *Aromas, Colores y Sabores del Brasil*, del cual ya hemos leído un extracto en páginas anteriores de éste mismo texto.

Guia gastronômico brasileiro reúne sabores das 5 regiões

Publicação

Livro faz um passeio por mais de 500 anos de história da culinária no País, destacando pratos típicos famosos e receitas completas

por Portal Brasil

Publicado: 18/02/2014 11h41

Última modificação: 30/07/2014 01h46

 Curtir 32

 Tweetar

 G+ 6

Divulgação/Portal da Copa



Café colonial, de origem alemã, é típico do bioma dos Pampas

O Ministério da Cultura lançou, no site da Copa do Mundo de 2014, a publicação **Aromas, Cores e Sabores do Brasil**. Abordando os mais de 500 anos de história da culinária brasileira, o livreto traz a grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos pela população nativa indígena e por todas as correntes de imigração que ocorreram no Brasil.

Figura 15: Página del Portal Brasil.

Para la Copa del Mundo, el Portal da Copa del Gobierno de la República publica el siguiente artículo haciendo mención de la Gastronomía por Regiones.



Figura 16: Portal de la Copa del Mundo 2014.

El 11 de junio de 2014 el Portal de Brasil del Gobierno de la República comunicaba una nota sobre las baianas del Acarajé y su participación en la Copa del Mundo de 2014.

Baianas já estão escaladas para atuar na Copa em Salvador

Mundial 2014

Quituteiras participaram de workshop para aprimorar o controle de qualidade do acarajé

por Portal Brasil

Publicado: 11/06/2014 17h18

Última modificação: 30/07/2014 02h29

 Curtir 0

 Tweetar

 G+1 0

Divulgação/Portal da Copa



Quituteiras de acarajé foram reconhecidas como Patrimônio Imaterial da Bahia em 2012

As baianas de acarajé, que atuarão durante a Copa do Mundo em Salvador, participaram de um workshop nessa terça-feira (10), no Centro de Convenções, promovido pela Secretaria de Turismo da Bahia (Setur-BA). As quituteiras foram orientadas sobre os procedimentos e normas para aprimorar o controle da qualidade dos produtos comercializados nos tradicionais tabuleiros.

Itens relacionados

Brasília (DF) terá dança, fotos e artes plásticas na Copa

Brasília ajusta detalhes para

Reconhecidas como Patrimônio Imaterial da Bahia em 2012, as baianas de acarajé tiveram o ofício incluído no livro de Registro Especial dos Saberes e Modos de Fazer, do Instituto do Patrimônio Artístico e Cultura (Ipac).

Figura 17: Portal Brasil. Baianas do Acarajé preparadas para la Copa do Mundo 2014.

Todavía en 2015, el Portal Brasil del Gobierno de la República hace alusión a la Copa del Mundo refiriéndose a que la diversidad gastronómica, elogiada por turistas, tiene trazos peculiares de la identidad y de la memoria de cada región del país. Incluso mencionando que el 93% de los turistas que recorrieron el país durante la Copa del Mundo 2014 exaltaron la riqueza de culinaria brasileña.

Mistura de sabores e tradições compõe mosaico da culinária brasileira

Turismo gastronômico

Diversidade gastronômica, elogiada por turistas, carrega traços peculiares da identidade e da memória de cada região do País

por Portal Brasil

Publicado: 09/02/2015 13h57

Última modificação: 23/02/2015 11h33

 Curtir 175

 Tweetar

 G+ 139

Divulgação/Ministério do Turismo



File de peixe com crosta de castanha de cajú

Símbolo da cultura nacional, a gastronomia brasileira é o resultado de uma grande mistura de tradições, alimentos e ingredientes, adaptados ao clima e à geografia de cada região.

Tal diversidade gastronômica tem despertado interesse de turistas que visitam o País e experimentam as delícias e sabores típicos de cada localidade.

Itens relacionados

Grandes festivais de música vão movimentar o turismo em

Figura 18: Portal Brasil. Turistas elogiando la culinaria brasileña.

El 14 de Mayo de 2014 el Periódico The Guardian del Reino Unido publicaba un artículo con el Top 10 de Restaurantes en Rio de Janeiro para comer con un presupuesto justo durante la Copa del Mundo 2014.

Rio de Janeiro holidays
Top 10 city guides

Taylor Barnes

Wednesday 14 May 2014
06.00 BST

[f](#)
[t](#)
[e](#)
[p](#)

[Shares](#) 1331
 [Comments](#) 13

[Save for later](#)

Top 10 budget restaurants in Rio de Janeiro

Many of Rio's restaurants will be cashing in during the World Cup, but away from the main tourist areas you can find great food and loads of local character at affordable prices



📍 Confeitaria Colombo is one of Rio's most historic and beautiful restaurants – but you can take in the grandeur and grab a snack for under a fiver. Photograph: Alamy

Tacacá do Norte, Flamengo

This Amazonian juice and snack joint opposite Flamengo beach has a stream of devoted regulars, with whom you'll have to jostle with for elbow space at the

Figura 19: Periódico *The Guardian*.

El Top 10 de Restaurantes por The Guardian y los barrios cariocas donde se encuentran era el siguiente:

- 1°. Tacacá do Norte, Flamengo.
- 2°. Botero, Laranjeiras.
- 3°. Point Lanches, Tabajaras.
- 4°. Confeitaria Colombo, Centro.
- 5°. Fat Choi, Glória.

- 6°. Gracioso, Saúde.
- 7°. Delírio Tropical, franquicia establecida en varios barrios cariocas.
- 8°. Baixo Gago, Laranjeiras.
- 9°. Bar do Adão, franquicia establecida en varios barrios cariocas.
- 10°. Corujão, Benfica.

El diario español El País, el 4 de mayo de 2015, en su versión brasileña, da 5 consejos de lugares a los cuales acudir para comer rico y barato en Rio de Janeiro y ya menciona los Juegos Olímpicos de 2016 con sede en Rio de Janeiro.



Figura 20: Periódico *El País*.

El diario mexicano *El Universal* el 14 de Octubre de 2013 menciona lugares turísticos y restaurantes en Rio de Janeiro, llamando la nota de: *Río de Janeiro por sólo 20 reales* haciendo énfasis en la Confeitaria Colombo, los tradicionales chopps, la caipirinha entre otros atractivos turísticos de la ciudad.

Río de Janeiro por sólo 20 reales

Viridiana Ramírez | El Universal
11:00 Lunes 14 de octubre de 2013

Twitter Me gusta 1

Una de las ciudades más caras de América Latina para vacacionar, a pesar de ello, aún encontramos atractivos a bajo costo

viridiana.ramirez@eluniversal.com.mx

Por casi 120 pesos mexicanos, aproximadamente, puedes comprar un souvenir en un mercado hippie, tomarte una cerveza o comprar un postre en una confitería declarada **Patrimonio Cultural y Artístico de la ciudad.**

Una "chopp"

Vinícius de Moraes es la calle de los bares y restaurantes; lleva el nombre de unos de los poetas más famosos de Brasil y está en el barrio Ipanema. **La "chopp"** es una cerveza clara de barril, servida en media yarda de cristal. Ocupa una mesa del restaurante Vinícius, visitado años atrás por el poeta. Además del trago (12 reales) disfruta un espectáculo de bossa nova. Después podrás echar un vistazo a su salón de la fama, con las fotos y firmas de los mejores cantantes de bossa y samba. www.viniciusbar.com.br



Ipanema. Una de las playas más frecuentadas por los locales. (Foto: Archivo EL UNIVERSAL)

Notas Relacionadas:

- > Viajes que sanan 2013-10-11
- > El Triángulo del Sol al 2 x 1 2013-10-11
- > Cuevas azules en el fin del mundo 2013-10-11

Sitios Relacionados:

- > [Síguenos en Facebook](#)
- > [Síguenos en Twitter](#)

Figura 21: Periódico *El Universal*.

4.4

Actores del día a día

En éste apartado, la intención es reunir las opiniones de algunas de las personas que participan del quehacer cotidiano que envuelve la culinaria carioca en la actualidad, participaron de las entrevistas, cocineros, periodistas gastronómicos e historiadores.

David Bispo, Dueño del *Bar do David* en la Comunidad Chapéu Mangueira nos dice que sus platos están relacionados con la comida de raíz. “No veo a Brasil como un país, veo a Brasil como un continente. Varios Brasiles... cada estado es un país”.

[...] desde el principio me enfoqué en una gastronomía que tuviera mucho que ver con nuestra identidad. Así que traté de hacer una cocina que se relacionara con la favela, porque las favelas, culturalmente hablando, son muy ricas en gastronomía. Las personas que vinieron a vivir en la comunidad antiguamente eran personas que tenían bajos ingresos. Así, por ejemplo, la gente del norte, noreste, sur y sudeste llegó a la favela, porque vivir aquí era mucho más barato. Y cuando llegaron a la favela estas personas impusieron su cultura a través del baile y también la cocina. Entonces, eso enriqueció nuestra cultura gastronómica... Por eso pienso que la favela es una zona rural dentro de un centro urbano porque las costumbres de las favelas, son costumbres de personas que viven realmente en el campo, la gente cría animales, tiene el don de cultivar, plantar su pimienta, sus vegetales y otras frutas ... en definitiva, de cultivar sus propias plantas. En fin, para hacer un plato diferente y llamar a tu vecino para probar, para detenerse un momento a su puerta para charlar. Entonces, yo creo que por enfocarse es que el Bar de David tiene tanto éxito. Hoy mi bar es conocido en todo el mundo, muchos medios de comunicación internacionales ya estuvieron aquí [...] ese público que empezó conmigo, si llegase hoy aquí y todavía iba a encontrar un pollo con okra, una costilla con berros, una carne seca con calabaza, son platos que realmente marcan la diferencia aquí en Brasil. Y así, eso demuestra nuestra identidad fuera de Brasil. [...] todos los ingredientes que utilizo existen en todas las regiones de Brasil. Todos.

David opina también que se empieza a perder la intención de la comida al profesionalizar el don de cocinero con la profesión que hoy está tan de moda:

[...] confieso que veo un montón de gente hoy en día, las personas que llegan a la universidad para realmente ser chefs de universidad [...] Ellos están tan concentrados en lo que son haciendo, que realmente terminan perdiendo su esencia, esa cosa simple que tiene que ver con nuestra identidad. Están convirtiendo semillas de okra en caviar. Por lo tanto, quiero decir, yo soy de los tiempos en que los peces eran sazonados sólo con limón. Hoy se come pescado con tantas hierbas, que uno siente cualquier cosa menos el sabor del pescado [...] las especias que no pueden faltar en la mesa del brasileño son el ajo, la cebolla, la pimienta negra, el vinagre y el limón. Esto es algo de lo que el brasileño no se desprende, no hay manera. Son los ingredientes principales que dan el toque final a un plato. Usted puede conseguir lo que realmente quieres, pero si usted no pone el ajo, la cebolla, la pimienta, el vinagre, o un poco de aceite de oliva.

David dice con orgullo “hoy tenemos el símbolo RJ también representa la gastronomía de Río de Janeiro”, avalando el apoyo que para el la culinaria carioca a tenido a través del Gobierno y la Prensa. Afirma también que no sólo las culinarias del Norte o del Noreste influyen la culinaria carioca, sino que la de Minas Gerais es la que más se ha desarrollado en tierras cariocas.

[...] Creo que el papel de divulgación de la prensa ya está ocurriendo de forma natural, de una manera determinada. Yo en cinco años, yo me encontré varias veces participando como la mejor cocina de Río de Janeiro y todos fueron incentivos hechos por la prensa, por lo general O Globo, Río Gastronomía, la revista Veja con Comer & Beber, que eran eventos que ellos hicieron. Y estos eventos fueron patrocinados por el gobierno municipal, el del estado, el Ministerio de Cultura, por lo que de alguna manera existe este incentivo por parte de los medios de comunicación y también del Estado [...] puedo decir que el evento más importante es el de Comida de Boteco. Éste evento existe hoy en día en 16 ciudades de Brasil y se inició en Belo Horizonte, Minas Gerais y llegó a Río de Janeiro desde hace algunos años y empecé a asistir a estos eventos en 2011.

El historiador Antonio Edmilson Rodrigues opina que no existe una gastronomía carioca como tal, “falta un Cámara Cascudo para hacer un nuevo levantamiento, para entender por qué la gente mezcla eso o usa esto” dice.

Rio es muy cosmopolita. Las tradiciones culinarias cariocas de Río de Janeiro se han perdido en toda esta mezcla. Se perdieron así, en la forma de la alineación con lo que era originalmente Río de Janeiro. De hecho, en Río de Janeiro se tenía la comida del tropero, como Minas, como Bahía, Paraná ... Hay un gran círculo de troperos que producían una cocina que incorpora Minas como de ella, la incorporó como comida local. Se la ganó y los mineros la tomaron para ellos. [...] Hay algunos lugares donde aún hacen los huevos coloridos, los que son más tradicionales, tienen el sándwich de milanesa, que es pesado, porque además de la harina tiene pan, es frito, estas cosas todavía continúan, hay algunos bares, pero están sujetos a las modas. Esos bares reciben muchos periodistas y acabaron influenciando los padrones o inclusive las recetas. Es algo que pasa muy rápido, debido a las expectativas de los medios de comunicación de lo que es tradicional en Río de Janeiro. Todas estas cosas terminan haciendo que las tradiciones se pierdan. [...] Hay algunos bares como Adegas Pérola o el Joia del Centro que cambiaron de dueño o falleció el dueño. Entonces un grupo de frecuentadores con capital para invertir, los compran y el bar continúa con la tradición. Eso pasa mucho en Rio, es una cosa nuestra, medio en contra de las grandes franquicias. [...] Trabajé en un estudio sobre bares y en algún momento tuvimos una duda, porque por lo general los medios de comunicación llaman a estos bares de tradicionales y crean una cierta presión sobre lo que es tradicional. Eliminando la posibilidad de reorganizar las cosas, tanto en el espacio como en la comida y continuar la tradición de la culinaria carioca. [...] Hay un punto en que empiezas a descubrir cosas, por ejemplo el Filete a la francesa ... Si estás en París y pides un filete a la francesa, nadie va a entender lo que es. ¿Por qué?, porque se creó en Río de Janeiro y fue un francés quien lo creó. Así que aquí existe mucho eso, las mezclas y los platos personalizados, como el Filé a la Oswaldo Aranha... Estas cosas son tradicionales de la cocina carioca, más por la manera de reunir cosas, por la combinación y la manera de hacerlo. Así es el que es el sello de Rio. Muchas personas no entienden muy bien eso...Es porque es difícil pensar la relación entre la dimensión local y la dimensión internacional, la cosmopolita.

Cuando se le hace la pregunta sobre como dividiría la gastronomía brasileña, su respuesta es:

Creo que la premisa básica sería dividirla por la dimensión de la cultura. Así que, tengo la impresión de que el país es una importante región productora de culinaria, desde Bahía hasta el sur, que es la región de los troperos. Eso tiene una gran fuerza a partir del siglo XVIII. Básicamente la referencia es Minas Gerais, debido a la minería, el transporte, ya sea para ganado, o para oro...hay una penetración importante de Bahía y Pernambuco debido al ganado. Sao Paulo tiene una penetración por el oro. Tiene una penetración de Río de Janeiro debido al movimiento de los puertos, hay una grande mezcla de todos. La comida norestense es muy importante. Y tiene una cocina que es una cocina amazónica y la del centro-oeste. La región sur tiene una fuerte relación con Argentina, con la cultura de la pampa y tal, pero también existe una parte en Rio Grande do Sul, que es ganadero [...] Creo que coincide un poco de mi visión de lo que es Brasil, en cuanto a la gastronomía, con lo que el gobierno llegó a proponer. Sólo que las marcas pueden diferir en cuanto a la comprensión de lo que es. [...] Para mí son áreas culturales que reciben una mezcla de todo. De lo social, económico, cultural y el resultado es esa mezcla. Ese es el estilo, por ejemplo el tropero andaba mucho a caballo y necesitaba comer sobre el caballo, entonces si ves la comida que es llamada de “minera” todo puede hacerse en forma de bolitas, porque así, es sólo agarrar y comer. Así que tienes esta cosa, no se ... Los granos drover, galleta convierte todo ... también es una culinaria que tiene una relación interesante con la idea de libertad.

La periodista gastronómica Luciana Fróes de O Globo, en su visión nos explica lo siguiente:

La comida de Brasil, son muchas comidas y lo mejor es que se está rescatando la auto-estima del brasileño. Tu tomas un chef de Rio, de São Paulo, de cualquier parte de Brasil y hacen homenaje a la comida del país, la están rescatando. [...] Creo que la comida carioca es un poco difícil de identificar como es, por eso estoy escribiendo un libro donde intento identificar cual es la culinaria carioca. Y la carioca es diferente por la corte haber llegado aquí, es un pueblo al que le gusta la comida, le gusta comer bien. Por lo tanto siente placer en una mesa bien montada, es glotón, aquí todo pasa por la cocina. [...] Uno de los grandes triunfos de Rio es su “baja” gastronomía, que sólo existe aquí, esa gastronomía de butecos, que tienen comida del noreste, bahiana, minera, alemana, etc. [...] No existe una cocina brasileña, existen muchas cocinas brasileñas. Existen de otros países pero esas no se mezclan entre si.[...] La cocina francesa entró a Brasil por Río de Janeiro. Fue Bocuse, Claude Troisgros, ellos vinieron para acá y crearon la cocina franco-carioca. [...] La cocina del norte es la más virgen; la bahiana si nos fijamos

bien es muy similar a la africana, la minera también sus particularidades... La cocina del norte de Brasil, es la cocina más original de todo el país, porque es cocina de raíz. [...] En el norte tenemos una variedad de pescados inédita, pescados de río, del río Amazonas, que cosa hermosa y especias y sabores, muy indígena. La comida del Norte sería la más representativa de Brasil. [...] Aquí en Rio tenemos algunos platos que son íconos de nosotros, que son adaptaciones de platos que vinieron de fuera. [...] Los botecos cariocas son el mejor camino para descubrir esas mezclas de la cocina brasileña. [...] La prensa es muy importante para la divulgación de la gastronomía, aparte de que vende periódicos. Hay muchísimas personas que hablan sobre gastronomía, no tienes idea de la cantidad de sitios web, blogs, la cantidad de críticos de comida que tiene Río de Janeiro.

Katia Barbosa, del Aconchego Carioca que se autodenomina cocinera y no chef, nos dice que “la comida brasileña es un poco de española, portuguesa y también africana e indígena...abrasilerada!”

[...] allá en Cuba hay “moros con cristianos”, que es nuestro “baião de dos”. Mi madre llegó de Paraíba a Rio muy joven, con 16 o 17 años. Yo la veía cocinando kibe y yo me preguntaba: ¿con quién aprendió a hacer el kibe?. Es normal comer kibe allá en el noreste, pero ¿cómo es que comen kibe en el noreste? Y ella sabía hacer eso. Entonces de alguna forma ella aprendió a hacer eso porque hubo alguien allá que dejó ese conocimiento. Como esa historia del “escondidinho”, del puré de aipim, ¿de dónde salió eso? El indio no maceraba el aipim para comérselo. Entonces tenemos que comenzar, y es que yo no soy investigadora, soy cocinera, pero cada vez que viajo para el interior de Brasil quedo más encantada. Cuando viajo al extranjero y regreso al interior de Brasil pienso: tenemos mucho de lo que hay allá afuera. Esa historia de la paella, yo hago una gallina que mi abuela hacía, una “gallinada” que es cocida con todo mezclado, que tiene tocino, y tiene longaniza, ¿a dónde fueron a buscar eso?, ¡es una paella! Una paella abrasilerada [...] abrasilerada, con lo que tenemos, así como Claude Troisgros hace, él trajo la referencia técnica de la comida francesa a Brasil, pero utiliza lo que tiene aquí, lo que tiene a su alrededor. No puedes vivir en Brasil y traer crema de Francia. Entonces él va adaptando y haciendo. Y eso es lo que el brasileño hizo en los últimos años. De una forma general, fue adaptando los conocimientos de él, con el de los indios, por ejemplo existe una gran controversia con respecto a la feijoada, ¿por qué es feijoada?, creo que es leyenda...La feijoada dicen que nació en las senzalas, con las sobras de lo que los dueños no comían. No sé si es verdad, porque vas a

Portugal y comes frijoles con coxinhas, garbanzo con puerco, ¿entiendes?[...] fue viajando que me encantó comer frijol y arroz[...] entonces allí es donde uno puede ver nuestro “baião de dos”, allí está el gusto por nuestra feijoada. ¡Ah! El portugués hacía frijol blanco, o habas, o con no sé qué. Nosotros teníamos frijol negro, pues vamos a hacerlo con frijol negro. Entonces las referencias están todas allí, sólo no ve quien no quiere. Yo ya cociné una feijoada en Francia, con los ingredientes que encontré allá, no llevé nada, sólo llevé la harina para la farofa.

Doña Isis Rangel, del Restaurante Siri Mole, especializado en comida baiana dice “la harina de yuca es la que alimenta al pueblo del noreste”, y agrega:

Realmente comiendo es que se conoce la comida, porque conociendo la comida, tu ya defines de dónde viene, o lo que es un pueblo, quienes lo crearon ... Aquí, por ejemplo, nuestra comida tiene tres características fuertes: tiene el indio, tiene el africano y tiene el portugués. Bahía tiene fritada, el bacalao frito en el aceite de oliva, que llamamos aceite dulce en Bahía, pero en realidad es el aceite de oliva; tiene el aceite de palma dendê, que viene directamente de África y tiene la yuca, que viene del indígena. De allí viene el beiju, la harina de mandioca. Entonces después de todo esto, uno piensa ¿cómo es que llegamos a la harina? Allí vemos que fueron los indios que lo hicieron.

Doña Isis nos habla de pirão:

El pirão es muy importante, ¡me encanta el pirão! Por ejemplo, Dorival Caymmi siempre decía “al bahiano le gusta la comida que tiene caldo” porque si tiene mucho caldo, le ponemos harina y si está muy seca le ponemos caldo. Y así no dejas la mesa nunca, y sigues la charla, poniéndole harina al caldo o caldo a la harina...

Comentando del sincretismo religioso afro-brasileño y reflejado en la culinaria bahiana, Doña Isis nos habla de la comida de santo:

Es un alimento que nació en el lugar de culto del Candomblé. Es un alimento sagrado, porque ésta comida es una ofrenda. Cada Orixá tiene una plato, un alimento. El acarajé es de Inhasã; el amaranto es de Cosme y Damián, que el Orixá es Erê, y así sucesivamente... Inhasã come okra y vatapá, Yemanjá come pescado; los frijoles ojo-de-cabra con una salsa hecha de aceite de oliva es de Ogum. Y

así todos los Orixás recibían estos platos como una ofrenda, pero sin sazonar. Luego, más tarde estos platos salieron del lugar de culto y empezaron a ser comercializados . Pidieron permiso a los Orixás y ellos lo permitieron, tanto que el acarajé es uno de los platos más exitosos y sólo hace acarajé, según los bahianos, la persona que tiene “Axé”. El “Axé” es un término que cuando te dicen: "mucho Axé para usted" te están deseando suerte y fortuna . Es un término africano es un término de Candomblé, que viene de allá. Entonces las personas que tienen Axé hacen buena comida .

5

Consideraciones Finales

En *Tabu do Corpo* (1986), Rodrigues nos dice:

[...] tampoco se puede comer y beber de cualquier forma. Hay alimentos especiales para cada ocasión. Hay alimentos prohibidos a determinadas personas. Hay cantidades establecidas para cada tipo de personas, o para cada sexo. Hay maneras especiales de prepararlos, de servirlos, y de comerlos, Hay alimentos de ricos y alimentos de pobres. Hay alimentos con virtudes excepcionales. Algunos alimentos se sirven en horas fijas; otros pueden ser comidos a cualquier hora. Las comidas, en algunas culturas, se hacen normalmente a solas, en otras con la familia, o con toda la comunidad. En el acto de comer, algunos miembros ocupan una posición, en el tiempo y espacio, especial. Ciertos alimentos pueden ser tomados con las manos, otros exigen algún instrumento mediador. La alimentación exige, a veces, purificación anterior; otras veces, posterior y a veces negligenciar esa actitud. Ciertos asuntos pueden ser mencionados durante la comida, otros son tabú y muchas veces exigen silencio. Hay pueblos que usan mesas y pueblos que no las conocen. (Rodrigues, 1986, pg. 66)

El presente trabajo tuvo como objetivo realizar el análisis de algunas de las principales características que han formado la cultura brasileña para conseguir responder a la hipótesis sobre la invención de la gastronomía carioca. Éste análisis ha sido modelado a través de un viaje histórico y geográfico, participando de la observación así como de análisis de estadísticas, entrevistas y charlas con algunos de los actores contemporáneos de la culinaria de Rio de Janeiro. Así como el papel que la prensa tanto nacional como internacional ha tenido en la divulgación de la cultura gastronómica como parte de la identidad cultural de Brasil.

La visión que como extranjero puedo tener sobre las costumbres brasileñas y específicamente de la inmersión vivida en la cotidianeidad carioca, me ha permitido realizar mis propias teorías sobre las costumbres, la creatividad y el desarrollo

culinario que se ha tenido desde que el territorio fue alcanzado por la expansión portuguesa en 1500.

Interesante, sería una palabra pequeña para definir el incomparable descubrimiento personal y social que ha traído el volcar este estudio de comunicación social y zurcirlo a la identidad cultural que se ha creado a través de la gastronomía. Salir de una cultura y autoexiliarse en otra, con raíces, historia, problemáticas y desenvolvimiento tan diferente, pero nacida de las mismas provocaciones que impulsaron la expansión de imperios como el portugués, me hacen reconocer en mí un pedazo del Brasil, este país hermano de los otros que nacieron como el mío propio. Con látigos, robos, guerras, indígenas, especias, esclavos y señores. Unos portugueses, otros españoles.

Nos cuentan que el continente Americano fue encontrado por casualidad en la búsqueda de las famosas Indias, que en aquella época eran tierras que representaban rutas comerciales y sobretodo gastronómicas que alimentaban literalmente los bolsillos y los egos de los grandes reinos europeos.

Decenas de estudiosos nacidos en todos los continentes, han dedicado su vida a descifrar la intrínseca, borrosa y sangrienta historia de nuestros pueblos y sus raíces. Sin embargo hay una particularidad que nos hermana con el resto los pueblos del planeta: la necesidad biológica de alimentarnos. Satisfacer el hambre así como la reproducción son instintos que la creatividad humana logra transformar de un simple hecho mecánico a momentos de amor, éxtasis o placer. Que desde la última cena, hasta representaciones de paz están ligadas al de alimentarse o alimentar al prójimo. Como símbolo de hospitalidad, de poder, de procreación, de guerra o de muerte.

La alimentación ha evolucionado como Arte Culinario y es la forma de comunicación más próxima que tenemos al hecho de estar vivos y relacionarnos con la naturaleza así como con otros seres humanos. La relación que existe entre la Comunicación y la Gastronomía es sin duda la relación más básica que existe entre dos disciplinas que son precursoras y sustentadoras tanto de la vida como de la evolución de todos los pueblos y sus culturas.

Las Conquistas, forzadas o motivadas por alianzas, guerras o competencia entre pueblos, han dado paso a la globalización que vivimos desde los inicios de la

humanidad. Ha entrelazado culturas, reinos y edificado puentes a lo largo y ancho de éste planeta. Hoy por hoy seguimos evolucionando e incluso sufriendo las vicisitudes de nuestros errores en cuestión de producción y domesticación de especies, alimentos e ingredientes.

En Brasil así como entre otros pueblos el recinto donde se cocinan los alimentos, es el lugar que representa la unión y la comunicación entre las personas. Representa la gentileza y la hospitalidad que brinda un ser humano a sí mismo y a otros y en los recintos restauradores donde nacieron los primeros comercios de comida es reflejo vivo de la cultura y las costumbres que a través del tiempo se han mezclado.

Rio de Janeiro es la ciudad que se convirtió en cuna de mezcla de culturas y mezcla de sabores. Así también es fiel representante del pueblo brasileño, de sus tradiciones y de su comida. En Rio, como en el mundo, toda la gente y la comida es orgullosamente “*Da Clara*”, porque es el contexto que envuelve y permite la unión de pasado, presente y futuro, en la mesa, en la calle, en la casa...y en la cama.

Hoy, más de 500 años después del descubrimiento de Brasil podemos decir que la gastronomía carioca se hace todos los días, se crea y redescubre. Para mí no existe la gastronomía carioca; existe la gastronomía A LA carioca...À CARIOCA...

Octubre 12

El Descubrimiento

En 1492, los nativos descubrieron que eran indios,
 descubrieron que vivían en América,
 descubrieron que estaban desnudos,
 descubrieron que existía el pecado,
 descubrieron que debían obediencia a un rey y una
 reina de otro mundo y a un dios de otro cielo,
 y que ese dios había inventado la culpa y el vestido
 y había mandado que fuera quemado vivo quien ado-
 rara al sol y a la luna y a la tierra y a la lluvia que la moja.

Eduardo Galeano. *Los Hijos de los Días*, 2012.

6

Referencias Bibliográficas**a) Bibliográficas**

ADAS, M. Estudos de geografia do brasil. São Paulo: Ed. Moderna, 1976. 336 p.

ALMEIDA, R. H. O diretório dos índios: um projeto de civilização no brasil do século XVIII. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

ARANTES, A. O que é cultura popular. São Paulo: Editora Brasiliense, 1982. 83 p.

BRILLAT SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. 352 p.

CÂMARA CASCUDO, L. História da alimentação no brasil. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

DAMATTA, R. A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no brasil. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. 151 p.

_____. O que faz o brasil, brasil?. Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 127 p.

_____. O que é o brasil?. Rio de Janeiro: Rocco, 2004. 74 p.

DÓRIA, C. A. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279 p.

FREYRE, G. Sobrados e mucambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. 1º. e 2º. Tomo. Rio de Janeiro, J. Olympio; Brasília, INL, 1977. 758 p.

_____. Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2006. 727 p.

_____. Manifesto Regionalista. 1926

GALEANO, E. As veias abertas da américa latina. Porto Alegre: L&PM, 2013. 400 p.

_____. Los hijos de los días. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores Argentina, 2012. 432 p.

HOLANDA, S. B. Caminhos e fronteiras. Rio de Janeiro, J. Olympio, Departamento de Cultura de Guanabara, 1975. 334 p.

IBGE. Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro: IBGE, 2007. 232 p.

LÉRY, J. História de uma viagem feita à terra do Brasil. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889. 371p.

LÉVI-STRAUSS, C. As discontinuidades culturais e o desenvolvimento económico. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1976.

MOURA, C. Quilombos: resistência ao escravismo. São Paulo: Editora Ática, 1987. 94 p.

PAZ, O. "El baile de los enmascarados", en Sergio Marras, América Latina. Marca registrada. Ed. Andrés Bello-Grupo Zeta-Universidad de Guadalajara, Barcelona, 1992, p. 468. [Conversación con Octavio Paz, en París, el 18 de diciembre de 1991]
PEREIRA, M. Os índios e o brasil, passado, presente e futuro. São Paulo: Editora Contexto, 2012. 304 p.

POLLAN, M. Cozinhar: uma história natural da transformação. Rio de Janeiro, Intrínseca, 2014. 448 p.

RAMOS, A. O negro na civilização brasileira. Rio de Janeiro; Livraria Editora Casa do Estudante do Brasil, 1956. 252 p.

RIBEIRO, D. O povo brasileiro: a formação e o sentido do brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 476 p.

ROCHA, E. Jogo de espelhos: ensaios de cultura brasileira. Rio de Janeiro: Mauad, 2003. 135 p.

RODRIGUES, J. C. Antropologia e comunicação: princípios radicais. Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio; São Paulo: Loyola, 2003. 183 p.

_____. O tabu do corpo. Rio de Janeiro: Dois Pontos Ed., 1986. 174 p.

SEMPRINI, A. Multiculturalismo. São Paulo: EDUSC, 1999. 178 p.

SEYFERTH, G. Comemoração, identidade e a memória da imigração. In: Ferreira, A. P. et alli (orgs.). (Org.). A experiência migrante. Rio de Janeiro: Garamond/FAPERJ, 2010.

SKIDMORE, T. E. O brasil visto de fora. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1994.

SODRÉ, M. Claros e escuros: identidade, povo e mídia no Brasil. Petrópolis, RJ: Vozes, 1999. 272 p.

VAINFAS, R.; DE SOUZA J. B. Brasil de todos os santos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002. 75 p.

b) Eletrônicas

Carioca da Gema – Blog para quem ama o Rio. Disponível em: <http://blogcariocadagama.blogspot.com.br>. Acesso: 19/08/2015

EL UNIVERSAL. Disponível em: <http://archivo.eluniversal.com.mx/destinos-viajes/2013/rio-de-janeiro-por-solo-20-reales--80691.html>. Acesso em 17/12/2015.

EL PAÍS. Disponível em: http://brasil.elpais.com/brasil/2015/05/01/elviajero/1430475146_508667.html. Acesso em 12/01/2016.

GOVERNO ESTADO DE GOIAS. Disponível em: <http://www.goias.gov.br/paginas/conheca-goias/historia/separacoes-a-criacao-do-tocantins>. Acesso 27/02/2016

HISTORY CHANNEL. Disponível em: <http://www.history.com/news/hungry-history/edward-kidders-pies-the-first-cooking-school>. Acesso: 6/02/2016

IBGE. Evolução da divisão territorial do Brasil 1872-2010 (Documentos para Disseminação - Memória Institucional 17). Diretoria de Geociências, Coordenação de Geografia Rio de Janeiro: IBGE. 2011. 261 p.

IBGE. Disponível em: ftp://geoftp.ibge.gov.br/organizacao_territorial/divisao_territorial/evolucao_da_divisao_territorial_do_brasil_1872_2010/evolucao_da_divisao_territorial_mapas.pdf. Acesso: 17/11/2015

IBGE. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/geografia/default_div_int.shtm?c=1. Acesso: 18/11/2015

IBGE. Disponível em: http://www.ipeadata.gov.br/doc/DivisaoTerritorialBrasileira_IBGE.pdf. Acesso em: 22/12/2015

IBGE. Disponível em: <http://brasilemsintese.ibge.gov.br/territorio/divisao-politica.html>. Acesso em: 27/12/2015

IBGE. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/21052004biomashtml.shtm>. Acesso em: 03/01/2016

GASPAR, L. Índios do Brasil: alimentação e culinária. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>. Acesso: 23/12/2015

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Disponible en:
<http://www.mma.gov.br/biomas>. Acceso 09/01/2016

PORTAL BRASIL. Disponible en: <http://www.brasil.gov.br/cultura/2014/02/guia-gastronomico-brasileiro-reune-sabores-das-5-regioes#>. Acceso en: 13/08/2015.

_____. Disponible en: <http://www.brasil.gov.br/esporte/2014/06/baianas-ja-estao-escaladas-para-atuar-na-copa-em-salvador>. Acceso en: 22/11/2015

_____. Disponible en:
<http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/10/gastronomia>. Acceso: 13/11/2015

_____. Disponible en :
<http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/10/gastronomia#>. Acceso en: 18/09/2015

PORTAL DA COPA 2014. Disponible en
http://www.copa2014.gov.br/sites/default/files/livreto_web17062013.pdf Acceso
 09/07/2015

SERVICIO FLORESTAL BRASILEÑO. Disponible en:
<http://www.florestal.gov.br/snif/recursos-florestais/os-biomas-e-suas-florestas>.
 Acceso 05/12/2015

THE GUARDIAN. Disponible en:
<http://www.theguardian.com/travel/2014/may/14/top-10-budget-restaurants-rio-de-janeiro>. Acceso en 17/12/2015.

7 Apéndice

CUESTIONARIO TESIS:

QUESTIONÁRIO TESE:

1. Si tuviera que clasificar la gastronomía brasileña, ¿cómo la dividiría?
1. Se você tivesse que classificar a gastronomia brasileira, com a dividiria?

2. En caso de hacerlo por regiones ¿cuántas regiones gastronómicas considera que tendría Brasil?
2. Caso o fizesse por regiões. Quantas regiões de gastronômicas acha que teria o Brasil?

3. ¿Puede indicarme algún platillo de cada región?
3. Você poderia indicar-me algum prato de cada região?

4. ¿Cuál sería su preferido?
4. Qual seria o seu preferido?

5. ¿Cree que los brasileños están orgullosos de su gastronomía?
5. Você crê que os brasileiros estão orgulhosos de sua gastronomia?

6. ¿Le parece que la cocina brasileña merecería ser considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad? ¿Por qué?
6. Você acha que a culinária brasileira merece ser considerada Patrimônio Imaterial da Humanidade? Por quê?

7. ¿Cree que en Rio de Janeiro puedes encontrar restaurantes y/o botecos con esas influencias regionales?
7. Você crê que no Rio de Janeiro pode-se encontrar restaurantes e/ou botecos com essas influências regionais?

8. ¿Cuál conoce?
8. Poderia dar exemplos?

9. ¿Cree que la prensa da a conocer la gastronomía de estas regiones? ¿Cómo?
9. Você acha que a imprensa torna conhecida a gastronomia destas regiões? Como?

10. ¿Cree que el gobierno da a conocer y promueve la gastronomía de estas regiones? ¿Cómo?
10. Você acha que o governo torna conhecida e promove a gastronomia destas regiões? Como?

11. ¿Considera que es importante la participación de la prensa y del gobierno en este sentido?

11. Considera que é importante a participação da imprensa e do governo neste sentido? Que papel acha que deveria ter cada um?

12. ¿Considera importante el turismo gastronómico para un país y/o región?

12. Você considera importante o turismo gastronômico para um país e/ou região?

NOTA: Pergunta para Dueños/Cocineros

¿Qué influencia tiene en su restaurante? ¿por qué?

NOTA: Pergunta para Donos/Cozinheiros

Que influências você tem em seu restaurante? Por quê?

8 Anexos

ENTREVISTA DAVID BISPO – BAR DO DAVID – MORRO CHAPEU MANGUEIRA (19/NOV/2015)

Victor:
Pode começar.

David:
Pois é, o Bar do Davi nasceu em 15 de abril de 2010 e desde o início eu foquei numa gastronomia que tivesse muito haver com a nossa identidade. Então, eu procurei fazer uma gastronomia que tivesse muito haver com a favela, por que a favela, culturalmente falando, ela é muito rica em gastronomia. Que as pessoas que vinham morar na favela antigamente eram pessoas que tinham baixo poder aquisitivo. Então, por exemplo, pessoas do norte, nordeste, sul e sudeste vinham pra favela porque morar na favela era muito mais barato. E ao chegar na favela essas pessoas impunham a sua cultura, através da dança, da própria gastronomia. Então isso enriqueceu muito a nossa cultura gastronômica, assim dizendo... Então, eu costumo dizer inclusive que a favela é uma zona rural dentro de um centro urbano, porque os costumes da favela, são costumes de pessoas que moram realmente na roça, pessoas que criam animais, tem o dom de cultivar, de plantar a sua pimenta, de plantar outras... Frutas, enfim, de cultivar suas plantas. Enfim de fazer um prato diferenciado e chamar o seu vizinho para provar, de parar no seu portão pra bater papo. Então, eu acho que focando nisto foi que o Bar do Davi fez tanto sucesso. Hoje o meu bar é conhecido no mundo inteiro, todas as mídias internacionais já estiveram aqui.

Victor:
Já ganhou um premio, não é!?

David:
Ganhamos vários prêmios aqui. Foi o primeiro bar de favela a ser premiado em concurso de gastronomia e eu acho que não é por acaso, porque eu procurei fazer uma coisa que fosse muito simples. Agora mesmo depois de ter ganho tanto status, eu procurei manter essa essência. Ou seja, aquele publico que iniciou comigo, ele vai chegar aqui hoje e ainda vai comer uma galinha com quiabo, vai comer uma costela com agrião, vai comer uma carne seca com abóbora, ou seja, são pratos que fazem realmente a diferença aqui no Brasil. E assim, isso mostra realmente a nossa identidade fora do país, assim dizendo. E eu confesso a você que eu vejo muito as pessoas hoje, pessoas que entram pra universidade realmente pra fazer uma faculdade de chefe de cozinha e aí as pessoas estão levando as coisas tão assim, é, é... Estão tão focadas no que elas estão fazendo, que na verdade a gente acaba perdendo a nossa essência, aquela coisa simples que tem haver com a nossa identidade. Eles estão transformando semente de quiabo em caviar. Então, quer dizer, eu sou do tempo que peixe era temperado com limão. Então hoje você come peixe com tantas ervas finas que você sente o gosto de tudo, menos de peixe.

Victor:

O senhor é carioca ou chegou de algum lugar? Ou a família vem de outro lugar?

David:

A minha mãe é mineira, o meu pai também é mineiro. O meu pai foi responsável pela regularização desta favela, que é o Chapéu Mangueira e ele foi presidente da Faferj. E minha mãe, uma mineira, chefe de cozinha, trabalhou na área mais de trinta anos. Então, eu venho de uma família onde a gente aprendeu a se virar muito cedo.

Victor:

A influência mineira na cozinha?

David:

Muito forte.

Victor:

Por que é representativa a comida...

David:

...e por ser de uma família tão grande a gente acaba até aprendendo mais, porque cada filho acaba tendo o seu conhecimento, quando ele bota em prática a gente ficava ali em cima vendo o que ele estava fazendo. E cada um acabava tendo que se virar, mas eu foco muito nisso: manter uma cultura gastronômica. Eu acho isso muito importante, porque eu vejo hoje pessoas do mundo inteiro chegando na favela e quando chegam aqui falam “Nossa! Foi o melhor lugar que eu comi até agora no Rio de Janeiro.” “A melhor comida que eu comi até agora no Rio de Janeiro foi aqui.” Eu respeito, eu acho que... Eu agradeço o carinho de todos eles, mas eu acho que talvez não seja por acaso que a gente está ali, praticamente com cinco estrelas nos principais sites de dicas. Eu acho que tem tudo haver, além desta questão de você está numa favela, eu acho que esta essência gastronômica, ela faz toda a diferença.

Victor:

Entre os ingredientes que o senhor usa aqui, pode falar que são muitos que são, não sei, de alguma região do Brasil, entre os ingredientes que usa. Não sei... Por exemplo: desde porco, galinha, frango, quiabo, polvo...

David:

Na verdade todos esses ingredientes que eu utilizo aqui tem em todas as regiões do Brasil. Todos.

Victor

Entendi.

David:

Até porque eu costumo focar mais na questão de ingredientes que sejam de fácil acesso. Até pela questão do custo. Se você compra uma coisa importada, realmente você sente, explicitamente ali o impacto direto no custo.

Victor:

Claro.

David:

E na hora de você repassar isso pro seu cliente isso pode até repercutir de uma maneira negativa.

Victor:

Entendi.

David:

Então a cultura brasileira, os temperos daqui que não podem faltar geralmente na mesa do brasileiro é alho, é cebola, é pimenta do reino, é vinagre, é limão. Isso são coisas que o brasileiro não abre mão, não tem jeito. São os principais ingredientes que dá o toque final. Você pode pegar o que você realmente quiser, mas se você não colocar alho, cebola, pimenta do reino, vinagre, ou um pouquinho de azeite.

Victor:

Salsinha...

David:

Não tem jeito. Uma salsa, um coentrozinho, se não tiver isso aí, não tem jeito. Não vai ter destaque.

Victor:

O ingrediente da mandioca, todos os ingredientes que se derivam da mandioca: farofa...

David:

Sim, sim... A farofa, são pratos que às vezes pedem, né!? Porque muita gente às vezes gosta de cozinhar uma galinha com batata, ou uma galinha com quiabo, mas se você, culturalmente falando, você fizer uma galinha cozida na mandioca, é uma coisa absurda! Quando a gente faz a costela cozida na mandioca, aí a gente já chama ela de “Vaca Atolada”.

Victor:

“Vaca Atolada”.

David:

“Vaca Atolada”. É a costela cozida na, na, na... no Aipim, né!? Com a mandioca. E aí foi até engraçado porque um dia eu resolvi fazer o frango no aipim, a galinha cozida com o aipim e aí o cara falou: Me dá uma “Mulher Parida”, então o nome do prato em

uma determinada região se chama “Mulher Parida”, assim como é “Vaca Atolada” a costela com aipim, “Mulher Parida” é galinha cozida com aipim.

Victor:

Ele não falou de onde era o lugar, mais ou menos?

David:

Confesso que eu não... Eu me distraí...

Victor:

Bom eu vou procurar...

David:

Mas eu acredito que apareça, porque ele falou de uma maneira muito segura, então o nome deste prato aí, seguramente se você colocar no Google, você vai encontrar, não tem jeito.

Victor:

Uma coisa interessante que eu estou percebendo é: A comida brasileira ainda ao é patrimônio da humanidade. A comida mexicana já é patrimônio desde 2010 e uma coisa que eu estou muito interessado é encontrar estas pessoas que estão atrás de tudo isso, né, para converter, parar fazer que a comida brasileira seja patrimônio da humanidade também como outras cozinhas já são nesse momento. Então...

David:

Eu acho que o brasileiro ele é...

Victor:

Você acha que ele é orgulhoso da comida, o brasileiro, da sua própria comida?

David:

Sim, sim, sim, sim... Mas o brasileiro ele tem uma coisa que é muito complicada, o brasileiro gosta de copiar muito o que outros países lá fora fazem. Então se os brasileiros valorizassem a sua gastronomia eu acho que seria mais interessante, por que o brasileiro adotou o hamburger, a pizza da Itália, enfim... Mas o que é nosso a gente acaba realmente às vezes deixando quieto. Agora quando você realmente faz uma feijoada, um mocotó, uma dobradinha, são pratos que você comem duas vezes. E às vezes esses pratos que são de fora, que você come e você nunca repete. O prato brasileiro geralmente, seguramente as pessoas comem duas vezes.

Victor:

É, entendi...

David:

Quando fazem uma peixada, um peixe com pirão, aquelas coisas, o brasileiro tende a comer duas vezes, repetir a dose.

Victor:

É. Tem muito visitante gringo aqui? Muito estrangeiro?

David:

Olha é impressionante o que eu tenho de turista visitando o Bar do David, justamente por essa questão dessa projeção internacional que a gente ganhou aparecendo em jornais revistas e televisão, isso trouxe um destaque muito grande pra gente; mas eu confesso a você que a cada momento, a minha responsabilidade aumenta e eu me sinto cada vez mais comprometido e mais focado no que eu estou fazendo com mais responsabilidade realmente porque o turista, é ele quem vai levar a sua boa impressão. E hoje eu vejo pessoas vindo de outros países e dizendo “Olha, o meu amigo me indicou. Ele mandou eu vir aqui.”

Victor:

Entendi, entendi...

David:

Entendeu? Então eu acho legal elas marcando no seu roteiro o Bar do David pra não deixar de seguir. E assim, hoje a gente tem o símbolo RJ que a gente também representa a gastronomia do Rio de Janeiro. Isso trás realmente um reconhecimento pra gente muito grande, mas eu confesso a você que eu queria que a cultura gastronômica brasileira, ela tivesse um status maior, porque é como eu te falo, até recentemente, até os bares da favela, assim como o meu bar foi o primeiro bar de favela a ser premiado; eu também vi outros bares de favela ganhando reconhecimento e sendo premiados também. E hoje eu vejo os grande chefes subindo aqui pra comer e tudo. Eu fico muito feliz de recebê-los na minha casa, para mim é uma honra ter autoridades da gastronomia aqui com a gente, mas eu fico triste quando esses grandes chefes sobem a favela pra simplesmente ganhar status e levar nossos prêmios. Isso me deixa um pouco entristecido porque eu acho que a cultura gastronômica da favela, ela é diferenciada e eles que estudaram isso; eles não deveriam vir aqui para querer colher nossas informações.

Victor:

Entendi.

Você acha que as influencias que tem nas favelas vem de outros lugares do Brasil, por exemplo: a culinária das favelas?

David:

Sim, como eu acabei de dizer. Pelo fato de ter Norte, Nordeste... Aqui a influencia do Norte, do Nordeste é uma coisa muito grande. A influencia de Minas é uma coisa impressionante no Rio de Janeiro e então são, são... Como é que eu vou te dizer... São locais e lugares que tem uma cultura gastronômica muito grande e você... Isso faz toda uma diferença. Eu acredito que isso enriqueceu muito a nossa cultura.

Victor:

Eu também, eu sou totalmente à favor do enriquecimento da própria comunidade...

David:

Mas sem perder a identidade.

Victor segue o seu pensamento:

Sem perder a identidade. Eu acho que uma coisa que foi uma vantagem no México foi isso, né!? Que a comida mexicana é uma influência, claro, porque no final chegaram espanhóis lá, mas os indígenas faz toda uma diferença.

David:

Faz toda uma diferença e se você for ver, o que a gente mais escuta falar em relação ao México é a questão da pimenta.

Victor:

Como no Norte, na Bahia...

David:

Você vê, quantas pessoas você conhece que conseguem comer pimenta e quantas não conseguem, essas não podem comer.

Victor:

É, exatamente. Uma coisa que tenho percebido também é que por exemplo coentro e salsa. No centro-sul é mais comida a salsa...

David:

Claro!

Victor:

E para o Norte, Centro-Norte é mais coentro, né!? E você vê moquecas feita com coentro, aqui com salsa.

David:

É a gente... É, exato... A combinação, mas a combinação ela se torna uma coisa explícita, porque a combinação do coentro é peixe, a combinação da salsa é carne, então faz toda uma diferença. Sempre que você fizer uma coisa ligada ao mar, é coentro; ligado a terra é salsa.

Victor:

Entendo, isto é bom saber...

David:

E são folhas muito parecidas, que se você colocar uma ao lado da outra, você quase não diferencia, mas o coentro você compra ele no supermercado e ele tem raiz. A salsa não tem raiz. A diferença é essa.

Victor:

Você acha que a culinária brasileira merece ser considerada patrimônio imaterial da humanidade como outras cozinhas já são?

David:

Depende da maneira que é visto, né!? Eu acredito que primeira coisa a gente tem de entender o que é levado em conta para que isso aconteça. Por que o Brasil... Eu não vejo o Brasil como um país, eu vejo o Brasil como um continente.

Victor:

Vários Brasileiros...

David:

Exato. Eu vejo praticamente cada estado como um país, pelo fato do Brasil ser tão grande. Então, cada país que neste caso é um estado, ele tem a sua cultura gastronômica de uma certa forma. E na verdade quando você junta isto e totaliza, isso trás um ganho acima de 100%, porque é uma coisa impressionante, o Brasil é muito rico na gastronomia. Eu confesso a você que eu respeito, né!? A gente costuma ouvir falar muito da gastronomia espanhola, portuguesa, francesa... O melhor restaurante do mundo está em Copenhague. E aí, quando você pega um país como o México e você coloca a gastronomia do México como Patrimônio, você fala, deve ser uma coisa então realmente impressionante, porque os países que estão na Europa tem um destaque muito grande e aí os países que estão do lado de cá já não tem tanto reconhecimento. Ele é patrimônio e muita gente não sabe.

Victor:

Pois é, isto é importante porque para a minha tese, a minha pesquisa tem haver com isso. De, porque... No final, a gente, nós latinos, somos uma mistura de muitas coisas.

David:

Claro, exatamente. E a gente... Justamente... É por que quando a gente fala do Brasil, o Brasil tem influência de quase todos os países da Europa, no sul você tem colônias alemãs, colônias holandesas ainda e que mantém a sua cultura e a sua linguagem. Eles falam até inclusive a língua ainda deles nessas colônias. Então você vê que o impacto nosso, o Brasil colonizado por Portugal, você vê que muita coisa que a gente faz aqui, era de Portugal.

Victor:

As técnicas de culinária, etc.; ainda são de...

David:

Entendeu!? Por exemplo... A feijoada por exemplo é carioca, mas já tem aquela coisa que os escravos que faziam a feijoada antigamente, mas aí já existia a questão deles fazerem a feijoada para os portugueses. Então são coisas que você fica naquela, que você realmente tem de ver de onde parte a origem. Por que a Espanha também.... O Brasil pelo fato de ser um país banhado pelo mar, você acaba herdando de uma certa forma uma riqueza muito grande de Portugal e Espanha em termos de gastronomia e eles são muito fortes. Pela questão do mar.

Victor:

É... Totalmente.

Tem uma coisa que aconteceu no ano passado, precisamente na Copa do Mundo aqui, que foi que o governo brasileiro pela primeira vez se tomou o tempo de se fazer uma pesquisa sobre as regiões gastronômicas no Brasil.

David:

Este aqui foi o Guia da Copa do Mundo, o Guia do Rio de Janeiro, Copa de 2014. E aí a capa da gastronomia foi minha. E aí o que eu procurei fazer: Lingüiça e mandioca. Que é muito brasileiro. E o drink, nós fizemos um drink verde e amarelo também para dar uma toque. Então eu acho que essa coisa de mandioca e lingüiça tem muito a cara do Brasil.

Victor:

Inclusive uma coisa também, desculpa, que tenho pesquisado é que todas as religiões afro-descendentes, que vem da África e que já se misturaram aqui nesse continente nosso agora é... Muitas comidas eram para o santo, algumas delas, né!?

David:

Verdade, muitas eram usadas em termo de religião.

Victor:

Em termos de religião, que isso também é muito interessante como pesquisa para conseguir talvez demonstrar como a comida brasileira tem essa força, né? Aqui... E eu queria saber por exemplo, o que você acha, que é uma pergunta que eu faço para todas as pessoas que eu entrevisto é, se você considera que o papel da imprensa, dos jornais, ou das revistas, inclusive do governo, é importante na criação de uma identidade cultural gastronomicamente falando?

David:

Eu acho que isso já acontece naturalmente, de uma certa forma. Por que eu em cinco anos, eu concorri várias vezes a melhor cozinha do Rio de Janeiro e eram prêmios feitos pela imprensa, geralmente Jornal O Globo, com o Rio Gastronomia, ou a Revista Veja, com o Comer & Beber, que eram os eventos que eles faziam. E esses eventos eles eram patrocinados pela Prefeitura, pelo Estado, pela Secretaria de Cultura, então de uma certa forma existe este incentivo também junto a mídia e junto ao Estado existe este incentivo.

Victor:

É, cada vez mais forte. Isto foi muito interessante...

David:

Cada vez mais forte, inclusive recentemente começou a nascer os Guias Gastronômicos das Favelas, isso aí incluíram inclusive o meu bar. Me colocaram até numa posição muito confortável de ser o bar mais conhecido de todas as favelas, mas eu sentia, eu via aquilo ali como uma vitória muito grande, buscando reconhecimento pra muita gente que trabalha sério e que não tinha seu trabalho valorizado. Então hoje

existe um incentivo para que as pessoas entrem na favela para conhecer estas pessoas que trabalham e tem muito o que oferecer pra sociedade.

Victor:

Eu conheço pessoalmente o Vidigal, porque eu morei lá um ano aproximadamente, quando eu comecei a estudar e para mim foi muito interessante conhecer as pessoas de lá. Eu tenho bons amigos lá, que o que eu mais gostava era ser convidado para comer na casa deles. Por que era a comida da senhora ou do senhor de casa, né!?

David:

Isto é a melhor parte, né!?

Victor:

Eu conheci bastante e de fato foi como eu conheci o Bar do David, pela primeira vez que eu escutei, foi no Vidigal que me falaram “Você deve ir pra lá, pra conhecer.”

David:

Eu tenho amigos no Vidigal inclusive que trabalham com comida lá. Inclusive hoje no meu Facebook anunciava uma lembrança de dois anos atrás que era uma foto do Bar do David na Revista Sexy junto com a Tia Léia do Vidigal.

Victor:

Ahhhh, claro!

David:

Tia Léia do Vidigal , também um dos ícones da gastronomia das favelas do Rio de Janeiro que merece todo um reconhecimento, por ter contribuído tanto com essa história. Eu confesso que eu fico muito feliz de poder dividir com ela essa responsabilidade, porque ela também nos representa de uma maneira muito séria.

Victor:

É a tia Léia.

David:

A Tia Léia está no Vidigal também, é gente muito boa, muito séria... E aí, essa edição que a gente saiu na Revista Sexy, foi uma edição onde era aniversário da revista, ou seja, era a revista mais importante do ano e aí ela diz que enquanto um apresentador de um programa de televisão entrevistava a modelo, a dançarina que posou na revista, ele exibia a nossa página na televisão.

Victor:

Ah, isso foi no momento da entrevista...

David:

Isso, isso e aí as pessoas muito entretidas acabaram fotografando e mandando pra gente e a gente guardou isso aí. Entendeu?

Victor:

Uma coisa que eu acho que é muito importante para precisamente a culinária de um país crescer é o turismo gastronômico, né!? E o Rio está tendo muitos eventos, a Copa do Mundo, você já foi parte disso inclusive e esse próximo ano tem as Olimpíadas, que é um dos eventos mais importantes do mundo, que vai acontecer no Rio. Você já tem pensado para esse próximo ano uma coisa exclusiva do Bar do David, todo mundo conhece seus pratos, conhece os ingredientes que você usa aqui, é um bar muito conhecido, muito saboroso e eu acho que todo mundo está se preparando para as Olimpíadas.

David:

É, na verdade fala-se muito de eventos gastronômicos e hoje eu posso citar o mais importante deles que se chama Comida de Boteco. Comida de Boteco hoje existe em 16 cidades do Brasil e começou em BH, Minas Gerais e chegou no Rio de Janeiro já há alguns anos e eu comecei a participar desses eventos em 2011.

Victor:

Você ganhou com as costelinhas, né!? Eu experimentei aqui.

David:

Isso e em 5 anos isso ficou, posso dizer pra você, é um projeto que além de valorizar a gastronomia de raiz, a cultura gastronômica que é a culinária de raiz, é um projeto que transforma vidas, pois ele tem uma força muito grande em termos de visibilidade e conceito, né!? Por que as pessoas adotaram aquilo ali e botaram no seu roteiro e ficam todo o ano imaginando o quê que a gente vai fazer no concurso. Então para o ano da Copa do Mundo eu já desenvolvi mais uma receita, essa receita nós já fizemos fotos, já fizemos todos os andamentos dela, esta receita vai ser exibida a partir de 15 de abril a 15 de maio, que termina o concurso e dali já nasce mais uma receita diferenciada no nosso cardápio.

Victor:

Também de raiz?

David:

Também de raiz. Uma coisa que tenha muito haver com a nossa identidade. Então eu confesso que quero focar nisso, quero poder me organizar. Eu acredito que a Copa do Mundo vai trazer um aumento significativo de clientes, eu estimo em termos de 400% e eu acredito que eu vou ter que realmente me organizar para isso. Estou tentando ampliar o meu estabelecimento, para que eu possa trazer um pouco mais de conforto para o meu público e eu acredito que isso possa ser uma coisa muito positiva, uma coisa que vá trazer realmente uma boa impressão. Por que eu acho que o Bar do David não é um bar que vende comida, é um bar que quebra preconceitos, é um bar que mostra cultura e isso aí está tudo aliado ao nosso trabalho. Então não é simplesmente comida o que a gente vende, a gente vende uma imagem, nós somos realmente um porta voz da favela, um anfitrião, onde abre a porta ao público, principalmente internacional para que eles possam conhecer a nossa cultura e a nossa história.

Victor:

Principalmente isto era o que eu queria saber sobretudo dos restaurantes e dos botecos que fazem comida de raiz.

David:

Isto é interessante, porque vamos falar em números. Até o ano passado eram 31 bares por ano no concurso. Se a gente falar de 10 anos vezes 31 bares que concorrem a cada ano, são 310 novos petiscos nos bares. Então isso é um enriquecimento, a gente acaba enriquecendo mais a nossa cultura. Criando coisas novas....

Victor interrompe:

Mas é uma fusão mesmo muito brasileira.

David:

Muito brasileira, mas com ingredientes se possível brasileiro. Por que a gente não pode criar coisas que transforme o seu bar num restaurante. Tem que ficar com cara de boteco. Tem de ficar com cara de uma coisa simples, uma coisa acolhedora e que tenha a cara do dono.

Victor:

Você acha que por exemplo que o boteco é um reflexo da casa?

David:

As pessoas inclusive até perguntam pra mim, de onde vem a idéia de suas receitas? E eu digo ao público, são receitas que já existiam dentro da minha casa e o que eu fiz foi abrir a porta da minha casa ao público.

Victor:

Isso é um reflexo, né!? O boteco é a casa aberta para todo mundo.

David:

Exatamente. Então eu hoje vejo que as pessoas gostam da minha casa e me consideram um bom anfitrião.

Victor:

Isso é muito bom e você acha que tem uma influência principal nos seus pratos? Qual seria?

David:

Eu acho que a minha principal identidade, na verdade, é a questão de frutos do mar.

Victor:

Frutos do mar.

David:

Sim, o Brasil ele tem muitos quilômetros de costa, uma riqueza muito grande na fauna marítima. Então, eu acho, por que não valorizar isso? O está tão perto da praia. Até porque estes ingredientes se tornam mais práticos na hora de você adquirir.

Victor:

Entendi.

David:

Então, se você está no meio de uma fazenda, como você vai oferecer um peixe no meio de uma fazenda. Embora seja um diferencial. Então a gente foca nisso por está na beira da praia, você quer comer um camarãozinho, você quer comer um mexilhão, você quer comer um peixinho, então isso aí, eu foquei nisso. Até pelo fato que eu sou pescador. Sou pescador profissional, sou mergulhador, fazia caça submarina e eu acho engraçado porque no início todos os peixes que eu pegava e todos os frutos do mar que eu pegava, eu fornecia aos restaurantes para que eles vendessem aquilo ali ao público. E hoje, na verdade, eu não tenho mais tempo de ir pescar e acabo comprando dos meus amigos que pescavam comigo. Eles hoje me fornecem. Então o legal é que eu tenho uma fonte muito boa que me ajuda inclusive na qualidade dos meus produtos.

Victor:

Frescos, você ajuda o mesmo fornecedor...

David:

E valorizo o trabalho deles também. Por que eu já passei o que ele passou, então eu tento agir diferente com ele do que faziam com a gente.

Victor:

Entendi, isso é muito bom.

David:

Às vezes eu comprava um produto, eu ficava meses para receber porque o proprietário ficava não te pagava, ele nunca estava na casa, nunca estava lá para te pagar e na verdade toda vez que um colega meu chega aqui para me oferecer um produto, eu procuro pagar no momento da compra. Até porque eu sei o quanto ele necessita para estar com o dinheiro na mão e pagar suas despesas.

Victor:

David principalmente era isso, conhecer um pouco mais da história e essa influencia que você tem aqui que eu acho muito, muito importante, porque eu tenho 3, quase 4 anos morando no Brasil e eu sou mexicano, mas sou brasileiro de coração. Moro aqui há muitos anos e acho que vou viver muitos anos mais aqui e eu gostaria muito que a cozinha brasileira fosse ainda mais conhecida no mundo e que inclusive fosse parte de um patrimônio da humanidade como já são outras cozinhas, como a peruana que está também fazendo muito sucesso e eu acho que eles também vão estar dentro dos

patrimônios da humanidade. E eu acho que o Brasil, com tanta mestiçagem que tem e tanta influência interna e externa através dos anos e séculos, devia ser parte de....

David:

Eu confesso que eu fico feliz com essa sua informação e agora eu vou levar isso ao conhecimento da própria mídia. Eu gostaria muito que a culinária brasileira fosse Patrimônio da Humanidade. Isso aí, junto a sua informação eu vou... Confesso que a partir de hoje eu entro numa luta e espero que seja uma contagem regressiva para que isso aconteça. Quem sabe se eu não vou me tornar o pioneiro nesta luta buscando este reconhecimento, através da sua influência, claro.

Victor:

Eu gostaria muito

David:

Confesso que eu vou tocar muito nessa tecla.

Victor:

Isso é o que estou tentando fazer com o meu projeto dentro do mestrado que no final seria isso, né!? A procura de que a cozinha brasileira fosse considerada também patrimônio da humanidade. Porque isso ajuda todo mundo, né!?

David:

Sim, não tenha Duvida, até porque eu recentemente recebi aqui um chefe americano e ele já foi premiado o melhor lá nos Estados Unidos. Harry Jay Cooper.

Victor:

Eu conheço.

David:

E ele esteve aqui comigo durante o Comida de Boteco e ele comeu a minha costela e ele falou pra mim, ele disse que está entre as três melhores que ele já comeu no mundo. E ele é um especialista em costela de porco. Então eu confesso a você que eu só acreditei, porque ele falou pra mim que, ele não disse que seria a melhor do Brasil, ele disse que seria a melhor do mundo. Ou seja, do Brasil ele só comeu a minha. E a gastronomia brasileira ela é diferenciada. Então eu acredito que pelo fato... Isso aqui é...

Victor:

É conheço...

David:

E ele teve comigo aí. E aí dois dias após, ele tem um porco tatuado no braço.

Victor:

Ele é bem conhecido por essa tatuagem.

David:

É engraçado porque dois dias depois ele foi na Rede Globo, no programa da Ana Maria Braga e lá ele executou uma receita, ele fez uma moqueca de porco e foi uma apresentação muito bonita, ele foi num restaurante muito conhecido e fez essa matéria, mas ao regressar aos Estados Unidos perguntaram pra ele “O que você mais gostou no Brasil?”. E a resposta dele foi “O Bar do David.” Isso pra mim não tem preço que pague. Eu acho, eu vejo isso, cada vez mais realmente como um reconhecimento. E ele até brincou comigo, não sei se ele só quis ser simpático, mas ele falou que seguramente, ele estaria lançando um livro agora e ele gostaria que a receita da nossa costelinha de porco pudesse estar no livro dele. E seguramente a nossa receita estará no livro dele. A gente fica aguardando o contato, o convite para que isso aconteça.

Victor:

Vamos esperar. Por enquanto vamos continuar trabalhando, né!?

David:

Por enquanto a gente foca no que a gente está fazendo.

Victor:

Que faz muito bem.

David:

Sim, porque a gente faz o simples. Pra que dificultar? Na Espanha tinha um restaurante que era o melhor restaurante da Espanha, eu não lembro o nome.

Victor:

El Bulli

David:

Então... Ele fechou e abriu dois menores. Ou seja, todo mundo que tem um comércio, um bar pequeno, fica imaginando ter um grande restaurante. E eu confesso que eu aprendi muito com essa história porque eu notei que as pessoas estão fazendo o caminho inverso. Ou seja ele tinha um grande restaurante, ele dividiu e fez dois menores. Ou seja, é o momento da gente valorizar o nosso que é pequenininho. Que é mais aconchegante. Isso é o mais importante.

Victor:

Aconchegante. Na próxima semana eu tenho uma entrevista com a Kátia.

David:

Aconchego Carioca.

Victor:

Na terça.

David:

Nós fizemos uma matéria muito bonita para TV Arte, com a Bel Coelho e ali foi.

Victor:

Eu conheço a Bel Coelho.

David:

E agora está passando no Discovery Chanel direto. E a Katita também fez.

Victor:

De onde você pega as idéias para botar os nomes dos seus pratos?

David

Olha isso é interessante porque isso aí é o que vai trazer a sua identidade.

Victor:

Estrela de David, Prorrogação...

David:

Estrela de David por causa da minha historia, Prorrogação porque era um tema ligado ao futebol, e a gente poderia dar um nome que tivesse haver com a Copa do Mundo. E aí eu imaginei “Qual o nome que dou ao meu prato?” Gol de Ouro, Golden Goal, Morte Súbita, Escanteio... Não Prorrogação, Prorrogação significa extensão no futebol, Então Prorrogação é o cliente prorrogando o tempo dele aqui com a gente. Eu fui muito feliz na escolha do nome. Mas tem Favela Chique, tem o... Vários outros nomes que são bem sugestivos.

Victor:

Na página tem o cardápio? O seu cardápio de agora?

David:

Não, não tenho. Mas eu tenho uma foto do cardápio. Você pode tirar uma foto do cardápio e levar, que pra mim não tem problema nenhum.

Victor:

Que seria muito bom para o meu trabalho botar dentro aí. Para, para encontrar as influências dos pratos também.

David:

Claro, mas... Eu acredito que a tendência é cada vez se fortalecer mais o comércio da favela. Por que a medida que a gente vem conquistando este espaço, a gente vem sendo cada vez mais exigido. Então isso aí é uma coisa que vai fazer com que a gente se empenhe cada vez mais e se organize cada vez mais. Por que depois que você chegar numa posição confortável, você não pode deixar isso desandar. Tem que manter essa qualidade.

Victor:

Continua tendo os clientes da favela, aqui da mesma comunidade, que vem visitar você?

David:

Isso! E uma das coisas que eu estou ficando um pouco decepcionado é que hoje, não só os grandes chefes sobem pra tentar roubar a nossa cena, como a gente vê pessoas de fora vindo investir no comércio da favela, principalmente na gastronomia, pra roubar a cena de uma coisa que é nossa, que tem haver com a nossa cultura. Eu gostaria muito que fosse incentivado sim, o morador que é cria do local, que é raiz do local, que conhece a história e tem essência. Por que as pessoas que vem fora para montar um comercio na favela, eu acho que isso é uma maneira de elas quererem tirar uma coisa que é nossa. Por que na hora de conquistar o espaço, na hora de organizar a favela, elas não jogaram uma pá de concreto e hoje se dizem, se fazem como cidadão e dizem que o direito é pra todos. Mas na hora de fazer um mutirão que era um processo onde todos os moradores se organizavam e se ajudavam em prol de um bem comum, essas pessoas não estavam aqui. E hoje não, hoje elas dizem que o direito de igualdade é pra todos. Quer dizer, estão se aproveitando de uma coisa que teve a nossa luta, de uma coisa que teve realmente muita luta. Por que o meu pai como líder comunitário pra brigar pelo espaço, pra brigar pela conquista da terra, ele foi perseguido durante a ditadura e por várias vezes foi preso. Então hoje as pessoas chegam, falam em liberdade, igualdade, fraternidade. Não digo em relação a França, mas eu digo como idéias iluministas. Mas eu não vejo como uma maneira das pessoas agirem em conjunto em prol de um bem comum. Gostaria muito que essas pessoas chegassem na favela para incentivar o comércio local, buscar reconhecimento para essas pessoas que já estão ali. Isso aí pra mim, realmente...

Victor:

Apoiar....

David:

Apoiar, exatamente... Ajudar a desenvolver uma região que é pobre, uma região que tem tanta dificuldade. Ou seja, ela vem aqui, tenta buscar esse comércio. Aí um morador, às vezes até vende o comércio para ela e depois ele continua na pobreza, no estado maior de pobreza e essa pessoa se levantando. E se elas fizerem isso, eu acredito que é uma maneira da gente regredir no desenvolvimento da favela. Por que eu acho que o que vai trazer realmente desenvolvimento pra favela, são recursos. Principalmente o turismo

Victor:

É importante mesmo, o turismo gastronômico...

David:

Sim, mas é importante que valorizem as pessoas que são moradoras do local. Por que hoje você encontra até restaurante 5 estrelas na favela. A gente não precisa disso. Nós temos que vender uma gastronomia cultural.

Victor:

Então é importante, eu acho, que vá visitar a Tia Léia lá no Vidigal.

David:

Sim, Tia Léia. Tia Léia é uma pessoa que tem uma qualificação muito forte em termos de gastronomia e hoje eu vejo do lado dela um restaurante 5 estrelas dentro do Vidigal. Não, acho que o reconhecimento ali é todo dela, é todo do Fabinho, que é um garoto que é o dono do Balacobaco, que faz um trabalho muito bonito. Então quando eu vejo realmente os grande chefes subindo lá para botar seus restaurantes. Por que que não coloca na rua? Entendeu? Então isso é uma coisa que eu confesso a você que eu acho que tira a força do trabalho deles. Esse reconhecimento deveria ser pra eles.

Victor:

Concordo totalmente.

David:

Por que eles conhecem toda a historia da favela. Entendeu? E aí por que não incentivar estas pessoas, por que não dar condições delas montarem os seus negócios de uma maneira legal para que elas possam realmente vender a melhor imagem, o melhor produto ao seu cliente. Não, se eles puderem derrubar estas pessoas eles vão fazer para que elas não cresçam e automaticamente eles tenham todo o suporte. É por isso que eu o tempo todo recebo propostas e convites, pra botar o Bar do David no asfalto, a minha marca hoje é uma marca muito forte, mas enquanto eu realmente não fizer o meu segundo andar, enquanto eu realmente não dar um destaque realmente aqui na minha casa e trazer conforto ao meu público, isso vai ser descartado. Por que mesmo que as pessoas amanhã ou depois façam um restaurante na rua com a minha marca, compre uma franquia... Nunca vai ser igual isso aqui. Por que foi esse aqui, se eu estiver aqui você pode ter certeza de que este aqui vai ter de fazer a diferença Por que talvez o que vai falta nos outros seja a essência.

Victor:

Muito obrigado, eu tenho bastante informação para teclar e para botar dentro da minha pesquisa e tomara que em algum momento, que a minha idéia de que a comida brasileira seja patrimônio imaterial da humanidade seja feito no futuro. Tomara, porque eu acho que isto aqui é muito, muito boa: comida de raiz. Você é um deles.

David:

Eu fico feliz de poder ter contribuído com essa matéria e sempre que precisar a gente está aí a disposição, quando se falar de gastronomia cultural, tem o meu aval, tem o meu reconhecimento, tem o meu respeito.

Victor:

Muito obrigado David.

David:

Por nada.

ENTREVISTA KÁTIA BARBOSA – ACONCHEGO CARIOCA (26/NOV/2015)

Kátia:

A comida brasileira é um pouco da Espanha, um pouco de Portugal, do holandês, porque todo esse povo que teve aqui e colonizou essa terra, ela envolveu a gente de alguma coisa. Ela deixou a sua marca, então o quê que é a comida brasileira? Eu posso dizer que a comida brasileira é um pouco da portuguesa, um pouco da africana, um pouco da espanhola, por isso que é um pouco da tua comida, é um pouco da comida cubana e quando eu vou viajando, porque eu não tenho formação acadêmica, mas quando eu comecei a viajar... Eu falei assim “mas isso já come do Brasil”.

Lá em Cuba tem cristianos e mouros, que é o nosso baião de dois, que é o arroz com feijão, entendeu? Eu lembro que a minha mãe, eu era bem pequena, ela veio do nordeste, da Paraíba, jovem. Com 16, 17 anos eu via a minha mãe fazendo kibe. E me perguntava “Com quem ela aprendeu a fazer isso?”. “É normal, a gente come que kibe lá no nordeste.” “Mas como tu come kibe na porra do Nordeste!?” E ela sabia fazer isso. Então de alguma forma ela aprendeu isso, porque teve alguém que esteve lá e deixou aquela marca lá. Então tem outras coisas que a gente faz, essa história do escondidinho mesmo, do purê de aipim. De onde saiu isso? Porque o índio não macerava o aipim para comer. Então a gente tem que começar, é porque eu não sou pesquisadora, eu sou cozinheira. Mas cada vez que eu viajo mesmo para dentro do Brasil eu fico mais encantada. Quando eu viajo pra fora e volto para o interior do Brasil, eu fico, porra, a gente tem muito do que tem lá fora. Essa história da “paella”, eu faço uma galinha, que a minha avó já fazia, uma Galinhada que é cozida tudo junto, que tem bacon e tem lingüiça. Aonde eles foram buscar isso? É uma “paella”. Eu falo “Gente! Isso é uma paella!” “Da onde que a gente tira essa loucura toda, não é?”

Victor:

Uma paella , mas abrasileirada.

Kátia:

Abrasileirada, com o que a gente tem, assim como o Claude Troisgros encontrou um referencial. Ele trouxe a referência técnica da comida francesa para o Brasil, mas ele usa o que ele tem aqui, o que ele tem perto dele. Não dá para você morar no Brasil e trazer creme de leite da França. Então ele vai adaptando e fazendo. E foi isso que o brasileiro fez últimos nos anos. De um modo geral, ele foi adaptando os saberes dele, do índio... Tem inclusive uma polêmica grande em relação à feijoada, por que é feijoada, eu acho que é lenda... A feijoada nasceu nos quilombos, nas senzalas com as sobras do que os donos não comiam. Não sei se é verdade, porque você vai Portugal que você come é feijão com cozido, o grão-de-bico com as carnes do porco, entendeu? Eu comi agora, fiquei apaixonada. O olhar diferente para o arroz e o feijão. É como se fosse uma sopinha de arroz com feijão. Não é caudalosa, mas é um negócio mais molhado que o nosso arroz. Então já está aí a referência do nosso baião de dois, já está aí referência da nossa feijoada. Ah, o português fazia com feijão branco, ou com as favas, ou com não sei o quê. O que tinha era o feijão preto, então vamos fazer com o feijão preto. Então as referências estão todas aí, só não vê quem

não quer. Só não vê quem não quer, eu consigo cozinhar na França uma comida brasileira, porque eu já fui lá fazer feijoada com ingredientes que eu encontrei lá. Não levei nada, fora a farinha.

Victor:

Claro, a farinha!

Kátia:

Por que eu acho que o brasileiro, não sei bem, porque eu não pesquisei, mas é o único povo que usa a mandioca assim dessa forma.

Victor:

Eu tentei encontrar no México, mas você não encontra... A mandioca, que no México é chamada de “yuca”. A gente usa de um jeito totalmente diferente, porque o índio tinha milho, muito, então mandioca era usado sim, mas aqui era muito mais mandioca.

Kátia:

Muito mais mandioca e os caras foram se esmerando em fazer, eu já observei isso... Eu fui ao Panamá, o primeiro congresso internacional que eu fiz na verdade foi no Panamá. O Claude me levou e chegando lá eu fui fazer uma aula de tapioca e eu não consegui explicar para as pessoas o que era tapioca. Até que eu entendi, gente isso aqui é um produto da mandioca. E é um produto da mandioca mesmo, assim como farinha, a goma. Tem muitos derivados e as pessoas ficam chocadas de saber como a gente usa aquilo. É a nossa manha, como o milho é do México e do Peru e tal. A mandioca é do Brasil, é a nossa mãe. A mãe da gastronomia brasileira, da comida brasileira.

Victor:

O mexicano come muito, você sabe, com tortilla de milho. Tem tortilla de farinha de trigo também, mais a original indígena é de milho. Vocês comem com farofa.

Kátia:

Exato!

Victor:

É o acompanhamento de tudo, a farofa. A gente usa tortilla. A farofa aqui é o acompanhamento de tudo.

Victor:

A minha grande área de estudo é gastronomia como identidade cultural, porque eu acho que a comida brasileira deve ser parte do patrimônio da humanidade.

Kátia:

Você conversou com Alex?

Victor:

Ainda não. Ele está em São Paulo e para mim infelizmente é complicado chega lá. Eu gostaria muito de falar com ele. Eu tenho uma lista das pessoas com quem eu gostaria de falar, entre eles Alex Atala, Thiago Castanho, Roberta... Eu falei com o David, do bar do David. Fui semana passada fazer entrevista com ele. É Comida de raiz também, não é? Essa história de vocês da comida é familiar. É a casa aqui. [...] No México é igual, a cozinha é o centro de reunião para todo mundo. [...] Então, o México já tem essa denominação de patrimônio da humanidade. Estou estudando com amigo que está lá no México, como foi que o México conseguiu isso. Eu já encontrei umas pessoas, li que Alex Atala está também nessa política.

Kátia:

Pois é, mas no dia que você quiser pra São Paulo eu te dou um toque, a gente combina com Alex. Ele meu amigo, Eu tenho apartamento lá em São Paulo que uso pouquíssimo, você pode até usar.... E é na mesma rua do Alex. Você desce a rua e você está lá no DOM e conversa com ele. Ele vai amar este seu trabalho.

Kátia:

A grande questão dessa mídia em torno da comida e dos cozinheiros, é que ela confunde as pessoas que estão entrando nesse mercado, tanto o jornalista quanto o profissional de cozinha. Ela confunde... Eu fui fazer um evento de Mundial de La Bière, aqui no Rio e as pessoas ficam encantadas de me ver cozinhando. Cacete, essa porra é o meu trabalho! “Nossa que legal você que ta lá cozinhando!” Porra, Eu comprando material para esse evento descartáveis e tal lá no centro da cidade, carregando peso. Passa um rapaz e diz “Posso fazer uma foto com você?; eu “Pode!”; ele “Nossa! Nunca imaginei que você sai pra comprar seu material. Eu falei “Ah! Como assim?”. “Eu achei que você tinha alguém pra resolver as coisas...”; “Querido, o meu trabalho é esse!” E aí, essa questão, meio que pra voltar lá pro teu assunto, a mídia meio que confunde tudo.

Victor:

Pois é, quando descobri a cozinha brasileira, eu achei uma maravilha.

Kátia:

Muito rica, não é? Muito cheia de influências, tem muitos ingredientes...

Victor

E Kátia, falando de Alex Atala, tem um escritor que tenho o livro aqui que eu vou mostrar, Carlos Alberto Dória. Ele tem um livro com Alex Atala. Esse livro me abriu os olhos para muitas coisas da cozinha brasileira. Ele tem um livro com Alex Atala.

Kátia:

Eu não sabia.

Victor:

Eu descobri isso há pouco tempo também. “Com unhas e dentes”, uma coisa assim.... Eu acho que está, ainda não li...

Kátia:
Nossa, o que está na capa aqui é um tatú.

Victor:
Ah é?

Kátia:
Aqui é tatú. Aí, da pena do tatú.

Victor:
É uma capivara ou alguma coisa assim!?

Kátia:
Não, mas ele tem uma casca.

Victor
É armadillo!?

Kátia:
É armadillo!

Victor:
Que inclusive faz instrumentos com ele.

Kátia:
Faz instrumentos com ele?

Victor
Fazem instrumentos com a carcaça dele.

Kátia:
É, aqui eles comem na Amazônia, lá eles comem muito.

Victor
É, Os indígenas comiam, não é? O problema foi que, eles mantinham ecologicamente falando.

Kátia:
Ah, criavam para comer.

Victor:
Eu encontrei os dois primeiros de gastronomia aqui no Brasil, de foram a dois séculos atrás. Um é “Cozinheiro Imperial”, o outro “Cozinheiro Nacional”; foram lá em 1800 e pouco os dois... E falam um monte de receitas de caça, fala do tatuí... Tem um monte de receitas lá... E eu não encontrei o livro, mas encontrei na internet o PDF para ler tudo, porque está me ajudando a encontrar comidas brasileiras de agora que vem desde lá.

Kátia:

Mas incrível né, tem de sair um cara lá do México para vir aqui e nos ajudar a valorizar e entender a comida brasileira e tal.... E transformar ela em cultura e entender que ela é cultura. Porque o que mais me surpreende todos os dias, é que o brasileiro não conhece a comida brasileira. Ele não conhece. Talvez porque ah, o país é grande cacete; beleza, mas a classe média viaja pra cacete. E os índios estão ali na esquina. Você não conhece porque você não quer, porque você não tem interesse... Mas todo mundo conhece a comida francesa. Aí agora veio lo “boom” da comida espanhola no Brasil, o “boom” da comida peruana... Agora descobriram que o México é um celeiro de grandes chefes... Bicho, olha pro teu próprio cú...

Victor:

Olha para tua cozinha, olha para tua casa...

Kátia:

É, olha o que tua mãe te ensinou, o quê que a tua avó fazia. Eu acho que o brasileiro, o seu maior problema é que ele não curte ser brasileiro. Ele curtiu por um tempo ser o brasileiro rico, que era o país da América Latina, a economia... Mas de fato, O brasileiro tem vergonha de ser brasileiro. E eu acho que é isso. Se algum legado dos Estados Unidos pode nos dar, é esse nacionalismo que eles tem.

Victor:

E são um povo misturado, é um povo que se misturou.

Kátia:

Mas eles são americanos, defendem aquela cultura torpe, distorcida, louca...

Victor:

E criam a sua história. Eles têm criado a sua história. Esse é um respeito que tenho por isso.

Kátia:

O respeito que tenho por eles enquanto povo mesmo. E eu acho que, quando costumo falar para as pessoas. Quando eu começo a falar da comida brasileira em qualquer lugar do mundo; e que eu tenho de falar da comida brasileira, da cultura do meu povo eu sempre choro, porque eu acredito realmente no trabalho que a gente está fazendo. E eu sinceramente não tenho formação acadêmica, porque eu nem quero ter, porque não quero distorcer todo esse sentimento que eu tenho da comida brasileira. Não quero misturar técnica francesa, eu quero ensinar para o meu povo a comer a nossa comida. Ah , os prêmios, a fama... Mas se eu souber usar isso tudo para valorizar o que agente tem, é o que eu quero fazer. Eu o que eu acho que a gente deve fazer. A Ana Luiza Trajano fez uma pesquisa incrível da comida brasileira, ela já deve ter uns três ou quatro livros publicados por aí. [...] Ela faz trabalhos de pesquisa bacana, de se enfiar no sertão, ou no mato pra descobrir o que as pessoas comem; o que elas fazem lá na caatinga, porque não tem possibilidade de nada... Os caras comem calango. Você sabe o que é? Aquele lagarto. E saem boas receitas disso tudo. Então eu fico chocada, porque o jornal O Globo faz um evento todo ano, O Rio

gastronomia; e durante dois anos ele colocou a gente para ir para as ruas, alguns chefes para ir para as ruas servir comida brasileira em barraquinhas e cobrar um preço subsidiado. Era R\$10,00 um prato de comida, eu acho. Então a gente fazia por biomas, que é tão vasto... Que não dava para fazer por região, não posso fazer do Sul... Vamos fazer por biomas!? Ninguém sabe o que é o básico baiano de dois que é feijão, arroz e queijo. Ninguém sabe o que é um bobó de camarão...

Victor:

Este senhor acabou de fazer uma coisa muito interessante, que eu acho que por isso o Alex Atala se aproximou dele. Esse senhor dividiu o país em 5 regiões gastronômicas, que é o nordeste, a parte sul, a parte do centro e toda a Amazônia, mas o quinto é o recôncavo baiano. Esse pedacinho daí é a quinta região gastronômica que ele denominou. Ele falou que o Recôncavo Baiano é uma outra região dentro do nordeste. [...] Por que aí você sabe toda a grande comunidade negra, há muitos séculos, eles se misturaram toda a cozinha africana. Eles encontraram o dendê...

Kátia:

Tem um cara brasileiro de Alagoas, que mora no Canadá, que fez um trabalho incrível com as comunidades Quilombolas, um trabalho de gastronomia. O que eles comiam. Como eles consumiam.

Victor:

E muitos tinham que ver com sincretismo religioso que eles tinham...

Kátia:

Tudo tem haver para os santos.

Victor:

Então o Recôncavo Baiano é interessante por isso, é uma região que se cozinha com o dendê, mas o dendê não é brasileiro. Agora é brasileiro, mas ele veio da África.

Kátia:

Ele veio da África. O jiló veio da África, o quiabo veio da África.

Victor:

Então, exatamente, ele fala disso. É super interessante este livro porque ele está falando, começa a falar disso. Ele tem um capítulo, por isso eu queria falar com ele né. Não para provocar confusão... Ele fala que negro escravo não fez nada pela cozinha. Mas ele explica, o negro escravo não fez nada pela cozinha, O negro depois da escravidão, quando foi permitido para ele se expressar, foi quando começou a crescer a comida. Está entendendo? Ele faz uma polêmica um pouquinho aí, o negro livre começou a ter uma criatividade dentro da cozinha brasileira. Isso que eu entendi.

Kátia:

E começou a influenciar a partir daí.

Victor:

Porque está muito influenciado, mas tem a comida indígena...

Kátia:

É, e é isso... E esse negro recebeu a influência de Portugal, a influência do espanhol, do francês, do inglês...

Victor:

No México, Kátia, é muito interessante, porque o censo que faz o governo há cinco anos atrás começou a contar os negros mexicanos como parte do censo.

Kátia:

Não tem negro no México!

Victor:

Tem! Mas não sabemos. O mexicano não sabe que tem negro lá. E tem vários artistas mexicanos, escritores, atores, etc. Que são negros, mas o povo mexicano não tem consciência que são negros mexicanos, entendeu?

Na minha região tem um povoado, agora que eu estive lá. Eu consegui falar com a líder da comunidade, que é uma comunidade agora muito pequena de negros mexicanos. Que eles já estão todos misturados também com todos os mexicanos também, mas vem de lá. São negros que escaparam da escravidão, porque todo o negro que chegou aqui é da África. Que é uma coisa que talvez depois seria interessante encontrar estas coincidências entre as cozinhas negras do nosso continente, desde os Estados Unidos.

Kátia:

Esse é um puta de um estudo.

Victor:

Isto requer muito trabalho. Então queria começar com isso. Como podemos fazer a comida brasileira, o que tem que fazer o brasileiro... Você fala uma coisa muito interessante, O brasileiro não conhece sua cozinha.

Kátia:

Eu acho que grande trabalho, principalmente, é fazer o brasileiro conhecer a comida brasileira, entender essa comida, para poder aceitar. Então eu acho que o trabalho é longo, é grande, é complexo. Porque primeiro você tem que apresentar esta comida, o cara tem que entender esta comida como cultura do povo dele fui e que ninguém vai contar melhora história dele do que a comida.

Porque não é o carnaval... Então eu também acho que o brasileiro durante muito tempo eles preocupou a mostrar o que tinha de bom. E brasileiro precisa de ídolos. Se você observar ele precisa de ídolos. Ele precisou do Ayrton Senna, do Pelé... Hoje a gente tem ídolos da cozinha, então são esses caras... Como muita gente vem criticar o Alex Atala, porque óbvio vem um monte de críticas. O Alex Atala tem um valor da porra, porque ele é um ídolo, porque ele é uma pessoa que os brasileiros tem orgulho de ter. Ele tem que ser melhor do mundo para ele nos ajudar a ter orgulho, porque

com isso, ele consegue mostrar a verdadeira comida brasileira pra esse povo. E esse povo ter orgulho, porque esse povo tem orgulho do nosso automobilismo, do nosso futebol, do nosso carnaval... E a porra da nossa comida que está lá. [...]

Victor:

A comida é o motor da vida.

Kátia:

O meu marido sempre brinca comigo. Qual a primeira necessidade do ser humano? Comer. Então a necessidade básica do ser humano é se alimentar, é comer.

Então primeiro a gente tem que mostrar para este povo, qual a importância da comida na nossa vida: ela nos alimenta e nos conta nossa história. E a gente precisa contar a nossa história, a gente precisa contar a nossa história sem vergonha, misturado com escravo, porque todo brasileiro gosta de ser branco, gosta de ter olhos claros. Eu não quero porra nenhuma, Eu gosto de ser o que eu sou. Eu tenho uns amigos que falam assim “Você é a Dercy, gourmet.” Porque Dercy Gonçalves era uma atriz brasileira, que morreu muito velha que era muito desbocada. [...]

Bem, mas é isso. Então, eu quando faço palestra, o pessoal fica “Gente! A gente tem de aprender e valorizar isso!”. É só disso que a gente precisa entender e respeitar a comida brasileira. Porque à partir do momento que a gente tem orgulho do que a gente é, do que a gente se tornou, a gente muda a história deste país todo.

Victor:

Você falou disso no Rio Gastronomia, eu vi a sua palestra com a sua filha. Você falou de se orgulhar da comida.

Kátia:

É o que nos faz. Qual o povo do mundo entendeu o que a mandioca é um ingrediente tão importante!? Quem deu tal importância para a mandioca!? Porque que a gente não respeita isso? Por que é que a gente quer comer batata rostí? Para quê que você precisa comer croquete, cacete!?

Victor:

Come um bolinho de aipim...

Kátia:

Come um bolinho de aipim, porra! Eu faço de tudo que você pode imaginar com o aipim. Isso é tão bacana! [...] Se eu pudesse fazer um cardápio só de mandioca... Como homenagem mesmo! Por que eu acho que tem coisa que é muito caricata. Que os grandes chefes mostram que é um pouco caricata, eu não preciso comer formiga. Coisas que o Alex Atala fez, ele é meu amigo, eu amo ele. Mas o Claude falou disso, que foi o Pujol (Enrique Olvera) e o cara serviu para ele uma formiga viva, o Claude falou que ela ainda ficava ainda assim se mexendo. É Claude, come! Presa numa bolha de mel. Eu falei, isso é de uma crueldade ímpar ninguém comia. Isso aí o Claude foi pras ruas e perguntou para as pessoas que fazem comida de rua” Vocês comem formiga?” ;“Não!”; “Vocês come isso, aquilo, um monte coisa que o cara serviu de bicho...” ;”Não!”. Então ele falou, nem está inserido na cultura daquele

povo. Os índios comem formiga, mas a gente precisa comer formiga!? Eu acho que é uma experiência que você pode perguntar, olha aqui que interessante a formiga que o Alex Atala serve, ela tem gosto de capim santo. Você conhece que tem na mão?

Victor:

No México se come formiga, alguns povos.

Kátia:

Não, a gente comia aqui formiga, a tanajura, aquela que tem uma bundinha. A gente arrancava a bundinha e fazia uma farofa aquilo. Aquilo parece amendoim, é muito gostoso. Mas aí depois que essas formigas sumiram, ninguém come mais. Entendeu? Agora, Eu posso apresentar para as pessoas, olha os índios comem formiga e formiga tem sabor de capim limão, porque ela se alimenta do capim limão. Isso é uma coisa interessante, mas ninguém aqui come formiga no dia-a-dia, como no México ninguém come formiga no dia-a-dia. Ah! É legal mostrar que um povo antigo comia... Mas não fazia parte da dieta protéica desse povo. Mas isso é que.... Depois que você entende o contexto do trabalho deles, porque esse povo quer mostrar que daqui a algum tempo a gente vai ter que se utilizar dos insetos para ter alguma fonte de energia, da proteína animal.

Beleza cara, mas enquanto posso viver sem isso e eu posso valorizar a mandioca, a maniçoba, o taperebá, as frutas do nordeste, as técnicas... É o mais interessante, porque se você entende técnica que os índios usavam, você vai conseguir levar isso para qualquer outro lugar do mundo com qualquer outro ingrediente parecido. Essa é a grande idéia. Qual o grande barato dos cozinheiros franceses!? Qual grande barato do Claude? Além do Claude ter uma genialidade foda na cozinha, ele entende os fundamentos da gastronomia do país dele, ele entende as técnicas e aí ele consegue cozinhar aquela comida em qualquer lugar do mundo. Porque ele entendeu o fundamento da comida, porque ele entendeu a técnica, ele respeitou essa técnica e ele levou pro mundo essa técnica. E é isso o que eu acho que o brasileiro ainda não pegou. O brasileiro não conhece a comida e os cozinheiros brasileiros não conhecem a técnica, eles não entendem. Porque o primeiro livro que eu li do Alex Atala, ele é muito didático, ele é um livro bastante didático, porque explica como o ingrediente se comporta. E isso é o grande barato. Se você entende como um ingrediente se comporta. Se você sabe técnica, você vai ver como o ingrediente se comporta e aí no final você cozinha em qualquer lugar mundo aquela comida. Ah, eu não tenho a batata, então posso fazer com aipim; não tem a mandioca, porra, mas você pode fazer com inhame. Vamos ver qual a raiz que o cara tem aí e vamos ver o quê que vai dar. Mas você precisa entender primeiro e respeitar a técnica. E tem saberes, que ficaram com os nossos pais, com os nossos avós... E eu digo isso por mim mesma, a minha mãe cozinhava aquela comida caseira, a minha avó fazia uma galinha que eu vivo falando dessa galinha e eu nunca entendi porque que ela ficava com aquela cor, porque que ela tinha aquele sabor, porque que ela tinha aquele cheiro um pouco acre. Eu, puta que pariu, a minha avó morreu, eu tenho que descobrir. Eu nunca mais vou aprender aquela galinha. Aí eu fui na minha mãe e minha mãe falou “Ah minha filha, sua avó lavava a galinha com vinagre.” Eu falei, está aí o cheiro acre. Naquela época não se encontra galinha no mercado. Minha avó ia no quintal, pegava a galinha, matava, limpava e ela precisava tirar aquele ranço da pena que fica, aí metia vinagre,

praticamente esfregava a galinha. E quando ela cozinhava subia aquele cheiro acre e que ficou na minha memória. Se você vai conversar com técnicas gastronômicas, não se usa vinagre. Gente tudo bem, mas estou falando da minha memória afetiva. Todas as vezes que pensar no frango caseiro com quiabo, eu vou lembrar daquela galinha. Que ela não usava tomate, porque a gente não tinha dinheiro para comprar tomate. A gente plantava no quintal, mas a gente guardava para outras coisas mais importantes aquele tomate. Então a gente usava ou colorau, aquele pó vermelhinho, para dar uma cor no frango. A minha mãe não gostava de colorau. Então ela ficava horas dourando e molhando, dourando e molhando, porque ela não gostava da comida da mãe dela. Porque ela não tinha uma boa relação com a mãe dela. E aí você vai entendendo os saberes, os fazeres, os por quês. Como a minha mãe não tinha uma boa relação com a mãe dela, ela não podia gostar daquela comida. Tanto que quando eu fui perguntar “Ah! Sua avó lavava a galinha com vinagre!”. Então eu sei fazer o frango que minha mãe faz, mas não sei fazer o que a minha avó fazia. Mas eu me lembro que quando eu era pequena a minha avó fazia aquela porra e aquele cheiro. E mesmo a minha mãe hoje, está com 85 anos, ela fala ” É verdade, né? A sua avó fazia uma galinha ótima.” Porque ela entendeu que a relação que ela tinha com a mãe, não era uma boa relação, mas que a comida era boa. Então, está tudo aqui no nosso coração, está tudo gravado no nosso DNA, na nossa pele.

Victor:

E a comida tem muito haver com as relações entre as pessoas. No México se fala que você ganha pessoas através do estômago. Eu acho que aqui também.

Kátia:

É. Aqui a gente diz que a gente pega marido pela boca.

Victor:

Então se a gente se aprofundar nisso, a gente vê como eu faço uma relação com você através da comida.

Kátia:

A comida tem uma relação emocional impressionante. Todo mundo está mostrando, os filmes.... Você viu um Chocolate?

Victor:

Todos esses filmes que falam da comida. O México tem filmes também muito importantes que falam da memória afetiva, de como, o que te traz e sobretudo, o que eu quero encontrar, uma coisa muito interessante dentro de um dos capítulos é essa irmandade que temos entre os povos através da comida. Por que ok, o quiabo veio de lá, então isso me faz ser irmão deles também. A pimenta, desde o México até o norte do Brasil, comemos pimenta, somos irmãos através da pimenta, somos irmãos através do milho, somos irmãos... É muito sonhador...

Kátia:

Não é! E se você começar a pesquisar, é que vai alongar demais essa sua pesquisa, mas tem gente pra cacete que já faz essa relação. Eu conheço um brasileiro que mora

no Peru. Ele deixa uma dúvida na minha vida porque eu não sei se ele mora no Peru, ou se ele mora na selva amazônica do lado brasileiro que faz divisa com o Peru. E Ele faz um trabalho com os índios baniuas, com a pimenta baniua.

Victor:

A pimenta que eles tem lá.

Kátia:

É uma pimenta... A jequitá é uma mistura de pimentas. O pessoal fala pimenta jequitá, não é um tipo de pimenta, é uma mistura de pimentas e a técnica que eles usam. Os caras pegam uma pimenta tipo essa que a gente usa aqui, conservada e eles transformam num pó. Desidratam, moem aquela pimenta,, várias pimentas e eu vou te falar, uma pitada micra arde à sua boca inteira. E é uma pimenta que os peruanos usam, que os brasileiros usam lá nessa região. E agora ele começou para ajudar os índios a produzir essa pimenta e levar para o mundo. Você compra um vidrinho assim, é caríssimo, uma iguaria. E é uma maneira de valorizar esse trabalho dos índios. [...] Então esse cara você tem que conhecer, porque nós somos irmãos mesmo, do Peru, da Bolívia, a própria Argentina, os uruguaios. A gente tem uma comunhão como México, Venezuela, está tudo ali.

Victor:

Está tudo. Eu comi pela primeira vez comida venezuelana no México, de um venezuelano, cozinheiro, ele e a esposa, que fazem comida venezuelana lá. Nossa! É parecida, mas não. Tem isso aí, com os irmãos são parecidos, mas cada um com o seu jeito. Então é o mesmo...

Kátia:

É como uma grande mãe, minha mãe teve nove filhos. Um é diferente do outro, somos iguais, mas somos diferentes.

Victor:

Esta comida venezuelana me lembra da comida mexicana, mas não é o mesmo. Ela lembra. Inclusive a comida de outro lugar me traz uma memória afetiva. Eu conheço vários brasileiros no México, moram muitos brasileiros por lá. E a maioria deles tem me falado que o único lugar fora do Brasil, onde eles sentem que estão em casa, é no México. E é muito através da comida. No começo era uma coisa esquisita porque o mexicano serve de uma forma diferente, mas uma vez que começam a comer, fala ” Ah! É parecido com isso” O bife né, a batatinha, o feijão, o arroz.

Kátia:

O feijão preto como recheio de uma tortilla...

Victor:

Só tortilla como tem lá é uma maravilha...

Kátia:

Não, mas depois que você, no primeiro momento feijão... Uhm, feijão com polenta... bahhh... Depois você vai se habituando e fala, é mesmo, é só uma maneira diferente de servir a mesma comida. Você precisa ir ao Panamá. Lá a gente queria comer comida do lugar... O que a gente entendeu é que, não é que eles não deixam. Eles têm vergonha daquela comida (comida indígena). Aí levar a gente para um lugar que tinha show de dança indígena, dá aquela cultura já distorcida para gringo. Comida ruim para caralho. Fui eu, Claude, todos os cozinheiros, Flávia Quaresma... E a gente ficou chocado, por que é uma caricatura.

Victor:

Isso é triste também no México, às vezes em alguns lugares, tudo para gringo. Para o gringo ver...

Kátia:

Então é uma cultura, uma comida nada haver, muito parecida com peruana, também muito parecida com brasileira, tem o roupa velha, que minha mãe fazia. Tinha muito isso, coisa que minha mãe fazia. Tipo, faz carne assada. Bom, no dia seguinte ninguém queria comer a porra da carne assada, então desfiava carne, jogava cebola, tomate, pimentão e era outro prato.

Victor:

Reaproveitar

Kátia:

Reaproveitar, reaproveitar... Daí saiu a história do bolinho de feijoada e todos os bolinhos que eu faço... Porque não se jogava comida fora.

Victor:

Não! Era reaproveitar tudo... E criavam outro prato.

Katia:

Exato! A idéia era essa e lá a gente queria ir as “fondas”, o relativo a botequim aqui no Rio, aqui no Brasil e ninguém queria levar gente numa “fonda” no Panamá. E assim, aquela parede de prédio, aquela Disney, você anda duas quadras para traz, é a degradação. Eu me perguntava pra que isso!? Quem descer nessa porra desse país, ele não vai ficar andando só na orla gente. Shopping só vendia coisas de luxo, só tinha grife. E aí eu fiquei muito decepcionada e em todas as palestras eu falava, eu temo que o Brasil se torne um Panamá. Eu temo que o Brasil se americanize demais.

Victor:

Por que no México está acontecendo isso. Também é um problema muito grande, porque é tudo rápido, né!? O Mexico agora o país mais obeso do mundo, mas o que aconteceu, pegou as técnicas a americanas de tudo feito na hora, microondas e agora todo mundo estamos gordos.

Kátia:

Eu geralmente venho a pé da minha casa, umas três quadras daqui... Hoje não, falei "Ah, vou de táxi!". O cara ficou lá esperando, pimba. Vamos fazer alguma coisa pela vida, nego quer importar essa porcaria de cultura do hambúrguer, da comida industrializada e quer ficar...

Victor:

Tudo congelado. Tudo vai tirar alguma coisa dos carrinhos nos supermercados, a quantidade de coisas congeladas....

Kátia:

Teve uma época que o meu marido estava nessa. Quando eu comecei com o bar, ele ia para o supermercado e comprava tudo. Bicho, não tem um legume, uma verdura nessa porra.

Victor:

Você tem um prato preferido, que você tipo fala, esse é meu prato favorito?

Kátia:

Gente, você vai morrer de rir, porque os meus pratos favoritos são as coisas mais simples do mundo. Eu amo, amo; meus funcionários morrem de rir; é polenta com feijão, ou macarrão com salsicha. Olha isso!?

Victor:

É sua comida favorita. Mas tenho uma memória afetiva?

Kátia:

Tem, totalmente. Vou te falar as duas. A minha mãe; a gente era muito, muito, muito pobre... Minha mãe tinha nove filhos e lavava roupa para fora. Eu com nove anos já carregava umas trouxinhas na cabeça para entregar. E era longe! Tinha que andar para caralho para entregar aquela porra. E aí, claro, tinha aquela dificuldade, não tinha dinheiro, uma vida muito difícil. E a gente morava perto da escola, a alguns metros da escola. E a gente estudava todos da mesma escola. Naquele tempo a merendeira da escola, a pessoa que cuidava, fazia a merenda... Ela morava numa casa na parte de traz da escola. Dona Maria, nunca mais eu me esqueci dela. Ela era uma querida e a rua toda acabava ajudando a minha mãe, porque a gente não morava na favela, a gente morava numa rua calçada tal, mas era um barraco para aquela rua. E todo mundo tinha muita dó da minha mãe. De ver aquela mulher batalhando tanto, junto com aquele monte filho. Algumas pessoas da rua exploravam a gente. Tipo dava uma merreca para ir lá na casa do cacete carregar um monte peso... Mas a Dona Maria era maravilhosa. Então tudo o que sobrava na merenda da escola, para não jogar no lixo. E naquela época tinha merenda escolar: almoço, café-da-manhã; ela mandava para casa da minha mãe. Então quando tinha macarrão com salsicha. Ela sempre fazia muito porque as crianças comem muito. Era aquele macarrão ruim, vagabundo, grosso E um molho de salsicha, molho de tomate com salsicha. Vinham aquelas panelas imensas e a gente comia. E o angu era porque a minha mãe ama. Realmente é uma coisa barata para fazer. Ela fazia um angu, feijão. E a gente comia

angu com feijão. Por incrível que pareça são duas comidas que mais amo na minha vida, não pelo sabor, mas porque tem na memória. E é o que eu prefiro mesmo. Tem outras coisas que o meu pai fazia a gente comer, carne de sol. Quando meu pai tinha um dinheirinho, ele levava a gente pra feira nordestina e comia e tal. Fruta, a gente não tinha muito o hábito, porque era caro, não tinha dinheiro. Só o que tinha no quintal, tinha carambola, goiaba, a gente pegava, a gente comia feliz da vida. Mas meu prato preferido é realmente angu com feijão, porque era o que minha mãe fazia. De manhã raramente tinha pão. A gente comia mandioca, porque meu pai plantava, era mandioca cozidinha, quando tinha uma manteiga, rolava manteiga, senão era aquilo quente com café e escola. Então sempre tenho que explicar o porquê do macarrão com salsicha.

Victor:

Mas é isso, é memória afetiva.

Kátia:

Então é isso, eu acho que comida tem essa magia, essa importância que algumas pessoas não dão. Eu vejo as pessoas às vezes... Agora eu faço parte do movimento “slow food” e aí você pode observar exatamente que as pessoas não dão o menor valor para porra da comida. Elas dão valor para o glamour. Assim, vou levar minha mulher para jantar no restaurante blá.

Victor:

Um prato deste tamanho com uma bolinha alguma coisa em cima.

Kátia:

Aí o cara acha incrível, um glamour da porra, mas ele não entende nada daquilo.

Até às vezes tem a história do cozinheiro ali, mas o comensal está cagando para sua história. Ele não quer saber...

Ah, tem uma outra coisa que eu amo e que eu vou colocar aqui no cardápio do Aconchego. Só que eu vou ter que fazer um puta de um trabalho de mídia, porque ainda tem isso, você tem que fazer um trabalho de divulgação para as pessoas respeitarem essa comida. O que a gente quer fazer. Minha mãe quando era pequena, lá em Goiás, Goiânia eles comem muito arroz de puta. Você já ouviu falar?

Victor:

Não...

Kátia:

Arroz de puta. Tudo o que tinha na geladeira era jogado dentro da panela, misturava com arroz e virava arroz de puta. Então é um arroz de putaria, porque tem muita coisa, tem tudo que você pode imaginar, tem salsicha, tem frango, tem lingüiça, não salsicha não, tem lingüiça, tem carne, palmito... Tinha tudo, tudo, mas é que a puta era pobre, então tinha pouca coisa. E a minha mãe fazia uma coisa parecida com arroz de puta, mas era arroz de forno. Eu não sei da onde ela tirou essa criatividade e depois conversando com meus amigos, eu descobri que todo mundo já comeu essa porra de arroz de forno. Os ricos, os pobres e a classe média. No caso da minha mãe, ela

pegava arroz, milho, ervilha; tudo de latinha mesmo, lingüiça e mussarela. Fazia um molho de tomate misturava aquilo tudo, cobria com mussarela e ia pro forno.. O bagulho era bom num grau.... [...] A melhor coisa do mundo, entendeu!? Aí outro dia, conversando com um amigo meu que nunca foi pobre, filho da puta... Eu falei, Garrido, vamos fazer um arroz de forno. Ele “Putaquepariu Kátia”, vamos botar essa porra na mídia, eu te ajudo. [...] Aí, é sempre perigoso se aliar, mas ele é um cara gente boa pra cacete e falou eu te ajudo nessa. Eu te ajuda a resgatar esses pratos que a gente comia quando era criança. Eu falei beleza, pô aí o marketing serve para uma coisa. Então a gente vai fazer uma campanha pelo arroz de forno. O bolinho de feijoada não é nada além do que capitão de feijão, minha mãe misturava arroz, feijão e farinha, amassava assim com a mão e dava para eu comer. E quase todo o brasileiro sabe o que é isso. Então na verdade o bolinho de feijoada começou com a idéia de ser um capitão de feijão, acabou na concepção, na técnica pra fazer para restaurante, tem de fazer mais bonitinho. Aí ele acabou virando um bolinho de feijoada, mas a idéia inicial é a minha memória afetiva de ser um capitão de feijão.

Victor:

Isso é muito importante, o que você falou da mídia... O governo, pela primeira vez com a Copa do mundo ele fez isso das cinco regiões e seus biomas gastronômicos. Ele fez um estudo. Vocês como, eu estou falando dos restaurantes, entraram nesse, como falar... Foram apoiados pela mídia para fazer uma.... Essa é a comida brasileira, etc. Está acontecendo o mesmo, estão se preparando para as Olimpíadas 2016 também, para ter alguma coisa.

Kátia:

Olha, eu não tem muito contato com o pessoal das Olimpíadas, eu tive contato esse fim-de-semana. Eles estão querendo muito apoio dos food trucks.

Victor:

Está muito na moda agora, né?

Kátia:

Não é só porque está na moda, não tem como os restaurantes, os cozinheiros da cidade, eles não tem estrutura para atender todo esse povo. Então a prefeitura está agilizando essa questão dos food trucks exatamente pra isso. Como eu comprei um só para fazer eventos, eu fui muito contatada. Esse fim de semana, por exemplo... Não, é que você faz comida brasileira. A gente quer mostrar comida brasileira. Eu falei: então faz um acordo com esses caras todos do food trucks, que o que você quer deles é comida brasileira. Que ele está proibido de fazer hambúrguer, essa porra. Manda cara, fala assim: você tem autorização para trabalhar 2016 todo, faça um prato de comida brasileira e traga aqui, que é isso que você vai servir. É uma maneira de você mostrar esse país aqui. As pessoas falam “O seu restaurante é um sucesso”, “A comida é boa”, desculpa, o mérito não é meu não meu amigo, é da comida brasileira. Eu só estou contando história do meu povo. Eu não sou uma puta cozinheira, Eu sou uma cozinheira caseira, por assim dizer... Eu recebi o título de chefe porque chefiou uma equipe. Eu estou cagando pare esse título mesmo. Eu não gosto dessa frescura, dessa entronização do chefe. Eu não acredito nisso.

Victor:

O capitalismo das profissões... É um chefe... É um cozinheiro.

Kátia:

Eu tenho amiga que diz que agora nós estamos no momento de design, porque a manicure normais manicure, é “nail design”.... [...] Ou então é tudo gourmet... Porra, a garota pega outro dia e bota no Facebook tapioca gourmet. Eu falo minha filha vai tomar no [...] Vamos chegar e fazer, a gente faz parte de um grupo que chama ECO-Chefs, fazia um molho com a rama da cenoura e tal. Bota isso no teu queijo, vamos aproveitar tudo, faz a tapioca de legumes, esses legumes bem fodão. Faz hambúrguer de comida verdadeira, faz essas porra de bicho. Quer fazer uma tapioca de salmão, não é peixe brasileiro. Eu fiz aqui um bolinho de moqueca, faz um hambúrguer de moqueca, o mesmo processo do bolinho, só que o meu é frito e o seu será chapeado. [...] Faz alguma coisa que dê orgulho pra você de ter feito. O que está me incomodando hoje... É que a gente tem a mídia pra cacete, tem o marketing, isso tudo aliado a um bom trabalho. Porque não faz um bom trabalho!? O que você acha que aconteceu com o Peru? Por que esse “boom” da comida peruana!? Tem muito marketing envolvido, tem muita mídia envolvida...

Victor:

É como você falou, né!? Um chefe, como um Alex Atala, como você, todos tem que fazer uma força. Que no Peru foi o Gastón Acurio, que foi a força dele junto com outros fizeram isso, mas foi uma luta...

Kátia:

A Espanha a mesma coisa. Teve o “boom” da comida espanhola. Mas porque!?

Victor:

Quem estava lá atrás trabalhando!?

Kátia:

Tinha gente lá atrás trabalhando e coisa... A profissão de cozinheiro não é regulamentada no Brasil. [...] Como é que você vai querer difundir os saberes, as técnicas da comida brasileira numa porra de um país quem não tem formalização, não tem regulamentação da profissão. O Nosso caminho no Brasil é muito longo.

Victor:

Mas eu acho que é possível. Tem agora pessoas cientes de que é possível.

Kátia:

Espero estar viva para ver. Assim mesmo eu acredito que dá, mas está muito longo prazo, viu. Em menos de 10 anos eu acho que a gente não consegue, até porque no meio artístico quando você vai falar que comida é cultura; e quando você pede apoio de artistas, atores, atrizes e tal. Eles não querem entrar. Porque eles acham que vai dividir o dinheiro da Lei Roanet com eles. Isso é de uma ignorância! Uma ignorância ímpar, porque não unir essas duas forças. Porque não juntar e fazer uma coisa incrível? Porque o brasileiro, pior, ele só pensa no cú dele. Ele só pensa nele. É um

egoísta filha da puta. Porque aí você vai falar com gente que você fala essa pessoa é envolvida, que você acha que ela vai ajudar... Vamos chamar!? Ai vem a pessoa e diz, ai, isso está esquisito... O que tem de esquisito!? É verdade! Não, não vai conseguir apoio no meio artístico não... Por que o que esses caras estão querendo é dinheiro da Lei Rouanet para enricar, fazendo eventos de gastronomia. Vai tomar no seu cú, cara!

Não é tão simples, não é só isso e se fosse, porque não dividir!?
(<http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/11/lei-rouanet>)

Victor:
Vamos ajudar...

Kátia:
Então você acha que cultura é só música, teatro e cinema. Que merda!

Victor:
Eu acho também. A gastronomia é uma arte também. Mostrar história...

Kátia:
Ai... Vindo isso de uma esposa de cozinheiro... Fiquei mais puta ainda...
Eu falei “caraca brother, esperei que você engajadona, sabe... Causas sociais, casada com um cara fodasso... E ele fala uma porra dessa. [...] Vai te foder você...
Porque aí você se decepciona. Fala, eu vou fazer outra coisa. Vou continuar aqui fazendo meu trabalho de formiguinha, porque eu acredito. Eu vou fazer outras coisas. Aí acabei me engajando em trabalho social com a comida obviamente. Eu me associei a uma ONG que trata de inserção social por meio da gastronomia. Agora a gente começa um trabalho lá dentro do lixão de Gramacho, porque as pessoas andam quilômetros para beber um copo d’água, que não está nem gelada. Criança andando pelada descalça naquela nojeira. Por que nego acha que o lixão acabou... Não acabou... E não é ir lá e dar um prato de comida. Tem que ensinar o cara que tem outra possibilidade além do lixão. Isso é o pior trabalho. O cara está habituado, porque uma criança quem nasceu e cresceu no lixão... Só sabe fazer aquilo. Ensinar essa pessoa a se reinventar, a plantar, e daquele negócio, querer resultado da plantação dele e fazer comida... Ele tirar dali o alimento dele, em vez de tirar do lixão. Porque no lixão você vê pessoas pegando comida estragada e comendo, não é vencida, é estragada...Aí eu acho o grande perigo, o povo perde a sua identidade e não está vendo.

Victor:
Por isso eu acho importante que brasileiro considere a sua própria comida. Eu acho que você concorda que a comida brasileira deve ser Patrimônio Imaterial da Humanidade....

Kátia:
Deve! Tem de ser! Precisa ser!

Victor:

Isso vai fazer também com que o povo brasileiro olhe “Olha, essa é minha história. Isso é o que tem comido eu, minha mãe, os meus pais...”

Kátia:

Exatamente. Bicho, você acredita... Eu fui fazer um evento em Fortaleza inesquecível. Minha cabeça vai viajando quando não tem porra nenhuma para fazer, a coisa só piora porque o evento é muito merda. Eu resolvi fazer um nhoque de feijão verde. O feijão verde é um feijão macio, sabor delicado... Eu vou fazer um nhoque dessa porra aqui que é um olhar novo para essa comida. Fiz um nhoque de feijão verde, o molho dele era só de manteiga de garrafa e o queijo de coalho cru. Dava uma gratinada com o maçarico e servia ele. Eu fui fazer lá no Nordeste. A idéia era recriar como os ingredientes que eles já tinham.

Aí eu fui, fiz, foi um sucesso. Eu fiz com degustação para as 60 pessoas. E virou uma briga porque todo mundo estava do lado de fora da sala, queria provar.

Aí começaram os depoimentos das pessoas que estavam lá. Elas levantavam a mão para tirar dúvidas: “Nossa! Que olhar diferente para o nosso feijão de corda.” Eu falei, é verdade. “Porque que você tem tanta intimidade?” Eu contei verdade, que seus pais eram nordestinos e tal. “Ah! Mas sabe o que acontece aqui. O nordestino classe média e alta, ele não comer mais os produtos da terra porque diz que comida de pobre.” Bicho, isso me causou uma indignação tão grande. [...] A mesma indignação que me causou quando fui ao Panamá. Comida de pobre existe!? O pobre não tem nem comida, porra! Deixa de ser idiota! Então você vê ingredientes brasileiros entrando em extinção, por falta de uso, que é o caso do feijão de corda. Que está na arca do gosto do “slow food”, que ninguém quer comer aquela porra. Nós aqui no Sudeste estão valorizando esse feijão de corda, entendeu!? Mas lá no Nordeste ninguém quer mais comer feijão de corda, não quer mais comer feijão verde que é super saudável. O cara não quer comer carne de sol, o cara não quer comer tapioca, porque é comida de pobre. Então vá pra porra!

Victor:

Esse é o problema... A vantagem que eu encontro no México é isso, que todo mundo come tacos. O taco mexicano. Um taco é tortilla com qualquer coisa dentro. Entendeu? Então, todas as classes sociais comem taco. Então o trabalho que fazem esses artistas que vem aqui comer esse bolinho de feijoada. Eles estão mostrando essa é minha história. Estou comendo feijoada, estou comendo um bolinho de feijoada, estou comendo jiló com galinha...

Kátia:

O que eu faço na verdade é trazer pra eles essa mesma comida, mas é um olhar diferente dessa comida, para ver se você aceita melhor essa a porra dessa comida.

Victor:

Mas é a sua comida, é sua história, a que fala a tua história.

Kátia:

É a tua comida, é tua história... Eu posso picar... As pessoas falam “Ah Kátia, tudo pode transformar um bolinho?”; tudo pode se transformar. Ou em bolinho, ou em outra coisa. Mas para você transformar, você tem que entender os ingredientes, você tem que respeitar e principalmente, você tem que amar esses ingredientes. Se não você ta fodido. Isso fica no discurso vazio, uma comida sem alma e aí fodeu tudo, né? Então a gente tem uma história que você deve ter encontrado aí, a pesquisa do arroz vermelho. Um arroz que foi proibido na época da coroa...

Victor:

Ah! Eu li sobre isso...

Kátia:

Foi proibido de ser plantado de consumidor no Brasil porque a coroa portuguesa recebeu na época umas sementes de arroz branco e como ele rendia muito mais e dava muito mais dinheiro, foi proibido o arroz vermelho de ser plantado e comercializado sob pena de prisão. Dava um ano de prisão e foi o primeiro arroz a ser cultivado do Brasil. E as pessoas não comem e não conhecem...

Victor:

Muito tipo de feijão aqui, muito tipo de feijão.

Kátia:

E aí, as pessoas olham para aquele arroz e falam “Ah, mas ele não é branco...” E é um arroz muito saboroso, você faz um risoto, um bolinho incrível. [...] Então hoje a luta minha e de alguns cozinheiros é salvar o arroz vermelho.. Que resistiu num cantinho lá da Paraíba, só num cantinho. O peão come e é colhido artesanalmente....

Victor:

Então a sua comida é isso, é uma comida de raiz. Você acha que sua influência é nordestina completamente?

Kátia:

Completamente. Os meus pais eram de lá e no final você acaba servindo o que você come. Você faz aquilo que você ta habituado. Então, eu tenho uma dificuldade muito grande de reproduzir pratos do Sul do país, porque eu não tenho a menor afinidade, eu não tenho essa história.

Victor:

Talvez um cozinheiro de lá, quem cresceu lá, pode ter...

Kátia:

Eu tenho uns amigos de lá que fazem pratos incríveis, coisa que eu nunca vi na vida e que eu acho bacana. Agora minha pegada é o Nordeste, é pra cima.

Victor:

É isso é lindo também, porque somos uma mistura de tudo. Um capítulo da minha tese é isso, a miscigenação do Brasil. Porque o Brasil é tudo, é indígena, é negro, é holandês, é português, é espanhol... É tudo.

Kátia:

É que lá no sul tem uma influência mais italiana, mais alemã, talvez tem uma forte influência portuguesa lá...

Victor:

Então, é uma mistura de tudo.

Kátia:

O que eu acho bonito no mexicano é que ele também tenho amor pela terra fodido. Porque ele sai pra ganhar vida nos EUA mas o sonho dele é voltar.

Victor:

Desde o momento que se perde a história, a gente perde...

Kátia:

É isso que eu falo. E a minha luta é “Gente, a gente está se perdendo!”
Eu fui fazer meu “food truck”. “Kátia, vamos fazer um hambúrguer de carne de sol?”
Eu um dia, brincando na minha cozinha fiz um hambúrguer de costelinha de porco, fiz hambúrguer de carne de sol... De fato eu até pensei em botar no truck. Aí eu pensei, pô Kátia! Você vai bater de frente com você mesmo. Porra! Tu vai olhar no espelho e tu vai gostar do que tu tá fazendo, filha da puta. Então larga essa porra pra lá.

Victor:

E faz o que você sabe de fazer...

Kátia:

Eu vou fazer o que eu gosto de fazer, o que eu quero, o que eu me preocupo, que é valorizar a comida brasileira. Eu não vou valorizar o americano nem a cacete. Estados Unidos pra mim é “shopping”, desculpa. [...] Não consigo pensar de outro jeito. Eu não olho pra Nova Iorque como eu olho pra Paris. [...] Por que o mais bonito de Nova York ninguém percebe, que a mistura de gente.

Victor:

Foi um lugar por onde chegaram todos, a primeira coisa que viam era aquela estátua enorme. Pessoas que deixava a história deles, o lugar deles e chegavam lá. Tem um mundo ali.

Kátia:

Então Nova York pra mim, é o maior valor. É olhar pra aquele lugar e ver gente do mundo todo ali. [...] Agora... Ah, você quer conhecer outro lugar dos estados unidos? Nova Orleans, pela cultura negra da comida, mas o resto não. Agora você pergunta

que lugares eu quero conhecer no Brasil, eu falo tudo. Tem uma senhorinha índia, está muito velhinha e ela sabe tudo de comida indígena. E eu preciso de um tempo pra ficar com ela um mês lá em Cuiabá. Porque ela fala, minha filha ninguém quer aprender o quê eu tenho para ensinar. Nem os índios querem mais fazer o que eu faço. Que ela faz um negócio chamado damorida, que na verdade é a mãe da moqueca. É um ensopado de peixe de rio. Então essa moqueca chegou aqui encontrou os negros, o dendê, o leite de coco.

Victor:

Isso, indígena com negro....

Kátia:

Que deu essa porra que é a moqueca. Você entendeu? O Brasil é tão mais que o Rio de Janeiro.

Victor:

Eu acho que merece ser Patrimônio da humanidade.

Kátia:

Merece. A Dona Calú.... A minha amiga morre de rir comigo dizendo “Essa velha vai morrer, tenho de ir lá...” Se ela morrer ninguém vai aprender porra nenhuma... Nem os índios fazem mais do jeito que ela faz.

Vamos lá, vamos escrever as receitas, vamos colocar isso num livro... Aí, você fala com jornalista, o filha da puta do jornalista pensa em editar um livro. O livro tem de ser bonito. Eu falo, bicho não é isso! Eu falo de documentar. Porque o damorida, porque eles faziam o damorida? Por que eles comiam a formiga? Tem um por quê. Vamos saber, porque o encontro do Alex Atala com o índio foi exatamente assim. O Alex Atala viu os caras comendo formiga. Ele falou, O que você está comendo? O cara colocou uma formiga na boca do Alex, ele viu que a formiga de tinha gosto de capim limão. Aí perguntou para o índio aonde ele encontrou essa formiga. O índio levou Alex lá, ele pegou o capim limão e deu pro índio que disse: tem gosto de formiga. Então é o olhar de cada um formando uma coisa só. O índio comia formiga e nunca imaginou que podia comer capim. Que a formiga tinha aquele gosto porque ela comia aquele capim.

Victor:

Porque o Brasil ainda não é Patrimônio da Humanidade ainda? O que podemos fazer, não é? Isso é o que pensam os grandes cozinheiros do Brasil. O que podemos fazer para que a comida vire patrimônio?

Kátia:

Nesse caso, eu acho que a mídia tem um poder tão grande, que a gente vai ter de se utilizar disso, apesar de toda crítica que agente vai receber dos brasileiros. Mas eu acho que nesse momento a arma mais próxima que a gente tem é a da mídia. Porque com o poder público, ele só vai se curvar a isso, quando o Brasil todo já tivesse certeza, já estiver com isso entranhado no corpo dele, no DNA dele... E aí sim. Aí o poder público vai dizer essa porra precisa ser feita. [...] Por que o Governo forma uma

comissão... Eu fui no Salão de Milão, todos os países representados ali. O Brasil com um espaço lindo, mas não tinha uma porra de uma comida brasileira. Tinha risole, coxinha, pra tu comer. O Brasileiro não é só coxinha. Você tem uma oportunidade fodida de ir para o Salão de Milão mostrar e vender a tua cultura e esses filhos da puta levaram comida industrializada. Enquanto o Brasil se vender, enquanto o poder público e essa corrupção puta se venderem para grandes indústrias. A gente não vai conseguir nada não, vai ser um grito no vazio. [...] Claro, O Alex Atala usa muito da mídia. Ele não é burro. Você tem que se apropriar de alguma coisa, para poder a tua voz atingir algumas pessoas, entendeu? O teu discurso será repetitivo durante anos. Você vai morrer com ele. Tem de ser um discurso inflamado e repetitivo. [...]

Eu não preciso saber tudo... Não me considero uma grande chefe, mas uma grande cozinheira. Sou filha de nordestinos, lavadeira e camelô, que era o que eles eram... Eu trabalhei pra caralho, não quero esse olhar gramourizado pra minha pessoa. Quero ser famosa sim, porque já entendi que essa fama toda vai me ajudar no meu discurso. O que eu acredito e o que eu quero fazer. E eu já deixei semente, porque a minha filha é pior do que eu. [...] Eu sempre falei pra ela que não existe gente mais ou menos. Ela fez jornalismo, foi morar na Colômbia, não na Bolívia, queria fazer relação internacionais. [...] Quando o Aconchego começou a crescer eu falei “brother” eu não posso te bancar isso. Venha pra cá e venha me ajudar.

Quando ela chegou ela disse: você precisa da minha ajuda para quê? Eu disse, primeiro você vai fazer gastronomia. Primeiro, porque acredito na força da comida brasileira e eu quero que você seja uma jornalista que fale de comida e que pesquisa comida.

Victor:

Que interessante isso.

Kátia:

Você é exatamente o que eu queria que minha filha fosse, entendeu!? O Universo, ele vai conspirando ao seu favor. E o que você quer, não vai vir do jeito que você quer, mas vai vir... [...] A minha filha quando acabou gastronomia ela foi fazer estágio com o Claude. Ficou um ano lá e voltou dizendo: mãe, eu não quero fazer a tua comida. Eu falei que filha da puta! Rsrrsrsrs...Eu falei tudo bem filha, mas nesse momento o Claude não pode pagar o salário que eu vou te pagar. Lamento, mas você vai precisar ficar aqui até eu resolver investir em outra pessoa, encontrar alguém. Ela foi ficando até um dia que o Claude disse: sua filha é muito boa, porque você não deixa ela comigo? Ela vai crescer muito...Eu disse que sei que ela é muito boa... Ela tem que crescer com o que ela tem. Agora, eu falei para ela ficar com você.Ela trabalhou um tempo nos dois restaurantes. Ela ficava morta. [...] Até um dia que ela falou, eu entendi a comida da minha mãe e vou ficar com ela. [...] Ela chegou um dia e disse mãe, você tem de me ajudar. Eu tenho isso aqui para te apresentar, chama movimento “slow food”. Eles tem um negócio que se chama a arca do gosto e nós temos 25 ingredientes brasileiros correndo risco de extinção, por falta de uso. Você tem que com o teu nome me ajudar a acabar com isso.

Victor:

Isso é muito interessante. Eu não sabia....

Kátia:
Agora são 32.

Victor:
Isso é super interessante. E tem a página, sigo a página de Facebook do movimento “slow food”. Seria muito interessante ver isso também.

Kátia:
Agora são 32 ingredientes brasileiros. Ela falou você me ajuda mudar isso eu vou ficar com você. E aí ela começou uma guerra em favor da comida brasileira. Aí a gente entrou para o “slow food”, entrou para o “gastromotiva”, que é esse trabalho de inclusão social, a maior parte do pessoal que trabalha na minha cozinha vem desse movimento. [...]

Victor:
Eu quero muito trabalhar com isso. Colocar o meu grão de areia...

Kátia:
O que você tem pra falar muito mais bacana que um grão. A tua história, a tua verdade, ela tem de ser dita. [...]

ENTREVISTA DONA ÍSIS RANGEL – SIRI MOLE (30/NOV/2015)

Victor:
Na verdade o foco é na mídia, na divulgação da gastronomia brasileira. A gastronomia mexicana já é patrimônio imaterial humanidade, desde 2010, e eu quero saber porque a gastronomia brasileira ainda não.

Dona Ísis:
Porque é tão rica né? É diversa, o país é muito grande, tem muita coisa.

Victor:
E tem tanta comida de raiz, não é? Desde o norte até o sul, para qualquer canto. Então... Eu já entrevistei a Kátia Barbosa, do Aconchego Carioca, a filha dela, a Bianca. Entrevistei o David, do bar do David. Eu fui lá para entrevistar ele, porque os pais dele eram mineiros; e também tem a tradição da comida mineira.

Dona Ísis:
A comida mineira muito boa.

Victor:
Eu estou na fase de entrevistar os cozinheiros e depois vou entrevistar profissionais da mídia.

Victor:

Bom, eu tenho um questionário, mas eu prefiro ir perguntando no meio de uma conversa mais informal. Para ter um pouquinho mais informação, naquele capítulo eu vou colocar tudo que eu estou querendo pegar, porque principalmente é Dória, ele fala de cinco regiões gastronômicas no Brasil.

Dona Ísis:
Bahia...

Victor:
O Recôncavo Baiano....

Dona Ísis:
Pará, Maranhão, Minas e Amazônia.

Victor:
Tudo isso. Ele fala disso precisamente, não é... E também lá no Sul. Então, é bem interessante o que ele está falando também, não é!? E uma das principais coisas que eu queria de saber, por exemplo, na sua especialidade no Siri Mole, é comida baiana.

Dona Ísis:
É comida baiana. Olha, o siri mole, ele durou 25 anos. Foi meu primeiro restaurante, porque eu nunca tinha tido um restaurante e foi abrir assim já Sucesso absoluto. Depois fechou, esse ano em março de 2015. E ele deixou assim, metade do Rio de Janeiro lamenta, está insatisfeito, porque a comida baiana é boa, porque a comida baiana era bem feita e porque a chefe era simpática. Pronto!

Victor:
O baiano é simpático. A senhora é baiana?

Dona Ísis:
Sou.

Victor:
Eu fui em Imbassaí, do ladinho de praia do forte.

Dona Ísis:
Imbassaí eu nem conheço.

Victor:
É pequeno, pequenininho e bem tranquilo; tem uma fluente de um rio que sai no mar. Fica a 10 km da Praia do Forte. Fui lá também na praia do forte, para conhecer um pouquinho e os lugares que eu conheço, que eu tenho conhecido até agora, eu conheço através da comida. Eu chego pra comer alguma coisa na rua.

Dona Ísis:
E realmente é, porque conhecendo a comida você já define de onde veio, o quê que é um povo, quem criou... Aqui por exemplo, a nossa comida tem três características:

tem o índio, tem o africano e tem o português. A Bahia tem a fritada, a fritada de bacalhau que vem com azeite de oliva, a gente chama azeite doce na Bahia, mas na verdade é o óleo azeite de oliva; tem o dendê, que vem diretamente da África e tem a mandioca, que vem do índio. Então o beiju, a farinha de mandioca. Então tudo isso, como você chegou a farinha? Aí você vê que foram os índios que ralaram...

Victor:

Todos os derivados da farinha de mandioca...

Dona Ísis:

E a farinha é uma coisa rica, no nordeste é quem alimenta povo nordestino. Eu tive vários garçons... Garçons não, cozinheiros que diziam isso. Dona Ísis, quando a gente era muito pobre lá no nordeste e a nossa mãe botava farinha de mandioca na água e alimentava o bebê com aquela água branquinha que sai. E aquilo alimenta, você sabe? Quer dizer ele, não pode comer só isso, porque falta muita vitamina dentro desse caldozinho, não é um leite, mas não deixa morrer e complementa se a mãe tinha pouco leite complementava com esse caldo da farinha de molho. E eles sobreviviam...

Victor:

O caldo da farinha de um molho, aquela coisa branquinha, não é?

Dona Ísis:

E eles me sobreviviam.

Victor:

A mandioca, eu acho, é uma das raízes, é bem nutritiva, e é usada desde... É milenar, O uso da mandioca e de aí derivam um monte de produtos. Isso é super interessante porque uma das principais causas pelas quais o México... A comida mexicana é patrimônio, é que o milho que era usado pelos indígenas está dentro da nossa gastronomia até hoje. No dia a dia, no prato do dia a dia, assim como a farofa que é derivado da mandioca.

Dona Ísis:

Ou como farofa, ou como pirão. O pirão é uma coisa importante, eu adoro um pirão! Por exemplo, o Dorival Caymmi sempre dizer assim “o baiano gosta de comida que tem caldo”, porque se está molhado, bota farinha; secou, vamos botar o caldo. E aí não sai da mesa nunca, porque fica naquela conversa “ a farinha está seca, bota caldo... “.

Victor:

Você chegou aqui no Rio há quanto tempo?

Dona Ísis

Ah! Tem uns 25 anos... Não, tem mais, mais de 25. Tem uns 30 e poucos anos.

Victor:

A comida baiana... Eu estava lendo, dentro das coisas que eu estou lendo para aprender um pouquinho mais, não é. Muita da raiz baiana, da comida baiana... Alguns pratos são dos orixás, não é? Aquele sincretismo que se criou...

Dona Ísis

Ah sim! É uma comida que nasceu no terreiro. É uma comida sagrada, eu costumo dizer isso, porque essa comida ela era oferecida. Cada Orixá tem um prato dessa comida. O acarajé é de Inhasã, o caruru é de Cosme e Damião, que não é Orixá, é um santo (Erê), e aí vai... Inhasã come o caruru e o vatapá, Yemanjá come o peixe, O feijão fradinho com molho de azeite é Ogum. E aí todos os Orixás recebiam esses pratos como oferenda, mas sem tempero. Aí depois, esses pratos saíram do terreiro e foram ser comercializados. E pediram licença para os orixás e eles permitiram, tanto que o acarajé é o maior sucesso e só faz o acarajé, segundo os baianos, aquela pessoa que tem o axé. O axé um termo que quando disser “muito axé pra você”, é muita sorte. É um termo africano, é um termo do candomblé, que vem de lá, então as pessoas que tem axé fazem uma boa comida.

Victor:

É como ter uma boa estrela!?

Dona Ísis:

É o escolhido. Digamos assim, aquela pessoa que foi escolhida pelos orixás faz uma boa comida com azeite de dendê. E isso veio do candomblé, assim... E depois as pessoas começaram a falar “axé!” ; “axé pra você, saúde, paz, energia que os Orixás te abençoem”, entendeu? Muito axé!

Victor:

Entendi. E entre as comidas que você tinha no Siri mole, era só comida baiana?

Dona Ísis:

Era só comida baiana, comida do terreiro, comida de Orixá. Eu tinha o acarajé, que era o prato principal, que era como entrada. Tinha uma casquinha de siri, que a Bahia também come muita casquinha de siri, de entrada, mas o acarajé era o mais pedido. Prato principal, tinha as moquecas, E todas levam azeite de dendê: moqueca de peixe, moqueca de camarão, moqueca de polvo ou uma sinfonia do mar que era tudo. Agora, eu tinha um prato que era do Recôncavo, era carne de sol com macaxeira. A carne de sol era feita no restaurante e é mais do Recôncavo Baiano, essa aí não tinha azeite de dendê, O que as vezes uma pessoa outra que eu não gostava do dendê. Aí tinha um filé mignon e um peito de frango, os piores do mundo.

Victor:

Mas tinha que ter porque aqui já estava...

Dona Ísis:

De uma criança que não comia, aí preferia um peito de frango... ..E aí sobremesas: era cocada branca a preta, os quindins... Depois eu introduzi um sorvete de tapioca e um sorvete de cupuaçu... Aí como aqui no Rio chegaram essas fábrica de sorvetes,

sorvetes muito bons... Eu incorporei uma sorvete de cupuaçu, um sorvete de tapioca, bacuri... Aí, eu comprava.

Victor:
Aqueles frutas.

Dona Ísis:
Aqueles frutas bem do Nordeste, bem de lá...

Victor:
Eu lembro de ter comido uma coisa que eu gostei muito que era o bolinho de estudante. Quando experimentei, espetacular!

Dona Ísis:
Bolinho de estudante o restaurante tinha. E o restaurante, você sentava, era mais chique, bem não era bem chique, era mais moderno: tinha ar-condicionado, tinha toalha na mesa... Aí eu abri uma toquinha do lado. Era uma toca do siri e que aí tinha bolinho de estudante, você podia ir de bermuda, podia ir de sunga, sem problema. Porque era um lugar aberto, mesa mais simples, mais informal e aí tinha um bolinho de estudante, tinha a tapioca de siri, a tapioca de carangueijo, tinha os pastéis e alguns pratos do Siri Mole, mas eles já vinham empratados (no prato), porque lá no Siri eles eram servidos no agdá, aquela coisa preta...

Victor:
Sim, que é um barro preto...

Dona Ísis:
Um barro preto que era ali que ia a comida dos orixás. A comida dos orixás eram servidas na panela de barro. E aí bota no fogo e que dar um gosto assim especial.

Victor:
Essa é a foto da moqueca, que eu comi bastante lá na Bahia. Porque eu nunca tinha experimentado o dendê. Eu também descobri, a minha primeira descoberta gastronômica quando eu cheguei no Rio foi que no centro-sul as pessoas não gostam muito de coentro. São poucas, elas preferem a salsa.

Dona Ísis:
É verdade. O coentro é muito forte.

Victor:
No México as pessoas usam muito coentro. Em pouca quantidade, porque ele é muito forte. Mas eu descobri isso. Falava com a minha mãe “Olha, no Rio de Janeiro eu conheço um monte de pessoas que não gostam de coentro.” “Mas por quê!” “Eu acho que não estão acostumados ao gosto, mas gostam de salsa, não é? E aí eu descobri na Bahia que usam o coentro, muito coentro. É diferente a parte norte...

Érica, filha da Dona Ísis:

É o que, e a influência do negro? Da África?? No meu computador mesmo, no meu HD... Essa aqui era casquinha de siri, que era um prato muito famoso, muito apreciado lá no restaurante dela, porque aqui no Rio de Janeiro muita gente faz a casquinha de siri, eles misturam, é muito difícil você ter uma carne de siri pura, limpa. Ela vem sempre com muito resíduo. E é um produto caro também, então eles botam uma massa de batata, uma farinha e bota o gratinado. E a gente servia ela pura, só com um fio de azeite, com molhinho muito gostoso, muito leve, temperada com cebola e tomate, coentrozinho por cima sempre. Tem poucas fotos aqui viu!? Mas dá pra você... Aqui tem o acarajé, ela fez também um tamanho menorzinho.

Victor:

O acarajé na verdade é a farinha do feijão branco, não é?

Érica, filha da Dona Ísis:

É ele é a massa do feijão branco, na verdade o feijão fradinho, que é um feijão pequenininho. Você tem que deixar ele de molho para a casca ficar mais molinha, daí você passa numa máquina, aí ele vai triturar e aí depois você esfrega pra soltar a casca e passa na máquina de novo para virar pasta, entendeu? Aí fica branca. E aí essa pasta ela é temperada um pouquinho de cebola ralada e sal e frita no azeite de dendê.

Dona Ísis:

Eu vou te mostrar o feijão fradinho. Olha só, este aqui é o feijão fradinho, ele já está quebrado. Você quebra pra poder sair a casca. Por que senão não sai. Agora você bota ele na água, de molho e a casca começa a sair.

Victor:

Ele tem como um olhinho?

Dona Ísis

Tem.

Victor:

Eu acho que tem no México. No México a gente tem mais o carioquinha e o preto. Tem outros, mas no Norte, que eu sou do norte, comemos o carioquinha que se chama feijão pinto, pelas pintinhas que tem e o preto, que é centro-sul do México.

Érica, filha da Dona Ísis:

Ele tem um pontinho preto no meio e é mais redondinho. Com o grão pequeno. Ele aqui já está quebrado e pronto para ir para água, para se transformar nisso aqui: esta é a pasta. Aí passa no moedor, aquele moedor ali, que é feito na Bahia, eles inventaram esse negócio. E aí eu trago de lá, passo pra fazer isso aqui e congelo.

Victor:

E faz a massa e congela...

Érica, filha da Dona Ísis:

E tira aí diz congela e põe um pouco de cebola batida, sal e pronto.

Victor:

É único tempero que leva o acarajé, não é?

Érica, filha da Dona Ísis:

O tempero dele vai estar no sabor do dendê e no recheio.

Victor:

O recheio é o vatapá, não é?

Érica, filha da Dona Ísis:

Vatapá, camarão, salada e a pimenta.

Dona Ísis:

A pimenta baiana é diferente dessa aqui. Aqui eles fazem a pimenta com a pimenta seca. Então fica aquela pasta preta, não sei se você lembra.

Victor:

Eu lembro que era tipo pasta.

Dona Ísis:

E a minha, no Siri Mole, eu usava esta aqui.

Victor:

Mas isso é dedo de moça, ou malagueta...

Dona Ísis:

É a malagueta vermelha. Aí a gente bate, faz o mesmo processo. Bate, cozinha, bota sal, bota camarão seco, mas só que ela fica assim mais líquida, porque a gente manda os potinhos pra mesa.

Érica, filha da Dona Ísis:

Ela aumenta com azeite de dendê, né!?

Victor:

Sim, claro!

Dona Ísis:

A de lá também leva!

Érica, filha da Dona Ísis:

Tudo vai no azeite, né!? Na Bahia eles acabam colocando azeite de dendê na farofa. A farinha de mandioca, ela vai na panela com um pouquinho...

Aqui é o que é que ela servia, quando ela montou restaurante com essa proposta mais sofisticada. Ela inovou a forma de servir, colocando acarajé no prato. Isso aqui é uma degustação moqueca de siri mole, um bobó de camarão e carurú. Aqui também o caruru, que é feito de quiabo...

Victor:

O quiabo também vem da África.

Érica, filha da Dona Ísis:

Acho que acabou aqui as fotos.

Victor:

E esse é o barro preto, não é?

Dona Ísis

É. Chama agdá (A-I-D-G-A)

Victor:

Eu estou pesquisando, não é!? A UNESCO, que é o órgão mundial que tenta fazer Patrimônios da humanidade, de algumas coisas dependendo das culturas, tem uma sede aqui no Brasil e o ofício da baiana já está dentro do patrimônio do Brasil.

Dona Ísis:

Já está, tanto que o Dinho botou: você agora é patrimônio imaterial da humanidade.

Victor:

Para mim é muito mais importante saber como fazem, do jeito que fazem, porque fazem... Por exemplo, isso dos orixás.

Dona Ísis:

Reconhece o livro, você conhece Lodi (Danilo Lodi)? Ele tem um livro que ele diz assim: Santo também come. Que é a história de todos os orixás com todas as comidas, que são deles. E ele vai pondo os orixás, as comidas e falando sobre cada um deles.

Victor:

Eu tenho aquele livro do Carlos Alberto Dória, não sei se eu tenho aqui comigo, Eu acho que sim. Na pasta tem umas foto que eu acho que são pratos baianos.

Érica, filha da Dona Ísis:

Você mora no rio há quanto tempo?

Victor:

Há três anos e meio, quase quatro. Em fevereiro fazem quatro anos. Olha, esses são os pratos que ele usou, que não sei porque eu acho que podem ser do norte da Bahia,

alguma coisa... Procurei dentro do ninho você falava alguma coisa de que pratos eram esses.

Érica, filha da Dona Ísis:
Parece um marisco, né!? Parece umas conchas...

Victor:
E a Kátia Barbosa quando viu a foto disse: isso parece com sei lá o que. Eu não lembro nome agora, mas está gravado na entrevista que eu fiz com ela..

Érica, filha da Dona Ísis:
É um bicho isso! Está parecendo um tatu. Você já viu um tatu, aquele bicho que tem uma casca que assim.

Victor:
Armadilho, que é aquele animal que tem uma caixa também dura. Ela falou tatú. Porque os indígenas eles comiam capivara...

Dona Ísis:
Olha, eu não achei o livro do menino, que ele é bem didático, mas eu achei dois aqui: Maria Elena “Comida de santo – Obrigações e Oferendas aos Orixás”.

Victor:
Eu fui várias vezes com um amigo umbandista, que ele me levou lá porque eu queria falar com algumas das pessoas e sempre tem comida né!? Eu fui naquela festa das crianças...

Dona Ísis:
Feijoada de Ogum, Coco de Ibejé; Ibejé é São Cosme Damião; a rapadura do Erê; Erê é criança. Comida dos orixás, aqui tem tudo. Esse outro livro aqui também é muito bom: Na Frente do Tabuleiro. A maneira dos baianos, a sexta-feira da Paixão, regado com bastante azeite de dendê, caruru, feijão de azeite, moqueca de peixe, farofa, arroz de coco, feijão de leite, frigideira e muitos outros pratos. Isso aqui é porque na sexta-feira da paixão a gente come tudo isso.

Victor:
Não comi nada de bovino nada disso.

Victor:
Ele tem até uma polêmica no livro (Dória), que ele fala que os escravos não aportaram nada, mas depois ele explica, não é que os escravos não aportassem...Ele quer fazer uma carne, carne de sol, na verdade carne de fumeiro. Você conhece aquela carne de fumeiro, aquela que eles estão fazendo na Bahia agora?

Victor:
Fumeiro significa fumaça, deve botar alguma fumaça.

Dona Ísis:

Como os índios faziam, aquele Moquém. E aí a carne agora está em alta, ele me trouxe um pedaço de uma amiga dele deu pra ele pediu pra fazer essa carne e a carne está aí até hoje, mas aí eu mandei meu irmão trazer um pedaço maior, ele trouxe três quilos e aí eu vou fazer quarta-feira aqui, se você quiser você vem.

Victor:

A muito obrigado! Eu acho que eu vou escapar lá da PUC e vou vir aqui. Pesquisa de campo, não é!? Porque eu já comi bastante carne aqui, carne-seca, carne de sol... Eu tenho uma amiga do Piauí...

Dona Ísis:

Não mas aí tem um outro prato que também vou servir. Só em homenagem a você. Você já viu cabeça de robalo?

Victor:

Conheço robalo, mas...

Dona Ísis:

Eu faço a carne e o robalo. Eles fazem lá em Canavieiras, que é no sul da Bahia, eles pegam a carapaça do caranguejo e enchem com a carne do Caranguejo depois da tapam com o peito do Caranguejo e faz uma moqueca. Você vai comer caranguejo de garfo e faca, mas vai ter que sujar a mão também.

Victor:

Ah! Muitas pessoas não entendem também, no México as pessoas estão as tomadas a comer com a mão. Aqui as pessoas comem muito de garfo e faca, usam muito, ou inclusive põe o guardanapo em cima. No México é muito mais sujo. Você não pode comer um taco mexicano com garfo e faca. Se come apenas com a mão.

Érica, filha da Dona Ísis:

Por isso ela pôs o acarajé no prato, porque o carioca achava muita sujeira. Na Bahia come com a mão.

Victor:

Que eu acho que tem muito haver com a cultura negra da região. O indígena também era mais acostumado a isso.

Dona Ísis:

O Caruru de São Cosme, eles fazem uma panela assim e botam os meninos para comerem de mão. A verdade índios, africanos, indianos, indígenas todos comiam com a mão. Não tinha aquele problema da sujeira que a gente tem.

Érica, filha da Dona Ísis:

Do álcool 70%.

Victor:

Mas enfim, você teve que modificar alguma coisa para o gosto do carioca?

Dona Ísis:

Muito pouca coisa. A única coisa que eu modifiquei foi, aí foi modificação mesmo, O camarão seco que é servido como recheio do acarajé, o de lá é aquele camarão defumado, aquele camarão forte que eu uso como ingrediente para temperar o meu vatapá, a galinha de ximxim, para temperar o feijão, Eu não uso como acompanhamento do acarajé. Aí o quê que eu faço, eu compro camarão fresco jogo sal, jogo no fogo com azeite de dendê, dou aquela mesclada e deixo decantar um pouco.. Esse camarão fresco, salgadinho é que vai como tempero do acarajé. Eles aceitaram muito mais do que o outro que eles não comiam. Um e outro pergunta “Ah, mas eu gosto camarão seco!?”. Só vindo de lá também. Vinha de lá e as pessoas não... Por que é muito forte, aí eu fiz isso.

Victor:

Nem todas as pessoas estão acostumadas aos gostos fortes, não é?

Dona Ísis:

E esse camarão seco e defumado ele entra como ingrediente. Sem camarão, não é vatapá. O caruru, sem esse camarão, não é igual. Mas eu uso como ingrediente e não como acompanhamento. A outra coisa foi servir o acarajé de garfo e faca, porque as pessoas se melavam toda e pediam um prato. Aí resolvemos botar o acarajé num prato de sobremesa e elas se adaptaram bem. A outra coisa foi diminuir bastante o leite de coco e o azeite de dendê. Não é por causa do Rio de Janeiro, mas a comida baiana que você come em casa de família não tem aquele horror de azeite de dendê, que você come na Bahia nos botequins da vida. Na casa da família não é aquele exagero, então essa cozinha minha que era da minha casa, o que eu já comi assim e todo mundo gostava, foi a comida do Siri Mole. Quer dizer reduzindo o azeite de dendê e leite de coco, que são dois ingredientes mais pesados. O Dias Gomes, quando ele era vivo, ele ia lá no Siri Mole e dizia “ Ísis, volta esse bobó e bote mais azeite de dendê, porque isso está parecendo cáca de criança. “Pra você eu faço isso “ aí botava mais dendê no bobó dele. Ele ficava com raiva quando vinha aquela coisa assim mais clarinha.

Victor:

Por enquanto não tem mais o Siri Mole!?

Dona Ísis:

Não, por enquanto eu estou fazendo eventos, feiras, etc.

Victor:

Agora está muito na moda aquela coisa do food-truck.

Dona Ísis

Eu acho que vou fazer um.

Victor:

Olha, todos estão fazendo. O Aconchego Carioca acabou de abrir um, a Roberta Sudbrack...

Dona Ísis:

A Roberta eu acho que já tem uns três.

Victor:

Mas estão levando a comida deles à rua. Eu acho isso interessante, também porque, também é uma coisa que pode ajudar fazer a comida brasileira um patrimônio da humanidade é o brasileiro conhecer o que tem. Porque isso aqui é tão grande, mas tão grande, que por vezes um gaúcho não tem oportunidade de comer um bom acarajé, eles não conhecem. E eu acho bem importante que um país conheça pelo menos o que tem. Tipo: lá tem isso, lá tem isso, lá tem isso...

Então, eu acho o Rio uma capital. Eu sei que São Paulo na sua capital gastronômica bem grande, mas eu acho que o Rio deve ter tudo também. Já foi capital, já foi capital imperial, já foi capital do país... Eu acho que tem pessoas aqui de todas as regiões do país...

Dona Ísis:

Aqui no Rio é um espetáculo!

Victor:

A feira de São Cristóvão fui isso no começo, receber as pessoas do nordeste e agora virou na feira. Um ponto, não é?

Érica, filha da Dona Ísis:

Um ponto, um atrativo da cidade.

Victor:

Um atrativo da cidade e encontra ainda aqueles restaurantinhos tem aquela comida interessante.

Érica, filha da Dona Ísis:

Que tem rapadura, aquelas coisas bem típicas de cada estado.

Victor:

Então, eu acho isso importante, interessante, que de fato uma coisa que eu estou pesquisando na minha tese é, eu acho que as pessoas nós temos de nos apoiar na mídia. Eu acho que a mídia, a imprensa é um meio para conhecer o que se tem e por exemplo, na Copa do mundo de 2014, o governo brasileiro, pela primeira vez, tentou dividir as regiões gastronômicas em biomas, fez uma apresentação internacional em vários idiomas, de fato sobre e as comidas das diferentes regiões. Eu acho que o Brasil está começando com isso e eu acho que deve ser interessante; e é uma pergunta que eu faço nas entrevistas, que se acham importante que a mídia apóiem essas regiões, essas comidas, aqui mesmo no Rio, ou inclusive as comidas de raiz, que chama, não é!? Como a baiana...

Érica, filha da Dona Ísis:

Eu acho até que apóia bastante, o setor de gastronomia no Rio de Janeiro nos últimos 15 anos mudou muito, cresceu muito. E não era... Hoje em dia é uma área atrativa que até a mídia ajudou a criar um mundinho glamoroso digamos para restaurantes. Antigamente o cozinheiro era o nordestino que vinha e ficava atrás do balcão, ele não aparecia. E hoje em dia ele é o cara, o chefe de cozinha nacional ou internacional. A cozinha brasileira tem muito ingrediente importante e os caras que mais se destacam no mundo, sei lá o Atala, a Sudbrack, eles buscam muito a inspiração nos ingredientes pouco conhecidos. E a mídia da sempre muita repercussão quando eles descobrem, sei lá, uma nova forma de cozinhar o jiló, de fazer uma rabada, um quiabo, não é? Que são ingredientes que não tem muito ibope. O próprio Claude, que é um cara francês, ele está aqui no Brasil enraizado, ele sempre faz uma massa ou inventa um prato francês buscando ingredientes brasileiros. Então eu acho que a mídia hoje já tem um papel muito importante, é ela que ajuda a dar esse glamour ao setor.

Victor:

Vocês sentiram alguma, alguma... Por exemplo, na copa do mundo uma crescida na...

Érica, filha da Dona Ísis:

Ah! Acho que da época que minha mãe lançou Siri mole, por exemplo, quando minha mãe lançou o restaurante dela lá em 1991, o mercado era muito mais centrado assim, tinha uma meia dúzia de restaurantes bons, o carioca já tinha ido em todos os restaurantes bons, o carioca de classe média alta. O carioca frequentava e repetia porque eram poucos, e aí começou a ter uma ferveção. A cada esquina uma proposta nova, uma proposta diferente, é contemporâneo é o Venga, é não sei o que, tarará... Tem muita coisa, tem muita opção que quando ela começou não tinha.

Victor:

E hoje tem restaurantes especializados baianos, assim como era o Siri Mole? Não, não tem. É uma lacuna.

Victor:

Você encontra tipo cantinhos com as baianas!?

Érica, filha da Dona Ísis:

Você encontra vários restaurantes modernos e jovens que tem um prato, que tem uma releitura do bobó, da moqueca, porque tem essa valorização do que é regional, então você não pode ti burlar do cara que é um cara vanguarda de japonês, ele já fez por exemplo um sushi com a espuminha de dendê. Uma coisa completamente diferente, mas tipo usa aquela coisa regional contemporânea.

Até o Felipe Bronze, ele estava com programa no Fantástico e ele foi pra Bahia, ele visitou algumas famílias e ele comeu receitas de moquecas de cada família....

Érica, filha da Dona Ísis:

Mas nesta sua tese, o que você quer mostrar? A influência da mídia no mercado!?

Victor:

Na verdade eu comecei bem perdido mas eu trabalhei com gastronomia e com comunicação também então eu queria juntar as duas coisas. Eu comecei a falar da comida brasileira e meu orientador falou que tinha que fechar. Então o tema principal da tese, o foco, metodologicamente falando é o discurso da mídia durante a Copa do mundo 2014, no apoio das regiões do Brasil e seus respectivos biomas. Porque foi um evento muito importante e pela primeira vez o governo tentou fazer uma coisa assim. A idéia é depois no doutorado focar mais no patrimônio imaterial. O que está acontecendo com a comida brasileira. Como isso precisa de muito trabalho, o tema que eu quero trabalhar é a gastronomia como identidade cultural. No mestrado eu tive que focar para um ponto bem específico.

Érica, filha da Dona Ísis:

Eu realmente estava trabalhando e eu não observei a atuação do governo divulgando a gastronomia. Você percebeu isso mãe!?

Dona Ísis:

Uhm... Eles proibiram que se colocassem acarajé lá dentro.

Érica, filha da Dona Ísis:

É, teve isso, não é!? Por causa da FIFA, não é!? Controle de vigilância...

Victor

Mas por salubridade, esse órgão que controla...

Dona Ísis:

Talvez pode ser por causa do azeite de dendê... O problema é que a comida sempre sofre uma discriminação muito grande por causa do azeite de dendê. Eles acham que pode dar diarreia no pessoal, que vai ter intoxicação. Na realidade o que às vezes dá intoxicação é a quantidade de leite de coco, que às vezes as pessoas botam muito. Por que o leite de coco tem muita gordura. Isso aqui um destino... Porque o azeite de dendê você bota pouco, é só pra dar um colorido, então não vai fazer mal a ninguém. Se você não gosta do cheiro, tudo bem, mas a quantidade é pouca. Agora o branquinho do leite de coco é que eles carregam a mão e às vezes botam um pouco demais. Agora a comida é muito sensível, você não pode deixar ela muito exposta, porque o marisco, o camarão, o leite de coco, tudo isso é passível de azedar, entendeu!? Tem que ter um certo cuidado, muito cuidado. Então eles proibiram.

Érica, filha da Dona Ísis:

Mas eu acho que a FIFA entrou no caso, com várias regulamentações, com o quê que era comercializado dentro do estádio, não entorno do estádio... Teve muita negociação envolvida.

Dona Ísis

Você sabe que eu estava na Feira da Providência agora e a vigilância sanitária implicou com as minhas fitas do Senhor do Bonfim. Você não pode usar isso porque

você está cozinhando, mas todo baiano usa isso. Pois é, quase que ela manda eu botar no pé. Eu disse “ Você vai mandar eu tirar minha fita do senhor Bonfim, eu não posso.” O que é pra colocar no canto lá, foram as bruxas baianas que colocaram, se você quiser me multar você multa, mas eu não vou tirar não. Eu não uso anel eu não uso nada, só isso aqui. Mas eu lavo minha mão várias vezes ao dia, tomo banho, não é isso que vai fazer um estrago na comida. Então essa coisa da saúde pública também impede muito que você, como a comida é rústica, que você se desenvolva. Então fica tudo globalizado mesmo. É... Tem que ser tapado, as porçõezinhas tem que ser pequenas. A baiana não pode mais fritar acarajá na Bahia na rua, porque não pode mais usar gás. E aí!? Tem gás encanado pra poder usar uma fritadeira elétrica, não tem. E acaba as baianas.

Victor:

Isso pode provocar...

Érica, filha da Dona Ísis:

Uma mudança de comportamento.

Victor:

Totalmente.

Dona Ísis:

O desenvolvimento traz coisa boa, mas traz muita coisa ruim. Pra esse lado, a cultura mais rústica, vai perdendo a sua função porque... Não tem como, é manual... É o jeito tradicional de fazer... Por exemplo a farinha na Bahia. O Lodi tem um livro muito bom. É esse sociólogo.... Sobre a mandioca, porque a Bahia tem vários tipos de farinha... Tem a farinha de mandioca de copioba, tem farinha disso, tem farinha daquilo. E não se pode tornar isso um patrimônio imaterial da humanidade por causa da... Como tem na França por exemplo o queijo tem em determinada região que é conhecido. A farinha de copioba é aquela farinha que fica lá no Recôncavo é uma faixa no Recôncavo banhado pelo rio que tem esse nome. Então a farinha de copioba é daquela região, então ela não pode ser regionalizada com esse nome porque a forma de fazer ainda é muito rústica e eles não aprovam nada. Se a farinha ficasse contaminada por isso, entendeu? E eu não sai do papel, não pode exportar, não pode nada. A característica da farinha de copioba é a finura dela, lá é bem fininha e amarelinha. Ela é feita com a mandioca de outra cor, é amarela a mandioca.

Victor:

É mesmo da mandioca, não?

Dona Ísis:

É mandioca! Mas é uma mandioca assim amarelada.

Victor:

Entendi. Tem um monte de produtos derivados da mandioca.

Dona Ísis:

A rusticidade não deixa que se desenvolva mais e mais, porque o grande empresário compra dos pequenos produtores então não tem a origem controlada e isso complica as coisas.

Victor:

Você acha que a comida brasileira tem oportunidade de ser patrimônio da humanidade?

Dona Ísis:

Eu acho que tem, desde quando o governo dê condições pra que ela permaneça como está. Entendeu? Aí pode! Porque é uma comida, eu já viajei muito, meu marido trabalhava numa grande empresa e quando se fazia, se tinha alguém, seja embaixador, o que era que se pedia pra fazer!? Bobó de camarão, vatapá de camarão, até acarajé eu aprendi a fazer para servir lá fora. Todo mundo adorava! Então, quando disseram assim “Restaurante baiano aqui no rio não dá.” Não dá porque? Se lá fora... Cansei de dar livros de presente sobre comida brasileira e todo mundo gostava. [...] Por que o Rio não iria gostar, se o rio é uma cidade cosmopolita, tem gente do mundo inteiro.

Victor:

De fato na minha testa os primeiros capítulos são históricos de alguma forma, porque a comida que tem tanta influência francesa... Então eu dou uma passeada pela comida italiana, francesa, portuguesa até chegar ao Brasil desde 1500, de como começou a mistura aqui. E os três grandes povos que formaram a comida daqui o negro, o português, e o indígena. Claro, tem outros que começaram a chegar depois que também são parte importante dessa miscigenação gastronômica de raças que teve aqui no Brasil, mas os principais são esses portugueses, índios e negros.

Dona Ísis:

Tem um prato na Bahia, que é mais assim em Feira de Santana, você conhece essa região do Recôncavo? Tem um prato que se chama Arroz de Haussá. Esse prato leva azeite de dendê, ele leva... É uma moqueca de carne seca com azeite de dendê. Faz a carne seca bem picadinha, aí faz um arroz com leite de coco e depois você bota, enforma o arroz num pratinho desse assim e joga a carne seca toda por aqui assim... A origem desse prato dizem é que tinha um negro de origem muçulmana que veio da África, o nome dele era Haussá e ele criou esse prato. Então a raiz é de lá e o negro era muçulmano, então é comida de raiz de todo lado...

(www.fundacaoecos.org.br/Atual/encontro/culinaria.asp)

Victor:

É incrível as similaridades que tem entre as comidas que chegaram da Europa. No final a gente tem os mesmos antepassados.

Dona Ísis:

E a característica maior que a gente tem no Recôncavo é que lá dentro se come muita carne seca, mas o azeite de dendê não. O dendê é mais na orla, na costa. Mas ele introduziu a carne seca com moqueca e tudo. Entendeu!?

Victor:

Ah, ele mudou...

Dona Ísis:

Por que lá, como é Recôncavo, se comia maniçoba por exemplo.

Victor:

Já me falaram da maniçoba. Acho que o Dinho me falou.

Dona Ísis:

A maniçoba e uma feijoada de folha de taioba. Leva todas as carnes da feijoada, mas só que ela é de taioba. E isso é lá também por Feira de Santana, lá pelo Recôncavo da vida. Não tem azeite de dendê e come carne de sol porque feira de Santana era um entroncamento rodoviário, então os burros passavam deixando carga por ali e a carne de sol vinha no lombo dos burros.

ENTREVISTA LUCIANA FRÓES – O GLOBO – (15/ENE/2016)

Luciana Fróes:

Vamos ver se eu consigo te ajudar...

Victor:

Eu acho que a experiência que você tem pode me ajudar muito, esclarecer muitas coisas. Num capítulo especialmente eu estou falando de... Me chama muito atenção do Brasil a comida brasileira. É maravilhosa! E uma pergunta para mim é por que ainda não é patrimônio imaterial da humanidade, como a mexicana já é, né? Por que tem tudo! E a miscigenação que aconteceu, porque eu tive de ler muito de história, né!? Para você compreender o que você está comendo. É quem chegou aqui. Por que está aqui. Quem se misturou aqui.

Luciana Fróes:

Claro, claro... E a comida do Brasil são muitas comidas.

Victor:

Sim, muitas, muitas...

Luciana Fróes:

E a comida do sul é bem diferente do sudeste, diferente da centro-oeste, e a gente costuma, coisa que eu acho interessante, que mostra um pouco que a gente resgatou a auto-estima, por que hoje o brasileiro, você pega os melhores chefes do Rio, de São Paulo, do Brasil. Eles hoje privilegiam a comida brasileira, coisa que não acontecia.

O bacana era o ingrediente que vinha de fora... Hoje não, o bacana é aquela comida que vem do norte, que é espetacular, que nunca ninguém mexeu. A comida amazônica, nunca ninguém mexeu naquele troço, está ali daquele jeito desde os primórdios, entendeu? Eu acho que isso mostra também um pouco dessa coisa da auto-estima do brasileiro. É bom, a comida brasileira é um espetáculo.

Victor:

E ele é gigante, o Brasil é gigante....

Luciana Fróes:

[...] no livro dele ele diz que tinham duas cozinhas que interessavam a ele, era a tailandesa e a brasileira, porque eram cozinhas virgens, praticamente virgens.

Victor:

Eu acho que eu li esta entrevista que fizeram para você. Você falou umas coisas interessantes, inclusive me fizeram pensar em algumas coisas para minha tese naquele momento.

Luciana Fróes:

Eu fiz agora uma aqui, que até foi republicada. Que eu fui entrevistada pelos 8 chefes brasileiros; depois eu vou te passar, está no meu Facebook.

Victor:

É aquela de hoje?

Luciana Fróes:

É

Victor:

Ah, eu li hoje.

Luciana Fróes:

Não falam grandes coisas, mas tem lá algumas coisas...

Victor:

Não, é super interessante e eu acho que a comida brasileira deveria já estar lá na lista, mas não sei se está acontecendo alguma coisa com...

Luciana Fróes:

Eu acho que a comida carioca é difícil de você identificar como é que ela é.

Victor:

Por que já foi capital, já foi capital de Portugal mesmo, então isso é super interessante.

Luciana Fróes:

Foi colônia. Isso é um livro que eu estou fazendo sobre a cozinha carioca, onde eu estou tentando identificar qual é a cozinha carioca. Mas o carioca por isso, pela corte ter vindo para cá, é um povo que gosta de comida, gosta de comer bem. Então tem o prazer da mesa bem montada, é guloso, tudo passa pela cozinha, né!? Como uma época que eu achei que a cozinha do Rio era a cozinha de boteco...Que eu acho que um dos grandes trunfos do rio é essa baixa gastronomia que só tem aqui. Você chega em São Paulo já não é a mesma coisa. Aqui você tem boteco nordestino, mineiro, baiano, alemão, quer dizer... Que é esse Bar Lagoa. Tem, mas vê aí o que você quer me perguntar.

Victor:

Se você tivesse que classificar a gastronomia brasileira, como a dividiria? Como dividiria você a gastronomia brasileira.

Luciana Fróes:

Isso é o que a gente está falando, não existe uma cozinha brasileira, existem muitas cozinhas brasileiras. E assim como não existe um brasileiro, são muitos brasileiros, né!? A gente esta a 40 min. de avião de São Paulo e o paulista é completamente diferente do carioca. Então a gente tem uma praia, eu acho que os estados que tem praia tem mais esta afinidade do que os estados que não tem praia. A coisa da imigração também, né!? São Paulo tem mais italiano, aqui tem mais português, o sul tem mais alemão, italiano também. Então eu acho que essa coisa também vai dando um perfil diferente a essas cozinhas. E é engraçado porque essas cozinhas elas não se misturam, sabia!? Elas não se misturam.

Victor:

Mas não será que botam de repente algum ingrediente brasileiro?

Luciana Fróes:

Sim, sim... Por exemplo, eu acho que a cozinha do Rio de Janeiro, que tem essa coisa forte do boteco, é o bolinho de feijoada, é aquela coisa que mistura o nordeste, porque tem muito nordestino aqui. É, eu acho que isso viaja, viaja para o Brasil todo. Mas ela é uma cozinha que ela tem a sua identidade em cada estado. Tem estados que não tem, por exemplo o Ceará é curioso, porque o Ceará, a grande mão de obra das cozinhas do Rio, ela vem do Ceará. São cearenses que agüentam temperatura alta, essas cozinhas quentíssimas, né!? Eles são trabalhadores, então aqui tem muito cearense. O que é que aconteceu, o cara vinha pra cá, ia trabalhar num restaurante francês, restaurante árabe e voltava para o Ceará. Chegava lá e começava a misturar a cozinha dele com Rúcula, com manjeriço, ou seja, a cozinha do Ceará sumiu. Eu acho que dos estados do nordeste, o que tem menos cozinha é o Ceará. Talvez por isso. Quer dizer, a baiana, ela tem identidade, a alagoana tem... Você pega os estados do nordeste o Ceará tem pouco talvez por isso, porque essa mão de obra ficou muito aqui, voltou pra lá e misturou tudo. Mas eu acho que hoje em dia existe isso, essa coisa que a gente estava falando da auto-estima, que hoje o cara se orgulha da cozinha que ele tem. Não precisa vir trufa de Alba, nem o Canard lá do Terri Dorf... Eu acho que a cozinha brasileira são muitas, o que é um barato. É espetacular.

Victor:

Isso é maravilhoso, eu acho também espetacular. Agora que tenho estudado e lido muito sobre a imigração, que isso fala muito de quem é o brasileiro, né? Os 300 anos de portugueses, escravos e índios aqui, né!? Que isso de alguma forma deu uma forma na... Uma maquiada na comida toda aqui.

Luciana Fróes:

É uma misturada. Por que aí entra todos os ingredientes. Você tem o norte com aqueles frutos e frutas que você nunca ouviu falar na vida.

Victor:

Eu nunca vi...

Luciana Fróes:

Engraçado, que hoje eu estou fazendo uma matéria que vai ser capa de revista sobre jaca. Jaca é uma coisa muito tropical, é indiana, mas está aqui, né!? E jaca é muito... Não é fino, tem gente que não gosta... Cara, o que você pode fazer com jaca. A Kátia, que você entrevistou com a filha, ela faz uma moqueca de jaca que você jura que está comendo frango. Por que é uma coisa carnuda. Então é isso, eu acho que hoje...

Victor:

Em São Francisco tem um restaurante mexicano vegetariano, e o mexicano come muito taco, né!? Então, de carne. E como ele é um restaurante mexicano, está em São Francisco, na Union Square; então eles tem tacos de jaca.

Luciana Fróes:

Eu vi muita jaca agora em Londres, no Borough Market, tem muita jaca. Taco de jaca está vendo; é que ela é carnuda.

Victor:

Ela é carnuda. E você mistura com outras coisas. A gente que gosta muito de pimentinha, essas coisas...

Luciana Fróes:

Tem substância.

Victor:

Parece que você está comendo um taco de porco.

Luciana Fróes:

Ou seja, aí você vai na Roberta Sudbrack, que é um restaurante chique, bom... Ela faz cinco pratos com jaca. Com somexa, faz o diabo. Então é isso... Eu acho que o Brasil, que o brasileiro hoje tem esse interesse em misturar o que tem, prestigiar... Até porque os preços dos importados estão proibitivos, também tem isso... E a qualidade dos produtos aqui melhorou muito. A queijaria do Brasil melhorou muito, tudo melhorou, tudo melhorou...

Victor:

Tudo melhorou, eu acho também. Uma coisa que eu tenho percebido é que tem muita influência européia, obviamente né!?

Luciana Fróes:

A cozinha francesa entrou no Brasil pelo Rio de Janeiro. Foi o Bocuse, o Claude Troigros, eles veiram pra cá, então... O Meridien... E aqui se instalou, ainda tem muito francês aqui. Eles fizeram uma cozinha franco-carioca, porque como não tinha os ingredientes na feira. O famoso, acho que é Pato com Maracujá do Claude, é que ele não tinha a azedinha, que é uma erva que só tinha lá em Vuarnet, não tinha aqui. Ele foi na feira... Vamos surgir uma cozinha franco-carioca que está aí até hoje. Que é uma delícia.

Victor:

É uma delícia. Por que no final eu acho que a comida é uma mistura, todas as nossas comidas. A globalização começou há milênios atrás. A globalização, sobretudo gastronômica, começou há muitos anos. As cruzadas, tudo isso era pra pegar especiarias de outros lugares, comidas de outros lugares, algodão, chá, etc, etc. De todo lado né!? Por isso descobriram nosso continente, né!?

Luciana Fróes:

É, eu acho que a gastronomia, na verdade, ela estourou no mundo todo. Não foi só aqui essa coisa, a classe média foi pra cozinha, são os cursos de gastronomia. Você sente que isso é no mundo todo. Uma terra que não tinha cozinha, nós temos cozinhas espetaculares. Estamos na carona.

Victor:

É, eu acho também... Uma coisa, por exemplo, que eu gosto de cozinhar também né!? É muito complicado de encontrar ingredientes mexicanos por aqui.

Luciana Fróes:

Aliás a cozinha mexicana, ela não viaja bem.

Victor:

Não, não...

Luciana Fróes:

Mistura com Tex-Mex, a cozinha mexicana mesmo é um espetáculo. Eu viajei com o cônsul, Victor...

Victor:

Sério!? Com o...

Luciana Fróes:

Ignácio.

Victor:
Olha só, que interessante!

Luciana Fróes:
Que ele ficava puto com a comida mexicana, com o Guapo Loko que tinha aqui. Já acabou. Ele convidou a Flávia Quaresma, o Christophe Lidy, que é um chefe francês da Alsace; e aí fomos nós três para conhecer a comida mexicana. Passamos quinze dias indo nos melhores restaurantes de Guadalajara, Tequila, Cidade do México, viajamos à beça.

Victor:
Que bom! É super interessante.

Luciana Fróes:
Eu fui conhecer a cozinha mexicana. Um coisa! Café da manhã maravilhoso.

Victor:
É verdade, é outra comida... Eu sou do norte, Monterrey, bem no norte. É lindo!

Luciana Fróes:
Ah, sim! Eu tenho um amigo que mora lá. Lá tem vinho em Monterrey?

Victor:
Em Coahuila! O meu estado é Coahuila, que de fato foi o primeiro vinhedo na América, que os espanhóis trouxeram. Foi em Coahuila. Tem no sul do estado e no meio do estado, perto de onde os meus pais moram.

Luciana Fróes:
Eu tomei uns vinhos mexicanos lá...

Luciana Fróes:
Victor:
É, são bons, mas foi uma cultura que não cresceu muito.

Luciana Fróes:
Mas não precisa, Tequila é o máximo!

Victor:
Agora está crescendo. No vale da Califórnia está crescendo. Por que toda esta parte dos Estado Unidos era México também, né!? Por isso todos esses nomes em espanhol, que tem todos os estados do sul. Texas que são “tejas”, na verdade, Colorado, Nevada, Califórnia que é chifre quente. Califórnia está produzindo bons vinhos. Eu acho que isso é muito interessante. O Alex Zatala esteve lá. Eu sigo ele no Instagram e ele esteve lá vários dias, aí com aqueles pescadores com aqueles peixe-espadas, a gente fala né!?

Luciana Fróes:
Aqui chama peixe-espada também. Bicudo...

Victor:
Aquele bicudo, sim. Ele esteve lá na Califórnia precisamente. Eu vi umas fotos dele no Instagram.

Luciana Fróes:
Ele viaja à beça. Ele é muito interessante. É um desses caras que levanta a bola do Brasil. Especialmente a comida do norte, a comida amazônica, que ninguém conhecia, né!? Ninguém conhecia a comida amazônica, é uma cozinha difícil, não é uma cozinha fácil não.

Victor:
Por ingredientes, pelas técnicas, né!?

Luciana Fróes:
Nada é simples. Aquelas folhas são venenosas, você tem de deixar não sei quantos dias marinando.

Victor:
É... Incrível o que no final você consegue fazer. A nossa Lua de Mel, ano passado, nós foi em Imbassaí. É um povoado do lado da Praia do Forte na Bahia. Eu comi todas as moquecas que encontrei na rua. Eram maravilhosas, umas coisas assim deste tamanho. E aquela coisa do dendê africano, com a técnica indígina.

Luciana Fróes:
Eu adoro dendê, adoro, adoro. Pois é, o Brasil tem isso, o Brasil tem essa comida muito pessoal muito original.

Victor:
Se a gente falasse de regiões, você poderia fazer de alguma forma, qual a região do norte, de alguma forma, por regiões.

Luciana Fróes:
Eu acho que a cozinha do norte é a mais virgem. Se você tivesse que apontar qual é a grande cozinha, o grande trunfo... Por que a baiana se você vê, se você olhar bem tem a africana que é parecida, a mineira também te a sua timicidade, mas também não é tão... A cozinha do norte do Brasil, é a cozinha mais original do Brasil todo, Por que é a cozinha de raiz, a comida indígina, que ninguém mexeu nessa cozinha, ninguém processou nada, ninguém fez genérico daquilo, ninguém fez enxerto. Aquilo ali está ali, então é isso, é desde a formiga, essa coisa exótica, até a maniçoba, ninguém mexe naquilo. Aquilo é o nosso grande patrimônio. Você pode até não gostar, ela não é uma cozinha fácil.

Victor:
Gostar de que jeito?

Luciana Fróes:

O sabor pode ser exótico demais. O tucupi, eu gosto...

Victor:

Eu como quase tudo, na verdade. Pelo menos experimento, depois dou a minha crítica. Eu gostei, ou não comeria de novo...

Luciana Fróes:

Eu também, mas o tucupi, não é uma... É uma cozinha com acidez, a maniçoba é uma feijoada com folha, o tacacá fica com a língua adormecida, os frutos também, são diferentes, né!? Mas é uma cozinha interessantíssima.

Victor:

Eu como mexicano, quando comecei a viajar para o sul, porque eu sou bem do norte, então para viajar no México também é meio complicado. Mas quando eu comecei a viajar, eu conheço os lugares pelas ruas, pelo que se come na rua, pelos supermercados, que você tem de entrar e saber; “Olha senhor o que é isso aqui? Como você prepara?” A melhor pessoa para você saber é a senhora que está do lado pegando, catando...

Luciana Fróes:

Claro, claro... Você vai no supermercado... Você vai naquele mercado Ver O’Peso de Belém, ou o mercado lá de Manaus, você vê uns peixes de rio, que a gente não conhece, tipo aviú que é um peixe deste tamanho que eles secam no sol e tem um gosto, que você bota aquilo na boca e é uma coisa espetacular. Então tem uma coisa de peixaria inédita, peixe de rio, aquele rio amazônico, aquela coisa linda e o tempero, sabores, muito indígena. Eu acho interessantíssimo! Que se você olhar bem é a base da cozinha do Alex Zatala. O Alex Zatala é basicamente amazônica.

Victor:

Eu percebi que ele está tentando é de alguma maneira... Não recuperar, mas sim espalhar pelo Brasil essa comida que é brasileira de raiz e de alguma forma fazer alguma fusão sem perder essas raízes, né!? Eu acho super interessante o que ele está fazendo.

Luciana Fróes:

Claro, claro...

Antigamente você não conseguia ter acesso a essa cozinha, por que... A não ser que você fosse lá. O transporte de um Tucunaré, esses peixes todos. Hoje em dia estão todos aqui. Tem um sistema que manda tudo pro Brasil inteiro. Não tinha. Por que era uma cozinha fechada e você para conhecer você tinha que ir lá e estranhava, porque são paladares diferentes. Mas enfim, eu acho que a cozinha do norte talvez seja a mais representativa do Brasil. Não tenha dúvidas!

Victor:

Tem outra que, por exemplo, falando das regiões... Você acha que tem algum prato típico que poderia falar... Esse seria o prato do Brasil.

Luciana Fróes

Eu como sou carioca, eu falaria que o prato típico é a feijoada. A feijoada é um prato muito emblemático do Brasil. Por que tem feijão que a gente tem aos montes, é a couve, são essas carnes... E a feijoada ela transita bem, desde o restaurante mais simples até o mais sofisticado. Ontem, o quê que eu comi outro dia.... Uma salada de feijoada espetacular! Sem caldo, em cima tinha uma nuvem de couve frita, uma delícia. A Roberta Sud... Todos os restaurantes tem feijoada. Então eu acho que é uma comida muito emblemática, mas é que eu sou carioca, entendeu!? Pode ser que você perguntar para um paulista ele vai dizer que é um cuscuz paulistano, eu não sei... Eu como sou carioca acho que é a feijoada, porque tem essa coisa da África. Sim, a gente começou com ele... E tem esse toque português, porque tem essas carnes, esses embutidos; você vê que são uma contribuição portuguesa. Eu acho que a feijoada, não me ocorre outro.

Victor:

Você tem alguma coisa que prefira, algum prato que diga esse é meu prato. Mesmo que não coma todo dia, mas um prato que tenha memória afetiva....

Luciana Fróes:

Eu gosto muito é, é... Eu sou carioca, não sou nordestina. Adoro picadinho, que é um prato muito carioca. Um picadinho com ovo poché, com farofa... Não tem nada melhor no mundo! Tem! Você comer um picadinho cortado na faca, com farofinha crocante, uma delícia! As carnes no Rio são muito boas. As churrascarias as carnes desses grills que a gente tem aqui. Esplanada Grill... Ontem comi um bife de ancho espetacular. Então eu acho que adoro picadinho,

Victor:

A gente tem também no México uma coisa que se chama picadinho. É um pouquinho diferente, a gente fala de "picadillo".

Luciana Fróes:

Mas é também na faca?

Victor:

É na faca, sim...

Luciana Fróes:

Adoro! Picadinho bem feito... Esse que eu comi na semana passada era na cerveja preta.

Victor:

Cozinhar com cerveja preta é muito bom. No norte do México a gente cozinha muito com cerveja. Faz umas coisas muito legais com cerveja... Ela dá um sabor na, na... Tempera ela primeiro na cerveja, talvez por um dia, dois... Depois cozinha ela. O sabor é incrível! Das carnes, do porco... Que às vezes o porco, carne branca, dependendo da cerveja...

Luciana Fróes:

É por que a cerveja ela dá uma amaciada e ela tira um pouco a gordura... Mas aí você vê, um picadinho com um ovinho poche bem feito. Não sou muito de fritura não! Eu sou mais... Um picadinho bem feito com um ovinho poché.

Victor:

Você no começo falou uma coisa interessante e é uma pergunta que eu tenho. Você crê que os brasileiros estão orgulhosos de sua gastronomia?

Luciana Fróes:

Aliás tem uma história engraçada, por que dizem que o picadinho é um prato muito carioca e que nasceu aqui mesmo, parece que o Vinícius, só bebia, né... Não comia, não comia, não comia... Ele estava na noite, começava a ficar bêbado e tal aí mandavam um bife com batata frita, ele tinha preguiça de comer. Eles começaram a mandar a carne já picadinha. O negócio do picadinho começou com o Vinícius. Eu estava relendo o livro dele que é uma delícia também. Ele gostava de cozinhar também...

Victor:

Eu não sabia...

Luciana Fróes:

Ih é muito bom! Eu escrevi sobre ele no meu blog, é ótimo! “Por que sou um bom cozinheiro” é o nome do livro, é da Companhia das Letras.

É um espetáculo o livro dele. Por que ele trás as coisas de quando ele serviu fora, porque ele era diplomata. A coisa da “Boiabèssa” que aqui a gente chama de Sopa Leão Veloso, que é uma coisa datada, então também tem isso. Tem uns pratos que são meio ícones da gente, que são adaptações de pratos que vieram de fora. Aqui essa Sopa Leão Veloso é uma adaptação da “Boiabèssa”, que é uma calderada de frutos do mar e tal, mas é uma “Boiabèssa” à carioca.

Victor:

É que você tem que tropicalizar também, dependendo do paladar das pessoas aqui, né!? Por exemplo, é muito difícil encontrar um restaurante mexicano aqui, realmente mexicano.

Luciana Fróes:

Não tem. Aqui o que tinha era TEX-MEX.

Victor:

Eu consegui fazer “mole”...

Luciana Fróes:

Adoro! Eu trouxe, eu fui no supermercado e trouxe aqueles ingredientes todos e a Flávia Quaresma fez “mole”.

Victor:

Eu fiz “mole” só que eu botei tangerina, o suco, porque você tem de botar um cítrico comumente para, e tomate... Enfim, eu consegui fazer “mole” perfeitamente com ingredientes que eu encontrei aqui, só que eu tinha um que eu não consigo encontrar aqui, que é o “chipotle”.

Luciana Fróes:

Eu trouxe!

Victor:

Pois é, aqui é muito complicado de encontrar, não tem “chipotle”. Bom eu botei “chipotle”, porque o “chipotle” não é tão picante e é docinho,

Luciana Fróes:

Ele é docinho, exatamente... Então, a cozinha mexicana é uma cozinha difícil de viajar, porque você precisa disso. Você precisa de ingredientes que você não tem aqui.

Victor:

E o “chipotle” é o “jalapeño”, só que ele passa por uma técnica indígena.

Luciana Fróes:

Ah, é!?

Victor:

Sim! É um “jalapeño”, um “jalapeño” verde, aquele grandão. Ele vira “chipotle” depois de ser...

Luciana Fróes:

Tem uma latinha...

Victor:

Sim, tem latinhas, já tem catchupe de chipotle, um monte de coisas, né!? Aqui eu sofro... Tem lá na lagoa, tem o Cinépolis. Tinha uma lojinha gourmet.

Luciana Fróes:

Acho que ainda tem, não!?

Victor:

Fecharam

Luciana Fróes:

Aquilo era muito antipático, aquele teto muito baixinho...

Victor:

Pode ser, mas naquela lojinha eu era feliz porque encontrava chipotle lá. Quando fecharam o meu coração quase saiu...

Luciana Fróes:

Eu vou ver onde é que tem. Eu acho que tem uma Déli em Ipanema que tem.

Victor:

Eu vou ser feliz. Com Chipotle eu consigo fazer mole. Só que eu fiz mole e botei dentro de um folhado, eu fiz folhado com mole dentro e porco. Por que você pode fazer mole de várias coisas. Mas eu botei porco, que era lombo de porco. As pessoas que convidei se serviram mais de duas vezes. Então isso é bom para quem cozinha, né!?

Victor:

Vamos continuar...

Luciana Fróes:

Eu acho que o brasileiro está orgulhoso sim, não tenho a menor dúvida. Você acha que a culinária brasileira merece ser considerada “Patrimônio Imaterial da Humanidade”? Sim ou não e por quê?

Victor:

A UNESCO está atrás dessas coisas, né!?

Luciana Fróes:

Éééé... A França é, né!?

Victor:

A Francesa, a mexicana, a portuguesa... Tem um prato português, então eu acho que tem muito haver a raiz indígena para que seja uma fator forte para conseguir uma coisa assim. Eu pessoalmente acho, mas você...

Luciana Fróes:

Eu não sei... Por a mexicana ela tem uma... Ela é homogênea, né!? Ela é uma cozinha que os tacos estão ali, os moles estão ali... O Brasil muda muito, eu não sei como você colocaria uma cozinha como “Patrimônio”, uma cozinha tão diversificada.

Victor:

Precisa unificar talvez um pouquinho mais?

Luciana Fróes:

Ah, eu não sei... Por que a cozinha francesa, você está na Borgonha, você está na Bretanha, mas tem lá uma coisa em comum, né? Aqui é tão engraçado, você vai e você está em Santa Catarina e é tudo tão diferente. São Paulo você tem dessa coisa mais de italiano... Não sei, eu nunca tinha pensado nisso... Mas, por que não!? A amazônica, com certeza! Não tem nenhum lugar do mundo que tenha aquela cozinha, não tem! Mesmo na amazônia boliviana, não tem. Aquilo ali é uma coisa nossa.

Victor:

Tem uma coisa interessante que eu encontrei que é: na Copa do Mundo de 2014. O governo fez, foi o que eu encontrei, ele fez uma espécie de pela primeira vez, tentou dividir as regiões, devido a Copa ter sido em vários lugares do Brasil, ele tentou fazer um mapeamento, que é diferente de Carlos Alberto Dória, que uma coisa que eu gosto disso aí, quer dizer, eu não tenho formada uma opinião, né? Eu não sou brasileiro, mas estou apaixonado pelo Brasil e a comida que eu gosto muito. Mas ele (Carlos Alberto Dória) faz uma diferença com a Copa do Mundo, que ele bota o Recôncavo como uma região específica.

Luciana Fróes:

É completamente diferente! O Recôncavo tem uma... Que tem uns frutos diferentes, é uma outra vegetação.

Victor:

E o sincretismo que criou o negro, a cultura negra do recôncavo.

Luciana Fróes:

O sincretismo também

Victor:

Que é aquela coisa de comidas que eram para os Deuses deles. Isso me faz pensar muito no sincretismo que tem no México, de indígena com espanhol. Comidas mesmo... Então, ele fala disso, do recôncavo como uma região. Eu acho interessante.

Luciana Fróes:

Você sabe que aquele Olivier Anquier, aquele programa que ele faz é muito interessante, porque ele mostra uma cozinha brasileira, que poucas pessoas conhece. Ele vai para quilombo; vai a quilombo lá na casa do caramba. Ele vai e mostra aquela cozinha de quilombo, sei lá quantos quilombos o Brasil tem...

Victor:

Num capítulo eu coloquei essa questão dos quilombos. O Dinho me ajudou muito com isso também. Estou agradecido com ele também.

Luciana Fróes:

O Dinho trabalha com essa área.

Victor:

Ele gosta muito, dessas coisas culturais...

Luciana Fróes:

Interessante o Dinho, a gente tem uma amiga em comum, mas ele é uma cara muito interessado mesmo. Mas você está muito bem cercado, porque Câmera Cascudo e o Carlos Alberto Dória...

Victor:

Inclusive Freire. Para compreender um pouquinho mais, né!? Eles que já morreram infelizmente e Carlos Alberto Dória tem uma coisa interessante para “aprofundar...”

Luciana Fróes:

É um estudioso! Ele é acadêmico, sociólogo, é muito interessante.

Victor:

Então, você crê que no Rio de Janeiro pode-se encontrar restaurantes, ou botecos com essas influências, das diferentes regiões?

Luciana Fróes:

Ah sim, tem, claro! Aliás o boteco é o melhor caminho pra você ter essa miscelânea da cozinha brasileira. Está ali, aqui a gente tem o nordestino, o nortista, aqui os botecos servem de tudo, por que esses caras estão aqui e vão servindo e eu acho que os chefes também hoje do Rio, a começar pelo Atala, eles hoje exploram muito essa cozinha. Esses sabores do Brasil hoje, se você olhar bem, está tudo ali. É um pouquinho da cozinha baiana, um pouquinho da cozinha do sul, seja no corte da carne; a Roberta é gaúcha, né!?

Victor:

Mas ela acabou de fazer um comida de rua, onde ela...

Luciana Fróes:

Mas ela faz o matambre, ela faz no sei o quê... Acho que sim... Hoje a gente conhece essa cozinha toda, antes nem conhecia, hoje a gente conhece.

Victor:

Em questão de imprensa, você faz parte desse trabalho de jornalismo gastronômico aqui. Você acha que a imprensa está trabalhando, você é uma delas, mas você acha que devia ter mais soldados pra falar da comida em todo lugar.

Luciana Fróes:

Mas tem gente à beça falando, você não tem idéia da quantidade de site, de blogs, de críticos que tem nesse Rio de Janeiro. Eu acho que site, até falta um site melhor, mas eu acho que está bem. Antigamente O Globo nem tinha página de comida, quando eu fui para O Globo não existia página de comida.

Victor:

Aquele blog que...

Luciana Fróes:

Esse meu blog tem 11 anos. Mas o impresso, o jornal. Esta revista que eu escrevo que é essa aqui, que é a Rio Show. Essa revista não tinha comida. Essa revista era uma revista de programação. Aí eu ganhei uma página, aí eu escrevia sobre comida, falava que época da jaca, sei lá o quê... Daqui a pouco eu ganhei mais outra página, daqui a pouco eu ganhei uma coluna aqui e ganhei a minha crítica. Então, o jornal que não

tinha nada, eu passei a ter quatro páginas por semana. Este casualmente hoje não tem página de comida, mas costuma ter. Aí, você o espaço que isso passou a ter. Como um interesse. Hoje todo mundo fala de cozinha, todo mundo cozinha, todo mundo se interessa, faz curso, fala de restaurante. A quantidade de restaurantes, a quantidade de programas, agora mesmo eu vou fazer um programa de televisão de comida, de não sei o que... Então existe o interesse e comida vende. Eu faço um evento todo ano que você não tem idéia, chama Rio Gastronomia.

Victor:

Foi aquele que aconteceu alguns meses atrás.

Luciana Fróes:

É um espetáculo, você tem tudo. Você tem aula, você tem quiosque, todos os restaurantes que estão ali, porque ganharam no prêmio Rio Show, então tem o Gero, tem...

Victor:

Todo mundo lá.

Luciana Fróes:

Você fala comida, pinnn... Comida vende jornal e é isso, Eu acho que tem gente à beça falando. Gente enchendo a bola. Acabou essa coisa tupiniquim de que isso aqui é uma merda, é trufa, é cafona, é caro... Agora eu acho que a cozinha é cara, né! O Rio de Janeiro é uma cidade muito cara, infelizmente. Os alugueis são caros. Imagina quanto não custa o aluguel dessa casa aqui em que a gente está...

Victor:

Meu pai me pergunta, você não quer abrir um restaurante lá. Eu digo, querer eu quero, né!? Por que eu tive um restaurante por dois anos lá em Monterrey.

Luciana Fróes:

Ah, é!?

Victor:

Sim. Que coisa que é ter um restaurante.

Luciana Fróes:

Eu sei, não tem glamour nenhum! É pauleira, eu sei disso, é uma loucura.

Victor:

É pauleira, é uma loucura, mas é uma experiência muito enriquecedora, sabe!? É muito bonito esse trabalho de cozinhar que as pessoas gostam e que inclusive falam “Olha, por que você não bota mais isso!?” Essa critica que inclusive vem de coração, né!?

Luciana Fróes:

Por que cozinha tem uma coisa de social também, você interage...

Victor:

O Brasil tem uma coisa, eu acho que latino-américa tem uma coisa de que tudo acontece na cozinha. Você chora, ri, fala, briga, quase tudo na cozinha, né!? Tudo gira em redor da cozinha da comida. Muitas culturas se representam através da cozinha.

Luciana Fróes:

Mais do que nunca. Que essa figura da empregada doméstica já se perdeu. Eu hoje em dia tenho uma, duas vezes por semana, então eu que cozinho. Eu vou lá, eu que faço as minhas coisas.

Victor:

Claro, é parte de... A nossa empregada também vem duas vezes. E ela vem do nordeste. Pergunto, ah Cris, como você faz isso.

Luciana Fróes:

É o coentro, bota coentro, não bota coentro. Então eu acho que essa parte de comida, por conta disso, porque é um assunto que vende jornal, blogs, revistas. Hoje a quantidade de revistas especializadas. Programas de televisão. Você vê que a televisão, o GNT é um bombardeio de comida, é um atrás do outro. Então eu acho que esta bem, eu acho que tem muitos defensores da nossa cozinha, o norte se orgulha do que tem, você tem bons restaurantes e existe uma associação, que se chama Associação da Boa Lembrança, ou Associação da Boa Mesa, são todos... Foi o Danio Braga que inventou isso. São todos os restaurantes do Brasil, os melhores restaurantes de cada região, existe uma associação. Então quando você chega em Belém, você já sabe que tem um restaurante bacana, que faz parte dessa associação; e com isso tem vários encontros. Eles fazem encontros, todos esses chefes, ou em Minas ou no Rio, porque aí eles trocam. Então esse mineiro vai cozinhar no restaurante do Claude, então com isso você vai conhecendo os sabores do Brasil na mão de profissionais, você vai fazendo parcerias e vai até mesclando um pouco. Essa associação é muito importante.

Victor:

Isso que fazem os chefes, por exemplo a Sudbrack, ela faz muito isso né!? Que ela convida, né!? E me lembra muito, por que eu cresci num povoado muito pequeno, antes de ir morar para Monterrey, mas eu lembro que a vizinha sempre mandava um prato pra casa. A minha mãe mandava para a vizinha, a outra vizinha... Uma coisa que eu cresci com isso. As outras vizinhas mandavam os pratos que fizeram naquele dia, né!?

Luciana Fróes:

No Rio não tem tanto isso, mas no interior tem...

Victor:

Mas o que estão fazendo os chefes é isso, é trazer o coração deles, a cozinha deles...

Luciana Fróes:

É isso que você falou se é possível , é possível... Por que esses caras hoje estão aqui, o outro cara está lá. Tem os festivais, aí vem sempre um chefe convidado. Então essa cozinha hoje, os sabores do Brasil, eles correm. O festival de Tiradentes é um espetáculo! O festival de gastronomia de Tiradentes é maravilhoso, o de Búzios também... São ótimos . É que esses festivais que são o grande momento de troca.. Então você fica conhecendo um cara que fica em Manaus. Eu peguei uma revista francesa, que falava dos melhores do ano. Os mais importantes da gastronomia no mundo. Era aquele Courier, não sei o que. Aí tinha lá um brasileiro, quem escrevia era até um português, que eu nunca tinha ouvido falar na vida. Esse cara tinha sido eleito um dos grandes nomes do ano da gastronomia. Quando eu fui olhar era um gaúcho que o pai dele foi trabalhar na Michelin lá em Manaus. E ele ficou lá, qualquer dia eu vou mandar um só para entrevistar esse cara. Uma loucura o restaurante dele. Ele vai mandar um cara catar cogumelo no meio da floresta amazônica, só que ele tem formação Cordon Bleu, ele tem uma técnica espetacular e eu nunca tinha ouvido falar. Aí no último encontro que a gente fez, eu convidei ele. Então é isso, eu acho que cada estado do Brasil sempre tem um cara bacana fazendo coisas inacreditáveis com ingredientes nossos.

Victor:

Você acha que falta ainda muito trabalho por parte de todo mundo, inclusive de...

Luciana Fróes:

Já foi dada a largada. Eu acho que essa coisa já está rolando Alex Atala leva esses grupos todos de chefes do mundo todo para a Amazônia, eles ficam lá emburacados, vão pescar, fazem laboratório.

Victor:

Claro. Isso é muito importante, tem que conhecer.

Luciana Fróes:

Não vem só para dar palestra não e vai embora. Eles realmente viajam e vão basicamente para a Amazônia. Que é, ninguém conhece aquilo ali, são ingredientes que eles nunca ouviram falar. Que nem eu, tem várias coisas que eu não conheço.

Victor:

O Brasil eu acho que ainda está em processo de descobrimento, pelos brasileiros mesmos.

Luciana Fróes:

Claro. Está descobrindo, está descobrindo.... Eu acho que nos últimos 5, 6 anos, a gente pegou esse mote. Vambora!

Victor:

E a gastronomia fala da tua história.

Luciana Fróes:
Claro, está ali.

Victor:

Mais uma coisa, quando a gente falava da Copa do Mundo, né? Eu acho também que a sinergia que faz o governo, seja quem seja, mas o estado, junto com as pessoas que tem essa força de escrever, de botar, programas de televisão, etc. Eu acho que o governo é uma mão forte para promover, disponibilizar, essa história...

Luciana Fróes:

Eu fico vendo, o Rio de Janeiro, essa cidade linda, ela não tem um mercado. Ela tem a Cadeg que é um mercado de abastecimento dos restaurante. Não é um mercado pra gente chegar lá e fazer compras. Estou fazendo um projeto, que eu vou fazer um mercado agora este ano que vai ser bárbaro. Vai ser uma parceria com o governo do estado e vai ser lá naqueles armazéns. Nem precisa falar, não... Vai ser um formato parecido com o que tem o Cais da Ribeira em Portugal, estou escolhendo já o lugar. Isso não tem, isso é o melhor cartão de visita, como estado, uma cidade, você chega no mercado e vê, olha aqui nossos peixes, nossos produtos, nossos restaurantes. Por que Belém e Manaus tem, São Paulo tem, Porto Alegre tem, a Bahia tem, o Rio não tem. Por que a Cobal, que é uma coisa do governo é muito capenga.

Victor:

É, exatamente. Por que por exemplo, a Feira de São Cristovão é mais uma coisa que chegou de lá.

Luciana Fróes:

É uma delícia, mas aquilo ali tem pouca coisa do Rio. É o Brasil nordestino. É ótimo, mas não é uma coisa do Rio. Falta o nosso produtor, os nossos verdinhos, os nossos orgânicos, nossas geléias, tudo, tudo. A nossa comida... Eu estou fazendo, vai ficar bonito.

Victor:

Então, você me respondeu esta pergunta que eu perguntava se era essa a sinergia entre a mídia e o governo era importante.

Luciana Fróes:

Você vê o seguinte, o quê que é a Espanha. A Espanha é um espetáculo, um belo país. Mas o que a Espanha fez da gastronomia como trunfo, como cartão de visita, o que ela incrementou o turismo, o que ela entrou de renda só por conta da gastronomia. Claro, é arquitetura, é música, a Espanha é o máximo, mas a gastronomia; ela desbancou os franceses... Eu sou jurada daquele premio dos melhores do mundo, que elegem todo ano os 50 melhores do mundo. Vai lá ver! A Espanha está sempre no topo. Então a Espanha fez muito bom uso, porque é uma fonte de renda para o país, a gastronomia. O Brasil pode fazer também, mas a gente chega lá.

Victor:

Você está quase respondendo a minha última pergunta, que é se você considera importante o turismo gastronômico para um país, ou uma região.

Luciana Fróes:

Claro, claro, é fundamental. E turismo gastronômico representativo, você vir aqui e comer o que o Rio tem, ir para o sul e comer o que o sul tem; essa comida característica de cada lugar. Não tenho a menor Duvida disso.

Victor:

Era isso, eu fazia uma pergunta extra para os donos e cozinheiros que era que influencia eles tem nos restaurantes e por quê, né? É que eu gosto muito de saber da história, olha minha mãe era daqui, meu pai era de lá, minha avó fazia isso quando eu era menino.

ENTREVISTA – PROFESSOR ANTONIO EDMILSON RODRIGUES – (15/FEB/2016)

Victor explica que sua tese é o papel da imprensa carioca na divulgação da gastronomia regional durante a Copa do Mundo, que foi um momento de....

Professor Edmilson:

Tinha muita coisa? Escreveram muito?

Victor:

Então, isso é o que eu estou descobrindo. Foi um momento em que o governo dividiu em biomas, mas são biomas geográficos que tem o Brasil. Os brasileiros tem muito identificado as regiões políticas, que são cinco. Então, isso é uma coisa interessante ver também e o governo lançou uma cartilha durante a Copa, tentando dividir em seis biomas. Tem uma confusão entre regiões, são regiões federativas, ou biomas... Eu tenho lido algumas coisas, visto algumas entrevistas. Há uma confusão e praticamente vai por aí a minha pesquisa. Estou obviamente tocando na comida carioca, que tem sido difícil encontrar comida carioca como tal. É difícil.

Professor Edmilson:

Não tem mesmo.

Victor:

Não tem?. Tem muita influência de outros lugares?

Professor Edmilson:

O Rio é muito cosmopolita. As tradições culinárias cariocas se perderam nesta mistura toda. Se perderam assim, perderam a forma de alinhamento com aquilo que era próprio do Rio de Janeiro. Na verdade o Rio de Janeiro é a comida de tropeiro, como é Minas, como é Bahia, não é Paraná... Tem um grande círculo dos tropeiros

quem produziram uma gastronomia que Minas incorporou como sendo dela, a comida mineira. E ganhou e levaram isso.

[...]

[Falamos de um livro - Larica Carioca]

Victor:

O José Carlos me falou muito daqueles ovos coloridos que eu não tenho encontrado em nenhum lugar.

Professor Edmilson:

Na zona norte ainda tem.

Victor:

Pois é, mas uma pessoa do Ministério da Cultura me falou que a cor era pra saber o dia do ovo, quando foi feito, ou seja era validade do ovo, não!?

Professor Edmilson:

Era para chamar atenção. Era única e exclusivamente para isso. Pode ser que ele tenha registrado alguma coisa, tipo se ele era rosa e ficou azul. Aí estaria perdendo a validade, aí eu não sei se isso é verdade, mas o fundo era para chamar a atenção. Botava na vitrine e chamava a atenção.

Victor:

Fiquei procurando, fui até o Méier e não achei...

Professor Edmilson:

Sim, mas ali antes do Méier, é que ali é meio um buraco assim... Dali em Vila Isabel, alguns que tem, ali perto da UERJ no Maracanã, também tem. Então tem alguns lugares, que ainda você reconhece o ovo colorido, as com as tradicionais, o sanduíche de bife à milanesa, que é um negócio forte, pois além da farinha tem pão, ou de fritada, essas coisas ainda continuam, a carne assada... Tem alguns bares antigos que ainda tem isso, né!? Mas estão sujeitos à moda, né!? Como cada um bar que tem isso recebe uma carga muito forte dos jornalistas, ele acabou muito rapidamente alterando seu padrão. Então a alteração de padrão é uma coisa muito rápida, por conta da expectativa da mídia, do que é tradicional no Rio de Janeiro. Essas coisas todas acabam fazendo que as coisas se percam. E esses bares de rede acabaram com o resto. Belmonte...

Victor:

Acabaram com as tradições...

Professor Edmilson:

Acabaram com as tradições. Os bares que eu e Zé freqüentávamos, O restaurante o 28 acabou, por exemplo. Que era um restaurante maravilhoso, tinha cabrito. Era o melhor cabrito do Rio. A gente ia lá toda sexta-feira, de repente acabou.

Victor:

É mais uma coisa por questões econômicas, o que está acontecendo no país?

Professor Edmilson:

Em parte por isso, por conta da localização dele. Ele ficava ali na zona portuária. E durante muito tempo houve uma certa impossibilidade de acesso, quer dizer, nós íamos e tal, mas dificulta um pouco e as pessoas já param. Mas eu acho que não era por isso, é que os donos resolveram mesmo. Há muito tempo que eles estavam falando nisso. A gente até chegou a querer virar sócio deles, né? Pra continuar e tal, mais eles na verdade pularam fora e de repente acabaram. Eu perguntei a eles “Vai acabar?”, ele disse “Não, não...”. Aí, acabou. Uma coisa assim meio barra pesada e está fechado. Até a notícia que a gente tem às vezes é de que ele está rondando por ali e que vai abrir de novo e tal.

Victor:

É. Acho que com a Adega Pérola aconteceu algo parecido, porque que por muitos anos foi de uma família, aí venderam...

Professor Edmilson:

Aí venderam... Mas a Adega continua mantendo a tradição dela. Ficou mais cara! Mas aquele espectro de coisas, né!? Dá água na boca o tempo inteiro. Mas tem um outro também, o Jóia do centro. Que também aconteceu da morte do Jóia E aí o pessoal se reuniu e continuou controlando a casa deixaram a senhora, a mulher dele lá trabalhando E eles é que comandam, um grupo de pessoas que era de frequentadores. Pagaram as dívidas e tal e fizeram isso. Então tem muito no Rio de Janeiro isso. Tem uma certa coisa nossa, meio contrária as redes, né?

Victor:

O senhor é carioca?

Professor Edmilson:

Sou carioca, quero dizer... Eu nasci em Portugal, mas vim para cá muito pequeno com 4 anos.

Victor:

Pois é...

Professor Edmilson:

E eu trabalhei muito com os bares do Rio de Janeiro, numa pesquisa que a gente fez.

Victor:

Ah, entendi.

Professor Edmilson:

Então aí a gente tinha até uma dúvida num determinado momento, porque normalmente a mídia chama esses bares mais antigos de tradicionais e cria uma certa pressão sobre o que é tradicional. Eliminando a possibilidade de você remanejar as

coisas, tanto o espaço com a comida e dar continuidade a tradição culinária carioca, né? Eles vinham muito tradição no sentido da antiguidade dos bares, etc. E aí a gente acabou indo a Buenos Aires e lá eles resolveram esse problema mudando de tradicional para notável. Bares notáveis, que são os tradicionais, mas aquele que você abriu ontem um bar em Vila Isabel, que dialoga com a história da cidade, com a cultura do Rio, e tal. Então isso, embora ele tenha um ano, seis meses, ele é um bar notável. Não pode ser tradicional no sentido antigo, mas ele retoma a tradição, ele reescreve essa tradição, “re-significa” essa coisa e aí vai pra frente. Então a gente acabou criando conceito de bar notável para explicar também o Rio de Janeiro. Essas circunstâncias que levam o cara a criar espaços novos que tal. E aí, a gente percebeu que é uma das marcas importantes da gastronomia carioca é mais o modo de fazer, do que propriamente alguma coisa que especifique, a exceção do angu, que é carioca e tal. Mas a gente notou que a marca do Rio é o modo de fazer as coisas. É a junção...

Victor:
É à carioca.

Professor Edmilson:

A junção de elementos, né? Aí você vai descobrindo coisas, tipo filé à francesa... Se você for em Paris e pedir um filé à francesa, ninguém vai entender o que é. Por quê? Por que ele foi criado no Rio de Janeiro por um francês, então o nome ficou à francesa porque foi um francês que criou isso. Então aqui tem muito isso, né? Das junções e dos pratos muito pessoais, tipo Osvaldo Aranha... Essas coisas que são tradicionais da gastronomia Carioca, mais pelo modo de reunir coisas, pela combinação e pelo modo de fazer. Então é essa que é a marca do Rio. As pessoas não entendem muito essa... É porque dá uma dificuldade grande de pensar a relação entre a dimensão local e a dimensão internacional, a cosmopolita. Fica difícil.

Victor:

Eu como estrangeiro, não é, no momento de chegar aqui eu percebi... Por exemplo, carioca que gosta da rua. Tudo acontece na rua. Então, isso é uma coisa interessante ver que... Eu acho isso dos frequentadores estar ajudando, né? A continuar com aquela tradição. Precisamente porque aqueles frequentadores fizeram história naquele lugar, então tem uma emoção naquele lugar, lá dentro. E isso é muito importante para manter as tradições, estas emoções. Olha, eu cresci aqui. O meu pai frequentava esse lugar....

Professor Edmilson:

A sociabilidade mesmo...

Victor:

A sociabilidade mesmo. Que isso é muito carioca. [...] Eu me formei em comunicação e fui estudar gastronomia.

Professor Edmilson:

Onde você fez?

Victor:
No México.

Professor Edmilson
Ah, mas o curso de gastronomia você fez no México?

Victor:
Eu comecei ao contrário do estudo porque quando estava na Holanda, terminando comunicação social, comecei a trabalhar como cozinheiro. E quando voltei para México, na minha universidade eles tinham gastronomia. Então comecei estudar gastronomia porque eu queria conhecer mais princípios gastronômicos, técnicas, história, etc. E aí eu comecei a me interessar por isso. Eu me formei em comunicação social e depois em gastronomia. Então estou tentando reunir agora no mestrado, que foi um pouco complicado por que eu comecei com tema e depois mudei. Foi quando tentei me aproximar do José Carlos, falei com ele do meu interesse de comida mas dentro da comunicação social está muito na mídia, né!? Porque eu me interesso muito mais por toda a miscigenação, porque comida isso, não é? Desde o momento que bota carne com batata já é uma miscigenação de ingredientes.

Professor Edmilson:
A mistura que é legal.

Victor:
A mistura que é legal, como você falou. Então, eu estou tentando, não é? Encontrar essas coisas. Tentei pesquisar, tive de fazer uma viagem histórica pelo Brasil, para conseguir entender; para entender mais ou menos... Olha, no Brasil chegar em 1500, chegaram portugueses.... Aqueles três grandes grupos: portugueses, negros e índios. Como eles começaram, depois quem mais chegou, quem começou chegar... Depois daquele e tratado de Dom Pedro e tudo... Que por um momento começaram a chegar mais italianos para repovoar o Brasil. Toda aquela coisa, encontrei esse manifesto regionalista Gilberto Freyre, que é muito legal. Quando tentaram fazer... Começou aquela coisa... Sobre a semana da arte de 1922, que eu também achei muito interessante. Porque são coisas que talvez em algum momento não faziam sentido pra mim como estrangeiro, mas agora falando com pessoas, etc. Começam a encaixar, a juntar... Então eu fiz um questionário, entrevistei algumas pessoas, tipo a Luciana Fróes que é jornalista gastronômica, para conhecer um pouco mais da história que eles tem, né? Não como uma crítica, senão mas como o que está acontecendo... Eu entrevistei alguns chefes também. Estou muito interessado por comida de raiz, que aí até tenho uma pergunta pra o senhor. É uma coisa que se contrapõe a comida de raiz com a tradicional? Ou é uma...

Professor Edmilson:
Eu acho que é uma forma diferente de tratar a mesma coisa [...] Eu não sei se o Zé te falou de uma dissertação da Mariana, uma amiga nossa.

Victor
Não... Mariana....?

Professor Edmilson

Mariana Aleixo. Ela fez uma dissertação sobre comida de rua no Rio de Janeiro e ela começa lá no século XVI e vem caminhando. E ela faz uma diferenciação entre comida de escravo, comida de Corte... Faz uma diferenciação interessantes e a dissertação dela está à disposição na biblioteca da Federal do Rio de Janeiro. Chama: Gastronomia Situada e Comida de Rua no Rio. Ela usa um conceito, Eu acho que ele é nigeriano, ou marroquino.... Que chama “Sanzauau”.

Victor:

Acho mais nigeriano, pode ser?

Professor Edmilson:

Não sei, não me lembro mais qual a origem dele. Mas ele tem uns livros publicados no Brasil e um deles discute exatamente a idéia do situado, no sítio simbólico de pertencimento. Pra superar categorias como identidade, etc. Que são muito clichês.... E aí ela usou muito o “zauau” para pensar a gastronomia situada e a relação entre interior e exterior, que casa do Rio de Janeiro. O Rio de Janeiro nunca se fechou pra nada, então o embate interno/externo é muito forte. Isso acaba provocando muitas combinações distintas e ela partiu desse ponto para desenvolver a dissertação dela. Tem até uma revista, que depois eu vou... É uma revista que está online, chamada Revista Acervo, do Arquivo Nacional, que tem o último número e eu preparei dossiê e chamei ela pra escrever sobre comida de rua no Rio. Ela também tem uma parte da tese, que está nesta revista online. Você pode acionar. Porque são trabalhos que te dão uma base, ela usou muito Debret, as imagens do Debret para poder mostrar como as coisas haviam se sucedendo e tal. Agora está trabalhando com comida de favela, a gente até fez até um festival ano passado, em setembro lá na Maré, Favela da Maré. Eu fui até jurado.

Victor:

E Como foi?

Professor Edmilson:

Foi ótimo! Sensacional! Comida boa demais, barata demais.... Eu fui muitas vezes, o Zé não quis ir.(Rsrtrs)

Victor:

É, eu acho... Eu morei no Vidigal quase um ano. Tinha um interesse aí quando comecei o meu mestrado. Conhece a Tia Léia? Bom, infelizmente não consegui me encontrar com ela, mas falei com o David, do Bar do David.

Professor Edmilson:

É a função do açúcar, né!? O açúcar é um dado importante e teve uma relação boa com Portugal. Tem uma amiga minha, nossa, que é professora na gastronomia da Federal, a Mariana também já foi professora lá, que trabalha com doce, com doceria. Depois eu te dou os contatos, Marcela; e de Mariana também pra você entrar em contato.

Victor:

Isso seria muito bom.

Professor Edmilson:

Tem uma pessoa também que talvez te interesse. Que é o Basílio. Que foi o cara que era sócio do Gomes no Angu. O Angu do Gomes.

Victor:

Eu já comi no Gomes.

Professor Edmilson:

Então, O avô do Rigo, que fica lá, que é meu afilhado... Ele foi o... Criou com o Gomes o Angu do Gomes. Então ele tem uma história... Eu me lembro que quando a Mariana estava fazendo a dissertação, agente conversou com ele umas 12 horas. Assim, em vários momentos diferentes... Num dia foram até seis horas ali, ainda não tinha mudado perfil ali da praça e eles ainda estavam pequenininho ali. Eu sei que a gente fez seis horas de entrevista com ele e ele conta muita coisa interessante sobre essa referência da comida como cultura, como elemento cultural. E tanto a Mariana quanto a Marcela defendem contra as nutricionistas, que comida é cultura. Então elas têm uma briga com as nutricionistas, porque a gastronomia da Federal está na nutrição. E a irmã de Marcela é nutricionista, que é uma briga em casa, pior ainda.

Victor:

O Brasil é muito interessante de descobrir como país, sabe? Para mim, porque como mexicano chegar aqui foi muito interessante descobrir, o que eu falo para o Manú. Manú é meu esposo, ele é carioca... Eu falo, cara É uma coisa doida de... O brasileiro gosta de briga, mas no sentido de...

Professor Edmilson:

É sempre muito apaixonado...

Victor

Sempre.

Professor Edmilson:

E a rua é muito importante por isso. Você chegou a ler o João do Rio? O cronista. Ele tem um livro muito interessante que está à disposição na rede, chama “A Alma Encantadora Das Ruas”. É uma série de crônicas sobre o Rio de Janeiro e a hipótese dele fundamental é que o Rio de Janeiro é a rua. O Rio de Janeiro não é a casa, você pode ficar na rua, a saideira demora cinco horas, mais tempo do que você estava no bar. Essas coisas assim diferentes da cultura do rio de janeiro, que favorecem o entendimento dessa composição mista de coisas. A gente, engraçado lá no 28 a gente acabou criando coisas para a gente, porque freqüentamos por tanto tempo que vamos criando coisas. Tipo sobremesas, que tem o Romeu e Julieta que é tradicional. A gente inventou o Pompeu e Marieta, que é laranja com mamão cortadinhos. [...] Por que a gente vai inventando... Eu e o Zé uma vez, acho que foi o Zé, estava tão cheio que a gente ficou na cozinha. Comendo, beliscando na cozinha...

Victor:

Maravilhoso! Adoro a cozinha...

Professor Edmilson:

É ótimo, não é? E Mariana coordena um projeto na Maré, chama Maré de Sabores. É um nome bonito, não é!? Eles agora fazem coquetéis em tudo que é lugar. Aqui na PUC a gente só usa elas. É um negócio bem interessante e ela está muito envolvida com a coisa do Rio de Janeiro. Mora em Copacabana, então... Qual é o melhor Galetto de Copacabana!? Isso é o que a gente brinca com ela, né!?

Victor:

Qual é? Porque eu descobri o galetto no Brasil. No México não existe.

Professor Edmilson:

Tem um muito bom na Domingos Ferreira, perto da Constante Ramos, do lado, entrando em direção ao Istambul, restaurante árabe. Então é ali logo que você vira da Constante Ramos, na calçada do Panamá. Tenho monte de galetto em Copacabana bom [...] O engraçado é que eu não tenho idéia. O único jornalista que eu conheço de comida é o Guilherme, que fazia os guias de restaurantes e botequins do Rio de Janeiro. Esqueci o sobrenome dele, mas eu sempre encontro com ele no carnaval, no Bloco da Cobal, Bloco de Segunda. Ele é uma pessoa também muito interessante para conversar, porque é jornalista. Então a visão jornalista, eu não tenho muito. Eu não sei o que eles falam, a não ser aquela coisa pontual dos restaurantes. O cara da Veja e tal... Mas falar de culinária ou de gastronomia no sentido mais amplo como identidade cultural, eu não sei como eles fazem isso. O Larica Carioca, eu não li. Eu não sei o quê que eles propõe, né?

Victor:

Eu acho até engraçado o livro. Era o último que estava na Travessa, tiveram de pedir de outra filial, mas chegou na minhas mãos.

Professor Edmilson:

É engraçado, né? Tem umas coisas legais aqui, Osvaldo Aranha. Porque o Osvaldo Aranha dá uma confusão, quando a gente fez a pesquisa dos bares, é... O Osvaldo Aranha, quero dizer a atenção das pessoas para o Osvaldo Aranha, em termos de história do prato são de 3 bares diferentes, que chamam para eles o lugar da invenção do prato. O Lamas, o antigo Capela e o terceiro é o Cosmopolita. São três bares, que a gente chamou de notáveis, alguns deles estão em decadência e tal, mas a invenção do Osvaldo Aranha é disputado pelos três. O filé à francesa não, é claro que é do Capela, do velho Capela, que era na Lapa, antes deles reformarem, na Rua da Lapa mesmo. Mas os três disputam. E aí você faz uma observação e verifica que ele na verdade inventou nos três. Porque ele que mandava fazer. Então ele trabalhava no centro onde era o Palácio Monroe, na Cinelândia. E o Cosmopolita e o Capela ficavam ali. E o Lamas ficava perto do Palácio do Catete, que ele também frequentava. Então ele pode ter saído, inventado, faz assim e assim...

Victor:
Faz assim e assim...

Professor Edmilson:
Como você manda fazer às vezes alguma coisa...

Victor:
Sim, sim. Existe muito isso, não é? A cozinha daquele lugar vira a sua cozinha também. A amizade, a sociabilidade, conhecer o dono ou a dona, quem cozinha. Pode por um pouco disso!? Você vai misturando e vai inventando coisas.

Professor Edmilson:
A feijoada, por exemplo, Eu tive que dar um parecer favorável. Porque eu sou membro do Conselho de Patrimônio e esse negócio de “Patrimônio Imaterial” que eu acho um saco. Eles acham que isso existe. Pra mim não existe, mas eles acham. Tudo tem uma materialidade, né?

Victor:
Claro, claro...

Professor Edmilson:
A caipirinha tem copo, limão, certo...? Tem vodka, um monte de coisa... Bom, eles pediram; uma moça interessada em fazer um festival de feijoada e tal. Ela pediu para transformar a feijoada em Patrimônio Imaterial. E eu neguei. Escrevi que a feijoada não era carioca, ela é uma mistura geral de vários lugares. Tem essa mistura em qualquer país, se você olhar. Tem uma vertente árabe que mistura e que vai para Portugal, o cozido, a paella. Fica ela lá e eu neguei. Aí, na reunião do parecer o pessoal disse: A gente concorda que a feijoada não é carioca, mas toda sexta e sábado todos os botequins do RJ tem feijoada. Então como é que vai dizer que não. E isso há séculos... Aí eu falei, então está bom! Pelo lugar, como ela é feita e pela atitude de comerem, a feijoada, os cariocas. Então fica a feijoada carioca. Aí, a gente deu um parecer favorável. Mas é muito confuso isso né!?

Victor:
O que acontece é que são muitas coisas que se misturam uma culinária.

Professor Edmilson:
Claro! E principalmente na perspectiva da cultura ela está sempre no processo dinâmico. As coisas não param. Então há uma resistência forte, às vezes, das pessoas, com relação a qualquer tipo de mudança em alguma coisa. Você botar mais uma coisa, inventar mais uma coisa. No outro dia foi um negócio de caipirinha. A gente tem um amigo que é barman lá em São Paulo, que de vez em quando vem pra cá. Ele fez um açúcar especial com cardamomo, baunilha, fez uma mistura e fica ótima caipirinha/caipiravodka que ele faz. Em São Paulo ele faz maior sucesso, aqui no Rio cara.... Aí ele... Pô, é só o limão com não sei que lá... Mas eu gosto de misturar lima com limão, para tirar a acidez do limão. E aí as pessoas olham pra mim também estranho...

Victor:

Porque tem a receita, não é?

Professor Edmilson:

É... E eu peço sempre coada e sem açúcar. Pra que açúcar naquilo!? Coada, coada, coada... Por causa da acidez também, tira a acidez, a permanência da casca fere a tua boca e tal... E eu peço coada e eles também acham ridículo. Só acham bom quando o cara do restaurante com medo de botar pouquinho, enche o copo e aí, quando vem o gelo, dá duas caipirinhas. [...]

Mas é um negócio que muda muito, muito rápido, no caso do Rio de Janeiro que é uma cidade muito aberta pro mundo, cosmopolita demais, essas coisas mudam da noite para dia. No outro dia o Rodrigo Hilbert, quem tem um programa de culinária na televisão, propôs uma galinha ao molho pardo que não tem sangue. Com vinho tinto. E ficou boa!

Victor:

Mas não fica como...

Professor Edmilson:

Não tem o gosto da galinha ao molho pardo, mas fica bom porque o vinho também é uma coisa interessante no âmbito da comida. Qualquer coisa com vinho fica boa. Então ficou bom. E a gente experimentou no outro dia, engraçado, um churrasco... Temperar a carne do churrasco, mas com vinho.

Victor:

Como o “Coque au Vin” , por exemplo, o francês? Aquele que é com vinho tinto...

Professor Edmilson:

Isso! E ficou bom, não ficou ruim. Não é o gosto da cabidela, que a gente faz sempre porque as pessoas gostam muito. No carnaval mesmo a gente fez um montão de cabidela. O Zé gosta muito, então... Comem demais. E a galinha caipira, não sei se é bem caipira, mas a feira ainda vende uma galinha caipira e vende o sangue. Aí a gente fez lá e ficou bom. Então estas misturas, que vem de vários lugares e que você bota batata, o outro não põe... Você vota não sei que lá, o outro não põe. Não é!? Então são variações interessante aqui no Rio.

Victor:

Eu lembro que quando falei com José Carlos que estava interessado sobre gastronomia realmente, mas estava dentro do Departamento de Comunicação e é um pouquinho complicado. Foi quando a gente começou e ele falou: Vai dar samba. Isso dá muito samba. É... Então, eu começo a me empolgar, se eu ficar de... Continuar estudos que tem haver com gastronomia.

Professor Edmilson:

Mas você tem que reduzir para esse objeto seu.

Victor:

Claro! Claro! Não posso começar a viajar muito, você sabe, os devaneios... Por que eu começo a ler, a ler e a ler...

Professor Edmilson:

Sim, aí vai para a tua área e sai da mídia.

Victor:

Sim, saio da mídia....

Professor Edmilson:

Como o teu objeto é a mídia mesmo!

Victor:

É a mídia mesmo, como o que aconteceu na Copa. O que aconteceu naquele momentinho da Copa? O que aconteceu com a gastronomia? Do que falava os jornais? Por exemplo, Eu peguei o mais importante...

Professor Edmilson:

Você falou com algum chefe sobre esse período? (Copa do Mundo)

Falei com algumas pessoas, por exemplo: Eu tenho a Luciana, O bar do Davi... Ele falou, foi muito interessante.

Professor Edmilson:

O David na época da Copa ficou cheio de estrangeiros. Eu fui lá uma vez, cara...

Victor:

A Dona Ísis do Siri Mole, também falei com a Kátia Barbosa, com a filha dela e tinha marcado com outras pessoas, mas dezembro...

Professor Edmilson:

Fim de ano, depois carnaval, aqui...

Victor:

Aqui se emenda... Não é!? Fim de ano, carnaval é tudo muita festa, muitas pessoas viajam, enfim... Mas foi interessante as entrevistas que eu fiz com eles, o que eles falaram também, não é? E eu fiz este questionário, que talvez a gente pode... Que a idéia é, eu gosto muito de falar às vezes também... Praticar o meu português. Eu gosto muito de escutar também. Então a minha primeira pergunta é...

Se você tivesse que classificar a gastronomia brasileira, como você a dividiria?

Professor Edmilson:

Eu acho que o pressuposto básico é dividida pela dimensão de cultura. Então o que eu estou te dizendo, eu tenho a impressão que é uma grande região produtora de culinária, que é essa região que vem da Bahia e vai até o sul, que é a região dos tropeiros. Que tem força grande a partir do século XVIII. Ele trabalha basicamente, tendo uma referência, é Minas. Por causa da mineração, esse transporte, seja de gado,

seja de ouro, os caminhos todos... Porque você tem uma penetração baiana e pernambucana por causa do gado. Tem uma penetração paulista por causa do ouro. Tem uma penetração do Rio de Janeiro por conta da circulação dos portos, não é? Vinda ou de Paraty, ou mesmo do Rio de Janeiro e tal. Então ele tem uma junção importante. Tem outra marca muito importante que é a comida nordestina acima da Bahia. E tem uma culinária, que é uma culinária amazônica e uma do Centro-Oeste. A região Sul têm uma relação com a Argentina, com cultura dos pampas e tal, mas tem ainda uma parte ali do Rio Grande dos Sul que é tropeiro. Que ainda circula com as tropas e nesse sentido, né... Então...

Victor:

Professor, olha... Isso aqui foi o que o governo fez. Esse foi o mapa deles para dividir.

Professor Edmilson:

É mais ou menos isso mesmo.

Victor:

O governo dividiu os biomas gastronômicos.

Professor Edmilson:

É. Essa área toda É a área de tropeiro, a verde da Mata Atlântica, é toda ela de tropeiro. Eu não entendo é essa junção lá do Cerrado, mas é porque é Cerrado, então vai até o Piauí, o Maranhão, lá em cima...

Victor:

O país é enorme. O Brasil é uma coisa incrível.

Professor Edmilson:

Mas é uma relação interessante em termos de culinária, pensar isso, né? Essa possibilidade...

Victor:

Eu baixei isso em PDF. Estou lendo no iBooks, que achei muito interessante, porque foi uma tentativa de o governo começar a regionalizar, não só regiões federativas, que são 5, mas pelo lado dos biomas gastronômicos, porque alguns atingem vários estados.

Professor Edmilson:

É... São Paulo tem uma relação com o Centro-Oeste direto. Tem uma relação com o Sul e com Sudeste até a Bahia...

Victor:

Você conhece esse sociólogo? (Carlos Alberto Dória)

Professor Edmilson:

Conheço...

Victor:

Ele é polêmico, tem umas coisas interessantes aqui, tem Gilberto Freyre, Câmara Cascudo, não é!?

Professor Edmilson:

Quem são os básicos!

Victor:

Darcy Ribeiro....

Professor Edmilson:

O Darcy também, mas o Câmara Cascudo e o Gilberto Freyre são centrais nisso. Que é que se ocuparam disso, sociologicamente, antropológicamente... Então a relação da cultura é mais forte aí.

Victor:

O Dória fala numa entrevista que o Darcy Ribeiro fala que uma teoria não dura mais de 20 ou 30 anos...

Professor Edmilson:

Ela vai se atualizando, mas sem nenhum problema... Então eu acho que coincide um pouco a minha visão do que é o Brasil, no sentido da gastronomia, com o que o governo propôs mesmo. Só que as marcas podem ser diferentes em termos de entendimento do que seja isso, não é?

Victor:

Claro.

Professor Edmilson:

Para mim são áreas culturais que recebem uma mistura de tudo. Do social, do econômico, do cultural e aí dão isso. Esse é o desenho, tipo tropeiro andava muito a cavalo e precisava comer no cavalo, então você olha para comida chamada de mineira, você pode fazer bolinho de tudo, não é!?! Porque só pegar e comer. Então tem essa coisa, não é... O feijão tropeiro, vira tudo bolinho... Então é uma prática que deriva de maneira muito clara disso. E aí também é uma comida que tem uma relação interessante qual a idéia de liberdade. Por que os caras também são livres e fazem o que for. Depois o aproveitamento, a galinha cabidela; aproveita o sangue, aproveita tudo da galinha: pescoço, pé, tudo... Então é uma coisa interessante essa relação com essas áreas culturais.

Victor:

Sim. Por exemplo, se você fizesse isso, caso o fizesse por regiões, quantas regiões gastronômicas você acha que teria?

Professor Edmilson:

Eu acho que são essas que eu falei, essa dos tropeiros, a amazônica, o Centro-Oeste e a comida nordestina. O Sul é meio fora do Brasil, tem uma relação com a Argentina.

Victor:

Olha, mas o churrasco lá fora vendido como se fosse a comida brasileira, não é?

Professor Edmilson:

Não, mas até tem uma forma específica do churrasco brasileiro, que é diferente do Rio Grande do Sul.

Victor:

Ah, entendi. Ainda não viajei para lá.

Professor Edmilson:

Não, mas é diferente... Lá eles usam coisas completamente diferentes. É só a carne e o sal mesmo. Para você não “impurificar”, dar impurezas naquilo que para eles era central. Porque também é sentar, quando o cara desce do cavalo, bota a fogueira corta e come. Aí foram inventando coisas. Então, essa mobilidade tem muito haver com isso também. Esse jogo das culturas locais, muita laranja no Sudeste. Então laranja é uma coisa especial e a feijoada acompanha a laranja para tirar o peso da gordura. Então você tem uma série de misturas que são muito interessantes.

Victor:

Eu me encontrei muito com... Eu achava: O brasileiro não gosta de coentro... Porque o brasileiro não gosta de coentro?

Professor Edmilson:

O Sudeste não gosta de coentro.

Victor:

Exatamente. É... O mexicano come muito coentro.

Professor Edmilson:

É, mas é que eles não sabem o valor do coentro.

Victor:

Eu acho que são as quantidades...

Professor Edmilson:

São as quantidades. Eu bota sempre coentro e eles estão sentem.

Victor:

É, são as quantidades. Acham que o coentro é salsinha. Então enchem de coentro.

Professor Edmilson:

Eu acho que o coentro é diferente da salsinha.

Victor:

Totalmente

Professor Edmilson:

Você pode botar logo e deixar que ele fique ali, que ele dissolve, fica melhor.

Victor:

Eu tenho vários amigos professor que detestam coentro. (Fala do coentro no Guacamole e que tem de ser feito com avocado.)

Victor:

Dessas regiões, você poderia por exemplo, poderia me falar aquela região tem um prato assim, um prato assado? É... Coisas que têm chegado aqui...

Professor Edmilson:

Como o sudeste é muito cosmopolita. O uso, por exemplo, de ervas é muito reduzido. O que acompanha basicamente é aquilo que é experimentação da comida internacional. Até o coentro tem esse problema. Na região amazônica, ao contrário, a experiência de uso da floresta é muito intensa, seja no uso terapêutico, seja no uso culinário. Então você tem uma série de elementos da comida amazônica, que aqui estão estranhos: o tucupi, o tacacá... As misturas feitas com as ervas de lá. E tem um grupo agora quem está estudando ervas mesmo, novas... Para tentar descobrir o uso para elas. Tem um monte de ervas que já são usadas agora, por conta do efeito do orgânico e tal, que mudam um pouco isso, né? Mas a região amazônica usa muito as ervas e isso eu acho muito importante, porque dá uma qualificação específica à comida de lá. Ela tem um gosto particular e bom. O Centro Oeste, é engraçado, a comida do Centro-Oeste usa também muitas ervas, mas usar mais frutas, o pequi, etc. O que é uma coisa que também é interessante, essa mistura do salgado e do doce. E fica interessante a culinária do Centro-Oeste, do Pantanal, é uma culinária muito interessante por conta disso. O único problema que eu tenho é que eu não gosto de peixe de rio, tem que ser muito bem feito. Porque senão ele fica com gosto de terra e eu não gosto. Então eu só como... A Mariana por exemplo, que ela cozinha, quando ela faz tilápia, peixe de rio... Ela cozinha dois minutos. Pra sair a terra, porque se deixar cozinhando a terra fica. A Nordestina, eu acho que a mais interessante em termos de diversidade. Porque estou tudo, ela usa tudo que possível, de caça, de pesca... Então há uma mistura... Eles não chegam a fazer o que aqui uma vez foi tentado no Rio. Um restaurante que fazia frango e camarão, carne com camarão.... Eles faziam uma mistura e era legal, dava um gosto legal. É que as pessoas não gostam, são muito ortodoxas em relação a isso. Mas você pode fazer umas misturas interessantes. E eles usam muito frutas do nordeste, então a qualificação, a manga e tal dá um gosto muito especial. E os legumes, né!? E no nordeste tem influência muito indígena ainda, mas européia e africana junto. Então dá um nó interessante.

Victor:

O Dória, ele faz um capi... Não sei como se fala isso em português. Ele fala que... Ele faz... O Recôncavo Baiano como uma culinária própria.

Professor Edmilson:

Eu acho que até tem.

Victor:
Aquela comida de santo...

Professor Edmilson
Tem uma influência religiosa muito forte na Bahia. Eu me lembro quando eu fui a Santo Amaro eu comi muitas coisas que os outros comiam e eles não comiam. Tipo sangue... A dimensão... Aliás, tem uma pessoa no Rio Janeiro que é presidente da União das Cozinheiras de Acarajé de Santo, do Rio.

Victor:
Será que é a Ana Isis!? Conhece!?

Professor Edmilson:
Ana Moura. Ela trabalhava com isso, então a comida de santo, ela aqui não é comida por nós. Ela tem um efeito religioso específico, então o acarajé de santo você não come...

Victor:
Quando eu descobri o que o acarajé significa, foi como uma... É bola de fogo, é isso, né?

Professor Edmilson:
Por isso, ela não pode não ter pimenta.

Victor:
Não pode. Porque acarajé é isso e o “jê” que vem de... Por que acarajé, é brasileiro, mas tem o nigeriano também. É o acará. O “jê” já vem dos indígenas daqui. Coisas que, eu começo a ficar....

Professor Edmilson:
A culinária de Angola, por exemplo a Chalupa, a feijoada angolana [...] Na Maré, um dos locais que participava do concurso era angolano, a feijoada angolana. A Chalupa. [...]É uma feijoada que eles misturam tudo, inclusive milho de pipoca. Aquele milho de pipoca, com feijão branco; eles misturam tudo. É muito gostosa, a gente comeu muito. Porque tem uma mistura de tudo: porco, carne, tudo, tudo que tiver sobrando... É chatupa, não chalupa. É um pouco diferente.

Victor:
Você crê que os brasileiros são orgulhosos da sua comida?

Professor Edmilson:
Não. A relação do brasileiro com a comida não passa pela cultura. Somos nós que pensamos isso, mas é difícil, eu acho que no caso do Rio é pior ainda. As pessoas comem por comer, elas não sentem gosto. Então quando você vai num lugar desses que tem comida à quilo, que é o que carioca gosta, que tem árabe, japonês, chinês... Isso é o Rio de Janeiro. O gosto, no sentido de vocês sentir o gosto... Tem gente que comer comida fria... Algumas são feitas para comer frias mesmo, mas o gosto vai

embora. Feijoada fria é uma coisa horrorosa. Ela tem que ter algum tipo de quentura. Então o gosto se perdeu um pouco. O gosto e o gosto. O gosto de comer e o gosto das coisas. Então eles foram perdendo. E acho que os processos industriais de produção também acabaram com o gosto. A batata-doce de hoje é completamente diferente da batata-doce que eu comia há 30 anos atrás. O gosto dela, ela não é mais doce. A não ser as orgânicas, as outras não tem gosto. Eu não sei se são os agrotóxicos, se são os transgênicos...

Victor:

Você acha que a culinária brasileira deve ser considerada patrimônio imaterial da humanidade?

Professor Edmilson:

Eu não

Victor:

Você já tinha me falado que não. Por quê?

Professor Edmilson:

Porque eu acho que não tem nada imaterial. A cultura não é imaterial, ela tem um pouso, ela tem presença, tem ação. E quando tem isso não é imaterial, não é? Não são coisas imateriais. São coisas concretas que entram na tua boca. Entendeu? Então, eu acho uma bobagem você dizia que é uma culinária brasileira que vai ser considerada como imaterial.

Victor:

Como Patrimônio Imaterial. Eu sei, eu estou tentando entender, é um tema novo para mim. Eu comecei a pesquisar os “Patrimônios Imateriais da Humanidade”, o México tem uma comida aí. Estou tentando entender o que é imaterial.

Professor Edmilson:

É por que em que sentido, é o oposto material. Eu estou fora.

Victor:

Você crê que no Rio de Janeiro pode se encontrar restaurantes e/ou botecos com essas influências regionais do Brasil todo?

Professor Edmilson:

No caso do Rio de Janeiro, eu acho que toda a região toupeira influência aqui. E tem muita coisa dos hábitos nordestinos, o aipim... Que era também daqui, não era só de lá. Mas eu acho que tem carne de sol, que é uma saída também para você manter a carne; a carne seca; a carne salgada é uma forma de você manter a qualidade daquele produto com mais tempo. Então eu acho que isso funciona, só que tem atravessadores. Tipo assim, a picanha de carne de sol, como se fosse uma coisa diferente e tal. Então tem umas invenções que acabam caindo aqui, mas eu acho que... Eu não sou purista não. Mas eu acho que a dimensão, que eu chamei de notável, no caso do Rio de Janeiro é que essas trocas, acabem produzindo um modo especial de

fazer. O aipim, por exemplo, a gente pode comer de várias maneiras. As pessoas aqui comem ele frito. E são passíveis de colocar cheddar em cima, ou alguma outra coisa, que é horrível. Eu acho muito mais gostoso aipim, quando ele não é frito, quando ele é cozido só. Ele é macio, com manteiga... Fica um negócio de louco [...] O aipim não pode cair porque ele endurece e as pessoas não sabem. Então cara na feira joga o aipim. É impressionante isso, não é? Então eu acho que tem botequins, eu ainda encontro botequins... Quer dizer são botequins, que você por conta da presença de alguém lá, de repente você lá presente, eles começam a fazer Guacamole. Então essa possibilidade de dinâmica que eu acho interessante no Rio de Janeiro. E ele funciona dessa maneira aqui... A importância, por exemplo, da culinária japonesa hoje no Rio é um negócio fabuloso e com vários sentidos diferentes. Quer dizer, mais americanizada, com hot philadelphia e tal. Ou então sem nada no Azumi, é bem tradicional [...] Eu acho que aqui a gente tem essa dinâmica. Então acho que os botecos se adaptam a esse tipo de referência.

Victor

Você acha que a imprensa torna a gastronomia dessas regiões conhecidas?

Professor Edmilson:

Isso que eu estava te dizendo. Eu acho que não há uma imprensa que trabalhe com culinária. Eles trabalham mais com a rua...

Victor:

Uma sinergia de profissionais!?

Professor Edmilson:

Não tem... Não... Não... Tinha antigamente alguns, mas acabaram. O Apicius era um deles, que escrevia para o Jornal do Brasil. Era um colunista importante, mas fora e ele, a crítica culinária é feita por muitos jovens quem não tem... E como culinária está na ordem do dia, a televisão tem 200.000 programas. Isso acaba ficando... A crítica à comida meio que desaparece um pouco. Eu vejo pela Veja, às vezes eu leio a Veja Rio, para ver o que acontece no Rio. Aí o cara fala que estava bom, mas faltou não sei o que lá... Agora, a avaliação daquilo com relação à cidade e a marca, ou mexicana, ou não sei o que lá... Tem um restaurante mexicano que também é japonês, ali na Farani...

Victor:

Conheço. Por que, imagina... Eu cheguei como mexicano aqui e não encontro ingredientes mexicanos, então fiquei louco. Em São Paulo eu consegui encontrar restaurantes mexicanos.

Professor Edmilson:

São Paulo é outra coisa.

Victor:

É... Aqui tem algumas coisas para matar a saudade sim. Não posso negar, mas...

Professor Edmilson:

Aqui tinha um restaurante mexicano muito bom na Lagoa, mas há muito tempo que acabou.

Victor:

Você acha que o governo torna conhecida e promove a gastronomia dessas regiões?

Professor Edmilson:

Não!

Victor:

Também não...

Professor Edmilson:

Eu até fiquei surpresa com isso, porque é difícil. Ou o governo trabalha com a idéia da nutrição e a definição de quantidade de levedo que tem de ter não sei que lá... Mas não trabalha com a idéia da cultura., não trabalha.

Victor:

Porque eu acho que gastronomia como identidade cultural, como uma coisa que vai se formando no dia-a-dia, né!? E que sempre está mudando, é importante. Eu acho...

Professor Edmilson:

Eu também acho...

Victor:

Eu acho que você... Por que a minha pergunta é considera importante a participação da imprensa e do governo, com sinergia, nesse sentido e o papel que cada um devia ter.

Professor Edmilson:

Eu acho que há a necessidade de mapeamento da comida brasileira. Em especial, com relação as alternativas que são produzidas e que não são aproveitadas. Você tem muita coisa que é realizada em áreas de pobreza, que são sensacionais, mas você não olha para ali, você não mapeia isso. Falta um Câmara Cascudo para fazer um novo levantamento, para entender porque que as pessoas misturam isso, ou usam isto. Porque que isto é saudável? Porque é que isto da força aos caras que quase não tem condição de comer? Então eu acho que faltam essas alternativas. O Carlos Lessa disse que a criatividade no Rio de Janeiro é tamanha, que a gente nos anos 50 ganhou um Bob's, na Domingos Ferreira, e a gente fez o "Podrão". Misturou tudo: ervilha... Então a criatividade estava exatamente nisso, diz ele. E isso é o que eu acho legal, quer dizer... É você mapear a comida e sair um pouco daquilo que é a superfície dela. Os pratos tracionais, As pessoas te dizem 200 pratos, mas eu quero saber outra coisa. Eu quero saber como um cara numa região X sobrevive. Ele tira água de um lugar que você jamais imagina. Ele come coisas que você não comeria. Que você acha ruim... Que vão sendo incorporadas aos poucos. Isso eu acho que ajudaria muito a própria economia brasileira, em termos de alternativa. Há produtos que são muito

caros, por conta da safra. Então eu acho que a cultura alimentar, ligada a gastronomia, a culinária, ela é um elemento e instrumento importante para as pessoas economizarem, para as pessoas ficarem mais nutridas, etc. Então eu acho que as ações deveriam ser nesse sentido E minha menos no sentido de avaliar a qualidade... Quantos hidratos de carbono você tem que comer e tal.... Eu não acho nada disso. Eu já acho que precisa de um mapeamento tais formas de comida no Brasil. Isso que o Câmara Cascudo começou fazer, eu acho que tinha que fazer de novo para a gente poder entender e poder trocar. Porque como fica muito baseado no Sudeste, São Paulo e Rio e tal... Ai você acha o resto exótico. Você vai comer comida baiana e você nem junta com a daqui, pra perceber que há uma ligação. Porque que a moqueca do Espírito Santo não leva dendê!? Porque dendê é uma coisa muito forte, se você não souber fazer o dendê, ninguém come. Então tem uma relação de diferença, mas é uma diferença ali no modo de preparar. Eu boto isso, boto o ingrediente tal, mas você não sente essas aproximações. Porque as pessoas estão muito reduzidas um determinado gosto, que é cultivado pela boca ali e só come aquilo ali...

Victor:

Isso é muito interessante. Eu percebi nas moquecas, que no norte tem coentro, aqui tem salsinha... Porque o baiano gosta de pimenta, gosta de coentro, que também a cozinha negra gosta de... O gosto do negro, praticamente... E eu tenho lido nos Estados Unidos, que achei muito interessante, com essa comida que se tem na Bahia, em Pernambuco e tem na Louisiana... Por que era negra.... Eu descobri que no meu estado, que é Coahuila, tem uma comunidade negra, há pouco mais de 200 anos. Muita da comida que a gente considera do estado vem dessa pequena comunidade, porque eles eram caçadores, eles eram... O presidente daquele momento permitiu que eles ficassem numa comunidade lá e muita da comida que se considera de Coahuila vem de lá. Então eu acho isso super interessante, que a influência negra. Que é o que Carlos Alberto Dória faz uma polêmica com isso, falando que o negro não aportou, mas ele fala que foi o negro escravo que não aportou. Eu não coincido totalmente com isso, porque ele fala que só aquele negro que era livre é quem conseguia aportar, entendeu!? Então é uma coisa que, estou tentando entender. É complicado entender essa polêmica...

Professor Edmilson:

Que no caso por exemplo do Rio de Janeiro, é a população escravo, por ser escravo de ganho, que está na rua, que acaba criando a possibilidade de uma troca. Então há uma cultura de fronteira que faz com que a Corte incorpore a comida feita pelos escravos e vice-versa. Eu incorporo a comida da Corte. Então essa troca é que é interessante e não a rigidez da definição de um tipo de comida.

Victor:

Você considera importante o turismo gastronômico para um país ou região?

Professor Edmilson:

Eu acho que como é, nós dois, pelo que você falou, achamos que comida é cultura. Eu acho que uma forma de você mostrar as pessoas que vem aqui qual é a sua cultura; é seja na produção de alguma coisa própria, tipo nordeste ou norte.... Ou o modo de

fazer diferente. E a pessoa aprender isso de maneira tal que ela entenda a diversidade, no caso do Sudeste, né!? E entenda a particularidade, no caso das outras regiões, mas perceba que há uma relação. Então eu acho que o conhecimento de um país se dá também pela culinária. Então eu acho que o turismo gastronômico ele é importante. Não é para o cara comer de tudo mas para ele entender a lógica daquilo. Então Turismo gastronômico seria você ver o cara fazer o prato. Para você entender quais são os sabores, os odores, os saberes que estão ali misturados, que é importante.