

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEMÓRIA SOCIAL

A construção das memórias da cozinha brasileira nos bacharelados das
universidades públicas brasileiras

CECILIA VIEIRA PEREIRA DAS NEVES

Rio de Janeiro

2021

CECILIA VIEIRA PEREIRA DAS NEVES

A construção das memórias da cozinha brasileira nos bacharelados das universidades públicas brasileiras

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito para obtenção do título de Mestre em Memória Social.

Área de Concentração: Estudos Interdisciplinares em Memória Social. Linha de Pesquisa: Memória e Patrimônio. Orientadora: Profa. Dra. Maria Amália S. A. de Oliveira

Rio de Janeiro

2021

Catálogo informatizada pelo(a) autor(a)

N511 Neves, Cecilia Vieira Pereira das

A construção das memórias da cozinha brasileira nos bacharelados das universidades públicas brasileiras / Cecilia Vieira Pereira das Neves. -- Rio de Janeiro, 2021.

101

Orientadora: Maria Amália Silva Alves de Oliveira.

1. Cozinha brasileira. 2. Universidade pública.
3. Memória social. 4. Gastronomia. 5. Bacharelado.

CECILIA VIEIRA PEREIRA DAS NEVES

A construção das memórias da cozinha brasileira nos bacharelados das universidades públicas brasileiras

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, como requisito para obtenção do título de Mestre em Memória Social.

Área de Concentração: Estudos Interdisciplinares em Memória Social. Linha de Pesquisa: Memória e Patrimônio. Orientadora: Profa. Dra. Maria Amália S. A. de Oliveira

Aprovada em: 24 de agosto de 2021

Banca Examinadora

Profa. Dra. Maria Amália Silva Alves de Oliveira (Orientadora)
(PPG Memória Social – UNIRIO)

Profa. Dra. Camila Maria dos Santos Moraes
(PPG Memória Social – UNIRIO)

Profa. Dra. Uiara Maria Oliveira Martins
(UNINASSAU)

Rio de Janeiro 2021

“O problema, antes de ser coberto pelas cinzas de uma resolução teórica, deve ser soprado para que apareça em todo o seu ardor de brasa.” (Albuquerque Junior, 2011)

AGRADECIMENTOS

Às minhas primeiras mestras na vida e na cozinha, minha mãe Lucia Maria e minha avó Maria Lucia (*in memoria*), que sempre estiveram ao meu lado me ensinando que é através da potência feminina, com amor e dedicação, que realizamos nossos sonhos;

Ao meu pai Fernando (*in memoria*) pelos dias de afeto na cozinha e por me dar esse olhar curioso e desconfiado;

Ao meu companheiro Marcelo por apoiar cada passo dessa caminhada com todo amor, carinho e compreensão.

À minha filha Fernanda, por simplesmente me amar.

À minha orientadora Prof^a. Dr^a. Maria Amália Oliveira, por repartir seus conhecimentos com dedicação, respeito e carinho;

Às minhas irmãs, Maria Lucia, Sylvia, Natália, meu irmão Vinícius e minha sobrinha e afilhada Marcela; e em especial à minha irmã Manoela pela paciência e parceria durante todo o processo que envolveu a escrita da dissertação e a minha entrada no mundo acadêmico;

À minha madrinha Ofélia, por acreditar em mim e me proporcionar os meios para começar a jornada ligada às panelas.

Às minhas amigas Elka Carvalho, Isabela Silveira e Juliana Venturelli, que foram essenciais para que eu chegasse até aqui.

À minha amiga Virgínia Cavalcanti (*in memória*) por todo carinho compartilhado nessa vida.

Aos docentes das universidades públicas que dedicaram o seu tempo, em um momento tão difícil de pandemia, em participar das entrevistas para essa pesquisa.

RESUMO

A presente pesquisa buscou entender que memórias das cozinhas brasileiras estão sendo construídas nos cursos de bacharelado em Gastronomia das Universidades federais brasileiras, tendo como base a discussão sobre identidade e patrimônio, da seleção sobre o que é considerado representativo dessas identidades culturais brasileiras ligadas à comida. Trouxemos uma reflexão sobre a construção do que é ser brasileiro ao longo do último século, sobre os autores que fizeram as primeiras publicações sobre as cozinhas brasileiras, assim como os autores contemporâneos. Abordamos o surgimento dos cursos de gastronomia de uma forma geral e também nas universidades públicas e nos aprofundamos no tema analisando as disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras. Para isso, foram utilizados os métodos de revisão bibliográfica acerca do tema, assim como entrevistas semi-estruturadas com os docentes das disciplinas ligadas às cozinha brasileiras. Entendemos que, de um modo geral, o que são apresentadas nas disciplinas, atualmente, são as “cozinhas brasileiras”, com aspas, ligadas a formação ideológica dominante e turística e não as cozinhas brasileiras, sem aspas, ligadas às memórias coletivas.

Palavras-chave: Gastronomia, cozinha brasileira, universidade pública, bacharelado, memória social.

ABSTRACT

This research has sought to understand what kind of memories of Brazilian cuisines are being built in the Bachelor's Degree in Gastronomy courses at Brazilian Federal Universities, based on the discussion about identity and heritage, the selection of what is considered representative of these Brazilian cultural identities related to food. We have brought a reflection on the construction of what it means to be Brazilian over the last century, on the authors who made the first publications on Brazilian cuisine, as well as contemporary authors. We have approached the emergence of gastronomy courses in general and also in public universities and we have gone deeper into the theme by analyzing the disciplines related to Brazilian cuisine. For this, bibliographic review methods on the subject were used, as well as semi-structured interviews with teachers of disciplines related to Brazilian cuisine. We understand that, in general, what is currently presented in the disciplines are “Brazilian cuisines”, with quotation marks, linked to the dominant ideological formation and tourism, and not Brazilian cuisines, without quotation marks, linked to collective memories.

Keywords: Gastronomy, Brazilian cuisine, public university, bachelor's degree, social memory.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa do Brasil dividido por regiões político administrativas.....	44
--	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Departamentos onde estão localizados os cursos de Gastronomia.....	45
Tabela 2 – Número de preparações apresentadas aos alunos separadas por região, de acordo com cada Universidade.....	63

LISTA DE SIGLAS

ALERJ	Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro
DNC	Diretrizes Nacionais Curriculares.
IBGE	Instituto Brasileira de Geografia e Estatística.
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada.
MEC	Ministério da Educação e Cultura.
PPP	Projeto Político Pedagógico.
REUNI	Reestruturação e Expansão das Universidades Federais.
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso.
UFBA	Universidade Federal da Bahia.
UFC	Universidade Federal Ceará.
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro.
UFPB	Universidade Federal da Paraíba.
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco.

SUMÁRIO

BREVE PERCURSO

INTRODUÇÃO.....14

CAPÍTULO 1 - MEMÓRIA SOCIAL, MEMÓRIA NACIONAL, IDENTIDADE NACIONAL.....17

1.1 - Revisão dos autores que desenvolvem conceitos sobre a cozinha brasileira.

Ontem e hoje.....23

1.2 - Universidade e a função social da universidade pública.....37

CAPÍTULO 2 - OS CURSOS DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA NAS UNIVERSIDADES FEDERAIS BRASILEIRAS.....40

2.1 - Conceitos de gastronomia, culinária, cozinha.....40

2.2 - Histórico da criação dos cursos de bacharelado em Gastronomia nas universidades públicas brasileiras.....42

2.3 - Descrição e uma breve análise sobre os projetos pedagógicos de cada Universidade.....46

2.3.1 - Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).....46

2.3.2 - Universidade Federal da Bahia (UFBA).....47

2.3.3 - Universidade Federal do Ceará (UFC).....48

2.3.4 - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).....50

2.3.5 - Universidade Federal da Paraíba (UFPB).....51

2.3.6 - As cozinhas nas grades curriculares dos cursos.....52

CAPÍTULO 3 - A GASTRONOMIA E AS COZINHAS BRASILEIRAS.....56

3.1. A pesquisa de campo na pandemia.....56

3.2 - As disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras. Análise das ementas e das entrevistas com as professoras e os professores das disciplinas ligadas à cozinha brasileira.....	57
3.3 - A cozinha brasileira, “as cozinhas brasileiras” (com aspas), as cozinhas brasileiras (sem aspas) e as cozinhas estaduais.....	69
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	73
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	76
ANEXOS.....	80
Anexo A – Matriz Curricular Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).....	80
Anexo B - Matriz Curricular Universidade Federal da Bahia (UFBA).....	81
Anexo C - Matriz Curricular Universidade Federal do Ceará (UFC).....	82
Anexo D - Matriz Curricular Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).....	83
Anexo E - Matriz Curricular Universidade Federal da Paraíba (UFPB).....	85
Anexo F – Ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras.....	86
Anexo G – Pratos apresentados aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras divididos por região político administrativa.....	90
Anexo H – Referências bibliográficas básicas dos cursos de bacharelado em Gastronomia nas Universidades públicas.....	97

BREVE PERCURSO

Quando fiz minha graduação em gastronomia, há 14 anos, o curso era somente oferecido em universidades privadas na cidade do Rio de Janeiro, e na modalidade tecnológica. Sendo assim, era uma formação para que os alunos ingressassem rapidamente no mercado de trabalho. Não havia um aprofundamento a respeito do pensamento sobre a gastronomia, sobre questões puramente acadêmicas. As aulas de cozinha brasileira eram divididas conforme a divisão político geográfica do Brasil, em regiões. Nos faziam conhecer os pratos “típicos” regionais, seus ingredientes e modos de fazer. No que se refere à parte histórica, cultural, sociológica e antropológica, só tive uma disciplina, que na época se chamava Antropologia da Nutrição.

Depois de terminar a graduação, ingressei no mercado de trabalho como cozinheira e mais tarde constitui uma empresa em sociedade com um colega de faculdade. Sempre continuei buscando um aprofundamento sobre as questões culturais que envolvem a comida. Cada vez mais me engajei como cidadã, profissional e curiosa. No ano de 2015 participei do grupo de trabalho da ALERJ que desenvolveu o projeto de lei nº 1042/2015, e que em 28 de dezembro de 2015 foi sancionado pelo governador do Estado do Rio de Janeiro, como a Lei nº 7180, que determina o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura. Obtive nessa rica experiência a percepção dos diversos pontos de vista que permeiam a alimentação, o comer, a agricultura, o patrimônio e tudo mais que envolve a gastronomia. No ano de 2016 participei do II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência dos Alimentos, promovido pela Universidade Federal do Ceará, em Fortaleza. Foi nessa ocasião durante um debate sobre cozinha brasileira que uma aluna do curso de bacharelado em gastronomia da UFC se levantou e disse que não se via representada pela cozinha regional do Ceará conforme apresentada pela disciplina acadêmica e reproduzida pelos palestrantes. Aquela colocação me fez pensar longamente, e até hoje, sobre como ocorreu e ocorre a construção do que se entende por cozinha brasileira. O que foi considerado, o que foi esquecido e para onde caminhamos.

Durante os anos seguintes busquei um programa de pós-graduação que me possibilitasse esse estudo. Não foi fácil encontrar, tanto um Programa, como uma professora que se dispusesse a orientar o projeto. Em várias ocasiões em que me apresentei como gastrônoma fui olhada com pouco caso. Me parece que ainda existe na

academia um preconceito, mesmo que velado algumas vezes, com os estudos sobre a gastronomia. Por mais que atualmente os estudos sobre a gastronomia tenham diversas características, entre elas o processo de resgate do prazer de cozinhar e de comer, a valorização da origem e da qualidade dos ingredientes, a valorização das técnicas e dos saberes tradicionais gastronômicos (Zaneti apud Barbosa, 2009), a crescente demanda e o uso de ingredientes locais produzidos com recursos que remetam à tradição, identidade e autenticidade e desencadeia uma (re)aproximação e (re)valorização, que vão redefinir as relações entre chefs, consumidores e produtores (Zaneti, 2017), e sobretudo o reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural material e imaterial, quando a pesquisa não está ligada a temas considerados “sérios”, como saúde pública, nutrição, propriedade fundiária para a produção de alimentos, indústria de alimentos, dentre outros, quando se fala de comida, de cultura gastronômica, ou mesmo de cultura alimentar, o tema é tratado com certo desdém.

Conheci a professora Juliana Venturelli, hoje doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social - Unirio (PPGMS), em um seminário de organizado pela Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (ALERJ) juntamente com o Grupo de Trabalho Gastronomia como Cultura. Posteriormente Juliana me indicou a leitura do livro “A memória coletiva”, de Maurice Halbwachs. Assim, encontrei no autor um primeiro passo para compreender o que é memória social e no PPGMS um lugar para desenvolver essa pesquisa, pois não tinha a intenção de fazer um estudo histórico ou pedagógico, mas entender o que está envolvido na construção do que se entende por cozinha brasileira nos cursos de bacharelado nas universidades públicas. Sendo a gastronomia um campo de estudo interdisciplinar, só seria possível, em princípio, abordar tal tema em um Programa que fosse também interdisciplinar. Participei como ouvinte da disciplina Memória e Patrimônio, ministrada pelo professor José Bessa e pela professora Leila Ribeiro, para conhecer melhor o programa e posteriormente tive a felicidade de participar, também como ouvinte, da disciplina Alimentação e Cultura, ministrada pela professora Maria Amália Oliveira, que me orienta nessa pesquisa.

INTRODUÇÃO

Através do pensamento de Maurice Halbwachs (2006), para quem a memória seria uma construção social, formando-se a partir das relações mantidas entre indivíduos e grupos, um fenômeno eminentemente coletivo, vou buscar entender e analisar a construção das memórias das cozinhas brasileira nos cursos de bacharelado em gastronomia. Conforme Halbwachs, as memórias individuais se constituem a partir de “quadros sociais de memória”, que são impostos ou fornecidos pelo meio social. Estes funcionam como pontos de referência para a construção subjetiva de lembranças, conferindo estabilidade e coerência às representações coletivas. A relação entre memória e identidade faz com que Halbwachs estabeleça uma associação entre memória e tradição. Para ele, a memória não diz respeito simplesmente a uma experiência iniciada e concluída no passado. A memória é algo que permanece vivo, animando os pensamentos e ações dos indivíduos e grupos no presente. O autor nos fala sobre os diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória, entre eles o patrimônio arquitetônico, as paisagens, o folclore e a música. A gastronomia é um desses pontos de referência, já que os modos de plantar, colher, preparar e comer, e também os sabores e aromas fazem desabrochar recordações.

As visões construídas sobre o passado revelam mais sobre o presente do que sobre o passado que se pretende restituir. A memória é um tipo de relação que se estabelece entre o passado e o presente. Somos hoje uma sociedade orientada para o futuro. Estamos em constante mudança. Nossa sociedade, nossos valores e nossas formas de agir podem ser melhor compreendidos se nos dedicarmos a estudar e compreender a forma como nossas memórias são construídas e sobre as maneiras como representamos o passado.

Nessa construção, a universidade como instituição portadora de legitimidade, e com poder simbólico importante na sociedade brasileira, é, a meu ver, um lugar de construção de memória das cozinhas brasileiras, construindo também um pensamento científico junto aos que estão em formação acadêmica. Dessa forma, realizar a pesquisa nas universidades públicas brasileiras foi a nossa escolha.

Nosso objetivo é entender que memórias das cozinhas brasileiras estão sendo construídas tendo como base a discussão sobre identidade e patrimônio, da seleção

sobre o que é considerado representativo dessas identidades culturais brasileiras ligadas a comida.

No capítulo 1 apresentaremos uma visão geral sobre a formação de ideia de nação, segundo Geary. A percepção e a construção do que é ser brasileiro foi sendo moldada ao longo do tempo. Assim traremos um breve levantamento histórico e cultural tendo como base o sociólogo Renato Ortiz e faremos a conexão da comida como cultura através da antropóloga Maria Eunice Maciel e do historiador Massimo Montanari. Para entendermos o que já foi pensado e publicado sobre cozinha brasileira, fizemos uma revisão bibliográfica dos autores Luís da Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Carlos Alberto Doria, Maria Eunice Maciel, Martin César Tempass e Lourence Alves. Ao final do capítulo fundamentamos a escolha da universidade como local de construção de memórias devido ao poder simbólico, no sentido de Bourdieu, que a sociedade lhe confere. A ideia de que a universidade pública tem papel decisivo na formação das visões sobre a cultura, segundo Franklin Leopoldo e Silva, e assim sobre a construção da memória em nossa sociedade, encerra o capítulo.

As definições de gastronomia, cozinha e culinária não nos pareceu claramente estabelecida no campo da gastronomia. As disciplinas de cozinha brasileira aparecem com nomenclaturas diferentes nas universidades públicas. Elas são nomeadas como cozinha brasileira, gastronomia brasileira ou culinária regional brasileira. Desta forma entendemos ser importante iniciar o capítulo 2 com uma abordagem sobre estes conceitos.

Em busca de um aprofundamento desse entendimento enviamos um questionário com uma pergunta objetiva sobre esses conceitos aos coordenadores dos cursos de Gastronomia, mas obtivemos somente uma resposta. Assim, buscamos entender se existe uma concordância sobre esses conceitos no campo de estudos da Gastronomia incluindo essa pergunta nas entrevistas feitas com as professoras e professores das disciplinas ligadas à cozinha brasileira. Nosso referencial teórico para essa discussão são os autores, Carlo Petrini, Massimo Montanari, Carlos Alberto Doria, Rafael Ferro e Maria Eunice Maciel. Essa abordagem nos deu base para entender melhor como as disciplinas são construídas. Fizemos um breve histórico sobre os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil, chegando aos cursos de bacharelado em Gastronomia nas universidades federais brasileiras, onde abordamos a descrição e

análise dos projetos político pedagógicos, com sua proposta geral de formação, uma breve análise das matrizes curriculares, e a presença das diversas cozinhas nas grades curriculares, encerrando assim o segundo capítulo.

Começamos o capítulo 3 com a descrição e análise às disciplinas ligadas à cozinha brasileira, inicialmente fazendo a descrição e análise das ementas dos conteúdos programáticos, buscado entender suas semelhanças e diferenças. Seguimos com a análise das entrevistas semiestruturadas com as professoras e os professores das disciplinas ligadas à cozinha brasileira. Analisamos também a seleção de preparações culinárias que são apresentadas aos alunos e a forma com que são estruturadas as disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras. A partir da análise bibliográfica e do material coletado, foi possível perceber o que está representado e de que forma; e o que não está representado na construção das memórias das cozinhas brasileiras. O referencial teórico desse percurso conta com o historiador Durval Muniz de Albuquerque Júnior, a geógrafa Iná Elias de Castro, a filósofa Marilena Chaui, a antropóloga Manuela Carneiro da Cunha e o sociólogo Renato Ortiz.

CAPÍTULO 1 - MEMÓRIA COLETIVA, MEMÓRIA NACIONAL, IDENTIDADE NACIONAL.

Para entendermos a construção do que poderíamos chamar de cozinha brasileira se faz necessário voltar nosso olhar ao passado e, mesmo que resumidamente, perceber como o entendimento do que é “ser brasileiro” foi se modificando ao longo do tempo sob o olhar dos intelectuais brasileiros. A unidade cultural de uma nação não se dá na formação da mesma, no caso do Brasil, com a Proclamação da República. Mas antes desse fato histórico já ocorria aqui um movimento para a formação de um entendimento de unidade. Segundo Geary (2005, p.30)

[...] esse movimento de formação das nações não é inventado do vazio. Ele é baseado em documentos, crenças e costumes preexistentes que são apropriados e tomados como gerais e homogêneos. Para ele, são três estágios desse processo – o primeiro em que há um estudo da língua, cultura e história de um povo feito por um grupo de intelectuais. No segundo estágio essas ideias são transmitidas desse núcleo para um grande público, para a sociedade. No último estágio, por fim, esse movimento nacional atinge seu apogeu, como status de “verdade” (apud Leme e Basso, 2014 p. 20).

A constituição do Instituto Histórico Geográfico Brasileiro (IHGB), em 1838 veio para fomentar a pesquisa histórico-geográfica e cultural brasileira e, dentre outras atribuições, para consolidar nossa independência e formar uma identidade nacional. Suas pesquisas eram difundidas através da Revista do IHGB. O texto premiado em 1847 como resultado de um concurso promovido pelo Instituto, foi do alemão Karl Friedrich Philipp von Martius com o título “Como se deve escrever a história do Brasil”, e que fora publicado na Revista em 1844, trouxe pela primeira vez o conceito de que a formação da identidade nacional brasileira partiria da junção das três diferentes “raças”. Este conceito até hoje perdura, inclusive com a manutenção dessa abordagem no que diz respeito a formação da cozinha brasileira e inaugura, de certa forma, o que hoje chamamos de mito das três raças. É importante observar que mesmo trazendo a ideia da junção de negros, indígenas e europeus, no texto do autor essas relações são hierarquizadas, sendo os indígenas e negros colocados como inferiores.

Para abordar a questão da identidade nacional brasileira e seus desdobramentos ao longo do final do século XIX até os anos 1980, utilizamos o cientista social Renato Ortiz. A escolha pelo autor se deu pelo modo como Ortiz traz uma reflexão histórica nas Ciências Sociais. Ao entender a identidade como uma construção simbólica, que nesse

caso se faz em relação à nação, o autor buscou compreender como, em momentos históricos distintos, essa construção simbólica se fez sem discutir a autenticidade da identidade nacional, formando, assim, um consenso sobre a trajetória desta discussão.

Conforme Ortiz (2017), no momento em que o evolucionismo está em alta na Europa (meados do século XIX), procurou-se estabelecer o que seriam as sociedades/povos “primitivas” e que estes evoluem para as sociedades/povos mais “complexas”, tendo a elite europeia como exemplo desse desenvolvimento através da expansão do capitalismo, legitimando ideologicamente sua posição hegemônica no ocidente. Dessa forma, os intelectuais brasileiros se vêm as voltas com a necessidade de explicar o atraso do Brasil e para complementar a teoria do evolucionismo encontram as noções de meio e raça, que definiram o quadro interpretativo da realidade brasileira nesse período (final do século XIX, início do século XX). Nesse momento a ideia de mestiçagem é abordada como uma questão de raça e não de cultura, sugerindo a afirmação de que o Brasil se formou através da mistura das três raças: o índio, o negro e o branco; com o branco em posição de superioridade, como o único com capacidade para construir uma sociedade civilizada. Durante os anos 1890, Franz Boas, que influenciou diretamente Gilberto Freyre, já desenvolvia nos Estados Unidos trabalhos onde a noção de raça é substituída pela noção de cultura.

Com a Proclamação da República (1889), uma nova forma de organização político-econômica é implementada e se faz necessária a construção de um conhecimento nacional e do Estado brasileiro. Dá-se assim, uma política de imigração que além de um significado econômico tem também a intenção de promover um “branqueamento” da população com a vinda de imigrantes brancos europeus (Ortiz, 2017). No processo de construção de um Estado que ainda não está consolidado, nesse momento de transição com o fim da economia escravagista com a Abolição e a colonização estrangeira, ocorre a construção de uma identidade de Estado. Os intelectuais da época ficam entre a explicação de uma inferioridade racial, para explicar o atraso no país, e o argumento da mestiçagem, buscando uma unidade nacional. No início do século XX, fortemente influenciado pelos acontecimentos mundiais e pelo crescente nacionalismo no país, o espírito de ruptura ultrapassou o âmbito político e influenciou também a cultura. Surgiu assim o movimento modernista, que buscava romper com o estrangeirismo e apurar o “verdadeiro” estado de espírito nacional. Procurando se libertar de uma abordagem branca e europeia, celebraram também a miscigenação (Leme e Barro, 2014).

Em 1933, Gilberto Freyre publica seu livro *Casa Grande e Senzala*, retomando uma problemática intelectual do final do século XIX. Ortiz (2017) nos diz que o Gilberto Freyre se volta para o culturalismo de Franz Boas, permitindo uma transformação negativa do mestiço em algo positivo, definindo assim alguns limites para uma identidade buscada por muito tempo entre os intelectuais.

O mito das três raças torna-se então plausível e pode-se atualizar como ritual. A ideologia da mestiçagem, que estava aprisionada nas ambiguidades das teorias racistas, ao ser reelaborada pode difundir-se socialmente e se tornar senso comum, ritualmente celebrado nas relações do cotidiano, ou nos grandes eventos como o carnaval e o futebol. O que era mestiço torna-se nacional (Ortiz, 2017 p. 41).

Apesar da construção da mestiçagem como unidade nacional, Freyre faz uma defesa do regionalismo e de suas características “tradicionais”, em oposição às mudanças ocorridas no sul do país com a industrialização. As oposições tradição/modernidade sempre estão presentes nos debates entre preservação e desenvolvimento, por vezes centrais nas discussões sobre símbolos e valores. Com a Revolução de 1930 e a chegada de Getúlio Vargas ao poder, onde se buscava a modernização do país e assim uma transformação cultural significativa, outra perspectiva se apresenta. O Estado Novo era contra a ideia de regionalismo, trabalhando sempre em direção ao pensamento da unidade nacional.

Segundo Ortiz (2017) já nos anos 50, através do ISEB (Instituto Superior de Estudos Brasileiros), a cultura é vista de outra forma que não a culturalista. Ela é pensada como um projeto social, um “vir a ser”, indicando e influenciando as discussões sobre cultura em movimentos como o Movimento de Cultura Popular e o Centro Popular de Cultura da União Nacional dos Estudantes (CPC/UNE). O pensamento centrou-se nos conceitos de alienação, colonialismo e situação colonial, discutindo a dominação cultural na forma de imperialismo, o desenvolvimentismo presente. No início dos anos 1960 as discussões em torno das categorias povo e nação, nacional e popular, trouxeram para o debate a “autêntica” cultura popular, apresentada e produzida por intelectuais.

O fim do ISEB se deu com o golpe militar de 1964. Nesse período o Estado passa a ser um elemento definidor da problemática cultural. Os intelectuais tradicionais entendiam que o patrimônio cultural nacional precisava ser conservado e protegido frente as tendências de descaracterização ocorridas pelo avanço da cultura de massas obtida através dos avanços técnicos. A ideologia de Segurança Nacional elabora o

conceito de Integração Nacional, que entende a cultura de forma funcional, levando mais uma vez a ideia de união nacional. É nesse momento que tanto o empresariado quando o próprio estado, vão buscar o desenvolvimento da cultura de massa com a popularização do rádio e posteriormente da televisão. O regime militar busca os intelectuais tradicionais e traz de volta a noção de mestiçagem como unidade, como superação de conflitos, como uma noção de cultura nacional, buscaram a construção de uma pretensa harmonia na história do Brasil (Ortiz, 2017). O sociólogo Florestan Fernandes (2008) criticava a ideia de democracia racial, pois embora a ideia fosse muito difundida e aceita, ele entendia que esta escondia os preconceitos étnicos e raciais no Brasil.

O desejo de abertura crescente nos anos 80 possibilitou a valorização da cultura das metrópoles mundiais. Essa valorização engavetou novamente a ideia de brasilidade, retornando mais uma vez nos anos 90 que, conforme Prysthon, “vai ser marcado pelos princípios de “recuperação”, de “reciclagem”, de “retomada” da tradição, da história e do já-visto em oposição ao gosto pelo estrangeiro, pelo cosmopolitismo tradicional” (2002, p. 68). Nos anos 2000, com Gilberto Gil a frente do Ministério da Cultura, foi criada uma rede de novos interlocutores através dos seminários Cultura para todos, inaugurando um sistema de escuta pública que englobava desde secretários de cultura municipais e estaduais, artistas e produtores e investidores privados e estatais e fundações. O Programa Cultura Viva, criado em 2004, tendo como base os Pontos de Cultura, presentes em todos os estados do país, demonstra, conforme estudo feito pelo IPEA, a existência no Brasil de movimentos sociais e culturais expressivos.

Há espaços alternativos, mercados culturais localizados e dinamismos que em nada se assemelham as das grandes indústrias culturais. Essa dinâmica cultural passou a ser reconhecida nas políticas culturais brasileiras de forma significativa nos últimos anos e o Programa Arte, Cultura e cidadania – Cultura Viva teve importante papel no reconhecimento do Brasil profundo (IPEA, 2011, p. 19).

Em todos esses períodos da história brasileira, percebemos os intelectuais brasileiros como mediadores dedicados, cada um a seu modo e com seu olhar, a interpretar o Brasil e por vezes participando dessa construção junto aos governos. O que fica evidente com esse breve levantamento histórico, é que é cíclico o movimento, ora de valorização, ora de negação da tradição/modernidade, tal qual a valorização ora da diversidade e ora da universalidade. O que percebemos também é a ideia de cultura popular como pluralidade de manifestações.

As manifestações populares correspondem à memória coletiva de grupos sociais distintos que as comportam, relacionadas às vivências desses diferentes grupos sociais. Já a memória nacional está ligada a história e as ideologias, que lançadas sobre a sociedade visam uma uniformidade. Sendo construções simbólicas, tanto a memória nacional quanto a identidade nacional fazem desaparecer as diferenças existentes nas culturas populares, homogeneizando uma narrativa ideológica (Ortiz, 2017).

Nossa relação com a comida, necessidade básica diária para a manutenção da vida, é também resultado de todo esse desenrolar cultural. Segundo o antropólogo Sidney Mintz, depois da língua, a comida é o vínculo mais resistente entre o indivíduo e sua cultura. O comportamento relativo à comida está diretamente ligado ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. (Mintz, 2001). Podemos observar que dentre os elementos que foram selecionados para representar a identidade nacional, conforme citado anteriormente, o futebol e o carnaval, a feijoada também faz parte dessa seleção, pois nela estariam representadas as três raças formadoras do povo brasileiro: o feijão como contribuição africana; a farinha de mandioca dos indígenas; e a carne do porco trazido pelos portugueses.

A antropóloga Maria Eunice Maciel (2001) nos diz que na alimentação estão implicados valores simbólicos, para além de satisfazer as necessidades nutricionais necessárias à sobrevivência dos seres humanos. O que é considerado comestível em um grupo social pode não ser em outro. O sociólogo Claude Fischler (2001) nos diz que a diversidade de escolhas alimentares humanas vem em grande parte da diversidade de sistemas culturais, pois tudo que é biologicamente ingerível pode não ser culturalmente comestível. Ou seja, o que é comida em uma determinada cultura, pode não ser em outra. Assim, o que é considerado comida, a escolha do que comer, como, onde e por que, está relacionado ao domínio cultural. Também de acordo com Maciel, “o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas” (2001, p. 149). Assim, as cozinhas são constituídas por práticas alimentares diversificadas que compreendem certas comidas consumidas frequentemente, e também comidas que se relacionam a suas práticas culturais.

Pode-se falar em cozinhas do ponto de vista territorial, pois a comida pode delimitar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Assim, a interpretação de uma cozinha seria uma forma de entrar na

consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (Maciel, 2001). A cozinha de um povo não pode ser reduzida a uma lista de ingredientes, nem a métodos e combinações cristalizados no tempo. Ela é um projeto coletivo que está em constante transformação. Como exemplo disso temos a cozinha mediterrânea que atualmente tem ingredientes de origem americana, como o tomate, em sua base alimentar, assim como as batatas, que salvaram milhões de pessoas da fome na Europa, fazem parte de diversas cozinhas europeias e tem origem andina.

Mesmo não existindo uma só definição para a cozinha brasileira, a questão da miscigenação é central quando se trata do desenvolvimento de pesquisas sobre a cozinha brasileira. Nessa perspectiva que privilegia a “raça” ou “etnia” na formação de uma cozinha, a transferência da miscigenação para a alimentação é vista por Maciel (2004) como uma das formas de pensar e representar uma identidade, um olhar especialmente importante no Brasil, porém, não único. Outra perspectiva seria privilegiar um recorte regional, que segundo Maciel, em virtude das proporções continentais do nosso país, também tem sua importância. De qualquer forma, a alimentação torna-se símbolo e identidade através da qual os homens distinguem-se e orientam-se. E é importante lembrar que essa identidade pode ser atribuída ou reivindicada.

O historiador Massimo Montanari (2013) traz uma importante observação a respeito das questões de identidade e troca, que são muitas vezes lembradas quando falamos de cultura alimentar. O autor diz que essa abordagem vem frequentemente entendida como se o confronto entre diversas identidades e as trocas advindas desses confrontos, fossem um empecilho a proteção e a defesa das identidades e do patrimônio cultural. Segundo Montanari:

[...] a história é costumeiramente evocada como lugar de produção das “origens”, de “raízes” mais ou menos míticas às quais se faz referência para a conservação da própria identidade. Mas a história nos mostra exatamente o contrário: que as identidades culturais não são realidades metafísicas (o “espírito dos povos”) nem estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas (2013, p. 184).

Tanto Maciel quanto Montanari nos trazem a ideia de que as identidades culturais não são estanques, mas estão em constantes modificações e sofrem adaptações. A

comida está ligada diretamente ao entendimento de quem somos e a nossa identidade e, conseqüentemente, sofre as mesmas adaptações e modificações.

Dentro dessa contextualização, apresentamos no próximo tópico os primeiros autores que se aventuraram a fazer estudos sociológicos sobre alimentação no Brasil, reconhecidamente Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, e assim construir um entendimento a respeito do que chamam de cozinha brasileira. É nesse movimento de olhar o passado para pensar o futuro que tanto Cascudo quanto Freyre constroem seus discursos. Cascudo com a busca por uma interpretação de unidade nacional e Freyre com a defesa do regional e de uma sociedade fortemente marcada pelo patriarcado rural. Apresentaremos também os autores contemporâneos que fazem essa discussão: o sociólogo Carlos Alberto Dória, a antropóloga Maria Eunice Maciel, o antropólogo Martin César Tempass e a historiadora e gastrônoma Lourence Alves.

Não existe uma unidade, uma forma fechada e concreta do que seja a cozinha brasileira. Por esse motivo vamos apresentar como alguns autores desenvolveram suas pesquisas e seus escritos sobre o tema, sempre com um olhar sobre o momento histórico descrito anteriormente, em que os mesmos as desenvolveram. Entendemos que somente a partir da leitura e reflexão do que já foi escrito será possível estabelecer uma base para entender como as universidades pensam e tratam suas disciplinas de cozinha brasileira.

1.1 Revisão dos autores que falam sobre os conceitos de cozinha brasileira. Ontem e hoje.

Nascido na cidade de Natal, Rio Grande do Norte, no ano de 1898, Luís da Câmara Cascudo foi historiador, antropólogo, advogado e jornalista. Tinha orgulho em dizer que passou toda a sua vida em Natal, definindo-se como um “provinciano”. Foi pesquisador incansável das manifestações culturais brasileiras. O antropólogo José Reginaldo Santos Gonçalves (2004) nos diz que o que distingue a obra de Cascudo é sua inserção na realidade da cultura popular; ele não escreveria “sobre”, mas “a partir” da própria cultura popular.

Dentro de sua extensa obra está o livro *História da Alimentação no Brasil*. Para Cascudo a alimentação não se refere puramente a uma necessidade fisiológica, mas também uma necessidade psicológica que engloba memória pessoal e coletiva, tendo

como foco não somente o alimento em si, mas seu preparo, o modo de consumo e as referências identitárias ligadas ao ritual da refeição (Corção, 2014).

Ligado a Mário de Andrade, com quem compartilhou amizade e correspondência por vinte anos, Cascudo se viu conectado ao pensamento do movimento modernista, onde a busca pela unidade brasileira, pelo que seria a identidade brasileira através do gosto popular e suas raízes se fazia necessária, já que a elite naquele momento era fortemente influenciada pela cultura francesa. Seu livro *História da Alimentação no Brasil*, publicado pela primeira vez em 1967 e 1968, é uma referência para os estudos sobre a alimentação no Brasil e foi resultado de uma encomenda do então Embaixador Assis Chateaubriand em nome da Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II. Pensando a complexidade do país, Cascudo identificou elementos que pudessem construir uma unidade em alimentação no Brasil. Corção (2014) aponta que o lugar de onde Cascudo fala é fundamental para entender sua motivação na escrita do livro.

Cascudo via na alimentação um alicerce diante da onda de mudanças de costumes advindas com a modernização das cidades brasileiras desde a década de 1920. A afetividade despertada pela memória do gosto, entendida por ele como tempero integrante das refeições dos brasileiros, motivou seu discurso alimentar em favor de uma cozinha brasileira. Tal cozinha conjugaria fatores geográficos, históricos, antropológicos e sociológicos, consistindo, por tais pilares, uma coluna essencial da identidade nacional. Deste modo, acreditamos que o lugar geográfico de onde parte o discurso de Cascudo constitua um fator significativo na sua motivação pela pesquisa em favor das tradições alimentares (Corção, 2014, p. 28).

História da Alimentação no Brasil é dividida em duas partes. A primeira, denominada História, é uma etnografia do cardápio indígena, da dieta africana e da ementa portuguesa, onde os indígenas entrariam com os ingredientes e os africanos e portugueses com a “criação”. A segunda parte, denominada Cozinha Brasileira, tem uma conformação mais sociológica. No prefácio da edição de 2004, nas palavras do próprio autor, a finalidade do livro é

[...] expor padrões alimentares que continuam inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica. Espero mostrar a antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos da tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação: tempo” (2004, p.14).

História da alimentação no Brasil é considerada uma obra de referência aos que se dedicam ao estudo da gastronomia brasileira. Assim, Câmara Cascudo tem a

importância de ter sido precursor de um pensamento que coloca a comida como fonte de identidade do povo brasileiro, através de suas formulações sobre os séculos XVI ao XVIII, onde apresenta a criação de um gosto brasileiro, formado quando da fixação dos itens básicos de nossa dieta, as técnicas culinárias adotadas e o ritmo da refeição, analisando os aspectos simbólicos e culturais da alimentação (Doria, 2004).

É importante salientar que “a perspectiva de Cascudo é historicamente orientada, e seu foco descritivo está voltado para um Brasil “tradicional”, que teria existido em sua inteireza até fins do século XIX” (Gonçalves, 2004, p. 48). Cascudo centraliza a cozinha nacional nas variantes comuns da cozinha popular do dia a dia, sempre se referindo ao momento anterior à modernização dos hábitos alimentares. O autor critica a valorização dada ao discurso médico dos nutrólogos, focados nos aspectos biológicos e nutricionais como era feito na época em que o livro foi escrito, que demonstram pouca consideração pela alimentação popular tradicional criticando os hábitos alimentares da população brasileira.

Com base no pensamento de que a cozinha brasileira é fruto da miscigenação, Cascudo nos diz em *História da Alimentação no Brasil* que: "A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas amerabas e os recursos africanos aclimatados" (Cascudo, 2004, p. 374). Ou seja, essa aculturação compulsória teve como objetivo impingir a assimilação e a integração à cultura portuguesa aos indígenas e negros escravizados. As receitas portuguesas foram adaptadas aos ingredientes utilizados pelos indígenas e os ingredientes trazidos do continente africano foram introduzidos no Brasil e utilizados na alimentação do dia a dia.

Na mesma obra, Cascudo busca valorizar a cozinha brasileira como uma contraposição a industrialização da alimentação que acontecia naquele momento. Com o aumento da publicidade com foco na alimentação e a ideia de modernidade valorizada amplamente (a ideia de modernidade no Brasil é muito valorizada a partir do Estado Novo), o autor entendia que a entrada de alimentos industrializados e a contestação dos modos de comer brasileiros, feita pelo discurso nutricional em detrimento dos hábitos alimentares da população brasileira, como uma ameaça a identidade alimentar nacional. Assim, o que vem de fora, o que não faz parte do já estabelecido hábito alimentar do brasileiro, de sua singularidade nascida da junção das três raças, do que é considerado

tradicional, não deveria ser valorizado. A apresentação em seu livro da origem das tradições alimentares brasileiras com o Cardápio Indígena, Dieta Africana e Ementa Portuguesa, reforçou a ideia da singularidade de identidade nacional estabelecida através da comida.

Contemporâneo de Cascudo, Gilberto Freyre nasceu no ano de 1900, em Recife, Pernambuco. Estudou nos Estados Unidos na Universidade Baylor no Texas, onde se formou bacharel em artes liberais e, posteriormente, na Universidade de Columbia, onde em 1922 publicou sua tese de mestrado. Freyre se dedicou à construção da disciplina de sociologia no Brasil. Intelectual conhecido e premiado, se autoexilou quando ocorreu a Revolução de 30, primeiro em Portugal e depois nos Estado Unidos, onde deu aulas na Universidade de Stanford. Foi durante esse autoexílio que começou a escrever o livro *Casa Grande & Senzala* (1933) onde expõe suas interpretações sobre a formação social e cultural do Brasil. Nele reservou, em cada capítulo, espaço privilegiado à alimentação.

Diante das mudanças de costumes decorrentes da modernização das cidades brasileiras desde a década de 1920, Freyre se expressou sobre a alimentação no Manifesto Regionalista de 1926:

Ao voltar da Europa há três anos, um dos meus primeiros desapontamentos foi o de saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz doce ou um prato de munguzá ou uma tapioca molhada (Freyre, 1996, p.8).

Na defesa da cultura do Nordeste frente à modernização ocorrida no Sudeste, Freyre destaca a cozinha como importante elemento na valorização da cultura nacional, mas o faz com ênfase na tradição nordestina. Assim entendemos que Freyre, diferentemente de Cascudo, está mais preocupado com o regional. A partir da reflexão sobre as mudanças na alimentação, contrastando antigos e novos hábitos, Freyre faz a defesa da cultura local dentro do Movimento Regionalista. Segundo Corção (2014), nessa dinâmica estão as raízes de uma das primeiras obras sobre a cultura alimentar brasileira, *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*, cuja primeira edição data de 1939. *Açúcar*, única obra de Freyre que Cascudo apresenta nas referências de *História da Alimentação no Brasil*, inaugura não só a perspectiva do significado da culinária como manifestação da tradição, “mas uma nova possibilidade de estudo a partir do que se acreditava não revelar nada significativo para as Ciências Sociais do período – uma área focada, sobretudo, na esfera política –, como os

tradicionais livros de receita de família” (Corção, 2014, p. 44). As receitas apresentadas no livro ressaltam a importância do Nordeste no processo de formação na cozinha brasileira. Além disso, nesse livro Freyre faz referência a miscigenação formadora de nosso país. Segundo o historiador João Medina, Gilberto Freyre acredita que essa miscigenação tenha,

[...] sido um sucesso baseado na especial aptidão lusa para se adaptar aos trópicos, alicerçando-se o saber luso na mobilidade, na miscibilidade e na facilidade com que o português se aclimatara ao mundo tropical, de modo que esse processo, no seu conjunto, podia ser descrito como um equilíbrio entre antagonismos: antagonismos de civilização e de economia, entre homem europeu e homem africano, entre o africano e o indígena, além de tantos outros pares antagônicos cujas tensões dialéticas se logrou superar. Mas o antagonismo dominador de todos os demais era aquele que se travava entre o senhor e o escravo. Este antagonismo, como os demais, teve também maneiras de ser amortecido, harmonizado através de forças de confraternização e de mobilidade vertical, próprias do caso brasileiro, como a miscigenação [...] (Medina, 2000, p. 52).

Freyre entende a importância da cozinha brasileira como um conjunto nacional de cozinhas regionais. Mas pontua que a cozinha brasileira é mais do que disso, é como um conjunto cultural, que o autor acredita ser a parte mais rica de um conjunto transnacional de cultura, a cultura luso-tropical. O luso-tropicalismo foi uma teoria elaborada por Gilberto Freyre onde os processos de colonização de Portugal se distinguiriam dos demais países europeus. Para o autor, a empatia que os colonizadores portugueses teriam pelos povos colonizados seria um processo natural devido a origem e ao contato que os portugueses tiveram com as culturas mouras, romanas, celtas, e judaicas, formando assim um português que se reconhece como multicultural.

Cascudo e Freyre apresentam concordâncias e divergências. Freyre, como o movimento regionalista, considerava a experiência histórica nordestina como um dos fundamentos da brasilidade. O pensamento modernista, ao qual Cascudo era ligado, considerava que a afirmação da identidade nordestina poderia ser uma ameaça à própria unidade da nação (Meucci, 2006, p. 62). Ambos concordam no que se refere ao contraste do paladar nacional e do paladar estrangeiro, aspecto que funda uma identidade nacional a partir da cultura alimentar. Entendem que pela falta do conhecimento dos sabores estrangeiros, os brasileiros não conseguiriam identificar o uso exagerado do açúcar nos doces, que estaria na origem da identidade tanto regional

quanto nacional. Um exemplo desse gosto brasileiro e da diferença entre o gosto estrangeiro pode ser encontrado no livro *Açúcar* de Gilberto Freyre:

No Brasil, os europeus e norte-americanos são unânimes em achar que, nos nossos doces, o gosto do açúcar reduz à insignificância o das frutas, o do milho, o da mandioca; pelo que esses estrangeiros se declaram incapazes de distinguir bem a geleia de araçá da de goiaba; o doce de manga do da jaca; a pamonha, da canjica; o doce de banana comum do da banana comprida. Entretanto, ao nativo da região ou ao indivíduo de paladar especializado nesses doces e quitutes, as diferenças parecem enormes. (Freyre, 2007 p. 42)

Esses dois autores têm seus trabalhos muito ligados ao momento histórico e cultural pelo qual o Brasil estava passando, conforme demonstrado anteriormente. De formas distintas, os dois autores concordam que a cozinha brasileira é fruto da miscigenação das culturas indígena, africana e portuguesa. As disputas entre tradição e modernidade também estão presentes em ambos, mesmo que com foco diferente.

O sociólogo Carlos Alberto Dória, contribuiu com várias publicações ligadas ao campo de estudos da alimentação. Dentre elas a mais importante para nós nessa pesquisa é o livro *Formação da Culinária Brasileira* (2014), onde o autor apresenta um olhar contemporâneo sobre a formação da cozinha brasileira.

Para Dória a abordagem com enfoque exclusivamente étnico ou regionalista, que confia a índios, negros e portugueses de vários lugares do país a responsabilidade pelo que comemos ou deveríamos comer para nos sentirmos brasileiros, é uma abordagem simplista para a complexa realidade brasileira. A observação que Dória faz a importante obra de Cascudo é a de que o autor não elenca dentre o rol de suas preocupações a vasta influência do francesismo culinário que partia do Rio de Janeiro para as províncias, dentre as enormes transformações que ocorreram ao longo do século XIX.

Quando Dória analisa Gilberto Freyre ressalta que este equilibra os componentes do mito de origem (índio, negro e branco) desconsiderando a hierarquia que houve entre eles, colocando a contribuição de cada etnia como equivalentes, desconsiderando a opressão entre colonizador e colonizados que marcou o período colonial. Desta forma, lança as bases para uma interpretação regionalizada da culinária nacional, onde a particularização e a tipificação de pedaços do território nacional comportam elementos distintivos e marcantes. Dória diz que essa forma de ver a culinária é pouco esclarecedora sobre o processo real de formação da cozinha brasileira, porém

apresentou-se de forma positiva na competição por espaços políticos, pois atribuiu uma personalidade singular a cada região. Dória vê a regionalização como uma forma de tratar politicamente a questão da alimentação, não sendo de fato uma forma de reflexão sobre sua formação.

Com um olhar histórico sociológico Dória afirma que o período colonial foi de integração mundial dos ingredientes culinários. Devido às dimensões globalizadas do sistema econômico montado pelos portugueses, foi também o momento de assimilação das técnicas culinárias europeias pelo mundo não europeu que desbancou as técnicas indígenas. Das culturas indígenas assimilaram-se a enorme quantidade de frutas, as formas de transformação da mandioca e do milho, e muito pouco além disso. Assim, diz que:

[...] ao longo dos séculos de colonização os portugueses empobreceram sistematicamente a diversidade dos hábitos alimentares de centenas de povos indígenas, e o resultado foi um Brasil conquistado que não expressa a integração culinária, mas, sim, uma coleção de ingredientes despídos de sua história de domesticação, como se fossem pura naturalidade, e que esconde o processo dramático de expropriação. (2014, p.66)

O autor diz também que um componente necessário para o desenvolvimento de uma culinária é a liberdade. A cozinha negra está longe de ser contribuição dos escravos, mas sim do negro livre. Dessa forma ele só vê os negros com papel ativo a partir da segunda metade do século XVIII, quando ocorreu a mudança da sede do vice-reinado da Bahia para o Rio de Janeiro, fazendo com que muitos dos funcionários públicos que nesse momento ficaram sem ocupação e sem ganhos, colocassem os negros escravizados pra vender comidas nas ruas. O autor defende a ideia de que quando se trata de falar da influência negra na cozinha brasileira é necessário pôr em foco os vários momentos e condições aos quais estes estiveram submetidos. Dória diz que “o escravo é culinariamente estéril” (2014, p. 77), ao passo que o negro livre quando se dedica ao comércio de comida de rua mostra sua criatividade juntando os alimentos disponíveis, os modos de fazer aprendidos nas casas grandes e os trazidos nas memórias antigas. Ressalta que Salvador, sob a influência do candomblé e suas divindades africanas, é “exemplo único da formação de uma potente cozinha popular” (2014, p. 78), embora pouco assimilada no conceito de culinária nacional, pois não faz parte da comida cotidiana do brasileiro fora do Recôncavo baiano.

Dória crítica a visão do comer regional como uma expressão de algo mais puro, mais verdadeiro e historicamente mais profundo. Na visão do autor a regionalização tem natureza política e não serviria para entender nem explicar a atual cozinha brasileira. Com a globalização, o desenraizamento cultural e, conseqüentemente, da segunda metade do século XX e a primeira década do século XXI, o desenraizamento culinário se dão. As mudanças nos hábitos alimentares impostas por essa globalização e pelo aumento das refeições fora de casa aparecem como a entrada dos fast-foods e a disseminação de restaurantes étnicos de outros países. A comida doméstica brasileira, a do arroz com feijão, aparece nos restaurantes a quilo e assim continua a fazer parte dos nossos hábitos de consumo alimentar. Dentro dessa enorme mistura, surge a necessidade de uma visão presente, atual, sobre a culinária brasileira. Esta preocupação está presente no texto de Dória através da importância que o autor dá em se ter um foco na modernidade, na necessidade de pensar a “nova cozinha brasileira”. O autor fala em liberdade, criatividade e de avanço através da negação (das tradições), como precisa ser a modernidade, como se as tradições fossem amarras.

[...] é possível dizer que uma culinária brasileira que, momentaneamente, deixe de lado as receitas e seus contornos étnicos para se concentrar nos ingredientes é obra ainda por se fazer – seja a partir dos ingredientes dos vários ecossistemas brasileiros, de espécies vegetais e animais cujas raças foram desenvolvidas no Brasil, ou incorporando o “novo” representado pelas plantas de uso não convencional. (2014 p. 104)

Assim, Dória apresenta uma cozinha, onde técnicas e tecnologias modernas aparecem combinadas com as pesquisas regionais de ingredientes, buscando a fidelização dos consumidores no mercado competitivo do setor restaurativo da gastronomia. Nesse ponto, sai de cena a comida do dia a dia e entra a comida dos cozinheiros de restaurantes das elites, as cozinhas dos “chefs” que buscam sua própria comida, sua singularidade.

Segundo Dória, essa visão é conflitante com o que se apresenta nos programas de formação de chefs nas faculdades, no discurso nacionalista em geral e no discurso regionalista em particular. Dá como exemplo a formulação feita pela chef de cozinha Roberta Sudbrack onde a moderna cozinha brasileira procura unir a diversidade brasileira revelando seus gostos e suas tradições, sem deixar de lado as referências universais. Dessa forma aponta que “gente que entende as comidas – esses

intermediários materiais/simbólicos – como monumentos aderidos à história jamais contribuirá para a modernização da culinária brasileira”.

Em suas duas últimas publicações, *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer* (2018) e *Manuel Quirino: criador da culinária popular baiana* (2020), Doria propõe repensar a cozinha brasileira a partir da formação das diversas cozinhas populares, que não se apresentam de acordo com as divisões regionais conforme se faz atualmente. O autor diz que é a partir da descontinuidade dos espaços, com uma nova perspectiva territorial, que é possível entender os significados sobre os discursos desenvolvidos pelas particularidades de cada local e de sua culinária correspondente.

Outro autor contemporâneo que apresenta um olhar sobre a formação da cozinha brasileira é o antropólogo Martin César Tempass. Com uma reflexão ligada aos indígenas, em seu livro *A Doce cosmologia Mbyá-Guarani: uma etnografia de saberes e sabores* (2012), Tempass trabalha com a noção de sistema culinário e contraria a ideia, ainda corrente, de que a contribuição indígena à culinária brasileira se resume a simples ingredientes, conforme Câmara Cascudo, Gilberto Freyre e outros autores apresentam em suas obras, e a “criação” seria das portuguesas e africanas. Tempass afirma que os grupos indígenas contribuíram com sistemas culinários que ajudaram a consolidar a colonização portuguesa no Brasil. Cascudo, mesmo afirmando que não trata em sua obra, *História da Alimentação no Brasil*, da escassez e da fome, quando fala dos grupos indígenas traz o discurso justamente da escassez e da fome, além de dizer que o paladar inexistente para os indígenas, tirando, assim, qualquer traço de cultura referente a alimentação indígena, tratando como se os mesmos só comessem para se sustentarem vivos.

Abarcando tanto a alimentação dos indígenas quanto dos colonizadores, Tempass mostra que as duas não podem ser separadas, pois a alimentação colonial foi vigorosamente determinada pela alimentação indígena. Em um primeiro momento os colonizadores portugueses casavam-se com as mulheres indígenas, pois não haviam mulheres brancas em solo brasileiro, se apropriando assim de seu trabalho como cozinheiras. Essa ligação de parentesco com os colonizadores era cobiçada pelos chefes indígenas por suas ligações com as estruturas coloniais de poder e principalmente por suas armas de fogo, úteis durante as guerras com outros grupos indígenas. Mesmo

depois da chegada de mulheres brancas, ainda faltavam os ingredientes europeus, fazendo com que as mulheres europeias tivessem que se adequar a cozinha indígena. Essa escassez durou até o início do século XIX para a maioria da população, menos para os senhores de engenho que tinham condições financeiras para importar seus alimentos. Assim, a base da cozinha brasileira durante esse período continuou sendo indígena. Portanto, diferentemente de Cascudo, que afirmou que as indígenas aprenderam a cozinhar com as portuguesas, foram as portuguesas que tiveram que aprender a cozinhar com as indígenas tanto no que se refere a utilização dos ingredientes como seus modos e técnicas de preparo. Tempass não nega que as mulheres portuguesas tenham recriado pratos típicos portugueses com ingredientes indígenas, nem que mulheres africanas tenham misturado as três diferentes tradições culinárias. Ele afirma que essas criações tanto das portuguesas quanto das africanas não surgiram do nada, elas têm como base a culinária indígena que predominou nos primeiros séculos da colonização, tornando-se assim uma cozinha ““híbrida de índio”, tal qual o povo brasileiro” (2012, p. 90).

Tempass destaca o fato de que Freyre fala sempre em preservação das tradições e defende a utilização de utensílios tradicionais, tais como peneira de taquara, folhas de bananeira, panelas de barro, entre outros, que inclusive são utilizados até os dias de hoje, todos provenientes de grupos indígenas. Tempass salienta que Câmara Cascudo chama atenção para a nomenclatura das comidas brasileiras e que muitas delas tem como origem as línguas indígenas, e não são somente os nomes. São pratos como a moqueca, o mingau, a paçoca, a tapioca, o beiju, entre outros, que envolvem técnicas indígenas, provando mais uma vez que na cozinha brasileira os indígenas contribuíram muito mais do que somente com ingredientes. Podemos também incluir nessa contribuição a forma de comer sobre esteiras, utilizando as cuias e comendo farinha com as mãos. O autor destaca que o processo de documentação de receitas é feito através do registro dos pratos finos, como afirmou Câmara Cascudo, e que dessa forma os pratos do cotidiano, aqueles preparados com base na memória, que se constituem como a base da alimentação, que é indígena, foram esquecidos. Isso pode talvez explicar o fato de que a culinária indígena seja lembrada pelos autores clássicos somente por seus ingredientes.

Mas o foco nos ingredientes gera mais um problema, o de achar que todos os grupos indígenas, por comerem os mesmos tipos de ingredientes, como milho e mandioca, não apresentam diferenças, não apresentam formas singulares de obter,

cozinhar, servir e comer suas comidas. O que é fato é que diferentes povos indígenas, em distintas regiões, em períodos históricos diferentes, estiveram em contato com portugueses e africanos (esses também pertencentes a diferentes povos e não tão somente africanos como uma unidade), produzindo interações e comidas diversas. O que Tempass ressalta é que:

Mapear a contribuição de cada grupo indígena, nos diferentes períodos, é uma tarefa quase impossível. Mas, como um todo, é possível afirmar que a contribuição indígena para a alimentação brasileira é mais complexa do que tem disso noticiado. (2012, p. 93)

Além da consolidação da colonização através de sistemas culinários, Tempass nos diz que os grupos indígenas contribuíram para a formação da doçaria brasileira, considerada como um dos traços de identidade nacional.

A historiadora e gastrônoma Lourence Alves¹ pesquisadora da temática de alimentação e interseccionalidades nas relações de gênero e raça, tem sua reflexão em torno das questões de raça, classe, gênero, fugindo da ideia do Universal. Alves salienta que durante muito tempo pesquisadores e pesquisadoras falaram sobre a temática da raça a partir do seu olhar de pessoas brancas e que tinham pouquíssimas vozes de pessoas negras falando, e muitas das vozes que existiam não eram ouvidas. Ao abordar o tema da alimentação ela mostra que existem distorções também a respeito da maneira como os negros são vistos dentro da própria Gastronomia; mostra como a literatura ligada a esse tema tem uma mentalidade colonialista sobre a participação das pessoas negras, tratando, dessa forma, a participação de pessoas negras não como algo estrutural, fundamental, que faz parte das raízes da alimentação no Brasil.

A autora chama atenção sobre algumas produções literárias que acreditam que as pessoas na condição de escravizados não eram capazes de contribuir para a formação da Gastronomia brasileira e que olham isso de uma maneira tão simplória, que não fazem uma pesquisa histórica acurada e profunda, e se limitam aos registros de Câmara Cascudo e Gilberto Freyre para produzir uma pesquisa histórica no Brasil. Aponta tais processos como processos de pesquisa histórica que anulam e alegorizam os povos originários do Brasil.

¹ Texto baseado na fala da prof^a Lourence Cristine Alves no encontro virtual Caminhos da Gastronomia, promovido pelo Instituto Federal Fluminense – IFF, em agosto de 2020. Acesso em <https://www.youtube.com/watch?v=armJenqNpMU>

Com o olhar para a gastronomia, Alves foca na branquitude e no racismo. Entende a branquitude como uma estrutura, um lugar de privilégios simbólicos, subjetivos. Essa estrutura que organiza nossa sociedade hoje apaga determinados grupos sociais, e, no caso específico do Brasil, realiza o apagamento sistemático dos povos originários e dos povos de matriz africana. Ressalta que todos os elementos simbólicos desses povos são pinçados por essa organização do pensamento da branquitude, do pensamento da colonialidade, quando há conveniência. Então, o que teríamos hoje no Brasil, quando se fala de pesquisa em alimentação, de pesquisa em gastronomia, são pesquisas organizadas dentro de uma estrutura da colonialidade.

Para a autora não há uma equidade na maneira de interpretar a forma como cada um dos grupos sociais (indígenas, negros e brancos) participou desse processo. Ainda há uma perspectiva de que a cozinha afro-brasileira é uma herança da escravidão trazendo para um olhar de que os negros contribuíram como mão de obra. Não traz uma pesquisa de saberes, técnicas, tecnologias. É como se determinados grupos sociais brancos trouxessem suas técnicas e os povos originários e de matriz africana somente “contribuições”.

Alves pontua que os negros têm uma participação que vai muito além da mão de obra e que as estruturas e reinos africanos tinham saberes muito mais complexos do que aqueles mostrados pela pesquisa tradicional. As pessoas que vinham para o Brasil eram pessoas que tinham os seus saberes e que estes se propagaram, por mais que todo o processo da escravização tenha tentado apagá-los. Alves dá como exemplo dessa tecnologia a desenvolvida pelos povos originários na utilização da mandioca com os usos das folhas, da feitura de farinha e da produção de tucupi, permeado por técnicas diversas.

Utilizando o conceito de afrobrasilidades, que seria oriundo do desenvolvimento de diversas tecnologias resistentes ao processo de desumanização, Alves aponta as tecnologias negras desenvolvidas através dos processos de resistência a desumanização e a desterritorialização que foram provocados pelo processo de escravização. Abordando as cozinhas quilombolas e seus diálogos com os povos originários traduzidos também nas práticas alimentares, na cozinha, na incorporação de técnicas; a tradição e as sabedorias dos quintais; e da arte do mercar das mulheres negras desde o período colonial, como parte dessa afrobrasilidade, a autora afirma que não se pode

falar de uma cozinha afro-brasileira, mas sim de várias cozinhas afro-brasileiras que possuem tecnologias, vários saberes e várias formas de se manifestar. Assim como não existe uma só cozinha brasileira.

Quando fala sobre o processo de educação, ressalta que é fundamental que a abordagem acima descrita esteja presente dentro das disciplinas obrigatórias dos cursos superiores de Gastronomia, e apresenta a necessidade de modificar a forma de ensinar gastronomia brasileira no Brasil. Alves entende como parte da estrutura racista a abordagem da culinária brasileira presente nas publicações do sociólogo Carlos Alberto Dória, onde o autor diz que a culinária caipira não tem influência afro-brasileira. A autora chama atenção sobre a necessidade de ampliar a nossa visão sobre o que é, o que foi, e a importância dos saberes filosóficos dos povos originários e de matrizes africanas dentro da Gastronomia brasileira.

A antropóloga Maria Eunice Maciel (2004) aponta que é recorrente no Brasil a ideia de que a cozinha brasileira é fruto de diferentes grupos sociais que contribuíram para sua formação, mas ressalta que essa afirmação é um ponto de partida, e não de chegada. Utilizar a participação de determinados grupos, em um país colonizado como o Brasil, com suas diversidades tanto étnicas como regionais, como “contribuições”, é reduzir e ignorar o processo histórico com suas desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações. Assim, a autora chama a atenção para o que aparece como valorização dos elementos diferenciados, passa a ser a legitimação de uma determinada ordem social desigual e hierarquizada. Maciel afirma que:

[...] o que se chama hoje de “cozinha brasileira” é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma “cozinha brasileira” sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica. (2004, p. 29).

Percebe-se um intervalo de tempo significativo entre a publicação do livro *História da alimentação brasileira*, de Câmara Cascudo (1967/1968) e *a Formação da culinária brasileira* (2014) de Carlos Alberto Dória. Isso não quer dizer que nada tenha sido publicado durante esse período. As mudanças que ocorreram de 1930 em diante, no que se refere à progressiva modernização dos hábitos alimentares, apontadas por Câmara Cascudo em sua publicação *História da Alimentação Brasileira*, além do

desenvolvimento urbano brasileiro com a expansão da indústria alimentícia, fomentaram pesquisas na área de nutrição. Josué de Castro teve sua obra *Geografia da Fome*, publicada em 1946, reconhecida internacionalmente e lançou em 1951 *Geopolítica da Fome*, onde faz uma análise sobre a fome mundial.

Paula Pinto e Silva, em seu livro “*Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colônia*” (2005) faz um pequeno inventário das publicações sobre alimentação e suas múltiplas abordagens. Além de Josué de Castro, as publicações de Silva Melo (*A alimentação no Brasil*, 1961) e Dante Costa (*Alimentação e progresso: problema no Brasil*, 1960), são elencadas como publicações ligadas a aspectos higiênicos e médico-sociais. Publicações sobre as cozinhas regionais também são apontadas, e foram basicamente sobre a criação e/ou afirmação de identidades locais articuladas a projetos políticos, tendo como principal atenção descrever certos hábitos alimentares e os processos culinários. Entre essas obras estão as publicações de Eduardo Friero (*Feijão, angu e couve*, 1982), Carlos Rodrigues Brandão (*Plantar, colher, comer*, 1981) e Monica Chaves Abdala (*Cozinha e a construção da imagem do mineiro*, 1994). Outros estudos citados pela autora, cujo foco não são exatamente as questões da culinária e da cozinha brasileira, são *Cozinhas etc.* de Carlos Lemos (1978) e *Famílias e vida doméstica*, de Leila Mezan Algranti (1997).

Existem outras publicações nas áreas de sociologia e antropologia que não apresentam o foco na alimentação, na culinária ou na cozinha, mas que abordam de alguma forma tais temas. Porém, é a partir da Revista de Estudos Históricos, publicada pela Escola de Ciências Sociais (CPDOC) da Fundação Getúlio Vargas (FGV) em 2004, dedicada exclusivamente à alimentação, que percebemos que o tema toma outra proporção, tendo a partir do início dos anos 2000 um aumento significativo de publicações. O que gostaríamos de ressaltar com esse breve levantamento bibliográfico é que diante de trabalhos de grande relevância, depois da publicação de Cascudo (1967/1968), somente em 2014, outro autor, Carlos Alberto Dória, se dedicou a abordar e repensar de forma ampla, o tema da formação da culinária brasileira.

Com um olhar antropológico, histórico ou sociológico, é na presença da diversidade que se dá o embate e a disputa, e também a possibilidade de reflexão, de crítica e de debate. Nossa busca não é pela identificação da “verdadeira” cozinha brasileira, mas sim sobre que valores e interesses é direcionada essa construção simbólica, e também os

motivos de sua construção. É nesse sentido que buscaremos como esse debate se desdobra nos cursos de bacharelados em gastronomia. A seguir colocaremos o porquê da escolha do âmbito universitário e também da universidade pública brasileira.

1.2 A Universidade e a função social da Universidade pública no Brasil

O mundo universitário, como todos os universos sociais, é o lugar de uma luta pela verdade sobre o universo social em geral. Pierre Bourdieu elaborou uma pesquisa que tinha como objeto a universidade. Tal pesquisa deu origem a seu livro *Homo academicus* (1984). A obra nos ajuda a pensar de que forma a universidade é um local que produz e constrói memória.

Bourdieu nos diz que para estudar a universidade é preciso objetivar o sujeito objetivante. Isto é, objetivar sua posição, onde estão envolvidos interesses específicos, como o universo da produção cultural. Pois, além dos determinantes associados a uma posição particular, há determinações inerentes à postura intelectual e à posição de cientista, que são muito mais fundamentais, e que passam despercebidas.

Hoje, em nossa sociedade, a posição e a apreciação da universidade estão, sem dúvida, entre as mais poderosas verdades sociais, pois “Alguém que outorga um título escolar outorga um certificado de inteligência” (Bourdieu, 2004, p. 116). Portanto, observar como a universidade apresenta o que é a cozinha brasileira, sua formação e o que de fato é importante lembrar ou esquecer, é uma forma de construir a memória da mesma junto ao grupo de estudantes que estão em formação, mas também junto a sociedade.

Além da memória e juntamente com ela caminha a questão da identidade. Para sociólogo Michael Pollak (1992), a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade e deve ser entendida, sobretudo, como um fenômeno coletivo e social, submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes. É também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com outros. Pollak ressalta que a memória e a identidade podem ser negociadas (Pollak,

1992), compreendendo experiências vividas diretamente ou indiretamente (experiências herdadas, aprendidas e transmitidas através do processo de socialização), podendo ultrapassar o espaço-tempo de duração da vida dos grupos e indivíduos. Dessa forma, quais seriam os grupos que tem tanto a sua memória como a sua identidade transmitidas e apresentadas na universidade como pertencentes à cozinha brasileira?

A escolha por direcionar a pesquisa para as cinco universidades públicas que oferecem o curso de bacharelado em gastronomia não foi aleatória. Em um contexto em que a formação superior, tecnológica ou bacharelado, se volta para atender ao mercado de trabalho, é preciso deixar clara nossa concepção e nosso olhar sobre a função social da universidade pública.

Vem da ditadura militar a ideia de que o poder público não tem condições de prover a necessidade de acesso ao ensino superior à toda a população e, assim, o ensino privado cumpriria essa função. Porém, os dois setores, público e privado, têm formas diferentes de pensar e direcionar seu entendimento sobre o ensino superior.

O caráter do ensino superior em empresas privadas está focado em eficiência e lucratividade e foi fomentado durante a ditadura militar onde a proliferação de escolas privadas de ensino superior foi ampla, com o deferimento de 759 solicitações entre 1968 e 1972 (Silva, 2001). Tal regime entendia a universidade como formadora de “recursos humanos” de acordo com a ideia de desenvolvimento ligada ao pensamento colonial ainda hoje vigente. Silva (2001) nos diz que a dependência dos clientes para a sobrevivência das empresas acabou por nivelar por baixo as exigências didáticas, mas supre o anseio e a falsa esperança de ascensão social por parte da classe média.

A universidade pública, por atender a expectativas maiores de atuação, tem sua estrutura mais complexa. Não estando limitada às determinações do mercado,

[...] pode cumprir seu papel histórico e social de produção e disseminação do conhecimento, e também manter com a cultura uma relação intrínseca que se manifesta numa possibilidade de reflexão que foge aos moldes do compromisso imediatamente definido pelas pressões de demandas e de consumo (Silva 2001, p. 299).

Desta forma, a universidade pública se mantém como uma instituição onde a cultura não está ligada as regras do mercado e nem aos seus critérios de utilidade, mas sim, um espaço de preservação, de apropriação e de importante reflexão, crítica e debate sobre nosso patrimônio cultural. Assim, a universidade pública tem papel decisivo na

formação das visões sobre a cultura, sobre nós mesmos e sobre a construção da memória em nossa sociedade. Portanto, a construção da memória da cozinha brasileira na universidade pública, que se apresenta como instituição forte com todo o seu poder simbólico, é um caminho riquíssimo para compreender tanto o processo quanto as possibilidades dessa construção.

No próximo capítulo apresentaremos os cursos de bacharelado em gastronomia nas universidades públicas brasileiras.

Capítulo 2 – Os cursos de bacharelado em gastronomia nas universidades federais brasileiras

2.1. Conceitos de gastronomia, cozinha e culinária.

Autores como Mintz (2001), Maciel (2004), Gonçalves (2004) têm destacado que nossa relação com a comida é resultante de escolhas que dependem de vários fatores que irão determinar o que comemos, como comemos, quando comemos, com quem comemos, como a comida é preparada, etc. Tais processos provêm de lógicas culturais e são essas que definirão os limites de uma *cozinha*, termo compreendido aqui não como espaço físico.

Nesse trabalho não vamos falar em alimento, e sim de comida. Entendemos que alimento é algo que ingerimos para simplesmente nutrir o corpo e que no universo humano tudo é permeado pela cultura, o que transforma automaticamente o que seria alimento em comida. Conforme DaMatta, “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (1986, p. 33). Para desenvolver uma perspectiva sobre os conceitos de *gastronomia*, *culinária* e *cozinha*, amplamente utilizados no campo de estudos da Gastronomia, selecionamos alguns autores, pois ainda não há um consenso, se é que um dia haverá, sobre esses conceitos.

A primeira definição de gastronomia foi feita em 1825 por Jean Anthelme Brillat-Savarin, no livro *A Fisiologia do Gosto*. O autor estabeleceu uma abordagem interdisciplinar para esse conceito, abarcando diferentes áreas de conhecimento que integram natureza, sociedade e cultura. O jornalista e gastrônomo Carlo Petrini, em seu livro *Slow Food: princípios da nova gastronomia* (2009), atualizou a definição de gastronomia proposta por Brillat-Savarin, ampliando e trazendo novas considerações para este conceito. Petrini diz que a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que diz respeito ao homem enquanto come; é cultura material e imaterial, e também educação, pois pertence às seguintes áreas:

- à botânica, à genética e outras ciências naturais, pois classifica substâncias alimentícias e permite sua conservação;
- à física e à química, pois seleciona os melhores produtos e estuda suas transformações;

- à agricultura, à zootecnia e à agronomia, pois produz matérias-primas boas e variadas;
- à ecologia, pois, para produzir, distribuir e consumir alimentos o homem interage com a natureza e a transforma em seu favor;
- à antropologia, por permitir o estudo da história do homem e suas identidades culturais;
- à sociologia, por oferecer instrumentos para o estudo dos comportamentos sociais do homem;
- à geopolítica, já que povos se aliam ou se enfrentam também e, sobretudo para desfrutar os recursos da terra;
- à economia política, pelos recursos que oferece e meios de intercâmbio que estabelece entre as nações;
- ao comércio, pois pesquisa a maneira de comprar pelo menor preço possível o que consome (utiliza) e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que coloca à venda (produz);
- à tecnologia e à indústria, pois procura novas maneiras de transformar e preservar a comida de maneira barata e conveniente;
- à cozinha, pela arte de preparar pratos e torná-los apazíveis ao paladar;
- à fisiologia, pela capacidade de desenvolver sensorialidades aptas a reconhecer o que é bom;
- à medicina, pois estuda a maneira mais salutar de comer;
- à epistemologia, pois, através de uma necessária reconsideração do método científico e dos critérios de conhecimento, que nos permitem analisar o caminho que o alimento percorre do campo à mesa e vice-versa, permite interpretar melhor a realidade desse nosso mundo globalizado e complexo. Ou seja, permite escolher. (Petrini, 2009, p. 61).

Pertencendo a todas essas áreas, a gastronomia é um campo de pesquisa interdisciplinar, que não está ligado somente ao ato de produção de comida, mas a tudo que está ligado a ela.

Montanari (2008) e Doria (2009), dentre outros autores, definem a *culinária* com um conjunto de técnicas criadas para a produção de comida ou a transformação de objetos comestíveis em comida. Seriam as técnicas de transformação físico-químicas e também as técnicas do corpo. Seguindo o mesmo entendimento, Ferro (2017) aborda o tema da culinária indicando essas técnicas como precisões moleculares e precisões humanas. As técnicas culinárias são então encontradas dentro das cozinhas.

Para definir cozinha, adotamos o conceito apresentado pela antropóloga Maria Eunice Maciel onde o que é considerado comida, como, quando, com quem e por que comer determinada comida, estão relacionados e constituem determinados sistemas alimentares. Esses sistemas são chamados de cozinhas. Assim, as cozinhas são

[...] práticas alimentares diversificadas que compreendem não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos que relacionam-se às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo, enfim, a suas práticas culturais (Maciel, 2001, p. 150).

É entre conjuntos de pratos, receitas, técnicas, valores e símbolos que as lógicas das *cozinhas* circulam pelo mundo, criando representações sociais consideradas autênticas ou simples reproduções. Dessa forma, quando buscamos a construção das memórias, buscamos as memórias da cozinha, um objeto não restrito a culinária, nem tão amplo quanto a gastronomia.

2.2. Histórico da criação dos cursos de bacharelado em Gastronomia nas universidades públicas brasileiras.

A valorização da cozinha profissional no Brasil teve início nos anos 1980, com a chegada de cozinheiros franceses contratados para chefiar as cozinhas dos restaurantes dos hotéis de luxo, no eixo Rio-São Paulo. Sem encontrar as matérias-primas comuns de seus países de origem, esses chefes desenvolveram pratos com ingredientes brasileiros, iniciando assim um movimento de valorização dos produtos locais, da profissionalização e da qualificação dos cozinheiros como peça-chave do restaurante (Freixa e Chaves, 2008).

Além disso, a gastronomia foi enormemente influenciada pela abertura do país ao mercado mundial empreendida pelo primeiro governo eleito através do voto popular após a redemocratização. Essa abertura permitiu a entrada de grandes quantidades de produtos importados utilizados pela “alta gastronomia” europeia. Foi nessa mesma época que jovens cozinheiros brasileiros se dirigiram ao exterior para estudar e trabalhar com chefes experientes e renomados em busca de novas experiências (Freixa e Chaves, 2008). O retorno desses cozinheiros ao país e o desenvolvimento e a valorização dos produtos nacionais, dentre outros fatores, deram início ao boom da gastronomia no Brasil.

Atualmente a gastronomia contemporânea tem diversas características, entre elas o processo de resgate do prazer de cozinhar e de comer, a valorização da origem e da qualidade dos ingredientes, a valorização das técnicas e dos saberes tradicionais gastronômicos (Zaneti apud Barbosa, 2009). A crescente demanda e o uso de

ingredientes locais produzidos com recursos que remetam à tradição, identidade e autenticidade, desencadeia uma (re)aproximação e (re)valorização, que, segundo Zaneti (2017) vão redefinir as relações entre cozinheiros, consumidores e produtores. Nesse mesmo movimento teve início o reconhecimento da gastronomia como patrimônio. Com a ampliação da noção de patrimônio cultural surgiu a partir desse processo de revalorização da tradição, uma busca pelas particularidades da gastronomia brasileira, e também da tomada de consciência sobre o risco do desaparecimento de certas tradições devido ao processo de globalização.

Diferentemente do que ocorreu no passado, onde a gastronomia era referenciada somente como sendo dedicada à categoria de folclore, tendo sua dignidade científica negada e associada à esfera do passatempo, ao barulho da mídia sobre os produtos típicos e tradicionais (Petrini, 2009), a gastronomia se estabeleceu como um campo de conhecimento se impondo e vencendo essa disputa. Não é mais vista somente como hedonismo, mas também como patrimônio ligado à memória e à identidade cultural.

Nesse cenário, surgiram os cursos de graduação em Gastronomia nas modalidades tecnológica e de bacharelado, tanto em instituições públicas como privadas. Aqui trataremos somente dos cursos de bacharelado das Universidades federais. Estes cursos estão localizados nas seguintes universidades: Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal Ceará (UFC), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Universidade Federal da Paraíba (UFPB), conforme podemos observar no mapa abaixo.

Figura 1 – Mapa do Brasil dividido por regiões político administrativas



Fonte: <https://portaldemapas.ibge.gov.br/porta1.php#homepage>. Imagem editado pela autora.

A maior parte dos cursos de bacharelado em Gastronomia, localizados em universidades federais, surgiram no âmbito da ampliação do ensino público federal com o Programa de Expansão e Reestruturação das Universidades Federais – REUNI, que foi instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007. O REUNI considerou a meta de expansão da oferta de educação superior constante do Plano Nacional de Educação e teve como objetivo criar condições para a ampliação do acesso e permanência na educação superior, no nível de graduação, pelo melhor aproveitamento da estrutura física e de recursos humanos existentes nas universidades federais. (BRASIL, 2007a). O Programa teve dentre suas metas a elevação gradual da taxa de conclusão média dos cursos de graduação, a redução das taxas de evasão, a ocupação de vagas ociosas e aumento de vagas de ingresso, especialmente no período noturno, e a diversificação das modalidades de graduação, preferencialmente não voltadas à

profissionalização precoce e especializada. A Gastronomia veio na diversificação das modalidades de graduação.

A construção de um currículo, a seleção e a organização do que vale a pena ensinar, ou seja, a seleção de determinadas atividades/experiências e conteúdos e sua organização, estão conectados ao entendimento do que é útil, ou deveria ser útil. Mas útil para quem? Existe diversas perspectivas desenvolvidas ao longo do tempo criando diferentes teorias curriculares. (Lopes e Macedo, 2011). A ideia de que o currículo não forma apenas os alunos, mas o próprio conhecimento, através da seleção, traz questões ideológicas ao debate. Segundo Lopes e Macedo, “Assim como as tradições que definem o que é currículo, o currículo é, ele mesmo, uma prática discursiva” (2011. p. 41) Seria, assim, uma prática de poder, mas também de atribuição de sentidos.

Segundo Brandão (2018), com a urgência para adesão ao novo programa, o REUNI, os cursos de bacharelado em Gastronomia no Brasil, nasceram com deficiências de expressões curriculares que os diferenciavam dos cursos tecnológicos já existentes, que têm como base e foco a formação rápida e técnica, ou seja, o estudo da culinária para o ingresso no mercado de trabalho.

Assim, os cursos de bacharelado foram criados dentro de diferentes departamentos. Conforme podemos ver na tabela abaixo:

TABELA 1 – DEPARTAMENTOS ONDE ESTÃO LOCALIZADOS OS CURSOS DE GASTRONOMIA.

Universidade	Início das atividades	Departamento/Instituto
UFRPE	2005	Tecnologia Rural
UFBA	2009	Nutrição
UFC	2010	Cultura e Arte
UFRJ	2010	Nutrição
UFPB	2013	Hotelaria e Gastronomia

Fonte: Tabela elaborada pela autora (2021).

Em sua maioria, os atuais projetos políticos pedagógicos não foram criados pelo atual corpo docente dessas instituições e estão todos sendo atualizados, conforme nos foi dado conhecimento durante as entrevistas com os professores das disciplinas ligadas à cozinha brasileira e de acordo também com recentes comunicações e publicações sobre o tema.

Tendo como objetivos principais o ensino, a pesquisa e a extensão, é no “perfil do egresso” desses cursos que encontramos uma descrição do que será o resultado dessa formação e o que será definidor de suas práticas. Entretanto, o reconhecimento pela área acadêmica da gastronomia como campo de estudos ainda está em construção e passa por disputas dentro do próprio campo de pesquisa.

A análise sobre os Projetos Político Pedagógicos dos bacharelados em Gastronomia no Brasil feita por Pinto Soares, Figueiredo e Sá (2021) mostra a importância das questões da saúde, ligadas à segurança alimentar e nutricional, ao empreendedorismo e ao turismo.

Atualmente existe uma valorização dos modos de fazer ligados à ideia de saúde, tanto humana quanto do planeta, a valorização dos chefes de cozinha que acumularam um grande capital simbólico perante a sociedade, a atuação da mídia, as ações ligadas ao turismo, dentre outros, que nos mostram que disputas externas acabam por refletir no que é estudado nas universidades.

Por não existir uma uniformização curricular exigida pelo governo federal (as chamadas, Diretrizes Nacionais Curriculares - DNC), não há padronização das grades curriculares dos cursos de bacharelado em Gastronomia, cabendo a cada instituição propor seu próprio conteúdo. Faremos agora uma breve apresentação do histórico dos cursos, a fim de ter uma ideia de sua constituição, o que nos ajudará a perceber o entendimento de cada curso sobre a cozinha brasileira e a construção de sua memória.

2.3 Descrição e uma breve análise sobre os projetos pedagógicos de cada Universidade.

2.3.1 Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE

O curso de Bacharelado em Gastronomia está ligado ao Departamento de Tecnologia Rural da UFRPE foi o primeiro em Universidades públicas. Criado em julho de 2004, teve a primeira turma em março de 2005. Inicialmente era um bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar. Por meio da Resolução n. 085/2012 do CEPE/UFRPE de 27 de abril de 2012, o curso passou a ser denominado de Bacharelado

em Gastronomia. O Projeto Pedagógico analisado foi o publicado no ano de 2018, sendo esta a segunda revisão feita.

A matriz curricular (Anexo A) está constituída atualmente por quarenta e duas disciplinas obrigatórias (2.295h), incluindo educação física, quatro disciplinas optativas (240h), estágio supervisionado obrigatório (360h) e atividades complementares (120h). Na apresentação do PPP do curso a figura do mercado aparece como referência no que se entende como a aspiração comum do grupo que o desenvolveu, onde é explicitado [...] “o desejo coletivo de como o mesmo deveria funcionar, de modo a atender ao mercado e a legitimidade do fazer do profissional egresso do curso de Bacharelado em Gastronomia” [...] (2018, p. 8).

As disciplinas estão organizadas em quatro eixos, sendo estes: ciências dos alimentos, gestão e empreendedorismo, técnicas gastronômicas e humanidades. Dentro do eixo de humanidades encontramos três disciplinas voltadas para o estudo de línguas estrangeiras (francês instrumental (60h), espanhol instrumental (30h) e inglês instrumental (30h)), o que nos indica forte influência do campo do Turismo, que veremos mais explicitamente quando abordarmos as disciplinas ligadas à cozinha brasileira.

2.3.2 Universidade Federal da Bahia – UFBA

Criado em 2007 e com início das atividades em 2009, o Bacharelado em Gastronomia da UFBA, localizado na Escola de Nutrição, nasceu da adesão ao REUNI. Traz em sua justificativa a gastronomia como prática cultural, para além do entendimento somente do estudo da culinária como campo de negócios. O objetivo do curso é:

[...] formar gastrônomos conhecedores da cultura gastronômica e aptos a aplicar técnicas de preparações culinárias na criação e inovação na produção de comidas tendo como princípio norteador a valorização da gastronomia brasileira e baiana e, **como finalidade o prazer gustativo e a segurança alimentar dos comensais**” (2008, p. 13. Grifo nosso).

Nesse trecho percebemos como a construção do curso se deu por profissionais da área de Nutrição, que naquele período entendiam que a gastronomia tinha como finalidade o hedonismo e a segurança alimentar, aplicando-se as técnicas culinárias.

A matriz curricular (Anexo B) está constituída atualmente por 80% de disciplinas obrigatórias (2.159h), três disciplinas optativas (136h) e atividades complementares (405h). Se por um lado o estágio supervisionado obrigatório, de 360h, está direcionado para a prática culinária (gastronomia básica, bebidas, panificação e confeitaria, gastronomia brasileira e gastronomia internacional), reafirmando uma tendência dos cursos tecnológicos sobre a importância dessa prática, a organização das disciplinas obrigatórias que tem como foco os ingredientes, conta com cinco disciplinas de 68h cada (Frutas e hortaliças; Carne bovina, suína e aves; cereais, raízes, tubérculos e bulbos; pescados, frutos do mar e carnes exóticas; ovos, leite e derivados; e bebidas), nos trazendo o entendimento de que a comida é o grande objeto da Gastronomia, que não está restrita à culinária.

Para que explicitar nossa observação, transcreveremos a ementa para essas disciplinas focadas nos ingredientes, que é basicamente fixa, com pequenas adaptações. São abordados os aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo dos ingredientes foco das disciplinas, nas sociedades, em especial na sociedade brasileira. A cadeia produtiva; a identificação; a classificação; suas características físico-químicas e sensoriais; a legislação sanitária pertinente; controle de qualidade sanitária e conservação; a representação cultural do consumo alimentar; as técnicas de corte, preparo e cocção; as modificações decorrentes dos processamentos a que são submetidos; e a harmonização de especiarias com esses ingredientes presentes na culinária baiana, brasileira e internacional.

Chamou nossa atenção também que, diferentemente de outras instituições, na UFBA não estão presentes disciplinas de cozinhas de outros países entre as disciplinas obrigatórias e optativas.

2.3.3 Universidade Federal do Ceará – UFC

Criado em 2009, o Bacharelado em Gastronomia da UFC, está localizado no Instituto de Cultura e Arte. Sua matriz curricular (Anexo C) apresenta carga horária mínima de 2.400 horas, conta com disciplinas teóricas, teórico-práticas, práticas, estágio e atividades complementares. Para as disciplinas optativas está previsto um total máximo de 560 horas. De acordo com o PPP, a formação do bacharel em gastronomia

na UFC pretende que o estudante conheça e trabalhe ao mesmo tempo com disciplinas divididas em quatro núcleos de sua formação: fundamentos científicos, onde são abordadas as áreas de Química, Microbiologia, Ciências dos alimentos, História da Gastronomia, Sociologia, Nutrição e Higiene e Segurança no Trabalho (22%); empreendedor, onde são abordadas noções básicas de empreendedorismo no ramo da gastronomia como gestão de negócios, gestão financeira e de pessoal (7%); profissionalizante, onde o aluno terá formação e vivência prática na área (44%) e complementar, onde o aluno poderá participar de atividades como: participação em encontros e congressos, participação como bolsista ou voluntário de algum programa, cursos extracurriculares na própria UFC ou em outras instituições, dentre outros. (27%).

Na justificativa para a implementação do curso de nível superior de Gastronomia no estado do Ceará está a ideia de alavancar a melhoria nas condições de oferta de profissionais da área, considerando especialmente os setores de turismo e de eventos. Está destacada:

[...] a crescente necessidade de profissionais desta área pelo polo gastronômico já instalado na cidade de Fortaleza, pelos empreendimentos hoteleiros existentes e ainda pelos projetos que estão sendo executados ou idealizados para a construção de grandes resorts, esses na região litorânea do estado. Sem mencionar o potencial quase inexplorado do sertão e das serras que ainda necessitam ter um olhar diferenciado por parte das autoridades quanto ao seu perfil turístico [...] (2012, p. 6).

Ou seja, a gastronomia vem atrelada ao desenvolvimento turístico local, tendo em vista a necessidade de suprir a carência de “grandes “Chefs”” no mercado, assim como a busca por novas utilizações das matérias primas existentes no país, tendo em vista também a busca por uma identidade cultural.

O objetivo do curso é a formação de profissionais que utilizem formas técnicas e científicas para atuar nos diferentes setores, sejam sociais, públicos e privados, nas áreas de gestão, empreendedorismo, manipulação e produção de alimentos e preparação de pratos. No perfil do egresso está explicitado que o curso pretende formar profissionais com competência “para planejar, organizar e gerir unidades produtoras de alimentos in natura e/ou processados, assim como bebidas e produtos industrializados” (2012, p.11). O foco da formação é o empreendedorismo e o desenvolvimento de aptidões empresariais, além de mão de obra para suprir a demanda do mercado por profissionais capacitados, sendo destacados os setores de serviços nas áreas de turismo, negócios e

eventos. Novamente vemos de forma bastante direta a influência dos cursos de formação tecnológica.

2.3.4 Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

O bacharelado em Gastronomia da UFRJ está localizado no Instituto de Nutrição Josué de Castro e iniciou suas atividades em 2010. A inclusão social é apresentada como um dos pontos levantados para a criação do curso, já que no estado do Rio de Janeiro não são oferecidos cursos de bacharelado em Gastronomia, ampliando assim as possibilidades de acesso também para a comunidade próxima a UFRJ.

Situado na área da saúde, o objetivo do curso é formar um bacharel apto a atuar em todos os setores da gastronomia, exercendo atividades de gestão dos empreendimentos relacionados à produção de alimentos e bebidas e à prestação de serviços na área de alimentação, atuando com “qualidade, eficiência e resolubilidade” (2010, p. 10). O mesmo é sustentado no perfil do egresso, onde este é um profissional generalista voltado para trabalhar nos segmentos de prestação de serviços e na indústria de alimentos e bebidas, ou seja, “um gestor de empreendimentos gastronômicos, perito em culinária, e promotor da saúde” (2010, p. 14).

A matriz curricular (Anexo D) está constituída por 270 horas de conteúdos ligados a hospitalidade, 1.065 horas de conteúdos ligados aos alimentos, 720 horas de conteúdos na área de gestão, 4.330h em disciplinas de iniciação científica, atividades acadêmicas e atividades ligadas a construção do TCC e 630h de inserção prática, com práticas integradas e estágios. Do total de 3.000 horas/aula, são 1.350 horas teóricas (45%), 1.050 horas práticas (35%) e 600 horas de estágio (20%), que podem ser nas áreas de hospitalidade, produção de alimentos e bebidas e gestão de empreendimentos gastronômicos. De acordo com PPP, as áreas que compõem o setor da Gastronomia são: gestão, hospitalidade e alimentos.

Apesar de em seu PPP constar a afirmação de que “o curso pretende recuperar, preservar, e divulgar valores culturais e históricos da alimentação brasileira, em especial os do Estado do Rio de Janeiro” (2010, p. 7), a UFRJ não oferece disciplina, seja obrigatória ou optativa, com foco na gastronomia, cozinha ou culinária fluminense.

2.3.5 Universidade Federal da Paraíba – UFPB

Localizado no departamento de Hotelaria e Gastronomia, o bacharelado da UFPB teve início no segundo semestre de 2013 no Campus IV – Litoral Norte, na cidade de Mamanguape. A matriz curricular (Anexo E) está constituída por Conteúdos básicos Profissionais (Conteúdos Básicos (540h), Conteúdos básicos profissionais (480h) e Estágios Supervisionados (540h)) e Conteúdos complementares (Obrigatórios (905h) e optativos (240h)). Os conteúdos complementares optativos estão divididos em três eixos: Eixo I – Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Eixo II – Cultura e Gastronomia e Eixo III – Gestão de negócios em Gastronomia.

As dificuldades socioeconômicas, a crescente demanda para o ensino superior percebidas a partir da primeira década dos anos 2000, a vocação turística da Região Nordeste, assim como a escassez de profissionais na área são apontadas como motivação para o estabelecimento do bacharelado em de Gastronomia na UFPB.

Com seu currículo elaborado levando em consideração a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e a demanda e tendência do mercado, o curso se propõe a fornecer uma formação interdisciplinar. Assim, seus objetivos são:

Formar profissionais conhecedores da cultura gastronômica e aptos a gerenciar, operacionalizar e aplicar as técnicas gastronômicas na criação, inovação, pesquisa e extensão de alimentos e bebidas valorizando a gastronomia nacional e regional e proporcionando prazer gustativo, além da segurança alimentar. (2010, p. 6)

No perfil do egresso propõe uma formação geral relacionada ao planejamento, organização e administração de negócios em alimentação nos setores regional, nacional e internacional, reafirmando a vocação do curso para a formação de mão de obra para o mercado, confirmando a influência dos cursos tecnológicos, até o momento.

Num primeiro momento de nossa pesquisa, quando estávamos fazendo o levantamento das universidades federais que ofereciam o curso de gastronomia, nos chamou atenção que quatro dos cinco cursos de bacharelado estejam localizados na região Nordeste do país. Após essa breve análise dos projetos pedagógicos entendemos que esse interesse, que foi concretizado através do REUNI, pode estar conectado com o entendimento da região Nordeste como polo turístico, e dessa forma existindo demanda

constante de mão de obra qualificada, não somente no que se refere a técnica, pois isso seria suprido por cursos tecnológicos, mas também com a intenção de desenvolver a pesquisa e o conhecimento das cozinhas locais.

Consta na justificativa de criação do curso no PPP da UFC que “a implantação de um curso de nível superior de Gastronomia no estado do Ceará, em especial em Fortaleza, alavancará uma melhoria nas condições de oferta de profissionais nesta área, considerando, em especial, o potencial turístico e de polo de eventos que esta cidade possui”. (2012, p. 6) Chama atenção também para o polo gastronômico instalado na capital cearense e para os diversos empreendimentos hoteleiros, como grandes resorts na região litorânea de todo o estado, as também com a ideia de desenvolvimento turístico do sertão e das serras. A justificativa presente no PPP da UFPB aponta que a exploração do potencial turístico da Paraíba “está sendo cada vez mais divulgada dentro o fora do país, o que vem acarretando aumento significativo no número de visitantes [...] (2010, p. 5)”. A mesma coisa acontecer no PPP de 2007 da UFRPE onde podemos ler que “[...] Pernambuco é o terceiro polo de gastronomia do país e com atividades de turismo nacional e internacional bastante desenvolvidas” (2007, p. 4.). Na UFBA a Gastronomia aparece associada, dentre outros campos, a indústria do turismo e da hospitalidade “constituindo-se em importante atrativo turístico no conjunto do patrimônio cultural...” (2008, p.8)

Essa hipótese de entendimento do Nordeste como polo turístico não será amplamente debatida nessa pesquisa, pois não a temos como objetivo. Porém entendemos que esta merece um estudo mais aprofundado no futuro, pois pode estar conectado tanto com o entendimento do Nordeste como vocação turística, mas também com o momento histórico de criação dos cursos, ocorrida durante o governo de Luiz Inácio Lula da Silva, quando havia estabilidade econômica e investimentos substanciais em desenvolvimento de infraestrutura e educação.

2.3.6 As cozinhas nas grades curriculares dos cursos

Não pretendemos, nessa pesquisa, fazer uma discussão sobre o conteúdo pedagógico, mas quando direcionamos nosso olhar sobre as disciplinas ligadas a cozinha brasileira o que primeiro nos chamou a atenção foi a forma como são

nomeadas. Temos cozinha brasileira, culinária regional brasileira, gastronomia brasileira. Outro ponto que chamou nossa atenção foi sobre a carga horária dedicada a essas disciplinas e as dedicadas às outras cozinhas presentes na grade curricular obrigatória. Além das disciplinas ligadas à cozinha brasileira, fazem parte das grades curriculares: cozinha clássica I e II, cozinha/cozinhas/culinária das Américas, cozinha Oriental/culinária Asiática, cozinha europeia, culinária francesa, culinária do Mediterrâneo, cozinha contemporânea internacional I e II. Iremos detalhar brevemente as disciplinas, mas sem distinguir em que Universidade cada uma está situada. Entendemos que para efeito de análise e como as mesmas estão distribuídas de forma equilibrada entre as Universidades, não é necessária uma abordagem individual. Salientamos que a UFBA não está presente nesse levantamento, pois não apresenta entre suas disciplinas, tanto obrigatórias como optativas, nenhuma cozinha específica além das disciplinas de gastronomia brasileira e de gastronomia baiana.

A disciplina de cozinha clássica I, referente à cozinha francesa e a disciplina de cozinha clássica II, referente à cozinha italiana, estão presentes nas grades de três (UFRPE, UFC, UFPB) das quatro universidades. A UFRJ tem em sua grade a disciplina de cozinha francesa, embora não com a nomenclatura de cozinha clássica. Na disciplina de Cozinha Europeia são contempladas as cozinhas de Portugal, Espanha e Alemanha. Aparecem também as cozinhas da Grécia, Egito e Marrocos, citadas nas ementas como cozinhas influenciadas pelo Mar Mediterrâneo. A disciplina Culinária do Mediterrâneo aborda os mesmos países (exceto Alemanha) além de Itália, Turquia, Síria, Líbano, Israel, Líbia, Tunísia, Argélia e Marrocos. Nas disciplinas Cozinha/Cozinhas/Culinária das Américas existe uma diversidade grande sobre os países abordados. As disciplinas de Cozinha Oriental/Culinária Asiática apresentam as cozinhas/culinárias do Japão, China, Coreia, Tailândia, Índia e Israel. Nas ementas das disciplinas de Cozinha Contemporânea Internacional I e II são estudadas as culinárias das Américas, culinárias Étnicas europeias e culinária Árabe. Vale salientar que essas disciplinas fazem parte somente do currículo da UFPB.

Esse breve levantamento aponta para algumas reflexões. A utilização da nomenclatura clássica para definir as cozinhas francesa e italiana nos leva a alguns questionamentos. Segundo Octávio Ianni, “uma palavra é, na verdade, um fato social, econômico, cultural e histórico” (Ianni, 2011, p. 329). A palavra “clássica” tem por definições: o que é considerado como um modelo do gênero; exemplar; conforme com

um ideal, com as regras ou com os usos estabelecidos; tradicional. Assim, percebemos claramente um direcionamento para um ponto de vista eurocêntrico do que deve ser considerado um conhecimento válido; um modelo a ser seguido. Entender e multiplicar a ideia de que as cozinhas francesa e italiana são “clássicas” é repetir a ideia colonialista de que o conhecimento europeu é superior; ou seja, tem mais valor do que o conhecimento de outras culturas e outros lugares do mundo.

As disciplinas que contemplam a Cozinha/Cozinhas/Culinária das Américas apresentam diferenças significativas entre as instituições. Nos estudos das cozinhas dos países das Américas do Sul, tanto na UFRPE quanto na UFC, somente dois são citados, Chile e Argentina. Na abordagem sobre as cozinhas das Américas do Norte e Central aparecem as do México e Cuba, além de EUA e Canadá. Na UFPB, dentro das disciplinas de Cozinha Contemporânea Internacional I e II, além dos já citados países, foram escolhidas as culinárias da Peru, Colômbia e Paraguai. A UFRJ apresenta uma abordagem mais ampla, fazendo parte da disciplina as cozinhas do México, Caribe (parte continental, Cuba, Jamaica e Martinica), Países Andinos (Equador, Venezuela, Colômbia, Bolívia, Peru e Chile), Argentina, Uruguai, EUA e Canadá.

Apesar das cozinhas da América do Sul apresentarem em sua formação - e até hoje - uma presença indígena bastante forte; e das cozinhas dos países Caribenhos uma grande influência da diáspora africana, o pouco estudo, ou seja, o “esquecimento” em abordar as culinárias e as cozinhas dos países Andinos e Caribenhos acaba por desfavorecer a criação ou mesmo a percepção dos laços que nos conectam; e até mesmo o reconhecimento da América do Sul e Central como detentoras de conhecimentos importantes sobre gastronomia, cozinhas e culinárias.

Com essa breve observação sobre as disciplinas que estão ligadas às cozinhas, percebemos que a diferença colonial, está estabelecida nas grades curriculares. O conceito de diferença colonial foi desenvolvido por Walter Dignolo de acordo com o projeto modernidade/colonialidade. Dignolo explica que “na “/” [barra] que une e separa modernidade e colonialidade, cria-se e estabelece-se a diferença colonial” (Dignolo, 2013). Cabe ressaltar que essa diferença não é cultural. É a transformação da diferença cultural em valores e hierarquias, sejam elas raciais, patriarcais ou geopolíticas.

Assim, a inexistência de disciplinas que contemplem os conhecimentos produzidos pelas cozinhas do continente africano não localizadas no Mediterrâneo, além do foco e

importância dado ao continente europeu, são exemplos da *diferença colonial* estabelecida nas grades curriculares.

Entrando no âmbito das disciplinas ligadas à cozinha brasileira, temos uma média de carga horária entre 120 horas e 128 horas, enquanto o tempo destinado às cozinhas de outros países e/ou continentes está entre 240 horas e 270 horas, isso nas universidades UFRPE, UFC, UFRJ e UFPB. Vale salientar que nessa contagem de horas não foram contabilizadas as horas dedicadas às disciplinas ligadas às cozinhas estaduais, sendo elas: cozinha típica de Pernambuco (60h), disciplina obrigatória na UFRPE; gastronomia cearense (64h), disciplina optativa na UFC; e a cozinha paraibana (30h), disciplina optativa na UFPB. A UFBA tem entre as disciplinas obrigatórias, gastronomia brasileira e gastronomia baiana, ambas com 51 horas, além da disciplina Cultura Alimentar Brasileira, também com 51h. Conforme exposto anteriormente, na descrição do curso de bacharelado em gastronomia da UFRJ não existe disciplina, seja obrigatória ou optativa, da cozinha fluminense.

No próximo capítulo faremos a descrição e a análise das ementas e dos conteúdos programáticos das disciplinas ligadas à cozinha brasileira que será feita juntamente com a análise das entrevistas com as professoras e professores dessas disciplinas das cinco universidades.

CAPÍTULO 3 - A GASTRONOMIA E AS COZINHAS BRASILEIRAS

3.1 – A pesquisa de campo na pandemia

Inicialmente, nossa proposta era a de visitar as cinco universidades, conhecer os campus e entrevistar os alunos e professores dos cursos de gastronomia. Mas quando estávamos começando a organizar as visitas fomos tocados de forma avassaladora pela pandemia de Covid-19.

Após o primeiro impacto buscamos entender de que forma poderíamos realizar as entrevistas, já que as visitas estavam fora de questão por tempo indeterminado. Percebemos, primeiramente, que as entrevistas com os alunos seriam inviáveis, pois a grande maioria não teria condições tecnológicas, como computador, internet rápida, dentre outras, para uma entrevista semiestruturada por vídeo, que foi sempre nossa prioridade. Além disso, organizar horários de entrevistas com pelo menos cinco alunos de cada instituição, ou seja, um total de vinte e cinco alunos, seria um trabalho onde necessitaríamos dispensar uma energia enorme, não disponível nesse momento complexo.

Dessa forma, decidimos entrevistar um(a) professor(a) das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras de cada uma das instituições de ensino. A primeira entrevista foi realizada em outubro de 2020 e a última entrevista foi realizada em abril de 2021. Esse período estendido entre a primeira e a última entrevistas se deveu a diversos fatores, dentre eles podemos citar professores doentes pelo novo vírus e lidando com sequelas temporárias da doença, assim como dificuldades psicológicas causadas pelo confinamento, e o aumento de trabalho e organização por parte dos docentes na estruturação das aulas on-line, necessária para que os cursos não parassem.

Alguns professores saíram da universidade em um dia e não voltaram mais, deixando na instituição o material das aulas, tanto digital como impresso. Tanto a realização das entrevistas quanto conseguir alguns dos materiais solicitados, como a lista de pratos apresentados aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, foi um longo processo. As entrevistas foram concretizadas ao longo de seis meses, mas não consegui o material completo sobre a lista de preparações apresentados aos alunos, conforme se vê no Anexo G, mas que por sua quase completude permitiu que a análise fosse realizada.

Quatro das cinco entrevistas foram feitas com questionários semiestruturados, ao vivo, de forma remota, utilizando aplicativo para gravação de vídeo; e uma entrevista foi feita através do envio de questionário por e-mail e respondida por áudios gravados e não editados enviados pelo(a) professo(a) à pesquisadora.

3.2 As disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras. Análise das ementas e das entrevistas com as professoras e os professores das disciplinas ligadas à cozinha brasileira.

Ao começarmos a analisar os projetos políticos pedagógicos, percebemos, conforme já colocado anteriormente, as diferenças de nomenclatura das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras: culinária regional brasileira, cozinha brasileira e gastronomia brasileira. Essas diferenças nos fizeram indagar se haveria consenso ou não sobre o que seriam os conceitos de gastronomia, cozinha e culinária, pelos coordenadores dos cursos de gastronomia e pelos professores das disciplinas de cozinha brasileira. Como não conseguimos obter respostas de todos os coordenadores dos cursos, optamos por abordar somente o entendimento das professoras e professores das disciplinas citadas.

Pudemos entender, conforme o que foi dito nas entrevistas com as(os) professoras(es), que quatro dos cinco entrevistados concordam com o conceito de gastronomia descrito por nós no capítulo 2, conforme Petrini. A gastronomia seria então um campo de estudos amplo e complexo: “eu tenho (a gastronomia) como uma coisa mais ampla, que reúne diversas disciplinas como a antropologia e a sociologia, as ciências dos alimentos, a nutrição, a história e a geografia” (professor(a) A).

Em outras entrevistas temos:

“Quando a gente fala em gastronomia a gente entra num campo já mais complexo, né. Entra com a parte da cultura, de memória, da parte de história. [...] Se você vai fazer uma galinha aqui, chama de galinha de capoeira. Se você vai fazer uma galinha caipira lá no Centro-oeste é totalmente diferente o preparo. Apesar da galinha ser a mesma, os preparos, as técnicas, a origem da galinha, sua composição química, se você for ver a parte nutricional, aí você entra na gastronomia, né. Ela é mais ampla. (Professor(a) B)”.

“A gastronomia, na verdade, eu acho que engloba o panorama como um todo. Desde o fato da cozinha até o fato do lado de servir. Ou então desde o fato do que eu vou escolher para plantar até o que eu vou transformar, por exemplo, no processo industrial.” (Professor(a) D)

Em outra entrevista encontramos a mesma compreensão sobre a amplitude do termo gastronomia, sendo este um campo interdisciplinar, mas também o entendimento de que este é um termo em desenvolvimento:

“Eu tenho ela (a gastronomia) como uma coisa mais ampla. É uma coisa que reúne diversas disciplinas: a antropologia, a sociologia, a ciência dos alimentos, a nutrição. Então é um conjunto de outras ciências que vai me trazer toda a parte que aquele prato, aquela preparação vem representar, também em relação ao que foi de histórico, de geográfico em relação àqueles elementos que tem naquele prato. [...] Antigamente a gente nem tinha esse termo gastronomia. Então eu acredito que a gastronomia é um termo em evolução.” (Professor(a) E)

Nos parece pertinente colocar a posição do único(a) professor(a) a discordar de visão de que a palavra gastronomia representa um campo amplo de estudos. No entendimento do(a) professor(a), gastronomia e cozinha seria a mesma coisa. Segundo ele:

“A universidade pública e gratuita, as universidades federais e institutos federais de educação, as universidades estaduais têm por obrigação popularizar, democratizar esse vocábulo, esse termo gastronomia, que ficou muito sofisticado. Principalmente no início dos cursos superiores ou dos tecnólogos [...] ficou muito glamourizado. Então, com o advento dos cursos de gastronomia nas universidades federais, estaduais e institutos federais, o termo tem por obrigação de ser popularizado, se confundir. Daqui uns 10 anos vai se confundir gastronomia com cozinha e não ter mais essa diferença.” (professor C)

Quando buscamos o conceito de culinária, não temos consenso. Alguns entrevistados entendem a culinária como a reprodução de receitas sem muita ligação com as técnicas e com a parte histórica das preparações. Outro(a) entrevistado(a) apresenta um olhar similar sobre cozinha e culinária onde a mesma estaria ligada ao ato de saber fazer, “de colocar as mãos, colocar a sua forma, a sua compreensão” (Professor(a) B) Cozinha e culinária aparecem na maior parte das entrevistas como equivalentes. Somente um dos entrevistados tem o entendimento da cozinha como lugar físico e não ligado ao saber fazer, a cultura de uma determinada comunidade, onde o termo correto a ser empregado seria culinária.

Com isso, nos parece que existe um entendimento por parte dos docentes das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras de que o campo de estudos em gastronomia engloba diversas disciplinas, entre elas a cultura alimentar, a história, a nutrição, dentre outras disciplinas citadas anteriormente. A Gastronomia seria um campo de estudos interdisciplinar em construção. É importante ressaltar que os(as) professores(as)

entrevistados(as) são em sua maioria formados em gastronomia ou na área de hospitalidade, o que nos permite dizer que existe, aparentemente, um consenso sobre o entendimento de que o campo de estudos da gastronomia não está restrito ao estudo da preparação da comida e sua comercialização.

Como um campo de estudos jovem e em construção, que ainda não tem seu currículo básico estipulado pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), a abordagem proposta nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras muda de acordo com a Universidade.

Passando às descrições das ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras constantes dos projetos pedagógicos, a abordagem sobre a influência histórico-cultural está presente em todas as disciplinas e estabelece um ponto de vista sobre a formação das cozinhas brasileiras, com origem na miscigenação de “índios, europeus, africanos e outros imigrantes”. Essa abordagem está presente nas ementas das cinco universidades, conforme se vê no Anexo F.

Percebemos em todas as entrevistas a concordância por parte dos(as) professores(as) com parte da abordagem da antropóloga Maciel (2001), exposta no capítulo 1, de que a cozinha de um povo é um projeto coletivo que está em constante transformação e de que não pode ser reduzida a uma lista de ingredientes, nem a métodos e combinações cristalizados no tempo. O que é uma novidade hoje pode ser o tradicional no futuro, conforme o que ocorreu com a moqueca feita em Salvador, que atualmente se não levar leite de coco periga não ser considerada uma moqueca tradicional baiana.

“Aí você vai ver registro a partir de 1970, é recente, 1970, que entra leite de coco, alguns autores começam a colocar leite de coco. E por que que aconteceu isso? Para atender comercialmente. Porque até então comia-se moqueca em casa. Aí começaram a abrir restaurantes e a moqueca tradicional é com muito dendê e pimenta. A pimenta dentro da moqueca. Isso não agrada todo mundo. Resolveram tirar a pimenta do alguidar de barro e botar na molheirazinha. Então a pimenta sai da moqueca. E para adocicar, um pouquinho de leite de coco” (Professor(a) A)

Outro(a) professor(a) onde as aulas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras são divididas por Estado dá como exemplo:

“A gente fala sobre o Estado e vai buscar quais são as preparações mais tradicionais. A gente tá falando de uma cozinha tradicional brasileira que pode desaguar na tal contemporânea. Mas a gente vai escolher os pratos e os insumos tradicionais [...]” (Professor(a) C).

Na prática o que é apresentado aos alunos é o que está estabelecido como tradicional, mas também estão presentes nas disciplinas da UFRJ e da UFRPE preparações contemporâneas e/ou autorais. Como exemplo de como são abordadas as cozinhas brasileiras nas disciplinas dos cursos de gastronomia não podemos deixar de lançar um olhar para a escolha das preparações² que são apresentadas aos alunos. De acordo com os professores, essa escolha é feita a partir da identificação de ingredientes considerados “mais identitários” de cada Estado ou Região. Assim, o pequi, exemplo citado em diversas entrevistas, é sempre associado ao estado de Goiás, embora apareça e seja consumido em outras localidades, como na região do Cariri no Ceará e no norte de Minas Gerais. É importante frisar que isso não ocorre pela falta de conhecimento dos docentes a respeito das cozinhas brasileiras. Entendemos que isso ocorre pela opção de abordagem regionalista das cozinhas brasileiras. Assim, certos pratos e insumos ficam marcados como sendo pertencentes a um Estado ou região específicos. Fizemos um levantamento junto aos docentes e apresentamos no Anexo G as preparações apresentadas aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras. A partir desse levantamento fizemos uma breve análise do que é apresentado por cada Universidade.

Pudemos perceber através da entrevista que a UFBA está mais conectada a pesquisa sobre as cozinhas brasileiras. “No bacharelado tem pesquisa. [...] Então eu acho que esse é o diferencial e eu sinceramente não abordo o mercado não. Eu abordo mais o estudo, o entendimento do que é aquilo ali.” Isso pode ser percebido também na quantidade de preparações apresentadas, um total de vinte preparações. Ou seja, o foco na cozinha, na formação do aluno centrado no fazer, da mão na massa, não tem o mesmo peso na disciplina de gastronomia brasileira oferecida pela Universidade. É importante lembrar que a Universidade é a única que oferece uma disciplina obrigatória de gastronomia baiana, onde são apresentadas vinte preparações.

Durante a entrevista com o docente da UFRJ percebemos que a abordagem histórica está presente, mas que também existe uma integração com a parte de negócios, onde é exigido do aluno que faça o preço do prato, e dessa forma um direcionamento para uma atenção sobre o mercado. Com uma lista grande de preparações (103 preparações), a ideia da importância do acesso ao conhecimento sensorial de uma gama grande de aromas e sabores, e das formas técnicas de preparo é evidente e foi citada pelo docente. Essa preocupação com a formação técnica fica ainda mais clara quando

² Em gastronomia chamamos simplesmente de “preparações” as preparações culinárias, ou seja, as receitas culinárias.

nessa lista temos o preparo de insumos, como a manteiga de garrafa, o camarão seco e a carne de sol. É considerado importante que o aluno saiba preparar do zero alguns insumos utilizados nas preparações, ou seja, que é pertinente e essencial o conhecimento dessas técnicas na prática. Outro dado que nos chamou atenção foi a apresentação de preparações contemporâneas e/ou autorais, como o chiclete de camarão e o *aligot* de fubá, pois na maioria das Universidades o foco são as preparações consideradas tradicionais.

Na UFRPE a quantidade extensa de preparações (84) nos fornece um entendimento de que a prática, com mais de 70% do tempo das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, conforme nos foi dito na entrevista, tem o foco no saber fazer os pratos. Fica evidente também, conforme vimos na descrição do PPP, o foco no aluno como profissional técnico em cozinha, com uma formação bem direcionada para o preparo das comidas. Também pudemos perceber que as preparações escolhidas não ficam somente no que é considerado tradicional, mas estão incluídos também pratos contemporâneos.

A UFPA apresenta 48 preparações divididas pelas regiões político-administrativas brasileiras, com predominância de preparações da Região do Nordeste (19 preparações). Das dez preparações apresentadas como pertencentes à Região Sul, seis são pratos europeus (apfelstrudel, capeletti em brodo, goulash, Joelho de Porco, pierogi e polenta com ragu). Durante a entrevista percebemos que existe uma grande importância dada pelo docente ao conhecimento dos insumos locais, sendo a primeira aula sempre uma visita técnica a uma feira. Na avaliação, os alunos são divididos em equipes que têm que apresentar três preparações “criativas e autorais”. São convidados chefs da cidade para avaliar os pratos que compõem uma refeição sequencial de entrada, principal e sobremesa, mostrando assim para os alunos o peso que a visão do mercado tem.

Não tivemos como fazer a análise das preparações apresentadas aos alunos pela UFC, pois não conseguimos acesso em tempo hábil às preparações da disciplina de cozinha brasileira II.

Nesse levantamento podemos destacar a diferença no número de preparações apresentadas por região. Para efeito de análise não foi considerada a UFBA, pois essa instituição possui uma disciplina obrigatória de gastronomia baiana, conforme já dito anteriormente, e uma de gastronomia brasileira. Dessa forma não temos como comparar, pois na disciplina de gastronomia brasileira as preparações da cozinha baiana não estão

presentes. Também excluímos a UFC, pois não tivemos acesso ao conteúdo referente as preparações da disciplina Cozinha Brasileira II (Norte e Nordeste).

É significativa a maior quantidade de preparações da região Nordeste, como podemos ver no Anexo G. Entendemos que isso não se dá devido pelo fato de as Universidades estarem em sua maioria na região Nordeste, pois na UFRJ 53,3% das preparações são ligadas a esta região.

A visão de que somos um país miscigenado, formado por influências indígenas, europeias e africanas, está presente nas ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, e também está explicitamente citada em quatro das cinco Universidades, à exceção da UFBA. Indagado(a) sobre essas influências, um(a) professor(a) pontua da seguinte forma: os indígenas aparecem ligados as técnicas de manipulação da mandioca/macaxeira e a região Norte; os africanos são citados conectados a Bahia e a comida ligada às manifestações religiosa afro-brasileiras; e os imigrantes europeus surgem ligados a região Sul. Podemos entender, através da análise das preparações apresentadas, que esse pensamento perpassa outras universidades.

Além disso, em todas as universidades está presente a abordagem não somente da formação, como também a de uma continuidade através dos tempos, da divisão regional do país. Exceto pela UFBA - que apresenta uma única disciplina denominada Gastronomia Brasileira, mas que também aborda as cozinhas brasileiras através da divisão regional -, as demais instituições dividem o estudo das cozinhas brasileiras em duas disciplinas: cozinha brasileira I e II ou culinária regional brasileira I e II. Uma disciplina dedicada às regiões Norte e Nordeste e outra onde são agrupadas as regiões Centro-oeste, Sudeste e Sul.

As preparações apresentadas ligadas à Região Sul são em grande parte de receitas europeias. O arroz de carreteiro está presente em todas as Universidades e o Barreado, prato conhecido como tradicional do Paraná, está presente em duas universidades (UFPB e UFRPE). Somente na UFRJ um prato de peixe é apresentado, a tainha na telha assada, mostrando que o que é considerado tradicional são as cozinhas europeias e a forte tradição do consumo da carne bovina nessa região.

As preparações do Sudeste se dividem entre as consideradas tradicionais cozinhas de Minas Gerais e Espírito Santo; as preparações apresentadas como pertencendo ao Rio de Janeiro estão ligadas à capital do Estado e a cultura dos botequins, não sendo contempladas as cozinhas caipira, caiçara e quilombola (lembrando que o estado do Rio

de Janeiro tem 48 comunidades quilombolas). O estado de São Paulo é representado pelo virado paulista e pelo cuscuz paulista, reforçando a memória relacionada aos bandeirantes e tropeiros. O sanduiche Bauru, declarado patrimônio imaterial do Estado de São Paulo a partir de 2018, aparece na disciplina da UFBA, trazendo a abordagem cosmopolita na forma de se alimentar.

No Centro-Oeste, o pequi aparece na galinhada (frango com pequi) e a guariroba no empadão goiano. A mojica de pintado e a chipa (ou chipá) nos lembram da origem indígena brasileira.

Mas é na Região Norte que esta presença chama mais a atenção. Os peixes (tambaqui, acará, pirarucu) estão presente em maior quantidade. O tucupi, tanto no tacacá cotidiano quanto no pato, traz, mesmo que de maneira reduzida, os indígenas para o cotidiano da alimentação. As frutas estão presentes nos pratos apresentados nessa região. O açaí, tanto salgado no peixe frito com açaí, como no doce na musse de açaí, está presente junto com o cupuaçu, que aparece nos doces em forma de pavê e creme.

Já o Nordeste é o grande contemplado das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, conforme podemos ver na tabela abaixo que apresenta o número de preparações por Região de acordo com a Universidade.

TABELA 2 – NÚMERO DE PREPARAÇÕES APRESENTADAS AOS ALUNOS, POR REGIÃO, DE ACORDO COM A UNIVERSIDADE.

	UFBA	UFC	UFRJ	UFRPE	UFPB
Norte	3	X	8	11	6
Nordeste	4	X	55	31	19
Centro-Oeste	4	8	9	13	6
Sul	3	8	12	8	10
Sudeste	6	13	19	21	7
Total	20	X	103	84	48

Fonte: Tabela elaborada pela autora (2021)

A carne de sol e a carne seca estão presentes em preparações de todas as Universidades, lembrando o passado onde a pecuária era forte, até as secas do século XVIII. A cozinha de Salvador e do Recôncavo baiano está fortemente presente, sendo

na UFPB, e na UFRPE 30% das preparações apresentadas pertencentes a essa cozinha, marcando fortemente a ideia da Região Nordeste com identidades de matriz africana.

Entendemos que a maior quantidade de preparações da Região Nordeste, exceto na UFBA, que está no Sudeste, e isso se dá pelo foco dessas Universidades na apresentação dos pratos tradicionais aos alunos; entendendo e abraçando a ideia dicotômica do Norte como lugar de tradição e do Sul como lugar da modernidade.

Algumas preparações aparecem como pertencentes a Estados e/ou regiões diferentes. O bolinho de bacalhau aparece pertencendo ao SE na UFPB e sendo do Rio de Janeiro em UFC e UFRJ. A dobradinha aparece somente na região Sudeste, mas sabemos que também é bem consumida em Estados do Nordeste. O tutu de feijão e a costelinha com quiabo e angu aparece na UFRPE como sendo de MG, e na UFC como sendo de GO. A ambrosia, que lembro de comer a vida toda aqui no Rio de Janeiro, aparece na UFPB ligada ao Centro-Oeste e na UFC e UFRJ ao Sul do Brasil. O prato Maria Isabel está ligado ao Centro-Oeste na UFC e ao Nordeste na UFRJ e UFPB. Esses desencontros quanto à classificação dos pratos nos fizeram levantar o primeiro questionamento a respeito da forma sobre a qual se apresenta o estudo das cozinhas brasileiras: seria a divisão por regiões a melhor forma de entendê-las?

Durante as entrevistas encontramos a ideia de que a abordagem das cozinhas brasileiras por regiões está estabelecida e seria adotada dessa forma por ser mais fácil para os alunos, conforme podemos ver:

“Trabalhar com a divisão política administrativa de região é por conta de uma facilitação de visão, entendimento de mapa do Brasil. [...] é só para eu ter um método para caminhar, porque eu tenho poucas horas na verdade para dar isso. [...] Então o método que eu achei foi ainda aceitar essa divisão por região.” (Professor(a) A).

Percebe-se nessa fala do(a) Professor(a) A que existe a compreensão de que a abordagem por região não é a ideal, e que durante suas aulas ele(a) explica que

“não é uma linha imaginária definida politicamente, administrativamente, que vai dizer, “até aqui come-se isso, a partir daqui come-se aquilo. [...] Minas e Goiás são vizinhos. Um é Centro-Oeste e outro é Sudeste. Próximo deles, da região, a comida é quase a mesma, o comer é quase o mesmo” (Professor(a) A).

Em outros casos não se pensa que possa haver outra forma de abordagem, mas que esta pode ser acrescida de um olhar sobre os biomas. Conforme o(a) professor(a) D,

“[...] ainda vejo necessidade de trabalhar enquanto região por ser mais didático. Eu trabalho bioma também, a gente acaba vendo o mapa do bioma e identificando o que tem em cada bioma, que são as características diferentes de cada região. Apesar de ter biomas que ultrapassem as regiões, isso é trabalhado, isso é falado, isso é visto” (professor(a) E)

Mesmo a abordagem da divisão regional do país, seguida da explicação de que as cozinhas ultrapassam essas fronteiras, a opção por esse tipo de visão, onde os pratos escolhidos para serem apresentados aos alunos, que vimos anteriormente, são os emblemáticos e/ou os considerados típicos, entendemos que o que ficaria mais fortemente gravado e entendido pelo aluno seria essa divisão regional do país e, conseqüentemente, das cozinhas brasileiras. Entendemos então que esse tipo de classificação nos leva a um reducionismo do que seriam as cozinhas brasileiras.

Esse tipo de divisão regional atende e está conectado também ao turismo. Durante as entrevistas dois professores citaram o Guia Quatro Rodas, um guia inspirado pelo francês Guia Michelin, que classificava hotéis, restaurantes e atrações turísticas. A identificação e a validação feita pelo mercado do turismo dos pratos que foram identificados como típicos, nos traz mais um elemento sobre o foco dado a esses pratos e que é formador dessa “identidade regional” (no singular e com aspas).

“A gastronomia típica do Brasil é trabalhada em cima dos ingredientes que são usados em cada região. Então eu falo um pouco dos biomas e é usado muito o que já está como típico, que veio do turismo. Então, o que em cada região já é caracterizado como sendo do local. Então acaba sendo trabalhado mesmo que tenha em vários lugares, o que o turismo acabou identificando como sendo trabalhado turisticamente esses pratos. E essa foi a forma que eu aprendi e eu acho que é a forma mais didática.” (Professor(a) E)

Mesmo que os professores façam referência e afirmem que esses pratos não estão fechados nas fronteiras dos Estados ou regiões; que as cozinhas desses Estados e/ou regiões não estejam restritas a esses pratos e que apresentem enorme diversidade; gostaríamos de salientar novamente que é essa abordagem, da regionalidade ou da cozinha típica dos Estados, que fica marcada e evidente para os alunos, e que são trabalhadas e reforçadas pelo turismo de uma forma geral.

Mas o que nos traz essa visão de que a identidade regional é formadora da identidade cultural ligada comida?

Segundo o IBGE (Instituto Brasileira de Geografia e Estatística), a divisão regional do Brasil corresponde no agrupamento de Estados e Municípios em regiões e

tem como objetivo atualizar o conhecimento regional do País e possibilitar a definição de uma base territorial para fins de levantamento e divulgação de dados estatísticos. Pretende também contribuir com uma perspectiva para a compreensão da organização do território nacional e ajudar o governo federal, os Estados e os Municípios, na implantação e gestão de políticas públicas e investimentos.

Então nos perguntamos: uma divisão criada como instrumento de gestão de políticas públicas pode nos ajudar a pensar e entender as cozinhas brasileiras? Apresentamos no capítulo 1 uma ideia de formação da nação. Para compreendermos como as cozinhas brasileiras são apresentadas traremos a ideia de formação regional com o historiador Albuquerque Jr. (2011). Diz Albuquerque Jr. que “Falar e ver a nação ou a região não é, a rigor, espelhar estas realidades, mas criá-las” (2011, p, 38). Para este autor, ao se tornar um espaço institucionalizado, a nação ou a região ganham foro de verdade. Como aprendemos a viver por imagens, essa cristalização de supostas realidades, que são subjetivadas inclusive pela educação e também pela cultura, nos fazem pensar o real como totalizações abstratas, que fazem parte de uma construção imagético-discursiva. Para Albuquerque Jr.:

O regionalismo é muito mais do que uma ideologia de classe dominante de uma dada região. Ele se apoia em práticas regionalistas, na produção de uma sensibilidade regionalista, numa cultura, que são levadas a efeito e incorporadas por várias camadas da população e surge como elemento dos discursos destes vários segmentos. (2011, p. 38)

A geógrafa Iná Elias de Castro (2021) traz a ideia de que o regionalismo necessita de um recorte territorial, a região, a identidade que atribui uma imagem e um valor simbólico a esse território e um fator desencadeador de mobilização política. Para a autora o regionalismo é entendido como a mobilização política de grupos dominantes numa região em defesa de interesses próprios, frente a grupos dominantes de outras regiões ou do Estado, reforçando seu caráter de ideologia política que tem como estrutura interesses constituídos e organizados no território nacional.

Para a filósofa Marilena Chauí a naturalização é o procedimento histórico mais eficaz para a consolidação de uma ideologia. Uma ideologia deixa de ser um conjunto de ideias abstratas e se torna a maneira pela qual as pessoas veem a sua realidade.

A noção de ideologia pode ser compreendida como um *corpus* de representações e de normas que fixam e prescrevem de antemão o que se deve e como se deve pensar, agir e sentir. Com o objetivo de impor os interesses particulares da classe dominante, esse *corpus* produz uma **universalidade imaginária** (grifo nosso). A eficácia da ideologia depende, justamente, da sua capacidade de produzir um imaginário

coletivo em cujo interior os indivíduos possam localizar-se, identificar-se e, pelo autorreconhecimento assim obtido, legitimar involuntariamente a divisão social. (2016, p. 245)

A partir desses três autores podemos compreender que abordagem feita através da regionalização, a visão regional, não ajuda a entender e aprofundar o olhar sobre as cozinhas brasileiras e sim naturaliza o que foi estabelecido pelas elites regionais/estaduais, onde surge um discurso e uma afirmação de determinada identidade, de uma tradição, de uma continuidade, e no que diz respeito à comida, é o que vemos ser explorado pelo turismo. É uma visão do que entendemos por “cozinhas brasileiras” com aspas. Por isso, lembrando mais uma vez da aluna presente no congresso, que não se via representada pela cozinha cearense apresentada na disciplina ligada às cozinhas brasileiras, vários outros estudantes também não se verão representados, já que a forma como é colocado o que são as cozinhas brasileiras é muito reduzida e focada em uma construção política e ideológica, uma tentativa de simplificar, reduzir, ou criar uma só identidade onde existem diversas realidades e formas de conhecimento e produção de comida.

Podemos trazer como exemplo o que se entende como a cozinha do estado do Rio de Janeiro. O que é abordado nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras é, na verdade, a cozinha da cidade do Rio de Janeiro. A feijoada, prato de festa, e as comidas de botequim como empadas, pastéis e bolinho de bacalhau, este último presente somente em botequins frequentados pela classe média pelo elevado preço do insumo principal, são somente uma parte do que pode ser encontrado no Estado, que tem atualmente mais de 40 comunidades quilombolas, e estas não aparecem como parte da identidade local, quer dizer, estadual. O mesmo se dá com as cozinhas caipira e caiçara.

Outro exemplo está na região Norte, onde os pratos apresentados são “indígenas”, em um sentido generalizante, como se todos os indígenas comessem e produzissem sua comida da mesma forma. Hoje já temos conhecimento e publicações científicas não só de diversos tipos de farinha de mandioca, como de diferentes formas de fazer o tucupi. Além disso tivemos a formação de uma cozinha ligada a migração japonesa, apresentada pela pesquisadora Linda Midori Tsuji Nishikido em sua dissertação de mestrado “Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas (1953-1967): a reconstrução do passado através da memória” (2018), sem

falar da enorme influência portuguesa. Ou seja, temos uma grande diversidade dentro das regiões e mesmo dentro dos estados.

As bibliografias básicas apresentadas aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras acompanham a abordagem regional, conforme podemos observar no Anexo H. Encontramos essas informações nos PPPs, ou conseguimos com os docentes das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras e também junto a secretaria dos cursos. As bibliografias referentes às disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras da UFC não estão presentes, pois não conseguimos acesso a elas em tempo hábil.

Observamos que não existe uma obra que esteja presente em todas as bibliografias básicas. Temos a presença de “A história da alimentação no Brasil” (1967/1968), de Câmara Cascudo na bibliografia da UFBA, UFPB e UFRPE. Esta mesma obra não consta da bibliográfica básica da UFRJ, mas durante a entrevista com o(a) docente foi explicitada a adoção da visão apresentada por Cascudo. A publicação de Chaves e Freixas, Larousse da cozinha brasileira – raízes culturais da nossa terra (2007) aparece na bibliografia básica da UFPB, UFRJ e UFRPE. As outras publicações se repetem somente em uma ou duas referências bibliográficas por universidade.

Durante as entrevistas fizemos perguntas sobre as bibliográficas aos professores e professoras. Como nenhum deles era docente na época da criação dos cursos, os mesmos não participaram da seleção das publicações. Como só é possível incluir na bibliografia básica publicações que estejam disponíveis na biblioteca da universidade, ocorre uma certa limitação no que se refere a inclusão de novos títulos. Conforme o(a) professor(a) A:

“Eu não sei como é que vai ser agora nesse novo formato, que ninguém vai mais utilizar a biblioteca (em referência ao momento de pandemia pelo qual estamos passando). Mas o fato é que a gente fica preso ao que tem na biblioteca. [...] Aí o que é que eu faço. Eu tenho a bibliografia básica e a complementar, três de cada um. Depois eu boto assim: outras referências. Eu inventei isso aí. Outras referências que é para abrir um caminho, para a gente poder atualizar. Então essas outras referências não obrigatoriamente têm que ter na nossa biblioteca.” (professor(a) A)

Assim como o(a) professor(a) A, outros(as) professores(as) utilizam a bibliografia complementar ou constroem “outras referências”, para apresentar novas publicações aos alunos. É bastante difícil alterar as bibliografias que constam no PPP pelo fato do mesmo não ser atualizado com frequência. Outro fato apontado por alguns professores é

a morosidade e/ou dificuldade no processo de aquisição de obras para a biblioteca. Não nos aprofundaremos na comparação e na pesquisa sobre as bibliografias, tanto básicas, como complementares e também sobre as “outras referências”, para não perder o foco de nosso objetivo, mas não resta dúvida de que um olhar mais aprofundado sobre as referências bibliográficas apresentadas aos alunos é necessário.

A ideia de uniformidade abordada no primeiro capítulo, ligada à formação da memória nacional, está presente na forma como são abordadas as cozinhas brasileiras sendo divididas e entendidas de maneira regional e estadual. Essa forma de abordagem está ligada à história e às ideologias, não às memórias coletivas dos diversos grupos existentes, tão marcantes no território brasileiro. A organização tanto por região como por estado, consolidam as construções simbólicas de uma unidade regional ou estadual, enfraquecendo a percepção das semelhanças e diferenças existentes, e homogeneizando uma narrativa ideológica, conforme Ortiz (2017).

3.3 - A cozinha brasileira, “as cozinhas brasileiras” (com aspas), as cozinhas brasileiras (sem aspas) e as cozinhas estaduais.

Os conceitos de cultura (sem aspas) e “cultura” (com aspas) de Manuela Carneiro da Cunha (2019), onde cultura (sem aspas) seria a lógica interna de uma determinada sociedade, e “cultura” (com aspas), seria aquilo que é dito acerca da cultura, nos ajudaram a pensar, analisar e entender o que seriam as cozinhas brasileiras (sem aspas) e as “cozinhas brasileiras” (com aspas) apresentadas nas disciplinas.

A cozinha brasileira (no singular) seria um todo visto de fora. Uma generalização feita por alguém que não é brasileiro, por um estrangeiro, ou uma forma de apresentar uma unidade nacional através da comida, o que até o momento as pesquisas não apontam que exista no Brasil.

As “cozinhas brasileiras” (no plural e com aspas), seriam aquelas formadas pelos pratos típicos, ou seja, pelo que se diz constituinte de uma identidade Regional ou Estadual. Seria uma criação de identidade ligada ao mercado, ao turismo, – e esta nos dá uma série de pratos típicos que são entendidos como tradicionais, autênticos, com pureza de criação e que se manteriam inalterados. Por vezes pode também ser uma

tradição inventada, mas que com o passar do tempo e a adesão dos determinados grupos passa a ser reconhecida e entendida como própria.

E por fim as cozinhas brasileiras (no plural e sem aspas) que não estão ligadas aos interesses de mercado, nem aos interesses das políticas de estado. Que estão em constante mudança sendo afetadas e afetando formas de comer e fazer. Se adaptando e também resistindo aos apelos das narrativas dominantes, seja da modernidade, seja da tradição.

Conforme apresentado ao final do capítulo 2, observamos que em alguns bacharelados em Gastronomia estão presentes disciplinas de cozinhas estaduais. Entre as que são obrigatórias temos a cozinha típica de Pernambuco (60h) na UFRPE; e a gastronomia baiana (51h), na UFBA. A UFC e a UFPB oferecem disciplinas de suas cozinhas estaduais respectivamente, porém essas disciplinas são optativas. São elas gastronomia cearense (64h) na UFC; e a cozinha paraibana (30h) na UFPB. A UFRJ não oferece disciplina de cozinha estadual, seja obrigatória ou optativa.

Existe um movimento, tanto das universidades como do MEC, em tornar as disciplinas de cozinhas estaduais presentes na UFPB e da UFC obrigatórias. Na UFPB um novo PPP do curso foi aprovado e está em fase inicial de implantação, porém ainda não publicado, onde a disciplina de cozinha paraibana (60h) passou a ser obrigatória depois de uma visita do MEC orientando neste sentido. É interessante observar que haverá uma diminuição de carga horária em relação as disciplinas de cozinha brasileira. A partir do novo PPP da UFPB as disciplinas Cozinha Brasileira I e II, atualmente tendo cada uma 60h, serão fundidas formando uma disciplina chamada Cozinha Brasileira, com carga horária de 60h.

Durante a entrevista o docente da UFC nos informou que existe um esforço para que a disciplina de gastronomia cearense se torne obrigatória, pois existe um entendimento de que o aluno que é do Ceará tem que ser especialista na cozinha de seu próprio estado. De acordo com o professor, até o momento o que se pensa é que não haverá redução de carga horária nas atuais disciplinas de Cozinha Brasileira I e II.

Nós não fizemos entrevistas com os(as) professores(as) das disciplinas das cozinhas estaduais. Porém na UFBA o professor da disciplina de gastronomia brasileira é o mesmo que ministra a disciplina de gastronomia baiana. Na fala do professor

percebemos como é importante aprofundar a pesquisa sobre as cozinhas brasileiras (no plural e sem aspas).

“[...] isso eu provoço nos alunos, que é ver os 417 municípios que compõem a Bahia. Não só cinco. Não é só para ficar no Recôncavo. [...] São 417. Então os municípios são agregados, são agrupados em regiões de identidade, que são 27. Então a gente faz, a gente tem uma aula só teórica dando uma corrida, uma viajadinha pela Bahia. [...] No final a gente diz assim, a gente não conhece a Bahia. A gente sequer conhece bem o Recôncavo baiano.”

Em outro momento da entrevista o professor narra a empolgação dos alunos quando se dão conta da diversidade estadual e se interessam por fazer pesquisas de campo, por conhecer outras possibilidades tanto de insumos, como de práticas de comensalidade e de técnicas.

De acordo com o professor da UFPB a disciplina de cozinha paraibana é de grande importância para que os alunos reconheçam e valorizem a gastronomia local. Esse entendimento veio através de sua pesquisa de mestrado onde agricultores e clientes de feiras orgânicas foram entrevistados e não conseguiam achar um sentimento de pertencimento do paraibano em relação a sua culinária, a sua cozinha. E quando perguntados sobre qual seriam os pratos ou as comidas paraibanas

“Eles falavam assim: “ah, bolo de rolo”. Bolo de rolo é de Pernambuco. “Macaxeira”, macaxeira tem no nordeste inteiro. Eles estão mais para o conhecimento dos ingredientes em si do que para algum preparo que remeta à cozinha paraibana.”

Nessa fala do professor podemos perceber que essa separação por estado leva a um entendimento de que o que tem “em todo lugar” não é “nosso”. Que para ser nosso, tem que ser somente do estado, tem que ser singular. A referência ao bolo de rolo, considerado patrimônio cultural e imaterial do Estado de Pernambuco (Lei estadual nº 13.436 de 2008), e citado por entrevistados do professor como sendo pertencentes aos hábitos alimentares deles, ou seja, a cozinha da Paraíba a qual eles pertencem, e que pertence a eles, nos mostra que a patrimonialização das comidas pelos Estados está mais conectada com interesses políticos do que a uma questão de identidade, com uma questão do que se come e do que se produz em cada lugar. Mas é preciso não esquecer

que a formação das identidades, e as ligadas as cozinhas também, se constituem a partir de amplos processos de construção, onde diversos aspectos e interesses políticos estão envolvidos.

Entendemos que as disciplinas de cozinhas estaduais buscam um aprofundamento do conhecimento sobre a diversidade estadual e também seu patrimônio ligado as comidas, as técnicas e a comensalidade. Percebemos ainda que essas mudanças nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras nos indicam que pode existir um movimento de valorização das cozinhas brasileiras nos bacharelados em Gastronomia nas universidades públicas e também uma intenção de aprofundamento das pesquisas sobre as cozinhas brasileiras, embora com foco no estado onde está instalada a universidade. Outra hipótese é de que esse interesse em aprofundar o conhecimento e a busca por uma diversidade estadual esteja ligada a tentativa de formar e aprofundar as abordagens dessa diversidade estadual a fim de chamar atenção para o turismo.

Em vista do que foi apresentado nos PPPs e nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, acreditamos ser mais provável a hipótese de que estas disciplinas estejam atreladas ao propósito de desenvolvimento turístico, que não quer dizer diretamente desenvolvimento social, pois até o momento não percebemos um movimento de rompimento com essa opção didática.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa se propôs a analisar o que é apresentado nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras (no plural e sem aspas) aos alunos dos cursos de bacharelado em Gastronomia, nas universidades públicas brasileiras, por entender que memórias estão sendo construídas sobre as cozinhas brasileiras.

Realizar esse estudo durante a pandemia de Covid-19, iniciada em 2019 e que se estende até o momento atual, alterou os nossos planos de fazer nossa pesquisa de campo *in loco* nas universidades estudadas, assim como nos levou a excluir as entrevistas com os alunos que já tivessem cursado as disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, permanecendo as entrevistas com os docentes das mesmas disciplinas, que foram feitas de forma virtual, mas em sua quase totalidade foram efetuadas ao vivo.

Iniciamos nosso estudo com uma pesquisa do que foi escrito ao longo do último século pelos intelectuais brasileiros sobre a percepção e a construção do que é ser brasileiro e de como isso foi moldado ao longo do tempo. Em seguida, selecionamos os autores que são referência e pioneiros na escrita sobre a comida no Brasil. Trouxemos também o olhar reflexivo e crítico de autores contemporâneos sobre o que foi inicialmente analisado e escrito sobre nossas as cozinhas. Abordamos a questão do poder simbólico das universidades públicas, considerando que o que é dito pela universidade é entendido como verdade, sendo assim importante na formação das memórias tanto dos alunos como da própria sociedade.

A partir da observação da nomenclatura das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, fizemos um levantamento sobre o entendimento dos termos Gastronomia, Cozinha e Culinária pelos docentes ligados às mesmas. Dessa forma, deixamos explícito que o nosso foco nessa pesquisa foi a construção das memórias das cozinhas brasileiras, que se refere ao conjunto de pratos, receitas, técnicas, valores e símbolos. Um objeto não restrito à culinária, nem tão amplo quanto a gastronomia.

Analisamos o momento histórico e político do país no qual os cursos de bacharelado em Gastronomia foram criados nas universidades públicas; e entendemos que a criação desses cursos nessas universidades ajudou a estabelecer, consolidar e legitimar a Gastronomia como campo de estudos e de conhecimento.

Com a análise dos projetos político pedagógicos, das ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, das entrevistas com os professores das citadas disciplinas, além do levantamento feito sobre as preparações apresentadas aos alunos, entendemos que as críticas e reflexões propostas pelos autores contemporâneos não estão presentes nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras dos cursos de bacharelado em Gastronomia das universidades públicas. O que está presente é uma visão do que entendemos por “cozinhas brasileiras”, com aspas. São as cozinhas brasileiras reduzidas e focadas em uma construção política e ideológica da regionalidade, uma tentativa de simplificar, reduzir, ou criar uma só identidade, onde existem diversas realidades e formas de conhecimento e produção da comida. As bibliografias básicas acompanham essa visão, trazendo o Brasil dividido por Regiões, consolidando as construções simbólicas de uma unidade regional ou estadual e enfraquecendo a percepção das semelhanças e diferenças existentes. Dessa forma, são contemplados nessa abordagem e têm tanto a sua memória como a sua identidade transmitidas e apresentadas nas universidades como pertencentes à cozinha brasileira, os grupos que tiveram sua comida popularizada através do mercado do turismo, ao qual a Gastronomia, enquanto campo de estudo, está ainda muito conectada.

Entendemos que a aluna que em 2016 se levantou no congresso de Gastronomia e disse que não se via representada pela cozinha apresentada como sendo do Ceará vai continuar não se vendo representada até que se mude a forma como as cozinhas brasileiras são apresentadas - seja por conta da forma orientada por Região/Estado, seja pelo pouco tempo dedicado à cobertura de tão amplo assunto.

A nosso ver, o que são apresentadas nas disciplinas, atualmente, são as “cozinhas brasileiras”, com aspas, ligadas a formação ideológica dominante e turística e não as cozinhas brasileiras, sem aspas, ligadas às memórias coletivas. Assim, a utilização da história, mas com um discurso tradicionalista, ou seja, de história única, como produção de memória, é o que está presente nas disciplinas.

A visão de que as cozinhas brasileiras são segmentadas regionalmente não nos permite um aprofundamento do entendimento sobre a formação e sobre a evolução do fazer e do comer no Brasil. Lembrando Hugues de Varine, e aqui voltando o nosso olhar para os fazeres e saberes das comidas, existe atualmente uma busca pelos eldorados, pelas grandes descobertas gastronômicas que serão de grande sucesso e obterão assim

grande reconhecimento nacional e internacional. Porém, essas descobertas não trazem o desenvolvimento social, econômico, ambiental, dentre outros, para os detentores desse conhecimento e moradores desses locais, e sim a fama para os “descobridores” – de resto, algo parecido com o que ocorreu na história do Brasil nos últimos 521 anos.

Muitos dos cursos aqui pesquisados já completaram mais de dez anos e percebemos que existe um movimento de debate e reflexão por parte das universidades, tendo em vista que novos PPPs estão em fase de produção, mas que também existe um movimento por parte de alguns docentes que entendem que o que está posto precisa ser visto com um olhar crítico e ser reelaborado.

Sendo o currículo uma prática discursiva e, desta forma, uma prática de poder que atribui sentidos, e tendo em vista que por ser um campo novo e em construção muito ainda será debatido sobre o que é o campo de estudos da Gastronomia e sobre suas possibilidades metodológicas, gostaríamos de salientar que a adaptabilidade e o poder simbólico conferidos à universidade, especialmente à universidade pública, podem dar conta de estabelecer outras formas de metodologia e de abordagem que estão surgindo e que ainda surgirão, com olhares mais abrangentes, questionadores e reflexivos sobre as cozinhas brasileiras e também sobre o campo de estudos da Gastronomia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Monica. Cozinha e a construção da imagem do mineiro. Dissertação de metrado. São Paulo: Departamento de Sociologia da FFLCH-USO. 1994.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. A invenção do Nordeste e outras artes. São Paulo. Editora Cortez, 5ª edição, 2011.

ALGRANTI, Leila Mezan. Família e vida doméstica. Em História da vida privada no Brasil. Cotidiano e vida privada na América portuguesa. Vol. 1. São Paulo: Companhia das Letras. 1997.

BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Jane K. (Org.). Juventude, consumo e educação 2. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.

BOURDIEU, Pierre. Coisas ditas. São Paulo Ed. Brasiliense, 2004a.
_____. Homo academicus. Paris. Ed. de Minuit, 1984.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. Bacharelado como Instância de Legitimação do Saber Gastronômico: Uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará. Tese de doutorado – Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Fortaleza, 2018.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Plantar, colher, comer. Rio de Janeiro: Graal. 1981

BRASIL, Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007. Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 abr. 2007a.

CASTRO, Iná Elias de. Revisitando o regionalismo como fundamento da questão regional, *Confins* [Online], nº 49, 2021. Acessado em 08 junho 2021. URL: <http://journals.openedition.org/confins/35256>; DOI: <https://doi.org/10.4000/confins.35256>.

CHAUI, Marilena de Souza. Ideologia e educação. *Educ. Pesqui.*, São Paulo, v. 42, n. 1, p. 245-257, jan./mar. 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1517-97022016420100400>. Acessado em 05 de julho de 2021.

CORÇÃO, Mariana. Câmara Cascudo, o provinciano incurável: desvendando os caminhos de história da alimentação no Brasil. Tese de doutorado – Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação de História do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Curitiba, 2014.

CORÇÃO, Mariana. Lembranças e esquecimentos na cozinha brasileira propostos por Câmara Cascudo. *Rev. História Helikon*, Curitiba, v.1, n.1, p.77-93, 1º semestre/2014

COSTA, Dante. Alimentação e progresso: o problema no Brasil. Rio de Janeiro. Saps, 1960.

- CUNHA, Manuela Carneiro da. “Cultura” e cultura: conhecimentos tradicionais e direitos intelectuais. In: *Cultura com aspas e outros ensaios*. São Paulo. Ubu Editora, 2017.
- DaMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro. Rocco, 1986.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo. Três Estrelas, 2014
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo. Três Estrelas, 2018
- DÓRIA, Carlos Alberto; BACELAR, Jeferson. *Manuel Querino: criador da culinária popular baiana*. Salvador. P55 Edição, 2020.
- FERNANDES, Florestan. *A integração do negro na sociedade de classes*. São Paulo. Editora Globo, 5ª edição, 2008.
- FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.
- FREYRE, Gilberto. *Manifesto regionalista*. 7ª edição. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p. 47-75.
- FREIXA, Dolores e CHAVES Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. São Paulo. Senac, 2008, 3ª ed.)
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo. Global Editora, 5ª edição, 2007.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp. 1982.
- GEARY, Patrick J. *O mito das nações: a invenção do nacionalismo*. São Paulo: Conrad Editora do Brasil, 2005.
- GONÇALVES, José Reginaldo. *A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo*. In: *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.
- GONDAR, Jô. *Cinco proposições sobre memória social*. *Morpheus: revista de estudos interdisciplinares em memória social*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, 2016, p. 19-40.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo. Editora Centaura, 2006.
- IANNI, Octávio. *O ensino das Ciências Sociais no 1º e 2º graus*. *Cad. Cedes*, Campinas, vol. 31, n. 85, p. 327-339, set.-dez. 2011. Disponível em <http://www.cedes.unicamp.br>
- IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Divisão Regional do Brasil*. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/divisao-regional/15778-divisoes-regionais-do-brasil.html?=&t=o-que-e>. Acessado em 23 de junho de 2021.

IPEA, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Cultura viva: as práticas de pontos e pontões. Brasília, DF, 2011.

LEME, Adriana Salay e BASSO, Rafaela. A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária. Revista Contextos da Alimentação Vol. 3 no 1 ano dezembro de 2014, p. 18-34

LEMOS, Carlos A. C. Cozinhas etc. São Paulo: Perspectiva. 1978.

LOPES, Alice Casimiro e MACEDO, Elizabeth. Teorias de currículo. São Paulo. Editora Cortez, 1ª Edição, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. Horizontes antropológicos, Porto Alegre, 2(4), p.34-48, 1996.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, nº 16, p. 145-156, 2001

_____. Uma cozinha à brasileira. In: Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

MEDINA, João. Gilberto Freyre contestado: o lusotropicalismo criticado nas colônias portuguesas como alibi colonial do salazarismo. REVISTA USP, São Paulo, n.45, p. 48-61, março/maio 2000.

MELLO, A. da Silva. A alimentação no Brasil. Rio de Janeiro. Editora José Olímpio, 1961.

MEUCCI, Simone. Gilberto Freyre e a sociologia no Brasil: da sistematização a constituição do campo científico. 2006. 329p. Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. Disponível em: <<http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/280074>>. Acesso em: 6 ago. 2018.

MIGNOLO, Walter. Decolonialidade como o caminho para a cooperação. Entrevista concedida a Luciano Gallas, tradução de André Langer. Revista do Instituto Humanitas Unisinos – IHU-Online, Edição 431, novembro de 2013.
<http://www.ihuonline.unisinos.br/artigo/5253-walter-mignolo#:~:text=Na%20%E2%80%9C%2F%E2%80%9D%20%5Bbarra%5D,%2C%20e%20geopol%C3%ADticas%2C%20pelo%20outro.> Acesso em: 16 set. 2020.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, Brasília, nº 47, 2001.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo. Editora Senac, 2013.

NISHIKIDO, Linda Midori Tsuji. Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas (1953-1967): a reconstrução do passado através da memória. 2017. Dissertação (Mestrado em Língua, Literatura e Cultura Japonesa) -

Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017. Acesso em: 08 out. 2021.

ORTIZ, Renato. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.

PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009.

PINTO E SILVA, Paula. Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.

PINTO SOARES, Cláudia Mesquita; FIGUEIREDO, Gustavo Oliveira; SÁ, Marcia Bastos de. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. *Ágora*, [S.l.], v. 23, n. 1, p. 65-84, mar. 2021. ISSN 1982-6737. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15944>>. Acesso em: 23 mar. 2021.

POLLAK, Michael Memória e Identidade Social, *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. , n. 10, 1992, p. 200-212.

PRYSTHON, Ângela. O Negócio da tradição. Cultura de Massas no Brasil dos anos 90. *Lumina - Juiz de Fora - Facom/UFJF* - v.4, n.2, p. 67-80, jul./dez. 2001 v. 5, n. 1, jan./jun. 2002

SILVA, Franklin Leopoldo e. Reflexões sobre o conceito e a função da universidade pública. *Estud. av.*, São Paulo , v. 15, n. 42, p. 295-304, Aug. 2001. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142001000200015&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 20 Maio 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142001000200015>.

TEMPASS, Martín César. A doce cosmologia Mbyá-Guarani: uma etnografia de saberes e sabores. 1ª Edição. Curitiba: Editora Appris. 2012.

UFBA. Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado. Salvador/BA: UFBA, 2008.

UFC. Projeto pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia: bacharelado. Fortaleza/CE: UFC, 2012.

UFPB. Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado. João Pessoa/PB: UFPB, 2010.

UFRJ. Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado. Rio de Janeiro/RJ: UFRJ, 2010.

UFRPE. Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado. Recife/PE: UFRPE, 2018.

ZANETI, T. O boom gastronômico como ferramenta para o desenvolvimento rural: uma análise do caso da Sociedad peruana de gastronomia – a pega – peru, In. Collaço, Janine. H. L; Barbosa, Felipe A. C.; Roim, Talita P. B. (Org.). Cidades e consumo alimentar. Tradição e modernidade do comer contemporâneo. Editora Imprensa Universitária, 2017.

ANEXOS

Anexo A - Matriz curricular – UFRPE

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação COD 11150 45h	Francês Instrumental COD 04312 60h		Espanhol Instrumental COD 04316 30h	Gestão de Pessoas e Serviços COD 11123 60h	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social COD 05303 30h	Inglês Instrumental COD 04317 30h	Estágio Supervisionado Obrigatório COD 11002 360h
Segurança do Trabalho 30h COD 09344	Planejamento de Cardápios COD 11138 30h	Cozinha Clássica I COD 11125 60h	Cozinha Clássica II COD 11128 30h		Ética e Legislação: Trabalhista e Empresarial COD 04526 60h	Empreendedorismo COD 04180 60h	
Aplicativos de Informática para Gastronomia COD 06279 60h	Habilidades e Técnicas Culinárias I COD 11120 60h	Habilidades e Técnicas Culinárias II COD 11151 60h	Serviços de Bare Restaurante COD 11153 60h	Panificação COD 11122 60h	Sociologia Aplicada à Gastronomia COD 04438 60h	Controle e Custos Aplicados e Gastronomia COD 04160 60h	
Metodologia do Estudo Científico COD 05258 60h	Cozinha Fria COD 11121 60h	Cozinha Brasileira I COD 11126 60h	Cozinha Brasileira II COD 11130 60h	Cozinha Típica de Pernambuco COD 11156 60h	Confeitaria e Doçaria COD 11132 90h	Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares COD 11157 90h	Atividades Complementares 120h
História da Alimentação COD 04788 30h	Organização de Eventos Gastronômicos COD 11119 30h	Matérias Primas de Origem Vegetal COD 01453 60h	Cozinha Européia COD 11154 60h	Cozinha das Américas COD 11155 60h	Cozinha Oriental COD 11131 60h	Cozinha Alternativa COD 11158 60h	
Microbiologia dos Alimentos COD 11100 60h	Higiene e Segurança na Produção de Alimentos COD 11118 60h	Gastrotecnia COD 11152 60h	Enologia COD 11124 60h	Segurança Alimentar e Nutricional COD 11134 60h			Educação Física COD 04208 30H
Bioquímica dos Alimentos COD 07221 60h	Química Culinária COD 07223 60h	Optativa I 60h	Métodos e Tec. de Conservação dos Alimentos COD 11133 60h	Optativa II 60h	Optativa III 60h	Optativa IV 60h	
345H	360H	360H	360H	360H	360H	360H	510H

Carga horária do curso: 3.015 horas

EIXOS	Ciências Sociais Aplicadas (Gastronomia)
Ciência dos Alimentos	Empreendedorismo e Administração

Anexo B - Matriz curricular – UFBA

1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º
Estudos sobre a contemporaneidade I	Arte e estética	Leitura de textos acadêmicos em língua francesa	Leitura de textos literários em língua francesa	Ovos, leite e derivados	Trabalho de conclusão de curso I	Trabalho de conclusão de curso II	Estágio I
Língua portuguesa como instrumento de comunicação	Leitura de textos em língua francesa	Cultura alimentar brasileira	Sociologia e antropologia da alimentação	Bebidas	Panificação e confeitaria	Gastronomia hospitalar	Estágio II – bebidas
Alimentação, nutrição, saúde e segurança alimentar	História da gastronomia	Carne bovina, suína e aves	Pescados, frutos do mar e carnes exóticas	Gastronomia baiana	Eventos gastronômicos	Ateliê gastronômico VI	Estágio III - panificação e confeitaria
A gastronomia e o gastrônomo	Higiene e vigilância sanitária em unidades gastronômicas	Cereais, raízes, tubérculos e bulbos	Gestão de unidades gastronômicas	Ateliê gastronômico IV	Ateliê gastronômico V	Seminário integrador	Estágio IV - gastronomia brasileira
Gastronomia básica	Frutas e hortaliças	Ateliê gastronômico II	Gastronomia brasileira				Estágio V - gastronomia internacional
	Ateliê gastronômico I	Ética e gastronomia	Ateliê gastronômico III				
CARGA HORÁRIA							
CARGA HORÁRIA TOTAL	3007 h						

Anexo C - Matriz Curricular – UFC

S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
História da Alimentação (32h)	Métodos e técnicas de conservação de alimentos (64h)	Cozinha Brasileira I (64h)	Clássica Clássica II (64h)	Panificação (64h)	Cozinha oriental (64h)	Confeitaria e doçaria (64h)	Trabalho de Conclusão de Curso II (16h)
Higiene e Segurança alimentar(64h)	Química e metabolismo de alimentos (64h)	Cozinha Clássica I (64h)	Cozinha Clássica II (64h)	Organização de eventos gastronômicos (32h)	Cozinha das américas (64h)	Trabalho de Conclusão de Curso I (16h)	Disciplinas optativas
Microbiologia de alimentos (64h)	Gastrotecnia (32h)	Planejamentode cardápios (32h)	Serviços de bar e restaurante (32h)	Cozinha fria (64h)			
Química Culinária (64h)	Habilidades e Técnicas Culinárias II (64h)	Segurança do trabalho em serviços de alimentação (32h)	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas		
Habilidades e Técnicas Culinárias I (64h)	Metodologia de pesquisa em Artes, Filosofia e Ciência (64h)	Controle e custos em gastronomia (32h)	Estágio supervisionado do obrigatório II (176h)				
Introdução à Gastronomia (32h)	Planejamento físico e organizacion al dos Serviços de Alimentação (32h)	Disciplinas optativas Estágio supervisionado obrigatório I (176h)					
CARGA HORÁRIA							
CARGA HORÁRI A TOTAL	2400 h *Considerando atividades e demais exigências.						

Fonte: Elaborada por Brandão (2018), conforme UFC (2012).

Anexo D - Matriz curricular – UFRJ

Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Hospitalidade (270h)	História da Alimentação e da Gastronomia (45h)	Alimentação e Cultura (45h)	Gastronomia e Hospitalidade (30h)			Políticas Públicas Saúde e Alimentação (30h)	Gastronomia e Turismo (45h)	
	Educação, Saúde e Ambiente (45h)							
Alimentos (1065h)	Higiene e Legislação Sanitária (60h)	Bases Moleculares da Gastronomia (45h)	Alimentação e Sustentabilidade (30h)	Panificação e Massas (60h)	Confeitaria (45h)	Gastronomia para grupos Específicos (45h)	Tópicos Avançados em Gastronomia (30h)	
	Princípios da Alimentação e Nutrição (60h)	Alimentação e Saúde (45h)	Produtos de Origem Animal II (60h)	Culinária Regional Brasileira II (60h)	Culinária das Américas (60h)	Metodologia e Percepção Visual em Gastronomia (45h)		
	Produtos de Origem Vegetal I (60h)	Produtos de Origem Animal I (60h)	Culinária Regional Brasileira I (60h)	Culinária do Mediterrâneo (45h)	Culinária Asiática (60h)			
	Fundamentos de Culinária (60h)	Produtos de Origem Vegetal II (60h)	Culinária Francesa (75h)					
Gestão (720h)	Instrumentos Gerenciais (45h)	Planejamento estratégico em Alimentação (45h)	Fundamentos em Gestão Contábil e Financeira (60h)	Gestão Estratégica de Pessoas (60h)	Cafés, Bares e Bebidas (30h)	Gestão de Eventos Gastronômicos (45h)		
				Fundamentos de Marketing de Serviços (60h)	Logística de Abastecimentos (60)	Legislação em Empreendimentos Gastronômicos (45h)		
			Comunicação em Gastronomia (30h)	Gestão Contábil e Financeira em Unidades Gastronômicas (30h)	Dinâmica de Operação em Unidades Gastronômicas (45h)	Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis (30h)		
	Organização Físico Funcional de Unidades Gastronômicas (60)							
Outros (330h)			Iniciação Científica I (30h)	Iniciação Científica II (45h)	Atividade Acadêmica Optativa (45h)		Disciplina Condicionada (45h)	TCC (75h)
							Atividade Acadêmica Optativa de Livre Escolha (45h)	
							Diretrizes para a Elaboração do TCC (30h)	

Anexo E - Matriz curricular – UFPB

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período
Introdução a Alimentos (60h)	Microbiologia dos alimentos (60h)	Química culinária (60h)	Planejamento de cardápios (60h)	Estágio supervisionado I (90h)	Estágio supervisionado II (90h)	Estágio supervisionado III (90h)	Estágio supervisionado IV (270h)
História da Alimentação (30 h)	Métodos e técnicas conservação dos alimentos (60h)	Cozinha brasileira I (60h)	Cozinha brasileira II (60h)	Bebidas e Enogastronomia (60h)	Projeto de ambientação e design para restaurantes e similares (30h)	Gestão financeira aplicada a gastronomia (30h)	TCC II (30h)
Bromatologia (60 h)	Habilidades básicas de cozinha (60h)	Cozinha clássica I (60h)	Cozinha clássica II (60h)	Confeitaria e doçaria (60h)	Cozinha contemporânea internacional I (60h)	Cozinha contemporânea internacional II (60h)	
Segurança e Higiene do trabalho (30h)	Higiene e segurança dos alimentos (30h)	Plan. físico e organiz. dos serviços de alimentação (60h)	Gestão de pessoas (60h)	Banquetes e eventos (60h)	Panificação (60h)	TCC I (30h)	
Introdução a administração (60h)	Metodologia do trabalho científico (60h)	Economia aplicada à gastronomia (60h)	Empreendedorismo (30h)	Marketing (60h)	Ética profissional (60h)	Optativa (60h)	
Língua inglesa I (45h)	Língua inglesa II (60h)	Pesquisa aplicada a gastronomia (30h)	Espanhol I (60h)	Optativa (30h)	Optativa (60h)		
Introdução à Sociologia (60 h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)				
Total 345 horas 23 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 270 horas 18 Créditos	Total 300 horas 20 Créditos
Carga horária total de 2835 horas							

Conteúdo Flexíveis = 120 horas

Carga Horária Total + Conteúdos Flexíveis = 2835 horas

■ Conteúdos Básicos

■ Conteúdos Básicos Profissionais

■ Conteúdos Complementares Obrigatórios

■ Conteúdos Complementares Optativas

■ Estágios Supervisionados

Anexo F - Ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras

UFBA (2019.2). Fornecida pelo professor da disciplina

Gastronomia Brasileira

Ementa: Classificação e execução das técnicas gastronômicas e a culinária típica de cada região do Brasil. Aculturação da alimentação no Brasil. As bases da alimentação brasileira e o regionalismo. Estudo das cozinhas típicas regionais e dos valores nutricional e simbólico. A interiorização do homem e as alterações no hábito alimentar: influência do clima, da ação laboral. Objetivos: Identificar a diversidade das culinárias regionais brasileiras; compreender as influências históricas, culturais e geográficas na alimentação; caracterizar os hábitos alimentares regionais e rotas gastronômicas; identificar as principais matérias-primas e preparações regionais e suas características nutricionais; elaborar e avaliar preparações regionais.

UFC – Constante do Projeto pedagógico

Cozinha Brasileira I

Ementa: Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências sócio-econômicas e religiosas de diversas culturas na culinária brasileira tradicional e contemporânea. Preparo de alimentos do estado do Rio de Janeiro. Preparo de alimentos do estado de São Paulo. Preparo de alimentos do estado do Espírito Santo. Preparo de alimentos do estado do Rio Grande do Sul. Preparo de alimentos do estado de Santa Catarina. Preparo de alimentos do estado do Paraná. Preparo de alimentos do estado de Goiás. Preparo de alimentos do estado do Mato Grosso. Preparo de alimentos do estado do Mato Grosso do Sul. Preparo de alimentos do estado de Minas Gerais.

Cozinha Brasileira II

Ementa: Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências sócio-econômicas e religiosas de diversas culturas na culinária brasileira tradicional e contemporânea. Preparo de alimentos do estado do Acre. Preparo de alimentos do estado de Rondônia. Preparo de alimentos do estado do Amazonas. Preparo de alimentos do estado do Pará. Preparo de alimentos do estado de Roraima. Preparo de alimentos do estado do Amapá. Preparo de alimentos do estado do Maranhão. Preparo de alimentos do estado do Piauí. Preparo de alimentos do estado do Ceará. Preparo de alimentos do estado do Rio Grande do Norte. Preparo de alimentos do estado de Pernambuco. Preparo de alimentos do estado da Paraíba. Preparo de alimentos do estado de Alagoas. Preparo de alimentos do estado de Sergipe. Preparo de alimentos do estado da Bahia.

UFPB (2019.1) Fornecida pelo professor da disciplina

Cozinha Brasileira I

Ementa: Influência de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Culinária do dia-a-dia brasileiro Culinária da região norte (entradas, pratos principais, especiarias e doces); Culinária da região nordeste (entradas, pratos principais, especiarias e doces). Objetivos: Conhecer as bases históricas da formação dos hábitos alimentares brasileiros; Conhecer todos os principais ingredientes que formam a mesa do brasileiro; Praticar e resgatar princípios básicos da cozinha brasileira; Conhecer as receitas tradicionais das regiões Nordeste e Norte; Aprender a conhecer e identificar a culinária do dia a dia do Brasileiro; Identificar na culinária da Região Norte e Nordeste as entradas, pratos principais, especiarias e doces; Conhecer e valorizar a agricultura familiar e a forma de produção dos alimentos de forma agroecológica, criando práticas sustentáveis e saudáveis para quem os consome; Acompanhar as tendências do mercado gastronômico nestas regiões, estimulando o empreendedorismo através das oportunidades do mercado.

Cozinha Brasileira II

Ementa: Culinária da região centro-oeste. Culinária da região sudeste. Culinária da região sul. Objetivos: Conhecer a culinária tradicional e contemporânea das regiões centro-oeste, sudeste e sul. Conhecer e desenvolver as técnicas regionais da cozinha destas regiões. Estudo dos principais ingredientes e matérias primas, e a sua origem. Apresentar a importância de revalorização da cultura gastronômica e as novas tendências.

UFRJ (2021.2) Obtida através do site do curso

Culinária regional brasileira I

Ementa: A gastronomia brasileira: contexto histórico e cultural, características e mercado. Culinária sob os aspectos: saúde, sustentabilidade sócio ambiental e patrimônio imaterial. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares regionais do Nordeste e Norte do Brasil. Alimentos, procedimentos e técnicas culinárias características das regiões Norte e Nordeste do Brasil. História e influência da cultura afro-brasileira, indígena e portuguesa na culinária brasileira.

Culinária regional brasileira II

Contexto histórico da Culinária das regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul. Características e mercado. A Culinária sob os aspectos: saúde, sustentabilidade sócio ambiental e patrimônio imaterial. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares regionais. História e influência da cultura afro-brasileira, indígena e portuguesa na culinária brasileira.

UFRPE (2007) Fornecida pela Universidade

Cozinha brasileira I

Ementa: Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de casa uma destas culturas na culinária brasileira contemporânea. Objetivos: Pesquisar a culinária local e as influências recebidas. Os ingredientes típicos. Os pratos tradicionais regionais. A culinária contemporânea brasileira. Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul e sudeste do Brasil.

Cozinha brasileira II

Ementa: Aspectos históricos, étnicos, econômicos e sociais da formação gastronômica brasileira. Objetivos: Pesquisar a culinária local e as influências recebidas. Os ingredientes típicos. Os pratos tradicionais regionais. A culinária contemporânea brasileira. Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões brasileiras

Anexo G - Pratos apresentados aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras divididos por região político administrativa.

	UFBA	UFC	UFRJ	UFRPE	UFPB
Norte	Pato no tucupi Tacacá Tambaqui assado	A pesquisadora não teve acesso ao conteúdo	Acará na folha de bananeira Caldo de acará Creme de cupuaçu Mousse de açaí Pato no Tucupi Pirarucu de casaca Tacacá Tucupi	Arroz à moda do Norte – AC Arroz de jambu – PA Frango tostado - TO Pavê de cupuaçu – PA Pato no tucupi - PA Peixe com açaí Pirarucu de casaca – PA Pudim de tambaqui – AM Quibe de arroz – AC Sopa de caranguejo – PA Torta de castanha do Pará – PA	Baixaria Filé de Peixe frito com Açaí Mousse de Açaí Pato no tucupi Saltinha Tacacá

	UFBA	UFC	UFRJ	UFRPE	UFPB
Nordeste	Baião de dois Bolo Souza Leão Carne de Sol completa Galinha ao molho pardo	A pesquisadora não teve acesso ao conteúdo	Abóbora com carne seca Acarajé Aipim com carne de Sol Arroz de cuxá Arroz de Hauça Arroz Maria Isabel Arrumadinho Baião de dois Bobó de camarão Bobó de frango Bolinho de aipim Bolo Souza Leão Buchada de bode Caldo de Sururu Caranguejada Caruru Casquinha de siri Cocada Compota de caju Croquete de abóbora Cuscuz de farinha d'água Cuscuz de milho Doce de seriguela Escondidinho de carne de sol Farofa de dendê Galinha cabidela Moqueca baiana Munguzá Paçoca de carne de sol Patas de caranguejo Pirão de leite Pudim de tapioca Quibebe Sarapatel	Acarajé – BA Arroz de caranguejo – MA Arroz de coco – BA Arroz de Hauça – BA Arroz de leite - PB Assado de panela - PI Bobo de camarão – BA Bolinho de bacalhau – SE Bolinho de estudante - BA Bolo salgado da Dona Julieta (bolo de sal) – PI Camarão cajueiro - RN Camarão gratinado – RN Carneiro cozido - CE Caruru – BA Cioba inteira frita – PB Doce de espécie - MA Ensopado de caranguejo – MA Escondidinho de três queijos – AL Farofa d'água – RN Fatias de parida Feijão cangaceiro – PB Molho de	Abará Acarajé Arroz de cuxá Bode guizado Bolinho de estudante Caldo de camarão Camarão seco Caruru Cocada de forno Cozidão Maria Izabel Molho de pimenta Moqueca Peixada Pudim de tapioca Queijo coalho com melado Rubacão Vatapá Vinagrete

			<p>Torta maranhense Xinxim de galinha</p> <p>Receitas de insumos Camarão seco Pimenta baiana Queijo coalho Carne de sol Manteiga de garrafa Queijo manteiga</p> <p>Pratos contemporâneos Pudim de rapadura Chiclete de camarão Carpaccio de camarão Mil folhas de cartola Sorvete de tapioca Sorbet de banana Tartar de pirarucu Carpaccio de carne de sol Dadinho de tapioca Aligot de fubá Pastéis de carne de sol com nata Molho de graviola Molho de tamarindo</p>	<p>pimenta para acarajé – BA Moqueca de peixe – BA Peixe delícia – CE Pudim de Claras Pudim de mandioca com abacaxi – PB Pudim de tapioca – BA Quindins de Iaiá – BA Refogado de Sururu – SE Rubacão – PB Vatapá – BA</p>	
--	--	--	--	---	--

	UFBA	UFC	UFRJ	UFRPE	UFPB
Centro-Oeste	Chipa Empadão goiano Galinhada Mojica de pintado	Arroz de puta rica – GO Carne seca com banana verde – MS/MT Costelinha com quiabo e angu – GO Doce de mamão com coco – MT Empadão goiano – GO Maria Izabel – MS Revirado Cuiabano – MS/MT Tutu de feijão – GO	Caribéu Empadão Goiano Farofa de Banana Frango com Pequi (galinhada) Furrundu Mané Pelado Mojica de Pintado Pamonha Sopa Paraguaia	Biscoito de polvilho frito – GO Bolo de arroz – GO Carne cheia da roça – GO Chipa – MS e MG Chipa Guasu – MS e MT Croquete de frango com azeitona – GO Doce de goiaba com requeijão Galinhada com pequi - GO Locro – MT e MS Mané pelado – GO Paçoca pantaneira – MT Pudim de milho – GO Pudim de pão e banana – MS	Ambrosia Chipa Empadão Goiano Furrundu. Galinhada com Pequi Sopa Paraguaia

	UFBA	UFC	UFRJ	UFRPE	UFPB
Sul	Arroz de carreteiro Bolinho de pinhão Costelas com chucrute ou repolho roxo	Charque na moranga – SC e PR Cuca alemã – SC e PR Goulash – SC Rabada com calabresa - SC e PR Ambrosia – RS Bolo de carne alemão – RS Carreteiro de charque – RS Polenta frita - RS	Ambrosia Apfelstrudel. Arroz de carreteiro Cuca de Banana Farofa de Pinhão Kassler Purê de maçã Quirera da Lapa Repolho roxo Sagu com Creme de Baunilha. Tainha na Telha Assada Tortéis Recheados com Moranga	Arroz carreteiro – RS Barreado na panela de pressão - PR Cuca de banana – SC Panqueca de maçã - RS Pierogi – PR Polenta à moda de Trento – SC Repolho cozido Torta de batata com roquefort - PR	Apfelstrudel Arroz de Carreteiro Barreado Capeletti em brodo Cuca Goulash Joelho de Porco Pierogi Polenta com Ragu Sagu

	UFBA	UFC	UFRJ	UFRPE	UFPB
Sudeste	Bambá de couve Bauru Feijoada completa Filé à Oswaldo Aranha Torta capixaba Tutu à mineira	Bolinho de bacalhau – RJ Bolo de mucha – ES Cuscuz paulista – SP Feijão tropeiro – MG Feijoada carioca – RJ Mineiro de botas - MG Moqueca capixaba – ES Moqueca de banana – ES Rabanada – RJ Torta capixaba - ES Torta Holandesa – SP Vaca atolada – MG Virado paulista – SP	Arroz de Leite. Bolinho de Bacalhau Broa de Fubá Cuscuz Paulista Doce de leite Empada carioca Feijão tropeiro Feijoada Frango com Quiabo e Angu Mingau de milho Verde. Moqueca capixaba Moqueca de Banana Terra e Pirão Pastel de feira Picadinho Carioca Pudim de Pão Sopa Leão Veloso Torresmo Torta capixaba Virado Paulista	Arroz de polvo – ES Bife enrolado (bife à role) – SP Caçarola italiana – SP Costelinha de porco com quiabo e angu - MG Cuscuz paulista – SP Empada de camarão – RJ Empadão de frango com palmito – SP Farofa bobinha (de ovo) – MG Farofa de cousa – MG Feijão tropeiro - MG Filé de peixe com molho de camarão - ES Leitão à pururuca – MG Maionese de camarão - RJ Manjar branco com ameixa – ES Moqueca capixaba – ES Pastel de angu - MG Pastel de camarão – RJ Peixe com banana – SP Purê de batata - SP	Bolinho de bacalhau Bolinho de chuva Cuscuz paulista Dobradinha Pudim Rabada com agrião Virado à paulista

				Torta capixaba – ES Tutu à mineira – MG	
--	--	--	--	--	--

Anexo H - Referências bibliográficas básicas dos cursos de bacharelado em Gastronomia nas Universidades públicas.

Autores	Publicação	UFBA Gastronomia Brasileira	UFPB Cozinha Brasileira I e II	UFRJ Culinária Regional Brasileira I e II	UFRPE Cozinha Brasileira I e II
CASCUDO, Luís Câmara.	História da Alimentação no Brasil	X	X		X
CHAVES, G., FREIXA, D.	Larousse da Cozinha Brasileira – Raízes culturais da nossa terra		X	X	X
FERNANDE S, Caloca.	Viagem gastronômica através do Brasil.	X			X
FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta.	Gastronomia no Brasil e no Mundo	X	X		
ZARVOS, N.	Multisabores: a formação da gastronomia brasileira		X		X
ARAUJO, W M. C., TENSER, C. M. R.	Gastronomia – Cortes & recortes		X		X
CAVALCA NTI, P.	A Pátria nas Painéis: História e Receitas da Cozinha Brasileira		X		X
ATALA, A., LIMA, J. G., SIMÕES, E.	Alex Atala: por uma gastronomia brasileira			X	X
CHRISTO, Maria Stella Libânio	Fogão de Lenha: Quitandas e Quitutes de Minas Gerais			X	
KOVESI, B.,	400g –		X		

SIFFERT, C., CREMA, C.	Técnicas de Cozinha				
Putz, Cristina.	História da gastronomia paulistana			X	
	Cozinha Profissional: a revista dos restaurantes				X
FREYRE, G.	Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil				X
HAMILTON, C.	Os sabores da lusofonia: encontros de cultura				X
LAZZARI NETO, S.	A culinária da carne e o churrasco brasileiro				X
NAVES, M. M. V.	Culinária goiana				X
AMADO COSTA, P. J.	A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor				X
BARROS, L.A., BOSISIO, A.	Do pampa à serra: os sabores da terra gaúcha				X
BOSISIO, A.	Culinária caprina do alto sertão a gastronomia				X
	Culinária amazônica: o sabor da natureza				X

	Culinária baiana no restaurante do Senac Pelourinho				X
MONTINGELLI, N.M.	Culinária com produtos caprinos 74 receitas deliciosas – como fazer e saborear				X
OLIVEIRA, R.	Coisas de Minas: a culinária dos velhos cadernos				X
Senac	Sabores e cores das Minas Gerais				X
TREVISAN, B.	A cozinha amazônica – série receitas brasileiras				X
ATALA, Alex	Escofianas brasileiras			X	
CAVALCANTI, Letícia	História dos sabores Pernambucanos			X	
LODY, Raul	Culinária Baiana: no Restaurante Senac Pelourinho			X	
CARVALHO, Ana Judith de	Cozinha Típica Brasileira – Sertaneja e Regional			X	