



Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?

Joana A. Pellerano¹

Luana Budel²

Talitha Ferreira³

Resumo

Apesar de passar, muitas vezes, despercebida diante da correria cotidiana causada pela organização da sociedade contemporânea, a comida traz discussões que vão muito além da mesa. As crises de identidade regional e nacional; o uso de novos produtos brasileiros; a massificação dos gostos e texturas por conta da indústria alimentícia; a falta de compreensão e paciência dos comensais mediante a sazonalidade da natureza, e até mesmo o atual papel assumido pelos chefs de cozinha e cozinheiros, chamam a atenção e remetem a pensar a essência da comida: seus ingredientes. A junção de técnicas advindas da industrialização com as ideias que surgem dentro das cozinhas, além dos estudos à luz da História, Sociologia e Antropologia voltados à alimentação, a valorização e o maior conhecimento dos ingredientes - desde o trato com a terra à finalização de um prato - podem ser pensados justamente como uma metodologia de aproximação da teoria e da prática, sendo a cozinha de ingredientes um dos espaços possíveis para que isso aconteça. A cozinha de ingredientes visa explorar novas técnicas culinárias em produtos já cotidianamente utilizados, alterar as formas de lidar com os ingredientes de uma receita tida como tradicional ou típica e apresentar novos formatos para antigas preparações sem que se tema a perda de uma história e identidade que a sociedade estabeleceu com a comida, por meio da cultura, ao longo do tempo. O objetivo desse artigo é entender de que forma isso acontece, com base em pesquisas bibliográficas que exploram o conceito e as especificidades dessa forma de cozinhar.

Palavras-chave: gastronomia, cozinha, ingredientes, tradição, sazonalidade

¹ Possui graduação em Comunicação Social - Jornalismo pela Universidade Federal do Espírito Santo (2004), mestrado em Comunicação e Gastronomia - Universitat de Vic (2007) e pós-graduação em Gastronomia: Vivências Culturais - Centro Universitário Senac (2010). Está cursando mestrado em Ciências Sociais na PUC-SP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e coordena a especialização Gastronomia: História e Cultura da unidade Aclimação, Senac São Paulo.

² Formou-se em Gastronomia pela Universidade FMU de São Paulo, tem pós-graduação em Gastronomia: Vivências Culturais pelo Centro Universitário Senac e atua como docente nos cursos de graduação em Tecnologia em Gastronomia e na pós-graduação em Gastronomia Funcional da Faculdade Método de São Paulo (Famesp)

³ Formou-se em Hotelaria (2005), especializou-se em Cozinha Internacional (2007) e tem pós-graduação em Gastronomia: Vivências Culturais (2009) pelo Centro Universitário Senac. Está cursando graduação em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).



Abstract

Though often unnoticed in face of the daily rush and the organization of contemporary society, food can generate discussions that go far beyond the table. The crises of regional and national identity, the use of new Brazilian products, the massification of tastes and textures due to food industry; the lack of understanding and patience of the diners in face of seasonal nature and even the role played by chefs and cooks get our attention and lead us to think the essence of food: ingredients. The encounter between industrialization's techniques and the ideas that emerge inside the kitchens, besides the studies in light of History, Sociology and Anthropology about food, the appreciation and greater knowledge about ingredients – from the labor with the soil to the final presentation of a dish - can be thought as a methodology of approaching theory and practice, and this form of looking to ingredients is one of the possible places to make this happen. The focus on ingredients aims to explore new culinary techniques in everyday products, change the ways of dealing with the ingredients of a typical or traditional recipe and show new ways for presenting ancient preparations without being subject to loss of identity or history that society established with the food through the culture over time. The goal of this paper is to understand how this happens, based on bibliographic research that explore the concept and characteristics of this form of cooking.

Keywords: gastronomy, cuisine, ingredients, tradition, seasonality



Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?

Valorizar o ingrediente, fazendo com que seu sabor e frescor sejam notados pelo comensal: assim pode ser definida a cozinha de ingredientes. De acordo com Dória (2009, p.58), essa forma de cozinhar é “a expressão do esforço por inovar sem pagar tributo aos receituários tradicionais, isto é, aos usos históricos dos mesmos”.

As técnicas culinárias – seguidas à risca pelos profissionais da gastronomia e amplamente ensinadas dentro das escolas profissionalizantes de culinária e hotelaria – tendem a se difundir pelo mundo, perdendo a capacidade de diferenciar as especificidades de uma culinária das demais. A vulgarização e estabilização de tais técnicas nas mãos de diferentes cozinheiros é fato já consumado e pode levar os muitos sabores de uma cozinha a uma homogeneidade e conseqüente monotonia: a cozinha de ingredientes aparece, portanto, como possibilidade de melhor desenvolver as preparações culinárias e aguçar o conhecimento e criatividade dos cozinheiros, a favor do prazer do comensal. O objetivo desse artigo é entender de que forma isso acontece, com base em pesquisas bibliográficas que exploram o conceito e as especificidades dessa forma de cozinhar.

A cozinha de ingredientes implica em uma missão principalmente para os cozinheiros de conhecer a fundo, pensar e utilizar os ingredientes independentemente de seus “conceitos” pré-estabelecidos, suas origens, suas “amarras” histórico-culturais. Assim, tratando-se de culinária brasileira, todos os ingredientes aos quais os brasileiros podem ter acesso (sem restrições relacionadas às fronteiras geopolíticas) se tornariam possibilidades de criações culinárias criativas e originais. “O regionalismo culinário é [...] uma armadilha para o conhecimento. Ele serve para o turismo mais do que para a gastronomia”. (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 197).

Para Dória, a capacidade de inovar depende justamente do repertório de ingredientes e produtos utilizados na experimentação gastronômica:

“A visão hierárquica do trabalho culinário é essencial para que a cozinha de ingredientes não se perca em discussões estéreis que só limitam o impulso criativo e renovador dos chefs de cozinha atuais. Ao mesmo tempo, ela exige que observemos nossa própria história culinária sob nova óptica – como história de ingredientes plasmados pela cultura brasileira, sejam eles nativos ou exóticos.” (Idem, 2009, p.61).

Relativamente nova, a cozinha de ingredientes depende da compreensão do consumidor a respeito da sazonalidade dos ingredientes e dos problemas energéticos e ambientais envolvidos na logística de transportar comida pelo mundo todo para tornar os alimentos eternamente disponíveis (DELIND, 2006). A lógica da sociedade moderna em relação ao consumo nem sempre caminha paralelamente à lógica da produção dos ingredientes que vêm diretamente da natureza: o deslocamento e alongamento das noções de tempo e espaço na modernidade, bem como descrito por



Giddens (1998), faz com que as pessoas percam de vista as restrições atreladas a ambos, o que gera a constante impressão de que tudo está ao alcance em todos os lugares, o tempo todo.

Embora a qualidade dos produtos locais e, conseqüentemente, mais frescos, tenha sido reconhecida ao longo da História, o movimento de valorização das cozinhas regionais tem somente um par de séculos (MONTANARI, 2008). Até meados do século XVII, superar a dimensão local e encher a mesa de especialidades e experiências - o que hoje é a síntese dos restaurantes self-service a quilo - era sinal de poder e ostentação. O conceito “local” surge quando se consolidam as identidades nacionais, e apenas o início do processo de globalização dos mercados e dos modelos alimentares faz germinar no homem o “gosto da geografia” (Ibidem, p.141).

Como o século XX evidenciou a potencial uniformidade dos estilos de vida, surge entre as populações o medo de perder sua identidade. Cascudo, por exemplo, crê que o alimento representa o povo que o consome, dá “a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano” (CASCUDO, 2004. p.387). A comida assume, então, uma categoria simbólica relevante na construção da identidade social, o que confere a ela grande importância dentro da estrutura da sociedade na qual se insere.

Para Fischler, “se a fórmula ‘diga o que comes que te direi quem és’ reflete [...] uma verdade não só biológica e social, mas também simbólica e subjetiva, há de se admitir que o comensal moderno, duvidando do que come, pode muito bem duvidar de quem ele é” (1995, p.212). As tradições alimentares, portanto, podem ter uma função emblemática de resistência cultural, e a identidade nacional - que é uma das principais fontes de uma identidade cultural, pois está relacionada ao que as pessoas são (ou acham e mostram ser) -, quando ameaçada, também pode ser reafirmada por meio de escolhas feitas à mesa. Esta última, então, torna-se terreno de disputa entre os ditames da história e as novidades do momento atual.

Para Poulain, a supervalorização do menu regional é sinal de crise identitária: “a patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco de perda da identidade” (Idem, 2004. p.38). Já Fonseca et al (2009, p.3856) reforçam que, apesar da “diversidade inerente aos sistemas alimentares, um aspecto é fundamental na significação da alimentação: a identidade. O comensal precisa se identificar com o alimento para reconhecê-lo e significá-lo” - necessidade que acaba se vendo ameaçada pelos mercados transnacionais, que causam o deslocamento dos alimentos de determinada origem geográfica para locais onde não são tradicionalmente associados. Nas palavras de Fischler (1995. p.211): “o alimento moderno já não tem identidade, pois não é identificável”.

O desconhecimento da origem de um alimento, portanto, cria a possibilidade da incorporação de algo possivelmente nocivo ao físico ou ao psicológico. Dessa forma cria-se, em especial nas grandes cidades, a valorização da “volta à natureza”, do simples e do rústico; uma “nostalgia de um ‘espaço social’ em que o comedor viva sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante” (POULAIN, 2004, p.34).



Assim nasce uma visão utópica da ruralidade: os habitantes do interior - que em teoria têm contato com a terra, local de onde nascem os alimentos - passam a ser guardiões do patrimônio gastronômico, e os ingredientes e modos de preparo típicos, baluartes da tradição, que devem ser valorizados e protegidos das coisas da modernidade. O ser cosmopolita, que habita as grandes cidades e que sente a pressão da variedade mundial roubar-lhe as lembranças do simples, passa a buscar refúgio na utopia desse lugar privilegiado, onde tudo é descomplicado, livre das pressões e impressões da vida contemporânea.

A partir disto, os ingredientes tradicionais passam a simbolizar esse estilo de vida simples e conquistam os interesses da sociedade não apenas por seu valor nostálgico, mas por sua raridade no espaço habitado pelo cosmopolita. Montanari ressalta que os ingredientes sempre foram causadores de uma interessante dicotomia: há comidas que se apresentam nas mesas simples e sofisticadas sem ao menos agradar aos comensais em volta delas. Os mais pobres as consomem por necessidade, e os mais ricos pela utopia de uma simplicidade (Idem, 2009).

Na gastronomia, a discussão e a reflexão teórica sobre os paradoxos da alimentação contemporânea auxiliam a se compreender assuntos cada vez mais procurados não só por quem cozinha, mas principalmente por quem come: slow food, cozinha tecnoemocional e comfort food são somente alguns dos vários movimentos (e conceitos) já criados em torno dos alimentos para determinar não só um ingrediente, mas também um conjunto de hábitos, preparos, espaços e características específicas que precedem o comer daqueles que buscam, por exemplo, resposta às produções de alimentos em larga escala, ou até mesmo à agitada vida urbana que impede que as pessoas apreciem suas comidas em um tempo considerado “ideal”. Assim, tem-se a impressão que esses movimentos trazem ao cotidiano da sociedade moderna, mesmo que lentamente, novos padrões alimentares e maiores transformações no hábito de comer, que serão realmente estabelecidos num futuro próximo, como que para as próximas gerações.

A cozinha de ingredientes aparece neste contexto de hiperexposição às novidades, especialmente aquelas vinculadas à alimentação. Por conta disso, sua proposta funciona como um meio termo entre utilização de novas técnicas e aplicação de novos conhecimentos, e um paladar já costumeiro. É como observa Dória:

“Interessante é que nos grandes centros urbanos, onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo, vivemos uma nova fase – talvez defensiva – de celebração da culinária brasileira. Com esforços próprios de estilização, muitos chefs inovadores buscam situar essa tradição no imaginário e nos desejos de um público consumidor ávido por novidades” (2009, p.9).



Todavia, não há necessidade de enaltecer o passado com o intuito de preservar-se das incertezas futuras. Ainda que fortemente enraizados na identidade social, os sistemas alimentares estão sempre expostos a influências externas e potenciais adaptações. Os cardápios vêm passando por processos de globalização há milhares de anos, iniciados com a troca de plantas e animais recém-domesticados muito antes das Grandes Navegações e do atual intercâmbio frenético de economias e culturas (KIPLE; ORNELAS, 2000).

A culinária de um povo, fazendo parte das estruturas sociais dele, mostra-se também como um sistema aberto e fica exposta às mudanças que provém do passar do tempo. Para Morin, uma mudança nestes sistemas acontece quando “sua existência e a manutenção de sua diversidade são inseparáveis de inter-relações com o ambiente” (Idem, 2000. p.292). Elucidando as estruturas sociais: se um determinado sistema é fechado e monolítico, como uma pedra, representa aquele que está em estado de equilíbrio, visto que não troca matéria ou energia com o exterior. Já um sistema aberto possui uma relação termodinâmica com o exterior: “[...] as estruturas permanecem as mesmas, ainda que os constituintes sejam mutantes; assim acontece [...] com nossos organismos, onde nossas moléculas e nossas células renovam-se sem cessar, enquanto o conjunto permanece aparentemente estável e estacionário” (Idem, 2006, p.21).

Para Poulain (2004. p.31), “os particularismos nacionais e regionais não desaparecem tão rapidamente”, pois são mais fortes e enraizados que qualquer novidade. Além disso, como aponta Montanari, as identidades culturais não são partes do DNA de um povo, mas estão constantemente adaptando-se às influências externas e às trocas com outras culturas: “as identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las” (Idem, 2009. p.12).

Prova disso é que, mesmo em uma época em que as refeições já não feitas em casa, o interesse pela cozinha brasileira cresce a cada dia (DÓRIA, 2009). Seja por moda, saudosismo ou preocupação com os caminhos que a identidade nacional anda percorrendo, enquanto o local for valorizado, o foco no ingrediente - seja tanto por parte de quem cozinha quanto de quem come- promete ter lugar garantido nos cardápios rotineiros e trazer novas experiências aos comensais, que poderão provar o novo por meio do tradicional.



Referências Bibliográficas

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. Com unhas, dentes e cuca: Prática culinária. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

DELIND, Laura B. Of bodies, place, and culture: Re-situating local food. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, Alemanha, n.19, 121–146. 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.

FISCHLER, Claude. El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FONSECA, Alexandre Brasil Carvalho, et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. Disponível em <http://www.abrasco.org.br/cienciasaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id_artigo=3901>. Acesso em 9 jul. 2012.

GIDDENS, Anthony. As consequências da modernidade. São Paulo, SP: Editora da UNESP, 1991.

KIPLE, Kenneth; ORNELAS, Kriemhild (eds.). *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

MONTANARI, Massimo. A cozinha, lugar de identidade e das trocas. In: MONTANARI, Massimo. (org.). *O mundo na cozinha: História, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009. P. 11-17.

MORIN, Edgar. *Ciência com Consciência*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

_____. *Introdução ao pensamento complexo*. Porto Alegre: Sulinas 2006.

NABHAN, Gary Paul. *Coming home to eat: The pleasures and politics of local foods*. New York: W. W. Norton & Company, 2002.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.