

# A comida (des)encantada: do fetiche mercadológico à cozinha de resistência <sup>1</sup>

*The (un)enchanted food: from market's fetish to the resistance cuisine*

Camila Potyara Pereira<sup>1</sup>, Gleison Carneiro Gomes<sup>2</sup>, Vanessa Steiner de Oliveira<sup>3</sup>, José Marcos Lélis<sup>4</sup>

1. Socióloga, mestre e doutora em Política Social pela Universidade de Brasília (UnB). Professora do Departamento de Serviço Social da UnB. Tecnóloga em Gastronomia pelo Centro Universitário IESB, 2. Analista de Sistemas pelo Unicentro Newton Paiva, pós-graduado em Informática Pública pela PUC/MG e em Gestão de Projetos pela FGV. Analista de Sistemas do Senado Federal. Tecnólogo em gastronomia pelo Centro Universitário IESB, 3. Engenheira de Produção, servidora da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos. Tecnóloga em gastronomia pelo Centro Universitário IESB, 4. Gastrólogo pelo Centro Universitário UNIEURO, especialista em Gastronomia e Saúde pelo CET - Centro de Excelência em Turismo da UnB - Universidade de Brasília. Professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário IESB

camilapotyara@gmail.com, gleisongomes@gmail.com, vanessa.sts@bol.com.br, jmslelis@gmail.com

**Resumo.** O presente artigo apresenta uma crítica à gastronomia como prática profissional alienada e discute os potenciais revolucionários da produção de comida de verdade, inserida na contramão da mundialização monopolista imposta pelas grandes corporações da indústria de alimentos. Para abordar este objeto, partimos da compreensão de que comer é um ato político, fruto da decisão de "a quem dar poder". Além disso, ressaltamos o importante papel que vem cumprindo o que denominamos de "cozinha de resistência" frente ao encantamento das práticas modernas de cozinha que, em busca de uma suposta "criatividade", arruína a essência natural das coisas, despreza legados históricos e condena a comida à inanidade.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Culinária. Comida de verdade. Cozinha de Resistência. História.

**Abstract.** *The present essay presents a critic to gastronomy as a professional alienated practice and discusses the revolutionary potential explicit in the production of real food which goes against the monopolistic globalization imposed by the big corporate food industry. To approach this object, we start from the understanding that eating is a political act, result of the decision of "to whom to give power". In addition, we highlight the important role that has been fulfilling what we call "resistance cuisine" against the enchantment of the modern kitchen practices that, in search of a supposed "creativity", ruins the natural essence of the things, despises historical legacies and condemns food to inanity.*

**Keywords:** *Gastronomy. Culinary. Real Food. Resistance Cuisine. Tradition.*

---

<sup>1</sup> Artigo elaborado a partir do Trabalho de Conclusão de Curso em Gastronomia do Centro Universitário IESB de Brasília.

## 1. Introdução

Nossa sociedade não gosta de comer. Esta afirmativa, dita por Jordi Ainaud ao cozinheiro<sup>2</sup> espanhol Santi Santamaria, o deixou estupefato. Tinha, como convicção, a premissa de que a maioria das pessoas adora comer, mas propôs-se a refletir sobre o assunto. Lembrou-se de sua infância, de crescer assistindo seu pai cozinhar, dos artesanais preparos alimentícios encontrados apenas em sua terra natal, dos biscoitos caseiros com vinho doce oferecidos de boas-vindas às visitas e das festas familiares que tinham a comida como eixo e assunto principal. E se deu conta de que esta era uma realidade em processo de esgotamento. Percebeu que em seu país, a Espanha, passou-se a gastar menos com a compra de alimentos para serem preparados no lar, e mais com refeições servidas fora de casa, o que demonstra a consequente diminuição do ato de cozinhar para familiares e amigos. Ademais, descobriu que mais da metade do peixe consumido na Catalunha não provém do mar Mediterrâneo, que banha sua costa leste, mas de outros países e regiões distantes; e quase 10% é oriundo de viveiros e são comercializados congelados ou pré-cozidos. Observou, também, que, nos lares espanhóis, os produtos frescos estavam sendo gradualmente substituídos por industrializados; ao mesmo tempo, os alimentos frescos que ainda podiam ser encontrados nos mercados, decaíam em qualidade, resultado da degradação da agricultura e da pecuária, que passou a produzir, de maneira predatória e antiética, alimentos em quantidade absurda, sem preocupação com sua qualidade. Diante de tudo isso, concluiu, em concordância com o amigo, que nossa sociedade não gosta de comer.

Este episódio, narrado na obra *A Cozinha a Nu* (SANTAMARIA, 2009), gerou, também em nós, inquietações: passados cerca de sete anos da publicação do referido livro, esta realidade persiste? Será que a deterioração do ato de alimentar-se, testemunhado na Espanha, pode ser generalizada para outras nações e continentes? Será que a sociedade brasileira gosta de comer?

A profusão de novos “chefs”; de celebridades que cozinham; de programas televisivos que têm a comida como tema central; de livros de receita; de novos restaurantes, bistrôs e *food trucks* – todos, resultado direto da glamourização das cozinhas profissionais – parece indicar o gosto pela comida, pelo cozinhar e por uma alimentação diferenciada, saborosa, com técnica e estética elevadas.

No entanto, seguindo a tendência espanhola, no Brasil cozinha-se em domicílio cada vez menos. Em nosso país, os gastos com *food service*<sup>3</sup> cresceram 24% entre 2004 e 2014 e trazem um faturamento diário de, aproximadamente, R\$ 420 milhões para o setor. O consumo fora do lar, contudo, não se pauta pela escolha de um estabelecimento que ofereça comida de qualidade, regional, limpa e justa, mas pela praticidade e preço (ilusoriamente) baixo: quase a metade da população brasileira que faz suas refeições fora de casa, opta por restaurantes por quilo e lanchonetes ou redes de *fast food* (FIESP; ITAL, 2010). Além disso, a própria percepção do que é *comida* mudou. De acordo com a pesquisa *Brasil Food Trends 2020*, há 10 anos percebia-se como alimento o produto artesanal, feito em casa, considerado mais

---

<sup>2</sup> Santi Santamaria foi o primeiro chef catalão a receber três estrelas Michelin. Esteve à frente dos restaurantes *El Racó de Can Fabes*, *Santceloni*, *Evo* e *Tierra* e tornou-se conhecido por sua combativa oposição à manipulação química e genética de alimentos. Defensor dos sabores regionais, da pureza dos ingredientes e de uma comida cultural, natural, evolutiva, social, artística e universal, Santamaria não se considerava chef, mas cozinheiro.

<sup>3</sup> Mercado que engloba toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos a serem consumidos fora do lar e de alimentos vendidos prontos para serem consumidos no lar.

barato e de melhor qualidade. Hoje, o consumo de industrializados cresceu exponencialmente, conquistando clientes em todas as classes sociais. Ávidos por iogurtes, biscoitos e sucos prontos – produtos que, segundo a referida pesquisa, mais despertam o desejo do consumidor –, os brasileiros que movimentam este mercado, preocupam-se mais com a suposta confiabilidade de marcas e com o prazer de ingerir um produto “gostoso”, do que com sua qualidade, seu frescor e sua capacidade nutritiva (FIESP; ITAL, 2010). Despende-se muito dinheiro na aquisição de produtos industrializados, de sabor artificial, e pouco na rica e saborosa variedade de alimentos frescos disponível no país.

Assim, chegamos ao mesmo questionamento, retórico, de Santamaria (2009, p.100): “definitivamente, uma sociedade que dá pouca importância à comida, que gasta pouco e com frequência gasta mal em suas compras, e não está disposta a investir seu tempo livre em cozinhá-las, realmente gosta de comer?”.

E fomos além: uma sociedade que não sabe o que come, seja porque não tem interesse ou habilidade para ler complicados rótulos, seja porque é sistematicamente enganada por monopólios alimentícios que deturpam e omitem informações sobre seus produtos; que, literalmente, se envenena ao consumir litros de agrotóxicos anualmente; que ignora os riscos e malefícios do consumo de alimentos transgênicos, tão presentes nas mesas domésticas e de restaurantes; que desconhece a comida produzida em sua própria vizinhança, em sua região; que “opta”<sup>4</sup> pela compra de alimentos importados e/ou industrializados, em detrimento da comida local e artesanal, por considerá-la de qualidade inferior; que está deixando de cozinhar e que, ao fazê-lo, recorre a redes internacionais de “junk food”<sup>5</sup>, realmente gosta de comer?

Diante deste atual contexto histórico, que não se restringe à Espanha ou ao Brasil, Santamaria sentiu-se impelido à ação. Para subsidiar sua luta política no campo da gastronomia elaborou um manifesto de defesa da comida e do cozinhar. Para ele,

temos que conseguir que seja moda cozinhar; que as pessoas se interessem pelos produtos e por sua cozinha; que a escolha dos produtos seja conveniente e, graças aos utensílios de cozinha, também sua preparação; que os alimentos que cozinhamos [...] despertem nossas emoções; que a segurança alimentar seja a mais absoluta possível; e que nos sintamos orgulhosos de nossa cozinha local (SANTAMARIA, 2009, p.102).

Felizmente, Santamaria não esteve sozinho em sua luta. Outros cozinheiros, acadêmicos, ativistas, agricultores, estudantes, ao redor de todo o globo, somam-se à mesma defesa da *comida de verdade*<sup>6</sup> e da valorização dos ingredientes e das receitas locais.

Sabe-se, no entanto, que a conjuntura social impacta diretamente na formação de novos hábitos alimentares: a diminuição do tempo livre da classe trabalhadora; a

---

<sup>4</sup> *Opção* pressupõe a faculdade de escolher entre dois ou mais elementos, com consciência e cognição das alternativas. A partir do momento em que o consumidor é ludibriado por um mercado desonesto, ele é coagido, mesmo que subjetivamente, a adquirir determinado produto e não outro. De qualquer maneira, apenas para tornar o entendimento de nosso ponto de vista mais claro, decidimos utilizar o termo “opta” neste artigo.

<sup>5</sup> Geralmente identificada com “fast food” ou com alimentos ultraprocessados, a “junk food” é a comida pobre em nutrientes e rica em calorias, gorduras e outros elementos prejudiciais à saúde humana.

<sup>6</sup> Entendida como a comida real, proveniente da natureza e minimamente processada.

cobrança, cada vez mais crescente, de polivalência e de dedicação submissa ao trabalho; o aprofundamento das desigualdades sociais; a crise estrutural do capital em âmbito internacional; a focalização e a exigência de contrapartidas de ativação para o mercado de trabalho subalternizado, presentes em quase todas as políticas sociais brasileiras; entre outros, são fatores que desestimulam o cozinhar doméstico e a socialização historicamente inata ao ato de comer ao mesmo tempo em que estimulam o abuso de congelados e ultraprocessados; as refeições rápidas, às vezes em pé em balcões, no transporte público ou no próprio local de trabalho<sup>7</sup>.

Se cozinhar domesticamente é tarefa cada vez mais dificultada, comer ainda é necessidade humana básica que exige satisfação diária de qualidade. A alternativa de recorrer à alimentação fora do lar, apesar das ressalvas já citadas neste artigo, pode não ser sempre negativa. Isso porque, o ato de cozinhar possui caráter político, já que todo o processo – da escolha do fornecedor à escolha do preparo e do tipo de estética que norteará a apresentação do prato – é fruto da decisão de “a quem dar poder”. Assim, se o comensal decide por cozinheiros profissionais que valorizam alimentos com fortes significados culturais, históricos e sociais, ele fortalece o que chamamos de *cozinha de resistência* frente ao encantamento das práticas modernas de cozinha que, em busca de uma suposta “criatividade”, arruína a essência natural das coisas, despreza legados históricos e condena a comida à inanidade.

Portanto, como parte da luta internacional pela defesa da *comida de verdade*, é imperiosa a pressão sobre as cozinhas profissionais de toda sorte, das mais simples e locais às mais qualificadas e premiadas. Não se justifica o foco na cozinha doméstica, se restaurantes e lanchonetes continuarem a oferecer uma alimentação culturalmente esvaziada, socialmente injusta, politicamente alienada e economicamente irresponsável.

Uma das primeiras ações é o reconhecimento dos produtos brasileiros tradicionais, desmistificando as supostas dificuldades de sua incorporação no cotidiano das cozinhas. Por meio dessa divulgação, será possível alcançar uma maior valorização da cultura alimentar do país. Por consequência, as economias locais, os camponeses e a agroecologia passarão a ter mais visibilidade e encontrarão mais apoio; os alimentos produzidos com ética, respeito ao meio ambiente e justiça social terão seu valor reconhecido.

Mas, para tanto, a divulgação pura e simples não é suficiente. É preciso, concomitantemente, admitir e enfrentar as modernas práticas predatórias de cultivo e comercialização de alimentos e o consequente impacto destrutivo destas práticas sobre a cultura alimentar e os produtos tradicionais. Cômicos, os chefs e cozinheiros profissionais serão capazes de subsidiar o processo de conscientização de consumidores, fornecedores e estudantes de gastronomia acerca da importância de uma atuação responsável, alinhada com os preceitos éticos de respeito aos ingredientes e aos produtores.

Cabe ressaltar a relevância da urgência, intelectual e política, de uma problematização crítica a respeito das formas contemporâneas de produção, comercialização, preparação e consumo de alimentos. Afinal, como já dito, comer é necessidade social primeira e comer com qualidade, segurança e conhecimento acerca do que se ingere, é direito de todos. Infelizmente, poucos têm sido os estudos acadêmicos sobre o tema em questão, especialmente no âmbito dos cursos de gastronomia, que, idealmente, deveriam ser os mais preparados para a promoção de

---

<sup>7</sup> Sobre isso ver Antunes (2009), Dal Rosso (2013), Fernández-Armesto (2004), Pereira-Pereira (2011).

discussões críticas a respeito da produção, distribuição e consumo de alimentos na atualidade. De acordo com Karam (2015, p. 10),

embora esta profissão tenha adquirido *status* e glamour, está-se pensando muito pouco na responsabilidade social, econômica e ambiental do tipo de comida que estes chefs estão produzindo, no tipo de ideologia e de teoria acrítica que as universidades de gastronomia estão ensinando. A origem e o impacto da produção moderna de comida não são discutidos amplamente nas universidades de gastronomia. A preocupação, única, tem sido como deixar o alimento esteticamente mais bonito e criativo (alimento este que atende a poucos).

Vive-se, hoje, em um período histórico caracterizado pelo desvirtuamento das noções sobre o que é e o que não é alimento, saúde, nutriente, sabor e qualidade; de corrosão das culturas alimentares tradicionais, substituídas pela comida *fusion*, "criativa", mundializada<sup>8</sup>; de rígida padronização da estética do alimento, que engessa e reprime os verdadeiros ímpetus criativos; de medo generalizado, que acomete significativo número dos profissionais de cozinha, de cair em "modismos" ou "tradicionalismos" ao optar pela elaboração de pratos com ingredientes locais; de adoecimento coletivo provocado pela falta ou excesso de comida.

Embora a atuação dos movimentos em defesa da comida de verdade esteja conquistando cada vez mais espaço e influenciando importantes ações no mundo da gastronomia, ainda há um longo caminho a percorrer. A opressão da prática ética e consciente na produção e consumo de alimentos é regra, e não exceção, como será visto a seguir.

## 2. Breves anotações sobre a alimentação na atualidade

Comer é uma necessidade humana básica objetiva e universal: seres humanos de todo o globo, em todos os tempos históricos e inseridos em toda e qualquer cultura precisam se alimentar para ter saúde e para participar ativamente da sociedade na qual estão inseridos (DOYAL; GOUGH, 1991). As formas e instrumentos utilizados na alimentação, os rituais de cada refeição, os horários e as companhias escolhidos para se alimentar e o tipo de comida a ser ingerido, no entanto, variam de acordo com a cultura; o período e os contextos históricos, políticos e econômicos; a fase da vida (infância, juventude, maturidade ou velhice); a classe social.

O sociólogo Norbert Elias, em seu célebre livro *O Processo Civilizador: uma história dos costumes* (1994), ilustra bem as transformações pelas quais passou o ato de comer. Em manuais escritos entre os séculos XIII e XVIII, os conselhos sobre maneiras cortesias, hoje, tão óbvias para a maioria, impressionam os comensais da atualidade pela sua necessidade de divulgação. São alguns exemplos: "um homem refinado não deve arrotar na colher quando acompanhado" (p. 96); "o homem que limpa a garganta pigarreando quando come e o que assoa na toalha da mesa são ambos mal-educados" (p.97); "não babes enquanto bebes, porque isto é um hábito vergonhoso" (p.98); "não limpes os dentes com a ponta da faca" (p. 98); "não é educado enfiar os dedos nas orelhas ou nos olhos, como fazem algumas pessoas, ou introduzi-los no nariz, quando estiveres comendo" (p.99); "que ninguém [...] durante ou após as refeições, suje as escadas, corredores ou armários com urina ou outras sujeiras, mas que vá para os locais prescritos e convenientes para se aliviar" (p.137);

---

<sup>8</sup> Entendida como globalização pelo alto (IANNI, 1997) ou globalização de imperialismo capitalista (HARVEY, 2005).

“não assoe o nariz com a mesma mão que usa para segurar a carne” (p.148); “não escarres sobre a mesa” (p.156). Orientações como essas, importantes a adultos nos referidos séculos, hoje talvez possam se destinar apenas às crianças. A etiqueta à mesa e a higiene no preparo e no consumo de alimentos já são consideradas práticas indispensáveis.

Da mesma maneira, a escolha do que comer passou por grandes mudanças. Há apenas algumas décadas, comiam-se alimentos; hoje, comemos, para citar Pollan (2008), produtos alimentícios. Do ser humano pré-histórico, passando pelas mulheres e homens medievais, até chegarmos aos comensais da primeira metade do século XX, o que se ingeria provinha da natureza: animais, frutas, verduras, legumes, grãos, sementes, castanhas. A partir da segunda metade do século XX, parte do que consumimos nasce em laboratórios e jamais seria reconhecido como comida pelos nossos ancestrais. Esta substituição de alimentos por produtos alimentícios tem se tornado tão intensa e hegemônica que Pollan (2008) sentiu a necessidade de escrever um manifesto com conselhos aparentemente tão óbvios, mas, ao mesmo tempo, tão negligenciados, que, tal qual os manuais de comportamento dos séculos XIII a XVIII, surpreendem pela sua necessidade de divulgação<sup>9</sup>: entre as recomendações estão a de comer uma variedade maior de alimentos, não consumir comida ultraprocessada e comer acompanhado.

De fato, essas são recomendações fundamentais para um contingente populacional que, como visto na introdução deste artigo, gosta cada vez menos de comer, come cada vez menos comida e mais “substâncias comestíveis com aparência de comida” (POLLAN, 2008, p.9) e adoce cada vez mais pelo excesso de produtos alimentícios e pela escassez de comida de verdade.

Contudo, pior do que os prejuízos à saúde de comensais individuais, fruto direto de más escolhas alimentares, conscientes ou não, escondem-se, neste processo de adoecimento humano, problemas mais coletivos e que extrapolam os danos à nossa espécie. A substituição, em escala mundial, de práticas alimentares tradicionais, com raízes históricas, com alma e sentido pela dieta pós-moderna<sup>10</sup> estadunidense, artificial, industrializada, vazia, a-histórica e insalubre arruína, por vezes de forma permanente, culturas e biomas, soberanias e protagonismos, democracias e liberdades substantivas.

Ícone no que concerne à alimentação rápida moderna, a empresa estadunidense McDonald’s está presente em 119 dos 195 países do mundo, possui 33.500 lanchonetes e serve cerca de 70 milhões de clientes por dia (MCDONALD’S, 2015). Algumas nações não abriram as portas a esta corporação alimentícia – como Cuba, Coréia do Norte, Islândia e Mongólia – mas o estilo *fast food* de alimentação e a comida ultra industrializada, originárias e típicas dos EUA, ultrapassaram todas as

---

<sup>9</sup> São eles: 1) não coma nada que sua bisavó não reconheceria como comida; 2) Evite produtos alimentícios que contenham ingredientes: desconhecidos, impronunciáveis, que passem de cinco ou que incluam xarope de milho com alto teor de frutose; 3) Evite produtos que contenham alegações quanto a benefícios para a saúde; 4) Compre nas prateleiras periféricas do supermercado e mantenha-se longe do meio; 5) Sempre que possível, saia do supermercado e compre comida em feiras ou mercadinhos hortifrúti; 6) Pague mais, coma menos; 7) Coma uma variedade maior de alimentos; 8) Prefira produtos provenientes de animais que pastam; 9) Cozinhe e, se puder, plante alguns itens de seu cardápio; 10) Coma com ponderação, acompanhado, quando possível, e sempre com prazer.

<sup>10</sup> Pós-modernidade é uma concepção associada ao capitalismo tardio (globalizado), de extração neoliberal, segundo a qual o pragmatismo, o relativismo e o desprezo ao universalismo e às grandes narrativas, fundados nos ideais iluministas da igualdade, liberdade e fraternidade tornaram-se prevaletentes. Trata-se também de uma forma de sensibilidade, na qual a abstração, a fragmentação e provisoriade se fazem presentes (HARVEY, 1996).

barreiras geográficas e ideológicas e, ainda que não tenham chegado em todos os mercados, esforçam-se para conquistar essa supremacia perene.

Resulta daí o consumo abusivo de gorduras, de açúcares, de conservantes e de uma variedade de produtos químicos desconhecidos ou, ao menos, não habituais nas mesas de muitas culturas. Ocorre, ao mesmo tempo, a substituição das mães, avós e/ou sogras como autoridades eruditas da cozinha e na determinação do cardápio por “cientistas e marqueteiros da alimentação (muitas vezes uma aliança malsã de ambos)” (POLLAN, 2008, p.11). Esta mundialização destrói, portanto, não apenas a saúde do povo anfitrião, mas seus ícones, hábitos, legados e tradições culinárias.

Para além dessas consequências, mais aparentes, há outra mais velada: a homogeneização do gosto. Se há algumas décadas éramos acostumados a paladares únicos, mais complexos, sutis e naturais, hoje grande parte da humanidade perdeu a capacidade de sentir e apreciar sabores e aromas não massificados. Não sabemos mais qual é o gosto de frutas e verduras locais, mas nos tornamos peritos no reconhecimento dos quimicamente acentuados sabores artificiais. Sobre isto e citando Nossiter, Santamaria ressalta:

Preocupado com a construção de uma sociedade de consumidores previsíveis, padronizados e carentes de ideias próprias, Nossiter afirma que o cidadão global converteu-se no consumidor universal de tudo aquilo que é simples e açucarado (SANTAMARIA, 2009, p.86).

A deterioração das habilidades sensoriais do gosto e do olfato é, ainda, ampliada pelo uso exagerado de realçadores de sabor (como o glutamato monossódico<sup>11</sup>), saborizantes, corantes e essências artificiais. Infelizmente, estas estratégias de manipulação de alimentos para, supostamente, torná-los mais apetitosos, não é exclusiva de indústrias ou redes de *fast food*: em renomadas cozinhas profissionais, ingredientes reais são contaminados por produtos alimentícios industriais (que não são comida) na tentativa de valorizá-los ou de deixar os preparos mais “criativos”. A manipulação do ingrediente, por vezes, altera de modo tão significativo a cor, a forma, a textura e o sabor de cada produto que é difícil reconhecê-lo no final. O uso de corantes, em especial, é um dos mais absurdos disfarces aplicados à comida: parafraseando Santamaria, é justo colorir um alimento para tornar apetitoso o incomível? Sem contar que, por vezes, a inserção exagerada de corantes e outros produtos químicos em preparos culinários pode causar prejuízos imediatos à saúde dos comensais<sup>12</sup>.

Em verdade,

na cozinha contemporânea [...] há uma guerra contra a essência natural das coisas, que é camuflada, disfarçada, adulterada e escondida. A sociedade moderna é construída comendo-se todos os

---

<sup>11</sup> Rico no “sabor” umami, considerado, por muitos, o quinto gosto básico ao lado do doce, salgado, ácido e amargo.

<sup>12</sup> Tornou-se usual a utilização do gelificante metil-celulose (ou apenas Metil), comercializado – sem nenhuma ressalva, vale salientar – para fins culinários pela marca de aditivos *Texturas Albert Y Ferrán Adriá*, de propriedade do chef Ferrán Adriá (eleito, por muitos anos, o melhor chef do mundo). Este produto, utilizado como sêmen falso em filmes pornográficos e como laxante para constipações intestinais, não deve ser consumido por crianças; para adultos, a dose recomendada não pode exceder 4g diárias (que precisam ser tomadas espaçadas e acompanhadas por 250ml de água, para não causar danos ao esôfago). Santamaria (2009), relata o caso em que um cozinheiro, aprendiz da escola molecular, inscreveu em um concurso de jovens cozinheiros, uma receita de falso aspargo de baunilha grelhado contendo 8g de metil-celulose.

dias grandes doses de mentira. Quase nada é o que parece ser. (SANTAMARIA, 2009, p.91).

Santamaria vai ainda além: chega a afirmar que o cozinheiro que faz uso de "produtos químicos, artificiais, sintéticos ou de laboratório é como um atleta que se dopa" (2009, p. 149). E mais: estas estratégias de (falsa) "valorização" do ingrediente, acabam por converter as cozinhas profissionais em cozinhas rápidas, sem identidade e sem respeito às características naturais dos ingredientes, tais como fazem as lanchonetes de *fast food*. Este processo, chamado por Santamaria de "macdonaldização das estrelas Michelin" é resumido por Alain Ducasse em uma frase: "esses restaurantes não servem linguado sem magia, mas magia sem linguado" (DUCASSE apud SANTAMARIA, 2009, p.149).

Entretanto, conforme Schlosser (2001, p.20), "uma cozinha de *fast food* é tão somente o estágio final de um vasto e altamente complexo sistema de produção em massa". Destarte, não só a dieta dos EUA é modelo hegemonicamente replicado em diversas nações, mas, também, as formas estadunidenses de produzir alimentos tornaram-se parâmetros globais.

A sanha de expansão sem limites do capital encontrou, na alimentação, a sua mais efetiva forma de realização. E sua propagação, sem limites, se dá de maneira monopolizada, concentrada na mão de vinte empresas que detém o poder de ditar o que devemos comer e quanto deve ser pago por isto. Na atualidade, dez corporações dominam 75% do mercado mundial de sementes (Monsanto, DuPont Pioneer, Syngenta, Vilmorin, WinField, KWS, Bayer Cropscience, Dow AgroSciences, Sakata e Takii) e outras 10 multinacionais controlam o mercado de produção e distribuição de alimentos (Kellogg Company; General Mills; ABF; Danone S.A.; Mars, Inc.; Mondelez International; Coca Cola Company; PepsiCo; Unilever; e Nestlé). Todas essas empresas, encabeçam as práticas nocivas de alimentação descritas neste artigo e, graças ao seu alto grau de perversidade em suas atuações e aos danos causados ao meio ambiente e aos seres humanos no geral, ocupam lugar de destaque na relação das corporações mais nefastas do planeta.

Surpreendente é vê-las ganhando espaço nas cozinhas profissionais; tornando-se fornecedoras fiéis de alimentos para restaurantes renomados; e promovendo sociedades com cozinheiros e chefs de cozinha. Para ilustrar, em 2011 foi firmada uma parceria inédita entre o conglomerado PepsiCo e o chef Ferrán Adriá. De acordo com a empresa, "Ferrán Adriá irá partilhar os seus princípios, métodos, procedimentos e técnicas criativas para ajudar a PepsiCo na criação de novos *snacks*". Sobre isso, Adriá afirmou:

É para mim uma honra e um desafio trabalhar de perto com uma empresa tão importante no ramo alimentar como a PepsiCo e, em particular, com as suas extraordinárias equipes de investigação e desenvolvimento espalhadas pelo mundo. Trata-se de uma experiência bastante enriquecedora para ambas as partes e esperamos conseguir resultados positivos com esta parceria, na qual o El Bulli contribuirá com a vasta experiência adquirida na alta cozinha e em outras áreas gastronômicas ao longo da sua história" (PEPSICO, 2011).

Na busca pela consolidação da cozinha de vanguarda, sob a máscara de um movimento progressista e libertário, criativo e tecnicamente superior, vão-se o pensamento crítico, o comprometimento com a comida real, a valorização do ingrediente, os princípios de justiça e de cidadania, o respeito à soberania alimentar e ao protagonismo de locais sobre a comida local, a ética. A cozinha, despolitizada e alienada, aparta-se de seu papel de "ser um momento de partilha, de se dar ao outro"



(BRAS, 2014) e vira palco da ação irresponsável de cozinheiros estranhados do processo de cozinhar, inseridos na economia de mercado como engrenagens de um "moinho satânico" (POLANYI, 1980), mas inconscientes de suas próprias serventias. Não se pode partilhar bons momentos e ser um "vendedor de felicidade", como defende o prestigiado chef Michel Bras (2014), se o que se oferece no prato é veneno, doença e barbárie.

Por sorte, há alternativas e "as melhores escolhas éticas e ambientais são também as mais saudáveis" (POLLAN, 2008, p. 10). Diante destes impasses, grupos de cozinheiros, estudantes, professores de gastronomia, cientistas humanos e sociais, biólogos, ativistas, camponeses e movimentos sociais mobilizaram-se em prol do resgate da comida de verdade, da reconstrução de tradições e práticas culinárias abandonadas ou perdidas, da busca pela produção e consumo éticos de alimentos, da reeducação dos paladares para combater a homogeneização do gosto, contribuindo para o reconhecimento das sementes crioulas e promovendo a valorização de ingredientes em detrimento de pratos "criativos" e técnicas vazias.

Este último ponto merece maior reflexão. De fato, citando Carlos Dória,

a centralidade do ingrediente é vital. É ele que, pelo enraizamento nos hábitos de consumo local, resume a história e a cultura popular e nos permite dar cara a algo abstrato como "identidade", muito mais que as receitas dele decorrentes (DÓRIA apud SANTAMARIA, 2009, p.23).

Os ingredientes tradicionais brasileiros não são importantes apenas pelos seus potenciais culinários e seus sabores peculiares, mas também por terem sido impregnados de tradição e história, por representarem localidades e culturas, por identificarem hábitos e sociabilidades. Uma cozinha que opta pela valorização das matérias-primas da sociobiodiversidade de nosso país é uma *cozinha de resistência* em sua acepção mais literal: embora sejam claras a importância e a riqueza destes ingredientes não apenas para a gastronomia, mas para a história e a cultura brasileiras eles são essenciais para a subsistência de povoados tradicionais. De acordo com Santamaria (2009, p.47), "escolher determinados ingredientes e formas de tratá-los já é por si uma escolha em que a ética tem uma presença inquestionável". O reconhecimento dos ingredientes e das práticas culinárias brasileiras mais tradicionais e a sua valorização nas cozinhas profissionais são elementos de resistência de comunidades inteiras.

### 3. Conclusão

Vivemos, hoje, em uma época de deificação e de total dependência da tecnologia, de valorização da técnica sobre a essência, de fluidez, de abstração excessiva, de individualismo exacerbado, de substituição de tradições e hábitos por criatividade massificadas, de negação da história e de mundialização imperialista sobrepujando culturas milenares. Todas essas características trazem sérias consequências não apenas para a identidade e sociabilidade de homens e mulheres em todo o globo, mas afetam, diretamente, a vida em todas as suas facetas. A alimentação humana é uma das áreas mais atingidas, já que é necessidade objetiva primeira e diária de todos os habitantes deste planeta.

Assim, a cozinha doméstica, como antigo recinto de partilha e alegria, de comunhão familiar, de repasse de tradições entre gerações, está em vias de desaparecimento. As cozinhas profissionais, por seu turno, cedem ao fetiche da comida – apenas – como mercadoria a gerar lucro e encantamento, *status* e glamour. Cozinheiros e chefs de cozinha, elevados ao patamar de (semi)celebridades, despolitizam-se com orgulho

e reproduzem o individualismo, a fluidez, a perda de essência, a dependência da tecnologia, o tecnicismo em seus preparos artisticamente minimalistas, coloridos e "criativos", mas sem alma, sem história, sem respeito por quem come e quem produz. Ao utilizarem, aleatoriamente, uma gama de ingredientes "exóticos" ou de terras distantes em um prato de produtos alimentícios, brigadas de cozinha acreditam estar à frente de uma revolução inovadora, vanguardistas do novo comer. Esquecem-se que, aliadas ao mercado em sua forma mais vil, parceiras (mesmo que inconscientemente, subjetivamente) de grandes corporações multinacionais e alienadas de sua essencial utilidade na manutenção desse sistema que desumaniza, tornam-se porta-vozes das mais conservadoras e retrógradas práticas de exploração humana e do planeta.

A inovação, a revolução de práticas obsoletas e a verdadeira criatividade residem na autoconsciência como ser humano e profissional inserido em uma totalidade complexa e que, representante (merecido ou não) do bem comer, tem responsabilidades perante a sociedade. Mia Couto dizia que cozinhar é um ato de amor. Santamaria, explica melhor: "Amar a cozinha é aceitar um legado histórico que é patrimônio coletivo e transmiti-lo às futuras gerações, totalmente renovado e vivo, reconhecível e atual" (2009, p.73). Cozinhar com ingredientes locais, que carregam histórias, tradições e práticas longevas e oferecer aos comensais alimentos limpos, sem químicos, sem venenos, saudáveis e saborosos é a verdadeira revolução, é a vanguarda da cozinha em um mundo doente, artificial e mercantilizado.

## Referências

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 2009.

BRAS, Michel. Não gosto do termo gastronomia. In: **Paladar**. Entrevista concedida em 05 de novembro de 2014. Disponível em <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/michel-bras-nao-gosto-do-termo-gastronomia/>>. Acesso em 08 de novembro de 2015.

DAL ROSSO, Sadi. Crise socioeconômica e intensificação do trabalho. In: ANTUNES, Ricardo (Org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil II**. São Paulo: Boitempo, 2013.

DOYAL, Len; GOUGH, Ian. **A theory of human need**. London: Macmillan, 1991.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Volume 1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FIESP; ITAL. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo, 2010.

HARVEY, David. **Condição Pós-Moderna**: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. São Paulo: Loyola, 1996.

\_\_\_\_\_. **O Novo Imperialismo**. São Paulo: Loyola, 2005.

IANNI, Octávio. **A Era do Globalismo**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.

KARAM, Kátia. Orgânicos, agroecologia e soberania alimentar. In: NEPPOS/CEAM/UnB. **Politizando**: Boletim do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Política Social, ano 6, n.20. Brasília: ago. 2015. (entrevista)

MCDONALD's. A McDonald's. In: **Nossa História**. 2015. Disponível em <<https://www.mcdonalds.pt/mcdonalds/historia/>> Acesso em 21 de outubro de 2015.

PEPSICO. **PepsiCo e Ferrán Adriá criam parceria inovadora**. 17 de junho de 2011. Disponível em <<http://www.pepsico.pt/media/releases/view/pepsico-e-ferran-adrie-criam-parceria-inovadora.html>> Acesso em 23 de outubro de 2015.

PEREIRA-PEREIRA, Potyara Amazoneida. **Política Social**: temas & questões. São Paulo: Cortez, 2011.

POLANYI, Karl. **A Grande Transformação**: as origens de nossa época. Rio de Janeiro: Campus, 1980.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

SANTAMARIA, Santi. **A Cozinha a Nu**. São Paulo: SENAC, 2009.

SCHLOSSER, Eric. **País Fast Food**: o lado nocivo da comida norte-americana. São Paulo: Ática, 2001.