



UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LETRAS, CULTURA E REGIONALIDADE

Vicente Lovera

GASTRONOMIA, REGIONALIDADE E IDENTIDADE NA SERRA GAÚCHA

Caxias do sul
2016

Vicente Lovera

GASTRONOMIA, REGIONALIDADE E IDENTIDADE NA SERRA GAÚCHA

Dissertação de mestrado apresentada
como requisito parcial à obtenção do título de
Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em
Letras, Cultura e Regionalidade da Universidade
de Caxias do Sul.

Orientador: Prof. Dr. Rafael José dos Santos

Caxias do sul

2016

L911g Lovera, Vicente

Gastronomia, regionalidade e identidade na Serra Gaúcha / Vicente
Lovera. – 2016.
96 f.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa
de Pós-Graduação em Letras, Cultura e Regionalidade, 2016.

Orientação: Rafael José dos Santos.

1. Regionalidade. 2. Identidade. 3. Gastronomia. 4. Cozinha. 5.
Pozenato. I. Santos, Rafael José dos, orient. II. Título.

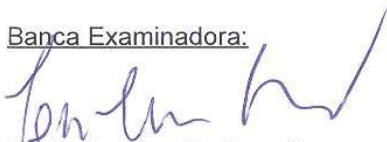
Gastronomia, regionalidade e identidade na Serra Gaúcha

Vicente Lovera

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Letras, Cultura e Regionalidade da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Letras, Cultura e Regionalidade, Área de Concentração: Estudos de Identidade, Cultura e Regionalidade. Linha de Pesquisa: Processos Culturais e Regionalidade.

Caxias do Sul, 30 de setembro de 2016.

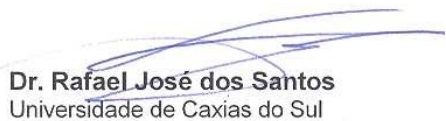
Banca Examinadora:



Dr. João Claudio Arendt
Universidade de Caxias do Sul



Dr. Márcio Miranda Alves
Universidade de Caxias do Sul



Dr. Rafael José dos Santos
Universidade de Caxias do Sul



Dr. Rudimar Baldissera
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

AGRADECIMENTOS

A vida é feita não de chegadas, mas de caminhos, encontros e desencontros. Agradeço, em blocos, a todos os que fizeram parte destes.

À Eliane, que plantou a semente deste mestrado. Aos professores do programa, em especial ao Prof. João Cláudio, por me ter muito bem recebido, entendido e encaminhado, e a meu orientador, Prof. Rafael, que, mais do que acreditar na ideia, foi um incentivador pessoal de toda esta discussão acerca da gastronomia.

Ao Eduardo, o qual a parceria nos cafés e nas caronas tornou-se amizade e estima.

À minha família, esteio moral e emocional, que não cansa de mostrar a um eterno curioso que o mundo é cheio de oportunidades.

À Bruna, apoiadora incondicional e merecedora do meu amor incondicional. E vice-versa.

RESUMO

A presente dissertação versa sobre as relações entre gastronomia, identidade e regionalidade na região de imigração italiana da Serra Gaúcha. Dentro de um contexto culinário globalizado onde o estatuto do “local” ganha cada vez mais força, parece ser de suma importância compreender quais as relações de cultura e identidade que contribuem para o estabelecimento de classificações que são, muitas vezes, tomadas como realidades espontâneas. Isso posto, a proposta deste trabalho gravitará pela análise das relações entre gastronomia e as diferentes regionalidades que serão, em um recorte temporal futuro ao proposto nesta análise, utilizadas como base para a criação do conceito de alimentação regional da imigração baseado no *típico*. Para tanto, serão investigadas as bases formativas dos conceitos de gastronomia e identidade do Brasil e da Itália, verificando suas relações com as regionalidades presentes na representação do imigrante italiano da Serra Gaúcha, compreendendo as suas relações com a caracterização da alimentação analisada através do ponto de vista histórico e ficcional.

Palavras-chave: gastronomia; cultura; identidade; Serra Gaúcha; José Clemente Pozenato.

ABSTRACT

This paper intends to study the relations between cuisine, identity and regionality into Serra Gaúcha's Italian immigration region. In a globalized context with "local cuisines" are still of increasing relevance, it has become crucial to understand the connexions between culture and identity which contribute to establish categories that are, many times, taken for granted as spontaneous realities. This said, this paper will analyze the relationship between cuisine and the various regionalities that would be, in time frame ahead of the adopted in this study, part of the construction of the *Italian typical cuisine* that will characterize this region's food habits. To accomplish this, Italian and Brazilian food identity will be analysed to establish and understand their links with Serra Gaúcha's Italian immigrant characteristic regionalities.

Keywords: food; culture; identity; Serra Gaúcha; José Clemente Pozenato.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
1 COMIDA, CULTURA E IDENTIDADE	11
1.1 Do animal ao humano	11
1.2 Do cultural ao social: a identidade como mediadora de significados	21
1.3 A identidade como marcadora de diferença	25
1.4 O poder legitimador e a emergência das identidades – e das cozinhas – nacionais	28
1.5 Resistência: a reação das identidades – e das cozinhas – regionais	32
2 AS IDENTIDADES ALIMENTARES ITALIANA E BRASILEIRA	34
2.1 Um modelo culinário euro-ocidental	34
2.2 A identidade italiana na cozinha	36
2.3 Cozinha e identidade brasileira	54
2.4 Cozinha brasileira: o regionalismo e a visão de Freyre	58
2.5 A Cozinha brasileira de Cascudo	62
3 GASTRONOMIA E IDENTIDADE NA SERRA GAÚCHA	70
3.1 O contexto da imigração: de “italianos” a “italianos”	70
3.2 Gastronomia e regionalidades: perspectiva historiográfica	75
3.3 Gastronomia e regionalidades: perspectiva etnográfica	80
3.4 Gastronomia e regionalidades: perspectiva literária	82
CONSIDERAÇÕES FINAIS	90
REFERÊNCIAS	93

INTRODUÇÃO

A alimentação pode ser considerada uma das principais atividades realizadas pelo ser humano. Sem ela, ele perece. Mais de uma vez por dia, cada pessoa leva à boca um pedaço de alguma preparação que servirá não só como aporte fisiológico de proteínas, carboidratos e sais minerais, entre outros, mas também desempenhará, ainda que disso ela possa não ter plena consciência, importantes funções socioculturais. Comer alegre, reúne, identifica. Também por meio da comida é que o homem se expressa, dá - e busca - significado acerca de diversas instâncias do mundo em que vive.

Nos últimos quinze, talvez vinte anos, em um momento de consolidação, no Brasil, da televisão por assinatura e da internet e partindo da minha experiência de vida como jovem adulto, habitante de uma pequena cidade do interior do Rio Grande do Sul, o tratamento dirigido a este tema parece mudar bastante. Para além do usual - as receitas elaboradas pela “nonna” -, shows da televisão, como o americano *Frugal Gourmet*¹, mostravam a preparação de pratos de diversas regiões do mundo; *sites* traziam pratos que utilizavam, por exemplo, queijos muito diferentes daqueles “de colônia”, como genericamente ainda respondem uma série destes produtos elaborados na Serra Gaúcha; *reality shows* tocaram no assunto de comidas-tabu, marcando a diferença e expondo, através da boca, grupos de usos e gostos diferentes daqueles locais, de esmagadora maioria católica, por exemplo, para os quais costuma restar incompreendido o motivo pelo qual muçulmanos e judeus não comem carne de origem suína.

Esse novo panorama, fruto, sobretudo, de processos globalizantes, provocou mudanças significativas no cenário gastronômico nacional: por um lado, a busca, que teve seu auge na primeira década dos anos 2000, amplamente expressa em livros, revistas e também através da consolidação do trabalho de *chefs* como Alex Atala, pela delineação de uma “nova” gastronomia brasileira nacional; por outro, um processo de resgate, fortalecimento e redescoberta das gastronomias regionais, com suas preparações “típicas” tendo cada vez mais destaque comercial e institucional. E, na região sob influência da colonização italiana na Serra

¹ Programa televisivo exibido em meados da década de 1990 pelo canal pago GNT, de grande importância

Gaúcha², interesse principal dessa dissertação, o processo, embora chegando um pouco mais tarde do que no centro do país, parece não ter sido diferente. Com o intuito de compreender estes movimentos em sua totalidade, propõe-se que o fio condutor desta dissertação de mestrado parta do seguinte problema: como se constroem as relações entre a gastronomia e suas diferentes regionalidades na Serra Gaúcha?

Tendo em conta essas mudanças como parte de um processo que trata a gastronomia – mas não somente ela – como um sistema de significação, e atento a uma abordagem que a considera fenômeno de uma determinada regionalidade, preocupação teórica deste programa de Pós-Graduação, o objetivo principal deste trabalho é a análise das bases da gastronomia que, no quarto final do século XX, passa a ser chamada de *típica italiana* da Serra Gaúcha, procurando identificar suas origens e compreender suas relações com outras regionalidades rotineiramente utilizadas no discurso de representação dos processos culturais dessa região. O objetivo secundário é compreender, após identificar as bases formativas do atual conceito de gastronomia, de que maneira esses elementos representativos permitem ou excluem a participação de outras contribuições culturais em seu discurso acerca da alimentação.

A estrutura do trabalho divide-se em três capítulos, todos centrados no tripé comida-cultura-identidade. O primeiro, dedicado ao referencial teórico, preocupa-se com a amarração de teorias necessárias à compreensão da envergadura conceitual do conceito de alimentação que, por exemplo, ao mesmo tempo em que é atividade trivial, pode desempenhar importante marcador identitário. Através das contribuições de Terry Eagleton (2005) e Clifford Geertz (2008), aborda-se fundamentalmente as maneiras pelas quais a alimentação passa a ser importante ao homem através do seu aspecto cultural, por meio de regras que o permitem representar-se fora do mundo natural. Em seguida, os estudos de Fredrik Barth (1998), Roberto Cardoso de Oliveira (2006) e Kathrin Woodward (2002) exemplificam como os aspectos culturais são manipulados para tornarem-se mediadores de significados e ferramentas de distinção. Por fim, demonstra-se o caminho teórico que leva à formação das identidades alimentares, fundamentais para a compreensão do surgimento das cozinhas nacionais e regionais, explicitado através de um aporte teórico mais próximo à área da alimentação através das obras de Claude Fischler (1995; 1998), Massimo Montanari (1998; 2013; 2013b) e Jean-Louis Flandrin (1998).

² Sempre que citado, a partir deste momento, o termo “Serra Gaúcha” deve ser compreendido como sendo um recorte arbitrário de uma regionalidade baseada sobretudo nas cidades fundadas e povoadas por imigrantes italianos.

O segundo capítulo toma proveito dos processos descritos no capítulo anterior e concentra-se em identificar as bases contributivas para a formação dos conceitos modernos das identidades nacionais brasileira e italiana e suas relações com as respectivas cozinhas nacionais, cujo esclarecimento é basal na reconstituição do caminho que uma cozinha regional de imigração, estabelecida no Brasil, e que se pretende “típica italiana” tem por trás de si. Em ambos os casos, o foco é nas relações de poder e na luta pela evidencia de pratos alçados como notórios representantes de uma região ou mesmo de uma nação. O modo italiano de comer é compreendido através das obras de Montanari e Capatti (2013) e Longo E Gratton (2012); o brasileiro, por meio dos textos do “Cozinheiro Nacional³” (2015), de Freyre (1996) e de Cascudo (2011).

Por fim, o terceiro capítulo conforma as informações anteriores com foco na busca pelos fundamentos iniciais do “comer regional” da Serra Gaúcha, verificando a maneira com as quais essas se relacionam com as demais regionalidades e com qual intensidade se verifica a sua presença nos discursos acerca da alimentação brasileira e italiana nacional. Para tanto, é proposto um diálogo entre três perspectivas: a historiográfica, com Azevedo (1975), Slomp (1996) e Piazza (2005); a etnográfica, através das entrevistas com descendentes de imigrantes italianos disponíveis no acervo do projeto ECIRS⁴⁵ e suporte teórico de Thompson (1992); e ficcional, através das representações do que se come na trilogia de Pozenato (*A Cocanha*, *O Quatrilho* e *A Babilônia*), com o suporte teórico de Chaves (1994). A compreensão será efetivada, nas considerações finais, pela reconstrução e validação, a partir destas três perspectivas, da trajetória das relações entre gastronomia e práticas culturais, inferindo, particularmente através do que se come, a reflexão acerca das relações entre comida e cultura local.

A execução dessa proposta se torna viável em um momento no qual a área das ciências gastronômicas ganha importância no Brasil, crescimento este percebido no aumento de publicações especializadas e cursos formativos, inclusive dentro da própria Universidade de Caxias do Sul, relativos a esta área. Ainda que o tema ganhe cada vez mais importância, poucas são as publicações de teor científico acerca do mesmo, principalmente no tocante à

³ Obra lançada a fins do século XIX, de autoria incerta.

⁴ Elementos Culturais da Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul.

⁵ A opção por utilizar entrevistas já realizadas e disponíveis dá-se por dois motivos. Em primeiro lugar, o recorte temporal proposto no trabalho (1875 a meados da década de 1940) inviabilizaria novas entrevistas pela evidente impossibilidade de encontrar viventes que efetivamente participaram ativamente da vida à época citada. Em segundo, a credibilidade da instituição dá guarida para a utilização deste tipo de material.

representatividade da gastronomia da Serra Gaúcha no contexto amplo de gastronomia brasileira.

1 COMIDA, CULTURA E IDENTIDADE

“Cogito, ergo sum.” A célebre frase de Descartes poderia, sem perder sua relevância, ser substituída por “como, logo existo.” Necessidade fundamental para a vida humana – aliás, não somente a humana -, alimentar-se vai muito além da simples ingestão diária de certa quantidade de calorias, necessárias para viabilizar as funções biológicas do organismo. A comida é uma das características mais importantes da humanidade, com implicações nas questões culturais, de identidade e vida em grupo, ao mesmo tempo em que não deixa de ser atividade trivial.

1.1 Do animal ao humano

Fundamental para a compreensão do papel da alimentação na sociedade é encontrar em que momento o homem, ao alimentar-se, deixa de buscar apenas a mera supressão de uma de suas necessidades fundamentais e se coloca no interior de um intrincado sistema simbólico onde cada comida passa a ser escolhida ou rejeitada com base em valorações culturais. E é justamente quando começa a “fazer cultura” – conceito aqui tratado principalmente do ponto de vista da alimentação - que o homem supera as amarras biológicas que igualavam a lógica de seus atos alimentares, mas não apenas estes, aos da maioria dos demais seres vivos.

Eagleton (2005, p. 09), já ao início da sua obra *A ideia de cultura*, oferece uma pista valiosa da importância da alimentação no processo que torna o homem um ser cultural. Analisando a etimologia de ‘cultura’, observa que ela originalmente deriva de ““lavoura” ou “cultivo agrícola”, o cultivo do que cresce naturalmente.” O termo, inspirado em um momento no qual a comida apresenta importância central no processo de humanização das condutas, sugere, nas palavras do autor, “uma dialética entre o natural e o artificial, entre o que fazemos no mundo e o que o mundo nos faz.” Dizer que “nada é puramente natural no homem”, como faz Cucho (1999, p. 11), é possível, portanto, ao se colocar a cultura como centro não de uma oposição entre ela própria e a natureza, mas como mediadora entre o mundo natural e o artificial⁶.

⁶ Montanari (2013), ao complementar a sentença supracitada no parágrafo, bem observa, acerca do papel mediador que a cultura possui, que as práticas consideradas “rudimentares” de usufruto do território, como caça e coleta, já faziam parte de um saber coletivo que pode ser considerado uma prática cultural.

Para tornar-se um ser cultural, portanto, o homem necessita ser capaz de interpretar a natureza, criando modelos de significados que a expliquem e expliquem a si mesmo, dentro dos quais ele possa se situar. Estes modelos, no entanto, como estruturas simbólicas que são, não existem apenas “na cabeça de alguém”, como escreve Geertz (2008, p. 08): eles contribuem para a criação da base de uma vida em grupo, da unidade através de uma divisão inicial entre humanos e animais. Assim, o ser humano se torna, conforme Montanari (2013, pos⁷. 49), “dono do mundo natural”⁸, adaptando-se ao meio onde vive no mesmo momento em que adapta o próprio meio às suas necessidades, sempre em uma relação estreita de retroalimentação, causas e efeitos.

Isso posto, depreende-se que a busca pela humanização das condutas alimentares, em um primeiro nível, deve seguir na direção de identificar e entender as formas pelas quais fazer cultura desconstrói a relação animal existente entre humano e natureza. Conforme Eagleton (2005, p. 11), seria encontrar tanto a

noção “realista”, no sentido epistemológico, já que [cultura] implica a existência de uma natureza ou matéria-prima além de nós, mas também uma dimensão “construtivista”, já que essa matéria-prima precisa ser elaborada numa forma humanamente significativa.

O caminho, portanto, passa por identificar uma natureza existente, mas modificada pelo homem mediante o uso de práticas culturais. As características iniciais mais evidentes nesse sentido parecem ser o domínio do uso do fogo, o pastoreio e a prática da agricultura e também a condição de onívoro da qual desfruta a espécie humana.

O fogo, antes temido, privilégio dos deuses para muitas culturas, teve seu uso dominado há cerca de 500 mil anos (FLANDRIN, 1998). Para Montanari (2013, pos. 301). Controlá-lo representou, para muitos povos antigos, “o momento constitutivo e fundador da civilidade humana”⁹, expresso em lendas e mitos de diversas sociedades. Desde então, mesmo com este controle não sendo total, os homens pareciam já empregá-lo para o cozimento de seus alimentos¹⁰. O uso constante dessa ferramenta representa, senão apenas um

⁷ “pos” é a forma de paginação encontrada no leitor Kindle, da Amazon, utilizado para ter acesso a algumas obras citadas neste trabalho, consultadas em formato digital.

⁸ “farsi padrone del mondo naturale”. Tradução nossa. Apenas se referenciado em contrário, todas as demais traduções são pelo autor providas.

⁹ “il momento constitutivo e fondante della civiltà umana”.

¹⁰ Flandrin (1998) coloca que, apesar do fogo ter sido comprovadamente utilizado, desde o começo, para cozer alimentos, sobretudo carnes, não se pode ter certeza do real motivo que levou nossos antepassados a adotarem a técnica do cozimento antes do efetivo consumo do alimento. Questões higiênicas, de paladar e mesmo biológicas, com o cozimento dos alimentos auxiliando no processo digestivo dos humanos, não podem ser descartadas.

comportamento vantajoso, uma grande diferença em relação às práticas alimentares das demais espécies: permitia ao homem, juntamente com outras técnicas de cozinha adquiridas com o tempo, construir um alimento inteiramente novo, artificial, diferenciando-o da ordem natural corrente¹¹. Além da possibilidade de alterações físico-químicas, o uso do fogo, conforme Flandrin (1998, p. 34), trouxe a possibilidade de um comer compartilhado, em volta da fogueira, favorecendo “a função social da refeição e o desenvolvimento da comensalidade”, rudimento de uma prática social que ganhará importância, na civilização ocidental, a partir, principalmente, da Antiguidade.

A domesticação, pelo homem, dos animais, agora criados ao invés de caçados e, também se pode dizer, dos vegetais, cultivados antes que coletados, é outro ponto que também permite ao homem afastar-se da total dependência da natureza para a obtenção de alimento. Mais do que isso, como já visto no pensamento de Montanari (2013), possibilitam a ele colocar-se fora da lógica do mundo natural. Esse raciocínio é especialmente válido no contexto dos valores greco-romanos da Antiguidade, donde irrompe um conceito de cultura agora ligado não apenas ao cultivo, mas a uma noção de “cidadania”, instituindo que, através do consumo de cereais e vinho, práticas decorrentes da agricultura, o homem livre se representa como cidadão. Montanari (1998, p. 111) ilustra o entendimento da época resgatando o mito de Ânio, no qual ele e suas três filhas “transformam em trigo, óleo e vinho tudo o que tocam, [sendo isso] a utopia de uma sociedade que queria moldar a natureza à sua imagem e semelhança.” Assim, se não inverte a ordem a que estava submetido, a de coletar e caçar o naturalmente disponível, as práticas agropastoris permitem que o ser humano ao menos as equilibre, utilizando técnicas que possibilitem uma melhor gestão de seus recursos e diminuam a dependência de condições exclusivamente naturais. Agricultura e sedentarismo são rudimentos de uma vida social que possibilita, da mesma maneira que acontece com a fogueira, o compartilhamento das refeições.

Complementando a primeira parte deste raciocínio sobre comida e cultura, a questão onívora permitiu ao ser humano possibilidades muito elásticas de adaptação graças, justamente, ao fato de não depender com exclusividade de nenhum tipo de comida. Por si só, esta última qualidade traz enormes benefícios: comendo de tudo – ainda que, por muito tempo, esse “tudo” esteve restrito à variedade de alimentos disponíveis dentro de determinada área geográfica, condições climáticas, espécies, etc. – o homem leva grande vantagem em relação, por exemplo, aos ursos panda, que alimentam-se quase que exclusivamente de brotos

¹¹ Ainda que, à época, existisse a possibilidade de um consumo esporádico de carne assada em decorrência de incêndios florestais que literalmente deixavam “churrascos” de animais para trás (FLANDRIN, 1998).

de bambu e podem padecer caso se esgote essa fonte energética. Porém, a questão mais importante acerca da capacidade humana de comer de tudo talvez não se restrinja ao próprio fato da onivoridade. Tudo o que comemos faz parte de um intrincado sistema de significados e, como observam Contreras e Gracia (2011, p. 111), “a fome ‘humana’ não é somente de alimento – é, também, de tipos de alimento”, a serem escolhidos sob critérios culturalmente condicionados.

Aplicar a noção de cultura de Eagleton (2005), de uma diferenciação, mediada culturalmente, do homem face ao mundo natural se faz interessante para ilustrar as formas básicas sob as quais a alimentação humana começa a distanciar-se das outras espécies nos níveis mais básicos de comparação. É necessário, porém, ir além e entender como esses comportamentos ditos “humanizantes”, no campo do que se come, tomam corpo e vão ser, de alguma maneira, repassados de geração a geração sob a forma de práticas culturais. Geertz (2008) aponta que a principal diferença entre o homem e os animais inferiores é que os últimos, enquanto providos de “instruções” genéticas que lhes permitem reações mais previsíveis face aos acontecimentos naturais, não têm a ânsia pelos comportamentos interpretativos, até mesmo programáticos, que o ser humano possui e que são fundamentais na adequação de suas ações ao mundo em que vive. O humano, portanto, necessita de um conjunto de ações – ou mesmo de regras, ao passo em que se procura aqui evitar a dureza de significado que esse termo possa trazer – que o guie em seu comportamento rotineiro. Esse dado, se aplicado à alimentação, é bastante relevante, pois o onívoro, por mais que sua condição lhe proporcione um sem-fim de possibilidades, haverá de fazer algumas escolhas, as quais serão culturalmente transmitidas a seus descendentes ou a seu grupo. Através dessa formação e compartilhamento do conhecimento o homem passa a selecionar determinados alimentos em detrimento de outros que poderiam, tocando apenas na questão da saúde, lhe causar sérios danos ou mesmo a morte. São estas regras compartilhadas que evitam a colheita de cogumelos venenosos, ensinam a técnica correta de corte e manuseio do *fugu*¹², um peixe potencialmente mortal e, trazendo um exemplo mais próximo, possibilitam que os indígenas brasileiros consumam a mandioca brava sem se intoxicar, benefício do longo processo de preparo desse tubérculo, chegando a durar cerca de uma semana.

Essas escolhas, ainda que em um primeiro momento aparentem ser notavelmente racionais, ou mesmo “naturais” dentro da estrutura que rege o comportamento deste onívoro,

¹² Peixe conhecido no Brasil como Baiacú. Sua carne é considerada uma iguaria no Japão, onde o preparo de *sashimi* de *fugu* só pode ser executado por profissionais criteriosamente treinados. O menor erro no manuseio faz com que o próprio peixe contamine sua carne, tornando-a extremamente venenosa e potencialmente fatal.

não devem ser assim compreendidas. Tarefa nada simples, segundo Geertz (2009, p. 27), apontando que é “extraordinariamente difícil traçar uma linha entre o que é natural, universal e constante no homem, e o que é convencional, local e variável”. Em se tratando do que ele come, o mais importante é ter em mente que a sua alimentação é, antes de tudo, social: o mecanismo de seleção baseia-se em práticas culturais por ele criadas e que a elas próprias remetem-se para, assim, poderem justificar a própria existência. Para o autor, é fundamental entender o comportamento cultural humano como sendo essencialmente semiótico; sua compreensão depende da existência, ou identificação, de um contexto no qual ele pode ser descrito, interessando muito menos procurar saber o que ele é do que interpretar, em um dado momento, suas relações e o que sua ocorrência quer transmitir. Dessa forma, o autor (p. 4) entende que a conduta humana é parte de situações autorrepresentadas e autoexplicadas, fazendo-o “um animal amarrado a teias de significado que ele mesmo teceu.” A complementar esse raciocínio, Eagleton (2005, p. 50) assinala que a cultura “é a própria doença para a qual propõe uma cura”, na qual um dos principais trunfos reside na possibilidade de uma análise da conduta humana sem que se parta para a adoção de noções naturalizantes ou mesmo idealistas.

Assim, as “teias de significados”, através do caráter público inerente à cultura, ligam o homem a diversos comportamentos complexos que, articulados entre si, formam – e, por ser um processo contínuo, seguem formando – os sistemas alimentares tais como são. A análise destes, portanto, fornece indícios para que se conheçam mais informações a respeito de determinada sociedade. Como colocam Contreras e Gracia (2011, p. 15),

conhecendo onde, quando e com quem são consumidos os alimentos, temos condições de deduzir, pelo menos parcialmente, o conjunto das relações sociais que prevalecem dentro dessa sociedade porque, definitivamente, os hábitos alimentares são uma parte da totalidade cultural.

O entendimento de Montanari (2013, pos. 11) ajuda a compreender os níveis da relação – as teias de significado – estabelecidos entre a alimentação e a cultura, já que explicita, a partir de diferentes ângulos, como o humano estabelece regras para direcionar a sua alimentação:

O alimento é cultura *quando produzido*, porque o homem não utiliza somente o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais) mas ambiciona *criar* o próprio alimento, sobrepondo a atividade de produção à aquela de caça. O alimento é cultura *quando preparado*, pois, uma vez adquiridos os produtos-base de sua alimentação, o homem os *transforma* mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas de cozinha. O alimento é cultura

quando consumido, porque o homem, ainda que possa comer de tudo, ou justamente por causa disso, na realidade não come de tudo mas *escolhe* o próprio alimento, com critérios ligados seja às dimensões econômicas e nutricionais do gesto, seja a valores simbólicos dos quais o próprio alimento está carregado.¹³

Analisar a passagem acima é fundamental e, com certa pretensão, até certo ponto suficiente para ter-se uma compreensão inicial do papel que a alimentação representa nas práticas culturais de uma sociedade, e vice-versa. Ao dizer que o alimento é cultura “quando produzido”, Montanari (2013) retoma o que já foi dito anteriormente neste trabalho: para sair de um estado “bestial”, o homem necessita superar as restrições alimentares impostas pelas condições naturais, o que acontece através das práticas culturais relacionadas ao advento da agricultura e ao domínio do fogo. Esses avanços tecnológicos são condições fundamentais para o surgimento das primeiras sociedades agrícolas que, coexistindo com outras nas quais o modelo de sobrevivência ainda era baseado no usufruto do ambiente natural não-modificado¹⁴, começam a tecer as tais teias de significados, buscando diferenciá-las destas últimas.

A dualidade que emerge do contato entre essas duas modalidades de subsistência leva ao estabelecimento de dois conceitos antagônicos: o do homem “civil”, habitante das cidades e que, segundo Montanari (2013, pos. 122) “se auto-representa fora da natureza”¹⁵, e o “bárbaro”, vivendo em bosques e terras “incultas”, dependente, sobretudo, da caça e da coleta. O símbolo do homem civil é o pão, alimento que é cultura “quando preparado”, pois simboliza, sendo elaborado através de avançadas técnicas que denotavam experiência e conhecimento, a “diferença entre Natureza e Cultura, a distinguir a identidade das feras daquela dos homens”¹⁶ (MONTANARI, 2013, pos. 77). Note-se aqui a importância da alimentação no processo de auto-reconhecimento das sociedades antigas: é uma comida, o pão, a marcar o domínio da natureza e a passagem do mundo “natural” ao “cultural.” Fazer cozinha, portanto, é fazer cultura. A partir deste momento, a recusa em se adotarem práticas

¹³ “il cibo è cultura *quando si produce*, perché il uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie animali) ma ambisce a *creare* il proprio cibo, sovrapponendo l’attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura *quando si prepara*, perché, una volta acquistati i prodotti-base della sua alimentazione, l’uomo li *trasforma* mediante l’uso del fuoco e un’elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura *quando si consuma*, perché l’uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì *sceglie* il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito.”

¹⁴ Entendido em um sentido cultural e segundo as teorias utilizadas neste trabalho, não necessariamente tratando-se de um ambiente natural intocado e sim aproximando-se de um não cultivado.

¹⁵ “l’uomo “civile” si autorappresenta fuori dalla natura”

¹⁶ “la differenza tra Natura e Cultura, a distinguere l’identità delle bestie da quella degli uomini”

de cozinha seria considerada como uma recusa em pertencer à “civilidade¹⁷”, tal qual acontecia com os “bárbaros” e os eremitas. Esses últimos se colocam em uma condição curiosa: ao negarem a vida em grupo e comerem alimentos cru, fazem uma recusa consciente da sua condição de “cidadãos”, isolando-se (Montanari, 2013).

Até aqui, pode-se inferir que a escolha dos alimentos possui afinidade direta com as práticas culturais as quais o homem encontra-se diretamente ligado por meio das “teias de significado”. Porém, é necessário analisar mais a fundo a natureza onívora do ser humano, clarificando, dentre outras possibilidades, o que existe além do racional, por exemplo, quando grupos de determinadas regiões do globo consomem carne de cachorro enquanto outros os abominam, mesmo tendo em vista que a escolha, do ponto de vista nutricional, é equivalente.

Escolho um questionamento bastante interessante que Contreras e Gracia (2011, p. 131) trazem para um início de tentativa de compreensão: “em lugar de nos perguntarmos por que comemos certos alimentos mais do que outros, devemos propor a pergunta de por que não comemos [...] tudo o que é biologicamente consumível.”. Diversas são as explicações, derivadas todas do mesmo motivo: comer é um fenômeno social e cultural, sendo a alimentação parte de um sistema simbólico onde as valorações acerca do “bom” ou do “ruim” para comer, formadoras do conceito abstrato chamado “gosto”, são definidas de maneira subjetiva. Sahlins (2012, pos. 3703), ao analisar a lógica da sobrevivência humana, conclui que “os homens não “sobrevivem” simplesmente. Eles sobrevivem de uma maneira específica.” Pode-se dizer o mesmo para a alimentação.

Acerca do gosto, Montanari (2013, pos. 634) o coloca como um produto social. Seu desenvolvimento e consequente afirmação são frutos de um aprendizado culturalmente condicionado:

A comida não é “boa” ou “ruim” em absoluto: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e portanto historicamente) determinado, através do qual se aprendem e se transmitem os critérios de valoração. Portanto, estes critérios são variáveis no espaço e no tempo: aquilo que em uma determinada época é julgado positivamente, em outra pode trocar de sentido; aquilo que em um lugar é considerado uma glotoneria, em

¹⁷ Civilidade, conforme aponta Eagleton (2005) ao analisar o trabalho de Raymond Williams, é, juntamente com “cultivo”, um dos significados iniciais do termo “cultura”, baseando-se justamente nesta contraposição entre o civil e o bárbaro a que se refere Montanari.

outro pode ser considerado como desgostoso. A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.¹⁸

Como se pode ver, o dito comum de que “gosto não se discute” não pode ser tomado como uma verdade, ao menos absoluta. Segundo Fischler (1988, p. 06), a característica reconhecida como neofobia, dentro do campo da psicologia comportamental, é aquela que define a tendência de uma criança jovem “em aceitar apenas uma variedade limitada de alimentos que lhe são familiares e a recusar outros que estão fora deste critério, sejam eles desconhecidos, não-usuais, mal identificados ou simplesmente misturados.”¹⁹ Essa fase neofóbica, segundo o autor, aparece por volta dos dois anos e começa a desaparecer pelos cinco. Pode-se pensar, em um primeiro momento, que a recusa ou a aceitação de alimentos, dentro desse contexto, aconteceria por preferências fisiológicas²⁰; porém, o fator mais importante é o social, exercido principalmente pelo seu grupo de afinidades. Esse grupo, logicamente, não se trata de crianças da mesma idade mas de adultos que, mesmo involuntariamente, contribuem para essa formação por meio de práticas calcadas no seu registro cultural. São as regras as quais Geertz (2008) se refere e que já foram citadas neste texto. O contato com a comida e a aquisição do gosto, portanto, fazem parte da vida humana desde muito cedo, sendo, segundo Montanari (2013, pos. 639), uma das primeiras “experiências de cultura” às quais se está submetido e, para Contreras e Gracia (2011, p. 129), “a primeira aprendizagem social do ser humano.” Pode-se afirmar que o gosto geral seja culturalmente transmitido, de geração em geração, evoluindo da mesma maneira em que evolui o contexto geral de cada época.

São várias as situações em que se pode verificar que o gosto é, realmente, parte de um aprendizado social. Um deles é o fato do homem ser o único animal dentre os onívoros – e, talvez, entre todos – a continuar consumindo alimentos que, quando provados pela primeira vez, restam comprovadamente desagradáveis, como todos aqueles que possuem destacado sabor amargo ou ácido, ao passo que as substâncias adocicadas são as geralmente mais aceitas. O amargo da cerveja, o caráter ácido e por vezes tânico de determinados tipos de

¹⁸ “Il cibo non è “buono” o “cattivo” in assoluto: qualcuno ci ha insegnato a riconoscerlo come tale. L’organo del gusto non è la lingua, ma il cervello, un organo culturalmente (e perciò storicamente) determinato, attraverso il quale si imparano e si trasmettono i criteri di valutazione. Perciò questi criteri sono variabili nello spazio e nel tempo: ciò che in una determinata época è giudicato positivamente, in un’altra può cambiare di segno; ciò che in un luogo è ritenuto una ghiottoneria, in un altro può essere rifiutato come disgustoso. La definizione del gusto fa parte del patrimonio culturale delle società umane.”

¹⁹ “young child’s tendency to accept only a limited range of familiar foods and to refuse foods which lie outside it, whether they be unknown, unusual, ill-identified or simply mixed with others.”

²⁰ O fator fisiológico, porém, não deve ser descartado, apesar de não ser preponderante. Sabores adocicados restam comprovadamente mais palatáveis do que os ácidos e amargos, conforme citam Contreras e Gracia (2011).

vinho – bebidas alcoólicas que atingiram destacada função social no Ocidente – só passam a ser tolerados depois de um período de adaptação, a partir da terceira ou quarta vez em que são provados (Contreras e Gracia, 2011).

As escolhas alimentares são talvez o maior exemplo de como as práticas culturais influenciam decisivamente a alimentação. Muito do que se come está sujeito a mecanismos de controle derivados de várias áreas. Fischler (1988) entende que a classificação mais básica é justamente aquela que define o que é e o que não é passível de ser considerado um alimento. O autor fornece o exemplo das proteínas, principalmente dos insetos que, comestíveis no Oriente, são repulsivos para a maior parte dos ocidentais, ainda que seu conteúdo nutricional seja equivalente àquele da carne de animais de sangue quente. Esta opção, como muitas das classificações que o ser humano estabelece e que irão mediar sua relação com o mundo, baseia-se em critérios arbitrários estabelecidos com base em diversas contribuições.

Um dos principais fatores culturais de seleção dos alimentos é o religioso. Interditos oriundos das mais diversas crenças orientam para a aceitação ou rejeição de diversos tipos de alimentos. O exemplo cristão consagra a tríade pão-vinho-óleo desde os seus fundamentos, a partir da junção, no universo romano, das noções de agricultura e civilidade da tradição greco-romana e as práticas de usufruto da floresta e da carne de caça, do sangue, dos “bárbaros” germânicos. Os três elementos tornam-se símbolo desta religião, fazendo-se onipresentes em qualquer lugar que um culto seu esteja em curso. Da mesma maneira, ainda tratando-se dos cristãos, o calendário litúrgico, como apontam Capatti e Montanari (2013), prevê a alternância entre dias de “magro” e de “gordo”, sendo que nos primeiros deve-se evitar o consumo de carnes e derivados de leite em privilégio de preparações à base de peixes e óleo, enquanto no segundo a alimentação ocorre sem maiores restrições.

Muçulmanos e judeus, entre outros, encontram interditos muito mais significativos do que aqueles cristãos. As duas correntes religiosas se assemelham nas relações de proibições que os mecanismos de controle impõe: comidas e bebidas estão sujeitas a classificações dialéticas entre puro e impuro, lícito e ilícito. Acerca dos primeiros, as principais características são o veto ao consumo de carne de porco, considerado um animal impuro, o impedimento de se consumirem bebidas alcoólicas, sobre o qual Rosenberger (1998) esclarece que visa impedir que o fiel venha a professar sua fé embriagado, e um jejum duro e longo, o Ramadã, período rigoroso que dura 29 ou 30 dias, repetido todos os anos, dentro do qual beber e comer é proibido do nascer ao pôr do sol.

Já os judeus, se passam por regras de jejum mais relaxadas, não se pode dizer o mesmo quanto às restrições de consumo de alimentos. As leis de Moisés, encarregado de

conduzir este povo à terra prometida, vetam que uma grande variedade de alimentos, especialmente de origem animal, seja consumida. Estas leis estão apoiadas em razões muito particulares e partem, conforme Soler (1998), de um princípio de separações, originalidades e pureza. Os animais, de acordo com o autor, foram divididos em reinos – terra, água e ar –, sendo passíveis de consumo somente aqueles que respeitarem o seu meio: o avestruz, uma ave que não voa, não pode ser consumido. Animais carnívoros não faziam parte do plano original de Deus e, portanto, apenas os herbívoros estão liberados, não sem antes passarem por mais classificações. Ruminantes de casco fendido, como a vaca e o carneiro, sim, ao passo que o porco, talvez o maior símbolo atual das restrições alimentares judaicas, não ruma e, portanto, não presta à alimentação. Por fim, condensando em poucas linhas um assunto assaz longo, carnes só podem ser consumidas após passarem por rituais de sacrifício; o sangue deve ser por completo eliminado, já que, diz Soler (1998, p. 90), “representa o princípio vital [e] deve ser derramado no altar em oferenda a Deus.” O autor conclui que esta rede de proibições calcada na religião é uma forma de manter a coesão do grupo israelita: a eles, “a alimentação prescrita serve de isolamento.” (p. 91). Este assunto do aspecto diferenciador dos interditos religiosos será retomado nas páginas subsequentes ao se discorrer sobre as relações entre identidade e alimentação.

A preocupação com a saúde também atinge diretamente o que se come, há bastante tempo. Montanari (2013) coloca que um dos usos incipientes do fogo, conforme citado anteriormente, foi o de tornar o alimento mais seguro para ser consumido. Para o autor (2013, pos. 544), “a cumplicidade entre cozinha e dietética é um dado permanente e, por assim dizer, originário da cultura alimentar.”²¹ Mazzini (1998, p. 254) cita que “a dietética, junto com a cirurgia e a farmacologia, é um dos três ramos fundamentais da medicina antiga.” Essa ciência fundamenta-se no equilíbrio entre quatro fatores inerentes a qualquer ser vivo, agrupados dois a dois – o quente e o frio, o seco e o úmido. Como a crença era que tanto os alimentos quanto as pessoas possuíam essas características, os alimentos eram preparados e consumidos de modo a equilibrar no organismo esses humores, condição fundamental para se gozar de boa saúde. Os velhos, por exemplo, eram mais frios e úmidos que os jovens; os homens, por sua vez, eram notadamente mais quentes e secos do que as mulheres, devendo estes privilegiarem o consumo de alimentos frios e úmidos que equilibrassem essas características, como crustáceos, queijos e ovos. Ainda hoje há alimentos que seguem os preceitos dessa medicina: na Itália, a prática de servir melão com presunto cru, preparação

²¹ “la complicità fra cucina e dietetica è un dato permanente e per così dire originário della cultura alimentare”

que equilibra com maestria o úmido e frio da fruta com o seco e quente da carne curada. Flandrin (1998b) expõe que teve inspiração nos motivos dietéticos antigos o costume de se beber champanhe gelado e vinho à temperatura ambiente, já que este último, caso muito frio, teria atrapalhado sua função de transformar-se em sangue no organismo humano.

A medicina contemporânea, no entanto, com o auxílio de outras ciências recentemente desenvolvidas como a psicologia e a nutrição, especialmente nos Estados Unidos, realizam uma abordagem mais “dura” ante a questão cultural inerente à alimentação. Fischler (1988, p. 1) relata que a rede de comportamentos culturais a delinearem o que se come agora tentava ser, por estas ciências, transformada em categoria científica voltada ao consumo:

o que os cientistas sociais viam como “práticas”, eles pensavam como “comportamento”. Onde sociólogos ou antropólogos falavam de “representações” ou “significados”, eles viam como “necessidades” e “crenças.” Qualquer prática alimentar tinha a tendência de ser avaliada nos termos de sua consistência com as “necessidades” nutricionais. Então, qualquer “hábito”, considerado nesses termos, era ilustrado como uma instância da “sabedoria do corpo”, enquanto características dietéticas desprovidas de uma relevância biológica visível ou “contra-produtiva” eram descritas em termos frequentemente estereotipados como “preconceito irracional”, “superstições” ou manifestações claras de “ignorância.”²²

Medicina, classe, religião. Esses são alguns dos inúmeros os fatores que possibilitam ao homem inserir, dentro de um contexto cultural, categorias de alimentos que, em sua grande maioria, estariam disponíveis ao seu consumo e que são selecionados ou descartados com base nas regras que norteiam o comportamento social.

1.2 Do cultural ao social: a identidade como mediadora de significados

Entender como se come, conforme visto nos parágrafos anteriores, é parte importante para a compreensão de muitos aspectos da vida humana. A comida, se analisada a partir de uma perspectiva fisiológica, torna-se imprescindível pela necessidade do homem em atender suas necessidades biológicas fundamentais. Por outro lado, de um ponto de vista cultural, observa-se que ela tanto media a relação do homem com o mundo natural - conforme a visão de Eagleton (2005) -, quanto fornece a esse mundo significação simbólica, dentro do que Geertz (2008) viria a teorizar como a “teia de significados”, construída de forma

²² “What social scientists saw as “practices”, they thought of as “behaviour”. Where social scientists or anthropologists spoke of “representations” or “meanings”, they saw “wants” and “beliefs”. Any given eating practice tended to be assessed in terms of its consistency with nutritional “needs”. Thus, any “habit” deemed sound in those terms was seen as an instance of “wisdom of the body”, while dietary traits devoid of any visible biological relevance or “counter-productive” were described in often judgmental terms as “irrational prejudice”, “superstitions” or ultimately manifestations of “ignorance”.”

autorrepresentada e autossignificada. Essa “dupla natureza biossocial” do ser humano, assim classificada por Contreras e Gracia (2011, p. 147), é importante mas não suficiente para compreender como ele, alimentando-se fisiológica e simbolicamente através das lentes de significado de um sistema cultural, organiza-se dentro deste. Em suma, de que maneira o conceito de identidade pode ser compreendido e utilizado para que se entenda, especificamente, no caso da comida, como se vive o mundo de subjetividades proporcionado pelas culturas?

Hall²³ (2014), ao analisar a formação do sujeito moderno, contrapõe as características deste ante a seu predecessor, o sujeito do Iluminismo. Enquanto que para o primeiro a noção de identidade baseava-se em um “centro essencial do “eu”” (Hall, 2014, p. 10), que nascia com o indivíduo e com ele permanecia, imutável, pelo resto da sua vida, o sujeito ao qual chamaria “sociológico” teria uma composição muito menos individualista e muito mais social. Não mais particularista, a identidade, na modernidade, seria agora interativa, formando-se a partir do contato entre o psicológico e o social e preenchendo

O espaço entre o “interior” e o “exterior” – entre o mundo do pessoal e o mundo público. [...] *A identidade, então, costura (ou, para usar uma metáfora médica, “sutura”) o sujeito à estrutura.* Estabiliza tanto os sujeitos quanto os mundos culturais que eles habitam, tornando ambos reciprocamente mais unificados e predizíveis. (HALL, 2014, p. 11, grifo nosso)

Esse raciocínio de Hall, de uma identidade conectiva, que costura o sujeito à uma estrutura, permite que se remeta, novamente, à noção de cultura como teia de significados de Geertz para melhor compreender o papel que a identidade desempenha em relação à cultura. Se essa última, mediando a relação entre a natureza e o homem, o possibilita criar significados simbólicos que se interrelacionam, permitindo às coisas do mundo fazerem-se significar, a identidade irá estabelecer conexão similar entre esse mundo cultural e o mundo social. Ela irá fornecer subsídios para que se tenha uma forma de organização social, permitindo ao indivíduo situar-se e ser situado dentro de um sistema social (BARTH, 1998).

Ainda que exista um nexos entre identidade e cultura, nele não se deve pensar de forma causal, mas sim relacional. Os processos culturais são os responsáveis por alimentar e moldar a identidade através de matéria-prima por eles fornecida dentro de um contexto histórico,

²³ Hall (2014), em sua obra *A identidade cultural na pós-modernidade*, vai além do conceito de identidade moderna ao propor a ideia de uma fragmentação destas, causada principalmente pela dinâmica de mudanças rápidas e constantes do mundo contemporâneo. Não entrarei em maiores detalhes destas características por entender que, para o entendimento das identidades alimentares, a compreensão da noção de identidade moderna é de suma importância.

possibilitando ao sujeito optar, conscientemente, por vivenciar determinado modelo de subjetividade (WOODWARD, 2000; CASTELLS, 1998). Mesmo que a cultura seja preponderante e imprescindível para a articulação desses modelos - Cuche (1999) coloca que ela, enquanto opera em um nível de processos muitas vezes inconscientes²⁴, pode até mesmo existir sem que se tenha uma consciência de identidade, o contrário não se verifica - o seu desenvolvimento pode provocar mudanças na estrutura cultural.

Barth (1998, p.191), ao discorrer sobre identidade e grupos étnicos, sugere que, embora seja importante considerar o componente cultural comum inerente, muitas vezes, a esses grupos, eles devem ser analisados em conjunto com outros fatores, especialmente os sociais e ecológicos. Utilizar como fator diferenciador de análise o que o autor chama de “suporte da cultura” acarreta chegar a conclusões carregadas de preconceito no que diz respeito à trajetória das demais culturas que formaram aquela que serve de objeto de estudo e também de seus fatores adaptativos. Por sua vez, Cardoso de Oliveira (2006), ao defender, dentro da concepção de identidade étnica, a possibilidade de uma separação analítica entre cultura e identidade, salienta que ambos possuem “espessura empírica” (p. 37) particular: para ele, “uma etnia pode manter sua identidade étnica mesmo quando o processo de aculturação em que está inserida tenha alcançado graus altíssimos de mudança cultural” (p. 36). Da mesma maneira que Barth (1998), ele não desconsidera o papel da cultura como fator importante na sedimentação desse tipo de identidade.

Grosso modo, a identidade permite que o humano situe-se dentro de um sistema social ao recrutar e organizar suas fontes de significado com base em um ou mais atributos oriundos, principalmente, de um sistema cultural e que irão prevalecer – ainda que com elas também se relacionem - sobre outras possibilidades de significados. Woodward (2000, p.14) entende esse processo como sendo uma “marcação simbólica, [...] meio pelo qual damos sentido a práticas e relações sociais.” É na junção entre o social e simbólico, através de escolhas e atribuições conscientes dos elementos que farão ou não parte de determinada diferenciação social, que a identidade opera. E, como escolha consciente, sua efetividade dependerá da força do discurso que ela tem a oferecer para determinado indivíduo. Este deve, portanto, ser convencido e recrutado como sujeito.

Porém, compreendê-la como possibilidade de escolha consciente, mediação entre o psicológico e o social, não significa afirmar a identidade como entidade única, em si. Se assim fosse, se poderia pensar em uma única identidade para todas as culturas terrenas, hipótese que

²⁴ Não confundir, porém, com processos naturalizantes ou determinantes.

deve ser de pronto rejeitada. A natureza do seu conceito é sumamente, como coloca Woodward (1998, p. 14), de uma relação dialética com a alteridade: “a identidade é, na verdade, relacional, e a diferença é estabelecida por uma *marcação simbólica* relativamente a outras identidades.”

Para entender a relação da comida com a identidade, compreendendo que esta seja a responsável por preencher os pontos entre o exterior e o interior dos sujeitos, faz-se necessário abordá-la a partir de suas duas dimensões, a individual e a social. Antes de passar à instância social, de maior interesse para este trabalho, os próximos parágrafos são dedicados à identidade individual, que, conforme Cardoso de Oliveira (1976), está situada nos estudos psicológicos e remete à ideia de indivíduo. Sua ocorrência se deve pela incorporação de crenças, normas e também do que se come.

Fischler (1988) coloca que um dos pontos principais a influenciarem a questão “comida e identidade” é a compreensão da ânsia gerada pelo “paradoxo do onívoro”. A capacidade do ser humano de comer praticamente de tudo o coloca em um estado constante de ansiedade acerca de suas escolhas por estas impactarem não somente o fisiológico, mas também o psicológico: para o autor (1988, p. 04), “incorporar uma comida é, em ambos os termos reais e imaginários, incorporar todas ou alguma de suas propriedades; nós nos tornamos o que comemos.”²⁵ Acerca disso, Cascudo (2011, p. 363), em uma de suas muitas citações sobre a sabedoria popular, fornece bom exemplo. Analisando – e, ademais, generalizando – os hábitos alimentares dos brasileiros, cita que o consumo de vegetais é preterido pelo das carnes, já que é nestas que residem “a força, a substância, potência [...]”. Estas, portanto, além do efeito fisiológico, teriam efeito psicológico sobre o corpo, dando-lhe vitalidade. Atentemos que, para o fato da comida, a ânsia da incorporação mais do que se justifica: ao contrário de crenças, estilos de roupas ou mesmo ensinamentos, o ato de incorporação da comida é explícito: ela realmente necessita, pela boca, entrar no corpo; uma vez lá, irá provocar alterações tanto mentais – simbólicas – quanto físicas – fisiológicas.

Essa ansiedade, aponta Fischler, só poderá ser superada quando resolvido o dilema do “princípio de incorporação.” Para ele (1988, p. 06), do ponto de vista alimentar, “a comida faz o indivíduo: é então natural que esse indivíduo tente construir-se por meio da comida.”²⁶ Note-se a dramaticidade do exemplo trazido acima. Falhar em um ato de incorporação por consumir determinado alimento proibido ou inadequado significa, por consequência, falhar na

²⁵ “To incorporate a food is, in both real and imaginary terms, to incorporate all or some of its properties: we become what we eat.”

²⁶ “Food makes the eater: it is therefore natural that the eater should try to make himself by eating.”

formação da própria identidade individual. A agravar essa condição reside o fato de que, ao contrário de outros bens simbólicos e materiais, uma pessoa só pode consumir, por mais que queira o contrário, determinada quantidade de alimento por dia ou por vez, independentemente de suas condições materiais. Cada erro acarreta em uma perda de oportunidade.

Abordar a instância individual da identidade, neste trabalho, ajuda a compreender o papel que a comida desempenha dentro do jogo da significação social. Se, de um ponto de vista pessoal, a comida pode “construir” o indivíduo que a consome, através do princípio da incorporação, o que esse mesmo indivíduo escolhe não comer é o que irá diferencia-lo de outros grupos e fazer com que se sujeite a uma determinada identidade.

1.3 A identidade como marcadora de diferença

A perspectiva da identidade como marcadora de diferenças possibilita um campo de análise muito mais amplo tanto para a questão social quanto para a questão que realmente diz respeito a este trabalho, a alimentar. Barth (1998, p. 188) afirma que qualquer identidade que se pretenda estabelecer em uma organização social se faz a partir de um fator de diferenciação, afirmado não a partir de isolamento e “ausência de interação social e aceitação” mas, sim, através dessas próprias interações, do contato entre fronteiras que diferenciam grupos distintos, sejam eles oriundos de uma mesma ou de diferentes culturas. Esse raciocínio apresenta claramente o caráter relacional da identidade: qualquer grupo que pretenda destacar-se o será se e somente se exista algum outro com o qual seja passível o estabelecimento de comparações. Alguém somente torna-se único em relação a outro alguém.

Dentro dessa perspectiva relacional da identidade é que talvez aconteça a relação mais importante que se possa dela fazer em relação à questão alimentar. Comparando-se com quem come de maneira diferente é que dado sujeito pode vir a afirmar tanto sua unicidade quanto sua diversidade em relação a determinado grupo (FISCHLER, 1988). Woodward (2000), reproduzindo uma história que se passa no contexto da Guerra da Iugoslávia narrada pelo escritor e radialista Michael Ignatieff, cita que, dentro do contexto da disputa entre croatas e sérvios, Ignatieff, com os olhos de um estrangeiro, tentando compreender os motivos dessa inimizade, conta aos soldados que ele não era capaz sequer de distinguir as pessoas que estavam de um lado das do outro. Ao passo que um soldado lhe diz “Vê isto? São cigarros sérvios. Do outro lado, eles fumam cigarros croatas.” (IGNATIEFF, 1994, p. 1-2 apud

Woodward, 2000, p. 7) A identidade, assim marcada por meio de símbolos e comparações, pode referir-se aos mais variados elementos e características. Inclusive aos alimentares.

Fischler (1988, p. 05), faz referência que a diferença, dentro da alimentação, pode ser definida tanto por uma reivindicação do que determinado grupo come quanto pelo julgamento, frequentemente estereotipado, pelo meio do qual um grupo qualquer defina o outro pelo que ele come ou pelo que se imagina que ele coma. Um caso claro, e já tratado anteriormente, de reivindicação de identidade é o que acontece dentro dos sistemas religiosos. Tendo como exemplo os judeus, já que estes talvez tenham o mais intrincado e rígido conjunto de regras alimentares, verifica-se que lhes é vetado um grande número de alimentos, tais como carne de porco, sangue, cobras, coelhos, entre outros, todos estabelecidos de acordo com a Lei de Moisés. Soler (1998) entende que, mais do que normas alimentares, os interditos situam-se no nível de normas de comportamento, visando à identificação, o isolamento e à coesão, como grupo, dos israelitas em relação aos demais.

A outra possibilidade, a de se “marcar” o que o outro come, parece muito mais simples de ser imaginada e exemplificada. Em tempos de informação ágil e acessível, porém nem sempre confiável, são frequentes destaques acerca do que outros grupos comem. A partir delas, um pode generalizar, e, exercitando a imaginação, considerar que japoneses sobrevivem à base de peixe cru, que chineses possivelmente criem seus cachorros não como animais de estimação, mas, sim, como uma possível refeição futura e que, em se tratando de Brasil, que os baianos não sabem senão comer tudo muito apimentado e temperado com coentro. Capatti e Montanari (2013, pos. 1315), para se ter um exemplo mais concreto, salientam a história do estereótipo italiano do *mangiamaccheroni*, o “comedor de macarrão”, que em idos do século XVIII – arriscaria dizer que o é, ainda hoje, ao menos de forma geral – era visto como uma marca simplesmente italiana. Dentro dessa dimensão da diferença, portanto, encontra-se outro quesito fundamental do processo identitário. Ele nunca é a resultante apenas do que determinado grupo quer salientar: é uma soma, e depende, também, das características a eles impostas pelos outros grupos. Tudo o que determinado grupo incorpora – ou que imagina-se que incorpore – tem potencial para atuar, em uma via de mão dupla, na definição da sua identidade.

A marcação dessas diferenças, porém, nem sempre ocorre com o intuito de salientá-las. A identidade, operando dentro de contextos culturais complexos e em constante mudança – ao passo que Woodward (1998, p. 11) a coloca como sendo “historicamente específica”, configurada, transfigurada e desfigurada segundo o momento em que é analisada -, vai encontrar maneiras estratégicas de se afirmar, variando os significados escolhidos ou

rejeitados. Para tanto, no caso da alimentação, as diferenças podem ser não marcadas, mas suprimidas, dando ao mesmo tempo coesão ao todo e se diferenciando do grupo oposto. Essa estratégia pode ser, dentre outras possibilidades, a negação do consumo de determinado alimento notadamente identificado com um grupo contrastante ou mesmo mascarar o uso de algum ingrediente que reste indesejável à estratégia de determinado grupo. Montanari (2013) traz o exemplo medieval do alho, considerado, juntamente com a cebola e o alho-poró, uma comida de “camponês”: seu uso, pelas classes nobres, será consentido caso seja envolvido em preparações que o tirem de uma posição principal. Ao acompanhar uma carne a fim de reduzir sua pungência ou ser dissolvido em um molho para ter sua aparência ocultada, por exemplo, o ingrediente terá sido ressignificado, destituído de sua essência camponesa, e digno do consumo de um nobre.

Esse contraste de classes é frequentemente observável nas instâncias alimentares da identidade como marcadora de diferenças e mostra como essas são criadas não somente entre mas também dentro dos grupos. Montanari (2013) apresenta uma clara divisão da cozinha, essencialmente a italiana do contexto medieval, em “pobre” e “rica”: a primeira, de ingredientes simples e de fácil obtenção, restrições, gostos fortes e destinada à “encher a barriga” (pos. 1094), se opõe, ou é oposta, por uma cozinha rica marcada, sobretudo, pelo contraste em relação à essa primeira através do acesso amplo a ingredientes exóticos - em uma época onde as práticas agrícolas e o comércio internacional eram muito menos desenvolvidas em oposição àqueles cotidianos - e da excessiva oferta de pratos em uma mesma refeição. O uso de ingredientes “pobres” na cozinha de elite, conforme mencionado no parágrafo imediatamente anterior, recolocados como coadjuvantes e não como insumos principais, denota o funcionamento de um modo de classificação interna dos grupos, onde “a contaminação *real* entre as duas culturas [é que] torna indispensável a construção de barreiras ideológicas, de símbolos de diferença e separação.”²⁷ (MONTANARI, 2013, pos. 375) Atente-se, porém, a um ponto: é justamente a existência, o reconhecimento dessa cozinha pobre por aquela rica que possibilita a uma preocupar-se, aproveitar-se e modificar-se a ela mesmo e à outra.

²⁷ No original, “la contaminazione *reale* fra le due culture rende in qualche modo indispensabile la costruzione di barriere ideologiche, di simboli di differenza e separazione.”

1.4 O poder legitimador e a emergência das identidades – e das cozinhas – nacionais

O exemplo das cozinhas pobres e ricas trazido por Montanari induz a um pensamento sobre como, trabalhando a partir de material comum a uma mesma cultura, diferentes identidades se estabelecem. É notável que, nesse caso, as cozinhas ditas ricas manipulam o conteúdo simbólico daquele dado contexto cultural para, além de estabelecerem-se como tais, controlarem os mecanismos de classificação e a escolha ou recusa dos elementos identitários participativos. Castells (1999, p. 23-24) coloca que

em linhas gerais, quem constrói a identidade coletiva, e para quê essa identidade coletiva é construída, são em grande medida os determinantes do conteúdo simbólico dessa identidade, bem como de seu significado para aqueles que com ela se identificam ou dela se excluem [...] uma vez que a construção social da identidade sempre ocorre em um contexto marcado por relações de poder [...]

O autor sugere (2009, p. 26-27), a partir dessa compreensão, que o processo formador das identidades seja dividido em três esferas: a da *identidade legitimadora*, instituída pelas fontes de poder dominantes da sociedade “no intuito de expandir e racionalizar sua dominação em relação aos atores sociais”; a *identidade de resistência*, que se caracteriza pela construção de uma identidade defensiva em relação à dominação estabelecida pela categoria anterior, formando “comunas” ou “comunidades”; e, por fim, a *identidade de projeto*, a qual frequentemente parte de uma condição de resistência em direção a uma reação face à identidade legitimadora, buscando não somente o reconhecimento e a formação de comuna mas a possibilidade real de uma mudança social. A primeira instância, a legitimadora, vai servir de base para um entendimento de como são formadas as identidades nacionais. As demais serão mais úteis na compreensão dos fenômenos de reação às forças homogeneizantes do nacionalismo e da globalização.

Acerca da primeira instância, pode-se então dizer que ela é o processo fundamental pelo qual as identidades nacionais serão construídas. Uma nação se forma não de maneira natural ou essencialista, mas sim por meio do agrupamento de determinados significados culturais selecionados dentro de um contexto histórico e compartilhados na forma de um sistema de representação cultural (HALL, 2014, 30). A nação, portanto, não existe concretamente como tal, mas sim como uma ideia, ou, na definição de Castells (1999, p. 69) como “comunidades culturais construídas nas mentes e memória coletiva das pessoas por meio de uma história e projetos políticos compartilhados.”

Para tanto, sua existência – ou melhor, seu sucesso -, depende, como qualquer outra forma de manifestação de identidade, de um processo de classificação e diferenciação, conduzidos de forma a arregimentar o máximo de apoio possível da coletividade em torno do discurso sobre ela construído de forma a torná-lo legítimo. É aqui que a identidade legitimadora tem papel fundamental: funciona, estabelecendo um paralelo com o pensamento de Bourdieu (2003), como um *auctor*, estruturando, por meio de uma manipulação cultural imposta e socialmente orientada, uma forma de dominação homogeneizante. “Não importa quão diferentes seus membros possam ser em termos de classe, gênero ou raça, uma cultura nacional busca unificá-los numa identidade cultural, para representá-los todos como pertencendo à mesma e grande família nacional” (HALL, 2014, p. 35).

Essa característica da nação como um todo coeso baseia-se sobretudo na capacidade de construção discursiva que a entidade legitimadora possui. Hall (2014, p. 31-32) fornece alguns atributos constituintes fundamentais, em sua visão, a participarem do projeto de construção de uma nação moderna, aqui organizados em dois campos principais: a busca por uma “verdade” situada no passado através da ênfase nas origens, do apelo à tradição (real ou inventada), da continuidade (linguística, territorial, etc.) e do resgate de mitos fundacionais; e a “narrativa da nação”, ou a maneira com a qual, a partir de imagens, símbolos, eventos e rituais, apoiada nos critérios anteriores, a história de determinada nação é contada e significada através da sua sedimentação “nas literaturas nacionais, na mídia e na cultura popular”. Não é à toa que Castells (1999, p. 22) define identidade também como sendo a “fonte de significado e experiência de um povo.”

A compreensão e o entendimento de como se constroem as identidades nacionais é crucial para o desenvolvimento deste trabalho, pois é a partir do surgimento das nações modernas que se abre caminho para o pensamento sobre uma cozinha nacional e, como veremos adiante, para as cozinhas regionais como, via de regra, reação à esta instância preponderante. O objetivo era o mesmo: representar, da forma mais unitária possível, as características alimentares de um determinado grupo, construindo uma identidade coesa. Uma breve análise do histórico da fundação da cozinha italiana, que será examinado em maiores detalhes no próximo capítulo, ajuda a ilustrar a semelhança do processo. Montanari (2013) cita que, durante a Idade Média, o objetivo principal dos receituários de cozinha europeus era não isolar, mas agregar experiências de cozinhas de grupos tão diversos como aqueles italianos, ingleses, alemães e franceses em um modelo que se propunha sobretudo universal. Ainda que Bartolomeo Scappi tenha posto em prática com sua *Opera dell'arte del cucinare*, compêndio de receitas publicado em Veneza no ano de 1570, um projeto agregador, que

conseguiu, segundo Capatti e Montanari (2013, pos. 526) “confrontar e equilibrar as várias tradições regionais [italianas]”²⁸, é somente a partir do final do século XIX, com a unificação de uma Itália até então caracterizada pela sua extrema diversidade – de dialetos, territórios, reinos -, que surge a possibilidade de um projeto de cozinha nacional o qual vai ser posto em curso por Pellegrino Artusi em seu *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. Artusi, segundo Montanari (2013, pos. 1036),

une, funde, transforma os fragmentos de culturas locais que se quer fazer conhecer à burguesia citadina do país em construção. Artusi nem sempre “descobre” as tradições locais: frequentemente é ele que as cria, as inventa, plasmando-as e adaptando-as a um gosto médio que ele mesmo contribui de maneira decisiva a criar.²⁹

Vê-se claramente a mesma lógica operando na construção das identidades de nação e de cozinhas nacionais modernas. Segundo Contreras e Gracia (2011, p. 136), para que se fale de uma cozinha nacional é necessário que ela compartilhe

ingredientes básicos, alguns princípios de condimentação característicos, assim como alguns procedimentos culinários, um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos e higiênicos ou sanitários.

Mas, sobretudo, as autoras (2011, p. 137) preconizam que a cozinha nacional deve ser, “na prática, a comida ‘normal’ de um grupo.” A afirmação, sem dúvida, faz sentido: concorda com os escritos de Castells (1999, p. 46) acerca das condições que levam ao estabelecimento de nacionalismos. Para o autor, mais do que a seleção de elementos como língua, território comum, idioma, etc., faz-se necessária uma “experiência compartilhada”, baseada tanto na história quanto em um projeto de futuro e com a presença de alguns constituintes comuns aos grupos que dela se beneficiam. Mas como se estabelece o gosto comum de um grupo assaz heterogêneo como, por exemplo, o brasileiro, composto por mais de 200 milhões de pessoas? A empreitada de Artusi fornece uma boa pista. Ele não somente cria uma narrativa fundamentada em fatos reais e inventados, mas a adapta a um gosto médio, assim classificado e compreendido por ele e aceito pela comunidade à qual se direcionava. Montanari (2013) cita

²⁸ “confrontare e a equilibrare le varie tradizione regionali”

²⁹ “mette insieme, fonde, trasforma i frammenti di culture locali che si vogliono far conoscere alle borghesie cittadine del paese in costruzione. Artusi non sempre “scopre” le tradizioni locali; spesso è lui a crearle, a inventarle, plasmandole e adattandole a un gusto medio che egli stesso contribuisce in maniera decisiva a creare.”

que a sua obra fornece as bases mais fortes e qualificadas da cozinha italiana. Gosto, como preconiza o dito popular, não se discute; frequentemente, é por alguém estabelecido.

Procurar uma essência nas identidades, como fizeram Cascudo e Artusi, é válido e até mesmo necessário para fins de classificação. Porém, fazê-lo também é desconsiderar a sua dimensão orgânica e mutável. Podemos utilizar a conclusão de Ortiz (2012, p. 138) acerca dos discursos das identidades nacionais para exemplificar o expediente utilizado tanto na Itália quanto no Brasil (e, possivelmente, em muitas outras nações). Para ele, a identidade nacional atua no campo da ideologia, tem caráter abstrato e “não pode ser apreendida em sua essência. Ela não se situa junto à concretude do presente, mas se desvenda enquanto virtualidade, [...] como projeto que se vincula às formas sociais que a sustentam.” E aqui cabe fazer um paralelo com o pensamento de Barth acerca da identidade étnica. Para ele (1998, p. 188), de preocupação teórica maior com o estudo das fronteiras demarcatórias entre as identidades do que com seu material interior, “as fronteiras persistem apesar do fluxo de pessoas que as atravessam.” Ou seja, as identidades nacionais, que possibilitam a existência das identidades étnicas, demarcam sua posição por meio de um discurso elaborado para fundamentar determinada posição ideológica.

Além disso, cabe lembrar que a cozinha de um país, sua identidade alimentar, é, da mesma maneira que as demais identidades, relacional e contrastiva. Opera por meio de referenciais e deslocamentos. Não faz sentido, ou ao menos não é prática frequente, pensar em uma cozinha brasileira, por exemplo, dentro do próprio território deste país, não com o questionamento partindo de um representante da sociedade brasileira. É praxe que um somente perceba a estranheza, ou o deleite, do que se come quando em contato com as práticas alimentares dos outros. Contreras e Gracia (2011, p. 136) afirmam que, em geral, uma cozinha nacional é geralmente considerada, pelos seus participantes, como algo “dado”, e “efetivamente, muitas pessoas só se dão conta que têm uma cozinha, uma forma específica de comer e alguns gostos próprios quando saem de seu próprio país.” Nesse contexto, as identidades alimentares nacionais afirmam-se sobretudo na virada do século XIX para o XX, momento de estabelecimento de muitas das fronteiras nacionais e, por consequência, da delimitação de diferenças. Mas serão questionadas no momento imediatamente posterior ao seu estabelecimento, confrontadas pela realidade premente das cozinhas regionais, e entrarão em crise com a pós-modernidade e a tendência homogeneizadora da globalização.

1.5 Resistência: a reação das identidades – e das cozinhas – regionais

A identidade legitimadora é, portanto, instância fundamental sobre a qual se baseia a representação da imagem nacional, construída a partir da seleção e exclusão de símbolos que, transformados em discurso, buscam arregimentar o maior número possível de sujeitos à “causa”. Essa legitimação, porém, acaba sendo quase sempre realizada à revelia, ainda que consciente e também necessária para seu fim, de algumas das diversidades locais, suscitando uma reação baseada principalmente na resistência de grupos à um determinado nível de homogeneização e imposição de novas realidades construídas a diferentes realidades culturais locais.

Esse contexto gera, de acordo com Castells (1999, p. 24), o surgimento de “identidades de resistência”, que são

criadas por atores que se encontram em posições/condições desvalorizadas e/ou estigmatizadas pela lógica da dominação, construindo, assim, trincheiras de resistência e sobrevivência com base em princípios diferentes dos que permeiam as instituições da sociedade ou mesmo opostos a estes últimos [...]

O autor considera ser esta instância da identidade como a mais importante para a sociedade pela capacidade que tem, a partir da resistência coletiva ante a algo que pelos seus participantes é considerado desajustado, de formar comunidades. Essas frequentemente buscam não somente estabelecer suas diferenças em relação ao grupo dominante, mas, sim, exercerem o direito de se fazerem reconhecer, como acontece com as identidades nacionalistas³⁰ fundamentadas na etnia, ressentidas, muitas vezes, por um sentimento de não-pertencimento em relação às identidades nacionais. Ao analisar a identidade étnica, Barth (1998) coloca que o sentimento de pertença a uma delas implica não somente ser sujeito daquele discurso, mas também faz com que “se reconheça o direito de ser julgado e de julgar-se pelos padrões que são relevantes para aquela identidade.” Cardoso de Oliveira (2006) menciona esse reconhecimento como a confirmação, pela outra instância, de que esta existe e é possuidora de um “valor social”. De extrema importância é retomar o que pensa Bourdieu (2003): aponta o autor que a luta pelo reconhecimento não é análoga a um combate, uma negação, pois, caso se apagasse o estereótipo, apagariam-se também as instâncias possíveis de serem reconhecidas. Logo, depreende-se que as lutas pelas identidades regionais, atendendo aos diversos motivos pelos quais são buscadas, não representam apenas o combate, na maioria

³⁰ Não confundir aqui com as identidades nacionais, já explicadas anteriormente.

das vezes, à dominação estabelecida pela lógica da identidade nacional, mas sim um embate inclusivo, de querer fazer parte do discurso, fazer-se representar.

Portanto, é possível dizer que as identidades de resistência, como a pretendida por Freyre (1996) no caso do Regionalismo no Nordeste brasileiro, agem, geralmente, em oposição a um poder centralizador para formar regionalidades e, conseqüentemente, cozinhas regionais. Oliven (2006, p. 57) aponta que “a afirmação de identidades regionais no Brasil pode ser encarada como uma reação a uma homogeneização cultural e como uma forma de salientar as diferenças culturais.” Essa identidade regional, por sua vez, será constituída da mesma maneira que qualquer outro tipo: pela seleção de argumentos capazes de sustentá-la e de convencer seus indivíduos, como afirma Pozenato (2003, p. 152) quando escreve que “uma determinada região é constituída, portanto, de acordo com o tipo, o número e a extensão de relações adotadas para defini-la.” A esse conjunto de fatores o autor chama “regionalidade”. A cozinha regional, portanto, pode ser considerada como uma dessas regionalidades, utilizada no discurso representativo de uma região cultural. Freyre, como se verá no capítulo seguinte, utiliza a comida e a cozinha da sua terra natal como forte argumento em busca da defesa, intransigente, dos “valores regionais.”

Fruto de novos direcionamentos oriundos na modernidade, as cozinhas regionais podem ser compreendidas, portanto, como reações identitárias interdependentes à totalização causada pela questão nacional. Dependem dela como fenômeno balizador, já que, ao mesmo tempo em que pretendem consolidar uma rede de regionalidades representadas na literatura, cultura e na sociedade através da busca pelo “particular no próprio” (TSCHOFEN, 2010, p. 29), traçando com alimentos fronteiras sociais, culturais e geopolíticas, também querem argumentar com a nova ordem nacional, integrando-se, através de suas particularidades, no emaranhado identitário que forma o todo supostamente coeso ao qual se chama nação.

2 AS IDENTIDADES ALIMENTARES ITALIANA E BRASILEIRA

2.1 Um modelo culinário euro-ocidental

O processo de conformação das cozinhas nacionais e regionais é resultado, ao menos no Ocidente, de uma série de fatores que convergem a um modelo alimentar gestado no antigo mundo greco-romano. Para falar, portanto, de uma cozinha característica da Serra Gaúcha, de imigrantes italianos, faz-se necessária a compreensão das bases formativas desse modelo, surgido na Europa e de forte influência da Igreja Católica, a qual contribuiu decisivamente para a formação das cozinhas nacionais daquele continente e, por consequência da expansão colonial, também daquelas conformadas no continente americano.

Ao início deste texto, ao contextualizar a passagem do humano de um estado “natural” para outro “cultural”³¹, citou-se que, mais do que um acontecimento marcado no tempo, este movimento trata-se de uma tomada de consciência, surgida da diferença entre os grupos agora radicados em cidades e os demais, em grande parte nômades e vivendo da caça, coleta e formas rudimentares de pastoreio. Dentre as características pelas quais os habitantes das cidades diferenciam seu modelo alimentar “civilizado” contrapondo-se àquele “bárbaro”, como coloca Montanari (2013b, p. 108), estão a comensalidade, os tipos de alimentos consumidos e a cozinha. Todos esses são fatores diferenciais muito importantes, formadores de identidades conflitantes.

Acerca da comensalidade, pode-se dizer que, ao tornar-se sedentário e fixar-se nas cidades, o humano encontra-se participante de uma comunidade muito mais próxima física e socialmente. Dentro dessa nova situação, partilhar a refeição é, mais do que uma alternativa econômica, posto que maximiza os esforços de cocção e preparo dos alimentos, uma “das expressões de solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade.” (JOANNÈS, 1998, p. 57). O comer deixa de ser alimentação para tornar-se ato social, carregado de simbolismos. Na Grécia antiga, o banquete era a confirmação da condição de humano e civilizado, celebrado por práticas carregadas de significados e regras do qual nem todos podiam participar. Na Roma antiga, da mesma maneira, a refeição em conjunto era momento de

³¹ Vale lembrar que tratam-se, neste caso, de práticas relacionadas à alimentação.

afirmação da condição de cidadão romano.³² Essa conduta de fazer da refeição um momento social tinha a função de rito no qual ocorriam definições acerca da identidade e de pertencimento ao grupo. Tomar parte em um banquete representa muito mais do que alimentar-se: é nessa ocasião que instituem-se regras gerais de pertencimento e aceitação a um grupo, fundamentos não só necessários ao funcionamento de um sistema cultural, como aponta Geertz (2008), mas também instituição de um conceito de identidade, posto que tais normas atuam como agentes de diferenciação entre quem as conhece e participa do grupo e os demais. Pantel (1998, p. 160), em estudo acerca das refeições na Grécia antiga, resume a importância deferida aos banquetes:

aos olhos dos gregos, a ausência de banquetes entre muitos povos não-gregos revela, entre outras coisas, seja que esses povos careciam de vida comunitária, seja que tinham vida nômade. Todo povo civilizado deve conhecer os banquetes.

Se a carne, como coloca Montanari (1998), foi o alimento a distinguir homens de deuses, o papel desempenhado pelas práticas agrícolas era, conforme citado anteriormente, diferenciar cidadãos de bárbaros. Segundo o autor (p. 111), “só o consumo de cereais e de vinho confere o status de *ser humano* [...]”. Tanto para gregos quanto a romanos, os alimentos construídos a partir dos produtos da terra representam essa pertença à civilização, uma opção tanto cotidiana, pois alimentar-se diariamente de carne era economicamente inviável, quanto de identidade, em condenação ao “luxo” alimentar de outros grupos os quais estes condenavam. A importância dispensada por essas duas civilizações à agricultura será consolidada na tríade vinho-óleo-pão e reforçada quando da afirmação do poderio de Roma sobre o mundo antigo.

Roma, por sua vez, concentraria as características dessa antiguidade apenas descrita. Tendo exatamente características muito mais permeáveis no tocante à inclusão de diferentes costumes dos povos conquistados em suas práticas, a alteridade de modelos alimentares tenderia a diminuir a partir de um contato cada vez maior entre os povos germânicos *bárbaros* e os crescentes limites do Império Romano. Segundo Montanari (1998), enquanto os gregos preocupavam-se mais com os critérios de classificação e a dualidade civilização/barbárie, os romanos tinham como projeto a assimilação. Buscando levar aos povos conquistados o seu modelo alimentar, permitiam, com isso, um maior relaxamento nas interferências de outras práticas culturais dentro do seu cardápio. Após a vitória das tribos germânicas sobre os romanos, já na Idade Média, os dois modelos produtivos, agricultura e usufruto da floresta

³² Condição esta válida apenas para os romanos livres e que gozavam de direitos políticos (Dupont, 1998)

unem-se. A simbiose representa o fim da dualidade, na visão do mundo antigo, entre cultura e natureza, com ambas sendo reconhecidas como, segundo Montanari (2013, pos. 128), de “duas diferentes expressões de Cultura, dois modos diversos de se construir a relação entre o homem e o ambiente.”³³ Esta união agropastoril torna-se a base do modelo gastronômico europeu, caracterizado sobretudo pela variedade de itens alimentares produzidos e consumidos.

2.2 A identidade italiana na cozinha

Castells (1999, p. 69), como já citado anteriormente neste trabalho, explica que uma nação, no plano identitário, não possui existência concreta, mas, sim, funciona a partir de uma experiência comum a um dado grupo de pessoas, acontecendo como “comunidades culturais construídas nas mentes e memória coletiva das pessoas por meio de uma história e projetos políticos compartilhados.” O surgimento de muitos Estados modernos não ocorreu senão a idos do século XIX: ao falar de uma Itália compreendida como nação unificada, o tema remete ao estabelecimento do Reino da Itália no ano de 1861, processo que finalmente completar-se-ia quase que na metade do século seguinte. Isso posto, cabe pensar de que maneira podemos pensar em uma identidade alimentar italiana antes e depois desse período de unificação?

Montanari (2013b, pos. 191), acerca do território físico onde hoje está localizado este país, observa que, enquanto camponeses sobreviviam praticamente confinados em seus territórios circundantes, a burguesia e alguns aristocratas já viviam dentro de uma dimensão “italiana” que superava os limites geográficos do território. Segundo ele, isso significava que “[...] para ao menos alguns, a Itália já existe há algum tempo. Era a Itália de um modo de vida, de práticas diárias, de atitudes mentais: a Itália da *cultura*, que identifica um país mais acuradamente do que a unidade política.”³⁴ E é justamente a cultura, ou o agrupamento de determinados itens culturais selecionados no espaço e no tempo, que, segundo Hall (2014), constituem os elementos formadores de uma nação.

Considerando que, em já se havendo ao menos um modo italiano de se viver, com a partilha de rudimentos de culturas italianas e tendo a comida, como visto anteriormente, papel bastante importante na caracterização dos grupos, depreende-se que já se poderiam

³³ “due diverse espressioni di Cultura, due modi diversi di costruire il rapporto fra gli uomini e l’ambiente.”

³⁴ “For some, at least, Italy had existed for some time. It was the Italy of a way of life, of daily practices, of mental attitudes: the Italy of *culture*, which identifies a country more accurately than political unity.”

identificar, no passado, princípios de um modo *italiano* de se alimentar. Percurso esse, em grossas linhas, que leva até a Idade Média, onde a configuração do território italiano já apresentava uma extensa rede de cidades organizadas de maneira peculiar: elas representavam não apenas organizações conviviais, sociais, mas tomavam as vezes de territórios, com um centro (a cidade propriamente dita) organizando, protegendo as zonas de sua circunscrição, formando assim pequenas capitais. Estas funcionavam como verdadeiros entrepostos comerciais, promovendo não somente a troca de alimentos entre a “sede” e suas adjacências como também entre outras cidades da península. Capatti e Montanari (2013) apontam que, sob esse arranjo, os alimentos produzidos em uma zona eram intermediados pelo centro, o qual os colocava sob seu controle, criando uma forma de identidade gastronômica das cidades. Montanari (2013b, pos. 271) observa tratar-se de um movimento

[das cidades] simultaneamente centrípetas e centrífugas. Centrípetas pois direcionavam a maioria dos recursos do condado para os mercados urbanos, com a antiga prática do protecionismo, desejando assegurar a segurança dos habitantes. Centrífugas porque os produtos básicos nos mercados urbanos (principalmente trigo) que satisfaziam as necessidades locais também criavam trocas com outros mercados, especialmente no caso de iguarias, estas comercialmente desejáveis.³⁵

Isso, ainda segundo o autor, assegurava a ocorrência de uma incipiente identidade gastronômica desses territórios, característica considerada por ele como de extrema relevância, fazendo com que um movimento político-comercial (já que esse “comércio” era gerido pela cidade) se tornasse parte fundamental do intercâmbio de gostos e de práticas de cozinha. A cozinha italiana, assim, funcionava de modo a dar ampla significância aos ingredientes oriundos de determinada zona citadina, com a identificação “da cidade” fazendo-se principal (a capital “*representa*” o território (CAPATTI e MONTANARI, 2013, pos. 80)), e com os produtos tornando-se mais importantes do que as próprias receitas. Bartolomeo Scappi, cozinheiro secreto do Papa Pio V, que escreve, em 1570, em Veneza, sua *Opera dell'arte del cucinare*, utiliza-se dessa visão “citadina” da Itália, segundo Capatti e Montanari (2013, pos. 507), baseando a localização de suas receitas e de seus ingredientes justamente nas grandes cidades italianas como Roma, Milão, Veneza, Bologna, Gênova, Florença e Nápoli; cidades essas que, para os autores, assumem vezes de “regiões” no caso do país da bota. Além disso, Capatti e Montanari também sustentam que os produtos mais

³⁵ “simultaneously centripetal and centrifugal. Centripetal because they directed most of the country’s resources to urban markets, with the age-old practice of protecionism, intended to ensure the safety of the inhabitants. Centrifugal because the basic products in urban markets (primarily wheat) that could satisfy local needs also created exchanges with other markets, especially in the case of delicacies, which were commercially desirable.”

representativos aos italianos, tanto aos de hoje quanto os de outrora, foram aqueles com maior capacidade comercial, ou seja, com potencial de deixarem seus territórios. Era o caso de salames, queijos e conservas, frequentemente presentes na *Opera* de Scappi, como também das massas³⁶, molho de tomate e vinho, produtos comerciais que experimentarão grande sucesso no decorrer do século XX.

Outra característica fundamental encontrada dentro das cidades italianas era a presença, em um espaço físico e sociocultural muito estreito, de nobres e camponeses. Os centros urbanos da Itália não realizavam trocas somente entre elas mas também dentro delas, tanto de alimentos quanto de costumes oriundos dessa fricção de classes. Essa proximidade fará eco em muitas das características encontradas ainda hoje nas características da cozinha daquele país. Um aspecto fundamental desta “retroalimentação sociocultural” é caracterizado pela presença, nas casas nobres, de cozinheiros oriundos das classes mais baixas. Ao prestar serviços aos aristocratas, estes profissionais, intencionalmente ou não, possibilitavam, segundo Capatti e Montanari (2013, pos. 142) um “ intercâmbio cultural”³⁷ de enorme importância: ao passo que, oriundos de uma cultura predominantemente oral, aprendiam, nos receituários e nas práticas, novas habilidades visando satisfazer à exigência de seus senhores e também incorporavam importantes traços de suas culturas de origem. Isso pode ser constatado, e aqui toca-se apenas em um ponto, através da valorização dada pelos italianos aos produtos vegetais em um contexto no qual a carne era tratada como sinônimo de nobreza, e os legumes, como comida de pobres, panorama diferente de praticamente toda a Europa e, de acordo com Montanari (2013b), característica que talvez tenha sido a “principal contribuição” da cozinha italiana³⁸. Em contrapartida, ao retornarem ao convívio de seus semelhantes, traziam consigo os novos aprendizados e os utilizavam, agora, de maneira a reinterpretar as práticas da nobreza em um contexto de limitações de ingredientes.

Grande parte dessas informações e aprendizados, foram compilados e representados através dos tempos em inúmeros receituários, dentre os quais o mais antigo exemplar italiano é o *Liber de coquina*, escrito na corte de Nápoles entre os séculos XIII e XIV e que, segundo Montanari (2013b) serviu de modelo para inúmeros outros livros de mesmo fim que surgiram

³⁶ Sempre quando me referir ao termo “massa” ou “massas”, compreendido dentro do contexto alimentar, estou indicando tratar-se dos preparados representados pelos diversos tipos de macarrão (*spaghetti, fusili, etc.*). Faço esta observação pois considero mais adequado e sonoro generalizá-los com o uso deste termo ao invés do “macarrão”, utilizado mais ao Sudeste do Brasil, que, em minha região (a mesma que é objeto de estudo deste trabalho) representa um tipo específico de “massa”.

³⁷ “interscambio culturale”

³⁸ Montanari (2013) destaca que no *Liber de coquina*, o mais antigo receituário italiano, legumes e verduras encontram destaque importante, ainda que se trate de uma obra dedicada às classes dominantes, as quais não se esperaria um marcado consumo destes itens.

depois. Acerca da importância de receituários no panorama da cozinha italiana, Capatti e Montanari (2013, pos. 3786) sustentam que a receita é

um discurso destinado à programação de um objeto nutritivo. Ensina a fazer, ou melhor, a saber fazer um certo alimento, prescrevendo ingredientes, instrumentos e as modalidades para alcançar o objetivo. Este discurso pode ser oral ou escrito [...]. [...] não se pode falar propriamente de uma sua evolução [com o tempo].³⁹

Esboçando algumas possíveis interpretações dessa citação, pode-se dizer que, ao ser compreendida como um discurso, a receita automaticamente é suscetível a influências de seus autores e do contexto no qual surge ou se desenvolve. Se o *Liber de coquina* é o primeiro receituário italiano e, conforme os autores, vai servir de modelo para os que virão, possivelmente notar-se-à maior influência da cozinha de Nápoles dentro do contexto de cozinha italiana, ao passo que foi escrito nesta corte. A dimensão camponesa, oral, das receitas, agora catalogada e escrita por um emissário das classes dominantes, parece não ter sido perdida, visto que a representatividade dos vegetais nas suas receitas é indício comprovatório. São as trocas entre oralidade e escrita, entre cozinha caseira e de corte, a formarem uma das bases da cozinha italiana através dos tempos, sendo os receituários importantes testemunhos dos gostos (aqui compreendidos como preferências de sabor) de uma dada época, e as receitas atuando na fixação de alguns em detrimento de outros. Capatti e Montanari (2013, pos. 3805) defendem que uma receita não evolui, em se tratando de sua estrutura básica de ingredientes, mas sim se altera conforme a época em critérios de cozimento, condimentação e decoração dos pratos. Logo, ao não serem substituídos, mas sim reprogramados, determinados elementos encontram via livre para fixarem-se e transmitirem-se através dos tempos⁴⁰.

Ao sul da Itália se pode creditar, além do surgimento de importantes receituários como o *Liber de coquina*, o estabelecimento de uma cultura de produção e consumo de massas. Capatti e Montanari (2013) citam que, dentro da península italiana, já os antigos romanos conheciam algumas variantes desse preparo, especialmente em folhas largas similares às lasanhas. Creditam os autores aos povos árabes a introdução, em território italiano, de

³⁹ “un discorso destinato alla programmazione di un oggetto nutritivo. Insegna a fare o meglio a saper fare un certo cibo, prescrivendo gli ingredienti, gli strumenti e le modalità per raggiungere lo scopo. Questo discorso può essere orale o scritto [...] non si può parlare propriamente di una sua evoluzione.”

⁴⁰ Acerca desta relevância dos receituários na fixação dos gostos populares, Fischler (1985, p. 90) coloca que o gosto pode ser transmitido entre gerações por via cultural, enquanto Capatti e Montanari (2013, pos. 3805) reasseguram a importância dos receituários ao apontar que esse gosto é “a modalidade histórica de realização da receita.”

variantes mais alongadas, como o *vermicelli*⁴¹, e de um divisor de águas para o aumento do consumo desse alimento: o processo de secagem, que permite portabilidade e durabilidade a um produto até então feito e consumido na hora, sob o risco de estragar-se. A massa, agora seca, aproveita a rede comercial fluvial italiana para espalhar-se principalmente pelas cidades da península, ainda nos idos do século XII. Os textos medievais, citam os autores, rapidamente crescem em informações relativas ao consumo de diversos tipos e formatos de massa, porém com um modo de preparo diferente do que hoje em dia é considerado ideal. Ao invés de *al dente*⁴², deveria aparentar-se mais com uma espécie de papa, com algumas obras propondo cozimentos de até duas horas! A este tempo, era condimentada com especiarias nas casas mais nobres e enriquecida com queijo e manteiga, sem a usança do molho de tomate, produto que ainda não existia na ementa italiana.

*Mangiamaccheroni*⁴³. Assim passam a ser chamados os napolitanos a partir do século XVIII, após o prato tomar lugar no cardápio cotidiano dos habitantes daquela cidade no século XVII graças a uma série de fatores, os quais apontam Capatti e Montanari (2013): crise político-administrativa da cidade e incremento da densidade habitacional, que prejudicam o consumo sobretudo de produtos cárneos, somam-se ao desenvolvimento tecnológico das indústrias de massa que tornam, agora, o produto mais acessível às classes mais baixas da população. Populariza-se, mas não se espalha completamente. Montanari (2013b) indica que a massa se consolida como um prato popular urbano do sul da Itália, e por muito tempo será considerada uma comida luxuosa pelos camponeses que viviam mais ao interior (talvez pela disponibilidade de farinha de trigo refinada que seu preparo exigia). A estes, o cotidiano ainda trazia uma dieta baseada sobretudo no uso de cereais, representada ademais pelas sopas e pelas polentas, pratos-símbolo da dieta pobre, presentes com frequência desde os tempos do Império Romano. Ainda assim, a massa, aos poucos, torna-se o alimento que representaria o dia a dia na Itália meridional, fato muito ajudado, justamente, pelo seu consumo em ambiente preponderantemente urbano.

As lutas pela unificação da Itália, capitaneadas pelas forças do norte do país, marcam não somente o início da trajetória desta como nação unificada mas também da entrada da massa como importante elemento dentro de um projeto político-ideológico. Castells (1999) e

⁴¹ Massa relativamente estreita e alongada, similar a um *spaghetti* se cortado pela metade de seu comprimento.

⁴² Ponto de cozimento de alguns alimentos, em especial de arroz e massas, no qual os ingredientes devem estar cozidos, mas oferecendo certa resistência à mordida. Em geral, uma massa seca submetida a um cozimento “al dente” não leva mais do que 10, 12 minutos para ficar pronta.

⁴³ Literalmente, “comedores de macarrão”. O epíteto, segundo Capatti e Montanari (2013), foi primeiro reservado aos sicilianos, ao passo que também já identificava os italianos frente a outros povos europeus.

Hall (2014) observam que uma nação forma-se através do compartilhamento de características socioculturais que se pretendem tornar comuns, normalizadas, dentro de um grupo de pessoas. Esse processo de seleção e consequente rejeição de critérios, já explicitado anteriormente neste texto, baseia-se sobretudo no estabelecimento de diferenças, definindo quem pertence e quem não pertence a dado grupo. Na Itália do final do século XIX, não só os napolitanos, mas todo o sul, estavam classificados, pelos outros, sob o epíteto de “comedores de macarrão”, servindo essa classificação para caracterizar as pessoas que viviam naquela parte do país, especialmente aqueles emigrados que chegavam ao norte. Montanari (2013b, pos. 646) faz referência a um episódio marcante, ocorrido aos atos finais da unificação, no qual a conquista de Napoli pelas tropas do norte é representada como uma “orgia de macarrão”:

No dia 26 de julho de 1860, com a ocupação da ilha finalizada e o desembarque das tropas de Garibaldi no continente, Cavour escreveu ao embaixador do Piemonte na França, “as laranjas já estão na nossa mesa e estamos por comê-las. Já os macarrões, teremos que esperar, já que ainda não estão cozidos.” No dia 7 de novembro Garibaldi entrou em Napoli e Cavour escreveu: “Os macarrões estão cozidos e iremos comê-los.”⁴⁴

A análise que o autor faz deste episódio é de importância fundamental para compreender o papel que a massa iria tomar na mesa dos italianos. Para Montanari (2013b), a verbalização da diferença era, mais do que a expressão de um preconceito, o reconhecimento do Sul como parte fundamental do processo de unificação do país posto em curso pelo Norte. Nos mesmos termos em que Cardoso de Oliveira (2006) trabalha a construção das identidades étnicas, esse reconhecimento é, ainda que sob um projeto ideológico diverso, um “convite” ao Sul para que se torne parte da nação formada pelos outros. Montanari (2013b, 646) conclui que não só a massa, mas a valorização de uma cozinha “mediterrânea”, de azeite de oliva, tomate e manjerição, era ponto fundamental no processo de construção da identidade do novo italiano, onde o Norte, detentor das garantias políticas, teria sua identidade “sularizada” e a massa, símbolo de Napoli, um dos últimos reinos a cair ante a unificação, seria transformada em legítima representante de toda uma nação. Se, na construção dos nacionalismos do final do século XIX, a consciência nacional, como coloca Hobsbawn (1998, p. 20), “se desenvolve

⁴⁴ “on the 26th of July 1860, with the occupation of the island accomplished and the landing of Garibaldi’s troops on the continent anticipated, Cavour wrote to Piedmont’s ambassador in France “Oranges are already on our table and we are about to eat them. As for macaroni, we will have to wait, since they are not yet cooked.” The 7th of November Garibaldi entered Naples and Cavour wrote: “The macaroni are cooked and we will eat them.”

de maneira desigual entre os agrupamentos sociais e as *regiões* de um país”⁴⁵, o trabalho ideológico encarrega-se de selecionar (ou mesmo criar) símbolos que a auxiliem a penetrar no âmago da maioria da população. Hobsbawn (1998) traz outro dado bastante interessante: ao passo que, durante a unificação, apenas 2,5% da população da península dominava o uso do italiano gramatical, a escrita não era opção imediata na construção simbólica de uma identidade nacional. Agora política, social e culturalmente parte de um projeto, a massa encontra caminho promissor para espalhar-se por todas as classes de italianos.

Capatti e Montanari (2013, pos. 2722) mencionam o surgimento de um gosto popular que se desenvolve juntamente com o projeto nacionalista da época da Primeira e da Segunda Guerra mundiais: o modelo burguês da cidade serve de referência “alta” para os novos padrões alimentares que se formam nas classes mais baixas, compostas por soldados, trabalhadores das indústrias e outros. Nesse modelo, novas técnicas de produção e conservação de alimentos, somados a uma rede de transporte maior e mais bem estruturada, irão possibilitar a dispersão e popularização dos alimentos industrializados, dentre os quais de maior destaque são justamente a massa e também o molho de tomate. Acerca deste último, produto originalmente americano presente na Itália desde meados do século XVI, só irá tornar-se molho e passar a acompanhar a massa nos idos do século XVIII. No país, é cultivado sobretudo no sul, de clima mais quente, onde se desenvolve melhor; é a indústria conserveira, por fim, a responsável por exportá-lo não somente ao norte como ao exterior, onde, juntamente com a massa que, quando vendida sob marca comercial, irá consolidar a nova identidade alimentar do italiano e acompanhá-la onde quer que fosse necessário (MONTANARI, 2013b).

A cultura alimentar da massa beneficia-se também de uma deslocalização promovida por grandes movimentações humanas ocorridas no início do século XX. Dentro da Itália, o Norte industrializado atrai imigrantes de um Sul mais agrário e empobrecido que levam consigo os produtos alimentares de mais fácil transporte, ou seja, aqueles submetidos a técnicas de conservação. Hobsbawn (1998) observa, acerca do papel das migrações, que estas levam a um fortalecimento do papel doutrinador de algumas instituições pertencentes ao Estado. O exército e a escola, dentre elas, destacam-se por conseguir aglutinar pessoas de diferentes etnias sob seus domínios e as reúne no aprendizado da mesma língua e de um mesmo rol de costumes. As grandes guerras reúnem, nos mesmos dormitórios e nas mesmas trincheiras, italianos de diversas partes do país, muitos, segundo Montanari (2013b)

⁴⁵ “se desarrolla desigualmente entre los agrupamentos sociales y las *regiones* de un país”

camponeses que não conheciam um mundo maior do que os confins do próprio território. Essa troca, conforme o autor, foi de grande importância na fixação de um “modelo italiano”, conseguido ao obrigar que todos se alimentassem juntos a partir de comidas fornecidas pelo Estado. Fora da Itália, o prosseguimento da imigração externa possibilitou a muitos dos que partiam, conforme Montanari (2013b), uma alimentação mais rica a partir de melhores condições financeiras. Este fenômeno, segundo o autor, verificou-se com maior clareza nos Estados Unidos. Lá, imigrantes, dos quais o grosso era representado pelos italianos do Sul, agora poderiam efetivamente alimentar-se de massa, prato que embora os representasse internamente era, para muitos, ainda inacessível no seu país de origem. Ao entrarem na nova fronteira e estabelecerem comunidades de imigrantes, novas condições aparecem: tornam-se “comedores de macarrão” em efetivo apenas no além-mar, onde, segundo Montanari (2013b, pos. 673)

o consumo de massa era visto como um elemento distintivo da “diferença” italiana. O estereótipo, como de costume, era construído pelos *outros* para distinguir e, em certo grau, desprezar os recém-chegados e seus estranhos costumes. [...] Foi na América que muitos camponeses do sul tornaram-se “comedores de macarrão”, e foram eles que inventaram o spaghetti com almôndegas, prato prototípico ítalo-americano.⁴⁶

O autor fornece aqui indícios interessantes desta nova vida de migrante que interessam diretamente a este trabalho. Primeiro, nota que o grande contingente de imigrantes que partiram para a América⁴⁷ foi de italianos do Sul, em contraposição aos do Norte, especialmente das zonas de montanha, que a essa altura da história já habitavam a região serrana do Rio Grande do Sul. Isso é de fundamental importância ao trabalho ao passo que os hábitos alimentares desses grupos eram bastante diferentes, principalmente no tocante à massa. Segundo, Montanari (2013b) registra que muitos destes imigrantes só realizaram, física e biologicamente, o epíteto de “comedores de macarrão” ao estabelecerem-se na nova terra, já que a massa, popular na cidade, era para muitos camponeses ainda um alimento de luxo. A terceira e não menos importante conclusão é a do estabelecimento de um modo *italiano* de comer desses imigrantes, assim classificado aos olhos dos que já habitavam a nova terra. Conforme o autor, os imigrantes trouxeram não apenas esses ingredientes, mas outros, como parmesão, óleo de oliva e vinho, que integrariam as comunidades formadas nos Estados

⁴⁶ “the consumption of pasta was seen as a distinctive element of the Italian “difference”. The stereotype, as is common, was constructed by *others* to distinguish and to a degree deprecate the newcomers and their strange customs. [...] It was in America that many Southern peasants became “macaroni-eaters”, and it was they who invented spaghetti and meatballs, that prototypical Italo-American dish.”

⁴⁷ América do Norte, neste caso.

Unidos por italianos de diversas partes da bota e passariam a representar um “estilo italiano” de alimentação, formando um “sincretismo alimentar [...] que caracterizaria a experiência geral da emigração.”⁴⁸ (MONTANARI, 2013b, pos. 673-682).

Se a unificação da Itália dependia da integração do Sul com o resto do país, era essencial fazê-la integrar-se em diversos aspectos, e a imagem gastronômica “puxava norte acima o cobertor Mediterrâneo no qual o macarrão era parte essencial.”⁴⁹ (Montanari, 2013b, pos 646). Ao passo que esta identidade italiana se “sulariza” e a migração espalha italianos pelo mundo, a massa torna-se marcadora de uma diferença não mais interna, mas externa; logo, como concluem Montanari e Capatti (2013, pos. 155), “encontraremos o “*spaghetti* à italiana” de forma mais natural na boca de um estrangeiro em um país estrangeiro.”⁵⁰ Dentro do país, porém, outras iniciativas que visavam solidificar a Itália como nação unificada contribuiriam, ao final do século XIX e início do XX, a traçar rumos decisivos tanto sobre o plano de uma cozinha nacional mais abrangente quanto sobre o incipiente surgimento das cozinhas ditas regionais.

O período de unificação da Itália deu-se em um momento no qual a Europa estava em ebulição, permeada por ideais do liberalismo burguês. O desenvolvimento das nações, segundo Hobsbawn (1998, p. 47), era desejado, segundo a ótica vigente, por representar uma “fase da evolução ou o progresso humano desde o grupo pequeno até o grupo maior, da família à tribo e à região, à nação e, finalmente, ao mundo unificado do futuro [...]”⁵¹. O fortalecimento, ou mesmo o surgimento, das nações modernas, portanto, passava por um alargamento das relações entre os seus habitantes de maneira a formar, sob a batuta de um Estado-Nação, uma comunidade coletiva o mais homogênea possível “por meio de uma história e de projetos políticos compartilhados.” (CASTELLS, 1999, p. 69). Tanto este quanto aquele autores concordam que a língua é um, senão o mais, importante instrumento de construção coletiva da identidade das nações. Enquanto o primeiro (p. 70) a considera fundamental para a representação, oral ou escrita, de uma “história compartilhada ao longo do tempo [...] estabelecendo uma fronteira nacional invisível em moldes menos arbitrários que os da territorialidade, e menos exclusivos que os da etnia”, o segundo liga a questão da língua diretamente ao caso do nacionalismo italiano. Entende Hobsbawn (1998, p. 46) que a existência de uma “antiga elite cultural, possuidora de uma língua vernácula literária e

⁴⁸ “alimentary sincretism ... characterizes the overall experience of the emigration.”

⁴⁹ “pulls farther north the Mediterranean blanket of which macaroni [is] an essential part.”

⁵⁰ “troveremmo gli “*spaghetti all’italiana*” più naturali nella bocca di uno straniero in un paese straniero.”

⁵¹ “una fase de la evolución o el progreso humano desde el grupo pequeño hacia el grupo mayor, de la familia a la tribu y la región, a la nación y, finalmente, al mundo unificado del futuro”

administrativa nacional e escrita”⁵² era componente indispensável para a construção da nação moderna, e que essa foi a base da vontade nacional italiana, já que a esta faltava um estado delineado física e politicamente com o qual pudesse se identificar. Para o autor, a identificação nacional era “fortemente linguística” (p. 46), ao passo que, nos confins do território que viria a tornar-se Itália, o italiano gramatical, como já citado anteriormente, era utilizado por somente 2,5% da população no momento da unificação, com os demais falando variados dialetos que, com frequência, eram “mutuamente incompreensíveis”⁵³ (p. 46). Essa pequena parte da população que dominava o italiano gramatical fazia parte da elite intelectual e política da Itália e viria a ser fundamental para o processo de construção da nação.

Enquanto a massa “subia” em direção ao Norte por uma série de aspectos já tratados neste texto, o projeto de unificação do país já em curso encontrava nas artes culinárias outros caminhos. Pellegrino Artusi, membro de abastada família da região da Emilia-Romagna, escreve em 1891, já aos 71 anos de vida, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, um dos receituários italianos de maior sucesso de todos os tempos. Embebido, segundo Capatti e Montanari (2013, pos. 4397), em um clima de “nacionalismo patriótico, purismo escolástico e marcada sensibilidade pedagógica”⁵⁴, Artusi tem como seu maior triunfo unir – ou, como melhor colocam os autores, “aclimatar” –, sob uma língua italiana vernácula, um grande número de receitas oriundas de diferentes regiões da Itália e, conseqüentemente, faladas ou escritas até então em diferentes dialetos. Antes dele, os receituários e manuais de cozinha eram ou “oral e dialetal [...] ou traduzidos do alemão e francês”⁵⁵ (pos. 4415) naqueles que utilizavam as donas de casa ou apresentavam um tom mais profissional e restritivo quando originários de obras direcionadas ou escritas por *chefs* e cozinheiros da nobreza.

Tendo viajado com o pai, comerciante, por algumas regiões da Itália, sobretudo no Norte, utilizando-se do cavalo e depois do trem, e parando sobretudo nas grandes cidades, Artusi sabiamente utiliza-se, de acordo com Capatti e Montanari (2013), do modelo italiano por excelência, o das cidades como as forças regionais que dão – ao mesmo tempo em que a retiram –, identidade a toda sua redondeza, principalmente através da troca de produtos. Artusi, no entanto, concentra a atenção de seu receituário justamente nas regiões as quais percorreu pessoalmente, que compreendem a parte centro-setentrional⁵⁶ do país, dando

⁵² “antigua élite cultural, poseedora de una lengua vernácula literaria y administrativa nacional y escrita.”

⁵³ “mutuamente incomprendibles.”

⁵⁴ “nazionalismo patriotico, purismo scolastico e di marcata sensibilità pedagogica.”

⁵⁵ “orale e dialettale [...] o veniva tradotta dal francese o dal tedesco”

⁵⁶ Os autores concordam porém que a visão de uma Itália focada em sua região centro-setentrional era, à época da escrita de Artusi, compartilhada por muitos italianos, não somente no campo da gastronomia. (Capatti e Montanari, 2013).

destaque às provenientes da Toscana, Bologna e Romagna, ainda que a Itália, àquela época, estivesse longe de representar um panorama completo do país por não apresentar sua configuração geopolítica atual. Montanari (2013, pos. 1034) conclui que Artusi, na busca por criar uma obra gastronômica que servisse ao projeto nacionalista da burguesia da época, “nem sempre descobre as tradições locais: frequentemente é ele que as cria, as inventa, plasmando-as e adaptando-as a um gosto médio que ele mesmo contribuiu de maneira decisiva a criar.”⁵⁷ É notável que o autor cria seu recorte autoritário da “Itália”, concentrado nas cidades burguesas do Norte: nenhuma cidade abaixo de Nápoli é representada na obra. Acerca disso, Hobsbawn (1998, p. 20) coloca que, em relação às distorções apresentadas pela influência do pensamento e do agir nacionalista à época, “o nacionalismo requer uma crença demasiada no que é evidente que não é como se pretende ser.”⁵⁸

Não obstante, o grande sucesso experimentado pela obra de Artusi não pode ser desclassificado ou mesmo desconsiderado. Ele ocorreu, segundo Capatti e Montanari (2013), principalmente por dois fatores. O primeiro é ter conseguido não somente mediar as diferenças dialetais provenientes da cozinha em um receituário escrito em italiano, mas sim ao fazê-lo dando voz à linguagem da cozinha que se praticava em casa pelas mulheres e cozinheiras, em uma época na qual estas tinham acesso, como já colocado nos parágrafos anteriores, ou a livros oriundos de traduções francesas ou alemãs ou à obras de linguagem profissional e técnica, direcionadas aos cozinheiros de profissão. O outro aspecto, se não mais importante, talvez mais impactante, pode ser considerado um dos pontos cruciais do desenvolvimento do regionalismo culinário na Itália, por mais contrária que seja colar essa ideia a um receituário que se propunha unionista. Acerca disso, Capatti e Montanari (2013, pos. 776) concluem que

Na configuração do espaço italiano, as regiões não são unidades político-administrativas mas “compartimentos” com uma identidade física e histórica, particularmente importantes de um ponto de vista cultural porque somam alguns caracteres inteligíveis gerais a todos. Os alimentos possuem função similar a dos dialetos, exprimem um gosto que pode ser recebido e traduzido em italiano. Transferidos a receitas, permitem comunicar o patrimônio doméstico de famílias distantes, a riqueza das suas tradições. A troca inter-regional parece então a chave para alcançar, progressivamente, uma consciência nacional, sem sacrificar o passado, sem alienar a própria singularidade. Deste comprometimento se beneficia

⁵⁷ “non sempre “scopre” le tradizioni locali; spesso è lui a crearle, a inventarle, plasmandole e addatandole a un gusto medio che egli stesso contribuisce in maniera decisiva a creare.”

⁵⁸ “el nacionalismo requiere creer demasiado en lo que es evidente que no es como se pretende.”

Pellegrino Artusi tornando-se, aos olhos das futuras donas de casa, o pai da cozinha italiana.⁵⁹

Em linhas gerais, para Montanari (2013), essa tendência a uma valorização codificada dos gostos e saberes das diferentes regiões italianas, ainda se, à época, uma Itália incompleta no panorama geopolítico, segue a conduzir os rumos da cozinha italiana até hoje, auxiliando na formação, ainda que não fosse esta a intenção de Artusi⁶⁰, do estrato para uma representação regional da culinária italiana.

Na Europa das Idades Média e Moderna, um certo rudimento de cozinha regional, ainda que não possa ser classificada como tal se considerarmos a classificação regional como um fenômeno essencialmente ligado à modernidade e ao surgimento dos Estados-Nação, já se fazia presente em alguns territórios. Csérge (1998, 807), analisando especialmente o caso francês, coloca que “bem antes da emergência de uma personalidade culinária francesa, as coletâneas de receitas medievais [...] já mencionavam um certo número de pratos que ostentavam denominações regionais [...]”. Após a Revolução Francesa e o advento de uma política centralizadora, lotada na capital Paris, ao passo em que a França torna-se cada vez mais urbana, com o desenvolvimento de uma elite cultural distinta do campesinato em seu comportamento geral e também na alimentação, o crescente acúmulo de pessoas nos centros urbanos traz consigo, juntamente com o desenvolvimento da rede de transportes, que possibilita um maior conhecimento das diferentes regiões do país, a ascensão de uma imagem idílica, folclórica, das representações da vida interiorana, cuja “frugalidade alimentar é valorizada daí em diante.” (p. 808). Dória (2013, p. 142), analisando a emergência das cozinhas regionais, toca exatamente neste ponto do caso francês ao comentar que esta imagem romântica da cozinha do interior é reação à “futilidade dos hábitos burgueses parisienses”, atitude na qual a literatura teve, segundo o autor, decisiva participação, e “Balzac, Flaubert, Zola e Maupassant participam ativamente do movimento cultural que apresentou a cozinha francesa como um patrimônio regional, enfatizando o valor do comer regional” ante os hábitos alimentares citadinos de então. Rafael José dos Santos (2012, p. 87), ao tocar na

⁵⁹ “nella configurazione dello spazio italiano, le regioni non sono unità politico-amministrative ma “compartimenti” con una identità fisica e storica, particolarmente importanti da un punto di vista culturale perché assommano alcuni caratteri generali intelligibili a tutti. Gli alimenti vi hanno una funzione simile a quella dei dialetti, esprimono un gusto che può essere recepito e tradotto in italiano. Trasferiti in ricette, permettono di comunicare il patrimonio domestico di famiglie lontane, la ricchezza delle loro tradizioni. Los cambio interregionale appare dunque la chiave per accedere, progressivamente, a una coscienza nazionale, senza sacrificare il passato, senza alienare la propria singolarità. Di questo compromesso beneficia Pellegrino Artusi divenendo, agli occhi delle future massaie, il padre della cucina italiana.”

⁶⁰ Artusi, segundo Montanari (2013b, pos. 910), tinha por projeto não uma regionalização mas sim a construção de uma “rede italiana de conhecimento gastronômico”

questão da formação dos imaginários regionais, salienta que “[...] na Europa, o folclorismo nasce na busca pela alma do povo, essência das nacionalidades em construção [...]” e participa, nestes, como elemento decisivo. Essa busca pelo são, pelo rústico, pelo original, permeia, como se verá, o desenvolvimento das cozinhas regionais.

A unificação política dos países, em compasso com a centralização/concentração do poder administrativo dentro de uma lógica nacionalista e expansionista e a ascensão de um pensamento liberal-democrata acaba contribuindo definitivamente para o surgimento de iniciativas de cunho regional na alimentação. Montanari (2013b, pos. 893) explica que a lógica por trás do surgimento das cozinhas regionais só poderia dar-se dentro de um contexto moderno, pois o fato de pensar a região como fator de identidade e diferença confrontava a ideia, corrente na Idade Média, de que os homens não eram todos iguais. Ainda que sigam, dentro da modernidade, pertencendo a classes diferentes dentro de uma classificação invisível, tal pensamento possibilitou, segundo o autor, a partir do “desenvolvimento da classe média e de uma economia industrial [...] atribuir à região um valor distintivo de identidades alimentares”⁶¹. O foco deixa de ser a dualidade entre cozinha pobre e cozinha rica, visto que o “povo” deveria agora encontrar-se unido sob a mesma bandeira e compartilhando dos mesmos ideais. Passa então a ser o lugar, com a criação de novas fronteiras alimentares, a demarcar a diferença.

Voltemos ao caso francês. Csargo (1998, p. 806) afirma que, ao passo em que o modelo de cozinha absolutista e centralizador propiciou o desenvolvimento de uma “*grande cozinha* elevada à *glória do Rei*”, o período pós-Revolução apresentará, como parte de um programa político de divisão administrativa por meio do reconhecimento dos territórios afim de obter “referenciais” para a construção da identidade da nação. Esse rumo será dado pelas “primeiras geografias culinárias e alimentares do país” (p. 809), que auxiliarão não somente a propiciar um aumento do interesse, na capital, pelas culinárias provinciais – especialmente àquela provençal, em contraposição à parisiense (Capatti e Montanari, 2013) - como também abrirá espaço importantíssimo para que as gastronomias regionais tomem parte fundamental no processo político de divisão regional. Em 1808, como menciona a autora, Cadet de Gaussicort representa, em seu *Cours gastronomique*, as distintas regiões que compunham a França de então marcadas em torno das especialidades gastronômicas que estas produziam, estabelecendo através de gravuras de patês, terrinas e potes de mostarda um panorama das

⁶¹ “the development of the middle class and an industrial economy [...] attribute to the region a distinctive value of alimentary identities.”

divisões físicas do território. Csergo (1998, 811) destaca a importância deste feito para a gastronomia, já que, à época, eram

raras as cartografias da França. O francês comum só excepcionalmente tem acesso a elas. Que a vulgarização da representação do território se faça, tão cedo, através de uma resenha das especialidades culinárias regionais é uma indicação do estatuto que lhes será outorgado no imaginário e nas representações simbólicas da nação e da identidade nacional.

Essa “ânsia topográfica”, como a classificaria Rafael José dos Santos, faz parte, dentre outros aspectos, tanto da necessidade do Estado em delimitar regiões físicas para facilitar a empreitada administrativa da nação quanto de uma reivindicação regional por maior autonomia política. Na Itália, o processo de identificação das especialidades regionais deu-se sob a mesma lógica geográfica francesa, ainda que com mais de um século de diferença. Montanari (2013b) cita que, ao passo em que Artusi procurava uma comunicação dos saberes culinários “italianos” coeso em uma só língua, outros autores, como Vittorio Agnetti, ocupavam-se em inventariar receitas de diferentes regiões da Itália, fixando-as geograficamente no território. A grande novidade do receituário de Agnetti era a forma como as receitas eram classificadas. Artusi continuava seguindo a lógica dos antigos livros, classificando-os por pratos – sopas, risotos, massas, etc. -, nos quais o epíteto regional apareceria apenas no título “à bolonhesa, à milanesa”; já Agnetti sumariza seu receituário baseado diretamente nas regiões para, dentro delas, voltar a seguir a ordem crescente dos pratos. Durante as décadas de 1920 e 1930, iniciativas político-turísticas, segundo o autor, começam a intensificar a “colagem” dos itens alimentares a localizações específicas no mapa do território⁶², “subdividindo produtos e receitas de acordo com suas origens regionais e provinciais.”⁶³ (pos. 910), vindo a causar uma situação semelhante àquela relatada por Csergo na França. Enquanto na Itália o panorama político só iria, conforme Montanari (2013b, pos. 910), completar a divisão geográfica das regiões da península nos anos de 1970, a gastronomia antecipava-se ao movimento, representando, muito antes, as regiões como “entidades culturais de natureza histórica e geográfica.”⁶⁴

⁶² Acerca disso, Capatti e Montanari (2013) apresentam o caso de um mapa encomendado ao ENIT – Ente Nacional do Turismo Italiano – ao artista Umberto Zimelli no início da década de 1920. A *Carta delle principali specialità gastronomiche delle regioni italiane* (Mapa das principais especialidades gastronômicas das regiões italianas) colava pratos e produtos em regiões que passavam a ser representadas por eles, inclusive fora do território italiano, denotando, segundo os autores, o projeto de (re)conquista posto em curso pelo regime fascista.

⁶³ “subdivided products and recipes according to their regional and provincial origins.”

⁶⁴ “cultural entities of a historic and geographic nature.”

Obras e iniciativas fazem, portanto, com que consolide-se uma imagem gastronômica duradoura das “regiões gastronômicas” da Itália, com ecos destinados a durar até os dias de hoje. Capatti e Montanari (2013, pos. 769) colocam que o resultado dessas iniciativas formou uma coleção de produtos oriundos de um seletivo número de regiões e que estariam presentes em grande parte dos receituários futuros. Para eles,

agnolotti, cappelletti, gnocchi à romana, macarrão ao sugo, macarrão com tomates, minestrone, risoto à milanese, torta de macarrão, ravióli, ravióli à genovesa, risoto com amêijoas, tagliatelle à bolonhesa, *tagliatelle pasticciate*, tortellini, sopa à pavesa⁶⁵

Todos pratos e/ou ingredientes oriundos de um seletivo número de regiões - “Ligúria, Lombardia, Veneza, Emilia e Romagna, Toscana, Roma, Napoli e Sicília” -, são até hoje a base das representações do comer regional italiano, focados nos grandes centros urbanos, como Milão (Lombardia) e Firenze (Toscana).

Esta “colagem” de produtos e receitas por sobre regiões geográficas de um mapa foi, segundo Montanari (2013b), a visão vencedora enquanto incentivada pelo regime fascista – que tinha como uma de suas metas um programa que ensinaria a “comer a Itália”^{66,67} (Capatti e Montanari, 2013, pos. 787) -, pois era a mais fácil de ser gerida, tornada identificável e então promovida. Se a identidade alimentar italiana nacional, baseada sobretudo na imagem do *spaghetti*, denota um efeito totalizador sobre o todo da culinária regional, esta tampouco se isenta em “esconder” alguns elementos locais em detrimento de outros. Para Montanari (2013b, pos. 938), a construção da cozinha regional italiana acontece não sobre uma base cultural, mas em torno de um projeto político, comercial e turístico; para o autor, essa “superimposição da política na cultura [acaba] conferindo arbitrariamente identidades regionais para uma extraordinária riqueza de conteúdos que as distinguia historicamente”⁶⁸. Segundo ele, as cidades italianas, funcionando desde a Idade Média como entrepostos gastronômicos de troca e recepção de conteúdo alimentar, deveriam, antes de serem circunscritas dentro de cozinhas regionais, contrapor-se à cozinha nacional como um todo, já que nesse âmbito o país as integraria como rede, ao passo que a classificação dentro das

⁶⁵ “agnolotti, cappelletti, gnocchi alla romana, maccheroni al sugo, maccheroni al pomodoro, minestrone, risotto alla milanese, pasticcio di maccheroni, ravioli, ravioli alla genovese, risotto colle telline, tagliatelle alla bolognese, tagliatelle pasticciate, tortellini, zuppa alla pavese.”

⁶⁶ Segundo os autores, o regime fascista promovia, através de “mostras regionais, feiras e sagras, campanhas autárquicas e muito folclore” uma redescoberta, em conjunto com entes turísticos e indústrias alimentares, das particularidades alimentares de cada local, agrupando-as sobre o guarda-chuva da região. (Capatti e Montanari, 2013, pos. 787).

⁶⁷ “*mangiare l'Italia*”

⁶⁸ “the superimposition of politics on culture has transformed the image of an Italian cuisine, conferring arbitrary regional identities on the extraordinary wealth of contents that distinguished them historically.”

fronteiras regionais das “regiões administrativas é obviamente restritivo, correspondendo apenas parcialmente à realidade histórico-cultural, criando ligações artificiais onde elas não existem e rompendo-as onde existam.”⁶⁹ (pos. 927) Se pensarmos na compreensão de Pozenato (2003, p. 155) acerca dos projetos de regionalização como “programa[s] de ação voltado[s] para o estabelecimento ou reforço de relações concretas e formais dentro de um espaço que vai sendo delimitado pela própria rede de relações operativas que vai sendo estabelecida”, a cozinha regional italiana parece fruto de um projeto similar, claramente arbitrário que, segundo Tschofen (2010, p. 28), busca estabelecer um discurso, de cozinha regional, construído sobre uma suposta naturalidade de relação entre “espaço e gosto que com certeza não existem.”

Naturalmente, um país não se alimenta somente de um prato, no caso, a massa, e o caso italiano não era diferente. A feliz metáfora do “cobertor mediterrâneo”⁷⁰ (Montanari, 2013b, pos. 646) ilustra muito bem o efeito totalizador que podem ter as identidades nacionais, já que suas características frequentemente encobrem um rico lençol de retalhos que faz parte do dia-a-dia do restante da população. Mesmo as identidades regionais, pretendendo-se ricos recortes de diversidade antagônicos à lógica do nacional e, nos dias de hoje, do global, escondem capítulos importantes das regionalidades locais, ao passo que a sua narrativa se constrói, frequentemente, pela seleção de algumas delas em detrimento de outras. Dentre outros pratos, a polenta, prato basal para a alimentação dos camponeses e que será muito importante aos habitantes do norte, praticamente desaparece sob esta pilha de diferentes influências.

A polenta era, segundo Capatti e Montanari (2013), prato essencial na alimentação rural desde os tempos da Roma Antiga. Preparada ao longo do tempo com uma grande variedade de cereais (dentre os quais o milho, a espelta, o trigo e o centeio), a partir do século XVI é feita quase que exclusivamente de milho, tornando-se este mais um ingrediente de origem americana, como o tomate, a ter caráter vital na alimentação italiana. Cabe aqui uma observação: Capatti e Montanari (2013) apontam que a receita propriamente dita não evolui, mas sim seus usos e gostos. O discurso da polenta como comida de camponeses também parece não se alterar com o tempo e sim adaptar-se a novos gostos, técnicas e condições.

⁶⁹ No original, “of administrative regions is obviously constraining, as it corresponds only partially to a historical-cultural reality, creating artificial bonds where they do not exist and breaking them where they do.”

⁷⁰ “Mediterranean blanket”

Introduzido na Itália pelo nordeste do país, o milho será amplamente adotado pelos agricultores de toda a península, em especial da sua região de chegada, por apresentar produtividade superior aos demais grãos existentes. Esta região, que compreende as zonas do Vêneto, Trento e Piemonte - as mesmas regiões de origem dos imigrantes que chegariam à Serra Gaúcha -, frequentemente era assolada por períodos de carestia, segundo Capatti e Montanari (2013), com maior intensidade no século XVIII, onde o milho foi decisivamente escolhido em detrimento de diversos outros cereais pela sua produtividade superior e por permitir aos camponeses “libertarem-se” do plantio de outros grãos menos produtivos ou sem garantias de uma produtividade constante. Sorcinelli (1998, p. 797) ao analisar o papel deste alimento na dieta camponesa italiana, coloca que, com o advento deste grão, “o cidadão italiano vive com pobreza, mas não morre de fome.”

Gratton e Longo (2012), em seu trabalho de resgate acerca da alimentação da zona de Primiero, localizada no território trentino, falam sobre isso ao escrever que, a partir do século XVIII, os recursos alimentares oriundos dos bosques daquela região diminuem expressivamente graças ao seu desmatamento e substituição destes por pastagens, enquanto as culturas das zonas abaixo dos mil metros de altitude praticamente foram quase que totalmente substituídas pelo milho. A fome e a alta produtividade deste cereal fizeram com que ele dominasse o cenário alimentar daquela área, tendo seus habitantes se alimentado, por longos períodos, somente de polenta de milho, causando, como colocam Capatti e Montanari (2013), além de uma enorme monotonia alimentar, um quadro de doença, já que o milho preparado em forma de polenta, desprovido de sal, manteiga, banha ou qualquer outro complemento, era extremamente deficiente em nutrientes, levando o seu uso diário a ser causa de uma grave doença conhecida como pelagra. Para além disso, alimentar-se apenas de polenta, ou de qualquer outro alimento, indica uma situação falha no menu de praticamente qualquer ser humano. Montanari (2013, pos, 1272) coloca que “as polentas, como o pão, habitualmente acompanham carnes e verduras no prato: se faltam carnes e verduras, o menu é falho e indica que alguma coisa não funciona [...]”⁷¹

Acerca desta monotonia, Gratton e Longo (2012, p. 20) confirmam a colocação de Montanari ao traçar o panorama alimentar da zona de Primiero durante o período da unificação italiana. Naquele momento, a região estava sob grave crise econômica, resultado o qual “a dieta cotidiana se reduz, quase que literalmente, à polenta e ervas que, no inverno,

⁷¹ “le polente, come il pane, solitamente accompagnano carne e verdure nel piatto: se carne e verdure mancano, il menù è zoppo e indica que qualcosa non funziona”

tornavam-se polenta e chucrute.”⁷² Segundo os autores, a vida naquela zona alpina nos idos do início do século XX se caracterizava pela grande dificuldade na obtenção de alimentos, principalmente pelos motivos tratados neste parágrafo e no anterior. A consequência disso foi tanto o empobrecimento das pessoas que viviam nas partes mais altas, por absoluta falta de alimento, quanto a piora da situação das zonas de planície, para as quais convergiam milhares de famintos em busca de um conforto, quase sempre não existente, dentro dos limites das cidades. O que o campo lhes dava era pouco: a carne, quando havia, era a de porco, fresca logo após o abate, no início do inverno, e conservada de diferentes maneiras dali em diante. A caça, antes farta, agora estava escassa por conta do desmate dos bosques. Queijos, mel, castanhas e alguns cereais e legumes complementavam a alimentação, mas não eram frequentes. A única constante era a insuficiente polenta de milho, e por isso a insistência, até aqui, na sua representatividade ante a região da qual se originaram os imigrantes que viriam a tomar parte no programa colonizador que os inseriu na paisagem da região serrana do Rio Grande do Sul.

Em relação à pesquisa de Gratton e Longo (2012), na qual, dentre outras ferramentas, os autores valeram-se da catalogação dos ditos populares da região, a polenta tem papel central na alimentação e aparece decisivamente como item repetitivo. “Buongiorno polenta e buonanotte polenta”, literalmente, “bom dia, polenta, e boa noite, polenta”, representam a continuidade deste alimento como presente em todas as refeições, ao passo que “andare a polenta”, “andar à polenta”, era indicativo genérico da refeição como um todo que, como vimos, muitas vezes constituía-se somente disso. Em outro episódio, relato o caso vivido por eu mesmo e que reforça um possível estereótipo de “comedores de polenta” que nos acompanhava, crianças de Bento Gonçalves, quando saíamos da cidade para disputar eventos esportivos em outros locais do Rio Grande do Sul, sobretudo na zona de dominância da imigração alemã deste Estado. Durante os 21 anos de minha vida em que vivi ao lado da casa da minha *nonna* Luigina, apesar deste contexto não estar mais envolvido em um ambiente de carestia, a polenta era feita em absolutamente todos os dias, sendo servida recém-cozida ao meio-dia, *brustolada*⁷³ à noite e fria no café da manhã. Andar à casa da *nonna* era, sim, “andar à polenta”.

A ausência – ou, ao menos, a falta de protagonismo – da polenta em muitos receituários pode ser explicada também pelo fato de seu preparo ser tarefa

⁷² “la dieta quotidiana si ridusse, quasi letteralmente, a polenta ed erbe che, d’inverno, diventava polenta e crauti.”

⁷³ Polenta que, depois de fria, era cortada em fatias e tostada em uma chapa sobre o fogo, geralmente direto na chapa do fogão à lenha.

predominantemente feminina. Observam Capatti e Montanari (2013, pos. 5301, grifo meu) que, “se os ajudantes de Messisbugo eram virtuosos das massas, os êxitos mais simples da sua arte, gnocchi e polenta, eram *abandonados* às mulheres.”⁷⁴ A polenta, então, parece encontrar várias portas fechadas para participar da festa das cozinhas regional e nacional italiana. Mas, como veremos, ultrapassará, literalmente, um oceano para vir a se ressignificar na zona de imigração italiana do Rio Grande do Sul, juntamente a outros alimentos que seriam encontrados na terra da *Cocagna*.

2.3 Cozinha e identidade brasileira

A discussão acerca do conceito da culinária nacional surge entre o final do século XIX e início do XX, momento em que não só começou-se a discutir o que seria a comida brasileira mas também no qual encorpavam-se as teorias acerca da ideia do *ser* brasileiro. Hobsbawn (1998), como dito anteriormente, coloca que a língua é ponto basal nos processos de unificação dos países, criação das nações e, por consequência, identidades nacionais, pois fornece um elo entre as elites que estavam dispersas em diferentes regiões. Para tanto, é imprescindível que se compreenda o papel central que teve a literatura na construção desta identidade brasileira nacional.

Candido (1989) aponta que é durante o período de consolidação da independência política do país, a partir da década de 1820⁷⁵, que intelectuais brasileiros começam a pensar e a agir de maneira mais decisiva acerca da consolidação – senão criação – de uma identidade brasileira que, à época, negasse e fosse o mais descolada possível da identidade do colonizador português. Inspirados, segundo o autor, pela visão exótica que alguns autores franceses apresentavam do continente americano, os autores brasileiros elegeram o índio e seu meio – a floresta, imponente, misteriosa e, claro, exótica – como o centro de um projeto de diferenciação do Brasil em relação à Portugal. Para o autor (1989, p. 175), agir assim maneira denotava uma “ânsia de diferenciação” que imbuía à literatura a tarefa de “*inventar* um passado que já fosse nacional”, ao qual os esforços se voltavam na descrição da natureza e do habitante de seu meio e de seus costumes como item fundamental para explicar e justificar o estágio atual de desenvolvimento do habitante do país. Meio e raça, como veremos, serão, a

⁷⁴ “se gli aiutanti di Messisbugo erano dei virtuosi dell’impasto, gli esiti più semplici della loro arte, gnocchi e polenta, erano abbandonati alle femmine.”

⁷⁵ Fato importante fornece Candido (1989): esta década foi a qual se deram os últimos registros de um bilinguismo corrente tupi-guarani-português no Brasil, superado por proibições oficiais da Coroa desde o século XVIII e suplantado por um projeto no qual hábitos da cultura europeia dominavam o ambiente intelectual.

partir de agora, elementos fundamentais e intrínsecos para a construção da identidade nacional brasileira. Tudo isto, claro, delimitado por uma base cultural europeia na qual a propalada originalidade não era, de fato, elemento central, mas, sim, pano de fundo.

É dentro desse contexto, quase quatrocentos anos depois da colonização do Brasil pelos portugueses, que surge a primeira obra culinária escrita em território nacional. O *Cozinheiro Nacional*, publicado por autores anônimos em data imprecisa – a certeza é que ocorrera na segunda metade do século XIX, possivelmente já na década de 1870 –, foi a primeira a (pretender) conformar receitas de preparações ditas “brasileiras” mas, como veremos, sobre uma clara influência de técnica e estilo francês.

Esse é o momento histórico no qual o Brasil experimentava, principalmente em suas maiores cidades, consideráveis avanços tecnológicos, científicos e intelectuais (Candido, 1999). Na literatura, a pressão pela temática nacionalista era evidente: enquanto Machado de Assis percebe, em seu *Instinto de Nacionalidade*, que não era necessário aos autores concentrarem-se apenas na “cor local”, Sílvio Romero os instiga a utilizarem-na cada vez mais, descolando o Brasil da visão de um país subalterno, querendo-se cópia de seu colonizador. A busca por uma cozinha “brasileira” do *Cozinheiro Nacional* embebe-se do mesmo *zeitgeist* representado pelos intelectuais da época. Ser original em meio à profusão de cópias traduzidas de livros de receitas oriundos da Europa era empreitada de “grandes obrigações” (p.1), consideravam seus autores, sendo necessário, para isto, “[...] que este país se emancipe da tutela europeia debaixo da qual tem vivido até hoje;” (p. 2), pensamento similar ao do intelectual sergipano ao pregar que “O Brasil não é, não pode, não deve mais ser uma cópia da antiga metrópole.” (ROMERO, p. 19).

O prólogo do *Cozinheiro Nacional* explicava ser necessário indicar como se preparariam os ingredientes encontrados “nas gigantescas florestas”, os “imensos vegetais e raízes que a natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou sobre seu solo abençoado [...]” (p. 1), assunção que vai de acordo com os pressupostos dos Naturalistas da época acerca da rica descrição da fauna e da flora do país. Detendo-se aqui no campo do exótico, o livro, ou melhor, o receituário notabiliza-se pela apresentação de uma relação de receitas que utilizam ingredientes autóctones brasileiros, alguns deles proibidos e certamente chocantes aos padrões atuais: capivara assada, onça guisada, o macaco, com sua carne de propriedades curativas, o tamanduá e o anú, ave “de catinga tão forte que não é apetecida por ninguém” (p. 277), representam a sede de descobrir e catalogar as diferenças brasileiras em relação ao Velho Continente. Decorre disso ao menos um pequeno sucesso, acidental ou não, da obra: o de conseguir dar visibilidade a ingredientes de uma cultura, ao menos alimentar,

mista entre indígenas e “brasileiros”, ao mesmo tempo em que falha na proposta dos pratos e de uma cozinha original. Uma importante inovação decorrente dessa vontade é a lista de substituição de ingredientes europeus por brasileiros, expediente extremamente útil em um período em que a maioria dos livros de receitas, como já ditos, eram traduzidos de obras daquele continente e a indústria alimentar ainda engatinhava no tocante à disponibilidade global de ingredientes e ainda hoje dificilmente encontrado na literatura culinária.

Os próprios autores admitem, porém, que, apesar dos avanços realizados, não obtiveram êxito em seu projeto de descrever uma cozinha “original”, já que muitas das preparações aparentam ser meras adaptações de receitas e técnicas europeias. Como bem observa Dória (2013), a linha de desenvolvimento do texto carece de um fundamento teórico original que o aglutine de forma única. Os autores claramente utilizam como substrato para a costura das informações tecido francês, o que pode ser notado logo depois do prólogo, no elenco dos “aforismos do professor Brillat-Savarin e outros” (p. 6), seção dedicada aos ensinamentos do importante gastrônomo francês na qual a influência da cozinha daquele país muito se faz notar. A seção *servir em um banquete* (p. 19) assemelha-se às descrições que vai fazer Cascudo (2009) acerca dos muitos banquetes *à francesa* oferecidos por nobres e políticos brasileiros a seus convidados, costume que ultrapassa todo o século XIX e segue, especialmente no Rio de Janeiro, até as primeiras décadas do século XX. Apesar de se fazer presente na vida do brasileiro por mais de um século, a “mania francesa” (CASCUDO, 2009, p.726) será lentamente incorporada, tal qual claras em neve à mistura de um bolo, à “receita” para se fazer uma gastronomia brasileira, restando traços seus no meio da mistura do “Brasil-cadinho”.

Ortiz (2012, p. 15) salienta que, com o declínio do pensamento romântico no país, no qual o índio idealizado fazia as vezes do cavaleiro representado nos romances europeus, irrompem teorias, arroladas por expoentes dos estudos das Ciências Sociais no Brasil, que pensavam “a realidade da nação”, naquele momento, em relação à “posição hegemônica do mundo ocidental”, notadamente os países europeus colonizadores. Candido (1989, p. 177), traz luz à esse quadro comparativo entre Brasil e Europa ao dizer que

No Brasil, ao contrário dos países americanos que conheceram grandes civilizações pré-colombianas, é impossível pensar num processo civilizador à margem da conquista europeia, que criou o País. [...] A nacionalidade brasileira e as suas diversas manifestações espirituais se configuram mediante processos de imposição e transferência da cultura do conquistador, apesar da contribuição (secundária em literatura) das culturas dominadas, do índio e do africano, esta igualmente importada.

O Brasil, portanto, pareceu construir-se não sobre bases “brasileiras”, mas sobre substrato europeu, mais notadamente o português⁷⁶, este diretamente envolvido no processo de “descobrimento e apropriação” do país. A comparação pura e simples, baseada em teorias, segundo Ortiz (2012, p. 14), nas quais notava-se claramente influências do “positivismo de Comte, [d]o darwinismo social, [d]o evolucionismo de Spencer”, derrubava o Brasil em uma espécie de “atraso social” em relação à Europa que, prossegue o autor (p. 15), precisava ser explicado e justificado como forma de “apontar para um futuro próximo, ou remoto, a possibilidade do Brasil se constituir como povo, isto é, como nação.”

A adoção de uma justificativa de cunho evolucionista implica, além de marcar a inferioridade da sociedade brasileira em relação à europeia, a necessidade de se encontrarem explicações possíveis que auxiliassem a explicação desse atraso social. Ortiz (2012) pautava que meio e raça serão os elementos utilizados pelos pensadores do país ao final do século XIX e início do XX na resolução das lacunas entre teoria e prática deixadas pelas correntes de pensamento que careciam, sobretudo, de motivos mais claros que clarificassem o estágio de desenvolvimento “inferior” no qual o brasileiro se encontrava em relação ao europeu.

Segundo a análise do autor, o caminho explicativo mais claro encontrar-se-ia na figura do mestiço. Essa, na qual confluem as três “raças” formadoras do país – o índio, produto das matas e outrora idealizado; o português, colonizador e urbano; e o negro, até pouco tempo atrás “escondido” pela pesada cortina da política escravagista -, é ainda permeada por boa dose de naturalismo, no qual o meio ainda exercia grande influência. Para Ortiz (2012, p.21), “a apatia, a imprevidência, o desequilíbrio moral e intelectual, a inconsistência seriam dessa forma qualidades naturais do elemento brasileiro.” Ou seja: ao cruzarem-se três grupos tão desiguais nos “laboratórios das selvas” do Brasil, o mestiço vai representar um resultado que, ao passo que tem muito de original, explica todas as mazelas e problemas apresentados pelo brasileiro em sua comparação com o par europeu. O futuro estava reservado, acreditavam os intelectuais da época, à resolução dessas questões pelo “branqueamento da sociedade brasileira” (Ortiz, 2012, p. 21), projeto do qual irão participar os colonos europeus que para cá migram graças a políticas de incentivo bilaterais e que veremos com maior atenção na sequência deste texto.

“Surgimos [Brasil] da confluência, do entrechoque e do caldeamento do invasor português com índios silvícolas e campineiros e com negros africanos, um e outros aliciados como escravos.” (RIBEIRO, 2006, p. 17). O pensamento notadamente evolucionista de Darcy

⁷⁶ Ainda que, como visto, o Cozinheiro Nacional divide-se entre tentar negar a origem e influência portuguesas e se deixa cair no arcabouço das técnicas e receitas de origem francesa.

Ribeiro, ainda que apareça em um livro escrito no distante ano de 1995, longe da efervescência que tomava conta do país no início do século XX, serve para ilustrar a formação da teoria do “Brasil-cadinho”, que irá servir como pedra fundamental na formação identitária moderna do país, com seus efeitos perdurando até os dias de hoje.

Vimos, nos parágrafos imediatamente anteriores, que, ao final do século XIX, a discussão entre os intelectuais brasileiros já havia consolidado o mestiço como o modelo possível de “raça” brasileira. Ainda que com todas as suas restrições, era ele quem conseguia acomodar, em uma fórmula original, as possibilidades de formação de um “brasileiro” nato. O problema, porém, residia no papel, ou senão fardo, que ao mestiço coube carregar: produto da confluência do meio/raça, era, até então, o motivo pelo qual o Brasil não conseguia desenvolver-se como nação. Enquanto a Europa e sua branquitude são expoentes do desenvolvimento, a morenidade brasileira carrega toda a negatividade do não-ser.

Este panorama começa a se alterar a partir da segunda década do século XX. Ortiz (2012) considera que as identidades são construídas, simbolicamente, por diferentes grupos sociais em diferentes momentos históricos atendendo e satisfazendo necessidades que as relações de poder existentes trazem à tona. Durante os anos 1920, ao passo que a influência externa, não só a europeia mas, agora, também a americana, fazia-se cada vez mais presente na vida dos intelectuais brasileiros, o desenvolvimento do capitalismo e o aumento da vida urbana no país culminam com o surgimento da Semana de Arte Moderna em São Paulo, em 1922, em uma representação atualizada do imaginário nacional, muito mais voltada a características urbanas e modernas ante a representações da natureza e do exótico. Além disso, o centro do poder no país começa a alterar-se, saindo do nordeste agrário e estabelecendo-se nos grandes centros urbanos do Rio de Janeiro e São Paulo.

2.4 Cozinha brasileira: o regionalismo e a visão de Freyre

O esboço de um modelo de cozinha brasileira encontra linhas mais claras somente a partir dos anos de 1920/30, na conformação histórica que alinhava o surgimento do Regionalismo - movimento surgido no Nordeste açucareiro buscando a revalorização das tradições do engenho e da sociedade aristocrática de uma região que perdia poder ante aos novos centros do país, em especial São Paulo - como movimento de reação ao Modernismo, gestado no novo contexto urbano de um país em transição de uma sociedade agrícola, sob as sombras de uma escravidão ainda recentemente extinta, ao inevitável, ainda que tardio, caminho do capitalismo. Contextualizando essa dualidade, Ortiz (2012) salienta a importância

da Revolução de 30, em que o Estado passava a orientar, politicamente, os rumos do desenvolvimento social brasileiro através da cooptação de intelectuais engajados em gerar uma nova interpretação do país. É a esta época que Gilberto Freyre inverte a lógica da negatividade do mulato conformado pela ideologia do Brasil-cadinho e o apresenta agora mestiço, possibilidade de redenção, ainda que futura, ao invés de empecilho ao desenvolvimento. Ao conformar, dentro do engenho de açúcar, as três raças, portuguesa, africana e indígena e transformá-las em um modelo positivo, Freyre, como cita Ortiz (2012, p. 41), atende a uma “demanda social determinada”, tornando o mulato e a sua ideologia presente nas manifestações cotidianas do Brasil. Ainda que a consolidação das teorias aconteça mais adiante, a alimentação se beneficia da gestação desse conceito e encontra lugar na discussão sobre identidade nacional alguns anos antes, através do *Manifesto Regionalista*, redigido em 1926 como parte de uma ação em busca de uma nova organização do Brasil. Após a mal sucedida empreitada do *Cozinheiro Nacional* é necessário, portanto, superar um hiato de praticamente cinquenta anos para encontrar novos escritos que abordem a preocupação conceitual de se pensar a existência de uma alimentação genuinamente brasileira – se é que seja possível que se pense de tal maneira. Isto acontece somente quando a conjuntura dos fatos trouxe à superfície uma discussão que iria estabelecer as diretrizes do que por muito tempo, em grande parte, ainda hoje, se entende sobre a identidade nacional do Brasil.

Em um texto que maliciosamente propunha-se apolítico e acadêmico, Freyre (1996), em seu *Manifesto*, lutava sobretudo pela reabilitação das estruturas de poder vigentes no Nordeste do Brasil durante o ciclo da cana-de-açúcar. Pressupunha que a cultura brasileira, sua natureza e seu povo deveriam ser estudados não a partir de um quadro geral, mas, sim, de particularidades locais, compreendidas dentro de um contexto nacional, onde “roupagens exóticas, veludos para frios, peles para gelos que não existem por aqui – sejam substituídas não por outras roupas feitas por modista estrangeira mas por vestido ou simplesmente túnica costurada pachorrentamente em casa [...]” (FREYRE, 1996, p. 50). Nesse documento, a comida é trazida à pauta da discussão sobre a cultura brasileira dentro de duas visões concomitantes: a revalorização das tradições do país, especialmente a do Nordeste açucareiro, e a defesa ante a adoção de hábitos estrangeiros, tanto os mais bem assimilados, como franceses e ingleses, quanto os mais recentes, oriundos dos Estados Unidos.

Após versar acerca de diversos objetos que mereciam tratamento conservador e atenção do povo local dentro de seu projeto regionalista - desde a crítica a projetos de urbanização que visavam a eliminar as pequenas e estreitas vielas das antigas capitais até a

sugestão de se substituírem a decoração feita por estátuas clássicas por outras mais peculiares, de “pretos carregadores de açúcar, carros de boi cheios de cana, jangadeiros [...]” (Freyre, 1996, p. 57), o autor toca na questão gastronômica de forma clara e direta: faz-se necessário defender os valores gastronômicos *do Nordeste* ante influências externas, especialmente americanas, e internas, cariocas e paulistas, que perigam descaracterizá-los. Mais do que a apuração de uma necessidade, Freyre (1996) parece ter vislumbrado uma grande oportunidade em um campo praticamente inexplorado, ao passo que o autor “desculpa-se” pela intromissão, tendo animado-se a fazê-lo apenas pela “[...] falta de voz que versasse autorizadamente o assunto [...]”

Se uma das ideias do *Manifesto Regionalista* é propor uma divisão do Brasil em regiões para estudar em detalhes suas características e assim se chegar a um todo, é por meio da cozinha que a iniciativa encontra-se explicada em maiores detalhes. O autor propõe uma divisão *culinária* do Brasil, um “mapa que se organizasse das variações de mesa, sobremesa e tabuleiro” (Freyre, 1996, p. 60). As três regiões mais importantes, e que voltarei a atentar em maiores detalhes, seriam a Baiana, a Nordestina e a Mineira. As de menor importância, mas ainda dignas de nota, seriam a do Extremo Norte, onde predominavam influências indígenas e se preparavam pratos à base de tartaruga, castanha e açaí; a fluminense/norte-paulista, de semelhanças com a Nordestina pelo uso abundante de açúcar e pelas “tradições agrário-patriarcais” (p. 60); e a gaúcha, que o autor retrata como rústica, farta, de abundante uso de carnes em forma de churrasco quase cru. Para Freyre, as demais regiões seriam “sertão”: “áreas caracterizadas por uma cozinha ainda agreste; pelo uso da carne seca, de sol ou do Ceará com farinha: do leite, da umbuzada e do requeijão, [...] da rapadura [...], tudo ascética e rusticamente preparado.” (Freyre, 1996, p. 60). Ele assim estabelece, pela primeira vez e sob seus critérios, um panorama da gastronomia brasileira focado em especialidades regionais elegidas arbitrariamente, um mapa culinário que, segundo Dória, embasaria o estabelecimento das divisões do mapa sociopolítico das regiões do IBGE, antecipando “o procedimento que viria a ser adotado pela indústria do turismo nacional” (Dória, 2014, p. 159) quando representa os Estados pelas suas preparações “típicas”⁷⁷. O expediente, note-se, era o mesmo utilizado nos casos francês e italiano.

⁷⁷ Segundo Dória (2014), Freyre utiliza-se de um expediente já citado neste texto: pedir às leitoras/leitores que lhe enviem cartas indicando “quitutes que deem fama aos seus municípios de origem ou residência” (Dória, 2014, apud Cavalcanti, 2013, p. 298). Artusi, da mesma forma, enriquece edições sucessivas do seu *Scienza in cucina* com base em correspondências trocadas com suas leitoras, essencialmente mulheres, na península italiana.

As regiões mais importantes segundo o autor, porém, eram a Baiana, a Mineira e a Nordestina. Ao analisar o *Manifesto* com alguma atenção, logo se vê que importante mesmo, somente esta. A grande maioria das comidas apresentadas, seu encaixe com as cenas de onde surgiam, tudo deslizava para o tabuleiro de sua região, como se vê claramente quando o autor comenta que:

rara é a meninice, raro é o passado de brasileiro, hoje pessoa grande ou grave, a que falte a imagem de uma negra dessas, vendedora quase mística de angu, de tapioca ou de bolo ou alfenim recortado em forma de gente, de cachimbo, de árvore, de estrela. Ou a figura de uma mãe, avó, tia, madrinha, senhora de engenho, que o tenha iniciado nos segredos da glutoneria das casas-grandes. (Freyre, 1996)

Segundo ele, era no espaço do Nordeste que se encontravam as condições ideais para o florescimento de uma gastronomia equilibrada, característica do Brasil. Lá é que se equilibravam as três grandes forças não somente da cozinha mas da cultura do país, as influências portuguesas, africanas e ameríndias; lá é que elas existiam em harmonia, “sem excesso português como na capital do Brasil, nem excesso africano como na Bahia nem quase exclusividade ameríndia como no extremo Norte [...]” (Freyre, 1996, p. 64). A cozinha Baiana merece na obra não mais do que o supracitado, ao passo que a contribuição da cozinha mineira para o texto termina abruptamente no mesmo momento onde ela é citada como uma das mais importantes. O que parece interessar a Freyre é conseguir encaixar perfeitamente a culinária do Nordeste à visão do ideal de identidade brasileira como sendo a conformação das três “forças formadoras”. Encaixe este feito com naturalidade, pois era parte da “própria natureza pernambucana.” (FREYRE, 1996, p. 61). Segundo Ortiz (2012, p. 40), o pensamento freyreano, apesar de encontrar solução para o “problema” do mestiço, nada mais é do que representação de “continuidade, permanência de uma tradição”, não rompendo, segundo o autor, mas dando continuidade, de uma forma mais bem-acabada, ao raciocínio defendido por Sílvio Romero e outros.

O equilíbrio dessa balança de três pesos, porém, parecia pender mais ao lado português, ao menos no fogão. Freyre (1996) deixa bastante claro que é a panela portuguesa, sob suas técnicas de cozinha, a responsável pela unificação de ingredientes americanos, africanos e de além-mar no que o autor entenderia por cozinha brasileira. E serão a mulher, a “matrona portuguesa” (Freyre, 1996, p. 62), repositório de um somatório de diferentes culturas, já assimiladas em Portugal, juntamente com a Igreja, através do conhecimento enclausurado em mosteiros e conventos, os responsáveis pela assimilação de novos ingredientes aos costumes lusos e pela propagação do novo saber culinário que se criava. As

mulheres, aliás, representam, no texto de Freyre, as guardiãs de um saber culinário ameaçado de extinção, tão importante ao autor a ponto de talvez descaracterizar a sociedade como um todo.

Atribuir à mulher a sabedoria e a responsabilidade pela perpetuação do saber culinário é prática antiquíssima, proveniente desde os primeiros escritos literários⁷⁸. Freyre preocupa-se com o abandono da ordem tradicional, onde as mulheres, dentro de um contexto socioeconômico de conquistas sociais e inserção no mercado de trabalho, inclinavam-se à trocar quitutes de preparo demorado por pratos à base de conservas e feitos a partir de técnicas mais eficazes. Como remédio, o autor busca incentivar práticas que buscassem incentivar a “felicidade nacional”: deveriam voltar a ser o que eram, boas cristãs e boas quituteiras, com vistas a “criar melhor os filhos”. (Freyre, 1996). Eva comeu a maçã e causou a expulsão do casal inicial do paraíso; a mulher em Freyre, ao deixar de tratar a arte da culinária conforme mandava a tradição, colocava em risco a civilização do Brasil, especialmente a do Nordeste.

Contrapondo-se aos valores dos modernistas de São Paulo, as ideias do autor acerca da gastronomia e sua divisão das culinárias regionais tiveram grande alcance e importância no Brasil. Não por acaso duas das cozinhas que despertaram curiosidade e experimentaram grande popularidade no país foram justamente algumas das citadas pelo autor em seu texto: a cozinha baiana e a do Norte, especialmente a do Amazonas e Pará, muito procurada a partir da metade da primeira década dos anos 2000 até os dias de hoje e expoente de uma nova fase de estudos da cozinha nacional.

2.5 A cozinha brasileira de Cascudo

A outra grande tentativa de se delimitar as bases da formação de uma culinária brasileira foi do potiguar Luís da Câmara Cascudo. Bacharel em Direito nascido em Natal no ano de 1898, Cascudo, tal qual Freyre, alega ter percebido a oportunidade de escrever sua obra face ao hiato de material sobre o assunto, que “vivia esparso e diluído em mil livros.” (CASCUDO, 2011, p. 11). Fruto de uma pesquisa, segundo o autor, de mais de vinte anos, *História da Alimentação no Brasil* materializa-se a partir de uma requisição do então

⁷⁸ Montanari (2013, pos. 76) cita que em Gilgamesh, um dos textos literários mais antigos que se tem conhecimento, o homem sai de seu estado “selvagem” após tomar conhecimento, por intermédio de uma mulher, da existência do pão, atribuindo, desde os tempos mais remotos, à figura feminina preponderância na defesa e disseminação do conhecimento alimentar. Note-se que o contexto desta informação refere-se a um saber do mundo *ocidental*.

embaixador do Brasil em Portugal Assis Chateaubriand no ano de 1962, tendo sido 1967 o ano de lançamento da primeira edição do livro. Folclorista, de larga produção, Cascudo considerava a alimentação esfera superior no plano de vida de uma sociedade. Para ele, essa era realmente governada não por leis ou decretos, mas, sim, pelo estômago, pois comer, considerava o autor, era, ao contrário de todas as outras, necessidade inadiável do ser humano.

Dentro do que o autor chama de “tentativa sociológica da alimentação na base histórica e etnográfica” (CASCUDO, 2011, p.12), o autor parece inspirar-se na tradição da antropologia culturalista norte-americana para a instituição da sua linha de raciocínio⁷⁹. Cuche (1999), ao analisar o pensamento de Boas acerca do conceito de cultura, traz contribuições importantes que auxiliam na compreensão do tipo de descrição que Cascudo utiliza para delimitar o conceito de gastronomia brasileira. Ele depreende que Boas concebia cada cultura como representante de uma “totalidade singular” (p. 45), cabendo ao etnólogo esforçar-se na descoberta do substrato responsável pela coesão desse todo. Ainda segundo Boas, era também necessário explicitar e explicar, com base no contexto cultural no qual se inseriam à época, cada componente que emprestava alguma característica original a essa base cultural, demonstrando de que modo se realizavam de forma coerente. A “totalidade singular” que Cascudo buscou para justificar a cozinha do Brasil se faz presente logo no início do texto, relacionada diretamente não com um projeto de cozinha nacional, mas com o próprio conceito da identidade brasileira mestiça, representado pelo mito fundador das três raças. Desde o prefácio da obra o autor delimita o estudo dentro do campo de influência teórico do Brasil cadinho, marcando as bases que sustentariam o restante da argumentação:

Neste primeiro volume exponho quando pude obter sobre o cardápio indígena, a dieta africana, especialmente da África Ocidental, e a ementa portuguesa, insistindo com preferência ao século XVI. *Foram as fontes da cozinha brasileira*, que será estudada no outro tomo. (CASCUDO, 2011, p. 13, grifo nosso)

À época da escrita de Cascudo a ideia da nação brasileira construída a partir da contribuição de negros, indígenas e portugueses já era uma realidade. O mito das três raças possibilita, segundo Ortiz (2012), que cada indivíduo brasileiro equacione a vivência de suas relações sociais dentro do conceito de mestiçagem. Ao transformar ingredientes indígenas e africanos e mão portuguesa em pratos nacionais, Cascudo os esvazia, de acordo com o que pensa Ortiz, de sua “especificidade de origem” (2012, p. 43). À diferença de Freyre, Cascudo

⁷⁹ Ainda que Cascudo não cite obras de Boas em sua bibliografia. Margareth Mead é referenciada em uma pequena passagem e na bibliografia consta seu estudo *Adolescência, sexo e cultura em Samoa*, de 1928, tendo o autor consultado a versão castelhana de 1945.

não limita tanto a sua escrita ao nordeste açucareiro, mas sim a espalha um tanto mais sobre todo o território nacional. Se ao brasileiro estava sendo dada a possibilidade de se pensar positivamente sobre manifestações culturais antes “raciais”, agora “nacionais”, como o samba, o carnaval e o futebol, parece que faltava permitir-lhe realizar raciocínio semelhante sobre a sua alimentação.

A exemplificação de pratos e preparações demonstra como o raciocínio da mestiçagem acaba por conformar alguns alimentos icônicos para a ideia de Brasil do autor. O pirão (CASCUDO, 2011, p. 106) se compara à mulata, resultado de “técnica portuguesa com material brasileiro, [...] obra-prima nacional, colaboração afetuosa e positiva na permanência realizadora [...]”; a pimenta (p. 478) é recorrente como tempero no prato do brasileiro pois “vivía na preferência de seus avós negros, caboclos e portugueses”; o pé-de-moleque (p. 613) é, segundo o autor, um doce de “título *made in Brazil* [...] denominação evocadora da figura humana, agressiva, povoadora das mais silenciosas, recriadora de chalaças [...]”. Mas é para a feijoada que Cascudo guarda o ponto mais alto da representatividade da cozinha brasileira, da contribuição definitiva das três raças em um prato venerado e consumido por todos. Na feijoada completa, ele vê “o prato mais gloriosamente nacional do Brasil, [...] modelo aculturativo do cozido português com o feijão e carne-seca iniciais.” (p. 242). Imaginou Jean Brunhes, expoente da geografia humana, analisando “sociologicamente” a feijoada e encontrando “a presença constante de todos os elementos colaboradores na cultura popular brasileira.” (340). Complementando o exposto no parágrafo anterior, a feijoada fixa-se, para Cascudo, como o prato-síntese do Brasil, possibilitando a materialização do mito, agora servido em prato fundo e acompanhado de laranja, farofa e couve.

Ao apoiar-se em tal pensamento reducionista, Cascudo estabelece, desde o seu surgimento, limites para a entrada de novos elementos na cozinha brasileira. Dória (2013, p. 17) entende que explicar a cozinha brasileira apropriando-se da teoria do Brasil-cadinho é expediente confortável mas incompleto, já que, nos últimos quinhentos anos, um sem-número de diferentes culturas entrecruzaram-se no território brasileiro, produzindo um resultado “longe de ser uniforme ou linear.” O próprio Câmara Cascudo reserva, na sua obra, capítulos para a discussão se franceses, alemães e italianos haveriam contribuído de forma decisiva para a composição do cardápio nacional. Dos primeiros destaca a moda dos banquetes, oferecidos principalmente pela nobreza carioca ao longo do século XIX e que teriam influenciado a culinária brasileira muito mais em termos linguísticos do que alimentares. Conclusão equivocada, pois já aparentava o *Cozinheiro Nacional*, ao passo que tenta escrever uma ementa nacional, não conseguir se desvencilhar das fortes influências francesas presentes à

época. Os próximos, italianos e alemães, são analisados em conjunto, concluindo o autor que os alemães, ao agruparem-se em círculos fechados, praticamente não proporcionaram contribuição alguma, ao passo que os italianos, pela sua dispersão e por uma comida de base popular, tornaram-se aliados da cozinha nacional sem, no entanto, “miscigenar-se na panela brasileira”. Influências italianas mais sentidas, mas ainda breves, teriam sido o macarrão e a valorização do queijo, adicionado aos pratos de massa. A apenas breve contribuição desses grupos, como cita Cascudo, é, no entanto, algo difícil de se pensar. Ao ano de 1933 a imigração italiana ao Brasil já contribuíra com 1,5 milhão de novos habitantes, cerca de 3,5% da população nacional à época. Dória (2013) acertadamente questiona se o “sumiço” da contribuição de pratos de fora do mito das três raças para a cozinha brasileira não estariam escondidos justamente pelo “biombo” que este produz a respeito das demais etnias.

Cascudo, como representante das “camadas tradicionais de origem agrária” (Ortiz, 2012, p. 70) do Brasil, apresenta-se, ao final da década de 30, alinhado aos ideais dos Modernistas, como observa em sua tese Ferreira (2008) a partir, especialmente, da análise da troca de correspondências entre o autor e o escritor Mário de Andrade⁸⁰. A principal característica do pensamento Modernista que se pode encontrar em *História da Alimentação no Brasil* é a de buscar, pela comida, a integração das contribuições gastronômicas de diferentes regiões do país em uma *comida nacional* sem, no entanto, como acertadamente aponta Ferreira (2008, p. 186), desfazer-se da importância da “natureza de elementos locais”, tão caros ao pensamento Regionalista. Câmara Cascudo incentiva pois a mistura, a troca de sabores, em uma assimilação que se vai fixando como nacional, sem julgar combinações, apesar de restritas aos limites ideológicos da teoria das três raças.

Mais do que aproximar-se dos principais movimentos intelectuais da época, Cascudo destaca-se sobretudo por transitar entre as duas correntes antagônicas do momento: o Modernismo e o Regionalismo. Ainda que não cite nominalmente Estado ou região do Brasil e apresente, aparentemente, um trabalho de maior complexidade do que o freyreano no tocante à gastronomia, deixa claro que a cozinha brasileira surge no e por influência direta do Nordeste açucareiro. Ao “insistir na preferência” pelo século XVI, condiciona o surgimento da cozinha brasileira ao mesmo momento em que, para ele, surge o brasileiro⁸¹, conformado por um movimento centrípeto que uniu, à força, os três formadores desta identidade: o

⁸⁰ Além da troca de correspondência, Mário de Andrade viaja uma vez ao Nordeste, durante a década de 1920, a convite de Câmara Cascudo e o acompanha em viagens a uma série de cidades do interior.

⁸¹ Cascudo, ao comentar brevemente sobre a lógica da formação das cozinhas nacionais, cita que a situação de compreensão da cozinha brasileira é muito mais fácil, pois “o brasileiro nasceu ao mesmo tempo que em nascia a sua cozinha, no século XVI”. (CASCUDO, p. 374)

engenho de açúcar. Difícil, ao ler as afirmações de Cascudo, não retomar o *Manifesto Regionalista* de Freyre afirmando ser a cozinha pernambucana a mais representativa do Brasil por apresentar maior equilíbrio entre as contribuições ameríndias, africanas e portuguesas e de onde, por influência dos mesmos engenhos, “vários de seus valores regionais tornaram-se nacionais [...]” (FREYRE, 1996)

A importância que Cascudo fornece ao engenho, concentrador de senhores e cativos, é bastante significativa. Da mesma forma que Ortiz aponta o mestiço como a gênese da utopia de uma identidade nacional que se realizaria no futuro, Cascudo encontra ali seu “mestiço” da cozinha nacional, lugar de encontro e combinação, ainda que em fase inicial, dos elementos básicos originais da sua ideia de cozinha brasileira. É onde acontece “a aclimação da civilização europeia nos trópicos.” (ORTIZ, 2012, p. 20) A fala de Cascudo só vem a confirmar esta realidade do engenho como fator aglutinador e conformador, gênese instantânea de uma cozinha nacional que terá dificuldade em aceitar nessa conformação, como já visto, novos elementos:

Foram esses [engenhos] os centros contínuos e essenciais da aculturação culinária no Brasil, aceitação seguida e útil dos elementos locais nos processos da preparação de acepipes. A farinha de mandioca e sua descendência, o amendoim, as pimentas, o leite de coco, as frutas e féculas nativas, passaram para o cardápio dos senhores de engenho e fazendeiros, dando uma unidade para as ementas dos ricos e da escravatura ao devedor. A influência dos demais não podia ser decisiva. Quando do surto das minas e a atração que tentava despovoar as culturas rurais, como a Índia levava os lavradores lusitanos para o Oriente, já uma cozinha “nacional” existia, segura e sólida, para resistir às novas levas africanas e assimilar os novos brancos trazidos pelo séculos XVIII-XIX, impondo-se à avalanche de produtos europeus que o decreto de 28 de janeiro de 1808 faria irromper. (CASCUDO, 2011, p. 668)

Como fonte de dados, o cotidiano do engenho rende um subcapítulo da obra, *Víveres para um engenho do século XVII*, dedicado ao estudo do consumo de alimentos no estabelecimento de Sergipe do Conde, na Bahia, baseado nas informações contidas no livro de contas do local. A partir delas, generaliza as condições daquele local e as aplica ao resto do país, afirmando que, mesmo em condições de abastecimento, o que se consumiria nas estâncias de outras paragens brasileiras não seria alteração maior da disponibilidade de temperos, condimentos e do uso da carne, do peixe e das raízes encontradas nesse local do Nordeste.

Tendo sua pesquisa se baseado em relatos de viajantes, entrevistas com ex-escravos e também antigos coronéis, aos quais Cascudo prestava assessoria jurídica, o engenho também se presta como inspiração mais adequada ao seu ofício de folclorista. Ressente-se da troca deste pela usina, da perda de intimidade que talvez não existisse com os industriais:

As usinas contemporâneas ocultam o caldo e o mel. Tudo fechado, cerrado nas formas compactas, hostis e metálicas. Não há participação menina com o mundo dos canaviais. [...] Nenhuma intimidade. [...] O açúcar era uma presença mais humana e mais viva outrora, para minha geração, do que presentemente. A usina não é um motivo lírico mas uma expressão econômica. Não determina os poemas de engenho e menos suscitará saudades de sua permanência. (CASCUDO, p. 601)

A “presença mais humana” contrasta com a realidade do local que, durante toda a sua existência histórica, firmou-se como centro da exploração do escravo no Brasil. Sobre a escravidão, é interessante notar como também o pensamento de Cascudo (2011) se aproxima do de Freyre (1996) na tentativa de representá-la mais leve, menos danosa para o cativo. Afirma que a situação do escravo brasileiro foi melhor do que àqueles direcionados à América do Norte e Antilhas; dizia que a sua situação alimentar, apesar de imposta pelo engenho, sem possibilidade de escolha, era melhor do que a da população em geral por ser garantida diariamente e que era, sobretudo, farta, pois “escravo pedir de comer noutra casa era um opróbrio para o amo. Humilhava-o perante toda a aristocracia rural, implacável na defesa da fartura. [...] Escravo faminto, vergonha do senhor.” (CASCUDO, 2011, p. 210)

O engenho aparenta ser, dentro da *História da Alimentação no Brasil*, solução prática e conveniente, mais rearranjo da influência portuguesa diante dos novos componentes ameríndios e africanos do que parte de um projeto regionalista explícito que visava a manutenção de valores tradicionais do Nordeste açucareiro. Cascudo não chega à empolgação ufanista de Freyre, o qual gostaria de ver figuras dos trabalhadores de engenho decorando importantes prédios públicos. É claro, no texto, que a técnica portuguesa se sobressai ante as contribuições indígenas e negras e precisa de um local onde seja incorporada naturalmente na panela brasileira. Entre outras passagens, Cascudo (2011), no capítulo “Sociologia da Alimentação”, cita que a cozinha brasileira é resultado de “um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as regras amerabas e os recursos africanos aclimatados.” (p. 374); mais adiante, ao abordar as técnicas culinárias, cita que “No Brasil o português manteve seus processos culinários, aplicando-os ao material abundante e local.” (p. 516).

Dória (2013) diz que a visão antropológica de Cascudo poderia libertá-lo da visão regionalista de Freyre, “centrado na casa-grande” (p. 157). Porém, é o próprio Cascudo, em sua obra, a reforçar a ideia de protagonismo do engenho, quando diz que “a casa-grande dos engenhos ditou o modelo da culinária, suprimindo-se em Portugal e adaptando à técnica do reino os produtos brasilienses.” (CASCUDO, p. 525).

Outro ponto do pensamento de Cascudo que testemunha uma aproximação com o pensamento Regionalista é a ojeriza que o autor apresenta face à modernização dos costumes. Não que sua obra clame por reação ante a perda de prestígio do tradicional, como fora a de Freyre; ao que parece, Cascudo busca descrever uma cozinha brasileira *popular*, e é especialmente contra o esquecimento de costumes cotidianos, oriundos das camadas mais populares, que se levanta. As receitas do povo eram, segundo ele, ausentes tanto dos receituários quanto dos cursos frequentados pelas moças da época, ao passo que a cozinha internacional, “sem pátria nem história” (p. 370), ganhava cada vez mais espaço com comidas práticas e adaptadas ao ritmo urbano. A “boa e venerada tradição cozinheira” (p. 361), representada pela “[...] dinastia fidalga dos cozinheiros e das cozinheiras [...]” (p. 36) é ameaçada pelas “comidas nos restaurantes automáticos, o *cachorro-quente*, o sanduíche frio, a desculpa de *não ter tempo pra comer* [...]”, (p. 361). Jantares “enlatados” e a contrariedade em relação à propaganda comercial marcam uma crítica pontual à influência americana na América Latina; Cascudo fala que “um cachorro latino, com seis meses de Nova York, lamenta-se de encontrar apenas latinhas vazias nos vasos de lixo. Nem um osso...” (p. 421). À América Latina, nem as sobras... Velocidade, hotéis, mecanização, tudo entra no repertório de Cascudo em prol da defesa da refeição doméstica preparada com tempo, degustada com prazer e digerida com parcimônia.

Também o conceito sobre formação e fixação do gosto adotado por Cascudo se aproxima da ideia de determinismo cultural ao considerar que o sistema alimentar por ele definido esteja fechado a novas contribuições provenientes principalmente de fatores materiais ou econômicos. Insiste em considerar que as preferências do cardápio, sobretudo as do cardápio popular, são formadas por uma continuidade de escolhas que, ao atravessarem séculos, firmam-se no paladar de forma bastante profunda que resta praticamente impossível alterar suas preferências. “O cardápio popular é uma das mais surpreendentes “permanentes” na história da cultura humana”, (p. 263) nota o autor, afirmando que

o que o povo não gosta de comer, jamais comerá. Obedecerá sob imposições que serão pressão de dedos em bola de borracha. Não haverá, senão fortuitamente, aquisição de hábitos e menos ainda de “novidade” aceita no plano do paladar. O brasileiro do ano 3000 continuará distanciado do leite e dos ovos. (p. 394)

Apesar da visão do autor parecer restar parcialmente correta, já que, como citam Contreras e Gracia (2011), a formação de uma cozinha ocorre geração após geração, sendo a entrada de qualquer novo alimento no sistema formado um ato de grande importância

simbólica, Cascudo erra ao considerar a cozinha brasileira como um sistema já acabado, praticamente sem possibilidade de mudança. O próprio leite, por ele citado, exemplifica seu engano: atualmente, este encontra-se incluído de maneira importante na dieta contemporânea do brasileiro graças a mudanças políticas, culturais e especialmente tecnológicas.

Observado e consumido desta maneira, a identidade culinária nacional parece encerrar-se na panela do Brasil-cadinho, muitas vezes não conversando ou sumariamente ignorando manifestações que fujam à ideologia do mulato e da sua cozinha que se propõe mais “nacional” do que as outras.

3 GASTRONOMIA, IDENTIDADE E REGIONALIDADE NA SERRA GAÚCHA

3.1 O contexto da imigração: de “italianos” a “italianos”⁸²

O contingente de italianos que deixaria sua pátria para estabelecer-se no Brasil foi enorme. À época, da metade para o fim do século XIX, não só a Itália mas a Europa como um todo caracterizava-se, segundo Giron (1996) por exportar europeus, já que enfrentava uma grave crise econômica, geradora de mão de obra excedente, a qual encontrava no envio de seus habitantes ao exterior uma válvula de escape tanto para os governos locais quanto para os próprios emigrantes. De acordo com a autora, o Reino da Itália encarava a emigração como uma boa oportunidade de movimentação da economia, seja pela diminuição da pressão populacional ou pela venda de passagens aos que partiam e o posterior envio de divisas destes, já no exterior, aos que não puderam ou quiseram partir.

Conforme Azevedo (1975), chegaram ao Brasil cerca de 1.500.000 imigrantes oriundos dos territórios italianos, dos quais, segundo o autor, apenas cerca de 6% viriam a estabelecer-se nas terras a eles destinadas no Rio Grande do Sul⁸³. Do total daqueles 1,5 milhão, a maioria era formada por vênnetos, lombardos e piemonteses, os quais formavam, de acordo com o autor, 64,4% do total. Dos que vieram ao Rio Grande do Sul, o contingente era composto sobretudo por vênnetos, piemonteses e trentinos, emigrantes que tinham em comum o fato de habitarem a parte norte da península itálica. Este dado será bastante importante do ponto de vista alimentar, pois, conforme exposto no capítulo imediatamente anterior, a identidade italiana na cozinha – e não só nela, pois – foi construída sob bases do sul da península, tendo como base a tríade óleo-vinho-massa, da qual a última se destaca.

Estes eram, em sua maioria, “camponeses dependentes, não proprietários, *contadini*”⁸⁴, habituados a lidar com parcelas reduzidas de terreno de baixa fertilidade natural [...]” (Azevedo, 1975, p. 46). Em suma, todos envolvidos na grave crise de pobreza que assolava a Europa e que, na Itália, era mais sentida ao norte, o qual concentrava, de acordo com Azevedo (1975), 46% da população daquele país, conforme censo realizado no ano de 1871, citado

⁸² A escolha pelas aspas representa o imigrante que sai de um país recém-unificado mais como representante de uma região do que de uma nação para, anos depois, se resignificar como “italiano” uma pátria estrangeira.

⁸³ O grosso da imigração italiana, segundo Azevedo (1975), estabeleceu-se em São Paulo – cerca de 70%.

⁸⁴ Camponeses, habitantes da zona rural.

pelo autor. Mesmo contando com quase metade da população da península à época, a região não se fazia representar igualmente em termos de terreno habitável, já que boa parte do território era entrecortado por altas montanhas. Esse fator dificultava ainda mais a condição dos que ali viviam posto que pressionava os habitantes das miseráveis zonas rurais, geralmente vivendo em quotas médias e altas de montanha, em direção aos centros urbanos já à época sobrecarregados pelos que para estas áreas vinham em busca de emprego.

Azevedo (1975) relaciona alguns motivos que levariam os italianos a deixarem sua pátria: o sistema tributário de peso elevado, baixos salários, o “extremo fracionamento de terra” (p. 47), que permitia, parcamente, o desenvolvimento de uma agricultura de subsistência. Tudo isso aliado à crise no setor industrial, o qual não conseguia absorver a mão de obra excedente oriunda desses mesmos campos assolados pela fome, pelas doenças e pontuado pelo analfabetismo, que, de acordo com o autor, rondava números vizinhos aos 65% na região do Vêneto. Esse analfabetismo, como veremos, terá papel fundamental na cozinha da imigração italiana do RS, a qual aqui já se pode adiantar uma de suas características: a tradição predominantemente oral e prática.

Se a miséria foi um dos fatores preponderantes na campanha europeia de “exportação” de seus habitantes e a miserabilidade, condição inerente à grande maioria dos que de lá emigraram, no Brasil, as causas do grande incentivo governamental à imigração europeia são diversas. Segundo Giron (1996, p. 47),

a empresa imigratória no Brasil está associada a este processo de transformações: de um lado a mudança política de terras, que tentará democratizar a propriedade, e de outro a necessidade de mão-de-obra livre e branca, para substituir a mão-de-obra negra e escrava, que até então sustentava a produção no país.

Ortiz (2012) aponta que o governo brasileiro estava diretamente interessado no influxo de europeus por diversas razões, já que, passando de uma economia escravagista para uma capitalista, era necessário, segundo o autor, “resolver o problema da mão-de-obra”, o que seria feito através dessa imigração, mesmo se em detrimento do uso da mão-de-obra excedente dentro do próprio país, ao passo em que essa deslocava-se do nordeste em direção à Amazônia no mesmo momento em que ocorria a ideia da imigração (Giron, 1996). Porém, se não um objetivo, havia outra motivação por trás desse incentivo: lembrando do que foi discutido no capítulo anterior, à época do início de imigração italiana o brasileiro “fruto das três raças” apenas começava a desenhar-se como modelo identitário. O negro, que antes sequer era considerado, passava a ter seu papel pensado dentro da identidade brasileira a

partir do momento em que encerrava-se sua condição de escravo e, por conseguinte, “coisa”. Os imigrantes, por sua vez, viriam a ser parte do projeto de “branqueamento” da sociedade brasileira que, à época, tinha a Europa como modelo de desenvolvimento e creditava à indolência da raça e do mulato o atraso em que o país se encontrava.

Giron (1996) cita a obra *Preto no Branco*, de Thomas E. Skidmore, para relatar o preconceito sofrido pelos brasileiros natos à época da empreitada da imigração europeia. Segundo a autora, Skidmore entende que, à época, o pensamento da elite cultural brasileira creditava serem os europeus ideais para os trabalhos que exigiam um mínimo de desenvolvimento intelectual, com os brasileiros servindo apenas para serviços pesados. Isso fomentou, segundo a autora, a preferência pela imigração de europeus, dentre os quais os alemães, por uma crença em sua “superioridade sobre os “degenerados” latinos” (1996, p. 55) foram os primeiros a serem escolhidos, só tendo sido trocados pelos italianos ao passo em que o governo germânico impôs proibições à migração de seus habitantes.

Por outro lado, era necessário, sim, povoar as terras devolutas ao Império localizadas na encosta do Planalto, empreitada que, segundo Giron (1996, p. 60), serviria tanto para completar o processo de povoamento da província do Rio Grande do Sul como também para organizar um “limite etnológico” entre os habitantes descendentes de lusos da Campanha e da Serra, evitando assim uma possível “ação conjunta dos mesmos.” A conclusão da autora é que os italianos teriam dupla utilidade: enquanto imigrantes, resolvendo o problema da mão de obra e, enquanto colonos, possibilitando a ocupação das terras em um modelo de pequena propriedade, o que facilitava o isolamento, evitando possíveis ações conjuntas destes em solo nacional.

Mas quem era esse imigrante e como ele estava localizado no panorama socioeconômico da época? O colono que chegava, segundo Ribeiro (2005), era, via de regra, desqualificado profissionalmente e pobre. Ao compará-lo com o seu congênere alemão, a autora (2005, p. 11) afirma que, enquanto o grupo destes era formado por “imigrantes qualificados profissionalmente, agrupados por habilidades e com um certo capital disponível”, o grupo dos italianos era, “em sua maioria, [de] agricultores sem bens pessoais, privados de qualquer meio de subsistência e com poder de decisão anulado pelo vínculo de vassalagem em que viveram como *contadini*.” Acomodados em lotes que pontilhavam as 32 léguas destinadas a esta colonização pelo governo Imperial (SLOMP, 1996), os imigrantes encontravam-se, segundo feliz contextualização de Ribeiro (2005, p. 19), isolados em um nível externo, em relação ao que acontecia fora da colônia. Já o convívio interno, entre os lotes e famílias, acontecia com certa frequência, incentivado pelos laços “étnico-

socioreligiosos” que os uniam, na nova terra, como *italianos*, ressignificando, pouco a pouco, a sua identidade étnica não mais em torno da região de onde provinham como imigrantes, mas em torno de um novo sentimento que Azevedo (1975) irá classificar como “*italianità*”.

Esse “sentimento”, como o nomeia o autor, agrega diferentes elementos de uma cultura comum, tais quais o dialeto, a religião, imprensa, família e o trabalho que, fomentados e cultuados pelos participantes da comunidade de imigrantes e reconhecidos pelos representantes da comunidade local, contribuem para a formação de uma identidade “italiana” por parte dos imigrantes. Não esqueçamos que, à época da imigração, a Itália recém havia passado pelo processo de unificação, fato já comentado anteriormente neste texto e aqui retomado para lembrar que, acima de cidadãos italianos, os imigrantes eram representantes de suas respectivas regiões, com seu dialeto e costumes próprios.

Ribeiro (2005, p. 12) aponta ser o meio físico a principal causa e consequência do surgimento de uma noção de grupo étnico coeso nos imigrantes. Segundo a autora, ao mesmo tempo em que esse meio físico gerava “sentimentos de medo e solidão” - sobretudo por serem as colônias relativamente distantes umas das outras, no meio de uma floresta recém-desmatada -, fomentava uma necessidade de união, fazendo surgir “um sentimento de solidariedade, de espírito de comunidade, até certo ponto incomuns nesse grupo étnico.” (p. 12) Para isso contribuía a falta de assistência do Governo da Província que, em diversos assuntos, deixava os imigrantes praticamente à própria sorte. A educação, segundo Azevedo (1975, p. 219), não fazia parte das iniciativas governamentais, fazendo com que surgissem, segundo o autor, “escolas particulares sob a regência de colonos ou de imigrantes com alguma experiência didática na Itália”, fazendo com que o ensino fosse realizado predominantemente em italiano. A maioria das pessoas, no entanto, permaneciam analfabetas, conforme dado já apresentado neste mesmo capítulo. Cantos, ditos populares e extenso anedotário serão os pontos marcantes dessa expressão cultural, de acordo com Ribeiro (2005).

Outro ponto fundamental inerente à identidade do imigrante italiano era a ideia de trabalho. Ribeiro (2005, p. 15) afirma que o trabalho, mais do que apenas parte da dura rotina cotidiana, fazia parte também dos momentos de lazer como uma forma “amena de ocupação.” O *filó*⁸⁵, ponto convergente do lazer do imigrante, era ainda o momento no qual, segundo a autora, acontecia um importante intercâmbio econômico de “troca de mão-de-obra gratuita”, tanto para homens quanto para mulheres, estas envolvidas na preparação da comida que seria

⁸⁵ Segundo Ribeiro (2005, p. 61), o *filó* era uma reunião social na qual “os velhos transmitiam, oralmente, aos mais jovens toda a sabedoria acumulada de geração em geração.”

compartilhada. É por meio do trabalho, portanto, que parecem também transmitirem-se os conhecimentos.

Para além disso, Mocellin (2008) coloca que o imigrante italiano encontrava-se em posição de inferioridade perante seus pares alemães, já plenamente estabelecidos em suas atividades econômicas, e aos luso-brasileiros, que eram os grandes proprietários das terras dos Campos de Cima da Serra ou os ocupantes de cargos políticos na colônia e na capital, detentores do poder e gozando de melhores condições sociais. Segundo Oliven (2006), o colono idealizava brasileiros e gaúchos, tanto pelas suas posições na sociedade quanto pelo fato de possuírem montaria. Essa idealização faz com que, menciona Azevedo (1975, p. 243), o imigrante, principalmente através dos mais jovens, passe a adotar hábitos e costumes dos brasileiros, por estes serem parte de um “modelo [social] que os impressiona e atrai.” Ao passo em que se integram cada vez mais à sociedade, mantém, sobretudo ao passarem do ambiente rural ao urbano, vivas as suas origens através do *ethos* da *italianità*, criando uma identidade que se diferenciaria sobretudo por meio da defesa das tradições e do trabalho.

Por fim, a religião completa a caracterização sociocultural. Segundo Ribeiro (2005), a prática religiosa possibilitava, ao mesmo tempo, a consolidação dos laços “italianos” que uniam a todos tanto em nível externo – “os italianos emigrados para o Rio Grande do Sul são católicos, antes mesmo de serem italianos”, registra a autora (p. 20), quanto no interno, pois a organização dos vilarejos era feita, geralmente, ao redor de uma capela, em um modelo replicado, segundo Giron (1996), a todos os núcleos habitacionais dos imigrantes. Era a esses locais, organizados em torno da capela ou pequena igreja, aos quais recorriam os colonos, aos domingos e nos dias santos, seja para participarem da missa, de uma festa religiosa ou mesmo celebrarem casamentos. Além disso, a Igreja foi importante, segundo Ribeiro (2005), na manutenção de costumes e tradições da terra natal, dentre eles, os períodos de jejum e abstinência alimentar.

A consolidar as características de uma identidade “italiana” dentre os imigrantes, o fenômeno da urbanização mostra-se decisivo tanto no plano sociocultural quanto no alimentar. Azevedo (1975, p. 259) cita que a consolidação dos núcleos urbanos divide os imigrantes em dois grupos: o dos *colonos*, o homem que permanece na zona rural e conserva de maneira mais intensa os valores de seus antecessores imigrantes, e o dos *urbanitas*, como os chama o autor, mais identificados com os valores da sociedade brasileira e orientados “para o meio nacional”. Estes últimos gradualmente deixam de ser colonos para, ao mesmo tempo em que se integram ao meio nacional, exibindo “os comportamentos que noutras sociedades [os] distinguem dos lavradores, roceiros, dos homens do campo em geral”, como entende

Azevedo (1975, p. 259), conservam-se diferentes também dos “brasileiros”, os quais consideravam preguiçosos, por meio do culto ao trabalho e manutenção de algumas tradições. Mocellin (2008, p. 177) irá demonstrar como, em um intervalo de tempo assaz longo, essas características transformam o colono em empreendedor nato que, por meio do culto ao trabalho, transformou-se em uma espécie de “herói civilizador”, ou, como se pode caracterizá-lo, o “novo italiano”.

3.2 Gastronomia e regionalidades: perspectiva historiográfica

Analisando a produção historiográfica acerca da imigração italiana à Serra Gaúcha, torna-se claro que o início da empreitada alimentar dos imigrantes em terras brasileiras não foi muito fácil. De acordo com Ribeiro (2005, p. 63), “nas primeiras décadas da colonização, iniciada em 1875, os imigrantes preocupavam-se, sobretudo, com os problemas de sobrevivência. Tinham que conquistar a natureza, cultivar a terra, combater a pobreza e as doenças.” Azevedo (1975, p. 201) coloca que o colono estava, ao mesmo tempo em que não dependia mais dos laços de vassalagem os quais impediam sua mudança social na Itália, entregue praticamente à própria sorte, contando “patrimonialmente [com ninguém] senão seus próprios recursos e capacidades.”⁸⁶

A situação do imigrante estabelecido na Serra Gaúcha, porém, não parecia ser de carestia, apesar dos relatos históricos tampouco permitirem a construção de um cenário de fartura e abundância. A fome, convém retomar, foi uma das principais causas da vinda dos italianos ao Brasil. Gratton e Longo (2012, p. 48) confirmam, por meio do registro de ditos populares dos italianos residentes na zona Alpina, o papel central que a alimentação, ou a falta dela, tinha na vida desses. “L’amore fa fare salti, ma la fame ancor più alti.”⁸⁷ Ribeiro (2005) ratifica que a miséria alimentar foi fator decisivo para o “salto” de continente dado pelos imigrantes. A autora salienta que as condições encontradas por eles no Sul do Brasil, ainda que melhores do que aquelas encontradas na Itália, estavam distantes do ideal da *Cocanha*, caracterizado pela fartura e abundância de alimento. Assim, adverte que, dada a sensibilidade do assunto para os imigrantes, quaisquer “referências às privações alimentares, portanto, devem ser, no mínimo, relativizadas”. (RIBEIRO, 2005, p. 86)

⁸⁶ Cabe lembrar que estes recursos e capacidades próprias não eram muito amplos, pois o imigrante, como visto, era em geral pobre, desqualificado e analfabeto, e o governo nacional não prestava a ele assistência suficiente.

⁸⁷ “O amor faz dar saltos, mas a fome, ainda mais altos.”

Inegável, porém, é que a fome e a pobreza produzem marcas profundas em quase todas as instâncias alimentares dos imigrantes na Serra Gaúcha. O banquete, a mesa farta, antagonista dessa condição, serve aqui como ponto de partida da análise. Montanari (2013) relata que a alimentação humana parece buscar um eterno equilíbrio entre a condição existente e a desejada: quando há excesso de comida, busca-se a magreza como seu contraponto; no momento em que falta, mesa e corpos fartos passam a dominar as representações e atitudes dos grupos. Acerca disso, Ribeiro (2005, p. 97) muito bem interpreta estas ocasiões, as quais chama de “ritual”: para a autora, são ocasiões especiais nas quais os imigrantes exorcizam um fantasma, “o da fome vivenciada nas origens, transformada talvez em fome atávica.”

Essas ocasiões especiais são, via de regra, os domingos, quando em família, e os dias de festa, quando em grupos maiores. Sobre a ementa dos primeiros, Ribeiro (2005, p. 97) menciona que

Aos domingos [...] por mais pobre que fosse a família, o almoço era diferente. Não só o almoço, o café da manhã também o era: tripada (sopa de tripas), pão e vinho, ou café e leite, pão, salame, panseta (ou *ossacol*), marmeladas e nata. Ao meio-dia, sopa de arroz ou *taiadèle*, carne *lessa*, pão e crem (no inverno). Seguia-se então, uma posta, carne de gado assada no forno (ou estufada na panela), ou sob a forma de bifes empanados acompanhados de risoto de galinha. Como alternativa, *taiadèle* ou *bígoli*, ou mesmo *gnocchi* e frango assado. Em dias especiais e dependendo das posses da família, churrasco, pão e salada.

Nos dias de festa, geralmente de motivo religioso, as preparações eram em sua maioria semelhantes às do almoço de domingo, contando com o aporte de preparações mais elaboradas, agora possíveis pela união de forças femininas de diferentes partes das comunidades que juntavam-se para consolidá-las. Nestes dias especiais, Ribeiro (2005) nota uma especial presença das carnes, cujo elenco era geralmente composto de leitão e galinha, esta normalmente assada recheada e que fornecia ainda o *pien*, enquanto aquele era comumente “cozido no forno de tijolos”. (RIBEIRO, 2005, p. 98). A autora menciona ainda a preparação do *menarosto*, com frango, pelas famílias que possuíam equipamento para tal.

Se a mesa farta representava uma espécie de dominação do meio e superação da fome⁸⁸, o consumo de carne atingia outro nível, já simbólico. Representava, para os imigrantes, a superação, senão diária, da condição de miserável por eles trazida da Europa, já que, como aponta Montanari (2013, pos. 905), “o nobre se qualifica sobretudo como comedor

⁸⁸ Montanari (2013) cita Jacques Le Goff para dizer que, na Idade Média, “o alimento era a primeira ocasião para que os estratos dominantes da sociedade manifestassem sua superioridade: através do luxo e da ostentação alimentar esses exprimiam um comportamento de classe”.

de carne [...] e a imagem do camponês, em vez, é ligada aos frutos da terra: cereais e legumes, sopa e caldos [...]”. Fischler (1995) menciona que a ânsia dos imigrantes, ao chegarem a novos locais, é de comer o que lhes é caro em sua cultura de origem. Neste caso, nada mais nobre, para os *oriundi* do Norte da Itália, que o consumo de proteína animal.

Ainda que se possa pensar em um consumo de carne de gado, esta parece ter sido a opção menos corriqueira no menu do imigrante italiano da Serra Gaúcha. Quando a comida de festa contava com alguma porção desta, era geralmente nas casas de pessoas com mais posses que ela aparecia, frequentemente na forma de churrasco. Prato símbolo da cozinha do gaúcho, sua adoção pelos descendentes de italianos denota os intercâmbios culturais que aconteciam entre esses e os grupos imediatamente próximos. Azevedo (1975, p. 247) relata que estes intercâmbios culturais aconteciam em momentos de viagem ou trocas comerciais, tão mais frequentes quanto o tempo avança, pelos quais “os imigrantes e seus filhos gradualmente aceitam alimentos, utensílios e costumes dos gaúchos.” Mais do que uma simples adoção, o autor entende este aceite por parte do imigrante como uma maneira de, aos poucos, ir “tomando a sociedade nacional como um modelo que os impressiona e atrai.”

O porco, no entanto, era a carne “possível” à maioria e ligação direta com a usança tradicional da região de origem dos imigrantes. Ainda que se trate de carne, Montanari (2013) considera ser o consumo deste animal, nos fatos e na percepção coletiva, desde a Idade Média, característica de camponeses, talvez pela “custo-benefício” que este proporcionava. Ribeiro (2005, p. 97) pensa da mesma maneira, recordando que “nada do porco podia ser desperdiçado, ensinava a regra de ouro da cozinha dos pobres.” Aponta a autora que desse, tudo era aproveitado: fígado, miolos, miúdos, torresmos, estômago, cabeça e mesmo o sangue, nada era passível de desperdício.

Esse animal, para o imigrante, representa um duplo, elo de ligação entre a fartura e a carestia, desejo e realidade. Gratton e Longo (2012, p. 69) descrevem seu aproveitamento na região alpina, na qual “o porco é a principal fonte de carne (poucos são os bois e vitelos abatidos, escassa é a caça) [...]. O abate prevê a utilização total do animal.⁸⁹” Ainda que não seja alimento diário, seu processamento apresenta-se como o estoque possível de carne durante o ano, sob a forma de salames, copas e carne salgada, sem falar na banha, utilizada para fritar e refogar. Se não miseráveis, essencialmente pobres eram os imigrantes: a economicidade do aproveitamento total e da conserva salgada são, para Capatti e Montanari (2013), indícios inapeláveis de uma cozinha camponesa.

⁸⁹ “Il maiale è la principale fonte di carne (pochi i manzi ed i vitelli macellati, scarsa la selvaggina) [...]. La macellazione prevede l'utilizzo di tutte le parti dell'animale [...].”

O consumo cotidiano, os alimentos do dia a dia, parecem confirmar a tendência de uma alimentação mais pobre do que rica. O pão era dos alimentos primordiais, segundo Ribeiro (2005), e geralmente não faltava. Nem sempre era possível obter o pão branco, mais nobre, ao passo em que se faziam misturas de farinha de trigo e milho para compensar. Quando a escassez se fazia presente, o pão era adobo principal das sopas, com o qual se fazia a *panàda* e a *miséria delle dònè*, a primeira consistindo, conforme Ribeiro (2005, p. 94), em “esmigalhar as sobras de pão, mesmo as crostas endurecidas, e cozinhá-las em água quente, de sorte a deixá-la cremosa”; já na segunda, se umedecia “a farinha de trigo com água morna e sal e, com a ponta dos dedos, mexer até formar pequenos grumos, grumos que eram cozidos na água ou no caldo do feijão.”

As sopas, em geral, também eram pratos comuns à dieta diária e parte do cardápio humilde. Prato principal da janta, tinham, conforme Ribeiro (2005, p. 93), “o sabor da estação”, sendo feitas com o que estivesse disponível nas hortas cultivadas pelos imigrantes. A de feijão preto com arroz era a principal, “à qual era atribuído o nome padrão de *minestra*”. (RIBEIRO, 2005, p. 93). Em dias de festa e aos domingos, porém, a sopa mudava. O caldo ganhava a adição de alguma carne, galinha ou gado, e o arroz dava lugar às massas, recheadas (*capelèti* ou *agnolini*) ou não (*fidelini*, *taiadele*, entre outras). Capatti e Montanari (2013) asseguram às sopas lugar de destaque nas cozinhas pobres, salientando que, na Itália, elas deixaram marcas importantes nos receituários de cozinha destinados às classes altas. Por aqui, algumas de suas variantes parecem persistir no tempo, e a sopa de *capelèti* e a de *agnolini* consolida-se, entrando no rol dos pratos típicos da cozinha de imigração da Serra Gaúcha. (LAYTANO, 1981).

Sendo os imigrantes, em suma, pequenos produtores agrícolas tanto no Brasil quanto em seu país de origem, e tendo a alimentação italiana um marcado uso de verduras e legumes, conforme Montanari (2013, 2013b) e Capatti e Montanari (2013), dificilmente abandonariam este costume quando em terras distantes. Ribeiro (2005, p. 99) confirma a manutenção deste costume no Brasil, com usos muito similares. Na primavera e no verão, muitas das hortaliças eram consumidas ainda frescas, em saladas, refogados ou nas sopas. A variedade elencada pela autora era grande: “alface, radici, mostarda, espinafre, couve, pimentão, pimenta, tomate, alho, feijão de vagem, ervilha, aspargos, ervas aromáticas, cenouras, rabanetes”, dentre outros, formavam as possibilidades. Para o inverno, o costume era conservar o excedente da produção por meio da secagem ou, mais comum, das conservas em salmoura. Para Montanari (2013, pos. 179), a conserva, ao mesmo tempo em que significa a “ânsia em estado puro”, é uma “aposta no futuro, [pois] quem faria marmeladas se não tivesse a esperança de viver ao

menos o tempo suficiente para poder comê-las?” Ainda conforme o autor, o gosto salgado dos alimentos preservados é fundamento da cozinha pobre.

A terminar o elenco dos alimentos dentro do registro historiográfico, a polenta ocupa espaço especial. Capatti e Montanari (2013) retomam suas origens, sempre rurais e pobres, na época romana, quando era feita de farinha de espelta e chamada *puls*. Na Itália moderna, era prato de subsistência dos habitantes do Norte do país. Gratton e Longo (2012, p. 67) já a descrevem como sendo o alimento “que cobre todas as refeições, do café da manhã ao jantar, tanto que o termo é utilizado para indicar genericamente a refeição”⁹⁰. Na Serra Gaúcha, a polenta encabeçava

O elenco dos alimentos que davam sustentação quoditiana à dieta alimentar dos colonos [...] nas suas diferentes versões: polenta sólida para ser cortada com o fio, polenta *brustolada*, polenta cremosa e polenta frita. Havia a polenta feita com milho amarelo, mas havia, também, aquela feita com milho branco, menos saborosa e menos apreciada. (RIBEIRO, 2005, p. 91).

Como um coringa, acompanhava praticamente tudo o que o imigrante comia, desde a sopa até o próprio pão, podendo substituir este quando da sua indisponibilidade. Era servida no café, no almoço e no jantar, e podia ser enobrecida quando acompanhava, nas festas, o bacalhau ou as sardinhas salgadas (RIBEIRO, 2005). Para a autora, mais do que um alimento, a polenta alcança, na trajetória do imigrante italiano na Serra Gaúcha, o *status* de mito, sendo considerada um “traço de identidade dos habitantes da região.” (p. 107)

As massas, símbolo da identidade alimentar italiana, eram consumidas, na região, majoritariamente em dias de festa, especialmente, segundo Ribeiro (2005), pelo fato de não haver farinha de trigo suficiente para a sua confecção. Se, como visto no capítulo anterior, os italianos do Sul somente realizam o epíteto de comedores de massa ao chegarem nos Estados Unidos, no Sul do Brasil não se pode dizer o mesmo.

A confecção das massas, senão de todas as comidas, era tarefa das mulheres. Eram elas as responsáveis, segundo Ribeiro (2005), pelas trocas de receitas, incentivadas pelos momentos festivos nos quais famílias de diferentes localidades encontravam-se para cooperar na produção dos alimentos direcionados aos festejos. Segundo a autora (p. 95), “as trocas de receitas realizadas entre camponesas vênetas, lombardas, trentinas, com diferentes heranças culturais, enriqueceram a cozinha da região da Serra [...]”. Ao passo que a ampla maioria dos imigrantes era analfabeto, há espaço para pensar em uma cozinha não somente feminina mas

⁹⁰ “[...] alimento che copre tutti i pasti, dalla colazione alla cena, tanto che il termine si utilizza per indicare genericamente il pasto.”

também oral e empírica, onde a maior prova de sua ocorrência é o elenco de pratos não acompanha a variedade de ingredientes.

De acordo com Montanari (2013, pos. 356), a oralidade, na cozinha, implica, senão na impossibilidade, ao menos em uma grande dificuldade de se afirmar um “saber constituído”, codificado por meio de um repertório de receitas e pratos nos quais se encontram técnicas e práticas de cozinhas mais elaboradas e profissionais. Ainda segundo o autor, pode-se considerar que a cozinha oral, historicamente, viu-se diante de dois caminhos comuns: tanto o risco de desaparecer, por falta de registros, ou, caso estas lembranças permaneçam, serão limitadas à cozinha “preparada pelas mulheres no interior do núcleo familiar.” As representações culinárias da Serra Gaúcha parecem, por ora, entrar no segundo plano.

3.3 Gastronomia e regionalidades: perspectiva etnográfica

Tratar de uma gastronomia de características campesinas, como é a do objeto do presente trabalho, leva ao uso, em algum momento, das ferramentas disponíveis para a análise da história oral. Segundo Thompson (1992, p. 41), um dos trunfos da abordagem oral da história é que ela trata de “vidas individuais – e todas as vidas são interessantes. [Ademais], baseia-se na fala, e não na habilidade da escrita, muito mais exigente e restritiva.” Como já explicitado na introdução desse trabalho, a escolha do autor deu-se por consultar entrevistas já produzidas, disponíveis no acervo do ECIRS, pela impossibilidade de se abordar, atualmente, pessoas ainda vivas que tenham presenciado os fatos no recorte histórico pretendido. Infelizmente, o número de entrevistas que dá destaque à alimentação é restrito.

Acerca da miserabilidade e da pobreza, Paviani (2005, p. 33), em entrevista concedida a Irino de Conto, explica que, apesar da relativa monotonia da comida diária, não considerava-se em situação de fome: “se diria pobre, não era pobre porque comida tinha, que a mãe criava muito porco, galinha tinha. Mas não era aquela fartura que tem hoje. A comida era muito escassa.” Se não consideravam-se pobres como um todo, o que parecia haver, segundo o relato dos demais entrevistados, era mesmo uma monotonia alimentar, indício, todavia, de uma cozinha de possibilidades escassas.

A polenta ocupa lugar de destaque nos relatos. Ao redor dela, gira a roda alimentar do colono da Serra Gaúcha. A descrição de Piazza (2014) acerca do cotidiano alimentar de sua família em Nova Milano ratifica a prevalência deste tipo de alimento:

Fazíamos a primeira refeição da manhã por volta das 7h30min ou 8 horas. Tomávamos café com leite, polenta tostada ou pão [...]. Ao meio dia, então, havia polenta. Em nossa casa faziam a polenta ao meio-dia, polenta e carne [de porco ou galinha]. [...] E, à noite, então, havia a *ministra*. Geralmente havia, também, carne, verduras refogadas e polenta tostada que sobrava da grande polenta feita no almoço. Polenta e pão jamais faltavam à mesa.

Gazzi (2014, p. 34), por sua vez, quando questionado se a polenta fazia parte da refeição do meio-dia, é assertivo: “aquela era direto, direto aquela, polenta e pão nunca faltaram, graças a Deus.”⁹¹ Ter polenta e pão, ao que tudo indica, era providência essencial nas refeições, o certo quando todo o mais não existe.

As sopas, da mesma forma, acompanhavam a faina diária. Piazza (2014) cita que, à noite, “havia a *minestra*”, consumida juntamente com a polenta sobrada do dia, tostada, carne e verduras refogadas, e Gazzi (2005, p. 33), em seu relato, confirma a onipresença da sopa de feijão na dieta também da sua família: “sempre havia sopa de feijão.”⁹² As outras sopas, como a de *agnolini* e *capelletti*, são conhecidas por alguns dos entrevistados mas não faziam parte do que comiam à época. Paviani (2014, p. 33) relata que, ao menos na sua realidade, a sopa de *agnolini* não existia: “antigamente não tinha *agnolini*.”

A forma de comemorar domingos e dias festivos parecia mesmo incluir a carne de gado, como afirma Piazza (2014, p. 319), ao dizer que “no domingo, geralmente havia a carne de gado porque comíamos carne de gado poucas vezes.” Em seus relatos, ele comenta que a carne de vaca, por ser consumida poucas vezes na semana ou mesmo no mês, tornava-se, por isso, mais valorizada como alimento do que os outros produtos cárneos. O comum, acompanhamento da polenta diária, geralmente eram a carne de porco ou galinha. Nunca, ou quase nunca, a bovina, pois para essa “precisava dinheiro e, como havia pouco dinheiro, e para nós era mais fácil termos porcos e galinhas, comíamos carne de galinha ou de porco.” (PIAZZA, 2014, p. 316)

O relato deste consumo da carne de porco, porém, não dá a certeza dessa ser fresca ou em conserva. O próprio Piazza (2014) descreve minuciosamente o aproveitamento integral deste animal, com o qual informa que e como se faziam morcela preta, mortadela, salame, copa, pancetta e a banha, entre outros. Piazza fala que a carne de porco era conservada salgada, pois não existiam refrigeradores à época e o risco dela se deteriorar era grande. Tudo era aproveitado. “Nada se perdia, não.” (p. 323). Gazzi (2005), por sua vez, comenta que, na sua família, a carne de porco era conservada dentro da própria banha, sendo retirada um

⁹¹ “Quela lera direto, direto aquela, polenta e pan mai manká nganca quel Grazzie a Dio.”

⁹² “Iera sempre menestra de fasoi.”

pedaço por vez e aquecida ou dentro da mesma ou aferventada em água, o que demonstra a heterogeneidade de saberes encontradas entre os descendentes de imigrantes oriundos de diferentes regiões da Itália.

Neste sentido de intercâmbio, a entrevista de Piazza (2014) serve de bom exemplo, já que o entrevistado relata que, na hora de aproveitar totalmente o porco, enquanto os tirolezes optavam por defumar ossos e carne após a salga, os imigrantes oriundos da zona de Milão não faziam esta segunda etapa, contentando-se apenas em salgá-la. Thompson (1992, p. 171), acerca deste processo de oralidade, salienta que “para que a história oral seja efetivamente representativa, em todos os níveis sociais, justamente não serão os incomumente articulados e claramente reflexivos que devem ser gravados. A essência dela está em transmitir as palavras e os sentimentos de gente comum.”

Os métodos de conservação da carne de gado são citados pelos entrevistados. Piazza (2014) afirma que, em sua família, não sabiam fazer charque, para além de não o apreciarem como alimento. Já Gazzi (2014) comenta que, no passado, havia comido muito charque, pois, além de apreciado, não podia desperdiçar nenhuma parte da carne bovina, a qual só poderia ser conservada se salpresa.

Finalmente, Piazza (2014), ao referir-se a quem prepara a comida, sole dizer que esta era preparada pela sua mãe. Curioso notar, no seu relato, que às mulheres reservavam quase que um “monopólio” no tocante ao abate das galinhas, enquanto os homens eram os responsáveis por matarem os porcos e processar a maior parte da sua carne em salames, copas, entre outros.

A cozinha dos imigrantes, analisada a partir da visão etnográfica, parece ser menos densa e variada do que a representada na perspectiva historiográfica, com uma predileção pelos relatos os quais incluem as carnes. Sabendo do valor desta aos descendentes de imigrantes da Serra Gaúcha, pode-se ligar a sua repetição nos relatos às palavras de Thompson (1992, p. 153): “o processo da memória depende, pois, não só da capacidade de compreensão do indivíduo mas também de seu interesse. Assim, é muito mais provável que uma lembrança seja precisa quando corresponde a um interesse e necessidade social.”

3.4 Gastronomia e regionalidades: perspectiva literária

Por fim, a perspectiva literária traz, ao discurso entre as três instâncias propostas, nas palavras de Chaves (1994), a contribuição de um ponto de vista que “ultrapassa a mera representação da realidade para cumprir uma *visão do mundo*, original e única.” Para tanto,

foram escolhidas as três obras mais representativas acerca desta visão do mundo do imigrante italiano da Serra Gaúcha: a trilogia de José Clemente Pozenato, composta por *A Cocanha*, *O Quatrilho* e *A Babilônia*. O conjunto das três faz jus ao recorte temporal proposto: enquanto aquela conta a saga dos imigrantes desde a partida na Itália até a chegada e o estabelecimento no território gaúcho, essa se passa com os colonos já consolidados e adaptados às suas novas terras, e esta tem por plano um ambiente majoritariamente urbano. Além disso, o autor é um dos fundadores do projeto ECIRS, justificando a escrita de seus romances “por encontrar na literatura maior liberdade para trabalhar na fronteira comum da história, da antropologia e da psicologia.” (MOCELLIN, 2008, p. 60).

A condição de miserabilidade na qual encontrava-se o imigrante quando ainda em solo italiano é uma forte característica presente principalmente no primeiro romance. A situação dramática na qual viviam os italianos do norte do país é narrada pelas próprias personagens, oriundas da cidade veneta de Roncà, que, movidos tanto pelas condições miseráveis nas quais viviam quanto pelo sonho da *cocanha*⁹³, empreendem uma necessária “fuga” com destino à América.

E Cósimo continuava martelando, noite adentro: “Aqui não se tem futuro. A jornada de trabalho do homem é mais longa do que aquela criada por Deus. Ele chega aos quarenta não sentindo mais onde está o fio da espinha, e não tem nada para deixar para os filhos. Nem dinheiro nem respeito. Morrer na América não vai ser pior do que morrer aqui, eu digo.” (Pozenato, 2000, p. 19)

As menções à penúria alimentar que enfrentavam na terra natal são frequentes, sobretudo na *Cocanha*, que representa as fases de partida da Itália e descoberta e consolidação dos imigrantes em solo gaúcho. “*Addio, fame. Addio, miséria*”⁹⁴, exclamava um imigrante aleatório, já dentro do navio que o levaria à América (POZENATO, 2000, p. 47). As personagens não se furtam em imaginar como será a “terra prometida”, idealizando um oásis de fartura alimentar.

Imaginavam a quantidade de terras que iam cobrir de trigo, de milho, de cevada, de amoreiras. As vacas produzindo leite, sem nunca faltar queijos empilhados no celeiro, os porcos em quantidade, os salames pendurados na cantina o ano inteiro, as galinhas, gansos e patos. As pipas cheias de vinho. Tudo isso podiam ter na América [...] (POZENATO, 2000, p. 61)

⁹³ Segundo descrição do dicionário Houaiss (Houaiss, Villar, 2001), a *cocanha* é um país imaginário, citado em documento do século XIII, onde tudo existe em abundância.

⁹⁴ “Adeus, fome. Adeus, miséria.”

Todos ouvem, abismados. De fome não vão morrer, com toda a certeza, no meio dessa fartura. O que mais faltava de onde vieram, sobra aqui. (POZENATO, 2000, p. 116)

A resposta à situação de carestia, nas representações consultadas, dá-se em forma de banquetes, reais ou imaginários, onde o exagero e a fartura parecem dominar o cenário. De fato, como visto anteriormente, onde há carestia, o desejo, via de regra, parece ser o de demonstrar a quantidade. Os momentos de gozo e júbilo são, em diversas ocasiões, representados, nas obras de Pozenato, com fartura de comida. Comportamento a se esperar de uma classe camponesa e operária que emigrara justamente por sentir as agruras da falta de alimento. Em *A Cocanha*, o narrador descreve quase que de maneira idílica os banquetes realizados, que pareciam marcar os momentos nos quais se suplantava, definitivamente, a condição de miseráveis e marcavam o sucesso da empreitada da imigração.

À noite, o cheiro da passarinhada assada nos espetos, temperada com sálvia e fatias de toucinho, pingando gordura nas fatias douradas de polenta, deixa todos inebriados. No país da cocanha, conta-se, as aves caem já assadas do céu. Estas caem do céu, mas cabe a eles assá-las, sentindo o aroma que entra pelas narinas e invade o corpo até as profundezas da alma. É maior que o da cocanha esse prazer de estarem preparando o banquete com suas próprias mãos, tendo a sensação da fartura sem limites. (POZENATO, 2000, p. 254)

À noite, de vestido novo e fita no cabelo, ela continuava sem fome. O pai não parava de comer polenta e *bacalà*, nunca o tinha visto comer tanto. “Me sinto no país da cocanha”, ele disse, e seu Tommaso sorria, mandava que enchesse o prato de novo. (POZENATO, 2000, p. 371)

A comida que abunda, alegre, no entanto, parecia não ser a cotidiana mas sim aquela servida em ocasiões especiais. Não há registro, na trilogia, em que a comida que sacia corpo e alma seja a mesma servida no dia-a-dia. Os comeres de festa ou de domingo trazidos pela Trilogia são preparações que frequentemente envolvem ou um dispêndio maior, seja de tempo ou de dinheiro. Passarinhada *al mena rosto*, sopa de *agnolini*, *pien*, *risoto* temperado com miúdos, assados de galinha e de porco e *bacalà*, na *Cocanha*; postas douradas de leitão, *taiadele*, galinha gorda ao molho e leitão assado, no *Quatrilho*; galinha ao forno, massa, leitão assado, pombas do mato no molho de ervas e massa ao molho destas, em *Babilônia*

As condições de dificuldade, porém, são sinais não somente de um confronto enfrentado, sempre que possível, com a abundância de comida, mas também conduzem a preparações nas quais todo o alimento disponível é meticulosamente utilizado. Segundo Capatti e Montanari (2013, pos. 1818), um bom exemplo destas preparações é a conserva, que

representa “a primeira preocupação de um sistema alimentar de sobrevivência, que não se pode permitir o luxo de confiar no mercado cotidiano ou no capricho das estações.”⁹⁵

Na trilogia, a representação desta cozinha de conserva perpassa as três obras. As marmeladas, úteis para a conservação das frutas da estação, estão sempre presentes, geralmente no café da manhã e, via de regra, às mesas ou de pensões e estabelecimentos comerciais, ou da paróquia, essencialmente em ambiente urbano.

O tipo de conserva mais presente, porém, não é a doce e sim aquela salgada. Queijos, salames, linguiças, toucinho, linguiça e banha eram merendas ou ingredientes constantes, perfazendo, junto a alguns outros alimentos, a base da comida simples e cotidiana representada nos romances. “Dileta põe mais um prato na mesa e logo traz a comida. É de fato um jantar simples. Polenta tostada na chapa do fogão, *fortaia* de ovos mexidos com queijo e linguiça, salada de *radici* com vinagre tinto forte, e vinho.” (POZENATO, 2006, p. 174).

A derradeira característica de cozinha pobre representada na trilogia dá-se justamente pela matéria prima utilizada em muitas conservas: o porco. Os momentos de consumo da carne fresca de porco representados nas obras de Pozenato são especialmente festivos ou urbanos. Na pensão de Roco, Ângelo Gardone servia-se de uma comida “farta e apetitosa: sopa de massa com queijo ralado, saladas, carnes de galinha e de porco, polenta tostada, arroz e vinho.” (POZENATO, 1996, p. 118), enquanto padre Giobbe, em diligência rumo à casa de Dona Iolanda, localizada na zona rural, servir-se-ia de um almoço “digno da velha Iliada. Postas douradas de leitão, fatias de queijo rústico, a travessa de *taiadele* laboriosamente cortada em tirinhas uniformes, a salada temperada com vinho tinto e toucinho.” (POZENATO 1996, p. 35).

A fome, no entanto, parece passar distante do cotidiano do imigrante italiano representado por Pozenato. Aquele parece transformar, nos romances, sua realidade social através da comida que, se não abunda, ao menos aparenta ser realidade frequente, possibilitando uma nova vivência social. “[Gaetano Padovan] estava gostando da América. Comera tanto nesses dias que estava ficando gordo, como nunca tinha estado na Itália. Estava até criando pança de rico, riu.” (POZENATO, 2000, p. 101).

A fartura do banquete, porém, contrasta com uma aparente frugalidade e monotonia na alimentação cotidiana, da qual a polenta parece ser marca constante e indissociável à imagem do imigrante. Na trilogia de Pozenato, mais que um alimento, a polenta parece representar a

⁹⁵ “[...] rappresenta, infatti, la prima preoccupazione di un sistema alimentare di sopravvivenza, che non può permettersi il lusso di affidarsi al mercato quotidiano o al capriccio delle stagioni.”

essência da experiência alimentar da imigração. De algum modo, este prato liga o imigrante à terra, tanto à sua terra natal quanto, com o advento da urbanização, com a segurança do ambiente rural. É uma espécie de “porto seguro” alimentar. Em *A Cocanha*, faz-se onipresente, é mastigada à exaustão. Suscita saudosismos, como quando Bépi, ao desembarcar no Rio de Janeiro após um mês de dura viagem de navio e ter que comer a comida brasileira, “reclamava uma polenta” (Pozenato, 2000, p. 74).

No plano ficcional, a polenta de milho também pode ser considerada um marcador do estado de ânimo do imigrante: se tudo vai bem, também vai o gosto pela polenta; se algo vai mal, o prato vai pelo mesmo caminho. *A Cocanha* é a obra que apresenta a maior parte destas dualidades, com o prato sendo alvo de numerosos elogios, seja quando acompanhada de um churrasco de passarinhos ou de um delicioso prato de *bacalà*, seja consumida por si só, como quando, na passagem em que estabelecem um marco zero para a construção das primeiras casas de Santa Corona, os homens, “ao redor da fogueira [...] conversam e riem, comendo a polenta do Cósimo [e somente polenta], elogiada por todos.” (POZENATO, 2000, p. 135) Da mesma maneira, aos poucos a polenta torna-se prato cotidiano e volta a ser parte da monotonia diária, dando testemunho da dura jornada à qual os imigrantes estão sujeitos, elemento a ser superado. N’*O Quatrillo*, Ângelo Gardone recorda-se dos tempos piores da adaptação e agradece que “o tempo pior da miséria tinha passado, quando só tinham polenta para comer, de manhã, ao meio-dia e de noite [...]” (POZENATO, 1996, p. 26). “Muda a farinha, mas a polenta é sempre a mesma”⁹⁶, reza um dos ditos populares coletados por Gratton e Longo (2012, p. 66).

À medida em que a narrativa avança para o último volume, *A Babilônia*, esta já desenrolando-se em um ambiente mais urbano, a polenta perde importância como alimento preferencial. Massas, carnes e pães dão o tom da alimentação cotidiana, e a polenta resta relegada a uma quase única mas não menos importante citação: quando Máximo Gardone convida a jovem Rosa para um jantar especial, escolhe uma representação citadina do ambiente rural:

O lugar anunciado era um porão de pedra, com uma única mesa, já preparada, entre pipas de vinho. Não era um restaurante. Era um lugar especial para um jantar especial. Um jantar de pombas do mato no molho de ervas, polenta mole com queijo, massa com o molho das pombas. (POZENATO, 2006, p. 267)

⁹⁶ “Cambia la farina, ma la polenta è sempre la stessa.”

No ambiente urbano do romance, a polenta parece iniciar seu ciclo de ressignificação, tornando-se memória de um ambiente e passado rural que merecem ser lembrados, mas que não mais precisam ser vividos.

As sopas, no entanto, têm papel limitado. Em uma única passagem de *A Cocanha*, Giulietta remói a fastidiosa rotina de esperar seu marido chegar ao final o dia. Quando esse chega, em relato pontuado por gestos mecânicos e até mesmo desinteressados, cansados, o que o aguarda à mesa é uma sopa de feijão. (POZENATO, 2000).

Se a polenta não foi sempre positividade, o mesmo não se pode dizer das carnes. Estas parecem ser, nos romances, um dos elementos principais na reterritorialização do imigrante, representando o sucesso ante o meio e parcialmente garantindo a conquista da *cocanha* por parte dos colonos.

Em *A Cocanha*, a caça é quem primeiro vai sustentar este desejo. O velho Nicola, ancião que auxilia os recém-emigrados a ambientarem-se aos desafios das matas gaúchas, explica como proceder para capturar animais até então desconhecidos pelos italianos, como o porco-do-mato, a paca e a capivara através de conhecimentos obtidos por ele junto aos indígenas que habitavam o local. Ao que Bépi questiona se são bons para comer, Cósimo o repreende, dizendo que este só pensa em comer. A resposta, dada pelo narrador, resume o desejo comum: “Bépi retruca que na Itália só comia carne na morte do bispo, e que veio para a América para comer carne. Os outros riem, é o que também querem.” (POZENATO, 2000, p. 115).

Quanto à carne de gado, a trilogia também dedica pouquíssimas citações. Estas estão relegadas, quando surgem, a um complemento indigesto da já não-bem aceita comida brasileira servida em alguns estabelecimentos do ambiente urbano. Esse complemento, possivelmente, seja o charque ou a carne-seca, já que apresenta-se com um “cheiro de coisa podre” (Pozenato, 2000, p. 74) em uma das passagens na qual aparece. Ainda que aconteça uma admiração, nos romances, do colono para com o habitante local, como quando os colonos, n’*A Cocanha*, partem para conhecer as terras do “Conde” Feijó, na verdade um grande proprietário de terras que se apresentara como um “simples brasileiro”, o costume do churrasco e do consumo de charque ausentam-se das representações.

O plano religioso exerceu suas influências sobre a comida dos imigrantes, principalmente na observância de jejuns e períodos de *magro* e *gordo*, mas, no romance, parece ser, acima de tudo, um importante fator de coesão do grupo. Acerca disso, José Bernardino, o funcionário da Comissão de Terras da *Cocanha*, parece ter o mesmo parecer:

Aliás, tenho a impressão de que a missa de domingo é menos uma devoção do que uma oportunidade de vida social e, mesmo, de diversão. Os comerciantes ao redor da praça preparam carnes assadas e põem à venda vinho, cerveja, gasosa, laranjas e até bananas, vendidas a um preço dez vezes maior do que na capital. (POZENATO, 2000, p. 198)

Essa coesão motivada pela Igreja parece ser bastante importante na transmissão de saberes e técnicas entre os participantes da comunidade, pois a missa aos domingos e as festas religiosas eram ponto de encontro de famílias de diferentes zonas e também origens distintas, e o conhecimento era transmitido quase que exclusivamente de forma oral.

Acerca da oralidade, em nenhum momento de suas três obras Pozenato toca em algum tipo de receita ou receituário conservado ou transmitido pelas mulheres. Porém, Rosa, em *A Cocanha*, fornece indícios da prática quando, ao achar na nova terra uma verdura que lhe parecia familiar, pensa em prepará-la “cozida e temperada com alho, como aprendera com a mãe.” (Pozenato, 2000, p. 155)

Na trilogia, o homem parecia valorizar mais os trabalhos que eram de sua direta responsabilidade, sendo estes os da terra nos dois primeiros volumes e o trabalho industrial e comercial em *A Babilônia*. Em *Quatrilho*, Ângelo Gardone via-se sobre todo o peso do mundo por ter de “resolver tudo, dar um jeito em dinheiro para tudo” (POZENATO, 1996, p. 68). A mesma obra mostra, em diversas passagens, uma Pierina absorta em tarefas domésticas, as quais incluíam a preparação de alimentos, que mais pareciam alegrá-la do que ser motivo de estafa, porém sem nunca reclamar. A divisão de tarefas é clara: às mulheres, ao menos no plano ficcional, parecia estar depositado todo e qualquer trabalho inerente à cozinha. Ademais, não opinariam sobre negócios, pois, como Pierina coloca, “isso são coisas para os homens resolverem.” (Pozenato, 1996, p. 196)

E qual a relação do imigrante italiano quando depara-se com a comida dos brasileiros? Ao menos no plano ficcional, ela parece não misturar-se na mesma panela, tanto quanto Cascudo (2011) colocou, em sua obra, afirmação semelhante. São diversas, na trilogia, as passagens que marcam um incômodo dos imigrantes frente à merenda não habitual. Desde o início da *Cocanha*, quando a maior preocupação das personagens parece ser não com o que comer, mas sim com o simples fato de *ter* o que comer, a ementa brasileira não lhes cai bem. Ao desembarcarem no Rio de Janeiro, após trinta dias de viagem de navio em condições não tão salubres, a comida oferecida não apetece: “Só a comida estranha, um feijão preto como carvão, misturado com alguma espécie de farinha, a carne com cheiro forte [charque, possivelmente], de coisa podre, é que não agradou muito.” (POZENATO, 2000, p. 74) Feijão cozido ensopado, servido com carne e arroz, parecia um prato presente exclusivamente no

ambiente urbano antes que no rural. Ainda na *Cocanha*, Cósimo reclama por uma *fortaia* com linguiça quando o dono da casa de pasto informa que o prato do dia era arroz, feijão e carne. O mesmo prato se repete no *Quatrilho*, quando Ângelo Gardone, vivendo na cidade, na pousada de Roco, sente nojo da comida que lhe é oferecida. Queria uma polenta. Nos registros consultados, ausentam-se estas três preparações, o feijão ensopado, o arroz branco cozido e o charque, e ainda a farinha. Não aparecem reunidos em refeição uma única vez na mesa do imigrante. O que não é o mesmo que dizer que não os comiam.

No plano ficcional, é importante notar que o feijão faz parte do ambiente urbano das narrativas. Esta parece ser uma boa pista da rejeição, por parte dos colonos representados na *Trilogia*, à combinação feijão e farinha. José Bernardino, o letrado funcionário da Comissão de Terras de *A Cocanha*, descreve o imigrante como extremamente desconfiando em relação ao urbano, comparando-os a “gatos escaldados que temem a água fria.” (POZENATO, 2000, p. 198) O relato prossegue com as percepções dos “patrícios” brasileiros acerca dos imigrantes, os quais, senão deles desgostam, mantém ante aos mesmos uma “atitude de superioridade mal-disfarçada”.

Ainda que o ambiente urbano não traga grandes alterações, no plano ficcional, ao cardápio do imigrante, é nele que a sua vida parece tornar-se mais “fácil” do ponto de vista alimentar e seus costumes, mais próximos daqueles dos “brasileiros”. Em *Babilônia*, é nítido que as comidas costumeiramente representadas como sendo de festa começam a fazer parte de um menu mais corriqueiro. Não se pode esquecer também que este volume avança um pouco no tempo em relação aos outros, possibilitando imaginar também uma melhora nas condições materiais e tecnológicas.

A aproximação aos costumes dos “patrícios”, porém, parece acontecer por meio de uma dupla desconfiança, tanto dos imigrantes quanto dos brasileiros. Em *Babilônia*, à época da preocupação com a guerra e o interdito, aos descendentes, de se comunicarem em língua italiana, o Tenente Seleuco, militar brasileiro, observa o dono do hotel servir o jantar composto de pratos costumeiros na ementa dos imigrantes: carne ao molho, carne assada, macarrão, polenta mole com queijo derretido, saladas. Ao que questiona: “Não tem comida brasileira?” (POZENATO, 2006, p. 308).

Personagens fictícias amarradas pelas linhas da história, a cozinha de imigração representada na ficção parece, pois, encontrar contraponto mais forte de uma intromissão brasileira, ainda que mantenha as características gerais encontradas nos outros dois planos analisados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve por objetivo analisar os elementos da construção de uma cozinha característica dos imigrantes italianos da região da Serra Gaúcha procurando compreender, a partir do estudo das relações entre comida, cultura e identidade e da construção das identidades alimentares italiana e brasileira à mesa, como estes elementos da gastronomia articulam-se com outras representações culturais tipicamente utilizadas na formação da descrição da região em questão.

A partir daí, foram analisados três tipos de fontes documentais que contribuiriam na formação de um quadro amplo de representação das regionalidades caracterizantes do imigrante italiano da região da Serra Gaúcha: entrevistas com moradores da região, descendentes de imigrantes italianos, nascidos o mais próximo possível ao início do século passado; autores dedicados ao estudo da história da imigração e também o aporte ficcional, dado pelas três obras de José Clemente Pozenato sobre a imigração italiana a esta região: *A Cocanha*, *O Quatrilho* e *A Babilônia*. O diálogo foi proposto entre as três instâncias de maneira a estabelecer um quadro mais completo da formação das regionalidades em questão. Pozenato (2003, p. 151) coloca que “a existência de uma rede de relações de tipo regional num determinado espaço ou acontecimento não os reduz a espaços ou acontecimento puramente regionais”, o que possibilita a defesa da construção de um *corpus* com estas características.

Ao se analisar a construção das identidades italiana e brasileira à mesa, foi possível observar como estas identidades nacionais são construídas a partir de um projeto político-ideológico contextualizado. Antes de representar realidades “naturalizantes”, fica claro que também as cozinhas nacionais e regionais são construtos historicamente específicos (Woodward, 2002), representando não exatamente gostos e técnicas como são, mas como determinada conformação indica que tenham de ser naquele momento e para aquele grupo. Exercendo um poder estruturante e sendo estruturado, categorizado, as identidades alimentares podem ser compreendidas como sistemas simbólicos, de acordo com Bourdieu (1989, p. 8), já que se propõem como “sentido[s] imediato[s] do mundo (e, em particular, do mundo social).”

A formação da identidade alimentar italiana, tanto nacional quanto regional, possui um núcleo, sua conformação no interior das cidades, o qual possibilita, ainda que de maneira arbitrária e imperfeita, uma integração de certa forma consistente entre país e das representações alimentares. Aproxima-se, em termos, das teias de significado propostas por Geertz (2009), as quais, contextualmente, ligam o italiano às instâncias do que ele come ou pensa que come. Isso parece possibilitar uma maior flexibilidade deste modelo frente ao brasileiro que, com sua construção gestada no engenho de açúcar do nordeste e baseada na conformação das três raças, parece preocupar-se mais com a defesa das representações desta identidade, não deixando posto às demais.

As características da identidade do *colono* italiano parecem estar expressas nos seus hábitos alimentares, ao menos de acordo com as fontes consultadas, e se fazem chave para compreender os futuros usos destas características na sedimentação de uma cozinha *típica*, que será caracterizada a meados dos anos 70 pela escolha de alguns elementos participantes do rol alimentar do imigrante – a saber, frango “al primo canto”, polenta, sopa de capeletti, salada de radicci e conservas (LAYTANO, 1981). A miséria econômica alia-se àquela alimentar, na qual a repetitividade dos pratos faz-se regra: diretamente proporcional à quantidade de alimentos consumidos diariamente, em especial àqueles ditos “ricos”, como as carnes, e inversamente proporcional às quantidades oferecidas nos momentos de festa e lazer, nas quais se buscava espantar o fantasma da “fome atávica”, como bem a caracteriza Ribeiro (2005, p. 97). A polenta acompanha o imigrante nos momentos de gozo e de tristeza, vindo a tornar-se “tipicamente italiana” apenas no sul do Brasil, ao passo em que não se faz presente nos elencos regionais e nacionais italianos. A religião agrupa, ordena e proporciona, através destas suas capacidades, troca e evolução de pratos e receitas, enquanto que o culto ao trabalho masculino relega a mulher aos afazeres da casa e a consagra como detentora de todo o saber culinário.

Aparentemente avessa a influências externas, a cozinha da imigração encontra dificuldade para integrar-se à cozinha nacional brasileira ou mesmo àquela italiana. Enquanto a primeira parece encerrada em um sistema já acabado, onde as contribuições válidas partem apenas dos supostos fundadores originais da identidade brasileira – portugueses, índios e africanos e também caracterizada por um encerramento ante a elementos estrangeiros, dos quais a cozinha de imigração pode ser considerada parte integrante, a segunda busca significado primeiro no Sul e depois nos grandes centros urbanos do Norte, baseando a escolha das suas representações principalmente através da tradição gastronômica escrita. A cozinha da imigração, enquanto predominantemente rural e empobrecida, parece permanecer

apenas na fronteira destas outras, lutando por um reconhecimento que constantemente a faz permanecer no mesmo patamar.

REFERÊNCIAS

- AGNETTI, Vittorio. **La nuova cucina delle specialità regionali**. Milão: Società Editoriale Milanese, 1909. Disponível em: <<http://www.academiabarilla.com/adv/libro/0818b38f3928463e8aa3059b5005119d/1.aspx>>. Acesso em 23/01/2016.
- ARENDT, João Claudio. Do outro lado do muro: regionalidades e regiões culturais. **Rua**. Campinas, v. 2, n. 18, p. 82-99, nov/2012.
- ARTUSI, Pellegrino. **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**. Edição eletrônica. Einaudi Editore, 11ª edição, 1994. Disponível em <http://www.liberliber.it/mediateca/libri/a/artusi/la_scienza_in_cucina_e_l_arte_di_mangiar_bene/html/testo.htm>. Acessado em 24/01/2016.
- ASSIS, Machado. **Notícia da atual literatura brasileira. Instinto de nacionalidade**. Disponível em <<http://machado.mec.gov.br/images/stories/pdf/critica/mact25.pdf>> Acessado em 25/08/2014.
- AZEVEDO, Thales de. **Italianos e gaúchos; os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: A Nação/instituto Estadual do Livro, 1975.
- BARTH, Fredrik. **Grupos étnicos e suas fronteiras**. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. *Teorias da etnicidade. Seguido de Grupos étnicos e suas fronteiras*. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk. 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.
- CANDIDO, Antonio. **A educação pela noite e outros ensaios**. São Paulo: Editora Ática, 1989.
- CANDIDO, Antonio. **Iniciação à literatura brasileira: resumo para principiantes**. 3ª edição. São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP, 1999
- CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana: storia di una cultura**. Ed. digital. Bari: Laterza, 2013.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Caminhos da identidade: Ensaio sobre etnicidade e multiculturalismo**. São Paulo: Editora Unesp; Brasília: Paralelo 15, 2006
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Identidade étnica, identificação e manipulação**. São Paulo: Livraria Pioneira, 1976.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª edição. São Paulo: Global, 2011.
- CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COZINHEIRO nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeia. Rio de Janeiro: Livraria Garnier [sem ano]. Disponível em <<http://www.brasiliana.usp.br/bbd/handle/1918/06005700>> Acessado em 18/03/2015.

CSEGO, Julia. **A emergência das cozinhas regionais**. In: FLANDRIN, Jean-Louis (Dir.); MONTANARI, Massimo. (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 806-824.

CUCHE, Denis. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 1999

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014

DOUGLAS, Mary. **Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú**. Madrid: Siglo veintiuno de españa editores, 1973.

DUPONT, Florence. **Gramática da alimentação e das refeições romanas**. In: In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 199-216.

EAGLETON, Terry. **A idéia de cultura**. São Paulo: Editora Unesp, 2005.

FERREIRA, J. L. **Gilberto Freyre e Câmara Cascudo: entre a tradição, o moderno e o regional**. 2008. 212 f. Tese (Doutorado em Letras) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. UFRN, Natal, 2008.

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. **Social Science Information**. Paris, v. 27, n. 2, p. 275-293, jun. 1988.

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

FLANDRIN, Jean-Louis. **Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 667-687.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto Regionalista**. 7ª edição. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996.

GAZZI, A. **Histórias vividas: entrevista**. [2005] Caxias do Sul: Salvamento do patrimônio histórico e cultural nas áreas do complexo energético Rio das Antas. Entrevista concedida a Irino de Conto.

GRATTON, Filippo; LONGO, Angelo. **Col bèl no se magna. Storia e memoria dell'alimentazione in ambiente alpino**. Trento: Fondazione del Museo storico del Trentino, 2012.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIRON, Loraine Slomp. **A imigração italiana no RS: fatores determinantes**. In: DACANAL, J. H.; GONZAGA, S. (org.). *RS: Imigração & colonização*. 2ª ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996, p. 47-66.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.

HOBSBAWN, Eric. **Naciones y Nacionalismo desde 1780**. Barcelona: Crítica, 1998.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

JOANNÈS, Francis. **A função social do banquete nas primeiras civilizações**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 54-67.

LAYTANO, Dante de. **A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul**. Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes: Porto Alegre, 1981.

LONGO, Angelo. **Considera il tipico. Riflessioni sulle relazioni tra cibo e montagna**. In: DA DEPPO, Iolanda; GASPARINI, Danilo; PERCO, Daniela (org.): *Montagne di cibo: studi e ricerche in terra bellunese*. Belluno: Provincia di Belluno Editore, 2013.

MAZZINI, Innocenzo. **A alimentação e a medicina no mundo antigo**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 254-265.

MOCELLIN, M. C. **Trajetórias em rede: representações da italianidade entre empresários e intelectuais da região de Caxias do Sul**. 2008. 207 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UNICAMP, Campinas, 2008.

MONTANARI, Massimo. **Il cibo come cultura**. Ed. digital. Bari: Laterza, 2013.

MONTANARI, Massimo. **Sistemas alimentares e modelos de civilização**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 108-120.

MONTANARI, Massimo. **Italian identity in the kitchen, or Food and the nation**. Columbia University Press: Chichester, 2013b.

OLIVEN, Ruben. **A parte e o todo: a diversidade cultural no Brasil-nação**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2006.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

PANTEL, Pauline Schmitt. **As refeições gregas, um ritual cívico**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 155-169.

PAVIANI, I. **Histórias vividas: entrevista**. [2005] Caxias do Sul: Salvamento do patrimônio histórico e cultural nas áreas do complexo energético Rio das Antas. Entrevista concedida a Irino de Conto.

PIAZZA, A. **Che me recordo: entrevista**. [2004]. Caxias do Sul: Cultura, imigração e memória: percursos & horizontes: 25 anos do ECIRS. Entrevista concedida a Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro.

POZENATO, José Clemente. **A Babilônia**. Caxias do Sul: Editora Maneco, 2006.

POZENATO, José Clemente. **A Cocanha**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2000.

POZENATO, José Clemente. **O Quadrilho**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996.

POZENATO, José Clemente. **Processos culturais: reflexes sobre a dinâmica cultural**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. **Anotações de literatura e cultura regional**. Caxias do Sul: EducS, 2005.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

ROSENBERGER, Bernard. **A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 338-358.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Edição digital. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2012.

SANTOS, Rafael José dos. A “ânsia topográfica”: geografia, literatura e região no século XIX. **Brasil**. Porto Alegre, v. 25, p. 72-93, 2012.

SCUSSEL, D. **Histórias vividas: entrevista**. [2005] Caxias do Sul: Salvamento do patrimônio histórico e cultural nas áreas do complexo energético Rio das Antas. Entrevista concedida a Irino de Conto.

SOLER, J. **As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 80-91.

SORCINELLI, P. **Alimentação e saúde**. In: _____ (Dir.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 792-805.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

TSCHOFEN, Bernard. Culinarística e cultura regional: estudos culturais sobre “cozinha regional” na teoria e na prática. **Antares**. Caxias do Sul, n. 3, p. 25-44, jan/jun 2010.

WOODWARD, Kathryn. **Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual**. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2002, p. 7-72.