

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA DE COMUNICAÇÕES E ARTES
CENTRO DE ESTUDOS LATINO-AMERICANOS SOBRE CULTURA E
COMUNICAÇÃO

ROBERTA RIGON GIGLIO

**Tradição Culinária Nordestina: a *gourmetização* na cidade
de São Paulo**

São Paulo
2020

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA DE COMUNICAÇÕES E ARTES
CENTRO DE ESTUDOS LATINO-AMERICANOS SOBRE CULTURA E
COMUNICAÇÃO

**Tradição Culinária Nordestina: a *gourmetização* na cidade
de São Paulo**

Roberta Rigon Giglio

Trabalho de conclusão de curso
apresentado como requisito parcial para
obtenção do título de Especialista em Gestão
de Projetos Culturais e Organização de
Eventos.

Orientador: Prof. Dra. Karina Poli Lima da Cunha

São Paulo
2020

AGRADECIMENTOS

À Profa. Dra. Karina Poli, orientadora deste artigo, por ter me apoiado, incentivado e não me deixado desistir nos momentos difíceis de insegurança.

Ao prof. Dr. Dennis Oliveira e a todos os professores que passaram pela minha vida e contribuíram para que eu hoje pudesse escrever este artigo.

A todos os entrevistados, em especial, os cearenses Hebert Cordeiro e Rose Santos, e a paraibana Clélia Nunes, que compartilharam comigo suas experiências e receitas.

Ao senhor Raimundo Nonato, proprietário do restaurante Rancho Nordestino, que me concedeu uma entrevista em pleno horário de funcionamento do restaurante, sem pressa, deixando-me a vontade para entrevistá-lo tranquilamente.

Ao Jonas Santana, funcionário de uma das casas Mocotó, por ter me encaixado em sua agenda, para poder me atender de forma tão gentil.

Ao meu querido amigo Luis Barbosa, que me incentivou, direcionou e aconselhou ao longo de toda a caminhada.

Ao meu terapeuta Juan Teixeira, que com seu maravilhoso trabalho me ajudou a passar por todas as dificuldades encontradas ao longo do caminho, deste ano tão atípico, marcado pela pandemia da Covid-19.

À Ana Vieira, minha querida amiga e colega de curso de Gastronomia da ETEC, que dividiu comigo lembranças da sua infância, experiências e a receita detalhada do Baião de Dois que comia no interior do Ceará.

E, finalmente, a todos aqueles que embora não mencionados contribuíram para que este trabalho fosse realizado em um momento de pandemia de Covid-19, que nunca será apagado de nossas memórias.

TRADIÇÃO CULINÁRIA NORDESTINA: A GOURMETIZAÇÃO NA CIDADE DE SÃO PAULO

Roberta Rigon Giglio¹

Resumo: Sabe-se que a culinária nordestina brasileira existe há mais de 500 anos e é uma fusão de costumes dos índios, escravos e portugueses. Culinária rica em aromas, temperos e sabores, hoje, é difundida por todo Brasil, por chefs de cozinha conhecidos mundialmente. Este projeto buscou analisar as eventuais transformações ocorridas no Baião de Dois, prato típico cearense, ao chegar à cidade de São Paulo e entender como tais mudanças se relacionam no processo de *gourmetização* e resistência da população migrante que aqui vive. A partir de uma análise sobre cultura, gastronomia e consumo, serão levantados conceitos desenvolvidos por Rodney William e Massimo Montanari sobre apropriação cultural e *gourmetização*. Para entender as transformações ocorridas, serão analisadas receitas do Ceará, Paraíba, Pernambuco e de restaurantes tidos como tradicionais e *gourmets*, da cidade de São Paulo.

Palavras-chave: Culinária, *Gourmetização*, Consumo, Apropriação Cultural.

Abstract: It is known that a Northeastern Brazilian cuisine exists for over 500 years and is a fusion of behaviors of indigenous, slaves and portuguese. Cuisine rich in aromas, spices and flavors diffused throughout Brazil, by world-renowned *chefs*. This project sought to analyze the transformations that took place in Baião de Dois, a typical dish from Ceará, upon arriving in the city of São Paulo and understand how such changes are related to the process of *gourmetization* and resistance of the migrant population that lives here. Based on an analysis of culture, gastronomy and consumption, will be discussed concepts developed by Rodney William and Massimo Montanari about cultural appropriation and *gourmetization*. To understand the transformations occurred, will be analyzed recipes from Ceará, Paraíba, Pernambuco and restaurants considered to be traditional and *gourmets*, from the city of São Paulo.

Key words: Cuisine, *Gourmetization*, Consumption, Cultural Appropriation.

Resumen: Se sabe que la cocina del Nordeste brasileño existe desde hace más de 500 años y es una fusión de costumbres de indios, esclavos y portugueses. La cocina rica en aromas, especias y sabores se difunde por todo Brasil, por *chefs* de renombre mundial. Este proyecto buscó analizar las transformaciones que tuvieron en el Baião de Dois, plato típico cearense, al llegar a la ciudad de São Paulo y comprender cómo tales cambios se relacionan con el proceso de *gourmetización* y resistencia de la población migrante que vive aquí. A partir de un análisis de la cultura, la gastronomía y el consumo, serán abordados los conceptos sobre apropiación cultural y *gourmetización*. desarrolladas por Rodney William y Massimo

¹ Pós-graduanda em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos, Graduada em Turismo com ênfase em Planejamento Urbano e Gestão de Cidades. (PUC/SP)

Montanari. Para comprender cómo ocurrieron las transformaciones, se analizarán recetas de Ceará, Paraíba, Pernambuco y restaurantes considerados tradicionales y *gourmets*, de la ciudad de São Paulo.

Palabras clave: Cozinha, *Gourmetización*, Consumo, Apropiación Cultural.

INTRODUÇÃO

Cozinha antiga, existente há mais de 500 anos, transmitida por muito tempo pela oralidade, junto às tradições culturais e religiosas, a culinária sertaneja Nordestina, tem relação direta com as condições climáticas da sua região. Pensada e criada artesanalmente, a partir de ingredientes que duram por muito tempo e saciam a fome por horas, como farinhas, cactos, rapadura, feijão verde, favas, milho, mandioca, peixes frescos ou salgados, carne seca e de caça, de pequeno porte como cabritos, preá e bode, queijos e manteigas de garrafa, tem como diferencial a valorização do alimento por completo.

Atualmente, para atender a uma nova demanda e oferecer o que os restaurantes chamam de novas experiências ao consumidor, ao chegar às grandes cidades, os pratos que em sua origem são preparados de forma simples, passam por um processo de modernização e ressignificação.

Assim, este estudo se propõe a analisar os impactos gerados pela *gourmetização* da culinária nordestina e o processo de alteração que pode ter sofrido ao chegar à cidade de São Paulo. Utilizando os conceitos teóricos sobre Apropriação Cultural (WILLIAM, 2020), Comida e Cultura (MONTANARI, 2013), Culinária Sertaneja (SUASSUNA, 2010), este estudo pretende demonstrar como as transformações ocorreram e como tais mudanças se relacionam com o processo de *gourmetização* e apropriação cultural, por parte dos restaurantes da cidade de São Paulo. Pesquisa de caráter exploratória e descritiva, com levantamento bibliográfico, realizada no período de setembro a outubro, com nordestinos residentes do Ceará e Paraíba, migrantes residentes em São Paulo e *chefs* de cozinha de restaurantes tidos como típicos e *gourmets*³, famosos na cidade de São Paulo.

O artigo estrutura-se em 4 partes. A primeira conta os caminhos da culinária nordestina e metodologia de pesquisa utilizada, a segunda aprofunda-se no Baião de Dois e suas transformações pelo Brasil, a terceira relaciona a culinária nordestina

³ *Gourmet*: palavra criada pelo francês Jean Savarin, no século XIX, para designar pessoas de paladar sofisticado. Hoje, utilizada pela indústria alimentícia para agregar valor a um prato já existente, com o objetivo de atrair um público que busca novas experiências e sabores de pratos refinados. (SAVARIN,1995)

tradicional aos conceitos de *gourmetização* e apropriação cultural. Última parte: Conclusão.

OS CAMINHOS DA COMIDA NORDESTINA

Ao longo do século XX, especificamente na primeira metade de 1950, segundo governo Vargas, a cidade de São Paulo passava por um forte processo de desenvolvimento econômico-industrial e dentre outros fatores, contava com o acúmulo de capital do setor cafeeiro. Neste mesmo período o Nordeste sofria com seca, agricultura pouco diversificada, baixo nível de industrialização e uma economia estagnada.

Região dominada pelo coronelismo⁴, caracterizada por solos rasos e pedregosos, com chuvas escassas e mal distribuídas ao longo do ano, não permitia outro cultivo além da cana de açúcar e do algodão. Este cenário de desigualdade regional criou um ambiente propício para a maior migração interna ocorrida na história do país, pois, além de São Paulo concentrar o maior número de indústrias, o ciclo do café trouxe consigo importantes componentes como: mercados regionais, bancos, ferrovias e a necessidade de mão de obra. De acordo com Sérgio Buarque de Holanda (1984), com o declínio da imigração estrangeira no sul do país, o Nordeste se tornou uma das principais fontes de mão-de-obra migrante barata para a região Sudeste:

[...] observamos que, no final do século, surgiu uma mudança significativa no padrão de crescimento inter-regional. No começo do século dezanove, a economia do açúcar no Nordeste ainda tinha uma participação importante no lento processo de crescimento da economia brasileira, quando o Sul era uma área de economia estável e pouco habitada. Entretanto, com o declínio da escravidão e com a importância crescente da mão de obra livre, a fonte mais importante de mão-de-obra barata para o Nordeste começou a desaparecer. Primeiro, devido à transferência de escravos para as fazendas do Sul e, mais tarde, pela própria abolição da escravatura. O Sul, nesse meio tempo, conheceu um rápido desenvolvimento da economia da exportação de café, enquanto que o Nordeste sofria um declínio econômico, pois outras nações mostraram-se muito mais eficientes na produção de açúcar para o mercado mundial. Pelo fim do século, estas mudanças inter-regionais já estavam definidas, com o Nordeste sofrendo uma prolongada fase de estagnação econômica e o Sul recebendo um grande fluxo de mão-de-obra livre européia e tornando-se o maior centro de crescimento do país. Com o declínio da imigração internacional a partir do final da década de 1920, o Nordeste e o Leste viriam a se transformar na principal fonte

⁴ Termo utilizado para designar, no sertão, qualquer chefe político, possuidor de grandes extensões de terra, dinheiro e capangas, que exerçam um papel dominante de política local. (SYMANSKI, 2008 p. 75)

fornecedora de mão-de-obra migrante, inicialmente para o Centro-Sul [...] (HOLANDA, 1984, p. 45, apud FERRARI, 2005, p. 81)

Assim, em busca de melhores condições de sobrevivência, um número expressivo de nordestinos migrou para São Paulo, se alocando em regiões periféricas, (por serem alternativas economicamente mais viáveis). Desde o início da sua jornada de migração até os dias atuais, grande parte da população nordestina residente em São Paulo, possui subemprego, vive em regiões periféricas e sofre com discriminações e preconceitos.

Considerando que a cidade de São Paulo é o maior reduto nordestino fora do Nordeste, a Câmara Municipal de São Paulo, por meio da lei 14.952 /2009, incluiu no calendário da cidade o Dia do Nordeste, que durante 10 anos foi comemorado no dia 08 de outubro. Esta data, recentemente, foi alterada pela lei nº 17.145 de 25 de julho de 2019, redefinindo o Dia do Nordeste para 2 de agosto. Terra de Luiz Gonzaga, Castro Alves, Jorge Amado dentre tantos outros, a região do Nordeste tem importantes nomes para a cultura brasileira. Tão importante quanto seus artistas é a culinária nordestina. Cozinha antiga, existente há mais de 500 anos, que se trata de uma fusão de hábitos, tradições e reproduções dos índios, portugueses e africanos. Transmitida por muito tempo pela oralidade, junto às tradições culturais e religiosas, tem relação direta com as condições climáticas e ambientais da sua região.

A culinária nordestina é rica e diversificada. Nas regiões sertanejas, conta com pratos substanciosos, muitas vezes, apimentados e de alto teor calórico, preparados a partir de carnes de caça, carnes curadas, feijões, favas e derivados do milho. Culinária rústica que enfrenta as adversidades climáticas de temperaturas altas e longos períodos de secas é pensada, criada e executada artesanalmente. De fácil preparação, na maioria das vezes elaboradas ⁵à olho, se utiliza de ingredientes regionais simples, que duram por muito tempo e saciam a fome por períodos de

⁵ Comida elaborada “à olho” é aquela transmitida pela tradição oral, sem medidas exatas, diferente das receitas escritas nas quais os ingredientes em geral, são quantificados e padronizados. (SUASSUNA, 2010, l.230)

longas horas. Os longos períodos de estiagem obrigaram os nordestinos a criarem alguns mecanismos de sobrevivência, tais como a estocagem de certos alimentos e curas de carnes.

A carne de sol é bom exemplo de conserva elaborada na região. Preparada sem refinamento, elaborada a partir de cortes nobres de carne bovina, leva sal e é estendida para secar a sombra, em local ventilado até desidratar por completo. Por ter um custo maior do que as demais é consumida pelos mais abastados da região, enquanto que a caprina, ovina e suína são consumidas por todos. Segundo Montanari (2013, p.38) “a conserva é uma aposta no futuro [...]”. Na Antiguidade, o método de conservação mais utilizado foi o de desidratação, com ajuda do calor do sol, (em regiões que o clima favorecia) ou, com a fumaça (nos países mais frios). Outro método de conservação mais costumeiro utilizado em todos os lugares era o sal que, além de ter como função principal a desidratação e conservação, transferia sabor para os alimentos. Estes alimentos que passavam pelo processo de salga, eram considerados de pobre, conforme abaixo:

Carne, peixe, verduras sempre se conservaram principalmente com o sal, que constituía a principal garantia de subsistência de uma economia rural que não podia confiar no mercado cotidiano ou no capricho das estações. Por isso, com razão, podemos pensar no gosto pelo sal como uma característica de longo período da “cozinha pobre”. (MONTANARI, 2013, p.39)

Junto à carne de sol, o principal alimento estocado no sertão é o feijão de corda, um feijão de rápida colheita, com maior valor proteico, que segundo Suassuna (2010, l.1053), pode ser consumido mesmo depois de vencido, conforme trecho abaixo:

O consumo do feijão-verde começa assim que a vagem tem condição de ser debulhada e se estende até à secagem final, compondo cardápios diários, típicos de inverno, quando a alimentação de todos é nivelada, inclusive na forma de elaboração dos pratos, tanto na casa dos mais pobres quanto na dos mais favorecidos [...] Em secas, esse feijão, guardado por mais tempo que o da validade, é ainda afetado por caruncho. Mesmo assim, é o que chega à mesa dos pobres numa situação imposta pela escassez de alimentos e impossibilidade financeira de adquirir outro produto em melhores condições. Daí porque é apelidado de “brabo”, “chocha bunda”. (SUASSUNA, 2010, l.1053)

Segundo Suassuna (2010), o feijão de corda é utilizado na culinária sertaneja nas mais diversas preparações, principalmente no período de estiagem. Os pratos

elaborados com mais frequência são o feijão de coco, feijão verde escorrido, dobradinha, feijão com legumes e verduras, feijão escaldado e feijão d'água e sal conhecido como “bravo” (SUASSUNA, 2010). Também há outras variantes de feijões que são consumidas na região: fava, feijão mulatinho, também conhecido como feijão carioca / carioquinha e o feijão fogo na serra, também conhecido como feijão roxinho.

Além dos feijões e carnes secas, o milho, um alimento muito versátil é indispensável na cozinha do sertanejo. A partir dele são feitas farinhas, a massa de angu, o cuscuz, fubá, canjica, bolos, pamonhas, tortas e uma variedade de pratos doces e salgados. Outros ingredientes comuns na região são os cactos, maxixe, rapadura favas, mandioca, peixes frescos ou salgados, ⁶carne seca ou jabá, ⁷carne de sol e de caça, de pequeno porte como cabritos, preá e bode, queijos e manteiga de garrafa, nata e a batata doce (utilizada para doces e compotas). “As frutas comuns e essenciais para preparação de doces são o mamão e coco que estão disponíveis em qualquer época do ano, já goiaba, laranja, banana e caju são consumidas e utilizadas em suas receitas apenas em época de colheita. A partir delas são feitos doces em caldas, cocadas, baba de moça, doce de leite”. (SUASSUNA, 2010, I.752)

Já as regiões litorâneas dão destaque para outros alimentos que são encontrados em abundância, como peixes, frutos do mar e comidas frescas. Dentre os pratos tradicionais nordestinos mais conhecidos destacam-se a tapioca, bolo de tapioca, ⁸bolo de rolo, ⁹bolo Souza Leão, ¹⁰Cartola, ¹¹mungunzá, ¹²paçoca de carne

⁶ Carne seca ou jabá: É a mesma coisa. Geralmente feita com cortes bovinos como alcatra e contrafilé, esticados em mantas, salgados. Ficam expostas ao sol até que desidrate pelo menos 50%. Por levar muito sal e ficar bastante tempo exposta, é muito salgada e pouco úmida, sendo necessário hidratá-la e dessalgá-la horas antes de sua utilização. (ESTEVÃO, 2020)

⁷ Carne de sol: tradicional na região do Nordeste pode ser feita com carne caprina e bovina. Recebe uma camada fina de sal e não fica exposta ao sol. Sua desidratação ocorre em local coberto e ventilado. Por ter um processo de secagem ser mais curto, a carne fica mais úmida e não precisa passar por processos de hidratação e dessalga antes de ser utilizada. (ESTEVÃO, 2020)

⁸ Bolo de Rolo: típico do Pernambuco, rocambole de camadas finas de massa de pão de ló recheado com goiabada. Geralmente, consumido no café da manhã ou café da tarde. (ESTEVÃO, 2020)

⁹ Bolo Souza Leão: também, um doce típico do Pernambuco, se trata de um bolo feito à base de massa de mandioca, leite de coco e açúcar. (ESTEVÃO, 2020)

¹⁰ Cartola: sobremesa de origem pernambucana, conta com camadas de banana frita na manteiga (fatiada no sentido do comprimento), queijo de coalho grelhado, polvilhados com açúcar e canela. (ESTEVÃO, 2020)

de sol,¹³ arrumadinho, vatapá, acarajé, caruru, bobó de camarão, moquecas de peixes, camarões e ostras, frutos do mar, lagosta, fritada de siri, caranguejada, mariscada, peixada, cuscuz, buchada de bode ou de carneiro, dobradinha, sarapatel de bode, carneiro e porco, galinha à cabidela, caldo de mocotó, farofas, papas e mingaus, pirão, rabada de boi e por fim e o Baião de Dois.

Sabemos que o homem nasce propenso a comer de tudo, mas o contexto social a qual é inserido, o guia a fazer suas escolhas. Segundo Montanari (2013), ao longo da história os gostos e hábitos alimentares passaram por grandes transformações. No início da Idade Média, por exemplo, comer muito, ou seja, em grandes quantidades, era sinônimo de respeito e riqueza, qualidade atribuída apenas aos guerreiros e nobres. Já no final dela, tal característica deixou de ser uma qualidade e o que passou a ter valor foi saber diferenciar o bom do ruim. Vale lembrar, que o gosto é um produto cultural, fruto de experiências coletivas compartilhadas e por isso é modificado a todo o momento da história. Ou seja, o contexto social ao qual estamos inseridos a cada momento de nossas vidas, nos guia a fazer certas escolhas. Assim, a gastronomia pode ser utilizada como uma ferramenta de aproximação ou de segregação dos homens. (MONTANARI, 2013)

Quando atribuímos a palavra *gourmet* a certos pratos ou restaurantes, agregamos a eles valores simbólicos e mercantis que permitem um distanciamento e uma diferenciação dos demais. A eles são agregados valores a partir algumas importantes variáveis: localização do restaurante, (geralmente, os *gourmets*, estão localizados em bairros nobres da cidade), público diferenciado (selecionado pelo poder de compra), cardápio (apresentado com ingredientes raros, nobres e frescos) e muita sofisticação desde a finalização até a apresentação do prato. Hoje, os restaurantes tidos como exclusivos e estrelados *gourmets*, vendem a experiência e prometem uma imersão de sentidos e sensações por meio de seus *menus*

¹¹ Mungunzá: doce típico nordestino que leva milho amarelo, leite de coco, leite condensado, açúcar e coco ralado. (ESTEVÃO, 2020)

¹² Paçoca de carne de sol: receita a base de refogado de cebola, alho e carne seca e farinha de mandioca. (ESTEVÃO, 2020)

¹³ Arrumadinho de carne de sol: prato composto por feijão verde, carne de sol frita, farofa de mandioca e vinagrete. (ESTEVÃO, 2020)

elaborados a partir de pratos dotados de sofisticação, requintes, técnicas e ingredientes raros e especiais. (SAVARIN, 1995)

Por abrigar a maior população nordestina, fora do Nordeste, é possível encontrarmos uma grande diversidade de estabelecimentos voltados à cultura nordestina em São Paulo, como bares, restaurantes, casas noturnas, casas do norte (apesar do nome, também servem comida nordestina) e até um Centro de Tradições Nordestinas, o CTN. Na cidade, existem restaurantes para todos os gostos e bolsos, dos mais tradicionais aos mais requintados. Atualmente, com o objetivo de atender a uma nova demanda e oferecer novas experiências a um consumidor cada vez mais exigente, nos deparamos com restaurantes que oferecem pratos tradicionais, presentes há muitos anos nas mesas dos brasileiros, de uma forma *gourmetizada*.

Até meados dos anos 2000, no Brasil, o termo *gourmetização*, era utilizado para se referir apenas às cozinhas clássicas francesas e italianas e somente as pessoas de alta classe social podiam frequentar estes restaurantes. Porém, o crescimento e expansão econômica do mercado interno brasileiro, ocorridos entre os anos de 2004 e 2010, possibilitaram à população, adquirir novos hábitos de consumo, inclusive alimentares. Segundo dados da ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), nesta época, as pessoas, que antes tinham outras prioridades, passaram a sair de casa para comer, com certa regularidade. As indústrias alimentícias e midiática não perderam tempo e apostaram na ideia. Algumas redes de supermercados, como Pão de Açúcar, por exemplo, criaram áreas especiais para produtos finos *gourmets* e em 2014 foi lançada a primeira temporada (de muitas), do *reality show* já famoso no exterior, *MasterChef* Brasil. Assim, aproveitando o ensejo, novos *chefs* de cozinha surgiram e com eles suas cozinhas, dispostas a valorizar as cores e sabores regionais brasileiros.

Os restaurantes que receberam maior destaque foram o Mocotó Restaurante, fundado como casa do norte em 1973 e mais tarde inovado e dirigido pelo *chef* Rodrigo Oliveira, (que conta com um cardápio de comidas típicas nordestinas sertanejas “inovadas”). Restaurante Tordesilhas, dirigido pela *chef* Mara Salles que oferece pratos chamados de “clássicos brasileiros” e seguindo o mesmo caminho, o

Restaurante Mani da *chef* Helena Rizzo, que oferece pratos cujos ingredientes utilizados são típicos brasileiros.

Entre os principais restaurantes dessa nova leva *gourmet* estão o D.O.M. do *chef* Alex Atala, conhecido por utilizar produtos exóticos da fauna e flora brasileira, seu *menu* conta com ingredientes brasileiros poucos explorados, como jambu, pimenta Baniwa, cogumelos Yanomamis, tucupi, o peixe filhote, baunilha do cerrado e méis de abelhas nativas. Em 2015, Alex Atala, foi premiado e recebeu sua primeira estrela pelo Guia Michelin. Em seu cardápio, o *chef* apresenta o que chama de releituras de pratos tradicionais brasileiros, atribuindo a eles ingredientes, técnicas, apresentações especiais e prometendo novas experiências e sensações gastronômicas.

Segundo William (2020), no ano de 2014 o *chef* Alex Atala, em uma de suas viagens ao maior quilombo do país, o Território do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga, localizado entre os municípios goianos de Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás, conheceu a Baunilha do Cerrado. Os quilombolas acusam o Instituto Atá (o qual o *chef* é dono), de ter registrado no INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) o nome da matéria prima, sem sua permissão, pois a Baunilha do Cerrado já era vendida há muitos anos pelos quilombolas a preços irrisórios. Em sua defesa, o *chef* Alex Atala disse que tomou a decisão apenas para proteger e preservar a baunilha, de um risco de exploração descontrolada. Após repercussão do caso, a também conceituada *chef* de cozinha Carmen Virginia, pronunciou-se em suas redes sociais, em defesa dos quilombolas, considerando o ocorrido como apropriação cultural, conforme transcrito a seguir:

Como boa filha de Xangô, eu sou pela justiça. O que é certo pra mim é que eu, como guardiã dos saberes ancestrais do meu povo, não posso me calar diante do sofrimento secular que vivemos! Esse é meu lugar de fala e eu não abro mão ao direito de falar sobre a apropriação de alguns *chefs* a culturas que não são as deles! É muito fácil ter grana pra viajar, estudar nas melhores escolas, aprender técnicas, chegar com sua dolma branca e vir para os nossos terreiros, nossos quilombos, nossas aldeias em busca do nosso tesouro! A nossa sabedoria é nosso maior tesouro! Sei que eu já ajudei a alguns que vieram me procurar, confesso que caí na armadilha do “eu te mostro o caminho, em troca você me divulga”. (...) Sou famosa, muitos me amam, mas não consigo ter um mês em que eu não tenha que me preocupar com as contas a pagar e o medo de fechar meu restaurante me acompanha sempre. Já eles, os privilegiados, estão dando palestras a custo de ouro, estão com projeto, em museus, estão ganhando dinheiro com uma cultura que não lhes pertence. Antes de ser Brasil, desculpa

usada por eles, isso vem de um povo, o povo preto, índio! Está achando que é mimimi? Enumere aí a quantidade de *chefs* pretos com notoriedade nesse país. Enumere as mulheres pretas. A desigualdade está aí! A perversidade está nos números. (...) Que Exu tome conta, preste conta e feche o caminho, impedindo a entrada dos maus corações nos meus quilombos, favelas e terreiros! (WILLIAM, 2020, p.113,114)

Após repercussão negativa sobre a alegação de apropriação cultural, o Instituto Até, que conseguiu o registro da Baunilha do Cerrado, para explorar em algumas categorias (exemplificadas abaixo), mantém uma nota de esclarecimento, permanente em seu site, a qual parte será aqui transcrita e texto completo encontra-se no anexo A:

[...] O Instituto Até realiza um trabalho de pesquisa, valorização e preservação de alimentos autóctones desde 2013 com o objetivo de aprofundar a relação entre o homem e o alimento. Ao longo desse tempo, foram feitas parcerias com comunidades tradicionais e agricultores familiares locais para fortalecer o sistema produtivo e um mercado para produtos que, até então muito pouco conhecidos, fosse criado. O mais recente desses projetos é o Baunilha do Cerrado, desenvolvido em conjunto com a comunidade Kalunga de Vão de Almas, em Goiás. Infelizmente houve uma confusão com informações relacionadas ao registro de marcas do projeto. Em momento algum o produto Baunilha do Cerrado teve o registro de suas marcas pedido junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) pelo Instituto Até. O Até não tem, não teve e jamais terá a intenção de explorar comercialmente a Baunilha do Cerrado. [...] (Instituto Até)

Diante de tal repercussão, pronunciamento da *chef* em suas redes sociais e veiculação em alguns portais de notícias, percebemos que ao registrar a Baunilha do Cerrado, sob a alegação de proteção de extração indevida, Alex Atala utiliza de seu prestígio de “*chef* especializado na fauna e flora brasileira” para se apropriar dos costumes do quilombo, de uma forma mascarada, uma vez que ao registrar a especiaria em seu nome, passa a ter exclusividade de utilização em seus restaurantes e negócios próprios.

Assim dentro de tal contexto, este estudo buscou analisar as eventuais mudanças ocorridas na culinária tradicional nordestina, geradas pelo processo de apropriação cultural e *gourmetização* em alguns restaurantes da cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

Além de levantamento bibliográfico, foram analisadas receitas do Baião de Dois de diferentes estados brasileiros. Para isto, foi feita uma pesquisa de caráter exploratória e descritiva. A análise ocorreu por meio de pesquisas semiestruturadas, contendo algumas perguntas abertas, para identificar as diferenças das receitas e modo de preparo em cada parte do país.

Ao longo dos meses de setembro e outubro de 2020, foram entrevistadas treze pessoas (parte das entrevistas será transcrita neste trabalho). Entre os entrevistados temos moradores do Ceará (Fortaleza e Maracanaú, região metropolitana de Fortaleza), Paraíba (João Pessoa), Bahia (Salvador), migrantes do Ceará, Bahia e Tocantins, residentes em São Paulo, *chefs* de cozinha de restaurante tradicional Rancho Nordeste, *subchef* do Restaurante Mocotó e paulistanos frequentadores destes restaurantes.

BAIÃO DE DOIS UM PRATO NACIONAL

Apesar de ter sido criado e ser conhecido como um prato típico cearense, o Baião de Dois é um prato nacional. Difundido como típico sertanejo nordestino, possui diferentes versões por todo o país. Neste artigo, foram analisadas receitas cearense, paraibana, pernambucana e algumas comercializadas em São Paulo. Todas as versões analisadas possuem a mesma base de feijão com arroz, porém, com diferenças nos demais ingredientes e modos de preparo. Aqui, utilizaremos como base a receita retirada da tese de Tereza Marques para, a partir dela, analisarmos as transformações ocorridas no Baião de Dois em diferentes estados brasileiros.

Segundo Marques (2014, p.16), o Baião de Dois antigo cearense, contava apenas com alguns ingredientes como: feijão verde ou de corda, arroz, queijo de coalho, manteiga da terra ou nata (MARQUES, 2014). Ao longo do tempo e por onde passou, sofreu alterações. Ingredientes foram incorporados e modos de preparo foram alterados, conforme veremos a partir das entrevistas realizadas.

Um arroz com feijão incrementado tem como ingredientes essenciais o arroz e feijão. Cada pessoa prepara sua própria versão, de acordo com seus gosto e disponibilidades de ingredientes. Seus acompanhamentos também variam de acordo com a região. Se preparado no litoral, tem como acompanhamento peixe, se preparado no sertão, tem como acompanhamento galinha ensopada, ovo frito, carne assada ou farofa, se preparado em um restaurante de São Paulo, os acompanhamentos variam entre: Jabá, linguiça calabresa, galinha ensopada, costela assada ou macaxeira.

No interior do Ceará, o cozido de panela única leva arroz agulhinha, feijão fradinho ou feijão verde, manteiga de garrafa ou banha, cebola, alho, queijo de coalho, nata e cheiro verde ou coentro (como opcionais). Em uma panela, o feijão é cozido ao dente e à ele adicionado o arroz e os vegetais. Com o arroz cozido, o queijo de coalho é adicionado e incorporado ao restante dos ingredientes até que derreta por completo. Ao desligar o fogo é finalizado com cheiro verde ou coentro. Pode ter como acompanhamento: ovo frito, carne assada, bife, ou farofa. Este é um prato que faz parte do cotidiano do cearense, então, preparado diariamente com os

ingredientes disponíveis na dispensa, conforme conta a entrevistada Ana Vieira (2020), nascida em Crateús, interior do Ceará, hoje moradora de São Paulo:

[...] O que eu lembro é que era um prato de quase todo dia. Todo dia, a janta era Baião de Dois [...] Eu aprendi com a minha mãe e já preparava na infância, porque eu ajudava meus pais e irmãos. A única coisa que não podia faltar nele era o arroz, feijão e o queijo de coalho e aí você adicionava os temperos de sua preferência, do seu gosto [...] Quando o arroz e o feijão estavam acabando de secar, você cobria com pedaços de queijo de coalho. Lá eles também gostam muito de coentro e cheiro verde, salsinha, você pode colocar quando desligar. É assim que a gente foi criado comendo [...] A manteiga de garrafa, não era sempre que tinha. Quem tinha, colocava, mas não era sempre que tinha, não. Às vezes, a minha mãe fazia com nata, que é aquela nata do leite, às vezes fazia com manteiga e se não tinha, ela fazia com banha de porco, e ficava bom do mesmo jeito! E acompanhamento uma carne e farofa. Eles não dispensam a farofa, não esquece da farofa! Lá eles gostam muito! (VIERA, 08 set.2020)

Ela conta, que após chegar em São Paulo em 1981, comeu o Baião em alguns restaurantes, mas em nenhum, encontrou o prato que comia na sua infância ou mesmo o Baião servido atualmente em restaurantes de Fortaleza, e por isso, ao ir à algum restaurante, não pede Baião de Dois, pois prefere prepará-lo em casa, de acordo com os ingredientes que tem e consegue encontrar com facilidade no supermercado ou em alguma Casa do Norte, conforme trecho abaixo:

É que aqui em São Paulo, o pessoal muda muito as coisas, acho que é pra chamar clientela mesmo, eu acho [...] Uma vez eu fui jantar num restaurante, uma churrascaria em Fortaleza, quando fui visitar minha família (eu meu irmão e minha cunhada), e a gente pediu um Baião de Dois com carne assada, aí veio o Baião, a carne assada, farofa e uma salada. Lá não tinha nada dessas coisas que colocam aqui [...] Agora, quando cheguei aqui, é completamente diferente, vai costelinha, vai isso, vai aquilo. Lá no norte não tinha isso. Eu não sei se é porque a gente não tinha condições de botar mais coisas. A receita tradicional, não leva nada dessas baboseiras que eles colocam aqui. Porque aqui vai de tudo, vai carne de sol, vai bacon, vai um monte de coisa que eu nem sei falar tanto. Eu comi uma vez em Pinheiros que eu fiquei besta, com tanta coisa que tinha dentro: linguiça calabresa, bacon, mandioca, tinha um monte de coisa. O Baião de lá é isso que te falei, feijão verde, arroz, queijo de coalho, salsinha, coentro e os temperos! Por isso eu faço o meu que é muito bom, muito melhor do que esses que vendem aqui. Prefiro comer minha própria comida que é muito boa! (VIERA, 08 set.2020)

Já na capital Fortaleza, o prato é feito com feijão verde ou fradinho, seguindo do arroz agulhinha ou parboilizado, legumes como: cebola, tomate e pimentão, queijo de coalho, cheiro verde e bacon (como opcional). Em uma panela, o feijão é cozido ao dente e a ele adicionado o arroz e os vegetais. Quando o arroz estiver cozido, o queijo de coalho é adicionado e incorporado ao restante dos ingredientes

até que derreta por completo. Ao desligar o fogo é finalizado com nata e cheiro verde. Ele deve ficar com uma consistência muito cremosa e geralmente é acompanhado de peixe, salada e /ou farofa, como conta o entrevistado Hebert Cordeiro (2020), morador de Maracanaú, região metropolitana de Fortaleza:

Você sabe que o Baião é um prato tradicional cearense, né? Todos do Nordeste falam que é tradicional da sua cidade, mas o Baião é tradicional do meu Ceará! Vou te explicar com você faz: em uma panela, você cozinha o feijão, não precisa ser o verde não, pode ser o carioquinha. Pode colocar bacon para cozinhar junto, pra dar mais sabor. Eu sou meio fresco e gosto assim! Quando o feijão ainda estiver duro, você acrescenta o arroz e mexe sempre com uma colher de pau. Se precisar, vai adicionando água. Não pode parar de mexer! Aí você adiciona os legumes que você gostar, eu coloco: cebola, tomate, pimentão. Quando estiver tudo cozido, você acrescenta o queijo de coalho e mexe até ele derreter. Pode colocar cheiro verde também. Tem gente aqui que coloca nata, mas eu não gosto. Mas se você quiser colocar, tem que ser depois de desligar o fogo, senão ela amarga tudo. Aí você serve com peixe e uma salada. O Baião verdadeiro é esse [...] Uma vez, eu fui para Nova Iorque, e já estava lá há quase um mês, doido pra comer comida de verdade. Eu encontrei um restaurante que servia comida brasileira. Chegando lá, disseram que tinha Baião, então eu pedi um. A cozinha era aberta, então eu vi ele preparar. Quando vi o que ele estava fazendo, não acreditei! Tudo já estava pronto, separadamente e ele só ia juntando em uma panela pra aquecer. Colou até carne! Eu me recusei a comer aquilo. Falei: isso não é Baião, não quero não e aí pedi outra coisa! (CORDEIRO, 09 set. 2020)

Ao chegar à Paraíba, o Baião de Dois recebe novos ingredientes e ganha outro nome: Rubacão. Segundo Suassuna (2010), o prato original, que antigamente em sua versão levava, mão de vaca¹⁴, mungunzá e feijão de corda, também tinha outra forma de preparo. Para ela, atualmente o prato encontra-se totalmente modificado, tanto nos ingredientes como na forma de preparo, mas ainda assim, mantém seu nome tradicional. (SUASSUNA, 2010, l.758)

A atual receita do Rubacão, (Baião de Dois), recebeu muitos outros ingredientes. Conforme lembra Suassuna (2010, l.759), a receita não lembra em nada a antiga, pois conta com novos ingredientes e outro modo de preparo, conforme receita a seguir:

¹⁴ Mão de vaca é o mesmo que mocotó bovino: é o conjunto formado pela perna e pata do boi. A expressão “mão de vaca” vem da seguinte explicação: a urina da vaca fica impregnada nas patas traseiras do animal, como o processo de limpeza não é rigoroso, o cheiro da urina permanece, assim, para consumo humano, utiliza-se apenas as patas dianteiras da vaca e o no caso dos bois, faz – se o inverso. (SUASSUNA, 2010)

O Rubacão leva os seguintes ingredientes: feijão verde, louro, arroz agulhinha, leite integral, carne de charque¹⁵, queijo de coalho pré-cozido, cebola roxa, coentro, pimentão, creme de leite e nata. Tudo começa com dessalga da carne de charque, que deve ficar de molho no leite, ao menos 2 horas antes do início do preparo do prato. Em seguida, em uma panela com água, é adicionado louro, e o feijão verde que deve cozinhar até ficar ao dente. Logo depois, na mesma panela, é adicionado o arroz e junto a ele o leite integral. Após o período de dessalga da carne, o leite é descartado e ela é desfiada e frita (em um recipiente à parte). Separadamente, pica-se a cebola, coentro e pimentão. No momento em que o arroz e feijão estiverem cozidos, (já com o fogo desligado), adiciona-se o queijo de coalho picado em cubos, os legumes picados (cebola, coentro e pimentão), nata e creme de leite.

Esta preparação também fica cremosa, mas com diferentes texturas, pois, devido ao fato de todos os outros ingredientes serem adicionados com o fogo desligado, são apenas aquecidos e não se desfazem. Nesta receita a manteiga de garrafa é servida à parte, como opcional. O Rubacão pode ser servido com macaxeira, carne de sol frita na manteiga da terra ou pode ser um prato único, dispensando acompanhamentos. É também um prato que faz parte da tradição cultural do paraibano, mas não é de consumo diário, pois, por ser um pouco mais forte/completo, costuma ser consumido à noite ou aos finais de semana, conforme trecho abaixo destacado, de entrevista realizada com Clélia Nunes (2020):

[...] Essa receita que estou te passando, é para fazer para bastante gente! Eu faço sempre nos finais de semana! Esse tipo de comida é para você fazer para toda família em um dia que vocês não pretendam sair de casa, por exemplo, você vai trabalhar e só come na volta, porque dá uma moleza, um sono depois de comê-lo [...] Eu falo, pra mim, isso é comida de preguiçoso, porque você faz tudo em uma panela só, pode levar a panela para a mesa e pode comer só ele, não precisa de mais nada, só um suco saboroso de uma fruta da época. (NUNES, 19 out. 2020)

Sabemos que a cultura é dinâmica e a comida é um produto cultural em constante transformação. Ao analisar as receitas cearenses e paraibanas, algumas diferenças de ingredientes e modo de preparo se sobressaem. A receita cearense,

¹⁵ Charque – técnica de salga feita pelos gaúchos, onde a carne seca é salgada e seca ao sol. (WILLIAM, 2020)

de consumo diário, de preparo em panela única, não leva carne. A partir do cozimento do arroz, os demais ingredientes são adicionados à panela ao mesmo tempo, para que sejam cozidos até que se desfaçam. Nesta receita, os vegetais tem a função de agregar sabor. Já na paraibana, todos os elementos são cozidos separadamente, ganham leite, carne de charque, creme de leite e os vegetais ganham uma nova função, a de agregar frescor ao prato, já que esta é uma versão substanciosa.

Segundo Montanari (2013), a forma como o homem cozinha e come são regidas pelo meio ao qual está inserido e por isso, esse processo de transformação sempre acontecerá. Ao preparar um prato, colocamos nele nossos costumes, valores e gostos. A comida é expressão da cultura em todas as etapas, desde sua produção até o consumo, pois a escolha do que é posto no prato segue critérios culturais. Ela carrega valores e significados e ao prepararmos um prato, colocamos em prática nossas tradições herdadas de outras gerações, conforme trecho a seguir:

[...] A comida transmite valores simbólicos e significados de natureza variada (econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos, estéticos), etc. [...] o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também, o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas [...] (MONTARI, 2013 p.183)

Em um país continental como o Brasil, com muita diversidade, diferentes grupos sociais e etnias, onde o processo de migração é constante, é normal que as mudanças sejam também constantes na gastronomia. Seja de uma cidade para outra, seja de um estado para o outro. Para Franzoni (2014, p.70), “a gastronomia pode ser um veículo de promoção de identidade e um ator indispensável de pertença a um grupo”. Por isso, mesmo sendo dinâmica e passando por alterações entre os estados da região Nordeste do país, a comida nordestina carrega consigo elementos que a tornam única, principalmente para o migrante que a faz e come fora do seu Estado, pois, por meio dela, consegue retomar as suas lembranças do passado, suas raízes, e manter seus costumes, mesmo que longe de casa.

GOURMETIZAÇÃO E APROPRIAÇÃO CULTURAL NOS RESTAURANTES DE LUXO

Hoje, São Paulo, conta com uma infinidade de estabelecimentos que oferecem os mais variados tipos de comida, e quem aqui vive, pode escolher as especialidades oferecidas divididas por regiões brasileiras. Mas, antigamente não era assim, como conta senhor Raimundo (2020), proprietário do Rancho Nordestino, um dos primeiros restaurantes nordestinos da cidade de São Paulo. Raimundo (2020), natural de Saboeiro (região sertaneja do Ceará), conta que, como muitos migrantes nordestinos, mudou-se para São Paulo em busca de trabalho, oportunidades e melhores condições de vida.

Ao aqui chegar, em 1972 não conhecia nada nem ninguém e segundo ele, passou 8 anos sem comer a comida da sua terra. Naquela época, ele trabalhava e morava no bairro do Bixiga, região central de São Paulo. Ele lembra que um dia, em 1980, saiu para almoçar ali por perto de seu trabalho e conheceu o estabelecimento de um pernambucano. O local era metade mercearia, metade bar e no horário do almoço, servia refeições nordestinas, conforme conta no trecho abaixo:

[...] Naquela época não tinha restaurante nordestino aqui, então, quando descobri aqui ela mercearia, nunca mais deixei de frequentar. Eu trabalhava ali pertinho, então almoçava lá todos os dias. Fiquei amigo do antigo dono e com ele aprendi muitas receitas [...] Eu disse, um dia eu vou comprar esse lugar! Depois de 4 anos eu consegui (em 1984)! Eu mantive as receitas dele, porque ele já tinha clientela formada, que ia lá só pela comida! (NONATO, 19 out. 2020)

Proprietário do Rancho Nordestino há 36 anos, Raimundo (2020), conta que manteve no restaurante, as receitas aprendidas ao longo daqueles 4 anos, inclusive o Baião de Dois, pois queria que sua comida tivesse gosto caseiro, e que ao comer, as pessoas se lembrassem daquela que comiam em suas casas, no Nordeste. Durante a entrevista, perguntei por que, ele, um cearense, optou por oferecer o Baião de Dois, pernambucano em seu restaurante, e ele me disse, que além de o local já ter sua clientela, aqui em São Paulo, ele tinha que se preocupar em deixar o prato “comercial”, conforme trecho destacado a seguir:

[...] Eu aprendi a receita de Baião com o antigo dono. O que aprendi foi o pernambucano, e resolvi continuar com a mesma receita porque quando comprei, o lugar já tinha a clientela. O Baião do sertão era mais simples, ia

só arroz, feijão, toucinho e cheiro verde. Em São Paulo, tive que acrescentar o jabá, o queijo de coalho e o torresmo, pra deixar ele bem comercial. [...] Eu uso tempero baiano no meu baião, uma mistura que compro em pó, com cominho, noz moscada, louro, pimenta do reino e colorau. Não coloco bacon nem linguiça para não tirar o sabor do Baião! Tento deixar ele com o sabor mais suave possível! Sabor caseiro, porque assim, não faz mal pras pessoas. Paulistano não gosta de coisa muito forte. (NONATO, 19 out. 2020)

Senhor Raimundo (2020), conta que come Baião desde criança, mas não lembra mais do prato da sua infância e não possui nenhuma memória afetiva, ligada a ele pois, vive em São Paulo há 48 anos e não se lembra de como era aquele de antigamente. Disse ainda, que já comeu Baião de Dois de muitos lugares do Nordeste, e que não gosta do Baião feito em Fortaleza, porque segundo ele, o de lá é feito com arroz parboilizado, pouco feijão e sem colorau. Ele me explicou que as receitas de seu restaurante são feitas à olho, não existe um registro em papel¹⁶, e por isso, a cada dia ela sai um pouco diferente, dependendo do cozinheiro que a prepara. Conta que, ao contratar um funcionário, dá preferência para migrantes chegados a pouco em São Paulo e que não saibam cozinhar, assim, ele os ensina a fazer seus pratos exatamente a sua maneira, conforme trecho a seguir:

[...] Eu que contrato meus cozinheiros. Todos que contratei até hoje, tinham acabado de chegar a São Paulo e nunca tinha trabalhado na cozinha. Eu faço isso, porque assim eles aprendem a cozinhar do meu jeito, sem vícios de outros lugares, entende? (NONATO, 19 out. 2020)

Ao preparar a versão que chama de comercial, cozinha todos os elementos do prato separados. Em uma panela, adiciona água, feijão e jabá. Os cozinha até que o feijão ainda esteja firme. Em outra, separadamente, cozinha o arroz até que fique ao dente. Em uma frigideira, frita o torresmo e em outra, doura o queijo de coalho. Ao receber o pedido, junta todos os ingredientes em uma travessa, acrescenta a manteiga de garrafa e finaliza com cheiro verde. Raimundo (2020), conta que esta foi a forma que encontrou para poder atender a demanda de seu restaurante sem perder o frescor do prato. Conta também, que adicionou o torresmo e queijo de coalho grelhado em sua receita, para adequá-la ao paladar do paulistano, que diferente do cearense, prefere tudo “soltinho”.

¹⁶ Restaurantes maiores possuem Ficha Técnica, que permite a padronização de todas as receitas da casa. Com ela em mãos, qualquer cozinheiro é capaz de reproduzir uma receita, pois além das medidas, o modo de preparo é detalhado. (SEBRAE, 2020)

Para um Baião de Dois ser bom, não pode errar na quantidade de arroz e feijão, eu meço à olho, tem que ter um pouco mais de arroz do que de feijão. Eu faço assim: cozinho primeiro o feijão de corda com jabá, separado eu faço o arroz, na hora de levar para a mesa do cliente, eu junto os dois, acrescento o queijo de coalho frito, manteiga de garrafa e salsinha. Fica tudo soltinho. É assim que paulistano gosta! (NONATO, 19 out. 2020)

Por meio de experiências gastronômicas conhecemos novas culturas e aprendemos a respeitá-las. A cozinha é um laboratório impregnado de cultura, dinâmica e cheia de possibilidades. Raimundo (2020), não se lembra do Baião que comia na sua infância e optou por utilizar uma receita não autoral em seu restaurante, mas, receita esta, de outro nordestino. Segundo William (2010, pg.170), o que determina o ato de apropriação cultural é o apagamento de todos os traços culturais ou o esvaziamento de significados, para a comercialização de algo, sem que seja feita qualquer referência à cultura original. Neste caso, a receita é readequada para atender um público, mas não passa por este processo de esvaziamento e descaracterização, a fim de dominação ou extinção dos traços nordestinos, existentes nele, conforme explica no trecho a seguir:

Apropriação cultural é uma ação praticada por grupos dominantes e seus indivíduos. Consiste em se apoderar de elementos de outra cultura minoritária ou inferiorizada e utilizá-los sem as devidas referências e sem a permissão, eliminando e modificando seus significados e desconsiderando a opressão sistemática muitas vezes imposta por esse mesmo grupo dominante. (WILLIAM, 2020 p.64)

É possível dizer que o prato passou por algumas adaptações, a fim de ser melhor aceito e comercializado na cidade de São Paulo, pois durante entrevista, Raimundo (2020), explica que resolveu utilizar a receita pernambucana com algumas adaptações, porque o paulistano não gosta do Baião de Dois, cremoso, do Ceará.

O caso do Mocotó Bar e Restaurante, localizado na Vila Medeiros, é um pouco diferente. Fundado em 1973, por Jose Almeida, natural de Mulungu (sertão do Pernambuco), foi aberto como Casa do norte Irmãos Almeida e após cinco anos, virou um bar que servia comida e lanches, o Bar e Lanches Alcino. O local ficou famoso por alguns pratos que lá eram servidos, como o caldinho de mocotó, feijão de corda, favada e sarapatel.

Em 2001, José resolveu passar a administração da cozinha para seu filho já formado em Gastronomia, o *Chef* Rodrigo Oliveira, que após algumas reestruturações o reabriu como é conhecido atualmente o Mocotó Bar e Restaurante. Nele, a receita clássica como é chamada por eles, leva arroz agulhinha, alho, folhas de louro, colorau, caldo de galinha, manteiga de garrafa, feijão fadinho, carne seca, toucinho, linguiça defumada, queijo de coalho, legumes como: tomate, cebola roxa, pimentão verde e coentro. Como no Rancho Nordestino, por uma questão de logística e frescor, todos os elementos do Baião são cozidos separadamente, conforme explicação a seguir:

[...] Primeiro nós dessalgamos a carne seca, depois a desfiamos e reservamos. Em seguida, preparamos o arroz, que é feito com caldo de legumes da casa. Em uma panela, adicionamos a manteiga de garrafa, fritamos o alho, arroz, adicionamos colorau e as folhas de louro e cozinhamos até o arroz ficar bem macio. Em outra panela, cozinhamos o feijão fradinho até que fique ao dente. Em uma frigideira, fritamos o toucinho e quando ele começa a dourar, adicionamos a linguiça e a carne seca desfiada. À parte cortamos os legumes e deixamos reservados. Quando entra o pedido, juntamos na mesma panela, o arroz, feijão, as carnes e aquecemos rapidamente o pimentão, a cebola e os tomates. Adicionamos manteiga de garrafa e finalizamos com coentro e salsinha. Essa é a versão clássica servida no Mocotó! (SANTANA, 29 out. 2020)

Segundo Jonas Santana (2020), ex-cozinheiro, hoje responsável pelo departamento de eventos das casas, a clientela do Mocotó, é aquela que não se preocupa com boa localização do restaurante ou requinte, pois o que busca é a comida típica nordestina, gostosa, simples e bem preparada, conforme trecho abaixo destacado:

O Mocotó hoje atende todos os tipos de público, essa é a verdade. A gente atende pessoas de todos os lugares, desde a Vila Medeiros e região até as pessoas que vem da zona Sul e pessoas que vem de fora de São Paulo. O local que o Mocotó está ninguém quer abrir restaurante, porque é um bairro pobre de periferia lá. [...] Na verdade, as pessoas vão até o Mocotó hoje, porque as pessoas vão atrás de comida simples, bem feita, feita pelo Rodrigo, que conquistou isso né. O Mocotó se tornou um restaurante democrático que atende todo tipo de público, porque nossos preços não são altos. (SANTANA, 29 out. 2020)

Já na outra casa do *chef*, o Restaurante Balaio, localizado dentro do Instituto Moreira Salles, na Avenida Paulista, os clientes buscam o que ele chama de “experiência”. Em entrevista, Jonas (2020) explicou que os dois restaurantes

atendem públicos diferentes, e por isso, possuem pratos e preços diferentes. Durante a pesquisa, foi possível entender que as diferenças entre os restaurantes não são apenas nos preços e produtos oferecidos, mas também na qualificação profissional de seus funcionários.

Enquanto o Mocotó, conta com Rodrigo, um *subchef* pernambucano sem formação universitária e um confeito paulistano formado na Universidade Anhembimorumbi, ambos sem experiências internacionais, a equipe do Balaio conta com (além de Rodrigo), outros 3 *chefs*, nascidos na região sudeste do país (2 paulistanos e 1 capixaba), formados em outras áreas que não gastronomia, com experiências e vivência internacional. Segundo Jonas (2020), quem frequenta o restaurante Balaio, quer ter a experiência que um restaurante especializado em comida brasileira contemporânea pode oferecer, experiência esta, diferente da que o público que frequenta o Mocotó, busca. Assim, para agradar diferentes públicos, certas adaptações foram feitas, conforme explica no trecho abaixo destacado:

[...] O público do Balaio, primeiro pela região que ele se encontra, já é um pouco diferente, o estilo do restaurante é mais moderno, e nós fizemos algumas mudanças nos pratos. Lá os pratos são menos fartos, são pratos individuais, o Baião lá a gente chama de Baião cremoso, ele se assemelha a um risoto. O público de lá é aquela pessoa que gosta de risoto, não é a mesma pessoa que gosta do Baião clássico. São propostas totalmente diferentes, os preços são diferentes também, porque o acompanhamento do Baião é carne de cordeiro, ou paleta de cabrito e uma compota de cebola roxa. [...] Essa versão de Baião do Balaio é uma releitura do *chef*, que tem origem sertaneja mas com algumas mudanças. Uma porção individual do Baião cremoso custa R\$ 62,00 e você escolhe a proteína para acompanhar. Que na verdade, é o mais caro do prato, por volta de R\$ 192,00. (SANTANA, 29 out. 2020)

De acordo com Jonas (2020), o Baião de Dois servido no Restaurante Balaio assemelha-se a um risoto e não ao Baião tradicional nordestino, mas segundo ele, o prato ainda mantém raízes sertanejas nordestinas. A receita leva arroz agulhinha, feijão de corda, abóbora cabotiá, queijo de coalho, tomate, cebolinha e redução de creme de leite. Todos os elementos são cozidos separadamente também. À parte, o creme de leite fresco é aquecido em fogo baixo, até que se reduza pela metade. Em uma panela o feijão é cozido ao dente e em outra, é feito o cozimento do arroz até que ele fique macio. À ele é adiciona-se abóbora em cubos, queijo de coalho frito em cubos pequenos e a redução do creme de leite. Deve-se misturar até que fique bem cremoso. Com o fogo desligado acrescenta-se o tomate, a cebolinha e o coentro.

Esta versão não tem adição de nenhum tipo de carne e nem manteiga de garrafa, pois, nela, o que se quer destacar é a proteína que é vendida como um acompanhamento.

Neste sentido, William, (2010, p. 170), diz que “ao readequar o prato, para atrair um certo público, de paladar refinado, os restaurantes se aproveitam de ingredientes e modos de preparo típicos de uma cultura, e transformam o prato antes tradicional em uma mercadoria, esvaziando-a de significados e valores”.

Ao compararmos a receita do Baião de Dois do restaurante Balaio com as demais apresentadas neste artigo, notamos que a versão *gourmetizada*, apresentada como uma releitura do *chef*, perdeu quase todas as características do prato de origem sertaneja.

Para atender um determinado público, o restaurante modifica o Baião de Dois que chama de tradicional no restaurante Mocotó, atribui essa alteração a uma releitura do *chef*, adicionando ingredientes e técnicas que agregam valor ao prato, como redução de creme de leite e acompanhamentos como compota de cebola roxa e pipoca de queijo (que nada mais é do que queijo de coalho frito), e vende a preços maiores, para então, oferecer a tal experiência que o paulistano sai em busca ao escolher um restaurante.

Para Montanari (2013, p.141), “o gosto da geografia”, não pertence apenas ao passado. O momento em que as cozinhas regionais se desenvolveram de fato foi no século XIX, mais precisamente no período da industrialização, ou seja, com a produção em grande escala, padronização e uniformização, nasceu a necessidade de criar o novo, aquele com características regionais, próprias, para se ter um local de referência. Ainda segundo ele, ‘Não há restaurante da moda que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos de mercado’.

No Brasil, os *chefs* de cozinha, uniram essa nova necessidade das cozinhas regionais à *gourmetização*, com a promessa de oferecer um produto diferenciado, de melhor qualidade. Hoje, nos deparamos com todo tipo de produto *gourmet*: coxinha, brigadeiro, hambúrguer, gelinho. O diferencial também está na localização

restaurante, estilo, decoração, tipos de pratos oferecidos, matéria prima fresca e selecionada, preparadas por pessoas que possuem aptidões especiais.

Sobre isso, em entrevista ao canal do YouTube (Trip, TV 2018), o cronista de comida Júlio Bernardo faz uma crítica aos paulistas e aos restaurantes que se utilizam do termo *gourmet*. Para Júlio, o paulista não sai de casa apenas para comer, sai em busca de uma “experiência”, quer conhecer a história do prato se sentir representado nele. Assim, muitos restaurantes aproveitam essa onda e atribuem o nome *gourmet* à sua imagem e em sua opinião, quando o proprietário do restaurante faz isso, se aproveita da falta de conhecimento do seu público, conforme trecho destacado abaixo:

[...] Paulista ele não gosta de comida, ele gosta de historinha. Vê se você vai até a Freguesia do Ó, no Largo da Matriz, numa igreja você já cria, poxa que legal, isso me lembra da infância.....cala boca, você nasceu nos Jardins, mas tudo bem... [...] Chamar algo de *gourmet* é se aproveitar da falta de parâmetro dos outros, pra rotular um produto e cobrar mais por isso. Não gosto de *gourmetização*, essas coisas. Acho isso ridículo!

Um interessante fato sobre isso, é que apesar dos restaurantes regionais se utilizarem de todos os atributos da *gourmetização*, hoje, fazem questão de se desvincularem dela. Ao invés de utilizarem o nome *gourmet* em seus pratos, utilizam: releitura do *chef* ou cozinha autoral e prometem oferecer exclusividade e novas experiências. Desta forma, conseguem agregar valor e manter distanciamento do simples.

O que hoje, os *chefs* de cozinha e novos restaurantes chamam de releitura e cozinha autoral, nada mais é do que oferecer comida que passa por menos processos de industrialização, preparada em pouca quantidade, a partir de ingredientes frescos e simples (retirados de hortas próprias ou fornecidos por pequenos agricultores), com algumas técnicas aplicadas. Ações estas, que somadas agregam valor simbólico e valor monetário, e os afastam do comum e alcançável por qualquer pessoa. Hoje, o diferencial de um restaurante está em oferecer pratos que levam produtos simples bem trabalhados, cada vez mais distantes dos industrializados. Ou seja, hoje os restaurantes tentam se aproximar da cozinha antiga, dos nossos avós, simples e natural. A experiência que tanto se fala, é aquela que traz lembranças da infância, da comida reconfortante e simples.

CONCLUSÃO

Durante as entrevistas, foi possível notar que as pessoas mantêm um elo afetivo com o Baião de Dois, pois ele está ligado às suas raízes, sua memória afetiva, lembranças e recordações de suas gerações passadas. Em suas receitas, respeitam a receita base (feijão verde ou de corda, arroz, queijo de coalho, manteiga da terra ou nata), e a partir dela adicionam outros ingredientes, de acordo com o que possuem em casa no momento, ou conforme a sua preferência, mas, independente dos ingredientes utilizados, seguem o mesmo modo de preparo, como que em um ritual.

Segundo Montanari (2013, p. 10) “para os seres humanos, comida sempre é cultura, pois, quando preparada, uma vez adquiridos os ingredientes base, o homem cria sua própria receita de acordo com as suas preferências, que passam por critérios que vão além dos fisiológicos, considerando questões econômicas e valores simbólicos”. Isso se torna evidente, a partir do momento em que o Baião de Dois, atravessas as fronteiras do sertão para todas as outras partes do país, pois não é uma receita reproduzida, é um prato carregado de história e significados para cada nordestino que o prepara, em qualquer parte do país.

Já no caso dos três restaurantes analisados: Rancho Nordestino, Mocotó e Balaio foi possível notar que ambos oferecem pratos de comida nordestina, adaptadas para agradar o paladar paulistano. Já os nordestinos que hoje, vivem em São Paulo, ainda não encontraram nos restaurantes o Baião de Dois que lhes agrada e lhes faz voltar à suas raízes. A Cultura é dinâmica, e a comida, sendo um produto dela, sempre será adaptada, basta saber se, para continuar viva ou para virar um produto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BALAIOS IMS. **Equipe**. Disponível em: <<https://balaioims.com.br/>>. Acesso em: 20 nov. 2020.

BERNARDO, Júlio. **Paulista não gosta de comida, ele gosta de historinha**. 2017. (3m29s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=1ZrKSEBcE88&feature=youtu.be>>. Acesso em: 25 out. 2020.

CORDEIRO, Hebert. **Entrevista com moradores do Nordeste brasileiro**. Entrevistadora: Roberta Rigon Giglio. São Paulo, 09 set. 2020. Entrevista realizada por ligação telefônica.

FERRARI, Monia. **A migração nordestina para São Paulo no segundo governo Vargas (1951-1954) – seca e desigualdades sociais**. Tese (Mestrado) – Universidade Federal de São Carlos, 2005.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, simbólico de identidade e meio de integração**. Tese (Doutorado) – Universidade Nova Lisboa. Lisboa, 2016.

INSTITUTO ATÁ. **Projeto Baunilha do Cerrado**. Disponível em: <<http://www.institutoata.org.br/pt-br/projeto-baunilha-do-cerrado.php>>. Acesso em: 05 set. 2020.

LANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 8ª edição. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

MARQUES, M. **A gastronomia do Ceará como atrativo turístico**. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, 2014.

MOCOTÓ. **Equipe**. Disponível em: <<https://mocoto.com.br/>>. Acesso em: 20 nov. 2020.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

NONATO, Raimundo. **Entrevista com proprietários de restaurantes nordestinos de São Paulo**. Entrevistadora: Roberta Rigon Giglio. São Paulo, 14 set. 2020. Entrevista realizada por ligação telefônica.

NUNES, Clélia. **Entrevista com moradores do Nordeste brasileiro**. Entrevistadora: Roberta Rigon Giglio. São Paulo, 19 out. 2020. Entrevista realizada pela plataforma Zoom Meetings, em chamada de vídeo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO. **Leis Municipais**. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/lei-ordinaria/2009/1495/14952/lei-ordinaria-n-14952-2009-altera-a-lei-n-14485-de-19-de-julho-de-2007-para-incluir-no-calendario-de-eventos-da-cidade-de-sao-paulo-o-dia-do-nordestino-a-ser-comemorado-anualmente-no-dia-08-de-outubro-e-da-outras-providencias>>. Acesso em: 20 nov. 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO. **Legislação Municipal**. Disponível em: <http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-17145-de-25-de-julho-de-2019>>. Acesso em: 20 nov. 2020.

SANTANA, Jonas. **Entrevista com funcionários de restaurantes nordestinos de São Paulo**. Entrevistadora: Roberta Rigon Giglio. São Paulo, 29 out. 2020. Entrevista realizada pela plataforma Zoom Meetings, em chamada de vídeo.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

SEBRAE. **Elaboração de fichas técnicas para controle de bares e restaurantes**. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/sp/cursos_eventos/elaboracao-de-fichas-tecnicas-para-controle-de-bares-e-restaurantes,32b8e26101448510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 02 jan. 2021.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23ª edição. São Paulo: Cortez, 2010.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja: Receitas que Contam História**. São Paulo: Melhoramentos, 2010. Paginação irregular.

SYMANSKI, Luís Cláudio P. **Práticas econômicas e sociais no sertão cearense no século XIX: um olhar sobre a cultura material de grupos domésticos sertanejos**, Revista de Arqueologia Sociedade de Arqueologia Brasileira. 21, n.2, p.73-96, 2008.

VIEIRA, Ana. **Entrevista com migrantes nordestinos**. Entrevistadora: Roberta Rigon Giglio. São Paulo, 08 set. 2020. Entrevista realizada pela plataforma Zoom Meetings, em chamada de vídeo.

WILLIAM, Rodney. **Apropriação Cultural: Feminismos plurais**. São Paulo: Jandaíra, 2020.

WILLIAM, Estevão. **Cozinha Brasileira**. São Paulo: CPS Cetec: 2020.

ANEXO A – Esclarecimento Instituto Atá, sobre o caso da Baunilha do Cerrado:

INFORME SOBRE O PROJETO BAUNILHA DO CERRADO

O Instituto Atá realiza um trabalho de pesquisa, valorização e preservação de alimentos autóctones desde 2013 com o objetivo de aprofundar a relação entre o homem e o alimento.

Ao longo desse tempo, foram feitas parcerias com comunidades tradicionais e agricultores familiares locais para fortalecer o sistema produtivo e um mercado para produtos que, até então muito pouco conhecidos, fosse criado.

O mais recente desses projetos é o Baunilha do Cerrado, desenvolvido em conjunto com a comunidade Kalunga de vão de almas, em Goiás. Infelizmente houve uma confusão com informações relacionadas ao registro de marcas do projeto.

Em momento algum o produto Baunilha do Cerrado teve o registro de suas marcas pedido junto ao instituto nacional de propriedade intelectual (INPI) pelo Instituto Atá. O Atá não tem, não teve e jamais terá a intenção de explorar comercialmente a baunilha do cerrado. Uma consulta ao INPI não deixa dúvidas sobre o tema.

O que o Instituto Atá requereu junto ao INPI em 04.04.2018 foram registros da marca projeto Baunilha do Cerrado e Baunilha do Cerrado para serviços como pesquisa, palestras, consultoria e cursos. Os registros pedidos foram nas categorias 35, 40, 41, 43 e 44. Essas categorias não tratam de produtos, apenas de serviços.

O Instituto Atá obteve os registros de exclusividade da marca nas categorias 40 e 44 e ainda aguarda da categoria 35. A categoria 40 refere-se ao uso da marca Baunilha do Cerrado em processo de beneficiamento. A categoria 44 refere-se ao uso da marca em serviços de consultoria, assessoria e pesquisa, trabalhos que foram feitos junto à comunidade de vão de almas. Não há possibilidade ou intenção de uso comercial da marca nessas atividades.

A categoria 35 trata do uso da marca projeto Baunilha do Cerrado em lojas (físicas e/ou *on line*). O registro foi pedido (e ainda não foi deferido) para que a marca possa ser usada apenas por parceiros do projeto. O Até não usou nem usará a marca em lojas ou pontos comerciais e já assumiu o compromisso público, registrado em cartório, de ceder o uso da marca a entidades ou pessoas ligadas territorialmente ou ancestralmente à Baunilha do Cerrado. Desta forma, não há risco de um terceiro que não tem ligação com o projeto explorar a marca projeto Baunilha do Cerrado em estabelecimentos comerciais.

Para as categorias 41 e 43 (que também se referem a cursos, treinamento, palestras e consultorias), os pedidos foram indeferidos.

Em meio à discussão sobre o tema, com o intuito de proteger um bem natural e nacional como a Baunilha do Cerrado e restringir a exploração comercial apenas aos autênticos produtores da planta, o Instituto Até propôs à coordenação nacional de articulação das comunidades negras rurais quilombolas (CONAQ) e à Associação Quilombola Kalunga (AQK) o registro da indicação geográfica da Baunilha do Cerrado.

O Até colocou à disposição a CONAQ e AQK todo o apoio necessário para a obtenção desse registro, assumindo todos os custos jurídicos do processo.

Desta forma, o produto e sua marca ficarão protegidos de riscos como a exploração por parte de pessoas más intencionadas em atrelar produtos semelhantes à marca Baunilha do Cerrado. O uso da indicação geográfica é comum na indústria de vinhos, queijos, azeites e outros produtos exatamente com este intuito.

A história do Instituto Até vem sendo construída com base em valores e princípios de valorização das pessoas, da cultura local, dos produtos regionais sem jamais visar o lucro. As pessoas que formam o Até dedicam seu tempo, conhecimento, sua paixão e, muitas vezes, seus recursos materiais, em nome de um ideal. Os resultados dos projetos liderados pelo Instituto Até até agora mostram como o apoio a comunidades, com conhecimento, vontade, tempo, dedicação e

exposição podem transformar vidas, preservar o meio ambiente, desenvolver potenciais e proteger valores culturais.

Nossa missão é levar esse trabalho ao maior número de pessoas e regiões possível, com transparência, dedicação e seriedade. É assim desde que começamos. E assim continuará sendo.