



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PROPESP

INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO SOCIEDADE E CULTURA NA AMAZÔNIA
– PPGSCA

**AMAZÔNIA DOS SABORES:
A AMAZÔNIA E O CAMPO DA GASTRONOMIA**

Juan Oreste Braga de Oliveira

MANAUS

Maio de 2018

Juan Oreste Braga de Oliveira

**AMAZÔNIA DOS SABORES:
A AMAZÔNIA E O CAMPO DA GASTRONOMIA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação Sociedade e Cultura na Amazônia, do Instituto de Ciências Humanas e Letra da Universidade Federal do Amazonas (PPGSCA/ICHL/Ufam), na área de concentração de Processos socioculturais na Amazônia., linha de pesquisa sistemas simbólicos e manifestações socioculturais, como requisito necessário a obtenção do título de Mestre em Sociedade e Cultura na Amazônia.

Orientador: Prof. Dr. Alexandre Santos de Oliveira

MANAUS
Maio de 2018

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

O48a Oliveira, Juan Oreste Braga de
Amazônia dos Sabores : A Amazônia e o Campo da Gastronomia
/ Juan Oreste Braga de Oliveira. 2018
116 f.: il. color; 31 cm.

Orientador: Alexandre Santos de Oliveira
Dissertação (Mestrado em Sociedade e Cultura na Amazônia) -
Universidade Federal do Amazonas.

1. gastronomia. 2. culinária amazônica. 3. processos simbólicos.
4. culinária regional. 5. campo. I. Oliveira, Alexandre Santos de II.
Universidade Federal do Amazonas III. Título

À minha avó Zilda

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente aos meus pais, Maria Antonieta e Donaldo, por terem acreditado na educação como ferramenta transformadora, por terem construído, para mim e minha irmã Luana, um ambiente onde o aprendizado e o trabalho intelectual são incentivados e valorizados.

Desejo igualmente agradecer ao meu orientador, Prof., Dr. Alexandre, pela confiança em meu trabalho e a liberdade intelectual e exercício do pensamento crítico proporcionados durante as sessões de orientação. Quero agradecer-lo também por ser uma referência intelectual e acadêmica.

Gostaria de agradecer aos meus amigos, em especial ao Wilson, pelas conversas que me ajudaram a enxergar questões relacionadas ao meu trabalho que antes não tinha visto, pelos conselhos e as conversas sobre literatura.

Não posso deixar de agradecer a minha irmã, Luana, pelo apoio e incentivo que sempre me deu ao longo de minha trajetória acadêmica e profissional.

E por fim, agradecer à Vanessa, pelo amor, compreensão e companheirismo dados ao longo de todo esse processo.

“A sociologia é um esporte de combate”

(Pierre Bourdieu)

RESUMO

Este trabalho de caráter interdisciplinar se propôs a compreender como a ideia de “Amazônia dos Sabores” é construída e apropriada pelo Campo gastronômico com o intuito de angariar o capital simbólico do referido Campo. Assim, visando alcançar esse objetivo buscou-se: a) identificar os processos históricos/contexto histórico que desencadearam a construção da Amazônia ao longo dos séculos, partindo da Amazônia dos viajantes e chegando a Amazônia dos Sabores; b) mapear, no Campo gastronômico, os agentes que fazem uso do discurso da Amazônia dos Sabores, bem como os agentes e as instâncias capazes de legitimar esse discurso e consagrar esses agentes da alta-gastronomia c) entender a partir do discurso em confronto com as práticas, como os referidos agentes são consagrados e legitimados, identificando os ganhos e perdas nesse processo, buscando antever seus possíveis desdobramentos. Em nosso percurso metodológico, foi inicialmente realizada uma revisão histórica sobre a ideia de Amazônia enquanto uma “invenção”. Para a análise do campo gastronômico, seus agentes e sua relação com a Amazônia dos Sabores, utilizamos as noções de Campo, produção simbólica, *habitus* e capital simbólico, conceitos que foram usados para a guiar a discussão e análise do discurso de três *chefs* a saber; Alex Atala, Felipe Schaedler e Thiago Castanho. As falas dos referidos *chefs* foram extraídas de entrevistas publicadas na imprensa nacional e internacional, palestras em conferências do Campo, bem como o material de publicidade e propaganda veiculados nas redes sociais dos restaurantes capitaneados por estes *chefs*. Pôde-se notar que os lucros simbólicos obtidos por esses agentes tendem a ser maiores quão mais exótica a Amazônia dos Sabores se apresentar em sua fala. Uma vez que a ideia da Amazônia enquanto lugar do primitivo e do selvagem, permanece no imaginário dos agentes e das instancias de legitimação, posicionadas no plano global e que têm o poder de consagrar.

Palavras- Chave: gastronomia, campo, culinária amazônica, processos simbólicos

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 - À direita, o bombom de foie gras e à esquerda a sopa fria de jabuticaba do Maní. | 77 |
| Figura 2 - Da esquerda para a direita, Atala, Adrià e Arzak no mercado de Ver-o-Peso, em Belém..... | 80 |
| Figura 3 - À esquerda, Atala posa com Pirarucu para o Jornal The Guardian; à direita, formiga saúva servida no seu restaurante..... | 81 |
| Figura 4 - À esquerda, capa da revista TIME que em 2013 elegeu Atala uma das 100 personalidades mais influentes do mundo; à direita: Atala posando com Pirarucu para capa de revista gastronômica, onde é chamado de Rei da Selva. | 82 |
| Figura 5 - À esquerda: Atala e Fernando Haddad, à época prefeito de São Paulo, na inauguração dos boxes no Mercado Municipal de Pinheiros; À direita: Box com produtos amazônicos. | 83 |
| Figura 6 - Site do restaurante de Atala, onde se vê um mapa com os “ingredientes brasileiros” utilizados no restaurante. Percebe-se a grande prevalência de ingredientes localizados na região amazônica..... | 85 |
| Figura 7 - Imagens utilizadas nas redes sociais para divulgar a inauguração do restaurante Moquéem do Banzeiro | 90 |
| Figura 8 - Salão do restaurante, de onde se vê a imponente fotografia da sumaúma e a parede revestida com cerâmicas em forma de escama de pirarucu | 91 |
| Figura 9 - Detalhe da decoração do restaurante. Ao fundo se vê o mural com o mapa da expedição que o chef realizou pela Amazônia. | 91 |
| Figura 10 -Thiago Castanho em reportagem do The New York Times, que o considerou o chef brasileiro mais inovador..... | 94 |

SUMÁRIO

| | |
|---|-----|
| INTRODUÇÃO | 10 |
| CAPITULO 1 | 16 |
| 1. DA INVENÇÃO À DEGUSTAÇÃO, AS SÃO AMAZÔNIAS PLURAIS | 16 |
| 1.1 Do Mundus Novus à invenção da Amazônia | 18 |
| 1.2 A Luz da Razão ilumina a FLORESTA | 23 |
| 1.3 Entre a cruz e o arcabuz: o indígena e a conquista da Amazônia | 28 |
| 1.4 A Amazônia do fausto | 33 |
| 1.5 Amazônia dos Sabores | 44 |
| CAPITULO 2 | 52 |
| 2. Cozinhas e culinária, quando a cultura é posta à mesa | 52 |
| 2.1 Gastronomia e a estilização do comer | 63 |
| 2.2.1 O Campo gastronômico e seu <i>habitus</i> | 66 |
| 2.2.1 A crença e as instâncias de legitimação do Campo gastronômico | 70 |
| CAPITULO 3 | 74 |
| 3. AMAZÔNIA DOS SABORES: NOVOS VIAJANTES E VELHOS DISCURSOS | 74 |
| 3.1 Alex Atala: a Amazônia dos Sabores que se vê de lá | 77 |
| 3.2 Felipe Schaedler: a Amazônia dos Sabores daqui que se vê de lá | 87 |
| 3.3 Thiago Castanho: a Amazônia dos Sabores que se vê daqui | 93 |
| REFLEXÕES E POSSÍVEIS DESDOBRAMENTOS | 98 |
| REFERÊNCIAS..... | 106 |

INTRODUÇÃO

São nas atividades mais elementares dos seres humanos, aquelas inerentes ao seu aparato biológico que a trama de significados, tecida pela cultura, se apresenta em mais vistosa forma. Tomadas como naturais e universais, práticas relacionadas ao nascimento e morte, ao sexo, a alimentação e às atividades excretoras, tendem a variar consideravelmente de uma sociedade para outra, especialmente devido aos significados e simbolismos que tais sociedades lhe atribuem. (MORIN, 2000, p. 40).

Roberto DaMatta (1989) demarca as diferenças entre o biológico (natureza) e o simbólico (cultura) da alimentação a partir dos conceitos de alimento e comida. Para esse autor, o alimento é entendido como algo universal e geral e compreende tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva. Já a comida compreende os alimentos que foram escolhidos e valorizados dentre tantos outros para serem consumidos com prazer ao longo de refeições que, obedecendo as regras da comensalidade, transformam o comer num ato profundamente social.

Assim, a dimensão cultural presente na alimentação é responsável por demarcar as diferenças entre os grupos sociais e reforçar os laços entre os indivíduos de dada sociedade. Uma vez que além de substância responsável por nutrir o corpo, a comida é também capaz de atuar no nível simbólico das identidades, configurando-se como um modo, um estilo e um jeito de se alimentar. E o jeito de comer, essa identidade, define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. (DAMATTA, 1986).

O escritor paraense Inglês de Souza nos dá um bom exemplo de como a alimentação é capaz de evidenciar as diferenças culturais entre sociedades. Em sua obra *Contos Amazônicos*, o autor retrata os costumes e modos de vida Amazônicos, emoldurados pelo conflituoso período histórico vivenciado na Região na segunda metade do século XIX com as revoltas pela Independência do Grão-Pará e a Cabanagem. Um dos contos relata como repercutiu entre a população de Óbidos, um impasse diplomático entre o Império Britânico e o Império do Brasil.

Do modo como a boataria corria solta, a guerra contra os britânicos era dada como certa, e assim, logo começam a circular depoimentos que tinham como objetivo único a desmoralização do futuro inimigo. Dentre esses fuxicos provincianos, aquilo que os britânicos

comiam também eram alvo de comentários. Alimentos que de acordo a concepção local, seriam inapropriados para o consumo humano.

O José do Monte jurava por Santo Antônio que vira o Eduardo Inglês devorar queijo bichado, abacate com azeite e vinagre, e a alface crua, sem tempero, como um boi a comer capim. (SOUZA, 2004, p. 78).

No entendimento etnocêntrico da personagem, o fato do britânico consumir alimentos que não faziam parte de seu sistema alimentar ou que não eram preparados conforme o estabelecido pela culinária da região, o aproximava de um animal. De modo que a diferença entre as duas culturas, entre os dois sistemas alimentares e sua culinária, é utilizada de forma, ao mesmo tempo, jocosa e perniciososa, para difamar o inimigo inglês. A estratégia de comparar a comida de outro ser humano com o alimento de um animal, transforma-se em estratégia para desumanização do inimigo, algo que sempre antecede os períodos de guerra.

Assim, a alimentação é antes de tudo uma prática cultural que se apresenta marcadamente diferente entre as sociedades. Essas diferenças se revelam na preparação dos alimentos e se reforçam no modo de servir e se portar à mesa¹, fazendo com que os estudos sobre alimentação se apresentem como espaço de entrecruzamento entre as várias dimensões que a vida em sociedade apresenta, possibilitando, assim, falar para além da comida.

Dessa espécie de panóptico onde a alimentação se encontra, podemos observar aspectos sociais, econômicos, culturais e simbólicos de determinada sociedade. Numerosos foram os estudiosos que se debruçaram sobre o tema, desvelando a multidimensionalidade da alimentação, revelando a culinária enquanto instância de poder capaz de reproduzir as relações desiguais entre os gêneros (GHILARDI-LUCENA, 2007) ou as desigualdades entre as classes sociais e a violência simbólica inerente a ela (SAMMARTINO, 2002). Contudo, o que se percebe ao analisar esses estudos que tratam sobre a alimentação, é que a apreensão daquilo que se observa, e as discussões tomadas a partir daí, costumam variar de acordo com a abordagem e o conhecimento teórico adotados pelo pesquisador.

Nesse sentido, enquanto a abordagem antropológica atenta o olhar para a dimensão simbólica da alimentação, para os mitos fundadores que dão conta dos alimentos que serviram

¹ Marcel Mauss, em seus estudos sobre as técnicas do corpo, constatou ser possível diferenciar uma criança inglesa de uma francesa, apenas observando a forma como se comportam à mesa. Segundo ele, a criança inglesa conserva à mesa os cotovelos próximos ao corpo e quando não está comendo, deixa as mãos repousadas sobre os joelhos. A francesa, por sua vez, abre os cotovelos em leque e os apoia sobre a mesa, de forma mais relaxada que a criança britânica.

de base para determinadas sociedades, bem como as identidades construídas a partir daquilo que se come; a abordagem sociológica, direciona o olhar do pesquisador para as dinâmicas sociais reproduzidas nas práticas alimentares, diferenças e distinções que se estruturam a partir do que se come, onde e como se come, uma vez que a cozinha aqui é entendida como um espaço de reprodução das relações de poder engendradas (e eufemizadas) na sociedade. Assim, dada a interdisciplinaridade da alimentação enquanto objeto de estudo, toda pesquisa que se debruce sobre essa temática tende a se revelar como um solo fértil para as ciências humanas e sociais.

Nesse sentido, enquanto a abordagem antropológica atenta o olhar para a dimensão simbólica da alimentação, para os mitos fundadores que dão conta dos alimentos que serviram de base para determinadas sociedades, bem como as identidades construídas a partir daquilo que se come; a abordagem sociológica, direciona o olhar do pesquisador para as dinâmicas sociais reproduzidas nas práticas alimentares, diferenças e distinções que se estruturam a partir do que se come, onde e como se come, uma vez que a cozinha aqui é entendida como um espaço de reprodução das relações de poder engendradas (e eufemizadas) na sociedade. Assim, dada a interdisciplinaridade da alimentação enquanto objeto de estudo, toda pesquisa que se debruce sobre essa temática tende a se revelar como um solo fértil para as ciências humanas e sociais.

São pertinentes os esclarecimentos acerca das peculiaridades da alimentação prestados até aqui, uma vez que um dos desafios deste trabalho foi realizar os devidos cortes a fim de esquadrihar o problema de pesquisa sem que se incorresse no erro de fugir do tema. Algo que costuma acontecer à revelia do pesquisador, por conta da bagagem teórica adquirida em sua formação combinada com a própria natureza rizomática do tema. Assim, o pesquisador do presente trabalho, designer de formação, de início se guiou pelo seu olhar de designer para definir o primeiro projeto de pesquisa, que tinha como objetivo analisar a decoração dos ambientes dos restaurantes de alta-gastronomia (com a temática regional) para entender de que forma determinados elementos que remetem ao modo de vida das populações ribeirinhas do Amazonas eram utilizados para construir, ou passar a ideia, de uma identidade regional. A pesquisa partia da premissa de que estes estabelecimentos estariam se apropriando da cultura ribeirinha amazônica para mercantilizar em cima dela.

Todavia, ao longo do caminho, a aquisição dos conhecimentos alheios a área de Design, proporcionados pelas disciplinas do Programa Sociedade e Cultura na Amazônia, foram responsáveis pela formação de um olhar de pesquisador um tanto mais interdisciplinar, que permitiu-nos enxergar que o fenômeno se mostrava não somente a partir dos objetos presentes

nestes restaurantes, mas também nos discursos daqueles *chefs*, donos desses espaços. Nesse sentido, percebeu-se que nosso objeto de pesquisa iria além da mera apropriação das culturas material e imaterial de populações ribeirinhas da Amazônia; que além de imagem apropriada, essa nova Amazônia se apresentava como um discurso, reificado nos pratos, nos ingredientes, na decoração e nos objetos de decoração. A partir de então, o objeto desta pesquisa passou a girar em torno da culinária Amazônica, foi quando atentamos para o fato de que o interesse da gastronomia pela Amazônia se dava em escala não somente regional, mas nacional. De modo que nos últimos anos, *chefs* brasileiros, mais precisamente do sul e sudeste, motivados por uma corrente de vanguarda, espécie de *nouvelle cuisine* brasileira, têm vindo buscar na Amazônia os ingredientes que, combinados com as técnicas da alta-gastronomia, seriam capazes de reconstruir a Gastronomia brasileira, dando-lhe uma nova identidade.

A priori percebeu-se que a tônica desse discurso da Gastronomia pautava os ingredientes amazônicos pela aura do exótico, do primitivo, do selvagem, tratando a culinária amazônica como a mais brasileira das cozinhas por conta de suas supostas raízes indígenas. Esse discurso, ao qual batizamos de “Amazônia dos Sabores”, se mostrava então como uma reconstrução, ou reinvenção, da Amazônia de cronistas e viajantes, e tem sido largamente usada pelos agentes do referido Campo como forma de diferenciar a gastronomia brasileira no plano global.

O *chef* paulista Alex Atala é reconhecido internacionalmente pelo uso de ingredientes amazônicos em seu restaurante D.O.M., localizado na capital paulista, na área nobre dos Jardins. Atala ganhou fama ao fazer uso de ingredientes amazônicos, exóticos ao paladar europeu, como o jambu, o cumaru, a priprioca, o tucupi e as formigas saúva, estas últimas teriam sido “descobertas” entre os Baniwa durante sua expedição ao Alto Rio Negro, em São Gabriel da Cachoeira. Assim, combinando técnicas modernas com o uso desses ingredientes, Atala chegou ao topo de sua carreira e hoje é reconhecido, no Brasil e no mundo, como o mais importante e revolucionário *chef* brasileiro. Atualmente, por meio de seu Instituto, o ATA, Alex Atala trabalha na pesquisa de ingredientes, entre eles os amazônicos, que apresentem potencial econômico e que possam ser explorados pelo mercado gastronômico.

Apesar de tangenciar questões como cultura, hábitos alimentares, alimentação e culinária, este trabalho se dedica sobretudo a analisar o discurso que os agentes do Campo gastronômico desenvolvem acerca da Amazônia e seus ingredientes com intuito de angariar o capital simbólico do referido Campo. Assim, apesar de multidisciplinar, este trabalho se posiciona com mais ênfase na abordagem sociológica que se mostrou mais adequada para o

objetivo de desvelar as intenções por detrás deste discurso, tornando possível discutir amiúde sobre o fenômeno que conduz a culinária Amazônica até o encontro da Amazônia dos Sabores.

Acreditamos que todo e qualquer discurso que tenha a Amazônia como matéria-prima será subproduto da invenção previa da Amazônia, responsável por construir as representações da Região no imaginário social. Isto posto, dedicamos o primeiro capítulo a reconstruir os caminhos sinuosos que conduzem a Amazônia dos primeiros viajantes de encontro a Amazônia inventada pelo campo gastronômico, a qual demos o nome de Amazônia dos Sabores. Fazemos isso por meio de uma análise histórica dos processos sociais, econômicos e políticos desencadeados na Amazônia desde a chegada dos primeiros espanhóis a região - responsáveis por, como diz Neide Gondim, inventar a Amazônia - passando pela colonização portuguesa, com seus aldeamentos e o chamado processo de caboquização do indígena, e chegando à Modernidade com a *Belle Époque*, e o desejo de uma elite econômica e política de construir uma metrópole em meio a floresta.

No segundo capítulo, apresentamos os conceitos de culinária e gastronomia mostrando as aproximações e diferenças entre esses dois conceitos com o objetivo de deixar claro que nosso objeto trata da gastronomia e não da culinária, esta entendida como uma das dimensões da cultura e aquela, um campo que trata o comer enquanto uma experiência capaz de proporcionar o prazer da mesa. Estabelecidas estas diferenças, começamos a tratar sobre o Campo gastronômico, mapeando seus agentes e suas posições (dominante ou dominado), bem como suas instancias de legitimação, o *habitus* e a crença mantida pelo Campo.

No terceiro capítulo, analisamos como a Amazônia dos Sabores se faz presente no discurso dos agentes do Campo Gastronômico brasileiro com o objetivo de angariar o capital simbólico do referido campo. Buscou-se mostrar dois tipos de posicionamentos adotados pelos agentes, sendo o primeiro aquele que toma a Amazônia como algo exótico e selvagem, e o segundo que adota uma visão de Amazônia menos exotizada, vista pelo olhar nativo.

Para tanto, analisamos entrevistas veiculadas na imprensa nacional e internacional, bem como a publicidade e propaganda produzida pelos estabelecimentos dos *chefs* Atala, Schaedler (Amazônia exotizada) e Thiago Castanho (Amazônia menos exotizada), demonstrando como a Amazônia dos Sabores é utilizada por cada um desses agentes e quais os lucros simbólicos obtidos a partir daí. A partir da análise da fala desses agentes, conseguimos perceber que os ganhos simbólicos (títulos, premiações, aparições em programas de TV e mídia especializada) obtidos com a Amazônia dos Sabores são tão mais lucrativos quão mais exótica, selvagem e

distante (física e simbolicamente) a Região, e seus ingredientes, se apresenta aos olhos e paladares dos críticos, *chefs*, imprensa especializada, em suma, agentes e instâncias do Campo gastronômico que possuem poder simbólico para consagrar.

Por fim, dissertamos sobre os possíveis desdobramentos e apontamos linhas de investigação que foram evidenciadas em nossa pesquisa, mas não puderam ser exploradas por fatores diversos. Acreditamos que as provocações que levantamos ao fim deste trabalho, se mostrem como um sendeiro aberto que poderá ser explorado por aqueles viajantes que se dedicarem a desbravar a Amazônia dos Sabores.

CAPITULO 1

1. DA INVENÇÃO À DEGUSTAÇÃO, AS SÃO AMAZÔNIAS PLURAIS

Por meio do olhar europeu, a Amazônia revelou-se para o mundo. Mais do que a descoberta e conquista de uma região, a Amazônia surge como uma narrativa repleta de contradições que a imaginação, a ganância e a razão dos homens do Velho Continente trataram de multiplicar inumeravelmente. São discursos onde real e o fantástico se entrecruzam criando outras Amazônias, tão numerosas quanto os viajantes, exploradores que nela navegaram e tão diversas quanto os povos nativos que nela habitavam.

A primeira Amazônia é a **Amazônia do Fantástico**. Uma Amazônia criada a partir dos relatos de cronistas e viajantes que preenchiam o espaço deixado pelo desconhecido com narrativas fantásticas, repleta de seres que já povoavam o imaginário medieval e que encontraram novo lar nas selvas úmidas da Amazônia. Dentro desta Amazônia, afirma Gondim (2007), duas temáticas seriam perseguidas pelos primeiros cronistas a saber: o do Paraíso Terrestre - que Colombo acreditava estar localizado em alguma região do rio Orinoco e aonde ninguém conseguiria chegar “a não ser pela vontade divina”; e a das Amazonas, tribo de mulheres guerreiras que Carvajal atestou a existência ao navegar de uma ponta a outra o rio que, por conta de tal encontro, acabou recebendo o nome do mito grego.

A segunda Amazônia, a **Amazônia do Eldorado**, nasceu tal qual outras tantas regiões fantásticas paridas da imaginação daqueles homens do Velho Mundo, mas foi alimentada de tal forma que acabou ganhando força sobre as demais. Essa Amazônia se revelava para o mundo como uma terra dadivosa, de abundantes riquezas, pronta para ser explorada e servir aos interesses do mercantilismo europeu em expansão. Essa Amazônia irá atizar a cobiça do homem europeu, fazendo com que franceses, ingleses, holandeses, portugueses e espanhóis se lancem à região para disputar e se apropriar das riquezas destas “Índias Ocidentais”.

A partir do Eldorado, outras Amazônias se bifurcam como resultado de processos históricos e políticos vivenciados pela Região. Entre elas está a terceira, a **Amazônia da Conquista**, que é produto do encontro entre as culturas ancestrais dos povos autóctones e do europeu com seu projeto de civilização. Trata-se de uma Amazônia conflituosa, de escravidão indígena, das missões para as salvar a alma do selvagem, da convivência nada pacífica entre essas duas personagens antagônicas e do sangue indígena que se revelava ao sentar da fumaça

cuspidada dos canos dos arcabuzes. Diferente do que ocorrera nas áreas litorâneas do atlântico e pacífico, onde os povos em conflito foram sumariamente esmagados, na região Amazônica os conflitos entre indígenas e europeus atravessaram os séculos, tornando-se crônicos.

A quarta Amazônia, a **Amazônia dos Viajantes**, nascerá do relato dos homens das ciências. Nela ainda se ouvirá o reverberar das crônicas fantásticas, contudo não será mais o fantástico quem ditará a tônica dos relatos desses novos viajantes. Pois a partir de agora a fábula e o mito serão preteridos como forma de apreensão do real, e a natureza passará a ser medida pela régua da razão, inaugurada pelo Século das Luzes. Os relatos de La Condamine dão origem a esta nova Amazônia, que irá utilizar a ciência para inventariar as dádivas providas pela natureza e identificar aquelas que poderiam ser economicamente rentáveis para exploração.

A quinta Amazônia, **Amazônia do Fausto**, se revela após a conclusão do projeto de colonização da Amazônia iniciado pelos portugueses. Manaus e Belém, cidades nascidas de tal projeto e com populações compostas em sua maioria de tapuios e índios destribalizados agora integrados como força produtiva, serão visitadas por estrangeiros e migrantes que virão em busca da seiva branca de preciosa árvore. A borracha será o motor da economia da região, a Amazônia irá se transformar no maior exportador mundial de látex, atendendo a um mercado global e voraz por produtos confeccionados com a matéria-prima proveniente da seiva da seringueira. Manaus vivenciará esse período áureo passando por profundas mudanças que serão capitaneadas por uma elite enriquecida com a borracha e que tentará transformar o antigo lugarejo, o porto de lenha, numa Paris dos Trópicos. Essa Amazônia é a que entrará na modernidade, tomando a forma com que a conhecemos hoje.

À já bem anunciada capacidade de produção e reprodução de Amazônias tributa-se o nascimento de uma outra, parida faz pouco tempo, é a **Amazônia dos Sabores**. Será essa Amazônia, que ainda engatinha, que trataremos amiúde. Pois uma hipótese levantada neste trabalho é a de que essa nova Amazônia, inventada pelo campo da Gastronomia, não apresentaria nada de novo, pois no seio de seu discurso estaria presente um amontoado de vozes que são heranças de outras Amazônias. Sendo assim, faz-se necessário analisar as várias Amazônias com o objetivo de encontrar hipotéticas confluências e semelhanças entre os discursos das Amazônias nascidas nos séculos passados e a nova Amazônia do Sabores.

Nessa empreitada, não se deve incorrer no erro de tratar a invenção das Amazônias como um fenômeno de ordem diacrônica apenas, o que poderia alimentar a falsa ideia de que ao ser inventada, uma Amazônia se sobrepõe àquela que a antecedeu. Pois, ainda que seja possível

relacionar o nascimento dessas Amazônias a períodos específicos na História da região (a descoberta, a conquista, a colonização e a modernização), o que se observa é a natureza sincrônica que as Amazônias adquirem, permitindo o cruzamento e entrecruzamento dos discursos delas provenientes, que se entrelaçam como os fios da teia e da trama de um tecido. Assim, a Amazônia do Fantástico fornecerá a matéria-prima para o discurso da Amazônia da Conquista, que por sua vez, será endossado pela Amazônia do Eldorado.

A natureza sincrônica permite que as Amazônias coexistam num mesmo espaço e tempo. Nesse sentido, poderíamos afirmar que a cidade de São Gabriel da Cachoeira (à 850 km de Manaus) com população majoritariamente indígena e com forte presença da Igreja Católica, ainda vive a Amazônia da Conquista, ao passo que Manaus com seu Polo Industrial que abriga grandes empresas Transnacionais, e Belém, com seu ar cosmopolita, estariam mais afeitas a Amazônia da Híbridação.

1.1 Do Mundus Novus à invenção da Amazônia

As cartas de Américo Vespúcio foram responsáveis por revelar o continente americano ao Velho Mundo. Nessas cartas, remetidas aos responsáveis por agenciar suas viagens, Vespúcio relata suas impressões sobre a fauna, flora e os povos com que manteve contato ao longo das expedições realizadas no novo continente.

Na primeira Carta, datada a 18 de julho de 1500, escrita em Sevilla e endereçada a Lorenzo de Médici, Vespúcio atesta a existência de povos que viviam cerca de 150 anos e de mulheres de tamanho colossal. Diz o navegador que se não tivesse se deparado com “alguns homens também de colossal estatura e armados”, teria levado duas dessas mulheres “para presentear ao Rei como coisa sobrenatural”. Em uma outra versão dessa mesma carta, Vespúcio compara esses homens de grande estatura - que mesmo de joelhos seriam maiores que os europeus - a Anteo, o gigante que segundo a mitologia grega, habitaria uma ilha próxima ao estreito de Gibraltar. As mulheres gigantes, o navegador compara a Pentasiléia, Rainha das Amazonas, filha de Ares, o Deus da guerra.

O esplendor da fauna e flora irá encantar o navegador florentino fazendo-o pensar ter encontrado o Paraíso Terrestre. Neste lugar, Vespúcio se depara com uma grande variedade de árvores e frutos - que não se pareciam com nenhum daqueles que existiam na Europa – com

rios repletos de peixes de toda sorte, florestas habitadas por grande quantidade de pássaros com formas e cores distintas, alguns de “canto tão suave e de tanta melodia” que eram capazes de deixar os homens “parados por sua doçura”; todos esses fatores certamente contribuíram para que Vespúcio acreditasse estar pisando nas terras do Paraíso.

Os relatos de viagens de Vespúcio acabaram chegando às mãos do grande público por meio de editores e copistas, atendendo a demanda de um público curioso, ávido por descobrir o que havia naquelas distantes terras de além-mar. De reimpressão em reimpressão, os textos originais vão se modificando e nas mãos dos editores, que nunca haviam pisado nas terras relatadas pelo navegador, esses textos ganham ares de fábula, num estilo muito semelhante às histórias fantásticas da Europa medieval. Essas alterações nos textos originais de Vespúcio ficaram conhecidos como textos apócrifos. Das cartas publicadas por Vespúcio, recaem sobre duas, maiores suspeitas de terem recebido alterações a saber: a *Lettera* e a *Mundus Novus*.

Na *Lettera*, o autor trata, entre outros temas, sobre a alimentação dos nativos e critica o modo “bárbaro” de comer daqueles homens que não seguiam um horário para realizar suas refeições e sequer possuíam um local apropriado para tal fim, muito menos toalhas ou mesas. Nesta mesma carta há ainda a descrição de uma fera de tão veemente aspecto que os europeus não ousavam chegar perto. A fera, tomada pelos homens da expedição como uma serpente venenosa, habitava o espaço familiar do nativo, que amarrava seu focinho e lhe mantinha presa para consumir sua carne quando lhe fosse necessário. Segundo a interpretação de Neide Gondim, localizar a fera que amedrontava o europeu (mas era domesticada e servia de alimento ao indígena) dentro da habitação do nativo, tratava-se de uma narrativa que tendia a aproximar a natureza do nativo ao animalesco ao mesmo tempo em que o estrangeiro, se distanciando desses “modos bárbaros” construía a supremacia de sua raça. (GONDIM, 2007, p. 68-70).

Na *Mundus Novus* publicada em 1504, há uma passagem em que o navegador florentino relata com certo grau de detalhe outro “bárbaro costume” compartilhado entre os povos do novo continente:

[...]E, aqueles que conduzem cativos de guerra, conservam não por causa da vida deles, mas para matá-los por causa de sua alimentação. Com efeito, uns aos outros, os vencedores comem os vencidos. Dentre as carnes, a humana é para eles alimento comum. Dessa coisa, na verdade, ficais certo, porque já se viu pai comer os filhos e a mulher. Conheci um homem, com o qual falei, do qual se dizia ter comido mais de 300 corpos humanos. Também estive 27 dias em certa cidade onde vi carne humana salgada suspensa nas vigas das casas, como é de costume entre nós pendurar toucinho e carne suína. Digo mais: eles se admiram de não comerem nossos inimigos e de não

usarmos a carne deles nos alimentos, a qual dizem, é saborosíssima. (VESPÚCIO, 2003, p. 33-53).

Como se sabe, o ritual antropofágico dos tupinambás era determinado por um código de honra e de vingança praticado contra seus inimigos. O europeu, na tentativa de descrever o novo mundo que se apresentava diante de seus olhos, é traído por seu olhar etnocêntrico e sendo incapaz de reconhecer a alteridade daqueles povos, transforma uma prática ritualística em um ato do cotidiano. Posicionar a antropofagia entre os hábitos alimentares dos tupinambás tem como consequência a bestialização dos povos que adotavam essa prática. A desumanização do nativo, transformado em selvagem, irá engendrar os discursos que servirão para justificar o domínio europeu pelas vias do subjugo ou extermínio dos povos autóctones. A partir de então, a relação entre o europeu e o outro se desenrolará de forma desigual, sendo marcada pelo confronto entre civilização/barbárie, humano/selvagem, cristãos/não-cristãos. (QUINTAS, 2008).

Os relatos de Américo Vespúcio, tanto os originais quanto os apócrifos, foram bastante lidos na Europa e ajudaram o europeu comum a construir a paisagem, o espaço e o homem do Novo Mundo tendo como substrato o fantástico que já habitava a imaginação do europeu desde o medievo, graças ao encontro do Ocidente com o Oriente. Os relatos de suas viagens se transformaram em exitosa propaganda, capaz de instigar a curiosidade e a cobiça de comerciantes e aventureiros que, organizados em expedições, se lançaram em direção ao Novo Mundo. Uma dessas expedições foi responsável por revelar uma região ainda mais fantástica e singular, onde estariam localizados o Paraíso Terrestre e o Eldorado. Região que por ser habitada pela tribo das mulheres guerreiras do mito grego, viria a ser chamada de Amazônia.

A primeira Amazônia nasce do relato dos primeiros europeus a navegarem o maior rio da região, conhecido até então como Mar Dulce. Registrada pelo frei Gaspar de Carvajal, a expedição do espanhol Francisco de Orellana se deu após a malsucedida expedição de Pizarro que pretendia conquistar as terras do Eldorado e da canela² e acabou encontrando apenas poucas e dispersas árvores dessa especiaria. Munido com o mesmo objetivo que seu malgrado compatriota, Orellana percorre o extenso rio combatendo tribos indígenas hostis, saqueando outras, e tomando posse de suas terras em nome da Coroa espanhola. Logo na primeira as

² Reis *apud* Guedelha (2014) relata que, por volta de 1539, Francisco Pizarro, governador do Peru, tomou conhecimento sobre o País da Canela e o lendário El Dorado que, segundo as informações que circulavam, situavam-se fora do mundo Inca, a leste da cidade de Quito, numa terra distante e praticamente inexplorada, mas pertencente ainda à zona sob seu governo.

povoações atacadas, Orellana estabelece comunicação com os nativos que, após suprirem sua tripulação com alimentos diversos (tartarugas, perus, peixes-boi, perdizes, gatos, peixes e macacos assados), lhes dão notícia de um “senhor que estava apartado do rio, metido terra adentro” e que diziam possuir enorme riqueza de ouro e da presença de “grandes senhoras”. (GONDIM, 2007, p. 98-99).

Carvajal, utiliza de uma estratégia narrativa que sobrepõe real e imaginário, bastante utilizada pelos viajantes europeus no Novo Mundo. O uso da figura de um informante "invisível" (normalmente um nativo) trazia ares de veracidade a esses relatos fantásticos. Nesse sentido, a advertência do nativo de nome Apária sobre as “grandes senhoras” que poderiam cruzar o caminho da expedição de Orellana configurava-se em ótima oportunidade para que Carvajal transplantasse a lenda grega das Amazonas para o vale amazônico.

A expedição de Orellana segue seu curso ao longo do extenso Rio até se depararem com um grupo dessas mulheres guerreiras que andavam a espreitar os invasores espanhóis. Com as Amazonas, os expedicionários de Orellana travam duríssima batalha, relatada por Carvajal.

[...]muito alvas e altas, com o cabelo muito comprido, entrançado e enrolado na cabeça. São muito membrudas e andam nuas em pelo, tapadas as suas vergonhas, com seus arcos e flechas nas mãos, fazendo tanta guerra como dez índios. E em verdade houve uma destas mulheres que meteu um palmo de flecha por um dos bergantins, e as outras um pouco menos de modo que os nossos bergantins pareciam porco-espinho (CARVAJAL, 1941, p. 60-61).

Mesmo em desvantagem numérica, os espanhóis ainda conseguem matar quase uma dezena dessas guerreiras e aprisionar um índio. Por intermédio desse prisioneiro os espanhóis conhecem em detalhes a vida dessas mulheres guerreiras. Escrito por Carvajal em seus pormenores, o testemunho desse indígena ajudaria a perpetuar o mito que, mais tarde, daria nome ao rio percorrido pela sua expedição e a toda uma Região.

Para além de uma viagem de cunho religioso, em busca do Paraíso Terrestre, o relato do padre jesuíta Alonso de Rojas, escrito em 1637, guardava em si uma visão mercantilista, que percorria a paisagem avaliando as benesses e o valor monetário dos reinos animal, vegetal e mineral amazônicos. Assim, a roupa colorida e os adereços de ouro dos Omáguas eram entendidos, respectivamente, como indícios da existência de madeiras com pigmento e da presença de minérios no solo. O cacau que encontrado em abundância ao longo de toda a extensão do Rio poderia encher diversas naus e as batatas que brotavam em grande quantidade

e sem nenhum cultivo da terra, eram a prova de que esta terra se tratava de um retrato da que Deus prometeu ao seu povo. Embora Rojas se desvie da tradição bíblica dos padres cronistas, os discursos escolásticos e mercantilistas não se contradizem, pois, Igreja e Estado (seguindo a tradição ibérica) ajudavam-se mutuamente e com o objetivo de assegurar a expansão da Coroa e da fé na Amazônia. (GONDIM, 2007, p 112-114).

A grosso modo, os primeiros relatos sobre a Amazônia possuíam duas preocupações inevitavelmente ligadas entre si: descrever e avaliar as riquezas desse “Paraíso Terrenal” e definir a melhor forma de extrair tais dádivas “concedidas” ao homem europeu. É nesse sentido que irá apontar o “Novo Descobrimento do Grande Rio das Amazonas”, datado de 1641 e escrito pelo padre jesuíta Cristóbal de Acuña, missionário de sólida formação intelectual que detinha um vasto conhecimento sobre as coisas do Novo Mundo. (PINTO, 2012, p 129).

O relato de Acuña obteve valor de verdadeira fonte de revelação pois trouxe informações geográficas, econômicas e etnográficas que até então não tinham sido relatadas de forma tão acurada. Em seu relato de pouco mais de 80 capítulos, Acuña apresenta os produtos regionais sugerindo formas de aproveitamento comercial, discute estratégias geopolíticas de penetração e posse da região pela Coroa espanhola e, precedendo os relatos de viajantes naturalistas e etnógrafos do século XIX, fornece descrição detalhada da organização tribal, dos ritos fúnebres, guerras, armas, utensílios de pesca, religião, artesanato, festas, bebidas, alimentos. (GONDIM, 2007, p 121).

Acuña desenvolve o seu relato fundido o onírico e o “científico”, sendo o porta-voz das notícias que lhe eram repassadas por informantes que ia encontrando ao longo da expedição. Assim, dividindo o imenso Vale do Amazonas com os índios Tupinambá, estavam os Guayazis, tribo de anões “tão pequenos quanto crianças de peito”, e os Mutayús que teriam os pés voltados para trás. E com a mesma precisão que define a largura de um braço do rio, Acuña localiza o Lago Dourado de riquezas infinitas que estaria situado no território da temíveis Amazonas

Os primeiros relatos sobre a Amazônia serviram para direcionar o olhar dos próximos europeus que viriam visitar o Rio das Amazonas “descoberto” por Carvajal. De modo que, na cabeça desses novos viajantes, a Amazônia já não se tratava mais de uma tela em branco. Viajantes como o francês Charles-Marie de La Condamine, que junto a essas visões preconcebidas, trariam consigo os novíssimos ferramentais das ciências naturais que começavam a germinar na Europa do Iluminismo.

1.2 A Luz da Razão ilumina a FLORESTA

A terceira Amazônia surge como resultado das mudanças ocorridas no Novo Mundo com o advento do Iluminismo nascente do século XVIII. Nessa Amazônia, o pensamento iluminista irá atuar como um depurador do real subjacente nos relatos dos primeiros cronistas. Os novos viajantes não virão com o objetivo de comprovar a existência do Paraíso Terrestre ou de encontrar o Eldorado, mas sim de investigar, medir, catalogar a Amazônia, revelando a região como um cobiçado laboratório para os homens das ciências do Século das Luzes. Nessa Amazônia, o imaginário fabuloso medieval será substituído por uma nova linguagem que, privilegiando a oposição entre homem e natureza, irá tomar como ponto basilar de seu pensamento a ideia de uma natureza autorregulada, cujas leis devem ser buscadas pela razão humana. (SMILJANIC, 2001).

Assim, a região passa a receber naturalistas e filósofos da natureza, indivíduos com uma formação humanista geral, que se interessam por estudar fenômenos da natureza de modo sistemático e mediante comparações e a construção de tipos, classes, gêneros e espécies. Entre os ilustres homens das ciências que visitaram a região, estava o francês Charles-Marie de La Condamine, um dos pioneiros nessa nova forma de olhar a Amazônia, transformando-a em objeto de estudo científico. (OLIVEIRA FILHO, 1983).

La Condamine chegará a Amazônia em 1735, desembarcando no Peru como membro de uma comissão científica da Academia de Ciências de Paris. Essa comissão tinha como objetivo avaliar e definir a forma do globo terrestre. La Condamine permanece oito anos no Peru, onde também irá se dedicar a botânica, descrevendo, nomeando e enviado a Paris alguns artigos da flora peruana.

Antes mesmo de concluir esses estudos, La Condamine decide se lançar em empreitada mais ambiciosa e que iria lhe conferir fama e prestígio entre a comunidade científica da época. Seu plano era descer o rio das Amazonas desde o lado Oriental da cordilheira dos Andes, até sua foz no oceano Atlântico. Uma das justificativas de sua empreitada era a de atualizar as informações sobre a região do Rio das Amazonas, quase um século após a expedição de Pedro Teixeira, relatada pelo jesuíta espanhol Acuña, que teve como objetivo cartografar o território e avaliar suas riquezas.

A expedição de La Condamine ficou registrada por meio de sua *Relation abrégée d'un voyage fait dans l'intérieur de l'Amérique méridionale* (1745). Nesse relato, La Condamine

apresenta ao leitor discussões a respeito da geografia, história natural, ritos e costumes indígenas da região. Faz isso utilizando uma linguagem elegante e concisa, ostentando um grande refinamento literário. Sem deixar de obedecer aos cânones do texto científico, La Condamine adiciona medidas astronômicas junto a relatos míticos de florestas nevoentas, “encantados” palácios dourados e guerreiras ferozes e nuas; as descrições coloridas da flora e da fauna amazônicas são intercaladas com anotações de latitude e longitude. (SAFIER, 2009).

Após La Condamine, a Amazônia recebeu, ainda no mesmo século, um outro homem da ciência: Alexandre Rodrigues Ferreira. O naturalista baiano, formado pela Universidade de Coimbra, fora mandado à Amazônia a serviço da Coroa Portuguesa com o intuito de investigar os três reinos da natureza e coletar produtos para o Real Museu de Lisboa. Sua expedição se deu no período de 1783 a 1792, onde percorreu as capitanias do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá. Em sua *Viagem Filosófica*, Rodrigues Ferreira atuou em três frentes principais a saber, reconhecer e avaliar o potencial econômico das terras que margeavam os grandes rios, descrever a situação dos aldeamentos indígenas (documentando seus usos e costumes) e inventariar meticulosamente a fauna e a flora. (GUEDELHA, 2014; SOUZA, 2009).

O trabalho de Rodrigues Ferreira, segundo Pinto (2012, p. 167) reflete o pensamento de uma época. Por meio do inventário exaustivo de uma região, até então pouco conhecida pela Coroa portuguesa, o naturalista baiano expõe a situação do projeto colonial português na Amazônia, apontando os pontos problemáticos e suas possíveis soluções, revelando, assim, o viés político-estratégico de sua expedição. Nesse sentido, abordagem de usar a ciência como ferramenta para afastar o manto da fábula e desvelar as riquezas possíveis de serem exploradas pelo mercantilismo, é característica marcante dos viajantes a serviço da Coroa Portuguesa na Amazônia.

A expedição de Manuel da Gama Lobo D’Almada, à época Governador da Capitania De São José do Rio Negro, reflete o tom dessa abordagem. No ano de 1787, o geógrafo e militar português comandou, a pedido da Coroa Portuguesa, uma viagem de exploração pelo Rio Branco e seus afluentes com objetivo de delimitar as fronteiras, resguardando os domínios portugueses na Amazônia. Ao longo de sua viagem, D’Almada registra detalhes sobre o relevo e vegetação, sobre o clima com suas “chuvas copiosas”, sobre a fertilidade do terreno, e a possibilidade de se encontrar minerais em seu solo. O resultado de sua expedição está presente em um extenso relatório de caráter geopolítico e econômico.

Num dos artigos de seu relatório, D'Almada descreve as potencialidades econômicas da região. O Governador da Capitania do Rio Negro mapeia os produtos com potencial para exportação e aqueles que poderiam circular internamente, movimentando o comércio local e da capitania. As drogas do sertão³ e algumas espécies vegetais estavam entre os produtos indicados como propícios à exportação, com destaque para o café, o anil, a salsaparrilha e o cacau, sendo que estes dois últimos, devido seu alto valor no mercado colonial da época, seriam economicamente mais atrativos que os demais. (BEZERRA, 2013).

No mercado local, D'Almada destaca o comércio da manteiga proveniente dos ovos ou as banhas das tartarugas que poderia se integrar ao já pujante comércio de manteigas da Capitania do Pará. O padre Jesuíta, João Daniel que viveu na Amazônia entre 1741 e 1757, também relata o comércio de manteiga de tartaruga na região. João Daniel descreve o processo de captura dos quelônios e de seus ovos e compara o sabor da manteiga de tartaruga à de vaca, alegando a superioridade da primeira em relação a segunda no que diz respeito à oferta e preço. Chamada de “a galinha do Amazonas” devido sua abundância, a tartaruga ocupava papel de destaque na alimentação e economia da Região.

Denominada por Rodrigues Ferreira como “a vaca cotidiana das mesas portuguesas”, a tartaruga fornecia carne de boa qualidade capaz de substituir diversos pratos preparados com a carne de vaca. Conta Mario Ypiranga (1971, p. 141) que milhões de tartarugas alimentaram por mais de dois séculos as populações indígenas, mestiças e reinóis da área compreendida pelo Careiro, Terra-Nova, Manaquiri, Manacapuru, Manaus, rios Negro, Branco e Madeira. Muito apreciada pelos habitantes locais, a tartaruga e seus ovos eram costumeiramente aproveitados em uma infinidade de pratos. Como relata o padre João Daniel:

De cada tartaruga fazem sete ou mais menestras diversas; e todas de receber. Primeira o sarapatel, segunda o sarrabulho, terceira o peito assado, quarta o fricassé, quinta o cozido, sexta a sopa, sétima o arroz. Isto é o mais usual, que em casas particulares ainda fazem mais guisados, especialmente se ela está com seus ovos; e se é das maiores, uma só pode dar de comer a uma comunidade. (DANIEL, 2004, p. 131).

A manteiga de tartaruga possuía utilidade para além da culinária, onde era usada para temperar comidas e fritar peixe. Tida como um produto estratégico pela administração e população da região, a manteiga servia como combustível para lamparinas domésticas e da

³ As denominadas drogas do sertão compreendiam os alimentos, condimentos, modificadores da apresentação dos alimentos, estimulantes gerais, produtos medicamentosos, aromáticos e alucinógenos, gomas, fibras e madeiras. Todos esses produtos encontrados na floresta visavam substituir as especiarias do Oriente há muito comercializadas na Europa e juntamente com os produtos de origem animal, representavam a especiaria buscada por europeus, especialmente os portugueses, que logo escolheram a extração desses produtos como via econômica para a Região. (Batista, 2007, p129)

iluminação pública, e ainda podia ser empregada, se misturada ao breu, na calafetagem de canoas. A versatilidade de aplicações dos quelônios e seus ovos criaram um mercado economicamente atrativo, capaz de movimentar toda uma engrenagem econômico-social que veio a se tornar dependente de seu comércio⁴. A manteiga produzida no Amazonas era exportada para as vilas e cidades da Amazônia, para a cidade de Belém do Grão-Pará e repúblicas limítrofes. (MONTEIRO, 1971, p. 141).

La Condamine relatou que as tartarugas do Rio Amazonas eram consideradas "as mais deliciosas de todas" sendo muito procuradas em Caiena, capital da Guiana francesa. Segundo o cientista francês, os quelônios eram encontrados em diversos tamanhos e espécies e em grande abundância que "só elas e seus ovos bastariam para alimentar os habitantes da região". O casal Agassiz, em sua viagem pelo rio Amazonas, relatam que nas vastas praias arenosas nas proximidades da cidade de Tefé, eram frequentadas, na época da postura, pelos crocodilos e tartarugas, sendo que estas últimas tinham seus ovos desenterrados para a produção de manteiga, um dos mais demandados artigos do comércio local.

A preocupação com o desenvolvimento econômico da Amazônia já estava presente nos relatos de João Daniel e D'Almada, de modo que a exploração predatória dos quelônios representava uma grande ameaça para a saúde da economia local. Em seu relatório, Lobo D'Almada denuncia a viração⁵ das tartarugas como danosa para a manutenção dos quelônios na região do Rio Branco. O padre João Daniel relata já no século XVIII o resultado da pesca predatória da tartaruga para o comércio de suas manteigas, que levou a diminuição da população de espécies no Rio Amazonas, afirmando que: "as desbarataram tanto, e fizeram nelas tal destroço que já em muitas paragens, onde antes a multidão delas impedia o navegar, hoje não se pode colher uma." (DANIEL, 2004, p. 135).

Foi o olhar estrangeiro sobre a Amazônia que serviu durante séculos para balizar os debates e projetos acerca do futuro da Região. Essa Amazônia estrangeira teve boa parte de seus estudos publicados apenas na língua materna de seus viajantes, e circulou sob essa forma entre os intelectuais brasileiros responsáveis por construir a imagem da Amazônia no cenário nacional. As narrativas do vazio demográfico, do inferno verde, da terra imatura, da preguiça

⁴ Mário Ypiranga revela que a tartaruga era inclusive utilizada como forma de pagamento aos soldados a serviço da Coroa Portuguesa.

⁵ A "viração" era um método de captura que consistia em virar o animal rapidamente com a carapaça voltada para a areia, impedindo a sua fuga. Assim após botarem os ovos, todas as tartarugas eram viradas e seus ovos capturados.

dos seus habitantes, guardam em seu bojo o eco dos estudos estrangeiros sobre a Amazônia. Ecos de narrativas que viajaram ao longo dos séculos, se afastando dos campos científico e político, para, por meio das artes e da literatura, alcançar o imaginário popular brasileiro.

O romance *Macunaíma*, publicado em 1928 e tido como o precursor do modernismo no Brasil, tem como substrato os relatos da Amazônia dos Viajantes. Como se sabe, Mário de Andrade utilizou-se dos relatos de etnógrafos e naturalistas, entre eles o alemão Koch-Grueneng. Os mitos e lendas dos índios Taulipang e Arekuná registrados em *Vom Roroima zum Orinoco*⁶, ajudariam o escritor modernista a criar seu herói desprovido de caráter algum: Macunaíma. Em sua “Íliada Brasileira”, Mário de Andrade localiza na Amazônia o nascimento de um país, representado na figura de Macunaíma. Paradoxalmente, o paulistano Mário de Andrade constrói o mito de uma identidade nacional a partir de um olhar estrangeiro sobre a Amazônia. Assim, o etnocentrismo que concebia o nativo como ser indolente e inapto ao trabalho sistemático é imortalizado na célebre frase do jocoso anti-herói de Mário de Andrade: Ai que preguiça. (BITTENCOURT, 2008).

Como já colocado, os relatos dos viajantes naturalistas trouxeram à luz da razão responsável por afastar a sombra do fantástico que pairava sobre a região desde os relatos de seus primeiros cronistas. Nesse *chiaroscuro* iluminista na Amazônia, o Racionalismo e sua rutilância seriam responsáveis por criar outras sombras e penumbras muitíssimo convenientes para dissimular intenções e pretensões de países europeus com seus projetos políticos e econômicos que visavam a exploração das riquezas da floresta Amazônica. Pois ainda que imbuídos do espírito científico da época, esses cientistas também traziam consigo preocupações outras, para além da ciência. Eram na verdade agentes da informação, diretamente explorável pelas autoridades coloniais, estrategistas, negociantes e industriais. (COSTA, 2009, p. 38).

Os povos autóctones se apresentavam como um obstáculo aos ambiciosos projetos desses agentes para a região. A ciência, em sua faceta conivente com o poder constituído, iria fornecer as teorias que seriam utilizadas no plano político-econômico para justificar a dominação do nativo, a tomada de suas terras e o apagamento sistemático de sua cultura. Rodrigues Ferreira, por exemplo, acreditava que a baixa resistência da população às doenças

⁶ O livro *Vom Roroima zum Orinoco* é resultado de sua expedição realizada entre os anos de 1911 e 1913, partindo do rio Roraima e chegando ao Orenoco em território venezuelano. Trata-se de um extenso tratado etnográfico e linguístico, publicado na Alemanha, em cinco volumes, entre os anos de 1917 e 1924, que só seriam traduzidos para o português quase um século depois, em 2004, sendo que apenas o primeiro dos cinco volumes, chegou a ser publicado em 2006.

seria decorrente, da alimentação de origem indígena, a saber, farinha, peixes e tartaruga. Esses alimentos largamente consumidos entre os indígenas seriam responsáveis, junto às influências “da atmosfera”, pela preguiça e debilidade do nativo.

Assim, a mesma razão, combustível da ciência que iluminou o Novo Mundo, na Amazônia irá se desvencilhar de sua pretensão libertária para se tornar corresponsável pelas teorias que irão justificar a forja dos grilhões nos povos nativos, colocando-o como homem inferior em relação ao homem europeu, a quem cabia o pesado fardo de trazer o “progresso” proporcionado apenas pela implantação de uma “civilização” cá nessas tão longínquas terras.

1.3 Entre a cruz e o arcabuz: o indígena e a conquista da Amazônia

O ano de 1616 marca o início do processo que iria transformar a Amazônia em um domínio majoritariamente lusitano. Neste ano, os portugueses lançam a pedra fundamental do projeto de consolidação de seu território na Amazônia com a fundação do Forte do Presépio de Santa Maria de Belém, localizado na boca do Rio Amazonas. Na medida em que vão adentrando em território amazônico os portugueses vão combatendo os outros invasores europeus e espalhando feitorias e missões pela região. (SOUZA, 2009, p. 128).

Nessa empreitada, o indígena representará um obstáculo para os planos da Administração lusitana na Amazônia. Obstáculo para o desenvolvimento, que somente será removido por vias do sangue ou da fé. Assim,

Cada governador de Belém cuidou de organizar bem equipadas expedições de reconhecimento e ocupação, mandou tropas de resgate, moveu guerras justas e incentivou o descimento de índios para os centros coloniais. O processo de aculturação e extermínio gradativo se instala, fixando uma sociedade que vai mover todo seu arsenal de medidas administrativas para organizar os povos indígenas e moldá-los às necessidades da economia europeia. (SOUZA, 2009, p. 129).

Na Amazônia, portugueses e espanhóis enfrentaram a escassez de mão-de-obra e encontraram nas culturas indígenas uma resistência muito grande para se adequar a uma economia de salários. A agricultura tropical de trabalho extensivo dos povos indígenas, altamente desenvolvida, não poderia se moldar facilmente ao extrativismo e a agricultura de trabalho intensivo do europeu. Ademais, o sentido comunitário da terra e do trabalho eram a sustentação da autonomia material e política das organizações tribais e, conseqüentemente, da impossibilidade desses povos subordinarem-se à dominação colonial sem a coação física.

Assim, diante da impossibilidade de importação de escravos africanos (como ocorreu na costa brasileira) os europeus na Amazônia se viram obrigados a forçar o indígena para dentro da lógica econômica da colonização. (SOUZA, 2009, p. 117; SILVA, 2012, p. 161).

Municiados com a retórica da salvação, do progresso e da civilização, os portugueses, agora com o domínio do território, dão início ao projeto colonial que irá transformar o gentio em força de trabalho, com o objetivo de atender à crescente demanda europeia pelos produtos da floresta. Para isso, os diferentes grupos indígenas foram obrigados a abandonar suas culturas e modos de produção, em detrimento da cultura do conquistador, com o objetivo final de se ajustarem aos padrões da exploração mercantil. Dava-se início ao processo de “caboquização” dos povos nativos, que no contexto Amazônico seria tocado pelas ordens religiosas. Assim, destribalizados e reunidos em vilas e aldeias espalhadas de forma estratégica esses povos foram gradativamente conformados em trabalhadores livres numa economia extrativista colonial. Nesse processo, as missões religiosas tiveram importante participação. (SOUZA, 2009).

Braço direito das coroas ibéricas, a colonização da Amazônia se deve em grande parte às missões religiosas. Contribuição oficialmente reconhecida em Carta Régia de 1693, onde se determinava as competências e zonas de influência das ordens religiosas na Amazônia. De acordo com a divisão da Coroa, aos jesuítas coube a margem meridional do Amazonas, ao passo que a margem setentrional deste mesmo rio, bem como a região do Cabo Norte, ficou sob os cuidados dos frades capuchos de Santo Antônio, enquanto que o distrito de Gurupá e circunadjacências foi entregue a tutoria dos padres da Piedade. Essa divisão não impediu que outras ordens religiosas se espalhassem por toda a Amazônia. Assim, além de jesuítas, capuchinhos e piedosos, também participaram desse processo as ordens dos franciscanos, carmelitas e mercedários. (TOCANTINS, 1972, p. 134).

Dessa forma, as missões se tornaram as instituições mais frequentes para organização do poder colonial na Amazônia, exercendo um papel estratégico e político de importância comparável às fortificações militares dos portugueses na região. Na função de organizadores dos núcleos populacionais, esses grupos religiosos atuaram na conversão dos indígenas à fé católica. Contudo, ao mesmo tempo que se propunham a conquistar almas, essas missões tinham como objetivo conquistar braços escravos, de modo que o gentio convertido em cristão se tornava, ao mesmo tempo, servo de Deus e do Rei.

A condição de ascensão do índio ao estatuto de católico passava por condições espirituais (batismo, vida próxima aos mandamentos da fé católica) e por condições materiais (trabalho e relações de trabalho aproximadas da exploração colonial). Todos

os grupos religiosos organizadores de missões, povoados, núcleos, realizaram essas duas condições. (SILVA, 2012, p. 110).

Nos aldeamentos criados pelas ordens religiosas na Amazônia, os indígenas eram utilizados como mão-de-obra na economia extrativista baseada na exploração das chamadas drogas do sertão. Tal atividade tinha como objetivo ocupar lhes o tempo, prevenindo o ócio (condenado pelo Coroa e Igreja) na medida em que se introduzia a lógica do trabalho aos indígenas. Assim, ao mesmo tempo em que eram apresentados à “civilização”, os gentios se afastavam de suas práticas agrícolas e alimentares, uma vez que, pertencentes a temporalidades diferentes, estes dois modos de vida - um baseado no trabalho e no acúmulo e o outro na subsistência - não se coadunavam tão facilmente.

Uma das formas de persuadir o indígena e assegurar sua permanência nos aldeamentos se daria por meio da conquista do paladar. Essa estratégia, mais sutil e eficaz, consistia em apresentar ao paladar ameríndio novos gêneros alimentícios que só poderiam ser obtidos por meio de seu trabalho. O padre João Daniel revela que uma estratégia muito utilizada pelas ordens religiosas para promover o descimento de indígenas na Amazônia, consistia em oferecer-lhes, entre outras coisas, “comida em abundância e aguardente para se regalarem.” (DANIEL, 2004, p. 377). Assim, o paladar do indígena, habituado com sabor quente e picante das pimentas das Américas, foi apresentado a aguardente e finalmente, ao sal.

O gosto salgado já era conhecido por alguns grupos indígenas na Amazônia. La Condamine, relata que os Maina já obtinham o sal fóssil de uma montanha às margens do rio Huallaga, no Peru. Contudo, o caso dos Maina tratava-se de uma exceção, pois boa parte dos povos da Amazônia obtinham um substitutivo do sal a partir das cinzas de folhas de palmeiras ou outras espécies vegetais, o qual misturavam aos molhos de pimenta. Esses sais raramente eram utilizados pelos indígenas para a conservação de alimentos visto que a defumação (ou moqué) era o método mais utilizado para este fim.

O sal comercial encontrou rápida aderência entre os povos indígenas que logo substituíram os sais extraídos de espécies vegetais pelo sal marinho, introduzido na região pelos portugueses. La Condamine relata que já no século XVIII, os indígenas sob domínio lusitano o obtinham por meio de trocas com os colonos de Belém, onde carregamentos de sal, vindos da Europa, atracavam no porto daquela cidade.

O padre João Daniel (2004, p. 243) relata que além do sal, a aguardente, figurava entre os produtos comumente oferecidos como forma de pagamento aos indígenas que eram

recrutados nos aldeamentos religiosos para participar da coleta das drogas do sertão, trabalho que durava entre seis a oito meses. Assim, a aguardente continuaria a exercer papel de importante moeda de troca na economia extrativista até os idos do século XIX, com o sistema de aviamentos. Nesse intrincado sistema de exploração, o tapuio (indígena destribalizado) trocava sua força de trabalho enquanto coletor das castanhas, pela aguardente. Situação muito bem ilustrada por Alberto Rangel em sua obra “Inferno Verde”, grifo nosso:

Cessado o fruto caído das frondes monumentais, acabava o trabalho. [...] O homem voltaria com a carga amadurecida das árvores. Então, nem às sezões, nem o risco de algum choque de ouriço, tombando fulminador, rechaçariam o caboclo da ‘panha da castanha’. *O patrão, nalgum lago ou igarapé próximo, vigiaria, aguardando com a garra leonina a troca do produto. A barrica de castanha valeria um litro de aguardente...E envenenando o Mura, o ‘cearense’ aumentava seus saldos; mas, explorado por seu turno, enricava o português ou o ‘judeu’ que o aviara na cidade.* (RANGEL, 2008, p. 91).

Ao mesmo tempo que o paladar indígena se acostumava com os novos sabores trazidos pelos portugueses, muitos outros eram abandonados. Pois no processo civilizador, esses sabores considerados bárbaros, selvagens, primitivos, foram sendo abandonados à medida que o gentio se afastava de seu modo de vida tradicional para abraçar o do mundo dito cristão e civilizado. Entre esses sabores e práticas culinárias consideradas bárbaras, estavam o consumo de insetos e da carne de macaco.

O consumo de insetos se constituía como uma prática bastante difundida entre os indígenas da Amazônia. Grupos indígenas do rio Negro comiam larvas de tapuru às quais eram oferecidas aos visitantes em sinal de hospitalidade. Os Maué comiam formigas saúva e cupins que eram consumidos torrados, moqueados ou ainda na forma de paçocas. O consumo de gafanhotos era algo muito estimado pelos Xavante, ao passo que aranhas-caranguejeiras eram o petisco favorito dos Caiapó. Grupos das cabeceiras do rio Tiquié e Papuri (afluentes do Uapés) consumiam lagartas e suas crisálidas torradas ou cruas. Esses mesmos grupos também consumiam besouros, que apareciam em abundância em determinada época do ano e eram torrados ou comidos vivos, além de serem guardados e servirem para consumo por muitos meses. (BASTOS, 1987).

Junto aos insetos, a carne de macaco foi outro sabor que acabou sendo esquecido pelo paladar do índio “civilizado”. Em sua expedição científica, La Condamine relatou que os macacos eram a caça mais comum e apreciada pelos índios do Amazonas. O mesmo foi dito pelo padre jesuíta João Daniel que constatou que a carne de macaco se tratava de artigo muito estimado entre os grupos indígenas. No entendimento do jesuíta, essa predileção pela carne de

macaco estaria relacionada ao canibalismo, uma vez que primatas de médio porte, como o macaco guariba, guardavam semelhanças com a figura humana.

Alguns índios costumados a comer carne humana, nos seus matos, posto que façam muita estimação de todos os macacos [...] fazem mais apreço destes guaribas; porque dizem que têm mais semelhança, e gosto mais parecido à carne humana. É certo que visto qualquer um no espeto, não se diferencia mais na sua figura da de um rapaz, do que em ser menor, e ter cauda nem ter os pés tão formais. (DANIEL, 2004, p. 202).

O padre relata a repugnância dos europeus diante dessa prática alimentar, que além de não ser absorvida pelos portugueses, tornou-se um tabu alimentar. Tabu que se solidificou no imaginário popular e se revela na obra regionalista de 1954 do escritor Guimarães Rosa, Grande Sertão: Veredas. Em uma das passagens o grupo de jagunços liderado por Riobaldo, não achando caça alguma, é submetido a um extenso período de fome. Em dado momento se deparam com um macaco bugio (outro nome que recebem os guaribas) que de pronto abatem e preparam para servir de alimento. Um dos homens do grupo, apesar da fome que castigava, se nega a comer do primata.

com outros nossos padecimentos, os homens tramavam zuretados de fome – caça não achávamos – até que tombaram à bala um macaco vultoso, destrincharam, quartearam e estavam comendo. Provei. Diadorim não chegou a provar. Por quanto – juro ao senhor – enquanto estavam ainda mais assando, e manducando, se soube, o corpudo não era bugio não, não achavam o rabo. Era homem humano, morador, um chamado José dos Alves! Mãe dele veio de aviso, chorando e explicando: era criatura de Deus, que nu por falta de roupa. (ROSA, 2001, p. 68-69).

Enganados pela fome os jagunços do bando de Riobaldo confundem um menino com um macaco e cometem canibalismo. Era o receio do canibalismo que causava a repugnância dos portugueses diante desse hábito alimentar indígena, pois segundo relata o padre João Daniel, os europeus não consumiam macacos devido a semelhança e aparência entre esses animais e os homens. Nesse sentido, consumir uma caça que se assemelhava fisicamente com um corpo humano era percebido como um ato bárbaro, quase um flerte com a antropofagia.

O processo de “civilizar” o indígena transformando-o em força de trabalho compreendia em abolir certas práticas de sua cultura, dentre elas algumas relacionadas à alimentação. O resultado disso caracterizou-se no empobrecimento sistemático dos hábitos alimentares de centenas de povos indígenas. Os hábitos que resistiram, como o caso da farinha de mandioca, justificam-se mais devido ao insucesso da adaptação dos grãos da Europa em solo Amazônico

e a conseqüente impossibilidade de manutenção dos hábitos europeus, do que a um maravilhamento dos homens do Velho Mundo com os alimentos e os sabores silvícolas⁷.

Nem todos os grupos indígenas se deixaram seduzir pelos sabores trazidos pelos europeus. E especialmente na Amazônia, muitos indígenas não se dobraram às regras impostas pelo conquistador. Contra esses grupos, o Estado lusitano tratou de mover todo seu aparato político e militar para promover guerras justas e abertas, a primeira visando a escravização e a segunda, o extermínio. Segundo Silva (2012, p. 167) entre os séculos XVII e XVIII, cerca de 108 nações foram extintas na Amazônia e às poucas sobreviventes coube o isolamento e o comportamento arredo. De modo que, em poucos séculos, o único gosto que lhes restou na garganta foi o da derrota, e do sangue de seus antepassados, responsável por levar o Vale das Amazonas de um multiétnico espaço repleto de culturas e sabores a um imenso “vazio demográfico”, conformando a Amazônia Indígena em tapuia.

1.4 A Amazônia do fausto

*“Senhor, a realidade do seu mundo não é mais do que uma caricatura da grande ópera”
(Fitzcarraldo, 1982, Werner Herzog)*

Pronunciada em tom de ameaça, a frase do protagonista do filme⁸ do diretor alemão Werner Herzog, pode ser tomada emprestada para ilustrar o período de opulência vivenciado pela Amazônia em seu abrir de portas à modernidade.

A fala de Fitzcarraldo é direcionada a um dos Barões da borracha presente em uma das tantas festas que costumavam ocorrer nas cidades da Amazônia durante o ciclo da borracha, onde uma pequena elite começava a se formar e buscava, por meio da reprodução de costumes europeus, se legitimar enquanto grupo dominante. Fitzcarraldo, figura atormentada e obsessiva,

⁷ Não foram poucos os que se posicionaram contra o cultivo e o consumo da mandioca na Amazônia. Já no século XVII, o padre João Daniel alegava que o cultivo da mandioca seria a principal causa da pobreza da região. Pobreza que só deveria ser superada com a adoção das culturas dos grãos Europeus. No século XX, com o Nutricionismo em voga nas rodas de intelectuais a mandioca também recebeu duras críticas por ser, erroneamente, considerada pobre em nutrientes. Djalma Batista em seu “Complexo Amazônico” defendia a substituição da farinha de mandioca pelos grãos europeus que seriam considerados mais nutritivos.

⁸ O filme Fitzcarraldo, de 1982, conta a história do amante de óperas irlandês Brian Sweeney Fitzgerald (Fitzcarraldo era como os nativos pronunciavam seu nome) e sua doentia obsessão em construir um teatro de ópera na cidade de Iquitos, no Peru. Para isso, a protagonista parte em uma expedição com o objetivo de encontrar uma nova rota que tornaria viável a exploração de uma enorme área de seringueiras.

que sonhava em construir uma casa de óperas na cidade de Iquitos, se aproveita da presença de tão distintos convidados para angariar os investimentos necessários a essa empreitada. Assim, em determinado momento da festa, Fitzcarraldo pede a atenção dos presentes e então põe a tocar em seu gramofone, uma ópera interpretada por Caruso. Ao ser sumariamente ignorado, é tomado pela frustração, seguida pela ira, ao perceber que todos os presentes na festa eram incapazes de apreciar, assim como ele, tal obra de arte. De modo que a fruição e os sentimentos que tal obra lhe despertava eram para ele tão naturais que o desinteresse dos Barões pela grande ópera só poderia ser entendido como uma afronta explícita e gratuita.

O consumo da ópera na Europa no final do século XIX manifestou-se como uma das mais expressivas representações do refinamento e sofisticação da cultura burguesa e da ideia de civilização. Grandes capitais europeias ergueram suas casas de ópera na condição de templos do consumo de um bem cultural feito emblema do homem educado, de bons modos e civilizado. Fitzcarraldo, europeu, apreciador da grande ópera, era uma desses homens ditos civilizados, capaz de enxergar a farsa presente naquela sociedade construída por aqueles homens enriquecidos com a exploração da borracha. De modo que apesar das festas suntuosas, do luxo, dos banquetes e dos modos afrancesados com que os convidados eram servidos, aquela sociedade não passava de uma caricatura, um arremedo da sociedade burguesa europeia. Esta sim, verdadeiramente civilizada pois sabia reconhecer e apreciar a beleza da expressão cultural que melhor representava os valores da civilização. É, pois, com essa cadência de ópera desafinada que a Amazônia entra na modernidade, repleta de contradições.

O chamado projeto da modernidade caracterizou-se pelo esforço intelectual nascido no auge do Iluminismo que tinha como intuito desenvolver a ciência objetiva, a moral e leis universais. Esperava-se que em consequência ao conhecimento gerado a partir do trabalho livre de muitas pessoas, a emancipação humana e o enriquecimento da vida cotidiana fossem alcançados. Os iluministas acreditavam que essa emancipação seria alcançada a partir do domínio da natureza por meio da técnica e da ciência, libertando o homem, que era refém das doenças e calamidades naturais. Além disso, o desenvolvimento de formas de organização social e modos de pensamento racionais seriam capazes de promover a libertação das irracionalidades do mito, da religião, da superstição, bem como libertar as sociedades do uso arbitrário do poder. Tratava-se, portanto, de um movimento secular que buscava desmistificar e dessacralizar o conhecimento e a organização social para libertar os seres humanos de seus grilhões. (HARVEY, 2014, p. 23).

A Amazônia abre às portas para a modernidade com o ciclo da borracha. Período áureo para a economia da região que se configurou pela formação de uma elite enriquecida com a exploração do látex da seringueira, demandada pelos mercados europeus e americanos, onde os avanços da ciência e da técnica, motores da segunda revolução industrial, criaram novos produtos e empregos para a goma elástica extraída das seringueiras amazônicas. Assim, à medida em que a borracha subia de importância e de cotação no mercado internacional, mais a Amazônia se integrava aos centros hegemônicos do capitalismo industrial e financeiro. Nessa Amazônia em franca transformação, as vias de circulação do capital econômico e simbólico confluíam, sendo este último representado pela cultura burguesa europeia, com destaque para a francesa, em acelerado e amplo processo de mundialização. (COELHO, 2011, p. 148).

Assim, tornar-se moderno do ponto de vista das elites locais implicava, além de uma reforma do espaço urbano, com a construção de *boulevards* e demolição de tudo aquilo que remetesse ao passado colonial português, uma reforma dos costumes. Diante desse cenário, a Paris do final do século XIX se apresentava mundialmente como uma grande e poderosa metáfora de uma vida requintada, elegante, culta e civilizada. Contudo, a influência cultural francesa tem seu anteato algumas décadas antes do apogeu da economia gomífera.

Era costume entre às famílias abastadas da cidade de Belém enviar os filhos ainda crianças para serem educados em escolas na Europa, onde adquiriam, além de uma boa formação escolar, hábitos e valores das sociedades europeias, que logo passaram a ser cultivados como forma de distinção e prestígio. O médico alemão Robert Avé-Lallement, ao visitar o Pará no ano de 1859, notou a forte presença cultural francesa na capital Belém, onde, segundo ele, os homens e mulheres vestiam-se à francesa e cultivavam uma sociabilidade com fortes marcas europeias, como o piano nas casas e o gosto pelo canto e pela dança. (CÉZAR, 2014).

Em Manaus, a ideia de modernidade vai se traduzir nas transformações que a cidade começa a passar a partir de 1890 com sua urbanização repentina propiciada pela economia do látex. A modernidade na capital do Amazonas se configurou pela substituição de materiais de construção tradicionais por outros modernos, assim, a madeira deu lugar ao ferro, o barro à alvenaria e a palha à telha. Trouxe também a modificação da paisagem natural com o aterro dos igarapés para dar lugar às avenidas, adoção dos bondes elétricos e da iluminação elétrica que chegou para aposentar a tradicional iluminação com óleo de tartaruga. A modernidade também

traz um novo estilo de vida ligado ao convívio na cidade, que começa a se estratificar em uma nova configuração: a de classes. (DIAS, 2007, p. 29).

Enquanto responsável pelo projeto modernizador, cabia ao Estado garantir que o processo civilizatório se firmasse na região. Assim, em paralelo a reforma do espaço urbano, fazia-se necessário, também, o disciplinamento do seu uso a partir do emprego de instrumentos de controle que regulassem o modo de vida nesta Manaus moderna. Essa regulação se realizava por meio do emprego de dispositivos legais como o Código de Posturas Municipal⁹ e o Regulamento Sanitário que proibiam entre outras coisas jogos ou brinquedos que pudessem prejudicar o funcionamento das linhas telefônicas, telegráficas ou de iluminação pública; partir lenha, estender roupas e ferrar animais nas ruas; chegar às janelas ou andar em público indecentemente vestido, ou em completa nudez. Proibia-se ainda caçar nas proximidades da cidade e subúrbios; transitar com animais de qualquer tipo nos passeios das ruas; pescar pirarucus, tucunarés e tartarugas fora da época determinada. Tais decisões sepultam hábitos e saberes locais, impondo novos. Manaus é expropriada de seus antigos costumes, memórias e tradições, que não cabiam mais em seus novíssimos e charmosos passeios e *boulevards*. (DIAS, 2007, p. 43).

A polícia era a instituição que atuava na vigilância desses códigos, combatendo os infratores e executando multas que representavam somas elevadas para a receita do município. Outra instituição importante atuaria na publicidade e promoção da modernidade transformadora de costumes, era a imprensa local responsável por influenciar a opinião pública e disseminar o novo estilo de vida e os ideais modernos.

As mensagens que o Jornal trazia, principalmente nas colunas policiais, eram carregadas de subjetividade do redator que, em boa medida, estavam atentas com as das elites, convergentes com a linha editorial do periódico. A reprodutibilidade de mensagens estereotipadas e depreciativas formavam opiniões e causavam em boa parte da sociedade uma predisposição a aceitar e reproduzir posturas, formas de comportamento, enfim, padrões sociais, como evidencia as crônicas policiais. (SANTOS JUNIOR, 2007).

Nota-se que transformar os hábitos e costumes da população da antiga aldeia compreendia o esforço conjunto e sincronizado das instituições que almejavam a modernização

⁹ A adoção destes Códigos se revelou como política comum adotada nas principais cidades brasileiras. Em geral, às tecnologias e as tipologias construtivas, pouco diferiam entre si, trazendo, apenas, algumas peculiaridades para cada região. Daí se justifica o padrão e a tipologia semelhante das edificações, por exemplo, das construções manauaras e bebelenses. Ver CASTRO, 2001.

na Paris dos Trópicos. Contudo, muitas vezes, nem mesmo a força da lei com suas duras punições se mostravam suficientes para inibir a reprodução de determinadas práticas, sobretudo aquelas ligadas ao meio, em particular às águas, rios e igarapés. Nesses casos, onde os regulamentos e códigos não tiveram força para realizar uma reforma nos costumes, coube as classes dirigentes a destruição e transformação dos espaços que engendravam as práticas condenáveis, como no caso dos igarapés. Assim, as lavadeiras que nas suas águas desempenhavam seu ofício, as canoas que eram o meio de transporte comum e os tradicionais banhos diários - esse último descrito por alguns viajantes como um dos maiores “rouba-tempo” dos habitantes da antiga aldeia – foram sendo apagados da nova paisagem urbana na medida em que o poder público realizava o aterramento de toda a rede de igarapés que entrecortavam a região central da cidade. Manaus poderia ter se tornado Veneza, mas sua elite, num bovarismo febril e alucinado, sonhava em transformá-la em uma Paris dos trópicos. (DIAS, 2007, p. 50).

Dessa forma, controlar o espaço se mostrava como uma ótima estratégia para estimular as mudanças dos costumes. Por conta disso, uma parte dos Códigos de Postura se destinava a normatização das construções públicas e privadas edificadas no espaço urbano. O Código manauara de 1893, além de estabelecer as definições pormenorizadas sobre a tipologia que as edificações deveriam apresentar, decretava que todos os prédios edificados no perímetro da vila eram obrigados a possuir passeios ou calçadas com dois metros de largura ou ainda, que a fachada da casa deveria ser limpa, pintada ou caiada, pelo menos uma vez a cada dois anos. A desobediência a qualquer uma dessas normas era passível de punições que iam desde o pagamento de multas ao recolhimento à prisão do infrator.

Não seria desonesto afirmar que a adoção da estética rebuscada e eclética da belle époque não se configurou como um simples modismo, assumido espontaneamente pelas elites locais, uma vez que a administração pública atuou ativamente para conformar às edificações do meio urbano aos ideais modernistas. Por outro lado, vale lembrar que algumas dessas obrigações legais acabaram sendo incorporadas às práticas da população, como por exemplo a pintura da fachada das residências, que em Manaus, ainda hoje, costumam receber cores novas com o aproximar das festas de fim de ano. Outras obrigações, como a das calçadas, infelizmente caíram no esquecimento, como nos revela a crítica mordaz de Márcio Souza no texto que prefacia sua obra, *A caligrafia de Deus*: “[...] sem calçadas ou civilidade, mesmo com a inflação de poetas, o cidadão Baudelaire correria o risco de ser atropelado por alguma carrocinha de mungunzá.” (SOUZA, 2007, p. 17).

Os discursos estrangeiros sobre a Amazônia, em sua grande maioria, levaram para o exterior a imagem de uma região atrasada, onde a imensidão e a indomabilidade da floresta, esse “Inferno Verde”, tornavam impraticáveis qualquer projeto de criação de uma civilização aos moldes da europeia. Eram discursos marcados pela tônica do exótico, que apresentavam uma pintura da Amazônia emoldurada pelo pensamento racionalista, onde o “atraso” se via representado pelas figuras do indígena e sua cultura em sua relação umbilical com a floresta.

As elites da economia gomífera, reféns do discurso estrangeiro, tentaram a todo custo livrar a região da estigmatizante imagem que se via representada do outro lado do Atlântico. De modo que, na pintura modernista da Amazônia, a personagem indígena seria borrada, restando apenas a imagem da exuberante floresta, intocada, repleta de riquezas naturais prontas para serem exploradas pelo homem civilizado. A Amazônia era novamente Eldorado e Paraíso terrestre que parecia estar destinada a entregar suas benesses e ser usufruto dos homens modernos. Diante disso, era ponto pacífico entre as elites e intelectuais da região que somente com a imigração europeia é que a civilização e a modernidade chegariam de fato à linha do Equador.

O Barão de Santa-Anna Nery foi um dos intelectuais que assumiram essa posição. Sua obra *Le Pays des Amazones, l' Eldorado, les terres caoutchouc*, foi escrita em francês, impressa e publicada em Paris. De caráter panfletário e com forte viés ufanista, a obra era destinada ao público europeu e tinha como objetivo divulgar a Amazônia no Velho continente e assim “dar a conhecer à Europa seus admiráveis recursos”. Contudo, seu derradeiro objetivo era o de despertar o interesse e a cobiça dos europeus, persuadindo-os a emigrar para a Amazônia, levando consigo a cultura, costumes e hábitos considerados civilizados.

Mas como se sabe, a Europa e principalmente os franceses já conheciam a Amazônia pela visão de seu compatriota La Condamine. De sorte que a maior parte do trabalho intelectual de Santa-Anna Nery estaria em desconstruir a Amazônia exótica de La Condamine. Assim o Barão nos traz o testemunho de uma Amazônia que adentra a modernidade tentando se desvencilhar das narrativas fundadoras, eurocêntricas, que ligavam a região ao primitivo e ao atraso, reificados nas imagens do indígena e da floresta. Narrativas que muito incomodavam as elites às quais Santa-Anna Nery pertencia:

Quantas vezes nos foi perguntado, durante nossa longa estada na Europa, em colégios e universidades que frequentamos, se dormíamos ao ar livre, se tirávamos a água da fonte em crânios de mortos, e se nossas roupas eram feitas com plumas de pássaros azuis! Infelizmente, tivemos que responder a essas ingênuas perguntas, que nos

tínhamos deixado contagiar pela prosaica civilização europeia; que trocamos o arco secular pela carabina; que introduzimos o conforto em nosso meio selvagem, e que as cidades, as aldeias e os simples povoados de nosso Amazonas substituíram vantajosamente as cabanas de folhas ou de terra batida que os europeus gostam de representar em seus sonhos de Robinsons suíços. (NERY, 1979, p. 110).

Assim, ao longo da obra o Barão se empenha em desconstruir a imagem posta. Na segunda parte do livro por exemplo, Santa-Anna Nery se detém a usar um capítulo inteiro apenas para explicar que o Brasil e a Amazônia possuíam os três poderes da república moderna. Um longo e maçante apanhado jurídico-enciclopédico que destoava do lirismo predominante na obra, mas que se apresentava como um prato cheio para os juristas e burocratas da Paris *fin-de-siècle*. Seguindo adiante, o autor dá notícia sobre os melhoramentos urbanistíssimos que haviam transformado a cidade. As lâmpadas à eletricidade já iluminavam as largas e arborizadas avenidas, convidando seus habitantes a experimentar os agradáveis passeios noturnos em seus jardins com fontes decorativas. As pontes de ferro ligavam as margens dos igarapés que não haviam sido aterrados para servir de terreno aos prédios públicos, escolas, hospitais. Todos esses melhoramentos se deram de forma mais intensa durante a administração de Eduardo Ribeiro, que em seu afã de Haussmann dos trópicos, sentia-se orgulhoso de ter transformado a antiga aldeia em uma cidade moderna. (NERY, 1979, p. 105).

À Manaus não bastava ser moderna, mas parecer moderna. E assim, processava-se a transformação do espaço público com a preocupação de mostrar ao mundo o progresso material da cidade, não esquecendo de destruir qualquer elemento que pudesse contrariar a imagem de uma cidade civilizada. Cidade que se apresentava, e desejava ser vista, como uma alternativa na rota de imigração europeia do final do século XIX.

A imigração de mão-de-obra europeia se constituía numa das principais estratégias de modernização que permeavam o pensamento social e político do Brasil e da América latina¹⁰ à época. No Amazonas as autoridades defendiam que essa imigração deveria se dar de forma espontânea, ao contrário do modelo empregado pelo governo brasileiro¹¹ que despendia vultuosos recursos para tal fim. Assim, ao Estado caberia fazer a divulgação das riquezas naturais, clima, finanças, história a fim de atrair a Manaus a imigração espontânea, sem ônus

¹⁰ A Constituição Argentina de 1853, por exemplo, assegurava em seu artigo 25 ser dever do Estado o fomento da imigração europeia.

¹¹ O Tesouro Brasileiro despendia grandes quantias com a imigração europeia, concedendo passagens, alojamento, alimentação e assistência médica durante os primeiros dias de sua chegada; concessão de terras a crédito (quase nunca se reclamava o pagamento) e empréstimos. (Santa-Anna Nery, 1971, 210).

ao erário. Nesse sentido, pode-se citar como exemplo, a fundação do Banco do Estado do Amazonas, em 1891, que tinha como objetivo a contratação, no exterior, de astrônomos, desenhistas, engenheiros, geógrafos, mineralogistas, botânicos, fotógrafos, para que no período de quatro anos realizassem o levantamento das oportunidades profissionais que deveriam ser publicadas na Europa nos idiomas português, espanhol, alemão e italiano. (DIAS, 2007, p. 130).

Apesar dos esforços, o Estado fracassa em seu objetivo e foram pouquíssimos os Europeus que imigraram para compor a mão-de-obra do Amazonas, que ficou a cargo dos nordestinos, especialmente os do estado do Ceará. Paraquedistas do fausto que vieram em busca da promessa de riqueza que a seiva leitosa da seringueira poderia lhes proporcionar. A partir de 1877 foram chegando em levadas desordenadas, trocando as terras áridas do sertão nordestino pelos seringais da selva úmida, localizados as margens de rios como o Madeira, Jaci-Paraná, Abunã, Juruá, Purus, Tapajós e Mamoré. Manaus se constituía num entreposto para aqueles que partiam rumo aos seringais ou numa morada para os que se fixavam no meio urbano para trabalhar nos diversos serviços que surgiram com a urbanização e o urbanismo da capital do Amazonas. O que fez com que em apenas 18 anos, entre 1872 e 1890, a população saísse de 57 mil habitantes para cerca de 147 mil, um aumento de 156%. (NERY, 1979, p. 107; SOUZA, 2009, p. 276).

Modernizar implicava também numa mudança do paladar e dos modos a mesa. Para as elites do fausto, isso significava a introdução de uma série de alimentos importados em sua dieta, bem como a oferta de banquetes regados a muito champanhe e toda sorte de frutas silvestres. Contudo, a mesma mudança não se processava entre a massa de trabalhadores da cidade que, conservavam a alimentação trivial das classes médias baseada na carne da tartaruga e de peixes variados, acompanhados da farinha, que era vista como um substitutivo do pão. A carne vacuna, leites e seus derivados eram produtos raros na cidade. (NERY, 1979, p. 112).

O Lugar da Barra antes de conhecer a modernidade, contava com um cinturão econômico que o tornava autossuficiente. No perímetro urbano se encontravam roças e rocinhas espalhadas pelos bairros dos Remédios, Campina e Cachoeirinha, responsáveis pela produção de farinha de mandioca, legumes, frutas, anil, algum café, tabaco e cacau. Nos quarteirões suburbanos encontravam-se os pesqueiros reais (Lagos-do-Rei¹²) que abasteciam a população

¹² Os lagos administrados pela Coroa recebiam esse nome. No período colonial, o governo português pagava seus funcionários com rações de farinha e peixe oriundos das roças reais e lagos reais. No Amazonas houve vários deles, estavam localizados em Manacapuru e na ilha do Careiro (que ficou conhecida como Lago do Rei). Criados durante a administração de Lobo D'Almada,

de variedade de peixes, em especial o pirarucu e o peixe-boi, este último também tinha sua banha aproveitada como combustível para a iluminação pública e particular, tal qual a já mencionada manteiga de tartaruga. (MONTEIRO, 1958, p. 41).

A Manaus que se modernizava, embora contasse com as modernas instalações do Mercado Municipal, construído com material importado da Europa e inaugurado em 1883, sofria com problemas de abastecimento de gêneros alimentícios de primeira ordem. À época, o Mercado constituía-se na maior fonte de receita do município, que concedia o espaço à iniciativa privada por meio de contratos de arrendamento. Nesses contratos ficava proibido a comercialização por atacado, na área central da cidade, de legumes, carnes e peixes, restringindo o comércio ao Mercado, que cobrava taxas para os produtores venderem seus produtos dentro de suas instalações. A cobrança de altas taxas resultava na carestia dos produtos ofertados; cobranças abusivas que despertaram a insatisfação e revolta de pescadores que entraram em greve. O resultado foi o boicote ao fornecimento do pescado, fazendo com que o alimento, hoje símbolo da culinária regional, desaparecesse do mercado. (DIAS, 2007, p. 65-66).

Longe do centro urbano, nos seringais, a introdução de alimentos industrializados era facilitada pelas casas de aviamento¹³. O fornecimento de alimentos em conserva fazia parte da estratégia do seringalista para maximizar a produção, uma vez que ao seringueiro era vetada qualquer outra atividade que pudesse concorrer com a extração da borracha. Nesse sentido, a pesca, a caça e o cultivo de roças eram proibidas, e a única forma de seringueiros conseguirem alimento seria por meio dos barracões que forneciam grande quantidade de alimentos em conserva como chouriço, carne seca, toucinho e atum. Os altos preços praticados causavam o endividamento do trabalhador, que logo se via preso a uma dívida impossível de ser paga. Ao mesmo tempo que a mesa dos Barões recebia, das mesmas casas aviadoras, produtos importados como queijos holandeses, manteiga francesa e o bacalhau português. (LIMA, 2009, p. 33).

esses lagos eram responsáveis pelo fornecimento de peixe salgado e tartarugas para o comércio e residentes da antiga capital da Capitania do Rio Negro. Ver Monteiro (1998, p. 435) e Batista (2007, p. 76).

¹³ Estabelecimentos comerciais, localizados na cidade, eram responsáveis pelo fornecimento de todo material necessário a exploração da borracha, recebendo a própria borracha como pagamento. Assim, a relação entre as casas de aviamento, seringalistas e seringueiros era basicamente de escambo – trocava-se produtos industrializados pelo produto da natureza – apesar dos seringalistas também receberem em dinheiro o saldo dessas transações.

A *belle époque*¹⁴ manauara se concretizava com a modernização dos espaços públicos, da arquitetura, dos costumes. Mas esse projeto estava destinado à um seletivo grupo de pessoas enriquecidas com a borracha que poderiam de fato usufruir das benesses que os avanços da técnica trouxeram a humanidade. No projeto do urbanismo modernizador estava contemplada a exclusão da classe trabalhadora, que jogadas para os subúrbios viram piorar as condições de vida, moradia, trabalho, saneamento, transporte, saúde e abastecimento. Os serviços públicos, tornaram-se privilégios de uma elite extrativista que via nas reformas e embelezamento da cidade, uma forma de potencializar a realização de seus negócios. (DIAS, 2007, p. 45).

Nesse sentido, a contradição estava em modernizar sem, de fato, tornar-se moderno, pois falhava-se dolosamente em atender a muitos dos ideais apregoados pelo projeto iluminista de modernidade. De modo que se tinha construído uma casa de óperas no meio da floresta, mas que apenas um pequeno grupo era capaz de apreciar e frequentar. Além disso, enquanto o projeto modernista pregava a liberdade do homem, a base do sistema de aviação que permitia todo esse Fausto era diretamente responsável pela escravidão do homem amazônico nos distantes seringais.

Assim, a cidade e a sociedade não passavam de um simulacro daquele mundo em profunda transformação que se via do outro lado do Atlântico. O porto de lenha, embora tenha recebido toda a estrutura de ferro fabricada na Grã-Bretanha, nunca haveria de se tornar Liverpool. As caras sardentas e os olhos azuis, apesar dos esforços das elites e do Estado que incentivaram a imigração europeia, não chegaram para compor a massa trabalhadora e transformar a paisagem urbana. Terminado o fausto, as elites e classes dirigentes, se viram diante de uma massa de homens e mulheres de pele acobreada, com traços ameríndios, que ao serem introduzidos na modernidade, foram capazes de hibridar alguns poucos traços da cultura ancestral dos primeiros moradores da região. Manaus, construída de costas para o rio, era finalmente moderna, às custas do apagamento de sua memória e da negação de seu passado.

A falta de memória, que ao longo dos séculos, se revelaria como faca de dois gumes, pois livrava a cidade de tradicionalismos (incompatíveis com a modernidade) ao mesmo tempo que se convertia em matéria-prima para habilidosos “paraquedistas”, mestres na arte de evocar tradições a partir dos fragmentos das memórias da Amazônia da conquista, colonial e do fausto.

¹⁴ A *belle époque*, entendida como manifestação da Idade de Ouro da cultura urbana da burguesia contemporânea, e cujos quadros tradicionais, como visto, remetem para a Paris do final do século XIX e começo do XX, sempre foi um domínio visitado pela narrativa social brasileira.

Amnésia histórica que serviria aos interessados em recontar, reinventar ou resgatar supostas tradições e raízes, transmutando-as em poderosas narrativas que quase sempre definiriam os rumos de nossa região.

1.5 Amazônia dos Sabores

*“Quero pro café, tucumã
quero pra almoçar, tambaqui
sobremesa, vai jatobá
rede pra embalar e dormir”*

(Amazônico – Raízes caboclas)

Aqui se come muito, e em grande quantidade, o suficiente para se fartar e levar uma marmitinha para a casa. Fenômeno que até poderia despertar naqueles afeitos a uma antropologia espontânea, encontrar a gênese de nosso “olho maior que a barriga” no ritual dabucuri, praticado pelos ancestrais habitantes da floresta muito antes que o homem europeu cruzasse o Rio-Mar em seus bergantins. Se a Amazônia é de fato um grande “guarda-comidas” como supunha o Barão de Santa-Anna Nery ao descrevê-la aos europeus, podemos dizer que o amazonense costuma se fartar com os produtos por ela oferecidos, obedecendo sempre a peculiar temporalidade da barriga-vazia.

Não é de hoje que os sabores da Amazônia despertam a gula de paladares estrangeiros. Há época do ciclo da borracha, a castanha-do-pará configurava-se como o segundo produto de maior importância para a economia da região, sendo exportada para países do hemisfério norte, principalmente durante o natal, onde era consumida juntamente com outras nozes. Antes disso, o cacau, conhecido como “fruto de ouro”, apresentava-se como o produto amazônico com o maior volume de exportação da Amazônia, sendo as lavouras do Baixo Amazonas e Baixo Tocantins as responsáveis por abastecer o mercado externo com a matéria-prima do chocolate, cenário que só foi alterado no final do século XVIII quando o cacau foi levado para o estado da Bahia. (BATISTA, 2007, p. 201-206).

Sabores da Amazônia que despertam também a cobiça do capital estrangeiro. Em 2002 um caso chamou a atenção ao ganhar os noticiários quando foi descoberto que uma empresa japonesa, a *Asahi Foods*, sediada em Kyoto, havia patenteado os direitos sobre a "produção e uso da gordura da semente do cupuaçu", usada para fabricação do chamado cupulate, o chocolate obtido a partir da semente do cupuaçu. O produto seria vendido nos EUA e União Europeia, onde a empresa nipônica tratou de registrar o nome da fruta como marca própria. A notícia de que o cupuaçu, um fruto típico da culinária Amazônica, com o qual se fazem uma série de doces, balas, mousses e sorvetes, pertencia aos japoneses, serviu, à época, para fomentar

o debate, entre sociedade civil, Instituições e o Governo brasileiro, acerca da biopirataria e do uso dos recursos da floresta por investidores estrangeiros. (FOLHA DE S. PAULO, 2003).

No que diz respeito a sua culinária, a Amazônia historicamente vinha sendo colocada no cenário nacional como a receita pequena de um grande livro onde os doces e quietudes da cozinha mineira, nordestina e baiana, figuravam como protagonistas. Contudo, nos últimos anos este cenário tem sido alterado e atualmente a Amazônia tem despertado o interesse de inúmeros chefs, principalmente os do sul e sudeste do país, que buscam na região uma espécie de novo Eldorado para a gastronomia. Neste Paraíso estariam escondidos os ingredientes e as práticas culinárias ancestrais dos povos indígenas, capazes de reconstruir a cozinha brasileira.

Nesse movimento, frutos e plantas silvestres, como a pupunha e o jambu, de sabor há muito apreciado pelos povos da região, se transformaram hoje em ingredientes que compõem pratos sofisticadíssimos que mais servem para encher os olhos que a barriga. As formigas saúvas, que segundo relatos de cronistas eram consumidas torradas pelos indígenas, hoje podem ser encontradas em sobremesas de badalados restaurantes, enfeitando um delicioso creme de cupuaçu, tal qual a cereja em um bolo. Essa Amazônia dos sabores, tem sido inventada e reinventada sob a narrativa do exótico.

Assim, a Amazônia desde então, vem sendo visitada por esses novos “estrangeiros” que vem em busca de conhecer os costumes e as práticas culinárias dos povos da região. Nessa empresa, estes novos “naturalistas do paladar” costumam organizar expedições com objetivo de pesquisar e catalogar tudo aquilo que pode ser usado na criação de novos pratos, que posteriormente serão degustados pelos paladares exigentes de críticos gastronômicos e *gourmands* que frequentam seus restaurantes no sudeste brasileiro. Um dos pioneiros nessa nova prática é o *chef* paulista Alex Atala.

Seu restaurante, o D.O.M, localizado na região dos Jardins, área nobre de São Paulo, tem sido, desde 2006, listado entre os 50 melhores restaurantes do mundo (*The World's 50 Best Restaurants*¹⁵), alcançando em 2012 a quarta posição entre os restaurantes listados. No site da referida premiação, para cada restaurante presente na lista, é dedicada uma página com informações resumidas sobre cada um deles. A do D.O.M de Atala, define seu estilo culinário como “brasileiro contemporâneo com ingredientes amazônicos”, tendo como característicos o

¹⁵ A lista do “*The World's 50 Best Restaurants*” é definida por meio de uma academia composta por 1000 membros, divididos entre 26 regiões ao redor do mundo. A lista de San Pellegrino e o Guia Michelin se constituem nas duas maiores premiações do meio gastronômico.

uso de ingredientes nativos como jambu e formigas, onde o Pirarucu com açaí figura como o prato de destaque do menu. O título da página é categórico, afirmando que o *chef* paulista colocou a gastronomia brasileira no mapa.

Atala tornou-se internacionalmente conhecido por utilizar formigas como ingrediente em seus pratos. Em entrevista concedida ao jornal britânico *The Guardian*, em 2015, Atala conta que tomou conhecimento das formigas quando em viagem ao município de São Gabriel da Cachoeira, uma mulher da etnia Baniwa lhe ofereceu uma tigela cheia desses insetos para que experimentasse. Essa viagem fazia parte de uma expedição do *chef* pela Amazônia, realizada pelo seu Instituto, o ATÁ, nome que significa fogo na língua Tupi.

O Instituto ATÁ é uma iniciativa fruto da união de um diverso grupo de lideranças da sociedade civil e empresarial. Sua missão é “aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir do ambiente”. Assim, se coloca como um Instituição que procura valorizar e fortalecer a diversidade de territórios e saberes, o ato de se alimentar como fator integrante da cultura, as melhores práticas de sustentabilidade na produção e no consumo, a limitação de perdas e desperdício, a qualidade e identidade das cozinhas do Brasil no mundo, a segurança alimentar e nutricional, a tecnologia e inovação na produção, transformação e distribuição do alimento e a valorização de negócios de base familiar e comunitária.

O Instituto ATÁ, em parceria com a Prefeitura de São Paulo, mantém cinco boxes no Mercado Municipal de Pinheiros que utiliza para comercializar os produtos que resultam das pesquisas que a Instituição realiza em parceria com outros institutos, empresas e comunidades indígenas. Entre os projetos que resultaram em produtos, dois se destacam. O primeiro é referente a pimenta jiquitaia, uma mistura de pimentas moídas com sal, produzida pelas mulheres Baniwa no Alto Rio Negro, que foi transformada em produto e hoje vem sendo comercializada pela internet e em lojas especializadas. O segundo projeto que merece ser lembrado é resultado de uma parceria entre o Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), o Instituto Botânico (SP) e o restaurante Banzeiro, de Manaus. Esse produto consiste em um *mix* de dez espécies de cogumelos nativos secos que apresentam versatilidade para uso em diversas receitas e são colhidos no extremo oeste de Roraima pelos Sanõma, um subgrupo dos Yanomami. O objetivo declarado desses projetos é o de valorizar a cultura indígena e gerar renda às essas comunidades, mediante a venda de seus produtos, bem como, promover os alimentos provenientes dos diferentes biomas brasileiros. (ISA, 2016).

Para Dória (2014, p. 109), ações como a do Instituto ATA compreendem uma busca por novos caminhos para a culinária brasileira com o objetivo de construir um “novo apelo sedutor em torno da noção de brasilidade culinária.” Uma vez que, inserida no competitivíssimo mercado gastronômico internacional, a culinária brasileira tornou-se apenas mais uma opção para o consumidor, e diante deste cenário precisaria se tornar mais atraente e competitiva, fazendo frente as suas concorrentes. Nesse sentido, a estratégia mais utilizada pelos agentes do Campo gastronômico brasileiro consiste em trazer à mesa o que os consumidores não conhecem. Para isso, muitos acabam elegendo como “campos de pesquisa” regiões distantes dos grandes centros urbanos, em peregrinações que podem se arrastar por meses ou anos em busca dos ingredientes necessários para a criação de novos pratos. Expedições composta por equipes compostas por *chefs*, biólogos, antropólogos que em muito se assemelham às expedições científicas da Amazônia dos séculos das luzes.

Nesse sentido, o trabalho de pesquisa desenvolvido há mais de dez anos pelo biólogo do INPA, o paranaense Valdely Kinupp, pode ser considerado um bom exemplo. Kinupp, que também é professor do IFAM, investiga o uso de espécies vegetais da Amazônia que podem servir como alimento, são as chamadas plantas alimentícias não convencionais, conhecidas pela sigla PANCs. Entre as plantas estudadas pelo pesquisador está a Vitória-régia¹⁶, que pode ter suas flores utilizadas consumidas em forma de saladas ou utilizadas na confecção de geleias e decoração de pratos. Além disso, as sementes que se encontram dentro do fruto possuem as mesmas propriedades do milho, podendo ser consumidas como pipoca. As pesquisas apontam ainda para a possibilidade de se fazer farinha, mingau e outros produtos a partir dessas sementes. O pesquisador acredita que as PANCs são pouco consumidas devido à falta de conhecimento da população. De modo que a divulgação dessas espécies nativas seria capaz de estimular a diversificação no consumo de verduras e legumes com a introdução das PANCs na dieta alimentar da população. Para isso, seria necessário a criação de uma cadeia produtiva que fosse capaz de levar esses produtos aos mercados consumidores, algo que até o momento ainda não ocorreu, mas que também não impediu a utilização das PANCs Amazônicas pelos restaurantes do Sudeste do país. (OXIGÊNIO, 2016).

¹⁶ O nome Vitória Regia foi atribuído em 1837 por Friederich Poepping, que estabeleceu o gênero *Victoria* e descreveu a espécie *Victoria Regia*, como uma homenagem a Rainha Britânica, Victoria. Apenas na segunda metade do século XIX, o nome científico da planta foi definido como *Victoria Amazonica*.

Foi para atender à crescente demanda pelos ingredientes amazônicos, que Antônia Padvaiskas, paraense radicada em São Paulo fundou nesta mesma cidade, junto com seu marido o biólogo canadense Steven Padvaiskas, o Empório Poitara, nome que em tupi significa “aquele que dá de comer”. Enquanto cursava gastronomia, em 2004, Antônia percebeu que havia, no Sudeste, um interesse cada vez maior por ingredientes amazônicos, apesar da oferta escassa. Vislumbrou, assim, a possibilidade de importar de Belém as ervas, frutos, raízes, caldos, verduras e demais produtos que atiçavam a imaginação dos *chefs*. Inaugurado em 2011, hoje o Empório fornece algo em torno de 180 itens a restaurantes sofisticados de São Paulo e do Rio. Semanalmente são comercializados, em média, mil quilos de mercadoria, sendo o tucupi o produto mais procurado, custando 28 reais o litro. Além do tucupi, o Empório também oferece o camarão aviú, jambu, formigas, cumaru, puxuri, priprioça, pimenta-de-cheiro, pimenta-do-Xingu, batata ariá, feijão-manteiguinha de Santarém, banana pacová, pirarucu entre outros. (TONON, 2016; O GLOBO, 2016).

Outro produto Amazônico muito procurado é a farinha de Bragança do Pará, que por sua textura e sabor, transformou-se na preferida dos *chefs* do sudeste do País. O Empório Poitara, importa de Belém cerca de 150 quilos por mês, para vender para restaurantes e clientes. O sucesso nacional da farinha, que é a preferida dos paraenses, chamou a atenção dos produtores locais que agora reivindicam mecanismos para garantir a procedência da farinha produzida por eles. Assim, um grupo de trabalho envolvendo produtores locais, as prefeituras dos cinco municípios da região de Bragança e instituições de fomento se prepara para, em 2018, entrar com o pedido de Indicação de Procedência (IP), outorgada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), um atestado de garantia de origem do produto. O registro permite delimitar uma área geográfica onde se produz a farinha com a qualidade avaliada e reconhecida, protegendo consumidores e agricultores de fraudes. Em agosto de 2017, a farinha de Cruzeiro do Sul, no Acre conseguiu este mesmo registro, tornando-se a primeira farinha de mandioca com registro de indicação geográfica. A farinha do Uarini, no Amazonas, assim como a de Bragança, também busca esse registro. (ESTADÃO, 2017).

Em Manaus, o *chef* Felipe Schaedler segue as veredas abertas por estes desbravadores da culinária Amazônica. O *chef* catarinense já foi escolhido como “Chef do ano” por três vezes e em 2014 foi eleito pela revista *Forbes* como um dos 30 brasileiros mais influentes com menos de 30 anos. Schaedler, é proprietário do restaurante Banzeiro, inaugurado em 2009, e que já foi eleito por cinco anos consecutivos (2009-2014) pela revista *Veja Comer&Beber* Manaus como

“A melhor Cozinha Amazônica”. O chef afirma que gosta de adicionar em seus pratos ingredientes “ regionais que estavam esquecidos”, como o tubérculo ariá, a semente puxuri e farinhas de mandioca, fazendo uma releitura de pratos típicos da culinária amazônica. (GAZETA DO POVO, 2014).

Seguindo os passos de Atala, Schaedler costuma realizar diversas viagens pela região em busca de novos ingredientes. Desde o ano de 2012, pesquisa, em parceria com o INPA sobre cogumelos comestíveis da Amazônia, já possuindo trinta e cinco espécies catalogadas. O objetivo da pesquisa seria viabilizar a produção desses cogumelos de maneira sustentável. No ano de 2016, começaram a ser comercializados um mix de dez dessas espécies de cogumelos Yanomami, que hoje encontram-se a venda no Mercado de Pinheiros, no box Amazônia, administrado pelo Instituto ATÁ.

O interesse pela culinária amazônica tem sido tamanho que serviu para despertar a atenção do poder público no estado do Pará, que desde então tem encabeçado projetos voltados para a criação de um polo gastronômico. Como resultado dessas iniciativas, a capital Belém recebeu ano de 2015 o título de Cidade Criativa¹⁷ da Gastronomia, concedido pela Unesco. O título foi resultado do trabalho conjunto entre o poder público (prefeitura e governo do Estado) e entidades representativas do setor gastronômico como o Instituto Paulo Martins e o Instituto ATÁ. O propósito dessa parceria entre os setores público e privado consistia em oficializar não só a culinária, mas toda a cultura gastronômica de Belém enquanto referência global. (G1 PARÁ, 2015).

Como parte de suas atribuições enquanto Cidade Criativa da Gastronomia, Belém foi escolhida para sediar, em 2017, o Encontro das Cidades Criativas, organizado pela Unesco. É a primeira vez que o evento internacional é organizado no continente americano, trazendo à capital do Pará chefs de diversas regiões do mundo para uma imersão culinária e cultural. O encontro busca impulsionar toda a cadeia produtiva do setor gastronômico, desde os pequenos produtores de insumos orgânicos, as indústrias processadoras e exportadoras de alimentos, passando por toda a logística envolvida nessa dinâmica, até chegar às mesas de bares, restaurantes e hotéis. O evento contará com a participação de 16 representantes da Unesco vindos da China, Líbano, Colômbia, Estados Unidos, Suécia, México, Coreia do Sul, Irã, Itália,

¹⁷ Atualmente, a rede de cidades criativas é composta por 116 cidades, em todo o mundo, e em sete segmentos da indústria criativa: literatura, cinema, música, artesanato e arte popular, design, artes e gastronomia. O título de Cidade Criativa da Gastronomia foi concedido a apenas 18 cidades do mundo. Além de Belém, outras duas cidades brasileiras entraram na lista: Santos, na categoria Filmes, e Salvador, por sua música. (G1 Pará, 2015)

Espanha e Turquia. Assim, a programação preparada pela Unesco busca promover o intercâmbio e estimular negócios voltados para a cadeia produtiva da gastronomia paraense. (G1 PARÁ, 2017).

Em 2016 o governo paraense anunciou a criação de um Polo Gastronômico em parceria com o Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade da Amazônia, entidade formada pelo Instituto Paulo Martins, Instituto ATÁ e o Centro de Empreendedorismo da Amazônia. Na proposta do governo, o Polo deveria funcionar onde hoje se encontra o Museu de Arte Contemporânea Paraense, instalado na Casa das 11 janelas, um imponente casarão do século XVIII, antiga residência de um dono de engenho debruçada sobre a Baía do Guajará. O Museu que já funciona há 14 anos, teria sua estrutura movida para outro local (que não tinha sido definido), para dar lugar ao Pólo Gastronômico. A decisão do governo paraense foi interpretada pela classe artística como uma tentativa de fechamento do Museu, uma vez que o mesmo já vinha sofrendo com as constantes redução de repasses por parte do governo paraense. Pela internet, artistas visuais, produtores culturais, curadores nacionais e frequentadores do Museu se mobilizaram contra a decisão. Como resposta ao imbróglio, o Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade da Amazônia pediu ao Governo paraense a utilização de outro prédio, mantendo o Museu na Casa das 11 janelas. (CARTA CAPITAL, 2016; DIÁRIO ONLINE, 2017).

Tal qual a Amazônia do século das luzes, a novíssima Amazônia dos Sabores tem sido levada internacionalmente, sendo apresentada em eventos gastronômicos repletos de europeus curiosos em conhecer os sabores da região, tidos como exóticos e primitivos. Os *chefs* Atala e Schaedler, viajam pela Europa apresentando os ingredientes da floresta. Entre essas novas “drogas do sertão” encontram-se as formigas e o “potencialmente venenoso” tucupi. Assim, a Amazônia é novamente apresentada à Europa, como La Condamine o fez ao divulgar o resultado de sua expedição pelo rio das Amazonas aos membros da Academia de Paris.

É a Amazônia do Eldorado criado pelos primeiros cronistas que encontra seus ecos no discurso gastronômico. Eldorado onde *gourmets* e *gourmands* reencontram o discurso do Paraíso Terrenal, de uma região abundante, dadivosa, com a maior biodiversidade do planeta que convida esses novos viajantes a explorarem suas florestas e rios em busca dos ingredientes nela escondidos. Amazônia que, sendo brasileira, permite aos viajantes do distante sul e sudeste reinventar a gastronomia brasileira com a utilização de seus ingredientes primitivos, exóticos,

evocando em seus discursos uma ancestralidade indígena, ainda viva na cultura amazônica, mas que fora exterminada pelas armas dos bravos bandeirantes paulistas.

Amazônia dos Sabores que paradoxalmente evoca paladares ancestrais enquanto sepulta tensões e genocídios. Que se apresenta como tábua de salvação para a manutenção de tradições indígenas, cobrando somente a aceitação da lógica do capital, necessária para a criação e manutenção da cadeia produtiva (e sustentável) que levará os ingredientes da floresta para serem comercializados em grandes centros urbanos do Brasil e do mundo. Cacoete de retorno ao primitivo que evoca um passado indígena de tempos imemoriais. Criando tradicionalismos que transformam a culinária amazônica em cabana tapuia: vencida, expropriada, sem memória e submetida a invenções e reinvenções estrangeiras.

Mas quais são as circunstâncias que engendram o discurso da Amazônia dos Sabores? Quais os fatores que permitem que a Amazônia dos Sabores enquanto estratégia para “reconstrução da culinária brasileira” ganhe força sobre os demais discursos do Campo Gastronômico brasileiro? Quais são os agentes capazes de legitimar e perpetuar esse discurso que mantem a Amazônia numa posição que é paradoxalmente de protagonista e subalterna? Qual o interesse que subjaz no aparente desinteresse dos agentes que escolhem o discurso da Amazônia dos sabores?

Todavia antes de adentrarmos nessa seara, faz-se necessário esclarecer as aproximações, semelhanças e diferenças entre culinária e Gastronomia. Uma vez que, pelo senso comum, as duas costumam ser tomadas, erroneamente, como sinônimos. Como veremos a seguir, a culinária compreende uma das dimensões da cultura, mais precisamente aquela que intermedia a relação entre homem-alimento-natureza, enquanto que a Gastronomia se trata de uma área do conhecimento, fruto da modernidade, que diz respeito a alimentação e ao bem comer e tem suas origens no florescer da sociedade burguesa da Paris *fin de siècle*.

CAPITULO 2

2. COZINHAS E CULINÁRIA, QUANDO A CULTURA É POSTA À MESA

Ao longo de sua história, cada civilização tratou de olhar para a natureza e selecionar os alimentos que iriam compor sua dieta com o objetivo de suprir suas necessidades nutricionais. Para o homem primitivo a natureza apresentava-se como desafio que só pode ser resolvido a partir do domínio técnico sobre os recursos naturais. A agricultura, a domesticação das espécies ou o conhecimento do ciclo de vida de determinados alimentos são exemplos de como as diferentes populações humanas encontraram soluções distintas para resolver uma necessidade comum: alimentar-se.

O resultado dessas escolhas compõe hoje os chamados *sistemas alimentares*, que correspondem a uma série de soluções de vida encontradas pelas populações humanas nos primórdios de sua existência. Os alimentos escolhidos costumam variar enormemente de um sistema para outro, bem como as ideias que giram em torno deles e atuam em outros domínios da cultura. Uma vez que, os desafios que se apresentam no mundo material, costumam se refletir no plano simbólico como resposta para as dificuldades impostas pela natureza. Os tabus alimentares e as regras de nutrição são exemplos disso, e em sentido prático atuam como conformadores do paladar. Além disso, cada sistema alimentar é composto de um repertório de técnicas utilizadas para preparar os alimentos, transformando-os em comida, o qual recebe o nome de sistema culinário. (DÓRIA, 2009, p. 46).

Todo sistema culinário (ou cozinha) faz parte de um sistema alimentar, sendo regido pelas formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar. Um mesmo sistema alimentar pode comportar vários sistemas culinários como são o caso das várias cozinhas praticadas no Brasil. Em sentido amplo, a culinária pode ser entendida como fruto de trocas culturais, histórias, sistemas, normas, valores e formas de sociabilidade que fazem como que o alimento saia da cozinha e se torne parte do inventário cultural das sociedades.

Para Canclini (2013), a cultura diz respeito a todas as práticas e instituições dedicadas à administração, renovação e reestruturação do sentido. Assim, os processos de representação e reelaboração simbólica remetem a estruturas mentais, a operações de reprodução ou transformação social, a práticas e instituições que, por mais que se ocupem da cultura, implicam uma certa materialidade. Nesse sentido, a cultura e as identidades são fenômenos de intercâmbio

e modificação, por isso não podem ser pensadas como um patrimônio a ser preservado, mas sim como caminhos de formulação e construção das identidades.

Dessa forma, podemos entender as cozinhas como resultado de processos de construção e reconstrução ao longo da história, e não como algo dado e imutável. Uma vez que ao longo da história da humanidade, produtos alimentares, descobertas e invenções tem passado de um sistema alimentar para o outro provocando transformações nos sistemas culinários onde chegam. Exemplos não faltam, principalmente no período das grandes navegações, quando os alimentos descobertos nas Américas, começaram a ser levados para os demais continentes, numa espécie de “globalização dos sabores”.

Talvez o continente europeu tenha sido aquele que mais recebeu esses novos sabores do novo mundo, muitos dos quais acabaram sendo completamente absorvidos pela culinária de vários países. De modo que a contribuição americana se encontra presente nos tomates e pimentões, adotados pela cozinha mediterrânea, bem como nas batatas, muito utilizadas na culinária britânica tendo substituído, no passado, os cereais europeus na agricultura de subsistência. Na Inglaterra, o *Fish & Chips*, peixe empanado, frito, temperado com sal e vinagre de malte, acompanhado de batatas fritas é tido como prato emblemático da culinária daquele país.

No continente asiático, é na Índia, responsável por fornecer as especiarias que impulsionaram as grandes navegações, que encontramos a presença de um fruto de origem brasileira, o caju, utilizado na confecção do destilado de nome Feni.

Os cajueiros foram introduzidos na cidade de Goa, à época colônia portuguesa, por volta do século XVI com o objetivo de conter a erosão do solo, de modo que não interessava aos portugueses o consumo dos frutos que caíam dessas árvores. As maçãs de caju maduras passaram, então, a ser utilizadas pela população local para a confecção de uma versão da bebida local, o Feni, originalmente feito a partir da seiva dos coqueiros. Em 2009 o Feni produzido a partir do caju foi agraciado com o registro no *Global Geographic Indicator* (GI). Esse certificado de procedência assegura que apenas a bebida produzida em Goa está habilitada a receber o nome Feni, tal qual acontece com outras bebidas que também o possuem, como o *champagne* e o *cognac* na França ou o *scotch* na Escócia. (CHATI, 2017).

No continente africano é inegável a importância da mandioca, que lá chegou através dos portugueses por volta do século XVI. Na Angola o funge de bombo, espécie de pirão preparado

com farinha de mandioca¹⁸ é tradicionalmente servido como acompanhamento em pratos que tenham molho e é tido como o prato mais popular do país, sendo costumeiramente consumido aos sábados em reuniões familiares. Há também a *kizaka*, feita com folhas da mandioca, que primeiro são piladas e fervidas para extração das toxinas e em seguida, são fritas com óleo de palma (dendê) e cebolas.

O funge de bombo e a *kizaka* são dois pratos muito populares na Angola, ambos preparados a partir da farinha e das folhas da mandioca. Tubérculo central na culinária e cultura daquele país, e que talvez por conta disso, raramente tem sua origem brasileira lembrada. Algo inteiramente compreensível, uma vez que um outro país africano, a Nigéria¹⁹, lidera a produção mundial do tubérculo de origem sul-americana. (HUE, 2009).

Os exemplos expostos deixam claro quão inócuas se configuram as abordagens que se propõem a reduzir os sistemas culinários a um repertório de ingredientes ou receitas cristalizados no tempo e no espaço, como propunha, no passado, a abordagem folclorista, uma vez que:

[...] as cozinhas se nutrem de conservadorismos e mudanças extremas. As transformações se explicam pela evolução das condições internas (modificações no meio-ambiente, nos modos de vida, nas estruturas sociais e econômicas, nas jornadas de trabalho, no papel da mulher, no desemprego, etc) e também como consequência de processos externos. As conquistas, a expansão comercial, as migrações, as inovações tecnológicas (conservação, desidratação, congelamento, liofilização, aditivos, etc) e a diferenciação social tem sido os fatores básicos das mudanças alimentares. (ALVAREZ, 2002).

Logo, não sendo coisa estanque, as culinárias constroem-se (e se reconstroem) constantemente, sendo influenciadas por fatores internos e externos. Os fatores externos, quando capazes de modificar um sistema culinário, operam essas mudanças por meio de processos conhecidos como hibridação cultural.

As hibridações podem ser entendidas como processos socioculturais nas quais estruturas ou práticas, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas. No decorrer desses processos as estruturas tendem a passar de formas heterogêneas (discretas) para outras mais homogêneas (hibrida), e em seguida a outras relativamente

¹⁸ Existe ainda uma variante desse mesmo prato confeccionada a partir da farinha de milho e que é mais consumida no sul de Angola.

¹⁹ A Nigéria é hoje a maior produtora mundial de mandioca. Em 2014 foram produzidas de 54,83 milhões de toneladas. Além da Nigéria, Tailândia, Indonésia, Brasil, República Democrática do Congo e Gana, nesta sequência, figuram como os maiores produtores. A participação desses seis países representa mais de 60% de toda a produção mundial. (GOMES DE SOUZA, 2017)

heterogêneas. Nesse sentido, todas as estruturas chamadas discretas são também resultado de “ciclos de hibridações” desencadeados ao longo da história. Por conta disso, nenhuma dessas estruturas podem ser tomadas como “puras” ou plenamente homogêneas. (CANCLINI, 2013).

Comumente as hibridações, principalmente na culinária, são entendidas como fusões sem contradições, resultado de um fácil, e quase mágico, processo de integração de diferentes povos e culturas. Esse equívoco costuma acontecer quando se toma como objeto de análise o produto resultado dessas hibridações, em lugar dos processos de hibridação. Nesse sentido, Canclini (2013) observa que ao se analisar esses processos, deve-se considerar não apenas o produto dessas hibridações, mas também o processo que o forjou, atentando para aquilo que se deixou hibridar e principalmente aquilo que não quis, não pode ou não se deixou ser hibridado. Tomemos como exemplo o caso da farinha de mandioca, comida de origem indígena que no período colonial transformou-se em alimento de subsistência nas duas regiões pertencentes a Coroa portuguesa a saber; Grão-Pará ao norte e Brasil, na costa litorânea.

Nas duas colônias, os portugueses logo perceberam, não antes de frustradas tentativas, que a manutenção de uma culinária baseada no trigo e outros cereais europeus seria algo difícil em terras sul-americanas. Assim, fazia-se necessário adotar um alimento de subsistência que pudesse ser produzido localmente e que fosse capaz de resistir ao clima tropical. Nesse sentido, a mandioca encontrada entre os indígenas se mostrava bastante versátil e na forma de farinha possuía grande durabilidade, além de ser fácil de armazenar.

Dessa forma as técnicas indígenas de plantio e produção de farinha logo foram absorvidas e assimiladas pelas populações não-indígenas, e a mandioca passou a exercer papel central nas colônias portuguesas no Novo Mundo. No Grão-Pará, por exemplo, o governo português pagava seus funcionários com rações de farinha obtidas de roças de propriedade da Coroa que se destinavam ao abastecimento da colônia. Enquanto que no Brasil, a produção e consumo da mandioca se destinavam a dar suporte a agricultura de exportação, demonstrando a importância estratégica da mandioca para a economia baseada na mão-de-obra escrava²⁰.

²⁰ No século XVII, decretos da Coroa Portuguesa já obrigavam os senhores a cultivarem o chamado “pão da terra” para alimentação dos escravos. Nessa mesma linha, um outro decreto baixado em 1640 por Maurício de Nassau, durante o domínio holandês no Brasil, determinava que nos meses de agosto e setembro, os senhores de engenho deveriam plantar, por cada “negro ou negra de trabalho”, 250 pés de mandioca. O decreto estendia-se também aos moradores que possuíssem escravos, estes deveriam plantar 500 pés em cada um dos meses estabelecidos no decreto. Ver mais em AGUIAR (1982)

Os brasileiros, após assimilarem o processo de fabricação da farinha de guerra²¹, trataram de adicionar novos utensílios a produção como as rodas e ralos de cobre para triturar a mandioca, prensa para espremer a massa da farinha, fornos de cupim e tachos de cobre para torrar a farinha. A introdução dessas novas tecnologias significou um aumento da produção da farinha de mandioca, além de possibilitar a confecção de uma farinha mais fina, capaz de substituir a de trigo na confecção de pães, massas e bolos. (PINTO E SILVA, 2005; HUE, 2008).

Diferente do Brasil, o Grão-Pará, quase não incorporou novas tecnologias ao processo de produção da farinha de mandioca. Composto por uma população de maioria indígena, a confecção da farinha manteve-se o mais próximo das técnicas e tecnologias autóctones. De modo que a pubagem, técnica usada para remover a casca da mandioca, que consiste em deixar o tubérculo de molho de 1 a 6 dias; e o uso do tipiti, para espremer a massa de mandioca e dela extrair o tucupí, forma mantidas na produção da farinha do Grão-Pará.

Na região onde hoje se encontra o estado de São Paulo, a mandioca desempenhou um papel importante nas Bandeiras, antes de ser substituída pelo milho guarani enquanto agricultura de subsistência. Na medida em que os bandeirantes avançavam do litoral em direção aos planaltos, percebiam que os solos férteis e clima ameno favoreciam o desenvolvimento de outras culturas, economicamente mais rentáveis, como a do trigo, do milho e do arroz. Assim, no século XVII, a região se estabeleceu como um mercado regional de gêneros alimentícios da colônia, recebendo incentivos da Coroa portuguesa para o cultivo do trigo nos planaltos paulistanos visando transformar São Paulo no “celeiro do Brasil”.

Os séculos que se seguiram, foram responsáveis por remover gradualmente a farinha de mandioca do cotidiano e da culinária paulista. Durante o século XIX até a primeira metade do XX, o estabelecimento de monoculturas, como a do café, e a intensa imigração europeia foram responsáveis por diminuir, respectivamente, a produção e a demanda pela farinha de mandioca, que começa a ser substituída pelo arroz. Além disso, no plano político, houve uma grande preocupação por parte do Estado no sentido de ‘modernizar’ a agricultura paulista, vista agora como responsável por produzir os gêneros alimentícios que garantiriam a manutenção da mão-

²¹ A farinha de mandioca costuma ser classificada em dois grandes grupos que dizem respeito ao seu preparo a saber d’água ou seca (ou de guerra). A farinha d’água recebe este nome pois a primeira etapa de seu preparo consiste em deixar a raiz descansando em água fazendo com que o tubérculo estufe e tenha sua casca facilmente retirada. Já farinha seca tem a raiz ralada sem passar por esse processo de fermentação, o que lhe confere uma durabilidade maior, sendo utilizada pelos indígenas como provisões para períodos de guerra. Daí seu nome: farinha de guerra.

de-obra na cidade, permitindo o desenvolvimento do projeto moderno da economia urbano-industrial. (SILVA, 2014).

O consumo de farinha de mandioca tomou rumos diferentes nas duas colônias portuguesas. No Brasil, a mandioca manteve seu reinado até o momento em que, nos séculos XIX e XX, pode ser substituída pelo trigo, milho e arroz produzidos nos territórios anexados pelas Bandeiras. Na Amazônia, antigo território do Grão-Pará, a centralidade da mandioca na cultura e na culinária Amazônica, com traços da cultura ameríndia, não permitiu sua substituição pelo arroz. Assim, enquanto que nos pratos do sul e sudeste a farinha deu lugar ao arroz, na Amazônia, seus habitantes souberam encontrar um espaço no prato, ao lado da farinha d'água, para recebê-lo.

É inegável a componente indígena presente na culinária amazônica, revelada em pratos como o tacacá, a maniçoba, o tucupi e as muitas farinhas de mandioca. Por conta de suas “raízes indígenas” é tida por muitos *chefs* como “a mais brasileira das culinárias”. Opinião endossada por Márcio Souza (2009, p. 361) que afirma que a culinária amazônica é uma “cozinha que evoca paladares ancestrais, quando o mundo era jovem e os povos do grande vale construíam suas civilizações sem a presença dos brancos”. Acontece que a culinária Amazônica, é ela também resultado de processos de hibridação, de modo que a beleza e o lirismo pujante das palavras do escritor e historiador manauara mascaram uma série de contradições que, se não refutam, pelo menos colocam em suspeição uma celebratória evocação de paladares ancestrais.

Sendo essas hibridações fruto do longo e violento processo de colonização portuguesa na Amazônia. De modo que muito dessa “herança” tenha sido abrandada no chamado processo de caboquização dos povos indígenas, ocorrido no século XVII. Por meio dos chamados descimentos os nativos das mais diferentes culturas foram gradualmente sendo retirados de suas tribos e reunidos em vilas e aldeias espalhadas de formas estratégicas. Afastados de suas culturas e modos de produção, esses indígenas foram sendo conformados ao modo de vida imposto pelo colonizador até finalmente se converterem em trabalhadores livres numa economia extrativa colonial. (SOUZA, 2009, p. 129).

Assim, a culinária indígena precisou se adaptar a essas novas condições. As muitas bebidas alcoólicas, resultado de um amplo conhecimento do nativo sobre produção de bebidas fermentadas a partir de tubérculos, raízes, folhas, sementes e frutos, não foram mantidas pelos indígenas “caboquizados” e nem absorvidas pelos não-indígenas. Como já falado no primeiro capítulo, os sistemas culinários dos diversos povos indígenas que habitavam a Amazônia eram

compostos por uma enorme variedade de frutos nativos, carnes de caça e de insetos, estes últimos considerados como finas iguarias. Ao longo dos séculos de colonização, o modelo de civilização imposto pelos portugueses tratou de empobrecer, sistematicamente, a diversidade dos hábitos alimentares de centenas de povos indígenas. O resultado é uma culinária que não expressa uma integração com a cultura indígena, mas sim, uma coleção de ingredientes despidos de sua história de domesticação, como se fossem pura naturalidade, e que esconde o dramático processo de expropriação. (DÓRIA, 2014, p. 66).

Os aldeamentos, sobretudo os jesuítas foram responsáveis por exercer intensa ação aculturativa, permitindo a difusão de novas espécies de cultivo como o arroz e a cana-de-açúcar, além de introduzir a criação de animais domésticos como o porco e a galinha, e em certas áreas (como na ilha de Marajó) iniciar a criação do gado maior. Contudo, devido a inadequação das novas técnicas a um meio ecológico tão diferente do europeu, boa parte desses esforços tiveram pouca relevância na criação de uma fórmula de adaptação à floresta tropical capaz de sobrepujar as soluções indígenas originais. Mesmo as técnicas artesanais como a tecelagem, edificação em pedra e cal e as comidas europeias, representaram papel social pouco relevante se destinavam a uma diminuta elite, não chegando jamais as camadas populares. (RIBEIRO, 2015, p. 232).

Esse homem “cabocizado” possuía o modo de vida essencialmente indígena enquanto adaptação ecológico-cultural. Contudo essa herança indígena mostra seus limites quando se olha para o plano social, onde se evidencia o contraste entre o estilo de vida do caboclo e o estilo de vida tribal. Em suas comunidades originais, com as mesmas técnicas adotadas pelos caboclos, os indígenas haviam conseguido uma grande fartura alimentar e a manutenção de sua autonomia cultural, uma vez que toda a produção se voltava para a subsistência. Transladada para o universo do branco, essas técnicas de origem indígena não fizeram nada além de salvar o caboclo de perecer pela fome, uma vez que todo seu tempo e trabalho se destinavam a exercer tarefas produtivas de caráter mercantil, visando atender a um mercado externo voraz pelos produtos da floresta. (RIBEIRO, 2015, p. 235).

Nos processos de hibridação, observa-se que os elementos mais facilmente hibridados são aqueles que encontram correlatos nas culturas que se hibridam. Enquanto que os elementos não hibridados, aqueles que permanecem fixos, são os que não encontram um congênere na cultura do outro. Nesse sentido, em sua formação, a culinária Amazônica (cabocla) soube melhor receber os elementos da culinária indígena que encontravam seus correlatos na culinária portuguesa. Assim, dentre as várias opções oferecidas pela floresta, foram as tartarugas e peixes

que sobressaíram como fonte proteica. Permaneceram também muitas frutas, principalmente aquelas que possuíam algum valor econômico, ao passo que insetos, cobras, lagartos e macacos, que representavam tabus alimentares no sistema alimentar do europeu, foram abolidos da culinária Amazônica. No tocante as técnicas culinárias, a mixira indígena se manteve ao passo que o moquém deu lugar a salga, e o pirarucu, conservado a partir dessa técnica introduzida pelo europeu, passou a ser chamado de “bacalhau da Amazônia”. (CANCLINI, 2013).

A culinária amazônica, hibridada, afastou-se de seus “paladares ancestrais” à medida que se apartava dos modos de vida tradicionais e da cultura dos povos indígenas. Tornou-se uma culinária acabocladada, ao mesmo tempo que a culinária indígena resistia junto aqueles grupos que buscaram refúgio nos sertões amazônicos, resistindo as invasões e a violência do colonizador. O alto rio Negro, no noroeste amazônico, foi uma dessas áreas onde esses povos encontraram refúgio, e embora também tenha sido alvo de incursões, foi relativamente menos assolada pelas invasões.

Demarcada desde 1997, a terra indígena do Alto Rio Negro abrange as bacias dos rios Uaupés e Içana, e faz parte de um complexo de terras indígenas que juntos somam mais de 110 mil km², caracterizando-se como a maior extensão contínua de terras indígenas demarcadas do país. Dentro do território indígena do Alto Rio Negro encontra-se o Rio Tiquié, habitado por aproximadamente 4000 indígenas de oito diferentes povos, entre eles os *Yebamasa* (povos Tukano Orientais). Pertence a esse povo, Dagoberto, Mestre em Antropologia pela UFAM, e atualmente doutorando pela mesma instituição, onde é associado ao Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena (NEAI). Por meio de entrevista Dagoberto nos concedeu informações que nos ajudam a perceber alguns pontos onde culinária amazônica e indígena se bifurcam.

Em entrevista, Dagoberto revela a relação íntima entre o alimento e a organização social e mitológica dos *Yebamassa*. Nessa etnia o trabalho se divide em papéis de gênero onde as mulheres são encarregadas da agricultura e os homens da caça, que hoje já é realizada com espingardas e cachorros. Os animais caçados costumam ser a queixada, tatu, paca, cotia, jacaretinga e as aves mutum, jacamim, jacupeia. Todos os alimentos, incluindo a caça, devem ser purificados por meio dos *Bahsese*.

Segundo conta Dagoberto, para os *Yebamassa*, os alimentos são os veículos dos *Waimahsã*, humanos invisíveis que habitam os domínios aquáticos, aéreo, terrestre e da floresta e com os quais o *Kumu*, líder espiritual, é preciso estar sempre dialogando, negociando e se protegendo. O *Kumu* faz isso por meio dos *Bahsese*, que pode ser entendido como um

conjunto de formulas, conhecimentos e benzimentos, que entre outros fins se destina a realização da assepsia dos alimentos. Os *Yebamassa* acreditam que quando se come um alimento que não recebeu o *Bahsese* de assepsia a pessoa que o consumiu corre um grande risco de ficar doente. No *Bahsese* o *Kumu*, líder espiritual dos *Yebamassa*, se comunica com os *Waimahsã*, realizando a assepsia e impedindo que isso aconteça. Na época do desmame, por exemplo, os pais pedem ao *Kumu* para que faça o *Bahsese* de assepsia nos alimentos que serão dados a criança para evitar diarreias ou problemas relacionados a ingestão do alimento. Segundo conta Dagoberto, esses benzimentos também são realizados nos alimentos industrializados introduzidos na tribo, como a carne de boi e a sardinha enlatada.

Impressionante é a quantidade de frutas nativas citadas por Dagoberto, entre elas o cunuri e o cuqui. Na época do cunuri, são organizados grandes mutirões onde os homens vão em busca dessas frutas. O cunuri precisa ser cozinhado uma noite inteira ou um dia inteiro para que se extraia o amargo da fruta, que perde a sua cor verde e fica branca. Em seguida, fica de repouso por alguns dias na água de rios onde tem correnteza até que a casca amoleça, permitindo seu consumo. A coleta do cuqui também se estende as mulheres da tribo e é um trabalho feito normalmente em família. Diferente do cunuri, o cuqui não precisa passar por vários processos para ser consumido. Cunuri e cuqui, assim como muitas frutas nativas, são normalmente consumidas misturadas aos mingais.

Quanto aos temperos e condimentos utilizados nos pratos, Dagoberto revela que são utilizados basicamente o sal e a pimenta, com maior destaque para essas últimas e suas várias espécies, que costumam ser cultivadas pelas mulheres da tribo. Além desses dois ingredientes, algumas frutas também são utilizadas como tempero, como o umari e o Japurá, ambas coletadas de forma coletiva. O umari tem sua casca raspada e de sua poupa faz-se um caldo que é adicionado a quinhapira, junto com o sal e a pimenta, para “dar mais sabor”. Japurá, é outro fruto que pode ser adicionado a esse prato mas que precisa antes passar por uma série de processos. Antes de ser consumido, o japurá é cozinhado por um dia ou uma noite, para amolecer a casca e ter sua polpa retirada. Essa polpa é embalada em folhas de palmeira e é enterrada. Dagoberto conta que o resultado é uma espécie de manteiga muito saborosa que é consumida como acompanhamento para o peixe.

Apesar de morar há muitos anos na cidade, o paladar de Dagoberto ainda se mantém fiel aos sabores de sua aldeia no Alto Rio Negro. Acostumado as pimentas dos *Yebamassa*, Dagoberto não incorporou as pimentas industrializadas em sua dieta, pois segundo ele, essas

pimentas são mais doces e “tem pouco gosto de pimenta mesmo”. A farinha do Uarini, vendida no mercado, não é tão saborosa quanto a produzida em sua aldeia, pois é feita em grande quantidade, o que a faz “perder o sabor”. Para continuar fiel aos ingredientes de sua culinária, Dagoberto costuma trazer esses alimentos de suas viagens a aldeia ou pede que sua mãe os traga de lá quando vem visita-lo. Assim, mesmo longe da aldeia, Dagoberto continua a comer seus beijus, sua farinha, seu mingau de goma e a preparar sua quinhapira aos sábados e sua mujeca aos domingos.

Sobre a afirmação de a culinária amazônica ser considerada a mais indígena do Brasil, Dagoberto acredita que não seja de todo verdade. Para ele há algumas coincidências, mas não acredita que seja de fato indígena a culinária praticada no Amazonas:

Manauara gosta de jaraqui, isso não bate com a nossa culinária. Para nós, quem é bom pescador só come peixe grande, sem espinha. Na época de verão se pesca tucunaré, surubim. Esses são peixes bons. Peixe cheio de espinha é ruim. Acará, aracu, quem não sabe pescar pega esses pequenos. (DAGOBERTO, 2018)

Dagoberto também não come os peixes mais consumidos atualmente em restaurantes de alta-gastronomia regional: pirarucu e tambaqui. O primeiro por ter receio de estar comendo uma carne adulterada, pois segundo conta, no mercado costumam vender a carne de jacaré como se fosse a do pirarucu. E o segundo por não estar acostumado ao seu paladar. O tambaqui raramente é consumido pelos *Yebamassa* por ser um peixe de carne muito gorda. Além disso, na sua aldeia os tambaquis ficam em área de Cachoeira, o que torna a pesca mais difícil. Segundo Dagoberto, os tambaquis vendidos em Manaus provêm de criadouros, onde são alimentados com ração e sendo criados dessa forma “não natural”, tornam-se mais gordos que o normal.

Outra grande diferença que Dagoberto enxerga entre a culinária dos *Yebamassa* e a Amazônica diz respeito a relação da sociedade com o alimento. Segundo ele, na aldeia a comida é um bem comum, pertence a todos, cada família deixava o alimento que conseguia no centro da maloca para ser bem de todos. Na cidade, conta Dagoberto, há uma “comercialização” da comida, onde os alimentos são transformados em produtos e postos à venda nos restaurantes. Na concepção dele muitos pratos que são vendidos tem a intenção de passar uma ideia de exótico para atrair o consumidor.

Em sociedade tradicionais, como a dos *Yebamassa*, a produção local de alimentos proporciona boa parte da alimentação cotidiana, assim, a culinária costuma se construir e ser influenciada a pelo leque de recursos disponíveis no ecossistema e selecionados pela cultura.

No atual paradigma da modernidade, é a indústria agropecuária e sua cadeia de produção organizada em escala regional, nacional e mundial quem exerce forte influência sobre a culinária. Frugoli (2014) nos dá traz o relato de como alimentação e mercado estão relacionados, e como o alimento transformado em mercadoria é capaz de influenciar a culinária, promovendo outras hibridações a partir daí.

Na cidade de Belém do Pará, no domingo da procissão do Círio de Nazaré, é tradição entre os paraenses a realização de um grande almoço oferecido aos familiares e amigos próximos (mesmo os que não são devotos da santa). Nesse ato de comunhão, amigos e familiares reúnem-se à mesa num clima festivo, que pela importância simbólica, passou a ser conhecido como “natal paraense”. Assim como no natal, a fartura de pratos é da ordem de banquetes. Porém na festa paraense são os pratos típicos como a maniçoba, o vatapá à moda paraense, o açaí que são postos a mesa, com grande destaque maior para o pato no tucupi, ilustre representante da culinária paraense.

Naturalmente que nessa época há uma grande procura pelo pato, que em comparação com outras aves, é um produto de baixa produção nacional. Assim, visando atender a alta demanda, nos meses que antecedem o Círio, boa parte da produção nacional de patos é destinada ao mercado paraense, sendo necessário inclusive importar a ave de outros países produtores. Desta forma, o pato chega ao mercado paraense com preços elevados, proibitivos para as populações de baixa renda. Diante desse cenário, os grandes produtores nacionais atuam há dezenas de anos por meio da publicidade e propaganda, direcionando campanhas a essas populações com o objetivo de persuadi-las a substituir a tradicional ave por outras como o peru, chester ou até mesmo o frango. A ação tem dado certo e segundo o autor adoção dessas aves em substituição ao pato já é algo comum entre as populações de menor poder aquisitivo.

Os numerosos exemplos dados ajudam a aclarar o conceito de culinária como uma das dimensões da cultura, e que por conta disso, está em constante diálogo com todas as dimensões da vida humana em sua face social, econômica, política e simbólica, sendo influenciada e influenciando todas elas. A modernidade fez nascer uma outra dimensão intimamente relacionada com a culinária, é a gastronômica. Essa dimensão, que ao mesmo tempo abarca a social, econômica e simbólica, é capaz de exercer influência sobre a culinária na medida em que se apropria de determinados pratos ou ingredientes com o objetivo de “construir” uma culinária que represente determinada região ou determinado país. Na medida em que constrói uma “culinária regional” a gastronomia costuma eleger seus ingredientes, escolhas que se

refletem naquilo que o público consumidor irá enxergar como parte de um sistema culinário. A relação entre culinária e gastronomia, e a forma como esta segunda pode influenciar a primeira, pode ser melhor entendida a partir da perspectiva de Campo. Assim, no capítulo seguinte passaremos a conceituar a gastronomia a partir dessa perspectiva.

2.1 Gastronomia e a estilização do comer

Já em meados do século XIX, o francês Brillat-Savarin, em sua obra “A Fisiologia do gosto”, dava conta da multidisciplinaridade exigida ao se falar sobre alimentação. Tomado pelo espírito iluminista da época, Savarin discorre sobre as diferentes contribuições que as ciências e o conhecimento científico da época poderiam fornecer à ciência por ele fundada, a Gastronomia. Assim, segundo ele, a história natural forneceria a classificação das substâncias alimentares; a física ajudaria a examinar a composição e a qualidade dos alimentos; a química elucidaria as transformações químicas que ocorrem durante o preparo.

O mérito da obra de Savarin, ainda hoje celebrada como o mais importante tratado sobre o bem-comer, está em estabelecer a Gastronomia enquanto lugar privilegiado para se pensar e discutir a alimentação enquanto atividade prazerosa. Seguidor da corrente filosófica epicurista, Savarin buscava na mesa e nas sensações do paladar, o prazer proporcionado pela alimentação. O *gourmand* francês entendia que a alimentação se configurava como atividade prazerosa de duas diferentes formas as quais convencionou chamar de “prazer de comer” e “prazer da mesa”. O “prazer de comer” dizia respeito ao prazer vivenciado quando se atende à necessidade biológica de matar a fome, enquanto que o “prazer da mesa”, seria da ordem do desejo, independe, portanto, do apetite ou da fome. Assim, o “prazer da mesa”, para Savarin, seria antes de tudo, uma atividade social que visava exclusivamente satisfazer o apetito de luxo da sociedade da época. (SAVARIN, 2009).

O desejo pelo luxo na alimentação começa a fazer sentido ao olharmos para a história e as origens do autor de “A fisiologia do gosto”. Brillat-Savarin possuía a nobreza em seu sangue, que por pouco não se juntou ao mar de sangue azul que as afiadas guilhotinas da revolução francesa fizeram jorrar. Como todo membro da nobreza, Savarin possuía nos banquetes da realeza, servidos com toda pompa e distinção, sua maior referência do bem comer. Sua obra, publicada em 1825 já na República, encontra aderência junto a essa nova sociedade francesa,

onde aos anseios de distinção da classe burguesa, que buscava se consolidar enquanto dominante, começam a demandar espaços de convívio social onde a *haute cuisine*, outrora enclausurada nos palácios da nobreza, pudesse ser apreciada pela burguesia.

O mercado criado a partir dessa demanda se encarregou de mover os *chefs* do ambiente privado dos palácios para o espaço público dos hotéis, restaurantes e clubes de toda a Europa. Assim, a partir de 1830, os pratos complexos e sofisticados da *haute cuisine* tornaram-se *comoditties* vendidas nos grandes centros urbanos europeus e consumidos por suas elites. Concomitantemente o desenvolvimento de livros de receita, jornais e revistas de culinária, se encarregaram de registrar o conhecimento produzido pelos *chefs* do período. Como resultado desse encadeamento de fatos, a alta cozinha francesa se converteu, no século XIX, em um domínio profissional reconhecido em toda a Europa e nos Estados Unidos, cimentando de vez a passagem da gastronomia da patronagem nos palácios da nobreza para o mercado de consumo. (TRUBEK, 2000).

O breve histórico nos mostra como a cozinha francesa foi responsável por estabelecer o alicerce da Gastronomia moderna. De modo que suas técnicas desenvolvidas ao longo de séculos, influenciaram *chefs* do mundo inteiro, responsáveis por exportar o *métier* francês para seus países de origem. Assim, todo o modelo operacional de uma cozinha profissional da atualidade, com suas posições de trabalho e divisões de tarefas, foi desenvolvido em solo francês. Além disso, é inegável a contribuição de renomados *chefs* franceses como Antoine Carême, Auguste Escoffier, Paul Bocuse, Joël Robuchon, que foram responsáveis por sistematizar receitas de base, molhos, métodos de cocção, entre outros conhecimentos que hoje fazem parte do arcabouço técnico e teórico da Gastronomia. (DARDOT, 2015).

Quase sempre, culinária e gastronomia são tomadas como sinônimos, contudo, as diferenças entre uma e outra podem ser evidenciadas a partir de suas práticas, ao observarmos, por exemplo, a elaboração de um prato atentando para como cada uma delas se relaciona com as técnicas de preparo. Enquanto a culinária se apoia na “magia” do saber tácito presente na “mão” da cozinheira²² ou do cozinheiro, a gastronomia preza pela reprodutibilidade das técnicas, pela precisão nas misturas e ingredientes, pela escolha deliberada de texturas, cheiros e sabores, pela harmonização entre o comer e o beber, pelo ambiente em que se dá a refeição,

²² Na canção Vatapá, por exemplo, Caymmi canta em versos a receita deste prato e sugere que o preparo realizado por uma baiana é tão, ou mais, necessário que qualquer um dos ingredientes da receita, ou seja, sem uma baiana não se faz um bom Vatapá.

tratando-se, em última instância, da estilização do comer. Ainda que na Gastronomia a figura do *chef* evoque uma certa magia que o guia na criação dos seus pratos tal qual um artista que pinta uma tela, a prática gastronômica tende a se aproximar da racionalização do ato de cozinhar na medida em que se preocupa em transformar a refeição em uma experiência prazerosa e multissensorial.

Sob essa perspectiva, longe do mito do *artist de la cuisine*, o *chef* torna-se um administrador. É ele quem escolhe os fornecedores para seu restaurante, controla estoques, cria e planeja menus, além de distribuir as atividades entre seus ajudantes, que devem seguir à risca as recomendações para o preparo das receitas dos pratos que compõe o menu. Uma vez que o menu recebe a sua assinatura, o *chef* é responsável pela qualidade dos pratos servidos, por isso atua também na supervisão do que sai da cozinha, desde a execução até o momento de servir. Assim, para atender com agilidade e entregar uma “experiência” prazerosa²³ ao consumidor, a cozinha comandada pelo *chef* deve funcionar de forma sistêmica, organizada nos moldes de uma linha de produção.

Todo o sistema de trabalho da cozinha configura um universo onde tudo precisa estar alinhado, por isso, a cozinha profissional possui sua própria estrutura de organização bem como códigos e simbologias próprias. Faz parte deste mundo quem entende estes códigos e consegue colocá-los em prática. (DEMOZZI 2012).

Esse conjunto de códigos e simbologias só fazem sentido para aqueles que pertencem ao meio gastronômico, como os *chefs* e demais profissionais da cozinha, críticos e jornalistas especializados ou consumidores com grande conhecimento técnico (os chamados *gourmands*). Todos esses agentes mencionados, compartilham de um mesmo universo de conhecimento, desejos e aspirações. Universo que pode ser melhor entendido a partir do conceito de Campo de Bourdieu.

²³ Barbosa *et al* (2012) já se debruçou sobre este tema e chegou a propor um esquema teórico para melhor compreender como a oferta de serviços oferecidos pelos restaurantes pode passar de experiências ordinárias (utilitárias) a experiências extraordinárias (hedônicas).

2.2.1 O Campo gastronômico e seu *habitus*

Um Campo é um espaço estruturado, onde os indivíduos (agentes) disputam as posições por meio da apropriação de um capital específico do Campo que, por ser de natureza simbólica, só faz sentido para aqueles que dele fazem parte. A distribuição desigual desse capital simbólico é responsável por estruturar a posição dos agentes no Campo, de modo que sempre haverá aqueles que possuem uma grande quantidade de capital (os dominantes) e aqueles que o possuem em menor quantidade (os dominados). (BOURDIEU, 2013).

Por ser essencialmente um local de disputa, as práticas e estratégias adotadas pelos agentes só fazem sentido quando relacionadas as posições que ocupam no Campo. Assim, conforme a posição que ocupam, mudam-se as estratégias para apropriação do capital, logo, os dominantes tenderão a adotar estratégias conservadoras visando a conservação do seu capital simbólico e, conseqüentemente, a manutenção de sua posição no Campo; enquanto que os dominados, tenderão a adotar estratégias subversivas que busquem contestar o *status quo* mas que não sejam extremas a ponto de destruir o próprio Campo. Nesse sentido, os agentes do Campo desenvolvem uma relação onde tal disputa os torna ao mesmo tempo adversários e cúmplices, uma vez que é do interesse de ambos a perpetuação do Campo e a preservação do jogo. (CATANI *et al*, 2017).

Participam dessa disputa apenas aqueles que possuem o *habitus* exigido para entender as regras e os desafios do jogo. O *habitus* se caracteriza como um sistema de disposições transferíveis e duráveis por meio das quais as pessoas percebem, pensam, apreciam, agem e avaliam o mundo. Por disposições pode-se entender um conjunto de habilidades e orientações, aprendidos e internalizados por meio da socialização dentro de determinados grupos sociais ou Campos. Esse conjunto de habilidades pode compreender várias formas de comportamento corporal, fala, gesto, vestuário, traquejos sociais, habilidades motoras e práticas. Todas essas disposições atuam como um acervo de recursos latentes aos quais o agente irá recorrer quando as circunstâncias exigirem. Nesse sentido, a prática do agente, aqui neste caso o *chef*, se caracteriza como uma exteriorização da estrutura inculcada ao longo de seu processo de formação enquanto agente do referido Campo. (BOURDIEU, 2013).

Por ser um espaço simbólico estruturado socialmente, todo Campo funciona como um microcosmo do espaço social, reproduzindo e sendo influenciado pelas tensões e pressões da sociedade que lhe serve de alicerce. Assim, em sociedades modernas, todo Campo costuma ser

influenciado pela estrutura do espaço social, que por sua vez, repousa sobre dois pilares de diferenciação social a saber, os capitais econômico e cultural. Ambos se encontram desigualmente distribuídos entre os indivíduos que fazem parte do espaço social, operando, desta forma, em favor da reprodução das estruturas de dominação. Vale ressaltar que essa dominação será menos perceptível, ou seja, mais eufemizada, quando se der por meio da apropriação de bens simbólicos, que são, à grosso modo, os vetores do capital cultural. No caso do Campo gastronômico brasileiro, podemos perceber claramente a relação dialética entre os capitais econômicos e simbólicos na formação de uma gastronomia brasileira.

A gastronomia praticada no Brasil tem suas origens nos anseios de uma elite brasileira que, na recém-instalada República, procurava se estabelecer como classe dominante se afastando da matriz cultural portuguesa que reinava no antigo regime desde a colonização. Assim, essa elite tinha no estilo de vida da França da Belle Époque sua referência cultural e fazia uso de seu capital econômico para consumir tudo aquilo que girava em torno desse universo. De modo que viagens à Paris se configuravam quase que como uma obrigação a fim de garantir o vínculo com as atualidades e os modismos da burguesia parisiense. Entre tudo o que o dinheiro podia comprar afim de estabelecer a tão desejada distinção social, a Gastronomia estava entre elas. Assim desde as primeiras décadas do século XIX, a culinária praticada entre a elite econômica brasileira, a exemplo do que acontecia em outros lugares do mundo, era influenciada pela Gastronomia francesa. (DÓRIA, 2014).

No Rio de Janeiro, então capital brasileira, houve um aumento no número de cafés e confeitarias que reproduziam o costume francês de servir com estilo e elegância. É dessa mesma época a invenção do “pão francês” criado por padeiros brasileiros à pedido daqueles que em viagem a Paris tinha saboreado um pão, tido como precursor da baguete, muito popular à época. Assim, partir da descrição desses viajantes sobre o tal pão parisiense – que era curto, cilíndrico, com miolo branco, casca dourada e crocante – os padeiros brasileiros chegaram à receita do pão “tipo francês”, atendendo as exigências quanto a aparência e ainda superando as características do pãozinho original, por ser mais macio e saboroso, com o acréscimo de um pouco de açúcar e gordura na massa. O pão francês se populariza entre a elite da época enquanto o resto da população continuava a consumir o antigo pão de miolo escuro, cenário que só seria alterado no nas primeiras décadas do século XX com a massiva imigração europeia e a popularização das padarias no Brasil. (CAPPAl, 2012).

Tal qual o capital econômico, o capital cultural também possui suas instâncias de produção, circulação e consumo onde a acumulação dos bens simbólicos é capaz de proporcionar lucros e dividendos simbólicos aos indivíduos que os detém. Esses bens simbólicos podem ser categorizados em três grandes grupos a saber, a) quando incorporado na forma do *habitus*, como por exemplo em posturas corporais, esquemas mentais, habilidades linguísticas, preferências estéticas, competências intelectuais); b) quando objetivado em bens materiais que representam a cultura dominante como livros e obras de arte; c) quando institucionalizado, manifestando-se como atestado e reconhecimento institucional de competências culturais adquiridas, ou seja, diplomas, certificados fornecidos por instituições reconhecidas do Campo. No Campo gastronômico essa última atua na conformação do *habitus* e legitimação dos agentes. (CATANI *et al*, 2017).

As entrevistas, concedidas por um jovem *chef* de São Paulo a duas revistas eletrônicas do grupo O Globo, nos mostram como se estrutura e como é inculcado o *habitus* do Campo Gastronômico. O *chef* em questão é Ivan Ralston, filho de proprietários de uma cadeia de restaurantes de cozinha mediterrânea. Quando criança, ele e sua irmã eram escalados por sua mãe para provar os pratos que seriam servidos no restaurante da família. Nessa época, conta sua irmã, Ivan já era capaz de preparar rocambole de goiabada e bolo de morango com chantili, sempre guiado por uma “mente artística” que teria herdado da mãe, formada em artes plásticas. Assim como a mãe, Ivan percorreu outros caminhos antes de se assentar na Gastronomia, se formando como músico em uma das mais importantes (e caras) escolas de música do mundo, a *Berklee College of Music*, nos Estados Unidos. (CASA E JARDIM, 2017).

Em seu regresso ao Brasil, Ivan não teria se adaptado a rotina de músico. Assim, abandonou sua incipiente carreira na música e decidiu passar um tempo trabalhando em um dos restaurantes de sua família. Esse período de experiência na cozinha, teria servido para “despertar” em Ivan sua vocação adormecida como *chef*. Começou então a estudar Gastronomia por conta própria até conseguir um estágio no Maní, em São Paulo, restaurante que possui uma estrela no Guia Michelin²⁴. Lá ele trabalhou por quase dois anos, até partir para estudar Gastronomia na Europa.

²⁴ Publicação francesa que seleciona anualmente bons restaurantes e hotéis em diversas regiões do mundo, conferindo-lhes de uma a três estrelas. O guia Michelin nasceu no ano de 1900 idealizado pelo industrial francês do ramo de pneumáticos, André Michelin com o objetivo de fomentar o turismo dentro do insipiente mercado automobilístico da época.

O jovem *chef* passou cinco anos na Espanha onde estudou e estagiou em dois restaurantes icônicos daquele país, o Celler de Can Roca e o Mugaritz, ambos com três estrelas no guia Michelin. Em seguida, partiu para o Japão onde estagiou por seis meses em outro restaurante três estrelas Michelin, o famoso Ryugin. Conforme relata, Ivan Ralston, na Espanha teria aprendido técnicas comuns utilizadas na indústria de alimentos e aplicadas à alta gastronomia, com muitos elementos no prato, “que sempre surpreendiam e deixavam os comensais estarecidos”, enquanto que no Japão a linha era a “simplicidade, o minimalismo, no máximo quatro ingredientes na receita”. Novamente de volta ao Brasil, procurou emprego mais nada o agradava, decidiu então abrir seu próprio restaurante onde pode usar toda a bagagem aprendida durante sua experiência pelo mundo trabalhando em restaurantes de renome. (ELA, 2016).

A trajetória de formação e conformação de Ivan é comum a muitos *chefs* e nos demonstram a sutil relação entre os capitais econômico e cultural e sua conversão em capital simbólico do Campo gastronômico. Qualquer espécie de capital (social, cultural e econômico) tende, em diferentes medidas, a funcionar como capital simbólico à medida em que são desconhecidos enquanto capital, sendo que sua força ou efetividade será tão mais eficaz quanto maior for a sua denegação (BOURDIEU, 2001, p. 295). Na entrevista de Ivan, podemos perceber como o jovem *chef* denega seu capital social, que foi responsável por azeitar sua entrada no mundo gastronômico em um famoso e internacionalmente reconhecido restaurante de São Paulo, antes mesmo de possuir um diploma de *chef*. Nota-se, também, como denega seu capital cultural, onde criado no seio de uma família dona de uma grande cadeia de restaurantes de cozinha mediterrânea teria inculcado, desde a mais tenra idade, todo o repertório da alta-gastronomia, com suas técnicas, terminologias, etc. Por fim, percebe-se como, arbitrariamente, denega seu capital econômico que, dentro do espaço dos possíveis, viabilizou seus estudos na Europa e no Japão, convertendo-os em “experiências” (que nada mais são do que o capital simbólico em seu estado puro) que trouxe em sua bagagem e se traduziram nos pratos que compõe o menu de seu próprio restaurante, localizado em um bairro nobre da cidade de São Paulo. Em suma, Ivan denega, pois, isso ajuda a construir e perpetuar o mito que sustenta o Campo gastronômico, isto é, sua “crença”, que por sua vez é produzida e reproduzida por meio do que Bourdieu convencionou chamar de círculo da crença.

2.2.1 A crença e as instâncias de legitimação do Campo gastronômico

Em “A produção da crença” (2015), Bourdieu usou o Campo da Arte para exemplificar como se constrói o círculo da crença que sustenta um Campo. O comerciante da arte, ou *marchand* é dotado de grande quantidade de capital simbólico, o que lhe confere poder/autoridade para consagrar obras de artistas novos, aos quais ele estaria emprestando seu prestígio. Visando ganhos e retornos futuros, tal qual um banco, o *merchand* concede crédito, fornecendo parte do seu capital simbólico a esses novos artistas que, sendo desconhecidos ou pouco conhecidos dentro do Campo artístico, precisam de uma instância de legitimação que lhe conceda um capital simbólico mínimo para que possam entrar no jogo e na disputa do Campo.

A autoridade conferida ao *merchand* seria nada mais do que o resultado das relações e das trocas simbólicas que se desenvolvem no campo de produção como um todo, ou seja, é resultado das trocas simbólicas entre os agentes do Campo, como os artistas sob a tutela do *merchand* (ou aqueles que pretendem estar sobre sua tutela), os críticos de arte que falam bem ou mal de seus artistas e claro, os clientes que compram as obras de arte, depositam nele a confiança na curadoria feita por ele. Assim, percebe-se que o capital simbólico é alienado por definição, isto é, ele se apoia necessariamente no outro, no olhar e na fala do outro. Nesse sentido, de forma relacional, e sistêmica, as reputações se constroem a partir da interação entre os agentes do referido campo em suas instâncias de produção, circulação e consumo. (BOURDIEU, 2015).

Todavia, as reputações não se constroem apenas mediante as relações objetivas entre os agentes, uma vez que no interior do Campo se encontram as instituições que possuem a atribuição específica de cumprir uma função de consagrar e legitimar os agentes e os bens simbólicos produzidos. As instâncias de consagração se constituem em instituições específicas, reconhecidas por todos os agentes do Campo, capazes de consagrar por suas sanções simbólicas. O alto poder de consagração das instâncias de legitimação se dá por sua impessoalidade, uma vez que os circuitos de consagração são tão mais eficazes quanto maior a distância social entre o agente que consagra e aquele que é consagrado. (BOURDIEU, 2007, p. 118).

Nesse sentido, a consagração de um *chef* que recebe um prêmio das mãos de um internacionalmente renomado crítico de gastronomia que todos sabem que é seu amigo de longa data, terá poder de legitimação quase nulo (ainda que o crítico tenha grande capital simbólico e poder de consagração), uma vez que a relação de proximidade entre os dois colocaria sob

suspeição o mérito e a legitimidade do prêmio recebido. No entanto, se o mesmo *chef* receber o prêmio de uma revista gastronômica reconhecida pelos agentes do Campo, o lucro simbólico angariado com essa consagração, bem como seus efeitos, serão infinitamente maiores que o ínfimo capital simbólico concedido diretamente por seu amigo (mesmo que o crítico, seu compadre, faça parte do editorial dessa revista). Atualmente, o Campo Gastronômico conta com dois grandes prêmios, onde anualmente são escolhidos os melhores restaurantes de alta gastronomia, são eles o Guia Michelin e o *The World's 50 Best Restaurants*.

O Guia Michelin diz respeito a uma série de Guias de viagem, publicados desde os anos 1900 pela empresa de pneus de mesmo nome. O mais famoso deles é o Guia Vermelho que escolhe os melhores hotéis e restaurantes em cada destino. Atualmente, sua seleção é composta por 29 guias, que cobrem 28 países em 4 continentes e reúnem mais de 45 mil estabelecimentos em todo o mundo. Os restaurantes são visitados por inspetores anônimos²⁵ que avaliam cada prato, baseando-se em cinco critérios: a qualidade dos produtos utilizados, a personalidade da cozinha, a técnica de cozimento e a harmonização dos sabores, a relação preço e qualidade e, também, a regularidade. Ao final de cada visita fazem seus relatórios e o encaminham para o alto comando editorial do Guia Michelin, que em colegiado analisa e avalia esses relatórios técnicos, decidindo, assim, a classificação dos restaurantes, por vezes até rebaixando a nota de alguns, algo que pode destruir a reputação de um *chef* e ganhar contornos de tragédia²⁶. Os restaurantes são classificados em três categorias a saber, uma estrela²⁷ (um bom restaurante em sua categoria), duas estrelas (excelente cozinha, merece um desvio no caminho) e três estrelas (uma das melhores cozinhas, merece uma viagem exclusiva).

No Brasil, o Guia Michelin publica os melhores restaurantes das cidades de São Paulo e Rio de Janeiro. Ao todo, são 18 restaurantes brasileiros agraciados com uma estrela do referido Guia, sendo 6 restaurantes no Rio de Janeiro e 12 restaurantes localizados na cidade de São Paulo. Apenas o restaurante paulista D.O.M, do *chef* Atala, é classificado como duas estrelas,

²⁵ Ligados ao setor de hotelaria/restaurantes, formados em escolas de hotelaria, os inspetores são funcionários da Michelin, sem vínculo algum com os estabelecimentos visitados.

²⁶ No ano de 2003 o chef francês Bernard Loiseau, à frente do restaurante três estrelas Cote d'Or, se suicidou, aos 52 anos ao saber de rumores que indicavam que seu restaurante seria rebaixado. (OBSERVADOR, 2016).

²⁷ Segundo Jean-Luc Naret, ex-diretor do Guia vermelho Michelin, estima-se que uma estrela concedida a um restaurante represente um aumento de 25% no seu faturamento. Outros especialistas afirmam que cada estrela representa um aumento de 30 a 40% no faturamento. (OBSERVADOR, 2016).

o que representa um grande feito, já que essa classificação é concedida a poucos restaurantes, sendo que a maioria deles estão situados na Europa, a meca da Gastronomia mundial.

O restaurante de Atala também está presente em outra lista importante, a *The World's 50 Best Restaurants*. O restaurante D.O.M é o único representante brasileiro nesta lista desenvolvida pela revista britânica *Restaurant*, especializada na área, a qual, no ano de 2014, agraciou o paulista Atala como melhor *chef* do mundo. O *The World's 50 Best Restaurants*, acontece desde 2002 e seleciona anualmente os melhores destinos gastronômicos em todo o mundo, para isso, conta com o auxílio de mais de 1000 especialistas em gastronomia que por meio de um sistema de critérios bem estruturados e um procedimento de votação auditado, escolhem os 50 melhores restaurantes do mundo naquele ano. Os restaurantes agraciados são revelados durante uma grande cerimônia de premiação que até 2015 aconteceu em Londres e desde então tem se dado em diferentes cidades do mundo como Nova Iorque, Melbourne e Espanha. Além da tradicional cerimônia de premiação, esse grande evento conta com palestras e demonstrações e se apresenta como um espaço para troca de experiências entre a comunidade gastronômica.

Destarte, as instâncias de legitimação atuam como uma espécie de banco onde o capital simbólico é acumulado e dividido desigualmente entre os agentes do Campo, garantindo que o capital específico do Campo continue a circular, com maior volume, entre os dominantes. Assim, as instâncias de legitimação também se dedicam a conservar os valores dominantes do Campo, uma vez que os critérios para escolher os consagrados sempre refletirão/espelharão os valores dominantes do campo. A forma como o *The World's 50 Best Restaurants* descreve o restaurante de Atala é um reflexo disso.

Em seu site, o referido prêmio classifica o restaurante D.O.M como “brasileiro contemporâneo com ingredientes amazônicos”; menciona o uso do jambu e da pirioca em seus pratos, sem esquecer, é claro, de mencionar as formigas do Alto Rio Negro que tornaram o chef paulista mundialmente famoso, colocando “a gastronomia brasileira no mapa mundial”. Apesar dos ingredientes exóticos para o paladar de qualquer *gourmand* europeu, as técnicas e tecnologias bem como a estética e apresentação dos pratos, seguem o cânone do Campo gastronômico, não fosse isso, certamente seu restaurante não apareceria nesta lista. Ademais, o uso de ingredientes amazônicos constitui-se em outro ponto já legitimado pelo campo gastronômico mundial, por meio do discurso de Adrià Ferran, mais importante e influente *chef*

da atualidade, que acredita que o futuro da gastronomia no mundo repousaria sobre a Amazônia e sua biodiversidade, que guarda em segredo os mais finos ingredientes. (DÓRIA, 2009, p 52)

A consagração de Atala como o responsável por “colocar a gastronomia brasileira no mapa” é resultado de um processo iniciado nos idos dos anos 2000, quando a nova cozinha espanhola começou a exercer forte influência em todo o mundo, especialmente no Brasil onde vários *chefs* da nova geração haviam se formado ou estagiado nos novos restaurantes da vanguarda espanhola. Esses *chefs* brasileiros começaram a encabeçar um novo movimento para desenvolver uma nova cozinha brasileira, uma vez que a “velha” cozinha, resultado do processo político de construção de uma identidade nacional e que teve a feijoada como seu expoente máximo, já não servia mais as pretensões dos novos *chefs*. Assim, as virtudes de uma nova gastronomia brasileira estariam escondidas sobre a nobreza dos ingredientes inexplorados ou pouco conhecidos, uma vez que os modos de transformação tradicionais, presentes nas receitas (modelo propagado pela *nouvelle cuisine* francesa) tinham caído em descrédito geral, sendo completamente ofuscados pelas novas técnicas e tecnologias que se difundiam pelo mundo a partir da Espanha com a gastronomia molecular do *chef* Ferran Adrià. (DÓRIA, 2014, p 108)

Nesse sentido, o “achamento” de um novo caminho para a gastronomia brasileira se traduziria na combinação entre a adoção das técnicas e tecnologias modernas da vanguarda espanhola e a busca por novos ingredientes a partir de pesquisas regionais. Contudo, considerando que essas técnicas se encontram altamente difundidas no campo gastronômico (como a cocção a baixa temperatura, por exemplo) recai sobre o ingrediente o papel de criar o particular, o singular, conferindo maior lucro simbólico aqueles que participam dessa competição.

Trazer à mesa o que os consumidores desconhecem parece ser a diretriz buscada e a mais comum. Alguns elegeem áreas distantes dos grandes centros urbanos como verdadeiros “campos de pesquisa” de onde extraem, anos a fio, os elementos necessários para a criação de novos pratos. Amazônia, Cerrado e Mata Atlântica figuram como biomas demandados. (DÓRIA, 2014, p. 110).

É a partir dessa disputa pelo capital simbólico do campo gastronômico brasileiro que a Amazônia dos Sabores é engendrada. No capítulo seguinte, trataremos amiúde sobre as estratégias utilizadas pelos agentes interessados em obter os altos lucros simbólicos oferecidos pela Amazônia dos Sabores.

CAPITULO 3

3. AMAZÔNIA DOS SABORES: NOVOS VIAJANTES E VELHOS DISCURSOS

*“Com sua flora e fauna exóticas, não há dúvida alguma de que a última grande e desconhecida fronteira gastronômica é a imponente Amazônia do Brasil”
(Ferran Adrià)*

A Amazônia sempre exerceu um tremendo fascínio no imaginário europeu. Desde os primeiros relatos dos cronistas espanhóis - que aqui vieram em busca do Eldorado e do País da Canelas - chegando a La Condamine e seu relato científico embebido em fina aura de fantasia, a Amazônia conserva-se, a nível simbólico, como um lugar distante, lugar do primitivo e do desconhecido. Nesse sentido, como demonstramos no primeiro capítulo, a ideia de “invenção” trata-se ainda de algo recorrente quando se trata desta região do mundo, onde nem mesmo o pensamento tecnocrata e científico foram capazes de desnudar a aura do fantástico inculcada na mente dos homens.

Construída desde fora, a Amazônia é para o europeu, e os brasileiros do sul e sudeste, o lugar do exótico, onde a imensidão de recursos naturais parece torná-la uma fonte inesgotável para as mais diferentes indústrias de uma economia globalizada. Estabelecida na história a partir do olhar estrangeiro, a Amazônia exerce na Modernidade, o mesmo fascínio que o oriente exerceu na Idade Média. Assim, não é de se estranhar que um renomado *chef* espanhol tenha enxergado na China e na Amazônia, os dois lugares onde os agentes da Gastronomia mundial deveriam lançar seus olhares com a finalidade de buscar a nova onda criativa do Campo Gastronômico.

Ferran Adrià é um nome legitimado pelo Campo Gastronômico internacional, atualmente é tido como o *chef* mais importante e influente do mundo, tendo sido incluído pela revista americana Time na lista das cem pessoas mais influentes do mundo no ano de 2004. Seu antigo restaurante, o El Bulli, foi eleito cinco vezes como o melhor do mundo pela revista *Restaurants*, além é claro, de receber a classificação três estrelas no Guia Michelin. Adrià revolucionou a Gastronomia por meio da intensa pesquisa de conceitos de química e física aplicados ao preparo de alimentos que se traduziram em pratos com texturas, formas e cores inusitadas que somente a gastronomia molecular poderia proporcionar.

Com sua cozinha de vanguarda, o *chef* catalão foi responsável por transformar a cozinha em um verdadeiro laboratório, onde as técnicas culinárias foram postas a prova e muitas técnicas e tecnologias foram desenvolvidas e propagadas a partir de seu restaurante, que fechou suas portas em 2011 para dar lugar ao *El Bulli Foundation*, uma fundação privada que tem como objetivo de seguir promovendo a inovação e a criatividade no ramo da restauração gastronômica e de todas e profissões e setores que dialoguem com ela.

A vanguarda de Adrià superou as velhas ideias da cozinha francesa, deslocando o centro de referência do campo gastronômico da França para a Espanha, que desde os anos 2000 transformou-se na grande meca dos *chefs* de todo o mundo. Nessa mudança de posições entre os agentes do Campo, Adrià, naturalmente passou a ocupar a posição de dominante e uma vez dotado de grande capital simbólico acumulado, tornou-se capaz de ditar os caminhos do Campo. Uma vez que ser conhecido e reconhecido significa deter o poder de reconhecer, consagrar, dizer, com sucesso, o que merece ser conhecido e reconhecido. (BOURDIEU, 2001, p. 296).

Em entrevista para o site Terra (2013), Adrià comentou que a primeira vez que esteve na Amazônia foi como “conhecer o paraíso”. Há época, a convite de Atala, o chef veio à Belém conhecer os sabores locais e ficou impressionado com a quantidade de frutas que nunca tinha visto, o chef se pergunta na entrevista “como é possível haver tantas frutas que as pessoas não conheçam?” Os alimentos que mais despertaram o interesse do *chef* foram aqueles que não podiam ser encontrados no seu país, como o palmito da pupunha, por exemplo. Para Adrià a domesticação dessas espécies seria capaz de proporcionar uma incrível quantidade de alimento, representando uma grande revolução para a humanidade.

Além de Adrià outros viajantes gastronômicos estrangeiros também decidiram se aventurar pela região, como o *chef* e escritor norte-americano Anthony Bourdain, que apresenta o programa de viagens e culinária *Anthony Bourdain: Sem Reservas*, em um canal fechado de TV. No sexto episódio da sétima temporada, Anthony visita à cidade de Belém trazido pela curiosidade que as palavras de Adrià sobre a Amazônia haviam lhe despertado. Ao passear pelo Mercado Ver-o-Peso²⁸, extasiado com a diversidade de “sabores nunca sentidos e nem mesmo imaginados” que se apresentavam diante de seus olhos, o chef conclui afirmando que

²⁸ Criado no século XVII, o Mercado Ver-o-Peso é um dos mercados públicos mais antigos do Brasil. Considerado a maior feira ao ar livre da América Latina - que abastece a cidade de Belém com variados tipos de gêneros alimentícios e ervas medicinais, vindos das ilhas circunvizinhas à capital e dos municípios do interior, chegando até ao Mercado pela via fluvial.

Belém tratava-se de “um verdadeiro El dorado, uma cidade perdida de ingredientes incrivelmente estranhos e maravilhosos.”

Nas falas de Adrià e Anthony, dois *chefs* consagrados pelo Campo, percebemos claramente ecos de discursos que nos remetem inevitavelmente a ideia de El dorado e da Amazônia como celeiro do mundo. De modo que o discurso da Amazônia dos Sabores apesar de habitar o Campo Gastronômico, é influenciado pela ideia de Amazônia que prevalece na esfera social e persiste no imaginário coletivo, por conta de processos históricos, sociais e econômicos que já muito bem explicamos no primeiro capítulo, o qual dedicamos a fazer uma revisão desses conceitos ao longo da história.

Em paralelo ao crescente interesse pela Amazônia e seus ingredientes na Gastronomia, uma outra batalha tem se estruturado, mais especificamente no Campo Gastronômico brasileiro, e diz respeito ao desenvolvimento de uma Cozinha com a “cara” do Brasil. Nessa disputa, que visa estabelecer uma espécie de *Nouvelle Cousine* brasileira, duas estratégias infinitamente distintas se destacam. A primeira delas vai buscar na culinária dita popular, os pratos e ingredientes que por inúmeras razões ficaram restritos a culinária praticada longe dos grandes centros urbanos. A segunda, compreende a já mencionada Amazônia dos Sabores e vai buscar na culinária indígena os ingredientes “perdidos” ou “esquecidos” ao longo da história da colonização.

O restaurante paulista Maní, da *chef* Helena Rizzo, é um representante dessa primeira estratégia. Em 2014, Helena recebeu o prêmio de melhor *chef* feminina pela revista *Restaurant* e neste mesmo ano, seu restaurante integrou a lista dos 50 melhores do mundo. O Maní busca fazer uma releitura de pratos tradicionais da culinária brasileira, de modo que em seu menu degustação pode-se encontrar feijoada, escondidinho de carne-seca e tutano, além de sobremesas como doce de abobora, brigadeiro, pudim e manjar de coco. Classificado pela revista britânica como um restaurante de fusão brasileira-europeia, o Maní também apresenta combinações inusitadas entre as duas tradições culinárias, como o bombom de *foie gras* ou a sopa fria de jabuticaba. Apesar do furor inicial, o Maní não conseguiu manter sua posição nesta disputada lista. Assim, fora da lista global, o Maní ocupa hoje, como prêmio de consolação, um nono lugar na lista dos 50 melhores restaurantes da América latina.



Figura 1 - À direita, o bombom de *foie gras* e à esquerda a sopa fria de jabuticaba do Maní.

A segunda estratégia adotada, a da Amazônia dos Sabores, possui apelo infinitamente maior que a primeira, tendo se revelado como a mais rentável simbolicamente. Como já temos mostrado até aqui, Alex Atala é o *chef* que mais tem se beneficiado desta narrativa, que pauta a Amazônia dos Sabores sob a aura do exótico, mantendo um discurso que é homólogo ao entendimento que os dominantes da gastronomia mundial têm sobre a região amazônica. De modo que os ganhos simbólicos dos agentes que adotarem essa estratégia serão tão mais lucrativos quanto mais próximos estiverem do entendimento sobre a Amazônia estabelecido pelos dominantes do Campo, ou seja, os ganhos serão maiores entre os agentes que adotarem um discurso homólogo ao dominante.

A seguir apresentamos as narrativas veiculadas no Campo Gastronômico brasileiro, sobretudo as que dizem respeito a Amazônia e seus ingredientes. Assim, a partir da análise de entrevistas publicadas na imprensa nacional e internacional e da revisão de críticas de sites especializados em gastronomia, conseguimos extrair dois discursos que correspondem a dois entendimentos sobre a Amazônia dos Sabores. O primeiro diz respeito a Amazônia dos Sabores “que se vê de lá”, uma Amazônia lugar do exótico, da qual fazem parte os *chefs* Atala e Schaedler; já o segundo versa sobre a Amazônia dos Sabores “que se vê daqui”, contra discurso da primeira, que possui como principal agente o *chef* paraense Thiago Castanho.

3.1 Alex Atala: a Amazônia dos Sabores que se vê de lá

O nascimento de Alex Atala como *chef* se deu de forma inusitada e pouco ortodoxa, como revela em seu livro, “D.O.M. Redescobrimo ingredientes brasileiros”, lançado em 2013,

nos idiomas inglês e português. Atala, então com 17 anos, se encontrava na Europa, realizando um mochilão quando se viu com problemas com o visto de imigrante, que estava por expirar. Desejando prolongar a viagem, Atala decidiu, convidado por um amigo, se matricular em um curso de gastronomia, para que assim pudesse renovar seu visto como estudante. Assim, Atala teria descoberto sua vocação para a Gastronomia e continuando seus estudos na Europa, teve a oportunidade de estagiar em restaurantes na Bélgica, França e Itália.

Dessas viagens, um dos aprendizados que trouxe, conta Atala, foi a percepção de que mesmo sendo capaz de executar as receitas das tradições culinárias desses países, nunca seria capaz de prepara-las como um nativo, uma vez que esses sabores estrangeiros não fazem parte do seu “registro cultural”. Assim, ao longo de sua formação Atala revela que se deu conta de que somente ele, enquanto brasileiro, seria capaz de “fazer cozinha brasileira”, pois os “sabores selvagens” já faziam parte de sua vida desde muito cedo. Segundo ele, ir em busca de ingredientes, “andar no mato e explorar sabores desconhecidos ou pouco valorizados”, fazem parte de sua “maneira de ser desde sempre”, pois ele é filho e neto de pescadores e caçadores. (ATALA, 2013, p. 11).

Na década de 90, Atala retornou ao Brasil e começou a estabelecer sua carreira como *chef* trabalhando em restaurantes de gastronomia contemporânea na cidade de São Paulo. Movido pelo desejo de fazer um restaurante de cozinha brasileira, Atala cria o D.O.M, em 1999. Porém havia um problema, pois aquilo que se entendia como “cozinha brasileira” estava intimamente ligada a culinária popular, sendo parte integrante do grande inventário de pratos e receitas imortalizados nos estudos do folclorista Câmara Cascudo. Naturalmente que a elite paulista, público do seu restaurante, não estava disposta a consumir uma cozinha popular, de modo que Atala precisou se reinventar. Passou, então, a experimentar o uso de ingredientes amazônicos combinados com as técnicas da alta-gastronomia, como uma estratégia para que esse público fosse capaz de aceitar e apreciar uma cozinha brasileira mais moderna.

Suas experiências gastronômicas começaram a ganhar notoriedade no cenário internacional, colocando a gastronomia brasileira no mapa. Todavia, por abusar tanto do uso de ingredientes amazônicos, sua gastronomia não era reconhecida como brasileira pelo público paulistano. Assim, a Amazônia que seduzia o olhar europeu e consagrava Atala no exterior, não tinha o mesmo apelo para seu público, que preferia os pratos da gastronomia contemporânea, francesa ou mediterrânea, aos de sua gastronomia brasileira de vanguarda.

Para contornar esse percalço rumo ao sucesso, Atala revelou em entrevista ao jornal português Público (2014), que precisou primeiramente construir toda sua reputação fora do Brasil para, então, ser reconhecido e legitimado no seu próprio país. Atala conta que se tivesse decidido trilhar o caminho inverso, ser reconhecido primeiro no Brasil e depois no exterior, talvez nunca tivesse chegado onde chegou. Nesse sentido, o *chef* revelou, para esse mesmo jornal sua estratégia para buscar o reconhecimento fora do Brasil, explicando como a Amazônia dos Sabores o ajudou a se tornar famoso no mundo todo:

Uma das palavras mais conhecidas do mundo é Coca-Cola. O mundo inteiro conhece a garrafa, o mundo inteiro tem a memória de um sabor. Palavra tão conhecida como essa é Amazônia. O mundo inteiro tem uma imagem, ninguém conhece o sabor. Eu tinha um elemento internacional para trabalhar e usei. (PÚBLICO, 2014).

A estratégia de Atala, com sua Amazônia de Sabores, se mostrou bastante lucrativa, mediante grande acumulação de capital simbólico entre os agentes dominantes do Campo Gastronômico internacional, como Ferran Adrià. Foi o *chef* catalão quem chamou a atenção do mundo para a Gastronomia de Atala, que tinha no uso dos ingredientes Amazônicos, seu principal diferencial.

Em uma série de documentários produzidos pela Netflix sobre grandes *chefs* da gastronomia mundial, Atala lembra do momento em que Adrià o reconheceu como uma nova promessa no Campo gastronômico. Foi em 2005, durante o Madrid Fusión, encontro anual que reúne os principais *chefs* do mundo e reserva em sua programação, um disputado espaço para que *chefs* possam fazer apresentações gastronômicas. Em sua apresentação, o jovem *chef* mostrou aos espectadores um conceito que à época ele apelidou de *terroir* amazônico. Entre a plateia estava Adrià, que após sua apresentação decidiu subir ao palco para conhecer de perto as ideias do jovem *chef* dos trópicos que usava os ingredientes amazônicos de forma tão original. Era a legitimação tão esperada por Atala, a consagração vinda de um dominante do Campo com capital simbólico suficiente para consagrar à Atala e seu restaurante. (CHEF'S TABLE, 2015).

Assim, Atala fez-se famoso com a Amazônia e com ela conseguiu angariar o capital simbólico junto à comunidade internacional. Para conservar seu capital simbólico, Atala precisava fazer mais do simplesmente mostrar os ingredientes amazônicos em eventos internacionais. Assim, Atala adotou como prática, levar alguns *chefs* em suas viagens pela

Amazônia, numa espécie de expedição naturalista, mas com a Gastronomia como fim. A mais importante e decisiva, foi realizada em 2008, quando convidou Adrià e Juan Mari Arzak, primeiro chef na Espanha a alcançar três estrelas no Guia Michelin, para uma viagem à Belém. Atala publicou no jornal O Estadão, em um texto de estilo bastante etnográfico o registro dessa viagem, que definiu ali o sucesso de sua Amazônia dos Sabores. Atala conta que os chefs espanhóis adoraram conhecer os peixes amazônicos, mas ficaram absolutamente enlouquecidos foi com as frutas, em especial, o cajá e o murici. Como resultado da expedição Atala, revela que os *chefs* “levaram na mala, nos cadernos e principalmente na cabeça um universo de novos sabores”. (ESTADAO, 2008).



Figura 2 - Da esquerda para a direita, Atala, Adrià e Arzak no mercado de Ver-o-Peso, em Belém.

Desde aí, Adrià se mostrou encantado com os ingredientes amazônicos, chegando a dizer que o futuro da gastronomia estaria ali, esperando para ser descoberto em meio à imensa biodiversidade da floresta. Dessa forma, a fala de Adrià legitimava ainda mais as ações de Atala e sua Amazônia dos Sabores, de modo que em 2013, durante uma passagem pelo Brasil para participar de um evento, Adrià concedeu uma entrevista ao jornal Folha de São, onde falou, entre outras coisas, sobre o trabalho de Atala e revelou sentir a sensação de que no Brasil “não se valoriza Atala como lá fora”. Para, Adrià, o *chef* paulista “é um dos cozinheiros mais importantes do mundo, principalmente no que diz respeito ao significado da Amazônia”. (FOLHA DE S. PAULO, 2013).

Em 2013, um correspondente do jornal britânico The Guardian, acompanhou Atala em outra expedição, só que dessa vez ao Amazonas, no município de São Gabriel da Cachoeira. Durante seis dias, o jornalista inglês acompanhou Atala e a equipe de seu Instituto, o ATA. Lá, foi apresentado a comunidade Baniwa, laboratório e campo de pesquisa do ATA, onde pode conhecer os ingredientes amazônicos na sua origem e as pesquisas que estavam sendo desenvolvidas à época, como a que busca cogumelos nativos e que tinha o *chef* Felipe Schaedler entre a equipe. Entre os Baniwa, o jornalista também pode conhecer Dona Brasi, mulher que nos relatos de Atala aparece como uma espécie de figura mítica, responsável por ter apresentado a ele as formigas saúva que o tornaram famoso em todo o mundo.



Figura 3 - À esquerda, Atala posa com Pirarucu para o Jornal The Guardian; à direita, formiga saúva servida no seu restaurante.

Mas além de *chef* consagrado e pesquisador, Atala é também um homem de negócios e vê nos ingredientes da Amazônia a promessa de um Mercado que se mostraria bastante lucrativo. Sua primeira experiência nesse sentido, se deu em 2003, quando comprou uma fazenda no Amazonas para ajudar uma comunidade indígena a comercializar, em São Paulo, o tucupi produzido na localidade. Dessa primeira experiência, Atala estruturou um projeto, maior, que envolvia a pesquisa de novos ingredientes e que também fosse capaz de viabilizar a produção em escala desses produtos com o objetivo de atender à crescente demanda por

ingredientes amazônicos, que começavam a chamar atenção de outros *chefs* brasileiros; nascia assim, o Instituto ATA. (ATALA, 2013)



Figura 4 - À esquerda, capa da revista TIME que em 2013 elegeu Atala uma das 100 personalidades mais influentes do mundo; à direita: Atala posando com Pirarucu para capa de revista gastronômica, onde é chamado de Rei da Selva.

O ATA nasceu em 2012, com a missão de tornar viável o uso dos “ingredientes brasileiros” a partir da criação de uma demanda para esses produtos que vá além dos restaurantes, e que seja capaz de chegar à mesa do grande público. Para isso, desde 2016, o Instituto ATÁ, em parceria com a Prefeitura de São Paulo, mantém cinco boxes no Mercado Municipal de Pinheiros que utiliza para comercializar os produtos que resultam das pesquisas realizadas pelo Instituto. Cada box corresponde a um bioma do Brasil (Caatinga e Cerrado, Mata Atlântica, Amazônia e Pampas) onde seus respectivos ingredientes são comercializados, sendo o box Amazônico aquele que apresenta mais produtos, cerca de 23. (ISA, 2016).

O projeto do Instituto ATÁ no Mercado de Pinheiros atua em várias frentes e com objetivos diferentes. O objetivo primeiro diz respeito a tornar público o conhecimento desses ingredientes, trazendo à luz “a rica biodiversidade do Brasil, que se traduz em um leque sem-fim de ingredientes, repletos de aromas e sabores desconhecidos de grande parte de nossa população”. Isso alcançado, tem-se como segundo, fortalecer a ponta da cadeia produtiva, contribuindo para que os pequenos produtores, artesãos e comunidades “se estruturam e sejam

remunerados de maneira justa, tornando seus negócios sustentáveis economicamente”, evitando que, na Amazônia, esses indivíduos sejam aliciados por atividades ilegais que degradam a floresta, como o garimpo ou a extração de madeira ilegal. (ISA, 2016).

Assim, não há intermediários em todo o processo, e os boxes atuam como um grande *showroom* para os produtores. O que se deseja é estimular a atuação destes boxes no comércio de varejo e atacado, seja para *chefs* e restaurantes que lá podem ter acesso a produtos vindos de locais distantes ou para outros pontos de venda, como empórios e restaurantes. Dessa forma, Atala acredita que tornar viável o uso dos ingredientes brasileiros não apenas em suas regiões de origem é também uma poderosa ferramenta de preservação do meio ambiente. (ISA, 2016).



Figura 5 - À esquerda: Atala e Fernando Haddad, à época prefeito de São Paulo, na inauguração dos boxes no Mercado Municipal de Pinheiros; À direita: Box com produtos amazônicos.

Devido à grande repercussão que seu projeto tomou na mídia nacional, acreditamos que Atala esteja no caminho certo para alcançar o primeiro objetivo de seu Projeto. Porém, o mesmo não se pode dizer sobre o segundo objetivo, uma vez que o Instituto não mostra clara e objetivamente como poderia viabilizar uma cadeia produtiva sustentável, tampouco publica os números ou relatórios sobre os impactos econômicos para as comunidades que têm trabalhado em parceria com o ATA. No site do Instituto ATA, onde estas informações poderiam estar disponíveis, vê-se apenas o manifesto do Instituto, uma carta aberta escrita por Alex Atala, uma sessão com a minibiografia de cada um dos associados do Instituto, um vídeo promocional e telefones para que os interessados entrem em contato. (ATA, 2018).

Nesse sentido, percebe-se que o ATA apela para o discurso da sustentabilidade, bastante utilizado por grandes corporações, contudo sem deixar claro seu modelo de negócio e gestão. À título de comparação, podemos destacar a Natura, empresa brasileira do ramo de cosméticos

que tem a Sustentabilidade como cerne de seu modelo de negócio. Segundo o site da empresa, a Natura “incorpora ativos da biodiversidade brasileira na fabricação de seus produtos, unindo ciência e conhecimento tradicional de comunidades agroextrativistas, com geração de oportunidades de trabalho e renda para centenas de famílias”. (NATURA, 2012).

Em documento aberto ao público, a Natura deixa claro sua estratégia para alcançar seu objetivo por meio do “Programa Amazônia”. Esse programa tem como diretrizes o investimento em pesquisa e inovação envolvendo instituições acadêmicas e de pesquisa, além do incentivo à produção extrativista sustentável em comunidades e produtores da Amazônia, de onde a Natura compra a matéria-prima de seus produtos. Para dar mais transparência às ações de seu Programa, a empresa costuma apresentar os resultados em seu site. Dessa forma, é possível saber que em 2016, a Natura investiu 220 milhões de reais na compra de insumos da biodiversidade amazônica e entre 2012 e 2017 movimentou cerca de 1 bilhão de reais em negócios na região, beneficiando quase 3 mil famílias em comunidades na Pan-Amazônia, responsáveis por fornecer 20% de toda a matéria-prima utilizada pela empresa, o que contribuiu para a conservação de 257 mil hectares de floresta. (NATURA, 2012; 2018).

Ao compararmos, então o discurso e a prática do Instituto ATA e da empresa de cosméticos Natura, podemos enxergar com mais clareza as incoerências no discurso do Instituto, presentes no seu Manifesto. Assim, nota-se que Atala faz uso da Amazônia dos Sabores, alinhada ao discurso da Sustentabilidade, para vender seu projeto e seu Instituto, colhendo os lucros simbólicos (e econômicos) resultantes dessa operação. Todavia, o que se esperaria do ATA, enquanto instituição interessada em desenvolver uma cadeia produtiva sustentável que permita a conservação da floresta, seria uma maior transparência acerca dos números e resultados. Como o faz a empresa Natura que, sendo uma empresa de capital aberto, é obrigada a prestar conta sobre seus investimentos e resultados com seus sócios e acionistas.

Para Atala, a Amazônia dos Sabores se converteu em lucros simbólicos significativos no campo gastronômico quando juntada a narrativa de “recuperar ingredientes perdidos” no passado, encontrando novas formas de incorporá-los à gastronomia contemporânea brasileira. A busca desses ingredientes costuma se dar por meio da pesquisa, e no que tange os ingredientes culinários de origem indígena, esses locais de pesquisa costumam se localizar na Amazônia. A Amazônia como campo de pesquisa se justificaria pelo fato de a região norte possuir a maior população indígena do país. Segundo o Censo de 2010, cerca de 38% dos pouco mais de 896 mil indígenas do país encontram-se nesta região. Contudo, o mesmo Censo revela a presença

de populações indígenas espalhadas entre as cinco regiões do país com 26% localizadas no Nordeste, 16% no Centro-oeste, 11% no Sudeste 11% e 9% no Sul. (IBGE, 2012).

Em entrevista à BBC Brasil (2017) Atala afirmou que o ingrediente que une a culinária brasileira não seria o feijão com arroz, mas sim a mandioca e suas farinhas, que estariam presentes em todas as mesas, “das mais ricas às mais pobres”. Mas ora, se a farinha de mandioca faz parte do sistema alimentar brasileiro, e no passado colonial já esteve presente nos pratos paulistanos, porque vir buscar na Amazônia a farinha? Porque não fazer esse “resgate” da culinária brasileira ali mesmo no Sudeste, onde no passado a mandioca já fez parte da culinária caiçara, exercendo papel importante como alimento de subsistência dos Bandeirantes que adentravam os sertões? Onde inclusive, como contam historiadores, o consumo de insetos como as formigas iça era costume corrente entre a população não-indígena? (HUE, 2009; DÓRIA, 2014).



Figura 6 - Site do restaurante de Atala, onde se vê um mapa com os “ingredientes brasileiros” utilizados no restaurante. Percebe-se a grande prevalência de ingredientes localizados na região amazônica

Acontece que a Amazônia dos Sabores de Atala se constrói sobre a narrativa do exótico. Esse exotismo diz respeito a um nicho de mercado, uma vez que, não fazendo parte do sistema

culinário das cozinhas do sul e sudeste do país, esses ingredientes encontram certa resistência quando se deseja criar um público amplo, que vá além do *gourmet*. Nesse sentido, Dória (2009) faz uso de dois conceitos para explicar esse estranhamento que o apelo ao exótico da Amazônia dos Sabores de Atala, desvela: legitimidade e legibilidade.

Legitimidade se refere aquele ingrediente ou prato que pode ser encontrado no vasto território brasileiro, a exemplo do tucupi, ingrediente largamente utilizado na culinária amazônica. Assim, o tucupi tem legitimidade na culinária brasileira, mesmo que é a maioria da população brasileira não o tenha experimentado. Afinal, é nativo e está suficientemente enraizado em parcela do nosso vasto território. Já a legibilidade diz respeito a algo que, sendo nativo ou exótico aclimatado, é reconhecido facilmente como ‘brasileiro’, a exemplo do arroz com feijão.

A legibilidade também perpassa questões sociais e econômicas, quando os *chefs* se propõe a “recuperar” comidas e ingredientes historicamente ligados as camadas mais populares. Dória conta que uma *chef*, ao transferir seu restaurante para os Jardins (área nobre de São Paulo onde se localizam a maioria dos restaurantes de Alta-gastronomia), se queixava que alguns dos clientes nesta nova localização achavam que “farinha de mandioca é comida de pobre”. (DÓRIA, 2014).

No mesmo texto, intitulado Legitimidade e Legibilidade da Gastronomia Brasileira, no qual analisa estes dois caminhos seguidos por diferentes chefs - o de pesquisar na culinária popular e o de apelar ao exótico- Dória refere-se a Atala.

Alex Atala, há anos, tem feito um esforço hercúleo para se apropriar da ‘amazonidade’ em nossa culinária de ponta. Para tanto, lança mão do tucupi, jambu, formigas. Sabemos identificar o quanto de simbólico há nisso tudo, mas o tucupi só é ‘popular’ na Amazônia, a priprioca nem sequer é comestível para os caboclos. A formiga — reminiscência das culinárias indígenas de norte a sul do país — hoje ocupa o papel de metonímia da culinária amazônica. (DÓRIA, 2014, p. 192).

Essa Amazônia que se põe à mesa, tal como tradições que caíram em desuso, é invocada mais por licença poética que por outro motivo. Para lhe dar vitalidade é necessário um contínuo “achamento” e resgate de tradições “perdidas”. Estratégia que só se mostra efetiva devido ao total desconhecimento da Amazônia por parte da maioria dos brasileiros e estrangeiros. Assim, foi a Amazônia “que se vê de lá”, lugar distante onde ainda ressoa o discurso de seus antigos viajantes, que tornou possível o sucesso de Atala e lhe deu sua posição de dominante no Campo

Gastronômico. Diante de seu sucesso, e dos lucros simbólicos colhidos a partir daí, outros agentes abraçaram a Amazônia dos Sabores de Atala, até mesmo aqueles geograficamente localizados na Amazônia, como o faz o *chef* Felipe Schaedler.

3.2 Felipe Schaedler: a Amazônia dos Sabores daqui que se vê de lá

No Amazonas, o *chef* Felipe Schaedler faz ecoar o discurso da Amazônia dos Sabores “vista de lá”. Apadrinhado por Alex Atala, o *chef* de origem catarinense, mudou-se com os pais para Manaus em 2004. À época com 21 anos, Felipe pretendia estudar direito para em seguida prestar concurso público para se tornar delegado da Polícia Federal. Desistiu do sonho de uma carreira no funcionalismo público para seguir entrar no universo da Gastronomia, talvez seduzido pela cozinha da pizzaria que seus pais abriram em Manaus, a Di Fiori. Desde então, Schaedler tem se dedicado a gastronomia.

Durante seu período de formação, como é de praxe no Campo, Schaedler estagiou em vários restaurantes, tendo a oportunidade de realizar um estágio no disputadíssimo restaurante D.O.M, do premiado Alex Atala. Desde então os dois mantêm uma relação de amizade, exercendo o *chef* paulista uma forte referência no trabalho de Schaedler, que costuma acompanhar Atala em suas expedições pela Amazônia em busca de novas descobertas gastronômicas.

No ano de 2015, Schaedler foi convidado por Atala para assumir, por uma semana, o menu degustação de um de seus restaurantes, o Dalva e Dito, na cidade de São Paulo. Schaedler desembarcou na capital paulista com 200 quilos de ingredientes amazônicos, onde cumpriu com louvor o desafio, recebendo inúmeros elogios de uma clientela exigente. Entre os pratos servidos, a costela de tambaqui foi a que mais chamou a atenção dos clientes, Felipe levou 40 quilos do peixe, além de outros 40 de pirarucu. No menu os clientes puderam experimentar, ainda, um chibé com abacaxi do Amazonas, formiga saúva e pimenta Baniwa de entrada, além de um pé de moleque de banana e calda de cumaru de sobremesa. O bom desempenho de Schaedler lhe rendeu elogios públicos de Atala que concedeu entrevista elogiando a costela de tambaqui preparada por Schaedler, afirmando que a costela preparada pelo *chef* teria sido o melhor prato que havia comido naquele ano. No circuito de consagração, Schaedler saiu-se consagrado. (A CRÍTICA, 2015).

O restaurante de Schaedler, o Banzeiro, inaugurado em 2010, é para ele “uma pequena amostra da grande diversidade de produtos, cores e sabores da nossa terra”. Por isso, não à toa, o restaurante tenha como *slogan* os dizeres “cozinha amazônica”, uma vez que em seu cardápio estejam elencados muitos pratos típicos da culinária amazônica aos quais são feitas releituras utilizando-se de técnicas consagradas pelo Campo gastronômico. Segundo o próprio site do restaurante, a especialidade da casa se divide entre a costela de tambaqui e o filé de pirarucu ou tucunaré, “preparados de forma única e exclusiva, com sabores genuínos do Chef”. Todavia o que salta aos olhos dos turistas, e causa estranheza dos locais, seja sua famosa formiga saúva, servida com espuma de mandioquinha.

O *chef* recentemente participou de uma série de documentários sobre *chefs* brasileiros produzidos pelo GNT, canal de TV paga que pertence às Organizações Globo. Ao falar de sua trajetória, Schaedler revelou que muitos amigos o avisaram de que o restaurante Banzeiro não daria certo porque “o amazônico não gosta de comer peixe em local muito chique”. Algo que se confirmou e para aflição do *chef*, demorou cerca de três meses para que as pessoas começassem a frequentar o lugar. Antes do restaurante Banzeiro, a referência da culinária regional girava em torno de peixarias como o Canto da Peixada, que durante a década de 70 e até o início dos 90, costumava receber autoridades nacionais e internacionais²⁹ que visitavam a cidade e desejavam provar da culinária regional. Hoje, é o restaurante de Schaedler quem recebe os visitantes ilustres e turistas anônimos, que vem em busca das criações inusitadas do premiado *chef*. O sucesso do Banzeiro abriu novas portas para a alta-gastronomia no Amazonas, servindo de modelo para uma série de estabelecimentos que surgiram nos últimos anos como O Remador, Amazônico, Tambaqui de Banda, Fish Maria e tantos outros, que fazem releituras da culinária regional a partir do conhecimento e das técnicas da alta-gastronomia. (CHEFS BRASILEIROS, 2017).

O Banzeiro conferiu muitos prêmios ao *chef* catarinense, e o consagrou como mais importante chef do Amazonas, projetando-o para o cenário nacional. No comando do restaurante, Schaedler foi eleito por três anos consecutivos como Chef do Ano pela revista Veja Comer&Beber Manaus, tendo conquistado seu primeiro prêmio em 2011. Em 2012, o *chef* foi

²⁹ Entre seus visitantes mais ilustres está o Papa João Paulo II que almoçou uma caldeirada de Tucunaré e que, segundo o dono, ainda voltou à noite para repetir o cardápio. Dado seu histórico como representante da culinária regional, no ano de 2016 o Canto da Peixada foi tombado como Bem do Patrimônio Histórico e Imaterial de Manaus pela Câmara Municipal de Manaus (CMM) e ainda como Patrimônio Cultural e Imaterial do Amazonas pela Assembleia Legislativa do Estado (ALE-AM).

condecorado com a Ordem do Mérito Cultural³⁰, maior reconhecimento do governo brasileiro às personalidades que contribuem para o desenvolvimento da identidade cultural do País.

Apesar de ter acumulado certo capital simbólico com o Banzeiro, seu restaurante não foi capaz de lhe conferir o apreço e a projeção internacional. Fato é que embora tenha recebido consecutivas premiações pela revista *Veja*, O Banzeiro nunca chegou a ser indicado para a lista dos 50 melhores restaurantes. Foi buscando essa legitimação no Campo Gastronômico internacional, que Felipe inaugurou no final de 2016 o restaurante Moquém do Banzeiro, com forte apelo para o exótico da Amazônia dos Sabores. Seguindo os passos do D.O.M do *chef* Atala, seu amigo pessoal e mentor, o Moquém do Banzeiro aposta nos ingredientes exóticos, cogumelos nativos e plantas comestíveis não convencionais (PANCS) e diz ser inspirado na culinária indígena.

Resultado de uma pesquisa constante acerca dos ingredientes amazônicos, o Moquém do Banzeiro desfila em seu cardápio a semente puxuri e a erva pobre velho ao lado de antigos conhecidos de Schaedler, como o tambaqui, pirarucu, farinha do Uarini e cogumelos nativos coletados por índios ianomâmis. Segundo Schaedler, “a lista de compras do Banzeiro e do Moquém é a mesma, mas é como se eu precisasse criar dois filhos de maneiras diferentes.” (VEJA, 2017). No Banzeiro, o *chef* apresenta receitas mais clássicas, algumas pertencentes à cozinha regional e popular, enquanto que no Moquém, exhibe uma vertente mais autoral, onde a Amazônia dos sabores “que se vê de lá” se faz presente. Esse apelo ao exótico, se evidenciamos a propaganda veiculada pelo restaurante Moquém do Banzeiro nas redes sociais.

Semanas antes de inaugurar, o Moquém lançou uma campanha no Facebook com algumas imagens que revelavam o conceito do novo restaurante. Na redação que dá suporte a imagem de uma canoa navegando um rio com a floresta ao fundo (figura 7), lê-se que as “viagens pelo interior do Amazonas” teriam inspirado o novo restaurante. Em uma outra, onde se apresentava um apetitoso filé de pirarucu com castanhas, podia-se ler que o Moquém do Banzeiro nascia com “o intuito de explorar ainda mais a fundo os mistérios e sabores da Amazônia, transformando a forma mais ancestral de preparar o peixe em algo nunca antes experimentado pela alta gastronomia,”

³⁰ A Ordem do Mérito Cultural – OMC é uma condecoração outorgada pelo Ministério da Cultura (MinC) a pessoas, grupos artísticos, iniciativas ou instituições a título de reconhecimento por suas contribuições à Cultura brasileira. A homenagem, criada pelo Governo Federal em 1995 por meio de decreto, é feita anualmente em comemoração ao Dia Nacional da Cultura (5 de novembro).



Figura 7 - Imagens utilizadas nas redes sociais para divulgar a inauguração do restaurante Moquém do Banzeiro

Como na alta-gastronomia a refeição é considerada uma experiência, a decoração dos restaurantes também é utilizada para refletir o conceito e complementar a experiência do comensal. Nesse sentido, a decoração do Moquém trabalha a favor do discurso do *chef*. A arquitetura de traços modernos está pontuada por fotos com paisagens da floresta como a fotografia de uma sumaúma que localizada logo na entrada recebe o visitante, e se revela imponente, ocupando os quase cinco metros do pé direito da edificação. Ao lado dela, há uma parede revestida com cerâmicas que remetem as escamas de um dos maiores e mais famosos peixes da Amazônia, o Pirarucu. Além disso, em uma das paredes pode-se ver o mapa da expedição que o *chef* realizou pela Amazônia, destacando os lugares por onde passou, numa espécie de cartografia motivada pela vontade de Schaedler em desvendar os ingredientes da Amazônia.



Figura 8 - Salão do restaurante, de onde se vê a imponente fotografia da sumaúma e a parede revestida com cerâmicas em forma de escama de pirarucu



Figura 9 - Detalhe da decoração do restaurante. Ao fundo se vê o mural com o mapa da expedição que o chef realizou pela Amazônia.

Já no ano seguinte a inauguração do MoquéM, Schaedler colheu os primeiros frutos de seu novo empreendimento. Em 2017 foi convidado para participar do Peixe em Lisboa³¹, maior evento gastronômico português, com o objetivo de apresentar as potencialidades dos peixes da região amazônica. A participação do Schaedler no evento, repercutiu positivamente na imprensa daquele país. Em entrevista ao maior Portal de internet de Portugal, o SAPO, o *chef* revela que para chegar a mistura de sabores que compõe seus pratos, passou “temporadas na selva com os indígenas”, de onde trouxe a técnica do moquéM, montando uma estrutura para moquear peixes em um de seus restaurantes, o “MoquéM do Banzeiro”. Segundo revela, o moquéM confere um sabor diferente ao peixe sem que nenhum molho ou sal precise ser adicionado a receita, o que, de acordo com o *chef*, faz parte da tradição culinária indígena que preza pela simplicidade no

³¹ O Peixe em Lisboa é uma organização da Associação Turismo de Lisboa, com o apoio da Câmara Municipal de Lisboa e produção da DOT Global e LGSP Events

uso de condimentos. Assim, segundo ele, “os índios usam poucos ingredientes, mas com eles conseguem chegar a grandes sabores e fazer pratos incríveis”. (JORNAL I, 2017).

Na entrevista, Schaedler lamenta que Manaus seja uma zona do país ainda pouco explorada e afirma que a comida seria uma forma de reverter esse quadro. Para ele, a comida enquanto parte da cultura, seria “a melhor forma de traduzir a Amazônia”. Nesse sentido, o sabor da Amazônia seria “fresco e ácido”, lembrando o sabor intenso da farinha e que contrasta bem com os peixes que fazem parte da culinária amazônica. Todavia, seu entrevistador português não deixa passar o uso de formigas em seu menu, que segundo conta, hoje tem lugar de destaque no restaurante Banzeiro, servida junto a uma espuma de mandioca, como entrada. (JORNAL I, 2017).

Em 2017 Schaedler foi premiado pela quarta vez consecutiva como Chef do Ano pela revista *Veja Beber&Comer* Manaus, quando também recebeu os prêmios de Melhor Restaurante da Cidade (Banzeiro) e Cozinha Amazônica (Moquém do Banzeiro). Entre os prêmios do Campo, o que falta para coroar o trabalho do *chef* catarinense é, sem sombra de dúvida, estar na lista dos 50 melhores restaurantes, seja a lista global ou da América Latina. Prêmio que ele busca por meio de suas práticas no campo, reproduzindo o discurso de Atala, algo que lhe tem sido bastante lucrativo simbolicamente até então.

Todo Campo se caracteriza como um espaço social onde se desenrolam disputas entre seus agentes, que buscam a acumulação de um capital simbólico específico, capaz de os posicionar neste Campo, enquanto dominante ou como dominado. Vale lembrar que as estratégias para apropriação desse capital irão variar de acordo com a posição que o agente ocupa (ou pretende ocupar) no Campo, de modo que aos dominantes tenderam as estratégias de conservação (que visa a manutenção do capital já acumulado) e aos dominados, cabem as estratégias de sucessão (onde irão reproduzir a lógica dominante) ou subversão (onde irão se contrapor a lógica dominante, questionando-a e até mesmo buscando redefinir toda sua estrutura). (BOURDIEU, 2013, p. 127-128).

No Campo gastronômico brasileiro, a Amazônia dos Sabores de Atala (Amazônia “vista de lá”) se apresenta como discurso dominante, de modo que os agentes que queiram acumular os lucros simbólicos do capital que orbita em torno dela, deverão adotar estratégias, discursos e práticas que visem sua conservação. Assim o faz o *chef* Felipe Schaedler, que reproduzindo a Amazônia dos Sabores de Atala tem conseguido a consagração do Campo gastronômico

brasileiro. Tendo sido legitimado como uma das promessas para o futuro da gastronomia brasileira, Schaedler é hoje uma das referências quando se fala em culinária amazônica.

3.3 Thiago Castanho: a Amazônia dos Sabores que se vê daqui

Em muitas entrevistas, o *chef* paraense Thiago Castanho revela que sua maior inspiração na cozinha está na figura Francisco, seu pai, mais conhecido como Seu Chicão, dono de um restaurante familiar, o Remanso do Peixe onde serve pratos tradicionais da culinária paraense. Na época em que seu pai inaugurou o restaurante, Thiago tinha apenas 12, e como o restaurante era o sustento da família, o menino foi levado a se inserir na rotina de trabalho. Na adolescência, Thiago ainda chegou a cursar a faculdade de Ciência da Computação. Cursou essa faculdade apenas tempo suficiente para descobrir que seu futuro profissional estaria dentro de uma cozinha e não em frente a tela de um computador. Assim, despertou para a culinária, recebeu total apoio dos pais e passou a estudar gastronomia no Senac de Campos do Jordão (SP). Depois disso, passou uma temporada de seis meses em Portugal, estagiando com o *chef* Vitor Sobral, dono do Tasca da Esquina, restaurante de cozinha tradicional portuguesa. (TUDO&TODAS, 2017).

De regresso ao Pará, Castanho começou a trabalhar no restaurante de seu pai, o Remanso do Peixe, onde tentou sem sucesso, aplicar os conhecimentos da alta-gastronomia, modificando os pratos do tradicionalíssimo restaurante. Era desejo de Castanho, desenvolver um trabalho autoral que fizesse uso dos ingredientes amazônicos combinados com a alta-gastronomia, algo que só viria a acontecer com a inauguração de seu restaurante, o Remanso do Bosque, em 2012. Com a experiência negativa que teve no restaurante de seu pai, Castanho aprendeu que não havia em Belém público suficiente para sustentar um restaurante de cozinha contemporânea. De modo que, como saída, precisou conjugar essa vertente moderna com outra mais tradicional, porém mais refinada do que no Remanso do Peixe. (MESA MARCADA, 2014).

Em uma palestra realizada em 2016 no evento Mesa Tendências SP, Thiago contou que quando abriu o Remanso do Bosque, o público esperava que seu restaurante se apresentaria como uma nova proposta, onde o *chef* usaria a alta-gastronomia para revisitar os pratos tradicionais da culinária paraense. Acontece que aconteceu justamente o contrário, Thiago contou que o primeiro prato que serviu foi o peixe filhote na brasa, prato que comeu durante

toda a infância e que é considerado um prato emblemático da culinária paraense. Assim, Castanho revelou que no início, apenas 10% do que era servido no Remanso do Bosque dizia respeito ao menu-degustação, o restante dizia respeito aos pratos paraenses. No menu-degustação, onde Castanho conta que ensaiava uma cozinha autoral e moderna, havia uma pele de pirarucu com açaí, um *nigui* de mapará com tapioca e cumaru, além de um drinque de nome tacacácha que tinha a aparência de um tacacá, mas que levava maracujá, jambu e cachaça de jambu e era servido gelado. (CASTANHO, 2016).



Figura 10 -Thiago Castanho em reportagem do The New York Times, que o considerou o chef brasileiro mais inovador

No ano de 2013, o Remanso do Bosque entrou para a lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina, concedido pela revista britânica *Restaurant*, tornando-se o único restaurante brasileiro da lista fora do eixo Rio-São Paulo. Em entrevista a revista *Época*, Castanho revelou que foi preciso jogo de cintura para servir o menu contemporâneo que a revista de alta-gastronomia procura. Uma vez que o que sustenta o restaurante são os pratos tradicionais, preferência dos paraenses que gostam de comer uma comida confortável ao seu paladar e em grandes quantidades. Assim, conforme revelou Castanho, 80% dos que provam o menu contemporâneo são turistas. (EPOCA, 2014).

Em 2017, Thiago fez algumas alterações no cardápio, aboliu o menu degustação e apostou nos pratos para compartilhar no Remanso do Bosque. O principal objetivo desta alteração, foi o de atrair o público local ao restaurante, que tinha fama de ser caro e sofisticado demais para os padrões locais. Em entrevista à revista Trip (2016), o *chef* contou que o principal sustento do restaurante sempre foi o sistema *à la carte*. Entretanto foi com o menu-degustação que o Remanso do Bosque se projetou na mídia, criando no grande-público a percepção de que seu restaurante era um lugar “chique e sofisticado”, o que acabava afastando o público de Belém. Thiago revelou que realizou as mudanças com o desejo de “tornar mais acessível” sua gastronomia. Com essas mudanças, seu restaurante ganhou um público local mais jovem e mais frequente e o que antes era visto como “um restaurante apenas para um jantar especial” se tornou um “local para almoçar ou jantar durante a semana”.

Assim, Thiago mudou a concepção de seu restaurante e hoje o turista que vai ao seu restaurante prova uma “cozinha mais próxima da cultura local”, ainda com alguma interpretação da alta-gastronomia, mas que, como revela Castanho, “é como se fosse a casa de um paraense e não a interpretação artística de um *chef*”. (TRIP,2016). No mesmo ano em que Thiago adotou uma estratégia visando popularizar o restaurante, percebido como um espaço elitizando, o Remanso do Bosque saiu da lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina, onde estava desde 2013. Assim, ao desobedecer um dos cânones do Campo, mais precisamente aquele que coloca a gastronomia como um bem simbólico e fator de distinção social, o Remanso do Bosque foi punido com a exclusão da lista que consagra os restaurantes que seguem a lógica dominante no Campo Gastronômico.

O *chef* Castanho é um subversivo no Campo, de modo que suas práticas e seu discurso se posicionam contra o discurso da Amazônia dos Sabores de Alex Atala, discurso dominante na Gastronomia Brasileira e Mundial. Já em 2009, quando Castanho ainda era considerado uma jovem promessa do Campo, o *chef* já questionava o uso dos produtos amazônicos na gastronomia aliados com o discurso da Sustentabilidade, no que ele dizia revelar uma “pseudopreocupação” com a Amazônia. À época Thiago já atentava para o aumento da demanda do cumaru como ingrediente gastronômico alertando para o fato de a produção ainda acontecer de extrativista, apontava para a necessidade de um manejo em forma de plantio e que o cumaru poderia se tornar um ingrediente amazônico ao lado dos famosos tucupi e jambu. (PRAZERES DA MESA, 2009).

O *chef* questiona o mito sobre abundância de alimentos na Amazônia, muito propagado no meio gastronômico, dizendo que na verdade os alimentos da região são bastante sazonais e por conta disso, a população aprendeu formas de conservá-los. Nesse sentido, a salga do pirarucu, a mixira do peixe-boi ou de tartaruga, seriam alguns exemplos. Segundo Castanho, não basta apenas cozinhar com os ingredientes da região, é preciso entender todo o ecossistema, desde a origem do produto até o conhecimento de como é a realidade das pessoas que o produzem. Assim, sendo coerente seu discurso, Thiago revela que ao utilizar as ostras em seus pratos, cria uma alternativa aos pescadores das regiões de mangue, onde, na época do defeso do caranguejo, a coleta das ostras poderia se mostrar uma alternativa econômica para os produtores locais. (REMANSO DO BOSQUE, 2013).

Segundo Thiago, esse apelo ao ingrediente amazônico surge como um modismo, que se propaga por conta da “diferença dos nossos produtos, o que contribui para que a nossa cozinha comece a ser vista como a mais autêntica do País”. Para o *chef*, a Amazônia virou “a nova despensa culinária brasileira e, possivelmente, mundial”. Thiago faz, contudo, uma ressalva: os ingredientes amazônicos não deveriam ser usados apenas pela moda, sem que os *chef* saibam de onde eles vêm e “como aquilo se conecta com o meio ambiente e o produtor”. Em decorrência disso, já começamos a sentir falta de pescado para o público local, porque os barcos entram para pescar e vendem o peixe lá fora, sem beneficiar ninguém daqui. É um descontrole que afeta o consumo local”. (A CRITICA, 2017).

Assim, a Amazônia dos Sabores de Atala, começa a exercer influência sobre a dinâmica econômica local, impactando a culinária da região. Algo que não é novo na região uma vez que, como já vimos no primeiro capítulo, o comércio de exportação das abundantes tartarugas do Amazonas quase pôs fim aos quelônios da região. Assim, as tartarugas, apelidadas pelo padre João Daniel como a galinha do Amazonas, dada sua abundância e popularidade, graças a caça predatória, acabaram sumindo das mesas e da culinária amazonense.

Mantendo o discurso de adversários cúmplices, Castanho não direciona sua crítica aos que se utilizam do discurso da Amazônia dos sabores “vista de lá”. Em vez disso, costuma expor as incoerências entre o discurso e a prática dessa desses agentes. Assim, em entrevista ao jornal *El Pais* (2017), Castanho disse ser preciso “se conectar com a região por meio da comida, invés de buscar ingredientes em locais distantes”. Na visão do *chef*, todas as regiões do Brasil têm suas riquezas gastronômicas, de modo que os restaurantes deveriam aproveitar melhor o que encontram por perto. Na entrevista, Castanho mencionou o Vale do Paraíba, no Sudeste, como

uma região que poderia servir de campo de pesquisa na busca de novos ingredientes. "Por que então usar aquela farinha d'água paraense, por exemplo? Você conhece o produtor? Conhece a produção? O que ela tem a ver com o seu prato?", questiona. "Aqui no Vale do Paraíba tem uma série de farinhas também: farinha de milho, de mandioca, e é mais perto de quem nasce aqui né? Você se sente mais conectado com o ambiente". (EL PAIS, 2017).

Uma das características da Amazônia dos Sabores "vista de lá" é a de ver a Amazônia como um imenso vazio demográfico, lugar do primitivo, lugar onde os ingredientes amazônicos estariam escondidos, refugiados em alguma tribo perdida. Sobre essa visão de Amazônia, Thiago comenta:

Quando as pessoas pensam na Amazônia, eles imaginam uma região imensa de floresta, talvez com alguns povoados aqui e ali. Eles esquecem que populações tem vivido aqui por milhares de anos, experimentando ao longo dos anos os ingredientes que tinham ao seu alcance. (THE NEW YORK TIMES, 2014).

Em 2014, Thiago Castanho foi considerado com o *chef* brasileiro mais criativo pelo jornal estado-unidense *The New York Times*. Em entrevista, o *chef* fez uma provocação interessante que questiona o modelo da Amazônia dos Sabores de Atala: "como pode a Suíça ser a maior referência no mundo do chocolate se na Suíça não cresce nenhum cacao?" e completou: "na Amazônia temos todos os ingredientes para produzir uma alta-cozinha de qualidade mundial". E coloca seu discurso onde a Amazônia dos Sabores exerce um papel de protagonista e não apenas uma despensa da biodiversidade, sempre aberta a novos viajantes dos Sabores. (THE NEW YORK TIMES, 2014).

REFLEXÕES E POSSÍVEIS DESDOBRAMENTOS

No paradigma da Gastronomia contemporânea, as cozinhas se transformaram em laboratórios onde texturas e sabores são experimentadas e onde as técnicas e descobertas são compartilhadas com o Campo de modo que o segredo da receita, base da *nouvelle cuisine*, já não faz mais sentido. Nesse novo paradigma, estabelecido pela vanguarda espanhola, onde se prestigia o ingrediente em detrimento da técnica, os *chefs* se converteram em descobridores de novos sabores e a Amazônia e sua biodiversidade passou a atrair os olhares do Campo gastronômico. Atala e Schaedler, tal qual os viajantes naturalistas do passado, conduzem pesquisas e realizam excursões com equipes multidisciplinares, que catalogam os ingredientes amazônicos que posteriormente são experimentados em suas “cozinhas laboratórios”. Ademais, como os naturalistas, esses *chefs* divulgam seus resultados por meio de publicações de livros ou apresentações em eventos legitimados pelo Campo gastronômico.

O discurso e as estratégias adotadas por Atala, e replicadas por Schaedler, começam a fazer sentido quando olhamos para a estrutura do Campo gastronômico e seu circuito de consagração, observando qual a ideia de Amazônia que permeia o imaginário dos agentes e Instituições que tem o poder de consagrar. A partir dessa observação é possível notar a homologia dos discursos sobre a Amazônia entre o agente que consagra e aquele que é consagrado, onde para ambos prevalece a ideia de uma Amazônia que guarda na sua biodiversidade os ingredientes que precisam ser descobertos pelo Campo gastronômico. Nesse sentido, como já comentamos, foi o *chef* espanhol Adrià, agente dominante do campo, o grande responsável por legitimar o discurso da Amazônia dos sabores que consagrou Atala como maior *chef* brasileiro e um dos grandes *chefs* da atualidade.

Em seu discurso, Atala evoca uma Amazônia sem história, sem passado, sem conflitos, onde os ingredientes amazônicos só não se desconectam totalmente da região por conta dos lucros simbólicos que este agente obtém ao se apropriar da ideia de Amazônia para construir sua Amazônia dos Sabores. Por isso na Amazônia dos Sabores de Atala prevalece a imagem do exótico, eco da Amazônia inventada pelos primeiros cronistas europeus, onde nem mesmo a razão iluminista foi capaz de romper por completo com o fino véu do fantástico. Basta olhar para os turistas estrangeiros que chegam à Manaus com suas mochilas enormes e roupas de explorador que parecem ter saído de um filme de aventura, para perceber que a Amazônia no imaginário do estrangeiro ainda é um lugar onde o primitivo e o selvagem despertam o fascínio.

Atala é sagaz o suficiente para perceber isso e usar a seu favor quando direciona seu discurso da Amazônia dos Sabores aos agentes e instâncias de consagração estrangeiros. Nesse sentido, Atala reinventa a Amazônia por meio da culinária, criando narrativas que destacam o caráter exótico dos ingredientes e reforçam a ideia de Amazônia que habita o imaginário estrangeiro. Não à toa, o prato mais conhecido de Atala é a formiga saúva servida como sobremesa junto à uma fatia de abacaxi. Não à toa, sempre que fala de sua trajetória como *chef*, Atala reconta a estória de como teria descoberto tal iguaria no meio da floresta amazônica junto aos Baniwa. Não à toa Atala se deixou fotografar para o jornal britânico *The Guardian* de torso nu com um Pirarucu lhe enfeitando o pescoço tal qual uma echarpe. Assim, como percebemos, quão mais exótica Atala pinta sua Amazônia dos Sabores para o mundo, maiores são os lucros simbólicos obtidos.

Adotando essa estratégia, Atala acumula grande Capital simbólico, que à posteriori se converte em capital econômico, quando o *chef* passa a ser convidado para ministrar aulas pelo mundo; quando seus livros são publicados em língua estrangeira e vendidos no exterior; quando seu Instituto recebe a concessão para vender produtos amazônicos numa feira municipal; quando seu restaurante recebe prêmios internacionais gerando uma longa lista de espera para que os clientes possam reservar um jantar onde poderão provar dos exóticos ingredientes amazônicos. Afinal, o que seria de Atala sem sua santíssima trindade, a saúva, o tucupi e o jambu? Seria o D.O.M um restaurante duas estrelas Michelin ou estaria na lista dos 50 melhores do mundo? Provavelmente não.

Buscando os mesmos expressivos lucros simbólicos obtidos por Atala, o *chef* Felipe Schaedler adota o discurso e estratégias de seu mestre, amigo e mentor. Schaedler tornou-se conhecido em Manaus com o seu primeiro restaurante de culinária regional amazônica, o Banzeiro, onde fazia releituras de pratos típicos da culinária amazonense, servindo, inclusive, a mesma formiga que tornou Atala famoso. Por ser um restaurante de culinária regional largamente frequentado pelo público local, o Banzeiro não se mostrava como um ambiente propício para a adoção do discurso exotizante da Amazônia dos Sabores “vista de lá”. De modo que Schaedler precisou inaugurar o restaurante Moquém, que segundo conta a propaganda do restaurante, teve seu conceito inspirado nas viagens de Schaedler pelo interior do Amazonas.

Como pudemos observar, o restaurante Moquém já nasceu banhado pelo discurso da Amazônia exótica tendo toda sua propaganda nas redes sociais desenvolvida a partir dessa diretriz. Assim, é comum que a redação utilizada inclua termos que remetem ao exótico como

“mistério”, “ancestrais”, “primitivos”. Ademais, todo o ambiente e a decoração pensada para este restaurante, reforçam esse discurso como já bem mostramos no exemplo das cerâmicas em forma de escama de peixe ou da enorme fotografia de uma sumaúma logo na entrada do restaurante.

Assim, o Móquem de Schaedler obedece às regras do Campo gastronômico almejando as recompensas que a consagração de aparecer na lista dos 50 melhores restaurantes da América latina poderia lhe trazer. Acreditamos ainda ser muito cedo para medir os resultados dessa empreitada, uma vez que o restaurante foi inaugurado ano passado. Contudo, acredita-se que esteja no caminho certo, uma vez que já em 2018 o restaurante foi agraciado como melhor restaurante de Cozinha Amazônica pela revista *Veja Comer&Beber* Manaus e que Schaedler tem começado a participar de eventos gastronômicos de relevância internacional, como o Peixe em Lisboa.

Na contramão dos discursos exóticos sobre a Amazônia, está o *chef* Thiago Castanho. Thiago adota a postura de adversário cúmplice, criticando o discurso da Amazônia dos Sabores de Atala e Schaedler, de modo a não quebrar a crença que sustenta o Campo. Crença da preciosidade e supervalorização dos ingredientes amazônicos, que o tornou um *chef* consagrado, sendo considerado pelo jornal americano *The New York Times* como um dos *chefs* brasileiros mais criativos.

Thiago adota o discurso da Amazônia dos Sabores “vista daqui”, que representa uma visão mais holística da Amazônia. Que considera a culinária amazônica como parte de um todo, ou seja, a cultura a qual pertence, no caso a cultura amazônica. Nesse sentido, os ingredientes são o que são, não é preciso falar sobre a toxicidade do tucupí, sobre as origens ancestrais do tacacá, não é preciso colocar formigas no menu, nem explicar sobre a dormência causada pelo jambu. Nesse cenário, os ingredientes amazônicos não são coisas deslocadas e sem história, uma vez que todos eles fazem parte do sistema culinário e da cultura amazônica, sendo facilmente reconhecidos pela população da Região. Assim, Castanho consegue criar seus pratos por meio da combinação de ingredientes e técnicas que resultam em pratos únicos e criativos, que puseram seu restaurante na lista dos 50 melhores da América latina. Um grande feito para um restaurante brasileiro localizado fora do eixo Rio-São Paulo.

Assim, a Amazônia dos Sabores de Castanho, “vista daqui”, coloca a Região como protagonista na medida em que seus ingredientes estão atrelados a cultura e a história da Amazônia. Essa Amazônia que se reconhece ao olhar para seu prato é uma Amazônia dos

Sabores possível, que desmitifica a abundância dos ingredientes ao considerar sua sazonalidade, adaptando seus pratos a partir daí. Thiago sabe que em determinada época do ano alguns peixes entram no período de defeso, sendo impossível encontrá-los no mercado; sabe também que as frutas amazônicas têm épocas e períodos determinados de colheita.

A Amazônia dos Sabores perpassa questões econômicas e sociais, nos permitindo antever cenários futuros e prever modelos que seriam interessantes para a Região. Uma dessas questões diz respeito à produção em larga escala dos ingredientes amazônicos para atender à grande demanda dos mercados do Sudeste e, porque não, do exterior. Assim, a produção de Plantas comestíveis não-convencionais (PANC) poderia ser uma forma de fortalecer a economia de municípios afastados das metrópoles amazônicas. A produção de vitória-régia, por exemplo, poderia acontecer nas regiões de alagados do interior do Amazonas, fomentando a economia de cidades da Região onde a produção geraria emprego e renda.

Todavia, um hipotético cenário de sucesso econômico de iniciativas desse tipo ressuscitaria conhecidos problemas da Região, como a biopirataria. Assim, caso as PANC amazônicas alcancem grande sucesso no mercado gastronômico, há o perigo de que essas plantas sejam levadas para o sudeste ou regiões circunvizinhas, com o objetivo de facilitar a logística. Este cenário seria algo péssimo para a região amazônica, que veria seus produtos serem tirados daqui, para gerar emprego e renda do outro lado do país. Cenário condenado por Alfredo Homma, uma das maiores autoridades no que diz respeito ao extrativismo, manejo e domesticação de espécies silvestres, que em entrevista concedida ao Portal Amazônia revelou que a mais recente biopirataria da Amazônia é a do jambu, erva da culinária paraense que tem sido cultivada em São Paulo para atender a demanda dos restaurantes de lá. (PORTAL AMAZÔNIA, 2012).

Para evitar uma nova onda de biopirataria na Amazônia, os ingredientes mais cobiçados poderiam ser protegidos sob selos de procedência geográfica, como os *terroir* franceses. Assim, os selos de procedência, seriam responsáveis por assegurar a qualidade e procedência dos ingredientes, além é claro, de resguardar o patrimônio imaterial da Região, protegendo a economia do território ao qual aquele produto está social e culturalmente ligado. Um exemplo disso é o da farinha de Bragança, a qual falamos no primeiro capítulo, quando introduzimos a ideia de Amazônia dos Sabores. A determinação de um selo de procedência para a farinha de Bragança tem sido defendida pelo *chef* Thiago Castanho que tem visto o crescente interesse do

Campo Gastronômico brasileiro por este ingrediente e vê no selo, uma forma de proteger a cadeia produtiva local e os empregos gerados naquela região.

Nesse sentido, a farinha de Cruzeiro do Sul, no Acre abriu precedente, conseguindo o selo de Indicação de Procedência (IP), outorgada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), tornando-se a primeira farinha de mandioca com registro de indicação geográfica. No Amazonas, a farinha produzida no município de Uarini, assim como a de Bragança, também busca esse registro. (ESTADÃO, 2017).

A Amazônia dos sabores defendida por Atala ainda depende grandemente da economia extrativista, o que pode se apresentar como um problema, uma vez que não teria capacidade para atender a uma grande demanda, caso os chefs do Campo Gastronômico de todo o mundo resolvessem incorporar os ingredientes exóticos da Amazônia em seus pratos. Como demonstra HOMMA (2014), toda atividade extrativista apresenta fases demarcadas de expansão, estagnação e declínio, no sentido do tempo e da área extrativista, de modo que o extrativismo como uma opção econômica deve ser considerada com cautela. Uma vez que o crescimento do mercado pode significar o colapso da economia extrativista pela sua incapacidade de atender a demanda, visto que sua produtividade é determinada pela natureza. Para alcançar a produtividade exigida para atender a demanda e o tempo do mercado, a domesticação das espécies com maior valor econômico é um caminho inevitável.

Nessa concepção o extrativismo vegetal mostra-se uma economia bastante frágil, sujeita às interferências do processo de domesticação, da descoberta de substitutos sintéticos, da competição com outras alternativas econômicas, do crescimento do mercado, do esgotamento do recurso extrativo, da inter-relação com outros setores da economia, entre inúmeras outras variáveis. A médio e a longo prazos realçam a importância das políticas de pesquisa visando a domesticação para atender ao crescimento do mercado e a conservação da biodiversidade. Algo que Atala não costuma falar em seu discurso. (HOMMA, 2014).

Um outro tópico a se observar perpassa as Instâncias de formação da Gastronomia. De modo que, acreditamos que a perpetuação da visão exótica da Amazônia dos Sabores recaia, também, sobre as instancias de formação que são responsáveis por perpetuar a tônica do discurso dominante do Campo gastronômico e inculcá-lo, na forma de *habitus*, nos agentes que estão ingressando no Campo. Uma vez que o sistema de ensino se configura numa ferramenta poderosa, capaz de assegurar a reprodução do *habitus* gastronômico dominante, permitindo sua permanência e consagração enquanto único e legítimo. (BOURDIEU, 2013, p. 127). Nesse

sentido, uma breve análise da matriz curricular dos cursos superiores de gastronomia oferecidos cidade de Manaus, nos dá uma pista de como isso acontece.

O boom gastronômico que a cidade tem vivenciado nos últimos anos, trouxe consigo a demanda por profissionais aptos para atuar nos restaurantes de alta-gastronomia que começaram a surgir na cidade. Assim, os cursos de curta duração, como os tecnólogos foram a opção das universidades privadas para dar vazão e atender a grande demanda do mercado. Obviamente que um curso técnico não se configure um espaço para maiores reflexões sobre a culinária amazônica, uma vez que sua grade curricular estará focada no ensino das técnicas e conhecimentos já consagrados pelo Campo.

Nesse sentido, a análise da matriz curricular dos cursos é reveladora. Das 1700h de carga horária do curso de tecnólogo em gastronomia do Senac Amazonas, apenas 80h correspondem a disciplina Cozinha brasileira, onde a culinária amazônica se faz presente. Da mesma forma, a faculdade Uninorte oferece essa mesma disciplina, mas com carga reduzida para 66h, das 2037h de carga horária total do curso. Por sua vez, a faculdade Ciesa, após recente reestruturação sua matriz curricular realizada em 2018, decidiu juntar as disciplinas “Cozinha Brasileira” e “Cozinha Internacional II”, que agora fazem parte de uma única disciplina com 160h de carga horária. Como exceção à regra, apenas a faculdade Fametro oferece uma disciplina sobre culinária amazônica, no quarto e último semestre, de nome “Cozinha brasileira e Regional Amazônica”, com carga horária de 80h das 1700h de carga obrigatória. Isso posto, percebe-se que não há ainda nas instâncias de formação do Campo Gastronômico no estado do Amazonas, disciplinas voltadas para a culinária local. Enquanto persistir esse cenário, a Amazônia dos Sabores produzida aqui continuará a reproduzir o discurso estrangeiro exotizante da “Amazônia que se vê de lá”.

Uma forma de mudar este panorama seria por meio de ações como as realizadas pelo Instituto Paulo Martins³² no Pará. O Instituto promove cursos e eventos para difusão do conhecimento acerca da culinária amazônica do Pará. Todos os anos, durante o maior e mais famoso evento gastronômico do Pará, é o Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, o Instituto promove um concurso que premia os melhores trabalhos acadêmicos acerca da alimentação,

³² Instituto Paulo Martins, é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, criada em 2012, com a finalidade de dar continuidade ao trabalho, iniciado pelo *chef* paraense Paulo Martins, de valorização da gastronomia local realizando ações práticas, de pesquisa, educação e capacitação tecnológica, social e cultural valorizando e difundindo, ainda, o encontro da gastronomia e das diversas ciências e artes amazônicas, considerando e preservando o meio ambiente, suas raízes e formas de expressão

culinária, sociedade e cultura paraense. O concurso acontece em torno de uma temática e tem como objetivo estimular a pesquisa sobre a alimentação e ingredientes consumidos em Belém, tendo como público-alvo estudantes com graduação em andamento ou concluída, em qualquer área do conhecimento, em universidades brasileiras públicas ou privadas.

Em 2016, o referido concurso teve como tema os “400 anos de alimentação em Belém com enfoque na culinária e hábitos culturais relacionados”. Uma banca examinadora composta por uma *chef*, um professor da Faculdade de História da UFPA e um jornalista de gastronomia, escolheu os três melhores trabalhos que receberam uma premiação em dinheiro cada um. Além dos vencedores, os melhores trabalhos foram reunidos em uma publicação lançada sobre o selo do Instituto Paulo Martins, e que teve uma porcentagem do lucro das vendas destinada aos autores dos trabalhos.

Merece destaque o trabalho vencedor, com o título "Uma receita da Belle-époque. O Receituário da Mãe de Família e os hábitos alimentares da população de Belém entre 1897 e 1900”, do paraense Fabrício Herbeth Teixeira da Silva, à época mestrando em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP). Seu trabalho abordou os hábitos e práticas alimentares da elite belenense, para isso, utilizou-se como fonte as receitas culinárias publicadas na coluna Receituário da Mãe de Família do Jornal A Província do Pará entre os anos de 1897 e 1900. Segundo demonstrou o autor, a publicação de receitas diversificadas na coluna popularizou o saber culinário. Destinada as esposas, mães e donas de casa da época, as receitas culinárias abordavam as experiências gastronômicas das famílias abastadas e suas tentativas de modificar os cardápios e a substituição dos ingredientes locais pelos da cozinha europeia. Entre as sugestões apresentadas estavam o preparo do pirarucu com molho de coco ou desfiado com ovos e ainda, a preparação de doces com o pastel de nata. (INSTITUTO PAULO MARTINS, 2016).

Ações de incentivo a pesquisa e difusão do conhecimento acerca da alimentação, culinária e cultura como os desenvolvidos pelo Instituto Paulo Martins, são uma forma de produzir novos entendimentos sobre a Amazônia dos Sabores, ajudando a remover-lhe a aura do fantástico e do exótico. Assim, acredita-se o caminho para “reinventar” a Amazônia dos Sabores, perpassa pela produção acadêmica de pesquisas que deem suporte ao discurso da Amazônia dos sabores que se deseja; a Amazônia dos Sabores “vista daqui”.

Nesse sentido, este trabalho se posicionou como uma visão crítica e antagonica ao discurso de um Campo gastronômico que se alicerça sobre a Amazônia dos Sabores, construiu-

se um trabalho que pode não agradar aos paladares afeitos aos açucarados discursos celebratórios, muito comuns no referido campo. Todavia, acredita-se que este trabalho seja apenas uma pequena contribuição para um futuro abrir de veredas no denso campo da culinária, da alimentação e de suas tantas dimensões.

Assim, para os pesquisadores que desejem se aventurar neste tema, deixo-lhes alguns questionamentos que nos deparamos ao longo da pesquisa, mas que, por razões diversas, não pudemos tratar neste trabalho. A Amazônia dos Sabores “vista de lá”, uma vez alinhando seu discurso com os grandes veículos de comunicação, seria capaz de mudar o entendimento daquilo que consideramos “regional” ou “amazônico”? Seriam essas mudanças realizadas no campo gastronômico capazes de reconstruir, ou ressignificar o tradicional, a comida do dia-a-dia, os pratos de casa? Poderia essa esfera do moderno e do global, alterar ou influenciar a culinária regional?

REFERÊNCIAS

A CRITICA, **Chef Felipe Schaedler comemora sucesso de sua atuação em restaurante de Alex Atala.** 2015. Disponível em: <<https://www.acritica.com/channels/entretenimento/news/chef-felipe-schaedleeeererr-comemora-sucesso-de-sua-atuacao-em-restaurante-de-alex-atala>> Acesso em: 12/03/2018

A CRITICA. '**Amazônia tem muita coisa a ser conhecida**', diz o chef paraense **Thiago Castanho.** 2017. Disponível em: <<https://www.acritica.com/channels/entretenimento/news/chef-thiago-castanho-fala-de-primeira-experiencia-na-televisao>> Acesso em: 21/01/2018

AGASSIZ, Luís e Elizabeth Cary. **Viagem Ao Brasil 1865-1866.** Tradução e Notas de Edgar Süssekind de Mendonça. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2000

AGUIAR, P. **Mandioca: pão do Brasil.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982

ALEX Atala, o mais renomado chef dentro e fora do Brasil. Entrevista com Alex Atala. Produção: Revista Veja, 2016. Entrevista, 35 minutos. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=DA6HyDJ4qsE>> Acesso em: 26/03/2018

ALVAREZ, M. **La cocina como patrimonio intangible.** In Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires . La cocina como patrimonio (in)tangible: Primeras jornadas de patrimonio gastronómico. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural, 2002, p. 11- 25

ATA. **Homepage do Instituto Atala.** 2018 Disponível em: < <http://www.institutoata.org.br/pt-br/home.php>> Acesso em: 01/03/2018

ATALA, Alex. **D.O.M. Redescobrimo ingredientes.** São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013

BARBOSA, Maria de Lourdes A; FARIAS, Salomão A. **Em busca de uma experiência extraordinária em serviços de restaurantes.** *In* Revista Rosa dos Ventos, Dossiê Turismo e Gastronomia, 4(III), 2012, p. 440-454

BASTOS, Abguar. **A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva. Estudo na Região Amazônica.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987

BATISTA, Djalma. **O complexo da Amazônia: análise do processo de desenvolvimento.** 2ª Edição. rev. Manaus: Editora Valer: INPA: Editora da Universidade do Amazonas, 2007

BBC BRASIL. **Nada de arroz e feijão: saiba qual alimento une o Brasil, segundo Alex Atala.** 2017. Disponível em: < <http://www.bbc.com/portuguese/brasil-39425712>> Acesso em 12/02/2018

BEZERRA, Fagner F. L. **O vale do rio Branco pelo olhar de Manoel da Gama Lobo D'Almada (1787);** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) - Universidade Federal de Roraima, 2013

BITTENCOURT, João F. **Macunaíma de Koch-Grünberg.** Campinas, 12 abr. 2008. Disponível em: < <https://ambidestria.wordpress.com/2008/04/12/macunaima-de-koch-grunberg>>. Acesso em julho de 2017

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas;** introdução, organização e seleção Sergio Miceli. 2ª Edição. São Paulo: Perspectiva, 2007.

BOURDIEU, Pierre. **A produção da crença: contribuição para uma economia dos bens simbólicos.** 3ª Edição. Porto Alegre: Zouk, 2015

BOURDIEU, Pierre. **Esboço de uma teoria da prática.** *In* A sociologia de Pierre Bourdieu. Renato Ortiz (Org.) São Paulo: Editora Olho d'água, 2013. p 39-72

BOURDIEU, Pierre. **Meditações Pascalianas.** São Paulo: Bertrand Brasil, 2001

BOURDIEU, Pierre. **O campo científico**. In A sociologia de Pierre Bourdieu. Renato Ortiz (Org.) São Paulo: Editora Olho d'água, 2013. p 112-143

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **The Physiology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy**. Londres, Everyman's Library, 2009

CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. 2ª Edição. São Paulo: EDUSP, 2013

CAPPAL, Rosângela. **A história do pão francês**. 1 nov. 2012. Disponível em: <<https://www.portalvilamariana.com/gastronomia/historia-do-pao-frances.asp>> Acesso em dezembro de 2017

CARTA CAPITAL. **Belém, a elite e a gastronomia**. 2016. Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/revista/909/belem-a-elite-e-a-gastronomia>> Acesso em 24/10/2017

CARVAJAL, Gaspar. **Descobrimento do rio de Orellana**. Tradução de C. de Mello Leitão. São Paulo: Editora Nacional, 1941

CASA E JARDIM. **O voo de Ivan Ralston, chef do tuju**. 2017. Disponível em: <<http://revistacasaejardim.globo.com/CasaComida/Reportagens/Comida/noticia/2016/01/o-voo-de-ivan-ralston-chef-do-tuju.html>> Acesso em 05/11/2017

CASTRO, Márcia Honda Nascimento. **Ecletismo em Manaus: Códigos de Posturas**. Manaus: Governo do Estado do Amazonas/ Secretaria de Estado da Cultura, Turismo e Desporto, 2001

CATANI, Afrânio M.; NOGUEIRA, Maria A.; HEY, Ana Paula; MEDEIROS, Cristina C. **Vocabulário Bourdieu**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2017

CEZAR, Luís Adriano de Souza. **Modernidade manca: a Paris dos Trópicos**. In Macabéa: Revista Eletrônica do Netlli, Crato, Volume 3, nº 2, 2014. p. 57-73

CHATI, Amrusha. **Goa's feni story**. 12 jun. 2017. Disponível em: <<https://www.livehistoryindia.com/history-in-a-dish/2017/06/27/goas-feni-story>>. Acesso em dezembro de 2017

CHEF'S TABLE: Atala. Direção: David Gelb. Produção: Netflix, 2016. Documentário, 52 minutos. Disponível em: <<https://www.netflix.com/title/80007945/>> Acesso em: 26/03/2018

CHEFS Brasileiros: Felipe Schaedler. Direção: Alberto Renault. Produção: GNT/Organizações Globo, 2017. Documentário, 23 minutos. Disponível em: <<https://globosatplay.globo.com/gnt/v/6187864/>> Acesso em: 26/03/2018

CHEFS Brasileiros: Thiago Castanho. Produção: GNT/Organizações Globo, 2017. Documentário, 22 minutos. Disponível em: <<https://globosatplay.globo.com/gnt/v/6112463/>> Acesso em: 26/03/2018

COELHO, Geraldo Mártires. **Na Belém da belle époque da borracha (1890-1910): dirigindo os olhares** In Escritos: Revista da Fundação Casa de Rui Barbosa. Ano V nº 5, 2011. p. 141-168

COSTA, Hideraldo. **Cultura, Trabalho e Luta Social na Amazônia: Discurso dos Viajantes – Século 19**. Manaus: Editora Valer e Fapeam, 2009

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1989

DAGOBERTO. Entrevista concedida a Juan Oliveira. Manaus, 9 fev. 2018

DANIEL, João. **Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004, 2 v.

DARDOT, Carlos. **A gastronomia francesa ainda é relevante?** 28 mai. 2015. Disponível em: <<https://www.conexaoparis.com.br/2015/05/28/a-gastronomia-francesa-ainda-e-relevante/>>.

Acesso em janeiro de 2018

DEMOZZI, Sabrina F. **Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos**, 2012 Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Sabrina%20Demozzi.pdf>

Acesso em 14/01/2018

DIARIO ONLINE. **Centro Global de Gastronomia pede ao Governo mudança de Polo Gastronômico**, 2017 Disponível em:

<<http://www.diarioonline.com.br/entretenimento/cultura/noticia-443766-.html>> Acesso em 24/10/2017

DIAS, Edinea Mascarenhas. **A ilusão do fausto: Manaus, 1890-1920**. 2ª Edição. Manaus: Valer, 2007

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: estudos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014

EL PAIS. **Thiago Castanho: “Os ingredientes da Amazônia não podem ser usados só porque estão na moda”** 2017. Disponível em:

<https://brasil.elpais.com/brasil/2017/07/19/estilo/1500484578_392943.html> Acesso em: 13/02/2018

ELA. **Ivan Ralston comanda o Tuju, restaurante que está na lista dos 50 melhores da América Latina**. 2016 Disponível em: < <https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/ivan-ralston-comanda-tuju-restaurant-que-esta-na-lista-dos-50-melhores-da-america-latina->

20616794>. Acesso em 08/12/2017

EPOCA, **Thiago Castanho: "Temos de subverter a tradição"** 2014 Disponível em:<<https://epoca.globo.com/ideias/noticia/2014/11/bthiago-castanhob-temos-de-subverter-tradicao.html>>. Acesso em 01/03/2018

ESTADÃO, Paladar. **Farinha de Bragança é crocante e intensa. E quer indicação geográfica** 2017 Disponível em:<<http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,farinha-de-braganca-e-crocante-e-intensa-e-quer-indicacao-geografica,70001896716>>. Acesso em 24/10/2017

ESTADÃO, Paladar. **Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Atala e os sabores da Amazônia.** 2018. Disponível em:< <http://www.estadao.com.br/noticias/geral,ferran-adria-juan-mari-arzak-atala-e-os-sabores-da-amazonia,276610>>. Acesso em 02/03/2018

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. **Viagem Filosófica ao Rio negro.** SANTOS, F. J; UGARTE, A. S; OLIVEIRA, M. C (Orgs.) 2ª Edição. Manaus: Editora da Universidade do Amazonas, INPA, 2007

FOLHA DE S. PAULO. **'Alex Atala é menos valorizado no Brasil do que no exterior', diz Ferran Adrià,** 2013. Disponível em <<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2013/11/1367285-alex-atala-e-menos-valorizado-no-brasil-do-que-no-exterior-diz-ferran-adria.shtml>> Acesso em 03/10/2017

FOLHA DE S. PAULO. **Guerra na Amazônia: Brasil faz campanha para anular registro de propriedade da marca cupuaçu concedido à empresa japonesa,** 2003. Disponível em < <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc0308200326.htm>> Acesso em 20/10/2017

FRUGOLI, Ricardo. **"Passa lá em casa" - almoço do Círio de Nazaré - o Banquete Amazônico.** 2014. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi.

G1 CRUZEIRO DO SUL E REGIÃO. **Farinha de Cruzeiro do Sul é o primeiro produto do Acre a ganhar Selo de indicação geográfica, diz Embrapa.** 2017. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ac/cruzeiro-do-sul-regiao/noticia/farinha-de-cruzeiro-do-sul-e-o-primeiro-produto-do-acre-a-ganhar-selo-de-indicacao-geografica-diz-embrapa.ghtml>> Acesso em 24/10/2017

G1 PARÁ. **Belém é a primeira cidade das Américas a sediar o Encontro das Cidades Criativas da Unesco,** 2017. Disponível em <<https://g1.globo.com/pa/para/noticia/belem-e-a-primeira-cidade-das-americas-a-sediar-o-encontro-das-cidades-criativas-da-unesco.ghtml>> Acesso em 20/10/2017

G1 PARÁ. **Belém é a primeira cidade das Américas a sediar o Encontro das Cidades Criativas da Unesco,** 2017. Disponível em <<https://g1.globo.com/pa/para/noticia/belem-e-a-primeira-cidade-das-americas-a-sediar-o-encontro-das-cidades-criativas-da-unesco.ghtml>> Acesso em 20/10/2017

G1 PARÁ. **Belém é eleita Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco,** 2015. Disponível em <<http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2015/12/belem-e-eleita-cidade-criativa-da-gastronomia-pela-unesco.html>> Acesso em 20/06/2017

GAZETA DO POVO, **Felipe Schaedler: a nova cozinha do Amazonas.** 2014. Disponível em <<http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/felipe-schaedler-nova-cozinha-amazonas>> Acesso em 20/10/2017

GHILARDI--LUCENA, Maria Inês. **Estudos do gênero masculino: homens em revistas de culinária.** In: Comunicação e Cidadania - Actas do 5º Congresso da Associação Portuguesa de Ciências da Comunicação. Braga, 2007. Disponível em <<http://www.lasics.uminho.pt/ojs/index.php/5sopcom/article/viewFile/156/152>>. Acesso em junho de 2017.

GOMES DE SOUZA, Rodrigo. **Mandioca: raiz, farinha e fécula. Conjuntura Mensal: Janeiro de 2017.** Companhia Nacional de Abastecimento, Ministério da Agricultura, Pecuária

e Abastecimento, 2017 Disponível em:
<http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/17_02_16_17_38_32_17.pdf>.
Acesso em dezembro de 2017

GUEDELHA, Carlos Antônio M. **A Amazônia e seus textos fundadores**. O Guari (União da Vitória) , v. 1, 2014. p. 15-35

HARVEY, David. **A Condição Pós-Moderna**. 25ª Edição. São Paulo: Editora Loyola, 2014
HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia?** *In* Extrativismo vegetal na Amazônia: história, ecologia, economia e domesticação. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2014, p17-44

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **História da Agricultura na Amazônia: da era pré-colombiana ao terceiro milênio**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no Século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2009

HUXLEY, Francis. **Selvagens amáveis - Um antropologista entre os índios Urubus do Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1963

IBGE. **Censo Demográfico 2010. Características gerais dos indígenas: resultado do universo**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012. Disponível em <https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/caracteristicas_gerais_indigenas/default_gregioes_uf_ods.shtm> Acesso em 22/10/2017

INSTITUTO PAULO MARTINS, **Instituto Paulo Martins divulga vencedores do concurso “400 anos de alimentação em Belém”** 2016. Disponível em <<http://www.institutopaulomartins.org.br/pagina.php?c=12>> Acesso em 02/03/2018

ISA, Instituto Socioambiental. **Instituto ATÁ e ISA lançam cogumelos Yanomami no Mercado de Pinheiros, em SP**, 2016. Disponível em <

br/noticias-socioambientais/instituto-ata-e-isa-lancam-cogumelos-yanomami-no-mercado-de-pinheiros-em-sp> Acesso em 20/10/2017

JORNAL I, Felipe Schaedler "**A melhor forma de traduzir a Amazônia é pela comida**". 2017 Disponível em < <https://ionline.sapo.pt/559395>> Acesso em 20/02/2018

LÉRY, Jean de. **História de uma viagem feita à terra do Brasil**. Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889

LIMA, José Francisco de Araújo. **Amazônia – A terra e o homem**. 2ª Edição. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937.

LIMA, Lucilene Gomes. **Ficções do ciclo da borracha: A selva, Beiradão e O amante das amazonas**. Manaus: Editora da Universidade do Amazonas, 2009

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. In: Revista Estudos Históricos, Volume 1, nº 33, 2004. p. 25-39

MAUSS, Marcel. **As técnicas do corpo** In: MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia. 2ª Edição. São Paulo, Cosac Naify, 2015, p. 397- 420.

MESA MARCADA, **Thiago Castanho na Tasca da Esquina antes do Peixe em Lisboa**. 2014 Disponível em: < <https://mesamarcada.blogs.sapo.pt/thiago-castanho-na-tasca-da-esquina-552240>>. Acesso em 22/01/2018

MONTEIRO, Mário Ypiranga. **Fundação de Manaus**. 3ª Edição. Rio de Janeiro, 1971

MONTEIRO, Mário Ypiranga. **História da cultura amazonense**. Manaus: Governo do Amazonas; Editora da Universidade do Amazonas, 1998. 2v

MONTEIRO, Mário Ypiranga. **O regatão: notícias históricas**. Manaus: Sérgio Cardoso, 1958

MORIN, Edgard. **A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

NERY, F. J. de Santa-Anna. **O País das Amazonas**. Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 1979

NATURA. **Floresta Viva: Amazônia, Biocomércio Ético e Inclusão Social**. 2018. Disponível em: <<http://www.natura.com.br/sustentabilidade/floresta-viva>>. Acesso em 24/02/2018

NATURA. **Natura lança “Programa Amazônia”**. 2012. Disponível em: <http://natu.infoinvest.com.br/ptb/3936/Release_Programa_Amazonia.pdf>. Acesso em 24/02/2018

O GLOBO. **O empório paraense de onde vêm ingredientes especiais**, 2016 Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/o-emporio-paraense-de-onde-vem-ingredientes-especiais-18276844>>. Acesso em 24/10/2017

OBSERVADOR. **Chefs: quando a pressão das estrelas se torna insuportável**. 2016 Disponível em <<http://observador.pt/especiais/maldicao-da-estrela-michelin/>> Acesso em 24/01/2018

OLIVEIRA FILHO, João Pacheco. **Elementos para uma sociologia dos viajantes**. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1983

OXIGÊNIO, **Vitória-régia apresenta usos alimentícios**. 2016. Disponível em <<http://oxigenio.comciencia.br/reportagem-apresenta-usos-alimenticios-da-planta-vitoria-regia/>> Acesso em 20/10/2017

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

PINTO, Renan Freitas. **Viagem das idéias**. 3ª Edição. Manaus: Editora Valer, 2012

PORTAL AMAZONIA. **Economia extrativista: "Esse culto ao atraso é perigoso". Entrevista especial com Alfredo Homma** 2012. Disponível em <<http://amazonia.org.br/2012/05/economia-extrativista-esse-culto-ao-atraso-%C3%A9-perigoso-entrevista-especial-com-alfredo-homma/>> Acesso em 12/11/2017

PRAZERES DA MESA. **Cheiro da selva.** 2009. Disponível em <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/cheiro-da-selva/>> Acesso em 12/02/2018

PUBLICO, Revista 2. **"O pior inimigo da cozinha brasileira chama-se Alex Atala"** 2014. Disponível em <<https://www.publico.pt/2014/03/02/mundo/noticia/o-pior-inimigo-da-cozinha-brasileira-chamase-alex-atala-1626319>> Acesso em 12/02/2018

QUINTAS, Georgia. **Antropofagia: as várias dimensões antropológicas** In Fênix – Revista de História e Estudos Culturais Abril/ Maio/ Junho de 2008 Vol. 5 Ano V nº 2 ISSN: 1807-6971

RANGEL, Alberto. **O Inferno verde: cenas e cenários do Amazonas.** 6ª Edição. Manaus: Editora Valer, 2008.

REIS, Arthur César Ferreira. **A Amazônia e a integridade do Brasil.** Coleção Brasil 500 ano. Brasília : Senado Federal, Conselho Editorial, 2001

REMANSO DO BOSQUE. **Chefs Thiago e Felipe castanho e a cozinha do Pará. Entrevista com os Irmãos Castanho sobre a cozinha paraense.** 2013 Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=3S2ITiGz5f0>>. Acesso em 24/10/2017

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.** 3ª Edição. São Paulo: Editora Global, 2015

ROSA, João Guimarães. **Grande Sertão: Veredas.** 19ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

SAFIER, Neil. **Como era ardiloso o meu francês: Charles-Marie de la Condamine e a Amazônia das Luzes**: In Revista Brasileira de História. São Paulo, v. 29, nº 57, p. 91-114 – 2009

SAMMARTINO, Gloria. **El cebiche no es el suhi. Los restaurantes peruanos em Buenos Aires** In La cocina como patrimonio intangible. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002, p. 191-198

SANTOS JUNIOR, Paulo Marreiro dos. **A imposição da modernidade na Manaus da borracha** In Cadernos de Pesquisa do CDHIS . Ano 20, n. 36/37, 2007, p. 119-131

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. **Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta no estado de São Paulo**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 9, n. 1, p. 37-60, jan.-abr. 2014

SILVA, Marilene Corrêa da. **Desafios da Amazônia contemporânea**. Palestra sobre política e sociedade na Amazônia atual, realizada dia 28/08/2013 pelo programa Ciência às 7 e meia do Museu da Amazônia (MUSA). Disponível em: < <https://youtu.be/0l-hPcZb4Gw>>. Acesso em 10/06/2017

SILVA, Marilene Corrêa da. **O Paiz do Amazonas**. 3ª Edição. Manaus: Editora Valer, 2012.
SOUZA, Márcio. **A caligrafia de Deus**. São Paulo: Lazuli Editora: Companhia Editora Nacional, 2007

SOUZA, Márcio. **História da Amazônia**. Manaus: Editora Valer, 2009

THE NEW YORK TIMES. **Daring Fare, From the Amazon's Mouth to Yours**. 2014. Disponível em: <<https://www.nytimes.com/2014/10/26/world/daring-fare-from-the-amazons-mouth-to-yours.html>> Acesso em: 13/02/2018

THE WORLDS 50 BEST RESTAURANTS. **Rock star chef puts Brazilian gastronomy on the world map**, 2017. Disponível em <<http://www.theworlds50best.com/The-List-2017/11-20/DOM.html>> Acesso em 20/10/2017

THIAGO CASTANHO: Filho de Francisco. Entrevista com Alex Atala. Produção: Mesa Hub, 2016. Palestra, 32 minutos. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=QJfuwp44avU>> Acesso em: 21/02/2018

TOCANTINS, Leandro. **O rio comanda a vida : Uma interpretação da Amazônia**. 4ª Edição. Rio de Janeiro: Editora Americana , 1972

TONON, Rafael. **Conexão Tucupi: a garimpeira de sabores exóticos**. In Piauí. Edição 121, Outubro de 2016.

TRIP. **O chef Thiago Castanho fala sobre a culinária amazônica**. 2016. Disponível em: <<https://revistatrip.uol.com.br/trip/entrevista-com-o-chef-thiago-castanho-do-remanso-do-bosque>>Acesso em: 21/01/2018

TRUBEK, Amy B. **Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession**. University of Pennsylvania Press, 2000

TUDO&TODAS. **Conheça o chef paraense Thiago Castanho, convidado do MasterChef Brasil 2017**, 2017 Disponível em < <http://www.tudoetodas.com.br/post/conheca-chef-paraense-thiago-castanho-convidado-confirmado-masterchef-2017>> Acesso em 10/02/2018

UGARTE, Auxiliomar Silva. **Margens míticas: a Amazônia no imaginário europeu do século XVI**. In Os senhores dos rios. Rio de Janeiro: Campus, 2003

VEJA. **Felipe Schaedler, do Banzeiro, é o chef do ano em Manaus**. 2017 Disponível em < <https://veja.abril.com.br/entretenimento/felipe-schaedler-do-banzeiro-e-o-chef-do-ano-em-manaus/>> Acesso em 22/12/2017

VESPÚCIO, Americo (1454-1512). **Mundus Novus. Carta a Lorenzo Pier de Medici** *In*: Novo Mundo. As cartas que batizaram a América. São Paulo: Planeta do Brasil, 2003, p. 33-53

VESPÚCIO, Americo (1454-1512). **Quatro viagens.** *In*: Novo Mundo. As cartas que batizaram a América. São Paulo: Planeta do Brasil, 2003, p. 63-119