

## Criações e inovações nas gastronomias e circulação global de pessoas e alimentos

*Creations and innovations in gastronomies and the global  
circulation of people and food*

*Creaciones e innovaciones en las gastronomías y la circulación  
global de personas y alimentos*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.66834>

Cynthia Arantes Ferreira Luderer | [cynthialud@gmail.com](mailto:cynthialud@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-3993-1390>

Universidade do Minho (UMinho), Braga, Portugal

Virgínia Henriques Calado | [vmcalado@ics.ulisboa.pt](mailto:vmcalado@ics.ulisboa.pt)

<https://orcid.org/0000-0002-5292-2440>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal

Valdecir Carlos Ferri | [ferriufpel@gmail.com](mailto:ferriufpel@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-9182-6160>

Universidade Federal de Pelotas (UFPe), Pelotas, RS, Brasil



LUDERER, C. A. F.; CALADO, V. H.; FERRI, V. C. Criações e inovações nas gastronomias e circulação global de pessoas e alimentos. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 10-13, dez. 2024.

A alimentação remete, sem dúvida, para a complexidade humana, para as múltiplas interações que ocorrem em diferentes tempos e ambientes, entre ares, solos, plantas, animais humanos e não humanos. Remete também para interações feitas a partir de viagens, cruzamentos e deslocamentos que transformam territórios e sociedades. Movimentos que fazem História e estórias, que revelam ousadas e destemidas viagens, como a de Fernão de Magalhães, enunciando trânsitos que mudam a maneira de olhar o mundo e de nos alimentarmos. Da busca pela noz-moscada e cravo-da-índia, à plantação da cana-de-açúcar, café, cacau, soja, muitos são os movimentos e processos sociais a partir dos quais se modificam as práticas alimentares e se configuraram e reconfiguram gastronomias. Processo inesgotável, como a realidade presente nos mostra.

Com o dossiê temático *Gastronomias e Circum-navegações* convidamos à apresentação de trabalhos que nos permitissem conhecer melhor aspectos das gastronomias de lugares que foram marcados por diversos processos imperiais e que tiveram forte ligação com Portugal. Não nos interessou destacar o modo como a influência portuguesa pode ser registrada nesses lugares, em termos de práticas alimentares, mas sim dar palco ao modo como as diversas interações, interlocuções, intersecções, incorporações, encontros e desencontros, apropriações e rejeições, novos conhecimentos e processos criativos, contribuíram para moldar diferentes gastronomias, incluindo a portuguesa. Tratou-se de um exercício que procurou apelar ao modo como a viagem e os seus movimentos, nas suas circunstâncias históricas, políticas, econômicas e sociais, contribuíram para a transformação de práticas alimentares e para a construção de diferentes gastronomias.

Sabíamos de antemão que este era um exercício desafiante, pois não nos centrávamos tanto em noções como *genuíno, típico, autêntico*, mas mais em processos que evidenciassem movimentos de pessoas, animais, plantas, objetos e técnicas que se expressavam em sentidos e sabores. Convictos de que a exploração dessa discussão era necessária e merecia ser abordada, insistimos nessa frente, sendo o fruto que colhemos um indicador da potencialidade das premissas de abordagem enunciadas. Assim, com este dossiê, propomos um roteiro por distintos espaços geográficos, com recurso a abordagens multidisciplinares sobre os diferentes trânsitos dos alimentos, usos e modos de os preparar. Os artigos que aqui se apresentam são porta aberta para as inúmeras possibilidades que podem ser tratadas a partir desse eixo de circulações transnacionais e transculturais que envolveram muitas populações. Um eixo que permite pensar as gastronomias não apenas a partir da arte associada às técnicas específicas de confeitaria, mas a partir de processos sociais globais.

As abordagens elencadas neste trabalho coletivo tratam de um conjunto de temas que permitem imaginar uma viável e substancial panóplia de discussões a serem exploradas. Afinal, os alimentos que chegam ao prato e à mesa refletem o seu entorno, prestando-se a múltiplas posições e aplicações. Resultam da conexão de lugares e das vivências mnêmicas das pessoas e dos conhecimentos que adquiriram a partir de distintos meios sociais e culturais, bem como de processos associados à manipulação, transporte e consumo. Essa é uma complexa rede através da qual a alimentação se afirma como prática e como discurso, exprimindo as diferentes gastronomias um enorme potencial em termos de análise comunicacional.

Parte dos artigos que integram este dossiê temático da revista *Mangút* centram-se em plantas e nos produtos alimentares que das mesmas derivam, como o cacau, açaí, tapioca, café e açúcar, sobretudo estes dois últimos. São produtos que se destacam na constituição das diversas gastronomias para os quais é relevante olhar a partir dos significados específicos que lhes são associados, mas também a partir das dinâmicas sociais que implicaram e implicam,

seja através dos deslocamentos de populações necessários à plantação, seja através das dinâmicas associadas à sua distribuição, comercialização e consumo (ver entrevista cedida por Cristiana Bastos a Virgínia Henriques Calado e Ricardo Moreira). Esses são aspetos que, certamente, são indispensáveis à construção de uma história social das gastronomias.

Nessa história, muito pode ser contado através do açúcar. Se, por um lado, há um historial de violência social associada a esse produto, conferindo-lhe um sabor amargo, há, por outro, um lado doce e concupiscente, como o que encontramos na doçaria conventual. Maria Luísa Portocarrero trata o tema no artigo “Freiras das Bolachas: Memória cultural e património identitário da doçaria conventual portuguesa”. Num outro trabalho apresentado neste dossiê, Marcos Paulo Soares Moura e Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro levam-nos a conferir o “Projeto ‘doçura que agrega’: Identidade, memória e afetividade dos doces de frutas”, o qual tem o açúcar como âncora a partir da qual é dinamizado um projeto de empreendedorismo social, que, visando ativar memórias e sabores, procura a criação de produtos que possam contribuir para o sustento familiar.

Quanto ao café, é na singularidade da sua variedade de grãos, aromas e sabores, que a bebida é abordada por Lucas de Vasconcelos Teixeira, Aline Marques Lima e Sara Carolina Barbosa em “A comensalidade em cafeterias e os rituais de consumo de café no Brasil e em Portugal”. O café é apresentado como um produto cuja degustação foi sendo sofisticada, exigindo sistemas de comunicação que permitam o reconhecimento de qualidades específicas, de forma a treinar competências para a sua apreciação. O ritual do café exige, assim, sabedoria, para que possa ser devidamente saboreado e, para além disso, precisa de especialidades que promovam o seu consumo.

Juliana Ardenghi e Rui M. Sá em “Das origens brasileiras às modernas cafeterias de Lisboa: Uma análise etnográfica da circulação e consumo de açaí e tapioca em Portugal” prestam atenção a essas especialidades, mais especificamente, dão vista à entrada de novos produtos alimentares em Portugal e ao modo como são servidos nas cafeterias de Lisboa, na intenção de examinar alguns produtos típicos brasileiros que são ali ofertados e consumidos.

Outra peça relevante que nos convida à reflexão proposta por esse Dossiê é o trabalho etnográfico de Luísa Coutinho, pois a autora traz peculiares dados ao revelar rituais de consumo vinculados a uma *Uma lulik* (Casa sagrada) com seu texto: “Alimentação ritual e trânsitos gastronómicos em Timor-Leste”. O consumo ritualizado de alimentos apresentado é a condição necessária para o estabelecimento de alianças entre famílias e reforço de identidades. Na análise desse ritual, Luísa Coutinho observa o movimento de plantas e alimentos, destacando a importância do café e de árvores como o cacauzeiro. O sombreamento da planta do café produzido pelo cacauzeiro expressa, nesse contexto, não apenas o quanto o cacauzeiro e o cafeeiro são plantas companheiras, mas também como a árvore do cacau é presença necessária à celebração da cerimônia de reconstrução de uma Casa sagrada.

No leque aberto das propostas aqui elencadas, coube ainda ser abordado o tema das “Receitas autênticas: Gastronomias locais e reconhecimento patrimonial” por Luís Cunha, que, ao tratar as confrarias gastronômicas portuguesas, expõe o balanço das questões patrimoniais, sendo levantada em sua abordagem a defesa de gastronomias locais e nacionais diante a incorporação do plano global instaurado na trama contemporânea. Inclusive, nesse sentido, vale dar atenção à própria culinária caiçara, trazida pelo artigo de Luciana Marchetti da Silva e Hamilton Pozo: “A culinária caiçara e a prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar da Baixada Santista”. É relevante destacar que essa gastronomia

sinaliza, justamente, o encontro de distintas formas culturais, pois reserva, dentre suas marcas, a influência deixada por povos originários, portugueses e africanos.

Temos a certeza de haver ainda um longo caminho a percorrer para se conseguir mapear os muitos eixos que configuram, histórica e culturalmente, os movimentos de plantas, humanos e não humanos, objetos, saberes e técnicas diversas, essa complexa circulação que contribuiu decisivamente para a construção de diferentes gastronomias. Uma atenção especial a esses trânsitos e circulações, formas de mutualidade, ou de estrita rejeição, é também uma via através da qual se pode fazer uma história social das gastronomias. Esperamos que este número da revista *Mangút: Conexões Gastronômicas* possa contribuir para esse ambicioso projeto, acreditando que esta pode ser um espaço de acolhimento para trabalhos futuros que explorem esse eixo, certamente relevante para o enriquecimento de um debate para o qual esperamos ter contribuído.