

A RESISTÊNCIA À GASTRONOMIZAÇÃO DAS COZINHAS: UM ESTUDO NOS BARES DO CENTRO DE NATAL/RN

THE RESISNTENCE TO GASTRONOMIZATION OF FOOD: UN STUDY ABOUT BARS IN CENTER OF NATAL/RN

Thágila Maria dos Santos de Oliveira¹

Julie Antoinette Cavignac¹

¹Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, Brasil

RESUMO

O objetivo deste artigo é analisar os efeitos do processo de *gastronomização* da cozinha nos Bares do Centro Histórico da Cidade de Natal/RN. A cozinha é um objeto de pesquisa importante, capaz de revelar as transformações da sociedade. A *gastronomização* (POULAIN, 2016), por sua vez, compreende o processo de ressignificação simbólica das cozinhas, o que resultou em novas formas de consumo. O Centro de Natal, que até os anos 1960 era conhecido como um importante espaço de sociabilidade e comensalidade da capital potiguar, perdera seu posto e ganhara o título de Centro Histórico esquecido, e seus bares se tornaram espaços de resistência identitária. A partir da etnografia, pesquisa bibliográfica, entrevistas semiestruturadas e conversas informais com frequentadores e cozinheiros dos bares, realizadas entre 2017 e 2019, iremos mostrar que o processo de turistificação da cidade de Natal, a partir dos anos 1980, possibilitou o processo de *gastronomização* das cozinhas locais caracterizado pela especialização de restaurantes de “culinária potiguar”. Desse modo, a resistência a esse processo ocorre através das relações horizontais com os donos dos bares, da valorização simbólica desses espaços e da comida por meio das festas e dos ativismos culturais, assim como por um cardápio popular sem técnicas gastronômicas rebuscadas e regras dietéticas hegemônicas, que representam a verdadeira face de uma “cozinha de raiz”. Com isso, concluímos reiterando que a cozinha é um elemento importante para compreender a identidade de um povo e a *gastronomização* coloca dois universos alimentares em oposição: uma cozinha potiguar elitizada e uma cozinha potiguar popular.

Palavras-chave: *Gastronomização*; Cozinha; Bares; Cidade Alta; Natal.

ABSTRACT

The aim of this article is to paper the effects of the process of *gastronomization* of food in the Bars of the Historic Center of Natal / RN. Food is an important research object capable of revealing the transformations of society. The *Gastronomization* (POULAIN, 2016), in turn, comprises the process of symbolic reframing of kitchens, which has resulted in new forms of consumption. The Center of Natal, which until the 1960s was known as an important space for sociability and commensality in the state capital, had lost its position and won the title of forgotten Historic Center and its bars became spaces of identity resistance. From



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ethnography, bibliographic research, semi-structured interviews and informal conversations with regulars and cooks from bars held between 2017 and 2019, we will show that the touristic process in the city of Natal from the 1980s enabled the process of *gastronomization* of local cuisines for the specialization of “potiguar cuisine” restaurants. Thus, resistance to this process occurs through horizontal relationships with the owners of the bars, the symbolic appreciation of these spaces and food through parties and cultural activisms, as well as through a democratic menu, without elaborating hegemonic gastronomic techniques and dietary rules. hegemonic that represent the true face of a “kitchen from scratch”. With this, we conclude by reiterating that cuisine is an important element to understand the identity of a people and *gastronomization* puts two food universes in opposition: an elite potiguar cuisine and a popular potiguar cuisine.

Keywords: *Gastronomization*; Cuisine; Bars; Cidade Alta; Natal.

INTRODUÇÃO

Este artigo analisa os efeitos do processo de *gastronomização* nos bares do Centro da Cidade de Natal no Rio Grande do Norte. O texto é fruto dos esforços empreendidos durante e após a pesquisa de mestrado intitulada “Pegando o Beco: comensalidade e sociabilidade nos bares de Cidade Alta/RN”, que objetivou analisar a cozinha e as formas de comensalidade em bares do Centro histórico da Cidade de Natal/RN.

Para pensar esta pesquisa entendemos a cozinha como um objeto de estudo capaz de revelar a identidade de um povo e assim compreender as transformações sociais. Como afirma Maciel (2004, p. 36), “mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado ‘modo’ ou ‘estilo’ de vida que se quer particular a um determinado grupo”. Entendemos aqui cozinha não apenas como um espaço físico, mas “como uma linguagem, e cada sociedade possui signos específicos que as codificam” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 442). Nesse mesmo sentido, Claude Fischler (1995, p. 34) afirma que “[...] cozinha é um conjunto de normas, práticas, representação e crenças que perpassam desde a colheita até o consumo alimentar”.

Pensar a cozinha pode, portanto, auxiliar a pensar sobre a identidade do lugar em que vivemos, como é o caso da cidade de Natal, capital do estado do Rio Grande do Norte. Trata-se de uma cidade localizada no litoral do Nordeste brasileiro e sua economia está voltada basicamente para o turismo e outras atividades atrativas geradas a partir dele. A gastronomia e os serviços de alimentação em hotéis, bares e restaurantes do litoral são exemplos dessas atividades. O turismo voltado para a “comida regional” é uma das formas de apresentar a cidade para os outros.

Durante a pesquisa etnográfica conduzida nos anos de 2018 e 2019 nos bares ‘tradicionais’, ‘populares’ e ‘boêmios’ do Centro Histórico da Cidade de Natal, com entrevistas semiestruturadas e conversas informais com frequentadores assíduos dos bares e cozinheiros e pesquisa bibliográfica, observamos o processo de *gastronomização* das cozinhas, descrito pelo sociólogo Jean Pierre Poulain (2016) como um dos motivos que levam os

frequentadores dos bares a valorizar a cozinha e as formas de comensalidade e sociabilidade dos bares do Centro de Natal. Portanto, este artigo pretende elucidar as seguintes questões: o que é a *gastronomização*? Como ela surgiu? Como se desenvolveu esse processo em Natal? Como frequentadores e cozinheiros reagem a esse processo? Quais as características dessa cozinha?

A GASTRONOMIZAÇÃO DAS COZINHAS

De acordo com Freixa e Chaves (2012), a gastronomia compreende as técnicas de cocção, preparo e serviço dos alimentos, maneiras à mesa e o ritual das refeições. Os mesmos autores mostram que o termo gastronomia tem sido bastante difundido entre os especialistas em alimentação, em mídias e cursos superiores e tecnológicos. Mais do que somente técnicas e normas, a gastronomia também pode ser conceituada como a “estetização da cozinha e das maneiras à mesa”, como propõe Poulain (2013, p. 207). Segundo Poulain (2013, p. 207), “[...] a gastronomia e a valorização da gastronomia francesa como exemplo de comida de ‘alta excelência’ é fruto de desdobramentos sócio-históricos na França”. É a partir da compreensão do significado social da gastronomia que compreenderemos no que consiste a *gastronomização* da cozinha.

Poulain (2016) designou o termo *gastronomização* para se referir ao processo de ressignificação simbólica da cozinha. O que *a priori* deveria ser considerado apenas como ‘comida’ é transformado em ‘comida de excelência’. Para compreender o processo de *gastronomização* é necessário explicar as três etapas que o consistem: na colocação do *terroir* como um lugar de resistência devido à perda das ‘identidades provinciais’ na construção da nação; na expansão do turismo nas províncias na primeira metade do século XX; e na sistematização dos inventários em meados dos anos 1980 no cenário da *Nouvelle Cuisine*. Veremos especificamente cada uma delas.

Após a revolução francesa, as antigas províncias foram desestruturadas e novos departamentos surgiam no território nacional. Durante esse período, os livros de culinária regional se propagavam. A retórica da defesa das ‘identidades regionais’ se multiplicava em vários segmentos como em revistas e nos livros de culinária. Por trás desse movimento de defesa do ‘espírito’ de um lugar estava um movimento político reacionário pautado na organização territorial e administrativa do Antigo Regime. Assim, surge a ideia de que cozinha é parte da cultura.

A segunda etapa consiste na descoberta do “tesouro gastronômico francês”. Poulain destaca, especificamente nesse ponto, que após a Segunda Guerra Mundial, Austin Croze, jornalista, escritor e presidente do *Salon des Arts Ménagers* era o principal personagem que incentivava a ideia das cozinhas regionais e o turismo gastronômico na França. Austin levou crédito por duas iniciativas: a revelação do ‘tesouro gastronômico francês’ e a organização das semanas de gastronomia regionais. O intuito de Croze

foi, em primeiro lugar, organizar a coleção de receitas que eram parte dos “tesouros” com o auxílio dos funcionários dos centros de informação turística de cada cidade francesa com seus principais produtos e ‘lugares gastronômicos’. Segundo, convidar chefs de cozinha de cada província francesa para apresentarem os pratos de suas regiões.

Por último, a terceira etapa consiste na revolução da *Nouvelle Cuisine*. Os grandes chefs de cozinha francesa passaram a ‘revisitar o *terroir*’. Nesse sentido, esses chefs passam a buscar referências em livros de receitas, artigos de revistas folcloristas, à informantes locais como as mães e avós que são os detentores dos ‘verdadeiros saberes culinários’. Esse movimento contribuiu para um distanciamento entre a aristocracia e a burguesia, mas ao mesmo tempo para a construção da ideia de comunhão acentuada pós-revolução francesa.

Os valores gerados pela *gastronomização* das cozinhas se espalham pelo mundo por meio da hipervalorização da gastronomia francesa ao redor do mundo. Embora cada país tenha suas próprias características culinárias e seus modos de produzir e comer, a gastronomia francesa é considerada o modelo de cozinha de excelência e de requinte. Dessa diferenciação surge o termo ‘alta gastronomia’ para caracterizar a culinária preparada aos moldes das técnicas da cozinha francesa. Segundo Atala (2012), a alta gastronomia pressupõe técnicas culinárias “mais rebuscadas”, ingredientes mais apropriados e inclui a experiência de consumo peculiar e diferente. Entretanto, mais que isso, a ‘alta gastronomia’ é uma construção social para denominar uma culinária que é acessível apenas às camadas mais altas da população, que podem pagar por uma experiência gastronômica diferenciada, diferentemente das classes mais pobres, que só podem pagar pela culinária trivial em espaços comuns.

No Brasil, a *gastronomização* tem sido resumida como *gourmetização*, processo que engloba uma transformação simbólica dos alimentos que encarece as cozinhas sem considerar fenômenos sociopolíticos envolvidos nesse processo. Entretanto, a *gourmetização* é um processo não homogêneo que ainda carece de um maior estudo e aprofundamento, o qual não faremos neste momento neste artigo. Exemplificando esta tendência, podemos observar como exemplo os produtos e restaurantes que são nomeados como ‘*gourmets*’ e têm seu valor elevado somente por essa denominação. O consumo do “*gourmet*” transforma o consumidor ou comedor em uma imagem que é almejada a ser transmitida para a sociedade, e nesse caso específico quer dizer ‘refinado’ ou ‘rebuscado’.

Segundo Zarvos e Didati (2000), houve uma intensificação da hegemonia dos costumes franceses sobre as elites latino-americanas durante o século XIX após as mudanças socioculturais ocorridas na Revolução Francesa. A hiper-valorização da gastronomia francesa no Brasil, sobretudo, é oriunda de um período no qual as elites brasileiras almejavam ‘civilizar-se’ e esquecer o passado escravista e rural. Esse período entre o final do século XIX e início do século XX foi marcado

por intensas transformações político-sociais, culturais, econômicas e pelo movimento higienista. Compreende o fim da monarquia e início da Primeira República brasileira¹. Conforme apontam Costa e Schwarcs (2000), a cópia dos costumes franceses se espalhou pelas elites das capitais brasileiras. O estilo de vida francês considerado *chic* e rebuscado era a moda da época. “Um padrão de moralidade burguesa predominava, se aproximava mais do modo de vida europeu e renegava o nacional como ‘atrasado socialmente’” (OLIVEIRA SOBRINHO, 2013, p. 216).

Na *Belle Époque* brasileira², os banquetes e reuniões em confeitarias e restaurantes das elites imitavam os moldes franceses, que naquele período, além de serem o ‘modelo de progresso’ almejado na América Latina, eram exemplo de ‘cozinha refinada e civilizada’. Borrego e Abraão (2019) mostram e descrevem em seu trabalho sobre os banquetes da Primeira República as características das reuniões de convivialidade das elites brasileiras nesse período. De acordo com esses autores:

Essas mudanças comportamentais nas regras e nos códigos de convívio social assim como na crescente valorização do *manger* – como parte da nova *mise-en-scène* essencial ao status da burguesia europeia, principalmente francesa – consolidaram o jantar festivo como um dos grandes símbolos de prestígio social do século XIX. (p. 144) [...] A influência dos modelos estrangeiros estava inserida nos padrões comportamentais da sociedade paulista, com evidentes repercussões no convívio social, especialmente nas ocasiões festivas. Trata-se de informações implícitas ao documento e que descortinam as práticas sociais de uma época na qual os valores culturais vivenciados pelas elites eram fortemente influenciados pelo cosmopolitismo francês – a *Belle Époque* brasileira – cuja duração abarcou, grosso modo, os anos finais do Império até princípios da década de 1920. (BORREGO; ABRAÃO, 2019, p. 144-150)

É importante frisar que por trás da cópia de costumes europeus pelas elites brasileiras repousava o pensamento higienista e segregador que buscava mascarar os reais problemas de desigualdade no Brasil. Assemelhar-se aos modos europeus afastaria essas elites da pobreza e dos problemas gerados após anos de escravidão. Esses aspectos mostram a face das elites brasileiras que se inspiravam no modelo europeu. Como afirma Oliveira Sobrinho (2013, p. 217)

Esses aspectos trazem indícios para uma análise acerca do pensamento da nossa elite, que se inspirou nesse modelo de ideal de modernidade concebido fora e copiado para os trópicos: a negação dos pobres, a higienização dos espaços públicos e o sonho de limpeza e disciplinamento das condições de vida dos mais pobres.

A distinção por meio da ‘sofisticação’ é uma característica essencial para compreender a sociedade brasileira. Os restaurantes luxuosos com

a figura de um *chef* de cozinha que detém os conhecimentos necessários sobre a ‘alta gastronomia’ são desejo de consumo das elites e de uma “nova Classe média” que se formou no Brasil nas primeiras décadas do século XXI.

No Brasil, a *gastronomização* foi impulsionada pela hipervalorização dos costumes franceses, nesse caso específico, da gastronomia francesa como um sistema alimentar ‘superior’ e ‘civilizado’, marcando a distinção entre as elites e as classes pobres. Além do jogo de cópia dos costumes franceses, o impulsionamento da *gastronomização* se deu pelo avanço do processo de *turistificação* das cidades. É o que analisaremos no próximo tópico.

O CRESCIMENTO URBANO E A TURISTIFICAÇÃO DA CIDADE DE NATAL

O Centro de Natal, também conhecido como Cidade Alta, foi um dos primeiros espaços ocupados na formação da cidade de Natal. Abaixo, na Figura 1, podemos ver no ponto vermelho a localização da cidade de Natal, e na Figura 2 observamos a localização da Cidade Alta, marcada também em vermelho.

Figura 1 – Mapa do Brasil com marcação da Cidade de Natal, no Estado do Rio Grande do Norte



Fonte: Adaptada do Google Maps (2018)

Figura 2 – Mapa de Natal com marcação da Cidade Alta



Fonte: Adaptada do Google Maps (2018)

No final do século XIX e início do século XX, Natal, assim como as demais capitais brasileiras, passou por um processo de modificação do espaço urbano, mobilizado pelas correntes higienistas decorrentes da época e pelo movimento que incentivava a “modernização” das cidades e a chegada da “civilização”, como especificado no tópico anterior. Como cita Doin, Perinelli, Paziani e Pacano (2007), com o objetivo de abrandar o passado escravista e ruralista no Brasil, as elites brasileiras organizaram a ideia de modernização e civilização.

Natal, uma cidade geograficamente pequena em relação a outras capitais do Nordeste no final do século XIX e início do século XX, se resumia ao bairro da Ribeira, à Cidade Alta e a algumas pequenas áreas periféricas. Após a Proclamação da República e a consequente autonomia financeira dos estados, o espaço urbano da capital potiguar passou por uma intensa modificação e bares, cinemas, praças e teatros foram construídos, sobretudo na Ribeira e na Cidade Alta, tornando-os os principais espaços de sociabilidade da sociedade natalense, sobretudo as elites da cidade. Mais à frente, nos anos 1940, Natal se tornou ponto estratégico para os

norte-americanos durante a Segunda Guerra Mundial³, o que culminou numa série de mudanças de ordem econômica, social e cultural na cidade. Houve uma intensificação na circulação de pessoas entre os bairros da Ribeira e da Cidade Alta e abertura pontos de sociabilidades para natalenses e estrangeiros (FREITAS, 2013).

É importante perceber nesse ponto que as transformações espaciais nesses bairros correspondiam ao processo higienista do espaço urbano que culminava nas capitais brasileiras, como citado no tópico anterior, e tinha o objetivo de segregar as elites locais e os pobres. Portanto, Cidade Alta e Ribeira, até meados dos anos 1970, tinham essa característica de serem espaços destinados às elites locais. Essa realidade começou a se modificar nos anos seguintes dentro de uma nova perspectiva socioeconômica, a qual será abordada nos parágrafos seguintes.

Mesmo que nos anos anteriores a cidade de Natal já tivesse recebido investimentos no setor do turismo e entretenimento, foi nos anos 1980, como explora Furtado (2005), que aconteceu um expressivo investimento para a modificação da paisagem urbana destinada ao turismo. Natal é uma cidade do litoral, e sua posição geográfica foi um fator determinante para o desenvolvimento de atividades voltadas para o turismo do litoral. Furtado (2005, p. 122), em sua tese sobre o turismo na capital potiguar, afirma que “[...] ao se produzir para a sua ‘elite’, a cidade já se preparara para a chegada de uma atividade que se apropriaria de sua beleza natural, bem como de seu espaço produzido socialmente”.

A expansão da cidade, o crescimento do turismo e a valorização da zona Sul da cidade em detrimento das regiões Norte, periferias e Centro são fatores apontados pelos interlocutores desta pesquisa como cruciais para o que chamam de “abandono do Centro Histórico”. Cidade Alta e Ribeira, antes espaço das sociabilidades de elites locais até meados dos anos 1980, para os interlocutores, passara a se tornar um espaço estritamente voltado para o comércio de camelôs, lojas de departamentos e repartições públicas. As elites agora estariam concentradas nas regiões Sul, frequentando os hotéis e restaurantes da Via Costeira da Cidade e da Praia de Ponta Negra. Portanto, a Zona Sul concentra a partir dos anos 1980 as elites e os turistas, enquanto a Cidade Alta começa a se tornar um centro comercial frequentado por trabalhadores e estudantes.

Com a expansão da atividade turística (passeios, hotéis, parques etc.) também se expandiram os serviços de bares e restaurantes próximos à praia. Nesse processo, a alimentação tem um papel fundamental, pois os restaurantes locais servem as comidas que no imaginário social remetem à identidade alimentar do potiguar. Como afirma Furtado (2005, p. 200-201):

Há um destaque dos estabelecimentos que atuam no setor da alimentação e se localizam em áreas turisticadas, os quais se voltam para os visitantes apresentando uma culinária bastante diversificada, enfatizando a cozinha regional, sem, no entanto, relegar à plano secundário à gastronomia

internacional. Esses estabelecimentos envolvidos pela “onda do turismo” são também frequentados pelas classes de melhor renda que habitam a cidade, pois em Natal, como em outras cidades do país, os restaurantes que atendem os turistas são os mesmos que atendem à população local, sobretudo as elites locais.

O cardápio desses restaurantes é formado pelo que no imaginário social remete à cozinha potiguar, sendo alguns deles de “comida sertaneja” e outros de “comida de praia”. A cozinha do sertanejo potiguar, por exemplo, como defenderam Cavignac, Macedo, Silva e Dantas (2018), foi baseada nas transformações sociais em um sertão demarcado pela escassez e pela escravidão. A experiência desses restaurantes ressignifica essas memórias da formação do sistema alimentar em um espaço *gastronomizado* para as elites e para os turistas. Uma comida que *a priori* seria preparada somente por pessoas comuns é elevada ao *status* de comida de excelência e *terroir*, preparada por chefs de cozinha, utilizando técnicas rebuscadas da gastronomia. Além disso, o espaço desses restaurantes remete às fazendas de gado do sertão e à praia. Esse processo de ressignificação simbólica aconteceu com outros elementos remetidos à cultura brasileira como o samba, a feijoada e o candomblé, como fora abordado por Peter Fry (1982). Em suma a *gastronomização* é um processo de ressignificação simbólica da cozinha utilizado pelas classes sociais mais abastadas para usufruir dos elementos de seu espaço social alimentar sem adentrar nos espaços das classes populares.

As figuras a seguir mostram os pratos servidos na ‘tradicional culinária potiguar’ como o camarão, o jerimum, a tapioca e a carne de sol; e os espaços de alguns desses restaurantes, com mesas de madeira e estátua de pessoas negras, remetem aos trabalhadores rurais.

Figura 3 – Camarão no Jerimum do Restaurante camarões



Fonte: Tripadvisor (2020)

Figura 4 – Tapioca de carne de sol na Natal



Fonte: Jornalismo.jor.br (2021).

Figura 5 – Restaurante Mangai, Natal



Fonte: Tripadvisor (2020b)

Com o processo de *turistificação* da cidade e *gastronomização* das cozinhas, os bairros de Cidade Alta e Ribeira, que antes concentravam os espaços de sociabilidade e comensalidade de Natal, passaram, paulatinamente, a se firmar no imaginário local como centros comerciais, espaço abandonado e Centro Histórico, onde concentra-se o “coração da cidade”. Os prédios com arquitetura antiga dão espaço a vários tipos de comércio, dentre eles, os bares.

OS BARES DE CIDADE ALTA

Os bares são os principais pontos de sociabilidade de Cidade Alta e lá acontecem festas e diversos tipos de eventos culturais como exposições, saraus e mobilizações políticas. Esses espaços são reconhecidos pelos seus frequentadores como lugares onde se pode comer e beber bem uma ‘autêntica culinária potiguar’, democrática e sem requintes, e uma ‘comida

de boteco'. Neste tópico descreveremos os bares que serviram de campo para a pesquisa.

O Bar do Pedrinho está localizado na Rua Vigário Bartolomeu, n. 540 e foi fundado em 1970 por Pedro Faustino da Costa, conhecido pelos frequentadores como Pedrinho, que, além de proprietário, era o cozinheiro. Pedro faleceu em 2008 e o seu filho, Nélio, deu continuidade às atividades do bar, e hoje alguns frequentadores conhecem o Bar como Bar de Nélio. Pedrinho foi uma figura emblemática para o Centro de Natal e ficou conhecido por preparar pratos 'originais' da culinária potiguar. Nélio aprendeu a cozinhar com o pai e se tornou um personagem emblemático da cozinha da Cidade Alta.

Na Rua Coronel Cascudo, no prédio de n. 130, está o Bar da Nazaré, aberto no ano de 1994. Nazaré era uma dona de casa e devido aos seus saberes culinários se tornou dona de restaurante. Inicialmente, seu bar era um restaurante que servia refeições para os trabalhadores da região de Cidade Alta. Aos poucos, o restaurante passou a servir bebidas alcóolicas e se transformou em Bar. Hoje, Nazaré é a principal cozinheira do Bar, mas seu filho Paulo também trabalha nele, preparando os petiscos e servindo bebidas.

Na lateral do Instituto Federal do Rio Grande do Norte, Campus Cidade Alta, está o Bar do Zé Reeira, na Rua Professor Zuza, onde hoje é o Espaço Cultural Ruy Pereira. O dono e cozinheiro se chama José Flor, porém é conhecido pelo apelido de Zé Reeira. O apelido foi dado à devido à uma brincadeira entre amigos. José Flor detestava o nome, pois 'reeira' no vocabulário popular é um nome vulgar oriundo de uma gíria comum no Nordeste brasileiro onde 'se reiar' significa 'se dar mal'. Em 2007, Zé Reeira alugou o prédio vazio onde hoje é o atual bar para preparar o que ele chama de "comida de bar" e vender bebidas. Junto de seu José Flor trabalham Dayana, sua filha, Santana, a mãe de Dayana e esposa de Zé Reeira e os garçons.

As figuras a seguir são as fotos dos bares:

Figura 6 – Bar do Zé Reeira – fachada



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

Figura 7 – Bar do Zé Reeira



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

Figura 8 – Bar do Pedrinho



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

Os bares têm uma estrutura de trabalho familiar em que pais, mães, filhos e filhas participam. A intimidade entre trabalho em família também afeta os frequentadores assíduos. As relações horizontais entre garçons, cozinheiros e comensais tornam o bar um espaço ‘familiar’, o que os diferencia de restaurantes onde cozinheiros não conhecem os comensais.

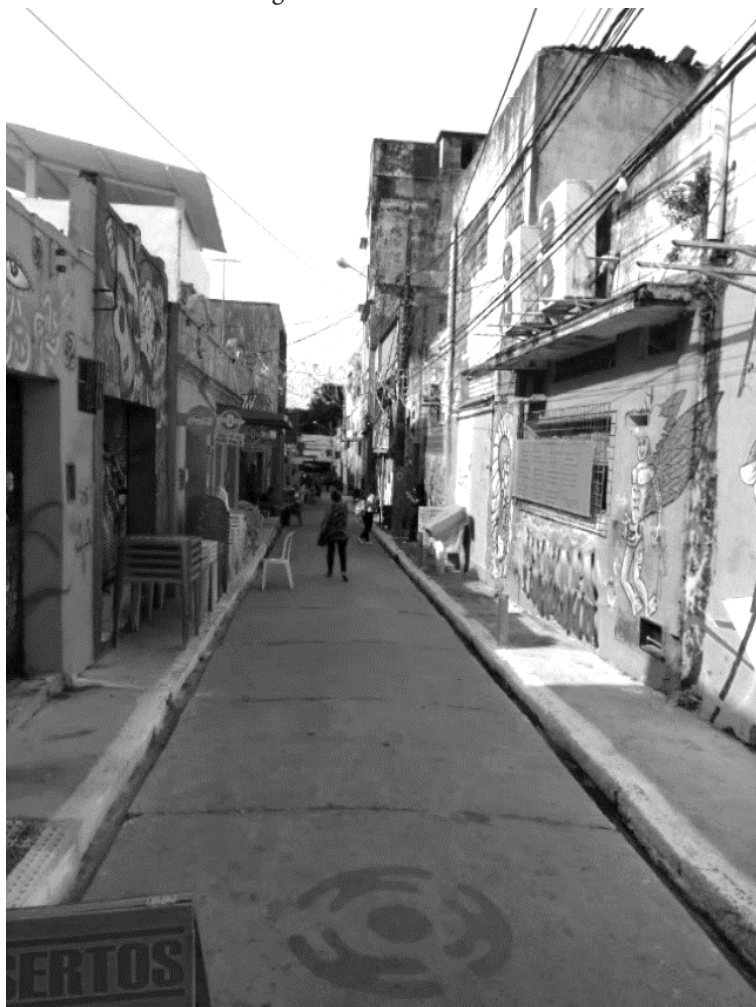
Estes estabelecimentos são ressignificados pelos frequentadores vindos de várias regiões da cidade (classes populares, estudantes universitários, simpatizantes e militantes de esquerda e trabalhadores) como espaços de sociabilidade que se contrapõem àqueles destinados às elites. Para os frequentadores dos bares, estes ambientes são símbolos de resistência à *turistificação* e a *gastronomização* dos restaurantes, porque se concentram no “coração da cidade” e no espaço onde a “vida real acontece”; e as comidas e as bebidas correspondem de fato à “autêntica culinária regional”, a qual não segue as regras de uma culinária tida como “gastronômica” ou “requintada”.

O BECO, OS GRUPOS, OS ATIVISMOS E AS FESTAS

Os bares estão localizados em ruas perpendiculares a uma rua estreita conhecida por *Beco da Lama*, cujo nome se deve ao fato de ela se inundar de lama após a chuva⁴. Segundo os interlocutores da pesquisa, o Beco da Lama foi um espaço onde os principais intelectuais e boêmios da Cidade do Natal consumiam suas bebidas alcólicas, comiam e participavam de eventos literários e musicais, por isso, é também reconhecido como o reduto da boemia natalense. Frequentar o Beco da Lama e os bares, para os interlocutores, é reviver uma Natal antiga e resgatar a história da cidade, esquecida com o crescimento urbano.

Em 1994, antigos moradores e frequentadores da Cidade Alta se reuniram e organizaram uma associação comunitária denominada SAMBA, Sociedade dos Amigos do Beco da Lama, que tinha o objetivo de reunir os simpatizantes dos bares da Cidade Alta, organizar eventos e encontros para ‘não deixar a cidade morrer’. Os bares se tornaram o reduto principal da SAMBA e a comida dos bares, as bebidas alcóolicas e o samba se tornaram elementos fundamentais para essas reuniões festivas.

Figura 9 – Beco da Lama



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

A SAMBA é uma associação que persiste até os dias atuais e possui uma organização própria com diretores (as), secretário (os) e tesoureiros (as). Eles organizam anualmente eventos na Cidade Alta, dentre eles o Festival Gastronômico *Pratodomundo*. As figuras dos *folders* do evento se encontram a seguir:

Figura 10 – Folder do festival Pratodomundo de 2012



Restaurantes participantes:

BAR DO PEDRINHO / BAR INVERNO & VERÃO / BAR DO NEGÃO GARANTIDO / BAR ENCONTRO DOS BOÊMIOS
BAR DA MELADINHA / BAR DE NAZARÉ / BARDALLO'S COMIDA & ARTE / BAR DO SAPATO / BAR DE ZÉ REEIRA

IX Festival Gastronômico do Beco da Lama
De 08 a 15 de Dezembro de 2012 / Centro Histórico / Natal/RN

Fonte: O Beco (2020)

Figura 11 – Folder do festival Pratodomundo de 2019



Fonte: Na Hora H (2019)

Para os membros da SAMBA que foram entrevistados nesta pesquisa, o festival tem o papel fundamental de exaltar a ‘autêntica comida potiguar’, a ‘comida de boteco’ e os saberes dos cozinheiros e cozinheiras dos Bares do Beco da Lama que, segundo eles, são pessoas comuns que aprenderam com o cotidiano as ‘verdadeiras técnicas culinárias’ da cozinha potiguar. Os pratos são vendidos a preços ‘justos’, o que para eles é um indicativo de que a cozinha pode ser “popular, assim como uma autêntica cozinha de um sertanejo raiz”.

Além do *Pratodomundo*, no Beco da Lama e nos bares acontecem festas semanalmente. No Bar de Nazaré acontece a *Quinta-feira do samba* e no Bar do Pedrinho acontece a *Sexta-feira do Chorinho*. A música é um elemento importante nas festas e a preferência recai pelo samba e chorinho, sempre valorizando os artistas locais e a rua como espaço de sociabilidade.

O beco, por estar relacionado socialmente a uma cultura marginalizada de trabalhadores e homens negros, para esses ativistas culturais simboliza um espaço de resistência frente aos lugares *gastronomizados* e elitizados da cidade. De acordo com Sebadelhe (2015), por serem espaços geralmente localizados em becos escuros e frequentados por imigrantes pobres e negros libertos, os bares e botequins eram associados à marginalidade, à promiscuidade e à falta de higiene. Além disso, outros elementos que foram marginalizados e depois ressignificados na cultura brasileira são

exaltados com suas ‘formas de raiz’, à exemplo do samba de raiz, do chorinho e dos elementos que remetem às religiões afro-brasileiras, como é possível verificar nas figuras abaixo: o cavalo de ogum, orixá de religião de matriz africana, ao centro da mesa, e uma moça vestida de ogum na festa no Bar de Nazaré.

Figura 12 – Ogum no Centro da Mesa de Samba



Fonte: Acervo de Franklyn Levy (2019)

Figura 13 – Dança de Ogum no Bar de Nazaré



Fonte: Acervo de Franklyn Levy (2019)

O bar, o beco, a cachaça e a comida compartilhada são símbolos da resistência de uma classe trabalhadora e excluída. Mesmo com as tentativas das classes dominantes em modificar a simbologia do bar, ele segue sendo elemento de resistência dessas pessoas, sobretudo para os frequentadores do Beco da Lama.

A COMIDA E OS COZINHEIROS: SABERES E SABORES

A comida e a bebida são elementos essenciais para os frequentadores desses bares. Para eles a comida preparada por Nazaré, Pedrinho e Zé Reeira são marcadores da ‘autêntica comida potiguar’ e a ‘verdadeira comida de bar’, enquanto a comida dos bares e dos restaurantes da Zona Sul de Natal, voltados para as elites e para os turistas, apresentam em seu cardápio uma comida de preço elevado e elaborada com técnicas de ‘alta gastronomia.’

A ‘autêntica cozinha potiguar’, no campo de pesquisa, corresponde àquela preparada utilizando os alimentos da cultura regional, sem a utilização de técnicas gastronômicas ou normas dietéticas hegemônicas, preparada por cozinheiros que desenvolveram seus saberes culinários com a experiência de vida, e sobretudo, à comida ‘simples’, ‘barata’ e ‘democrática’ que remete a uma comida do sertanejo ou do pescador que construiu sua cozinha em tempos de escassez.

Como podemos visualizar no Quadro 1, as preparações são compostas pela carne de sol, galinha, queijos, vísceras, carneiro e macaxeira, alimentos que simbolicamente remetem às memórias da comida do sertão potiguar. Também podemos observar no quadro frutos do mar e peixes que remetem à comida do litoral potiguar.

Quadro 1 – Principais pratos do cardápio dos bares

Bar do Pedrinho	Bar de Nazaré	Bar do Zé Reeira
Carne de sol; Paçoca de carne de sol; Bisteca de porco; Carneiro; Camarão; Peixe frito; Moela de frango; Picado; Queijo de coalho; Pastel de carne; Pastel de feijoada; Dadinho de tapioca; Caldo de feijão; Caldo de camarão; Caldo de arraia; Caldo de peixe.	Carne de sol; Galinhada; Carneiro; Fígado de boi; Picado; Fava com dobradinha; Queijo de coalho; Caldo de camarão; Caldo de Sururu; Caldo de mocotó.	Carne de sol; Bife de panela; Costela de boi com pirão; Quibe; Galinha ao molho; Galinha ao molho pardo; Peito de frango; Bisteca de porco; Porco guisado; Carneiro; Camarão; Peixe frito; Bolinho de bacalhau; Fígado de boi; Picado; Queijo de coalho; Queijo de manteiga; Anéis de cebola; Batata frita; Macaxeira frita. Pastel de calabresa; Pastel de queijo; Pastel de queijo com calabresa; Pão de alho; Pão de calabresa; Pão de carne de sol; Caldo de carne; Caldo de peixe.

Fonte: Elaborado pelas autoras deste artigo

Mesmo que esses pratos sejam servidos em outros restaurantes da cidade voltados para turistas, as formas de preparo, de apresentação dos pratos, o espaço físico e as formas de comensalidade são elementos que distinguem simbolicamente uma cozinha da outra.

As compras de insumos para essas cozinhas são feitas em mercados e feiras locais, nos quais os donos dos bares e cozinheiros mantêm uma relação de proximidade e confiança com esses comerciantes. Os temperos utilizados nas preparações são, principalmente, o sal, a pimenta do reino, o colorau e o coentro. Com ênfase especial no coentro, que também é utilizado como decoração dos pratos, pois é um ingrediente essencial na culinária potiguar, muitas vezes não apreciado pelos turistas da região Sul do Brasil. Os utensílios utilizados para servir os pratos são objetos de baixo custo e que representam uma cozinha simples, como o *Duralex* e o copo americano. Essas características podemos observar nas figuras dos pratos dos bares a seguir:

Figura 14 – Caldo de camarão do Bar de Nazaré em prato Duralex



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

Figura 15 – Queijo de coalho em prato Duralex do bar de Nazaré



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

Figura 16 – Bolinho de carne de sol do Bar do Zé Reeira



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

Figura 17 – Cerveja servida em copo americano



Fonte: Arquivo pessoal de Thágila Maria (2018)

As preparações são servidas em forma de caldos, assados, frituras, pastéis e bolinhos, em pequenas porções que acompanham as bebidas alcóolicas. Estas são a cachaça misturada com frutas ou a cerveja de garrafa, que pode ser compartilhada. São preparações consideradas ‘quentes’ e ‘pesadas’, por serem preparadas com bastante gordura, por isso, para os interlocutores, são pratos que não pertencem à uma regra dietética habitual.

Alguns estudos antropológicos já apontavam essa dualidade entre comida quente e pesada e comida fria e leve. Klaas Woortman (2008), por exemplo, analisa a percepção dos alimentos quentes ou frios em algumas comunidades da América Latina e demonstrou que essas classificações têm uma intensa relação com a percepção dos indivíduos dos efeitos da comida em relação aos sistemas do corpo humano. No estudo de Woortman (2008), comidas frias fazem mal ao sistema circulatório, já as comidas quentes fazem mal ao sistema digestório.

Ainda é necessário frisar que há uma distinção entre o que é considerado ‘comida de festa’ e ‘comida do dia a dia’. Durante a festa, por exemplo, a comida acompanha a bebida, o que é popularmente conhecido como ‘tira-gosto’ ou ‘petisco’, ou seja, pequenas porções de uma preparação que podem ser compartilhadas entre várias pessoas. O petisco não é um prato que necessariamente sacia a fome, mas recupera o corpo do “desgaste” da festa. No almoço, a lógica se inverte, pois a bebida alcóolica é consumida em pequenas quantidades e acompanha a refeição. Essas diferenças se inserem em uma pequena diferença entre o que simboliza o almoço e a festa no Brasil. A hora do almoço é o momento sagrado, já a festa é o momento de descontração e ‘ausência de normas’.

A comida compartilhada, em louça simples, preparada por pessoas conhecidas, sem regras de etiqueta e regras dietéticas elaboradas, e feita com os ingredientes que simbolizam a comida da terra, o bar, o beco

e as festas, são as características de um movimento de resistência à *gastronomização* das cozinhas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo analisamos os efeitos do processo de *gastronomização* das cozinhas nos bares do Centro da Cidade de Natal, RN.

Reiteramos a importância do estudo das cozinhas como fundamental para compreender a identidade dos povos e para compreender os processos e as transformações sociais. Em segundo lugar, esclarecemos o termo *gastronomização* e explicamos como esse processo se desenvolveu na França e seus impactos sociais. Por meio da difusão e hipervalorização dos costumes franceses, a gastronomia francesa se tornou símbolo de excelência e sofisticação, e as classes abastadas utilizavam e ainda utilizam esses símbolos como um elemento de distinção social.

No campo de pesquisa estudado neste artigo, o anseio das elites locais em se adequar a um projeto de civilização e higienização, assim como a necessidade de transformar Natal, uma cidade litorânea, em ponto turístico impulsionou o processo de *gastronomização*, de forma que os restaurantes de “comida regional” se tornam os novos espaços de sociabilidade para apresentar a identidade natalense aos turistas. Em consequência a isso, observamos, ao final, que nos bares do Beco da Lama, ‘espaços esquecidos’, a comida e as formas de comensalidade e sociabilidade se tornaram para os frequentadores uma maneira de resistir a esse processo de *gastronomização*, reafirmando a ideia de que a cozinha é um importante revelador de identidades e processos sociais.

Mais que um processo de resignificação simbólica, a *gastronomização* das cozinhas, como afirma Poulain (2016) coloca dois universos alimentares em oposição, no caso desse estudo: de um lado temos uma cozinha potiguar para as elites e de outro uma cozinha potiguar popular.

O presente artigo foi resultado de uma pesquisa de mestrado, mas compreendemos a necessidade de mais estudos sobre a relação da sociedade com a gastronomia para elucidar o processo de *gastronomização* no Brasil.

REFERÊNCIAS

BORREGO, Maria Aparecida de Menezes; ABRAHÃO, Eliane Morelli. Cardápios e banquetes na primeira república: notas sobre curadoria de uma exposição. **Revista Indigesta**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 140-158, 2019.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel. **Comida da terra**: notas sobre o sistema alimentar do Seridó. Natal: Sebo Vermelho, 2018.

COSTA, Angela Marques da; SCHWARCS, Lilian Moritz. **1890-1914**: no tempo das certezas. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

DOIN, José Evaldo de Mello; PERINELLI NETO, Humberto; PAZIANI, Rodrigo Ribeiro; PACANO, Fábio Augusto. *A Belle Époque caipira: problematizações e oportunidades interpretativas da modernidade e urbanização no Mundo do Café (1852-1930) e a proposta do Cemumc*. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 27, n. 53, jan.-jun. 2007.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnivor**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREITAS, Viltany Oliveira. **Cantos de bar: sociabilidades e boemia na cidade de Natal (1946-1960)**. 2013. Dissertação (Mestrado em História) – Departamento de História da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2013.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012.

FRY, Peter. **Para inglês ver: identidade e política na cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1982.

FURTADO, Edna Maria. **A onda do turismo na cidade do sol: a reconfiguração urbana na cidade de Natal**. 2005. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2005.

GOMES, Angela Maria de Castro; FERREIRA, Marieta de Moraes. *A Primeira República: um balanço historiográfico*. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 4, p. 244-280, 1989.

JORNALISMO.JOR.BR. **Mangaieiro levará sabores do Nordeste ao Distrito Federal**. Por João Ricardo Correia, 2 de fevereiro de 2021. Disponível em: <https://jornalismo.jor.br/blog/2021/02/02/mangaieiro-levara-sabores-do-nordeste-ao-distrito-federal/>. Acesso em: 19 out. 2021.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan.-jun. 2004.

MOUTINHO, Maria Rita. **A moda no século XX**. Rio de Janeiro: Senac, 2000.

NA HORA H. **Agenda Cultural**. Hilneth Correia em 8 de novembro de 2019. Disponível em: <https://hilnethcorreia.com.br/2019/11/08/agenda-cultural-6/>. Acesso em: 26 out. 2020.

O BECO. **SAMBA convida para a mesa: chegou o 9º PRATODOMUNDO!** 5 de dezembro de 2012. Disponível em: <http://obecodalama.blogspot.com/2012/12/samba-convida-para-mesa-chegou-o-9.html>. Acesso em: 26 out. 2020.

PEDREIRA, Flavia de Sá. **Chiclete eu misturo com banana: carnaval e cotidiano de guerra em Natal 1920-1945**. 2004. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 2004.

POULAIN, Jean Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. *In: CAVIGNAC, Julie Antoinette; WOORTMANN, Ellen (org.).* **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EdUFRN, 2016. p. 33-54.

OLIVEIRA SOBRINHO, Afonso Soares de. São Paulo e a Ideologia Higienista entre os séculos XIX e XX: a utopia da civilidade. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 15, n. 32, p. 210-235, jan.-/abr. 2013.

SEBADELHE, José Octávio. Origens. *In: MELLO, Paulo Thiago; SEBADELHE, José Octávio (org.).* **Memória afetiva do botequim carioca**. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 2015. p. 37-56.

TRIPADVISOR. **Foto de Camarão no Jerimum**. [2020a]. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303518-d2345463-i46876362-Camaroes_Potiguar-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html. Acesso em: 19 out. 2020.

TRIPADVISOR. **Foto de Restaurante Mangai**. [2020b]. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303518-d1015278-i94607153-Mangai-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html. Acesso em: 19 out. 2020.

WOORTMANN, Klaas. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, [s.l.], v. 9, n. 1, jan.-jul. 2008.

ZARVOS, Nick; DIDATI, Carlos Augusto da Silva. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Senac, 2000.

Submetido em: 10/11/2020

Aprovado em: 5/11/2021

Thágila Maria dos Santos de Oliveira

thagilamari@hotmail.com

Mestre em Antropologia Social (PPGAS) pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3853-5700>

Julie Antoinette Cavignac

juliecavignac@gmail.com

Professora titular do Departamento de Antropologia (DAN) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0192-1103>

NOTAS

- ¹ Para ver mais sobre a Primeira República no Brasil, olhar Ferreira e Gomes (1989) e Schwarcz e Costa (2000).
- ² *Belle époque* é um período que teve início por volta de 1880 até 1914 na França, tendo como características o luxo e a extravagância da classe alta, ostentação e o bem viver (MOUTINHO, 2000).
- ³ Natal foi base para os Norte-americanos durante a Segunda Guerra Mundial. Para conhecer mais sobre a história, ver Pedreira (2004).
- ⁴ Informação retirada do *blog* Natal de ontem. Disponível em: <http://nataldeontem.blogspot.com/2009/12/beco-da-lama.html>. Acesso em: 13 out. 2020.