

Nicole Weber Benemann¹

Renata Menasche²

Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar

Introdução

A alimentação é tema que desperta interesse, afinal somos biologicamente condicionados a comer por necessidade e sobrevivência. Entretanto, não nos alimentamos apenas para manter o corpo nutrido, mas constituímos relações complexas e diversas com os alimentos, atribuindo significados às práticas alimentares (MINTZ, 2001).

Na alimentação, conformamos relação entre o biológico e o cultural em processos associados a escolhas alimentares, uma vez que nem todos os alimentos biologicamente comestíveis são transformados em produtos culturalmente comestíveis (FISCHLER, 1995). Também somos o que comemos na medida em que, no ato alimentar, marcamos diferenças sociais e étnicas que constituem modos de classificar e hierarquizar grupos e pessoas (CONTRERAS; GRACIA, 2004). Assim, na mesma medida em que estabelece marcadores de diferença, a comida constrói identidades. Comida evoca, ainda, emoção, memória, tradição e história. Desse modo, como se come, onde e com quem, quando e o que se come configuram espaços de interação de homens e mulheres com sua cultura. A comida “fala” do grupo e de sua relação com outros grupos, de seus modos de viver e de comer, bem como de valores e significados (WOORTMANN, 2013).

No momento em que a comida pode ser entendida como dimensão que comunica, o cozinhar pode ser tomado como ação representativa do meio de comunicação, colocado em evidência pelos modos de fazer. As

¹ Doutoranda em Antropologia pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (PPGAnt/UFPel) e professora de Gastronomia da UFPel. E-mail: nikawb@gmail.com.

² Doutora em Antropologia Social, professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (PPGAnt/UFPel) e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC). E-mail: renata.menasche@gmail.com.

maneiras de fazer, de acordo com Certeau *et al.* (2002), são as práticas combinatórias de ações pelas quais usuários e indivíduos se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas de produção sociocultural, entre as quais, podemos dizer, a própria ação de cozinhar e suas manifestações em uma cozinha.

Dessa forma, não apenas comer, mas também cozinhar, nos conecta a um grupo social e concede sentimento de pertencimento, algo que nos identifica perante os demais. Cozinhar é atividade humana por excelência, que se coloca em um processo de relação com a natureza, de seleção e de combinação de elementos, atravessado e mediado por uma dimensão cultural específica. Representa, ainda, etapa em que o alimento sofre “um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado via culinária” (WOORTMANN, 2013, p. 14).

É importante ressaltar que, historicamente, a atividade de cozinhar tem sido expressa através de sentimentos ambivalentes. Por vezes foi e ainda é renegada à dimensão ordinariamente cotidiana, doméstica, monótona, repetitiva e provida de pouca imaginação, negligenciada da educação formal e dos campos do saber. Por outras, é considerada um marco de identidade, de diferenciação e de manutenção da tradição e dos elos familiares (GIARD, 2002).

Por sua vez, o termo cozinha pode ser interpretado sob distintas perspectivas, como conjunto de ingredientes, técnicas, crenças, representações e práticas compartilhadas (FISCHLER, 1995); ou como parte de um sistema alimentar que engloba o processo de distribuição, aquisição, preparo e consumo de alimentos (GOODY, 1995); ou ainda abarcando etapas anteriores – como conservação, armazenagem, preparação de ingredientes – e posteriores – como descarte e reciclagem de restos (CONTRERAS; GRACIA, 2004). De todo o modo, podemos considerar que a cozinha é universal, as cozinhas são diversas.

Os saberes e sabores, as técnicas e as práticas culinárias formam modos de ser e estar no mundo, assim como a comensalidade torna o comer ato social compartilhado, a refeição conformando o momento de comunhão entre diferentes ou iguais. As práticas e rituais que se revelam à mesa englobam ainda questões de segurança, hierarquia e poder (SIMMEL, 2004).

A sociabilidade e a comensalidade presentes no contexto de consumo de alimentos apresentam uma série de questões, em especial quando voltamos a atenção para espaços não-domésticos. O restaurante, espaço da refeição fora de casa, constitui um caminho fronteiriço na relação público-privado, não necessariamente configurando a criação de um novo lugar, mas onde esses domínios se encontram para fomentar a existência de formas e significados culturais, uma vez que os mais íntimos aspectos

de servir, compartilhar e consumir comida se realizam, no caso, em espaço comercial. É preciso interpretar as linhas que desenham as fronteiras dessa interação em suas características contextuais, móveis e constantemente renegociadas. Os restaurantes são, assim, habitados diferentemente por clientes, equipe de funcionários do serviço e cozinheiros (ERIKSON, 2009; SAMMELS; SEARLES, 2016; SUTTON; BERISS, 2015).

O hábito de comer em restaurantes ganhou força devido a contingências da vida urbana e moderna, reforçadas por problemas de deslocamento, bem como por intervalos curtos nas jornadas de trabalho, falta de organização e de tempo dedicado à atividade de cozinhar, entre outros. Esse comportamento tornou-se evidente na realidade brasileira a partir do final da década de 1980. Com a modificação dos hábitos alimentares, o restaurante passou a figurar no cotidiano, desempenhando “um papel na disseminação de saberes e sabores, atingindo pessoas de distintas origens, classes, gêneros, idades e etnias” (COLLAÇO, 2012, p. 245).

Ainda que a alimentação fora do lar tenha ganhado grande impulso nas últimas décadas, não é certo o momento ou o motivo da invenção do restaurante. Os registros históricos não apontam com precisão, mas o que se sabe é que, no século XV, uma receita de *restaurant* indicava a preparação de um caldo com capacidades curativas que deveria ser executada por um alquimista ou cozinheiro. Nos séculos seguintes, em especial XVII e XVIII, esse preparo receberia a definição de semimedicinal, com capacidades regenerativas e associadas à saúde das pessoas. Os primeiros restaurantes serviam poucas refeições sólidas e variações dos caldos restauradores, apropriados para aqueles de sistema digestivo sensível. Esses estabelecimentos diferenciavam-se das estalagens, casas de pasto e cantinas por oferecer mesas individuais e pelo ar urbano e de modernidade que ofereciam. Com o passar do tempo, e em especial no século XIX, o restaurante se tornaria uma instituição cultural, principalmente nos contextos europeu e francês (SPANG, 2003). Nesse quadro, em sua origem, a gastronomia conforma-se como a instituição da *haute cuisine*, nascida para atender a apetites da aristocracia, antes e depois da Revolução Francesa. Essa cozinha das elites, intimamente relacionada com a hierarquia social, atendia a um pequeno público rico e socialmente poderoso. Desse modo, por um longo período a *haute cuisine* foi equivalente à cozinha profissional (TRUBECK, 2000). Ainda assim, é importante ter presente que a manifestação da comida como cultura se realiza nas múltiplas esferas da vida social, uma vez que para que exista uma alta cozinha é preciso que haja uma cozinha (modos de fazer e processos culinários) e a comida em si (MINTZ, 2001).

Enquanto manifestação cultural, a *haute cuisine* sofreu modificações e adaptações de acordo com a época e sociedade. Ainda que o surgimento

da alta gastronomia possa ser considerado um advento francês, o movimento da comida elaborada para poucos e dedicada a paladares refinados ganhou proporções e visibilidade regional e global com a instituição dos guias de restaurante e das listagens que classificam os melhores cozinheiros do mundo. A alta cozinha é, ainda hoje, direcionada a atender ao paladar dos mais abastados e pautada pelo número de estrelas atingido no guia *Michelin* e pela posição no *ranking* publicado pela revista *Restaurant*. O prestígio das três estrelas ou ainda a presença entre os dez primeiros colocados na lista publicada anualmente significa pertencer a uma elite da cozinha contemporânea, uma vitrine de cozinheiros criativos que passam a constituir, além de experiências gustativas, discursos sobre práticas culinárias realizadas por meio da expressão de uma cozinha. Entretanto, o universo culinário e gastronômico contemporâneo não está restrito apenas ao alcance da elite, e o entendimento atual do que abrange a gastronomia é bastante mais amplo e diverso.

Em estudo sobre pirataria na moda, Débora Leitão e Rosana Machado (2006) apontam direções construtivas para o entendimento dos fluxos de circularidade de consumo entre as camadas sociais, evidenciando movimentos de baixo para cima e de cima para baixo, em uma apropriação de bens de consumo e de seu caráter intercambiável.

É interessante notar que movimentos semelhantes podem ser observados também na gastronomia. Como aponta Gachet (1998, p. 40-41), a prática do cozimento da batata com casca para a execução do purê teria migrado da alta cozinha para os bistrôs, em um fluxo de influências que configuram um movimento de cima para baixo. Na mesma perspectiva de interação, observamos equipamentos de alta tecnologia em cozinhas profissionais não premiadas, o que assinala tendência à difusão do acesso ao conhecimento culinário. Sob outro ponto de análise, encontramos receitas de família, preparos cotidianos e sabores reconhecíveis utilizados em cardápios de restaurantes renomados, o que pode ser interpretado como um movimento de baixo para cima. Para Gimenes e Morais (2012, p. 12),

A dinâmica que envolve a alimentação é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário e em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas.

É a partir desses processos complexos de interação entre diretrizes culinárias que cozinheiros renomados e anônimos passam a ser compreendidos como atores nas relações de manutenção, negociação e reconfiguração da tradição. Do mesmo modo que presenciamos alterações

que incidem sobre os modos de fazer, notamos a coexistência de métodos, ingredientes e saberes tradicionais. Essas tensões estão interligadas no processo culinário, perpassado por momentos como os de escolha de ingredientes, técnicas, equipamentos e apresentação estética dos preparos culinários, realizados cotidianamente por cozinheiros em distintos contextos – tais como aqueles dos dois restaurantes que servem à reflexão neste artigo –, atualmente compreendidos pela gastronomia.

Nesse panorama, estudar cozinha profissional em espaços como restaurantes implica conduzir o olhar a um recorte dentre muitos possíveis, que incluem questões associadas a espaço, gênero, normas e práticas, familiar e exótico, experiências sensoriais, hierarquias e tantas outras relacionadas à alimentação. Em boa medida, as pesquisas desenvolvidas têm incidido mais nos ingredientes do que na técnica, ou seja, estudamos mais aquilo que preparamos ao invés do que como preparamos (WILSON, 2014), ou ainda, estudamos mais como se come ao invés do que como se cozinha. Daí a emergência de uma antropologia do cozinhar e a escolha, nesta pesquisa, por privilegiar não o que se passa no salão do restaurante, mas em sua cozinha.

Este trabalho busca lançar luz sobre as implicações que o discurso e a prática da cozinha profissional geram na relação com a tradição e com a cultura a que pertencem, bem como sobre possíveis impactos e influências em processos de ressignificação ou manutenção de tradições, costumes e maneiras de fazer no âmbito culinário. Nesta proposta, observar questões emergentes relacionadas à tradição e inovação significa também dar protagonismo aos agentes da culinária, valorizar o trabalho e as pessoas que cotidianamente idealizam, desenvolvem e aprimoram o que comemos.

Para ampliar e conduzir esta reflexão, propomos direcionar o olhar ao trabalho de um cozinheiro, Massimo Bottura – através da análise de episódio da série documental *Chefs Table*, lançada em 2015, que conta atualmente com três temporadas em exibição, além de uma edição especial sobre *chefs* franceses, disponibilizada pelo canal de serviços *Netflix* –, e a dados obtidos a partir da pesquisa etnográfica conduzida, em 2016, pela primeira autora deste artigo (BENEMANN, 2017), que, atuando juntamente com as equipes de cozinheiros em suas tarefas diárias, participou das atividades das cozinhas de dois restaurantes da cidade de Pelotas, dentre os quais o *Madre Mia*, apresentado neste artigo.

As reflexões construídas a partir dos registros da pesquisa a campo conformaram a pertinência – em especial no que se refere às interfaces entre tradição e inovação – da aproximação entre contextos tão distintos como o de uma cozinha conceituada internacionalmente e o de uma cozinha profissional localizada em uma cidade de porte médio do sul do

Brasil, evidenciando a comunicação existente, também na gastronomia, entre global e local.

Osteria Francescana: a cozinha de um dos melhores chefs do mundo

Em *Chefs Table*, um preparo culinário comum pode ser reapresentado, reinventado, desconstruído e reconstruído no universo da cozinha profissional contemporânea. A inovação respeita a tradição e a tradição não teme a inovação no enredo dos episódios do documentário.

Como ponto de partida para a análise, é importante esclarecer que as produções documentais têm a capacidade de carregar em si uma relação polifônica, em que documentado, diretor, público consumidor e, neste caso, a observação a partir da academia, estão conectados. Em uma série documental, como é o caso de *Chefs Table*, acompanhamos atores sociais em situações de seu cotidiano, imersos no contexto em que estão inseridos, com seus valores, representações, cultura, histórias de vida.

Massimo Bottura nasceu na Itália em uma família grande, sendo o quarto de cinco irmãos, tendo sido influenciado diretamente pela cozinha de sua avó. Profissionalmente, desenvolveu trabalhos nos Estados Unidos, na França e abriu restaurantes na Itália, especialmente em Módena, na região da Emília Romana, onde hoje é proprietário da *Osteria Francescana*, escolhido o melhor restaurante do mundo de acordo com a lista divulgada pela revista inglesa *Restaurant* publicada em 2016, segundo lugar em 2017, tendo obtido três estrelas pelo conceituado *Guia Michelin*.

Ainda, é importante apresentar brevemente a região onde está localizado este restaurante. Módena é uma cidade pequena que fica a poucos quilômetros a noroeste de Bolonha, no vale do rio Pó, em uma região fortemente agrícola e reconhecida pela produção do autêntico queijo parmesão (*Parmigiano Reggiano*), por uma ótima charcutaria (presuntos e embutidos), intensas e saborosas cerejas negras, envelhecidos acetos balsâmicos e bons vinhos. Ademais, devemos considerar que a cozinha italiana é uma das mais tradicionais da Europa, sua origem remontando há mais de 25 séculos, evidência de tradição, memória e identidade marcantes.

No documentário *Chefs Table*, Bottura deixa clara sua conexão com o lugar em que cresceu e relação com os ingredientes e modos de preparo das receitas, tendo declarado várias vezes que em seu sangue há vinagre balsâmico e que seus músculos são de parmesão. A cozinha que Bottura desenvolve está fortemente associada à identidade italiana e à ideia de território, utilizando ingredientes tradicionais do norte da Itália, apresentados de modo pouco convencional. Na descrição do restaurante,

em seu *website* oficial,³ o trabalho é definido como “doze mesas no coração de Módena que contam a história da tradição em evolução”. Nessa pequena frase em que Bottura resume seu trabalho está evidente a preocupação com as dimensões de tradição e inovação, uma vez que a tradição está colocada em uma perspectiva dinâmica, estando submetida à ação do cozinheiro, da criatividade, do tempo, da história, das técnicas culinárias e das mudanças e transformações da sociedade contemporânea.

Ao utilizar pratos típicos modeneses no cardápio do restaurante, Bottura reúne a qualidade do novo, do atual, do contemporâneo, ao tempo em que conecta a experiência do comensal a uma referência do sabor da infância, da história italiana e da imaginação. Bottura apresenta a tradição de uma maneira não convencional, coloca sua assinatura no processo de quebra paradigmática com o que é comumente compreendido como verdadeira cozinha italiana. A desconstrução visual dos preparos está atrelada a uma estética e experiência gastronômica revolucionárias, por vezes artística, enquanto as técnicas e ingredientes continuam orientados para a história e tradição italianas. Esse aspecto encontra correspondência em uma das tendências da alimentação contemporânea, de gastronomização, em que “o alimento e a bebida deixam de ser pensados como nutriente, como combustível, e passam a ser pensados como comida, como prazer, gosto, cultura e tradição” (BARBOSA, 2009, p. 49).

Atualmente a *Osteria Francescana* oferece um cardápio de tipo *à la carte* e dois cardápios de tipo degustação. Por retratar a conjunção das ideias de tradição e inovação, chama atenção, em especial, o menu degustação nomeado “Tradição em Evolução”. Nessa modalidade, podemos encontrar massas frescas recheadas e servidas em caldo, molhos clássicos como o *bolonhese* e preparos emblemáticos como lasanha e risoto. A questão que se coloca é que o trabalho apresentado não se aproxima do convencional servido em restaurantes regionais, as *trattorias*. *Otortellini* servido no caldo ganha uma nova versão: seis pequenas unidades colocadas em fila, teatralmente apresentadas, acompanhadas por um caldo em estado gelatinoso. Para Bottura, a provocação está em fazer com que os comensais possam, com respeito e atenção, usufruir delicadamente de cada unidade e que, além disso, enfrentem, voluntária ou involuntariamente, a tradição familiar modenese, que apresenta como porção legítima a que contém dez unidades de massa recheada por concha de caldo servido. Nesse sentido, o trabalho do *chef* promove um momento de educação estética e gustativa, uma proposta de experiência alimentar para além do ato biológico, fugindo do modo mecânico cotidiano, podendo ser entendida conforme o papel contemporâneo da

³ Ver: http://www.osteriafrancescana.it/menu_francescana.html.

gastronomia e apontamentos sugeridos por Barbosa (2009, p. 45-46), ao definir que

A gastronomização da alimentação refere-se à estetização, à ritualização, à valorização do sabor e do prazer conferidas ao ato de comer e cozinhar. (...) a passagem de um ato cotidiano, automático e muitas vezes apressado, para um ato de prazer, de lazer, de sociabilidade e de comensalidade.

Podemos ainda agregar a essa imagem da gastronomização da alimentação o serviço oferecido pelo *chef* italiano, que apresenta apenas a parte crocante da lasanha e não sua versão completa, tradicional, composta por camadas intercaladas de massa e molhos. A ideia inicial desse preparo consiste em tornar possível a apresentação de uma reconstrução da lasanha, uma nova versão sem massa fresca, em que a parte crocante, tostada e saborosa, que habitualmente está na borda da travessa, possa ser servida individualmente a cada comensal. De certa forma, a intenção é permitir que o comensal seja capaz de degustar apenas o que Bottura julga ser a melhor parte da lasanha e que essa experiência de partilha extravase os sentidos gustativos e seja capaz de comunicar uma memória pessoal familiar entre cozinheiro e comensais da *Osteria Francescana*.

A primeira impressão de muitos italianos ao trabalho da *Osteria Francescana* é de completa transgressão da tradição e inadequação ao modo clássico e familiar de apresentar os preparos culinários. Muitas dessas sensações e desconforto podem ser interpretados como resultantes do potencial agregador da comida. A comida é expressão marcante da cultura italiana e, no que concerne ao modo de apresentar os alimentos, Bottura trabalha no limite do reconhecimento da tradição. Isso significa que talvez quase todos os italianos reconheçam a lasanha no prato criado pelo *chef*, mas não necessariamente aceitem de bom grado uma versão em que é apresentada apenas sua parte mais crocante.

A ideia central do trabalho de Bottura está, contudo, no diálogo entre tradição e inovação, permitindo que a comida comunique memória, alma e emoção através da experiência gastronômica, mas que também fale de algo além do modo tradicional de servir e comer na Itália.

A expressão culinária contemporânea permite que o alimento seja desconstruído, destilado, reapresentado, modificado e reconstruído em muitas dimensões técnicas, através da interpretação do *chef* de cozinha. A *Osteria Francescana* apresenta ao comensal uma nova versão da tradição, que guarda sabores de um tempo carregado de referências culturais e tem a intenção vívida de integrar o velho e o novo por meio do ingrediente e da técnica culinária. Até certo ponto, a cozinha que Bottura concebe pretende evidenciar, polemizar e reverenciar a cultura gastronômica

italiana, problematizando inclusive a questão de autoria e expandindo os limites da cozinha tradicional.

No contexto de resistência às intervenções em preparos tradicionais, é necessário considerar que a culinária tradicional italiana tem sua fundação nas cozinhas domésticas, com forte tradição familiar, altamente prestigiada. Nesse sentido, a cozinha e a culinária, de acordo com Canesqui e Garcia (2005, p. 11),

(...) guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais.

A identidade italiana está fortemente conectada à alimentação e à ideia de legitimidade e autenticidade. Os italianos são conhecidos por respeitar de modo quase formal a cozinha regional, tradicional e familiar. Uma cozinha regional tal como a italiana deriva de usos, costumes e valores compartilhados por povos de uma determinada região que servem como distintivos em relação a outros povos e regiões. Nesses ambientes, os ingredientes mais consumidos e preparos mais comuns transformam-se no emblema identitário, marco de referência para um grupo de pessoas.

A própria tradição pode ser entendida como parte constituinte de um sistema culinário. Para Mahias (1991, *apud* GONÇALVES, 2002: 4-5), esse sistema teria como características o caráter estruturado e a interdependência de seus elementos constitutivos, a saber: “a) processos de obtenção de alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio); b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos, doces e salgados etc.); c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos etc.); d) saberes culinários; e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade); f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras à mesa); g) ‘refeições’: isto é, situações sociais (quotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos; h) hierarquia das ‘refeições’; i) quem oferece e quem recebe uma ‘refeição’ (quotidiana ou ritual); j) classificação de comidas principais, complementares e sobremesas; k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos etc.); l) as classificações do ‘paladar’; m) modos de se dispor dos restos alimentares etc.”.

O que Bottura propõe atravessa todo o sistema culinário, provocando tensões entre o velho e o novo. Por isso o trabalho da *Osteria Francescana* foi tão criticado e por vezes incompreendido. Trabalhar no limite e na tensão da criação e da reprodução do saber-fazer culinário é lidar com

uma fronteira movediça no que se refere a novos paradigmas de construção da alimentação contemporânea.

Na mesma medida em que a *Osteria Francescana* apresenta o novo, reverencia o tradicional, o que pode ser observado pela participação e contribuição de Lidia Cristoni, uma senhora modenese que, no documentário, é mostrada ensinando os jovens cozinheiros da equipe do restaurante de Bottura a preparar massa fresca de acordo com a tradição do norte da Itália. Nas aulas, são preparadas massas recheadas, que demandam conhecimento específico de dobras da massa, um saber-fazer compartilhado, vivido e comunicado pela experiência. Nesse sentido, a comida pode ser meio de salvaguardar traços identitários e regionais e também “[...] pode falar de identidades perdidas, tradições e práticas que permanecem ao passo que sua memória foi obscurecida” (WOORTMANN, 2013, p. 12). Além disso, cozinhar exige uma memória múltipla, que perpassa a aprendizagem com gestos e consistências, com a atenção aos tempos e movimentos do passo-a-passo do fazer culinário, transmitidos através da experiência vivenciada pelo indivíduo e pelo grupo a que pertence.

O parmesão é uma marca regional nortenha de extrema importância, e a qualidade dos queijos *parmegiano reggiano* é mundialmente reconhecida. Em 2012, houve na região um terremoto que comprometeu 360 mil quilos desse queijo, deixando as famílias produtoras em situação crítica. Nessas condições, Bottura difundiu uma receita de risoto que incluía o queijo como ingrediente básico. Essa iniciativa possibilitou que toda a produção fosse escoada e consumida, que a receita ganhasse visibilidade mundial e que as famílias produtoras não tivessem sua atividade comprometida. Foi assim que Bottura batizou a iniciativa de “receita com função social”. No cardápio degustação de seu restaurante, o queijo parmesão é apresentado em uma versão de cinco texturas. Esse preparo culinário demonstra um respeito pela integralidade do ingrediente, utilizando da casca ao miolo, extraindo o máximo de proveito de todas as partes do produto. As cinco texturas são apresentadas em um único prato, mas trabalhadas individualmente através de técnicas culinárias distintas, permitindo a degustação de formas e texturas completamente diferentes na busca de um conjunto técnico e sensorialmente intrigante. Tal como evidenciado na receita do *chef*, para Barbosa (2016, p. 111).

Cada prato, cada refeição deve corresponder a uma sinfonia dos sentidos: o tato por meio do contraste de diferentes texturas; a visão por meio das cores, do *design* dos alimentos e da montagem dos pratos e a audição por meio dos sons da cozinha. Tudo isso tem o objetivo de fazer o comer uma experiência que transcenda o cotidiano, mobilize as emoções e provoque o cérebro.

De certa forma, o trabalho gastronômico do *chef* Bottura torna visível a cultura culinária italiana, seus ingredientes, história, limites e tradições. Os ares contemporâneos da reinvenção do modo de compreender a comida, do modo de comer e dos modos de cozinhar coabitam o espaço da tradição familiar agregadora de identidades e sentimentos. Nesse sentido, parece ser possível, com esse tipo de iniciativa, acercarmo-nos da cultura alimentar de um povo e suas transformações, mediadas pela culinária.

O caso do *buffet* pelotense: fusão latina

A princípio, cabe relatar que a região de Pelotas, no Rio Grande do Sul, é reconhecida pela tradição doceira em sua vertente de influência portuguesa, na mesma medida em que a culinária regional gaúcha tem no churrasco a identidade materializada. Esses poderiam ser considerados pratos *totem*, uma vez que portadores de grande valor simbólico, apresentando-se como marcadores de identidade, afirmando tradição e ancestralidade, bem como traços de especificidade e diferença na relação com outras cozinhas e preparos (CONTRERAS, 2007). Nesse cenário histórico e gastronômico, o *Madre Mia* busca a execução de múltiplas influências e tradições culinárias. De acordo com o próprio restaurante, a “fusão latina” ocorre na interação dos espaços do bar, restaurante, galeria de arte e espaço cultural, assim como o conceito está apresentado na comida servida e preparada. Para o *Madre Mia*: “Nossa cozinha é uma fusão: de conceitos, ingredientes, técnicas e sabores. Cozinha de fusão é o estilo de culinária que mescla ingredientes de um local com técnicas e conceitos de outro, gerando novas versões de clássicas receitas. Valorizamos a produção local e artesanal, evitando ingredientes industrializados e gerando uma conexão mais forte entre cozinheiros, produtores e clientes”.⁴

O restaurante está localizado na região central da cidade, não distante de alguns prédios históricos. O serviço de almoço funciona de segunda a domingo, a partir das 11h30. A fachada é minimalista, pintada em tom ocre. Uma grande porta de madeira e uma pequena placa anunciam a presença do restaurante. O ambiente interno é tomado por trabalhos de artistas locais e as paredes são decoradas com grafismos e papéis de parede. As mesas não são cobertas por toalhas e é um papel customizado que identifica os lugares dos assentos e dos pratos à mesa. O salão acomoda mais de 100 pessoas, considerando o salão principal, a área externa e uma pequena sala que fica aos fundos do restaurante. A proposta do *Madre Mia* engloba um espaço de arte, música, eventos, inserção na rua e experiências gastronômicas.

⁴ Ver: <http://www.madremia.la/madremia>.

Ao meio-dia o *Madre Mia* serve almoço no estilo *buffet*, que abrange uma variedade de preparos e ingredientes, muitos de inspiração latino-americana. No turno da noite o serviço é feito à *la carte*, sendo ofertada uma variedade de comidas para acompanhar as bebidas, em especial o chope, como hambúrgueres, batatas fritas, petiscos e sobremesas. O serviço da noite trabalha com um cardápio fixo que sofre alterações sazonais. O cardápio do almoço apresenta alguns preparos preestabelecidos, oferecidos diariamente, como tortilhas de farinha de milho ou trigo, creme de abacate condimentado com cebola, tomate e coentro, além da torta vegetariana recheada com legumes, saladas frescas, feijão preto ou carioca cozido e arroz branco. Os demais elementos do *menu* são variáveis, atendendo ao conceito central de comida latina, podendo incluir carnes assadas lentamente ou grelhadas acompanhadas por molho espesso, massas frescas e recheadas, purês de tubérculos e outros preparos culinários.

Se no caso da *Osteria Francescana* focamos as continuidades e rupturas observáveis nos pratos elaborados pelo *chef* para trazer elementos à análise, no caso do *Madre Mia* o olhar será conduzido às técnicas e equipamentos, agregando à discussão sobre tradição e inovação outros aspectos.

No espaço da cozinha do restaurante, encontramos equipamentos de última geração, tais como uma embaladora a vácuo e um termocirculador,⁵ assim como outros que poderíamos classificar como vinculados a um saber técnico tradicional, como um defumador e um espaço para fogo de chão, com espetos e grelhas para produzir assados na brasa. A existência desses elementos anuncia a maneira com que técnicas e equipamentos de gerações tecnológicas e especialidades diversas coexistem em um espaço e corroboram para a ampliação do campo técnico de práticas e possibilidades culinárias.

Os avanços tecnológicos, principalmente desencadeados a partir de 1970, interferiram no aspecto estético e na funcionalidade dos itens de cozinha. Em especial, os fornos sofreram alterações significativas. Fornos elétricos, com capacidade de produção maior, funções de cozimento a vapor, circulação de ar na parte interna da cabine de cozimento e painéis com controle digital, termômetros e termostatos embutidos passaram a ocupar o lugar dos tradicionais fornos a gás. A modernização da aparelhagem da cozinha varia de acordo com a capacidade de investimento e com a visão da gerência do restaurante. Muitas vezes há o

⁵ O termocirculador é equipamento utilizado na técnica de *sous-vide*, ou seja, é uma máquina que mantém o banho-maria em movimento e em temperatura constante. Para a execução do *sous-vide*, os alimentos embalados a vácuo são submersos por horas nesse banho de água quente, a fim de obter texturas macias e a menor perda de nutrientes e peso final dos ingredientes.

interesse na renovação dos equipamentos, mas existe uma limitação de investimento financeiro que interfere diretamente sobre essa tomada de decisão.

Além disso, equipamentos modernos exigem do cozinheiro adaptações dos processos culinários, habilidades a serem desenvolvidas e conhecimentos específicos agregados ao cotidiano. Apesar de cumprir funções equivalentes, a passagem de fornos tradicionais, como os a gás, para fornos “ultratecnológicos” solicitam dos cozinheiros verdadeira transformação em termos de aptidão técnica. Fornos combinados, que apresentam funções de cocção mistas, que mesclam calor seco e úmido, podem ser úteis em preparos diversos, como no caso de legumes assados. No calor misto, o forno combinado inclui vapor durante o processo de cocção, fazendo com que os vegetais assem sem ressecar, o que assegura textura final mais tenra, interessante para preparos como purês e legumes finalizados na manteiga ou azeite. Carnes preparadas em calor misto também apresentam textura mais macia, já que a umidade é mantida no interior do assado.

O defumador, que no caso do restaurante consiste em um tonel de metal pequeno e rudimentar, de quatro pés e tampa, é utilizado para assar tomates, bananas, cebolas e outros ingredientes, que são infundidos pelo aroma e sabor da fumaça. Os tomates são usados em molhos rústicos, não homogêneos, contendo grandes pedaços que ficam visíveis ao olhar e ao paladar. O molho de tomate defumado acompanha carnes, hambúrgueres e massas. As bananas defumadas são transformadas em purê, para sobremesas. As cebolas ganham novas versões em molhos e acompanhamentos.

É interessante dizer que a defumação é um processo reconhecido para a conservação de alimentos e concede sabor especial de acordo com a fumaça produzida a partir da madeira escolhida, tradicionalmente utilizada para carnes e embutidos. Entretanto, no restaurante observado a técnica tradicional é utilizada como etapa da construção do sabor de outros pratos.

Por sua vez, o espaço de assados fica na área externa, em uma zona rodeada por mesas e cadeiras, em contato direto com os clientes. Em eventos, ou aos sábados - chamados de *sábados raros* - são assadas sobre o calor da brasa grandes peças de carne, como costelas bovinas e pernis de cordeiro, que farão parte do recheio de sanduíches em várias versões, como *entre panes*⁶ e *burritos*. Também nesse caso a técnica de assar através

⁶ *Entre panes* são preparos apresentados “entre pães”; essa nomenclatura é utilizada pelo restaurante na descrição contida no cardápio para apresentar hambúrgueres e outros sanduíches. Já *burrito* é um preparo mexicano que consiste em uma tortilha enrolada e recheada.

do calor da chama é etapa intermediária do processo, quase cênica, uma vez que realizada diante dos comensais.

Assim, técnicas culinárias tradicionais são ressignificadas em novas versões de preparos. Um defumador, que fora concebido para acomodar carnes, passar a receber frutas e vegetais constitui mudança digna de nota. Tal tipo de movimento ressalta os modos pelos quais cozinheiros interagem com a criatividade, com a inventividade, com suas habilidades e com as receitas culinárias. Quase no limite da transgressão, os equipamentos são colocados à disposição da técnica que, por sua vez, está no domínio de decisão do cozinheiro, sendo reapresentados em suas possibilidades de manuseio, em busca do melhor sabor possível.

No caso das novas tecnologias, as presenças da embaladora a vácuo e do termocirculador não passam despercebidas. Esses são equipamentos que refletem significativo investimento financeiro e novas possibilidades de usos técnicos. Exatamente por isso, exigem da equipe de cozinha domínio específico sobre procedimentos e modos de fazer, a fim de encontrar caminhos para produzir experiências comestíveis. A modernização e a mudança tecnológica de equipamentos e utensílios estão no escopo de interesse dos estudos dos procedimentos culinários, uma vez que “alteramos a textura, o sabor, o teor nutritivo e as associações culturais dos ingredientes pelo simples uso de utensílios e técnicas em seu preparo” (WILSON, 2014, p. 16).

No restaurante *Madre Mia*, em certas ocasiões o peito de frango é submetido ao processo *sous-vide*. Inicialmente os pedaços de peito de frango desossado são acomodados em sacos plásticos, temperados com ervas e especiarias para então passar pela embaladora a vácuo, que extrai todo o ar da embalagem. Em seguida, os sacos são colocados, por duas horas, em baixa temperatura (65 °C), no termocirculador. Ao sair do equipamento, a carne é frita em imersão na gordura vegetal. Por último, os pedaços são fatiados e levados à apresentação, no *buffet*.

Desse modo, o produto apresentado aos comensais nada mais é do que frango frito. À cozinha são enviados elogios sobre a carne, tenra e gostosa, mas os clientes não imaginam todo o processo a que o frango fora submetido. É interessante notar que o preparo é modificado na intenção de aprimorar características sensoriais do alimento, mas sem que haja modificação em sua apresentação, que pudessem gerar problemas no reconhecimento do produto.

A busca do cozinheiro é pelo melhor sabor, não uma jornada que se justifique pela mera transformação tecnológica. Até porque consumir algo perpassado por técnicas não tão conhecidas poderia despertar a desconfiança do cliente, confrontando sua definição de fronteira do comestível, ou o receio de comer algo “tecnologicamente modificado”.

Cabe lembrar o paradoxo do onívoro, como proposto por Fischler (1995, p. 62-63),

Por um lado, por ser dependente da variedade, o onívoro se encontra impulsionado à diversificação, à inovação, à exploração, à mudança, que podem ser vitais para ele. Mas por outro lado, e simultaneamente, está obrigado à prudência, à desconfiança, ao “conservadorismo”; é, de fato, um perigo potencial. O paradoxo do onívoro se situa na tensão, na oscilação entre esses dois polos, o da neofobia (prudência, temor diante do desconhecido, resistência à inovação) e o da neofilia (tendência à exploração, necessidade de mudança, de novidade, de variedade).

Ao passo que receios podem acompanhar o experimentar uma nova comida, cozinheiros aventuram-se por jornadas cada vez mais complexas. Questões que envolvem rupturas e continuidades entre tradição e inovação são relacionadas a processos históricos e sociais. A manutenção de práticas e substituição de ingredientes configuram processos de negociação que surgem a partir de aproximação cultural. A própria tradição é, assim, tomada como artefato sujeito à ação da cultura, tal como proposto por Flandrin e Montanari (1998, p. 868):

É porque as tradições (...) não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. (...) Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel.

Podemos tomar como exemplo a inclusão de alimentos nas dietas europeias a partir dos séculos XV e XVI, fomentada pelas grandes navegações, provocando processo de adaptação do uso de outros ingredientes nas dietas alimentares. O caso do milho, nativo das Américas, representou inclusão de ingrediente com manutenção de modos de fazer, na medida em que substituiu outros cereais no preparo de papas e sopas, dando origem à polenta (CONTRERAS; GRACIA, 2004; MENASCHE, 2009). A história da origem da polenta e a trajetória de itens não usuais – como tomates e bananas – submetidos à defumação na cozinha do *Madre Mia* apresentam contextos culturais e históricos distintos, mas anunciam manutenção da técnica e ajuste na escolha de ingredientes.

Enquanto expressão cultural, a cozinha é espaço de manifestação de saberes específicos, adaptados ao tempo ao qual pertencem. Nesse sentido, a inclusão de novas tecnologias em procedimentos técnicos acaba

por incorporar novo saber-fazer não comunicado a quem come, mas capaz de produzir resultado de qualidade superior em comparação a modos de fazer tradicionais, como no caso do frango frito. O compromisso com a tradição, nesse caso, está em produzir um preparo reconhecível e familiar, ao passo que a ruptura se dá na intervenção dos modos de fazer.

No trabalho do *Madre Mia*, notamos a coexistência de equipamentos tradicionais com novos usos e equipamentos na produção de sabores conhecidos, em processos de aprimoramento de etapas do fazer culinário. Nesse sentido, ao estabelecer diálogo entre tradição e inovação, podemos apontar a mediação entre saberes novos e sabores já vividos e a coexistência de tecnologias e equipamentos de diversos tipos e gerações. Ainda assim é importante considerar que tanto o processo de mediação quanto o de coexistência entre tradição e inovação são guiados por escolhas dos cozinheiros.

Considerações finais

Comer e cozinhar tornam evidentes a cultura a que pertencemos. A história da gastronomia remonta a uma comida servida às elites e restrita aos mais abastados, constituindo o que até hoje reconhecemos e conhecemos por meio dos guias gastronômicos como alta cozinha. Com a democratização da alimentação fora do lar e da popularização dos restaurantes, passamos a acompanhar uma série de circunstâncias da vida social acontecendo em ambientes semi-públicos. Outras questões relacionadas aos fluxos de consumo e seus processos de atribuição de significado também se tornaram pertinentes aos discursos de alimentação, em especial no que se refere à gastronomia. Neste artigo, o intuito foi conduzir o olhar para questões relativas à tradição e inovação, para isso buscando elementos na alta cozinha e na cozinha profissional a partir de suas aproximações.

No caso da *Osteria Francescana*, o apreço pela tradição da comida produzida reside no uso contínuo de ingredientes regionais. As técnicas por vezes são mantidas, por vezes modificadas, e a apresentação visual rompe com a ideia de tradição e se apresenta como manifestação de uma assinatura pessoal, tornando o preparo culinário visualmente irreconhecível diante de seu correlato tradicional. Ainda assim, há a aproximação entre tradição e inovação, em especial nos movimentos de tensão e união entre ingredientes clássicos, ensinamentos familiares, técnicas de conservação e preparo antigas reapresentadas em novas versões.

Por sua vez, o restaurante pelotense *Madre Mia* utiliza equipamentos e processos culinários inovadores na construção de sabores e texturas. Em seu fazer culinário, pretende apresentar o sabor reconhecível por seus

comensais em uma execução técnica não tradicional, como no preparo de peito de frango no *sous-vide*. Em outros processos, faz uso de equipamentos tradicionais no desenvolvimento de sabores novos, colocando o saber-fazer tradicional em relação com a intervenção criativa, como nos usos diversos do defumador.

Se por um lado a *Osteria Francescana* reproduz técnicas culinárias tradicionais em estéticas contemporâneas, o restaurante *Madre Mia* intervém em modos de fazer tradicionais, mantendo o resultado da estética original reconhecida por seu grupo de consumidores. Durante a transformação culinária, cozinheiros de origens e trajetórias distintas interferem em dimensões da tradição e inovação apresentando novas possibilidades de compreender contextos culinários por meio de canais de interação que acomodam fluxos de baixo para cima, no caso da adesão de receitas e apresentações tradicionais, e de cima para baixo, no uso de novas tecnologias e intervenções criativas em preparos tradicionais.

Cozinhar configura um domínio em que tradição e inovação têm importâncias equivalentes, estando entrelaçadas pelos elos da história, da cultura e do tempo. Os caminhos entre uma e outra proporcionam experiências significativas, em que podemos analisar permanências, transformações, processos de reinvenção, negociação, manutenção e possíveis rupturas ou fraturas. Todos esses reverberam modos de compreender a comida, do comer e do cozinhar, coexistindo na contemporaneidade.

Referências bibliográficas

- BARBOSA, Lívia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janine K. *Juventude, consumo e educação 2*. Porto Alegre: ESPM, 2009, p. 15-64.
- BARBOSA, Lívia. Ética e estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana T.; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio. *Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2016, p. 95-123.
- BENEMANN, Nicole W. *Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica*. 2017. 96p. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Manda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005. p. 9-19.

- CERTEAU, Michel de et al. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. 5.^a ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- COLLAÇO, Janine. Restaurantes: classificações e diálogos entre lógicas no cenário da capital paulista. In: MENASCHE, Renata et al. (Org.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 245-260.
- CONTRERAS, Jesús. Alimentación y religión. *Humanitas Humanidades Médicas*, n. 16, p. 1-22, 2007.
- CONTRERAS, Jesús H.; GRACIA ARNAIZ, Mabel. Alimentación, “cocina” y identidad cultural. In: CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2004. p. 215-229.
- ERIKSON, Carla. *The hungry cowboy: service and community*. Jackson: University Press of Mississippi, 2009.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GACHET, Nathalie. Présentation et préparation des mets dans la restauration classée française: changements, innovations et résistances. Dynamique des pratiques alimentaires. *Techniques & culture*. Paris, 1998, p. 31-45.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de (Org.). *A invenção do cotidiano, morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.
- GIMENES, Maria H. S. G.; MORAIS, Luciana P. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. In: *I Seminário sobre Manifestações Culturais Tradicionais*. São Cristóvão: UFSE. 2012.
- GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Alimentação e Cultura, Série Encontro e Estudos 4*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 2002.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y classe: estudio de sociologia comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- LEITÃO, Débora; MACHADO, Rosana. O luxo do povo e o povo do luxo: consumo e valor em diferentes esferas sociais no Brasil. In: LEITÃO, Débora; LIMA, Diana; MACHADO, Rosana. *Antropologia e Consumo: diálogos entre Brasil e Argentina*. Porto Alegre: AGE, 2006. p. 23-46.
- MADRE MIA. Site oficial do restaurante Madre Mia. Disponível em: <<http://www.madremia.la/madremia>>. Acesso: 17 jul. de 2017.
- MASSIMO BOTTURA. Direção: David Gelb. In: *CHEF’S TABLE*, 2015. Estados Unidos: Netflix Produtora. 1 Temporada. 6 Ep., Ep.1. 52min.

- MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, fev./ago. 2009, p. 195-218.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001, p. 31-42.
- OSTERIA FRANCESCANA. Site oficial do restaurante Osteria Francescana. Disponível em: <http://www.osteriafrancescana.it/menu_francescana.html>. Acesso: 17 fev. de 2016.
- SAMMELS, Clare; SEARLES, Edmund. Restaurants, fields, markets, and feasts: food and culture in semi-public spaces. *Food and Foodways*, v. 24, n. 3-4, set. 2016, p. 129-135.
- SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2003.
- SUTTON, David; BERISS, David. Starter: Restaurants, ideal post modern institutions. In: *The restaurants book: ethnographies of what we eat*. Oxford: Berg, 2007, p. 1-17.
- TRUBECK, Amy B. *Haute Cuisine: how French invented the culinary profession*. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2000.
- WILSON, Bee. *Pense no garfo: uma história da cozinha e de como comemos*. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.
- WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, jan./jun. 2013, p. 5-17.

BENEMANN, Nicole Weber e Renata Menasche. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. *Estudos Sociedade e Agricultura*, outubro de 2017, vol. 25, n. 3, p. 477-496, ISSN 2526-7752.

Resumo: (*Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar*). A gastronomia e a culinária participam de processo estruturado em práticas culturais e simbólicas, que têm referências na própria dinâmica social. Cozinhar e comer são etapas sinérgicas da relação do homem com a natureza, bem como com sua cultura. Trazendo à análise o trabalho do cozinheiro italiano Massimo Bottura – retratado em série documental produzida por Netflix, intitulada *Chef's Table* – e observando práticas encontradas em uma cozinha

profissional estudada na cidade de Pelotas/RS, este trabalho pretende analisar questões pertinentes a tradição e inovação no cenário gastronômico. Para tanto, recorreremos à análise do documentário, revisão de literatura e pesquisa etnográfica. Este trabalho pretende participar do debate sobre questões referentes a continuidades, rupturas e convivências geradas e modificadas pela ação de cozinheiros profissionais, em iniciativa que se propõe a contribuir para uma antropologia do cozinhar.

Palavras-chave: tradição, inovação, comida, restaurante, antropologia da alimentação.

Abstract: (*A pinch of tradition and innovation in the contemporary cuisine: towards an anthropology of cooking*). Gastronomy and the kitchen participate in a structured process in cultural and symbolic practices that have references in broader social dynamics. Cooking and eating are synergistic steps in man's relationship with nature, as well as with his culture. Through observation of the work of Chef Massimo Bottura – portrayed in a documentary series produced by Netflix, entitled *Chef's Table* – and of practices found in a professional kitchen studied in the city of Pelotas/RS, this paper analyzes issues pertinent to tradition and innovation in the gastronomic scenario. To achieve the objectives of the discussion, we used documentary analysis, literature review and ethnographic research. This work contributes to the debate on issues related to continuities, ruptures and coexistence generated and modified by the action of professional cooks.

Keywords: tradition, innovation, food, restaurant, food anthropology.

Recebido em abril de 2017.

Aceito em junho de 2017.