



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ARTE,
CULTURA E HISTÓRIA (ILAACH)**

ANTROPOLOGIA – DIVERSIDADE SOCIAL

**GASTRONOMIA SOCIAL COMO PRÁTICA CONTRACOLONIAL: UM ESTUDO DE
CASO DO PROJETO SOCIOEDUCATIVO “GASTRONOMIA PERIFÉRICA”**

LUISA MARIA OCAMPO AGUDELO

Foz do Iguaçu – 2026



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ARTE,
CULTURA E HISTÓRIA (ILAACH)**

**ANTROPOLOGIA – DIVERSIDADE
SOCIAL**

**GASTRONOMIA SOCIAL COMO PRÁTICA CONTRACOLONIAL: UM ESTUDO DE
CASO DO PROJETO SOCIOEDUCATIVO “GASTRONOMIA PERIFÉRICA”**

LUISA MARIA OCAMPO AGUDELO

Trabalho realizado sob orientação da professora Dr^a. Carolina Cadima Fernandes Nazareth e o coorientador professor Dr. Waldemir Rosa, como requisito para a obtenção do diploma de Bacharelado em Antropologia pela Universidade Federal da Integração Latino-Americana.

Foz do Iguaçu – 2026

LUISA MARIA OCAMPO AGUDELO

GASTRONOMIA SOCIAL COMO PRÁTICA CONTRACOLONIAL: UM ESTUDO DE
CASO DO PROJETO SOCIOEDUCATIVO “GASTRONOMIA PERIFÉRICA”

Trabalho realizado sob orientação da professora Dr^a.
Carolina Cadima Fernandes Nazareth e o coorientador
professor Dr. Waldemir Rosa, como requisito para a
obtenção do diploma de Bacharelado em Antropologia
pela Universidade Federal da Integração
Latino-Americana.

Banca Examinadora

Orientadora: Profa. Dra. Carolina Cadima Fernandes Nazareth
UNILA

Coorientador: Prof. Dr. Waldemir Rosa
UNILA

Prof. Dr. Anaxsuell Fernando da Silva
UNILA

Profa. Dra. Patrícia Dos Santos Pinheiro
UNILA

TERMO DE SUBMISSÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

Nome completo do autor/a: Luisa Maria Ocampo Agudelo

Curso: Curso de Bacharelado em Antropologia – Diversidade Cultural

(X.) graduação

(.....) artigo

(.....) especialização

(X) trabalho de conclusão de curso

(.....) mestrado

(.....) monografia

(.....) doutorado

(.....) dissertação

(.....) tese

(.....) CD/DVD – obras audiovisuais

(.....) _____

Título do trabalho acadêmico: _____

Nome do orientador: Carolina Cadima Fernandes Nazareth Data da Defesa: 06/07/2026

Licença não-exclusiva de Distribuição

O referido autor:

a) Declara que o documento entregue é seu trabalho original, e que o detém o direito de conceder os direitos contidos nesta licença. Declara também que a entrega do documento não infringe, tanto quanto lhe é possível saber, os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade.

b) Se o documento entregue contém material do qual não detém os direitos de autor, declara que obteve autorização do detentor dos direitos de autor para conceder à UNILA – Universidade Federal da Integração Latino-Americana os direitos requeridos por esta licença, e que esse material cujos direitos são de terceiros está claramente identificado e reconhecido no texto ou conteúdo do documento entregue.

Se o documento entregue é baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não a Universidade Federal da Integração Latino-Americana, declara que cumpriu quaisquer obrigações exigidas pelo respectivo contrato ou acordo.

Na qualidade de titular dos direitos do conteúdo supracitado, o autor autoriza a Biblioteca Latino-Americana – BIUNILA a disponibilizar a obra, gratuitamente e de acordo com a licença pública Creative Commons Licença 3.0 Unported.

Foz do Iguaçu, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável pela doação

Dedico este trabajo a las mujeres que forman parte de mí y de quienes yo también formo parte: mi abuela, mi madre, mis tías, primas y amigas. Ustedes son el amor y la fuerza que impulsan mi caminar. De manera especial, a mi abuela, a mi madre y a mis tías, mis primeras maestras en la cocina, quienes, con sus manos y saberes ancestrales, me enseñaron que cocinar es un acto de afecto, de compartir y de resistencia. Que este TCC sea un reflejo de la fuerza, la dignidad y la resiliencia que heredé de cada una de ustedes.

AGRADECIMENTOS

Sem ser indelicada me concentro, me fecho e foco. Sem excluir, sem esquecer visto a armadura e ainda assim amo leve. Me munindo de força e ação, munição é tiro certo no alvo que quero conquistar. Sigo os caminhos sem pedir licença, mas sem passar por cima, sem pisar. E desviando de pés inocentes, porém mortais que cercam. Com fé no que sei, e no que não sei, no que sou e no que serei, sigo hoje forte, mais do que ontem. Minha resistência é voz e se for preciso eu aprendo a ser feroz¹(Dandara Manoela, 2018).

Este trabajo florece de un esfuerzo colectivo, de una gran confluencia. Inicio mis palabras de gratitud guiada por la esencia de la filosofía *Ubuntu*: “*Yo soy porque nosotras somos*”², sabiduría ancestral africana que me acompaña en este caminar. Mi profunda reverencia y respeto a las que vinieron antes de mí, a la fuerza y protección ancestral que me han sostenido.

Después de trece años de mucha lucha en territorio Pindorama, este sueño colectivo se hace realidad. Mi caminar de resistencia y re-existencia lo comprendo dentro del sentir de la cantautora Mapuche-Mineira Brisa Flow; “*vivona e vivendo nos dias e noites de amor e guerra*” (Cordillera, Brisa, 2018), y es difícil aceptarlo, más de guerra que de amor, pero aquí seguimos, reinventándonos la vida, encontrando siempre nuevos caminos que nos posibiliten una existencia digna como parte de ese derecho ancestral que nos fue robado. Así que infinitas gracias/*Añaychaykin*, a todos los seres que sumaron e hicieron parte de este sueño.

A mi familia y a las mujeres de mi vida que han sido mi fuente de inspiración. A mi madre, señora Elizabeth Agudelo Moreno, gracias por enseñarme la belleza del compartir, del ser fuerte, sensible y resiliente, ya lo decía el Ché: “*Hay que endurecerse, pero sin perder la ternura jamás*”. A mi abuela y tías, a todas ellas, gracias por el amor, las enseñanzas, el apoyo y la presencia aún en la dura distancia que nos separa. Gracias por el legado transmitido y por ser mis primeras y continuas maestras en el arte ancestral de cocinar.

A mi padre, que fue un talentoso cocinero, quien ancestralizó cuando yo tenía ocho años de edad. Señor Juber de Jesus Ocampo Ruiz, mi corazón aún siente el dolor profundo de su partida. La guerra en Colombia me arrebató la oportunidad de su presencia en mi vida. Atesoro lo más bonito de nuestros recuerdos; el maíz que le acompañó en sus últimos suspiros

¹ Disponível em: <https://www.letras.mus.br/dandara-manoela/minha-prece/>

² Disponível em: <https://www.geledes.org.br/ubuntu-filosofia-africana-conceito-de-humanidade-em-sua-essencia/>

de vida, y el legado que hoy continúa conmigo como cocinera y como futura estudiante de gastronomía.

A mis amigos, a todos, sería complejo citar a cada uno, pero quien lea estas líneas sabrá que esta declaración de amor y gratitud le pertenece. Gracias por ser comunidad y familia, por ser mis amores de tantas maneras posibles. Sin su compañía en cada ciclo, en la salud, en la enfermedad, en la abundancia, en la escasez, en la alegría, en la tristeza, en todos los bailes de la vida, cada uno presente a su manera, no sería posible estar concretando este proceso. Es por ustedes que el camino de una persona inmigrante se torna más leve y llevadero.

A mi orientadora y maestra, la profesora Carolina Cadima Fernandes Nazareth, gracias por caminar junto en este largo y difícil proceso. Una mezcla de lo dulce y lo amargo. Le agradezco su comprensión, su escucha atenta y acogimiento, tras los tantos altibajos de la vida. Gracias por ayudarme a construir una mirada crítica y sensible y por creer en la potencia de este trabajo desde el inicio. Guardaré para siempre conmigo lo especial que fue su orientación, el tiempo dedicado, nuestras largas y significativas conversaciones, todos esos aportes que permitieron darle dirección y vida a este trabajo. Sin su sensibilidad, empatía y reconocimiento, habría sido casi imposible finalizar este ciclo.

A mis maestras y maestros de la UNILA, que me acompañaron en mi formación como antropóloga, gracias por mostrarme esa otra cara de la antropología, la del sur, la de los “nadies” como diría Eduardo Galeano. Gracias por guiarme en el camino desafiante que representa, esa lucha constante e incesante por descolonizar y *contracolonizar* el pensamiento y las formas de existir y relacionarnos. Sus diversas enseñanzas fueron esenciales para la construcción de esa responsabilidad ética, política y social del conocimiento que hoy generamos y compartimos con el mundo.

A Edson Leite y Adélia Rodrigues, quienes desde el primer momento me acogieron y abrieron las puertas de la *Gastronomía Periférica* para darle vida a este trabajo. Infinitas gracias por enseñarme el valor de la comunidad, por llevar al frente este proyecto tan potente y transformador. Ustedes le muestran al mundo que sí es posible hacer de la gastronomía una práctica viva de reconocimiento y legitimidad; colectiva y confluyente, que respeta y dignifica la vida en toda su completitud. Como canta Residente, “si quieres cambio verdadero, pues camina distinto”. Caminar diferente representa la propuesta contracolonial de esta comunidad confluyente que es la *Gastronomía Periférica*.

Reverencio la existencia del Maestro Nego Bispo. Su sabiduría ancestral, expresada en la potencia de la contracolonia, no sólo oscureció el camino de esta investigación, sino que también me permitió el reencanto por la gastronomía, comprendiéndola como parte de la sofisticación de las tecnologías ancestrales: un campo de resistencia, de confluencia de saberes y de retomada histórica

A la Universidade Federal de la Integración Latino-Americana (UNILA), mi profunda gratitud por haber sido tierra fértil para mi formación como investigadora inmigrante. En esta universidad encontré un hogar académico, político y humano, un espacio que hizo posible mi construcción y desconstrucción como investigadora y como persona. La UNILA representa un territorio de resistencia, donde la confluencia de saberes, culturas y trayectorias refleja aquello que nos constituye como continente amefricano/Abya Yala

RESUMO

Este trabalho investiga a gastronomia para além de sua dimensão técnica, situando-a como um campo social, político e cultural intrinsecamente atravessado por lógicas de poder hierarquizantes. Realiza-se um retorno crítico ao passado colonial-escravocrata para compreender as complexidades da alimentação como um espaço de disputas constantes. Denuncia-se o racismo epistêmico e a colonialidade em suas múltiplas expressões, que historicamente subalternizaram práticas alimentares ancestrais em prol de um ideal eurocêntrico de “alta gastronomia”. Em afronta a essa colonialidade alimentar, propõe-se o caminho da gastronomia social como uma tecnologia ancestral da contracolonialidade, reconhecendo suas raízes no empreendedorismo ancestral de mulheres africanas, quitandeiras e ganhadeiras. A metodologia combinou pesquisa teórico-histórica aprofundada com uma etnografia de envolvimento no projeto Gastronomia Periférica e seu restaurante-escola Da Quebrada, em São Paulo, utilizando entrevistas semi-estruturadas. O trabalho adota a escrevivência de Conceição Evaristo como posicionamento político na escrita, tensionando a razão civilizatória eurocêntrica no fazer antropológico. A pesquisa de campo, conduzida a partir do lugar de uma mulher marrona, imigrante, cozinheira e antropóloga, valoriza corpos, territórios e saberes periféricos como legítimos protagonistas. Conclui-se que a prática contracolonial na gastronomia é um caminho vital para a valorização e a soberania das comunidades, bem como para o reconhecimento dos diversos sistemas alimentares que fundamentaram a gastronomia na América Latina.

Palavras chave: Contracolonialidade; Gastronomia Social; Colonialidade Alimentar; Gastronômias ancestrais e Racismo Epistêmico.

RESUMEN

Este trabalho investiga la gastronomía más allá de su dimensión técnica, situándola como un campo social, político y cultural intrínsecamente atravesado por lógicas de poder jerarquizantes. Se realiza un retorno crítico al pasado colonial-esclavista para comprender las complejidades de la alimentación como un espacio de disputas constantes. Es denunciado el racismo epistémico y la colonialidad en sus múltiples expresiones, que históricamente subalternizaron prácticas alimentares ancestrales en favor de un ideal eurocéntrico de “alta gastronomía”. En afronta a esa colonialidad alimentaria, se propone el camino de la gastronomía social como una tecnología ancestral de la contracolonialidad, reconociendo sus raíces en el emprendimiento ancestral de mujeres africanas, *quitanderas* y *ganhadeiras*. La metodología combinó investigación teórico-histórica profunda con una etnografía de *envolvimento* en el proyecto *Gastronomía Periférica* y su restaurante-escuela *Da Quebrada*, en São Paulo, utilizando entrevistas semiestructuradas. El trabajo adopta la *escrevivência* de Conceição Evaristo como posicionamiento político en la escritura, tensionando la razón civilizatoria eurocéntrica de la práctica antropológica. La investigación de campo, conducida desde el lugar de una mujer marrona, inmigrante, cocinera y antropóloga, valora cuerpos, territorios y saberes periféricos como legítimos protagonistas. Se concluye que la práctica contracolonial en la gastronomía es un camino vital para la valoración y la soberanía de las comunidades, así como para el reconocimiento de los diversos sistemas alimentarios que fundamentaron la gastronomía en América Latina.

Palabras clave: Contracolonialidad; Gastronomía Social; Colonialidad Alimentar; Gastronómicas ancestrales y Racismo Epistémico.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Preparo do chocolate	28
Figura 2 - Primeiro dia de campo	74
Figura 3 - Capa do livro “Como criei a Gastronomia Periférica” de Edson Leite	75
Figura 4 - Receitas Da Quebrada	82
Figura 5 - Composteiras	95
Figura 6 - Dicas para evitar o desperdício na cotidianidade	96
Figura 7 - Almoço das estagiárias do Restaurante Da Quebrada no salão	99
Figura 8 – Almoço com a Joelma no Restaurante Da Quebrada	100
Figura 9 – Balcão de atendimento do Da Quebrada	104
Figura 10 – Trabalhando na Cozinha	105
Figura 11 - Foto da primeira turma da Gastronomia Periférica em 2017	106

SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS	6
RESUMO	9
LISTA DE FIGURAS	11
SUMÁRIO	12
INTRODUÇÃO	14
CAPÍTULO I: Um retorno crítico à colonização alimentar na América-Ladina.	20
1.1 Colonialidade do saber e racismo científico na alimentação	21
1.2 Tecnologias ancestrais nas práticas alimentares: memória e resistência	23
1.3 Práticas alimentares ancestrais sob o atravessamento da colonialidade	25
1.4 Raça e trabalho: as estruturas coloniais que moldaram o campo alimentar em América Ladina	29
1.5 O racismo como tecnologia colonial na construção simbólica da linguagem na gastronomia brasileira	32
1.6 Caminhos de re-existência e autonomia: a luta contra-hegemônica na ingerência do colonialismo nas práticas alimentares de Abya Yala/América Ladina	39
CAPÍTULO II: Colonialidade alimentar: o trânsito entre o refinamento <i>criollo</i> e o processo civilizador na gastronomia.	43
2.1 A ‘Cozinha-Norma’ como dispositivo de poder: hegemonia e colonialidade do gosto	47
2.2 Hegemonia vs subalternização na construção da gastronomia eurocêntrica	50
2.3 A invenção do Chef: lógica militar, autoridade, prestígio e espetacularização	52
2.4 O surgimento do restaurante como instituição moderna	53
2.5 “Gourmet” como dispositivo de hierarquização do gosto na alta gastronomia	53
2.6 A cozinha sobre as lentes da interseccionalidade: corpos e saberes em disputa	56
2.7 A retomada histórica da memória no protagonismo das mulheres Amefricanas e Indígenas	60
2.8 As raízes da gastronomia social brasileira no legado do protagonismo histórico das mulheres ganhadeiras e quitandeiras	66
2.9 A gastronomia social como práxis contracolonial no exercício da retomada histórica	68

CAPÍTULO III: Cozinhas e escolas gastronômicas que contracolonializam: o campo da <i>Gastronomia Periférica</i> e o restaurante-escola <i>Da Quebrada</i> .	74
CONCLUSÃO	109

INTRODUÇÃO

O presente trabalho nasce da necessidade de compreender os desdobramentos e as falácias que constituem a gastronomia contemporânea, com foco especial na realidade brasileira. A análise proposta ultrapassa a visão simplista que reduz o ato de comer a uma mera necessidade biológica de sobrevivência ou a técnica culinária ao seu eixo principal. Em vez disso, fundamenta-se no caráter interdisciplinar da gastronomia, conforme apontado por Klering (2025), compreendendo-a como uma prática social abrangente que se articula com outras áreas do conhecimento: economia, saúde, cultura, etc.

Ao deslocar a gastronomia dessa visão engessada, o estudo evidencia sua profunda ligação com processos históricos e sociais, revelando como as práticas alimentares participam ativamente na construção da memória, da identidade e do pertencimento de um povo. Essa complexidade é reforçada pela premissa de que as formas de se relacionar com o alimento são produzidas dentro de dinâmicas simbólicas e materiais que condicionam a organização da vida social. É nesse horizonte que Sidney Mintz (2001) corrobora essa visão ao afirmar que *“o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”* (Mintz, 2001, p.32).

Por outro lado, o pensamento do mestre Antonio Bispo dos Santos, foi alicerce para elaborar um entendimento que se proponha a enfraquecer o colonialismo a partir das práticas da contracolonialidade, central para este trabalho, que busca contrariar as palavras e tecnologias de poder coloniais que foram estrategicamente empregadas para o apagamento histórico e a violência simbólica sobre corpos e territórios, como afirma o autor: *“seguimos na prática das denominações dos modos e das falas, para contrariar o colonialismo. É o que chamamos de guerra das denominações: o jogo de contrariar as palavras coloniais como modo de enfraquecê-las”* (Santos, 2023, p.13).

Desse modo, o trabalho busca reconhecer como *“o presente atua como interlocutor do passado e, consecutivamente, como locutor do futuro”* (Santos, 2015, p.19). Isso significa compreender que a questão alimentar, é uma história profunda e complexa atravessada por apagamentos, esquecimentos e violências materiais e simbólicas, mas também, por múltiplas resistências que deram forma às identidades culinárias que caracterizam as diversas culturas.

Se propõe realizar um retorno crítico no tempo para desvendar como a formação sócio-histórica do continente latinoamericano (*Abya Yala*³ - *América Ladina*⁴), com foco no Brasil (*Pindorama*⁵), se ancorou no legado colonial escravocrata, produzindo desigualdades e hierarquias que ainda amparam as cozinhas e a gastronomia atual, desafios enfrentados perante a imposição de regras epistemológicas, estéticas e morais. O objetivo geral é confrontar as estruturas coloniais-civilizatórias que moldaram os modos de produzir e vivenciar a alimentação, estabelecendo uma base histórica para discutir os desdobramentos desta área, denunciando os mecanismos de extrativismo e marginalização operados pela visão eurocêntrica.

Este trabalho se estrutura em três capítulos interligados que combinam fundamentação teórica, nos dois primeiros, e uma pesquisa etnográfica, no último. O primeiro capítulo, “*Um retorno crítico à colonização alimentar na América Ladina*”, estabelece uma análise profunda sobre como o processo colonial moldou a alimentação no território, consolidando uma estrutura simbólica e material baseada na colonialidade alimentar. Esta fundamentação utiliza os aportes conceituais da colonialidade do poder, do ser e do saber que operam como mecanismos de extrativismo e marginalização. A investigação demonstra que a gastronomia eurocêntrica não se impôs de forma neutra, mas sim por meio de uma estrutura que prioriza saberes ocidentais em detrimento das práticas locais, estabelecendo uma hierarquia que perdura na contemporaneidade.

³ Reivindica-se, a partir do território ancestral da Sierra Nevada, ao norte da Colômbia e na costa caribenha do Panamá, região da nação Kuna, nomear este continente como Abya Yala, tensionando a leitura colonial que nos impôs o nome de América. Abya Yala, que na língua dos Kuna significa “Terra Madura”, “Terra viva” ou “Terra em florescimento” (Gonçalves, 2021). É uma autodesignação das nações originárias em prol da descolonização e contracolônização do território e dos saberes, resgatando a independência e o sentimento de unidade e pertencimento para a soberania dos múltiplos povos que resistem a mais de quinhentos anos de colonização. Abya Yala é terra fértil, é Milpa, é diversa, contra todo imaginário das monoculturas coloniais das identidades dos estados nacionais, impostas a partir das fronteiras territoriais e imaginárias que deram fruto ao que hoje conhecemos como América Latina.

⁴ Denominação que constitui eixo referencial deste trabalho, a ideia de Amefricanidade proposta pela autora Lélia Gonzalez surge, precisamente, como contraponto à designação colonial de ‘América Latina’. Como afirma a autora, “toda linguagem é epistêmica”; é por isso que a afirmação da América Ladina desafia a linguagem imposta pelo colonizador e as violências do imperialismo, representando uma ideia libertadora que nasce da própria experiência. Portanto, como sustenta Gonzalez, abandonar essas denominações impostas é fundamental, pois não podemos perder a consciência da dívida histórica com o continente africano e os profundos laços que nos conectam. (Gonzalez, 1988)

⁵ Ao me referir ao Brasil a partir da compreensão dos povos originários do território, que o reconhece como “*Pindorama*”, reivindico seu nome real e não colonizado em algumas partes do texto, exercendo o que Bispo (2015) nomeia como a contracolônização das denominações, a descolonização da linguagem e do pensamento. Nessa mesma compreensão, também substituí em algumas partes específicas a categoria “povos indígenas” por “povos pindorâmicos” e a categoria “afro-indígena” por “afro-pindorâmicos”.

Portanto, se faz uma análise que denuncia como através da imposição dos hábitos alimentares do colonizador foram sendo socializadas e naturalizadas diferentes estratégias de subalternização. Em palavras mais concretas: a construção da legitimidade da gastronomia eurocêntrica foi fundamentada no racismo científico e em discursos que vem até hoje hierarquizando as diversas culturas alimentares. Em contrapartida a essa falácia, me fundamento no pensamento crítico da autora Lélia Gonzalez, que nos mostra a agência do racismo enquanto “ciência” dentro do projeto epistemológico ocidental, justamente para desarticular e revelar como a desqualificação das práticas alimentares não decorre de uma inferioridade intrínseca.

O capítulo mostra como o colonialismo sempre buscou destruir referências culturais não eurocêntricas, desacreditando os saberes ancestrais a partir de simbologias que os reduziram ao atraso, à selvageria e ao exotismo. Em contrapartida a essa realidade, se traz a concepção da “comida” como documento histórico, proposto pela pesquisadora Iza Souza (2026), que nos ajuda a construir um caminho de resgate histórico e retomada ancestral. Para finalizar, se introduz como prática contracolonial a noção da re-existência a fim de desafiar a lógica colonial, na valorização e protagonismo dos saberes e práticas subalternizadas.

O segundo capítulo, intitulado “*Colonialidade alimentar: O trânsito entre o refinamento crioulo e o processo civilizador na Gastronomia*”, explora como a colonialidade na gastronomia modelou os processos civilizadores que desenvolveram uma hierarquização das práticas, saberes e gostos, inferiorizando os modos de vida das populações colonizadas, com base na *hegemonia cultural* proposta por Antonio Gramsci (2007) e pelo pensamento de Edward Said (2007). Tendo a finalidade de demonstrar os mecanismos ideológicos empregados pela cultura dominante, que moldou os modos de pensar “naturalizando” o que é considerado civilizado e moderno, se analisa como o “gosto” foi construído socialmente para privilegiar a cozinha europeia em detrimento das culturas alimentares locais.

Também é abordado como a precarização dos sistemas alimentares se consolidou a partir da padronização alimentar como ferramenta de dominação, imposta pela agricultura colonialista: o sistema das monoculturas. Para esta compreensão, apresento a experiência quilombola do mestre, filósofo, poeta, pescador, Nego Bispo, que nos revela os impactos do desenvolvimento colonialista em relação à destruição das condições de existência e modos de vida, e da degradação da natureza.

Nesse contexto, a exploração do trabalho escravizado surge como um elemento constituinte do mito biológico da hierarquização racial, estruturando as sociedades contemporâneas. Ao utilizar a colonialidade do poder proposta por Aníbal Quijano (2000), torna-se possível desvendar a articulação entre raça e trabalho como legitimadora de opressão. Exemplo disso são os sistemas coloniais das plantations de cana-de-açúcar no Caribe, analisados por Sidney Mintz (1996) em sua obra *“Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la história moderna”*, que demonstra como as correntes da escravidão forjaram os sistemas alimentares contemporâneos.

Paralelamente, o caminho da escrevivência, proposto por Conceição Evaristo (2020), coloco minha vivência cultural como parte de um legado ancestral, o consumo da rapadura e o cacau, dentro de um cenário de disputas simbólicas e materiais em que a colonização do paladar adaptou alimentos aos gostos do colonizador.

A compreensão dessa dinâmica exige a mobilização dos conceitos de *“refinamiento criollo”*, formulado por Achinte (2010), e o *“processo civilizador”*, desenvolvido por Norbert Elias (1994). Tais conceitos explicam como a imposição civilizatória implantou o disciplinamento das práticas e o controle das emoções como ferramentas de hierarquização social. Dessa maneira, o gosto é interpretado como uma construção social sustentada na racialização do paladar, o que serviu de base para a constituição da cozinha francesa em detrimento das culturas culinárias locais, influenciando profundamente os modos de vida dos territórios colonizados..

Essa hegemonia eurocêntrica silenciou, historicamente, a participação ativa de grupos que foram fundamentais para a construção da identidade nacional. Em contrapartida, é imperativo realizar um resgate histórico do protagonismo e da autoria das mulheres indígenas (pindorâmicas), bem como das mulheres negras-diaspóricas-africanas (*ganhadeiras e quitandeiras*), reconhecendo-as como fundadoras da gastronomia social brasileira por meio de suas estratégias de resistência e empreendedorismo ancestral. Por fim, a potência da escrevivência de Conceição Evaristo, atua como uma ferramenta de denúncia contra os imaginários racistas entranhados na gastronomia tradicional. Essa crítica se estende às violências simbólicas da linguagem presentes em nomes de pratos, como o bolo *“Nega Maluca”*, e em figuras literárias como o exemplo da Tia Nastácia na obra de Monteiro Lobato, evidenciando a necessidade de confrontar as estruturas coloniais que ainda persistem nas práticas alimentares e culturais.

Para finalizar, no terceiro capítulo, denominado “*Cozinhas e escolas gastronômicas que contracolonializam: Uma experiência na Gastronomia Periférica e no restaurante-escola Da Quebrada*”, propõe uma reflexão crítica sobre a hierarquização do campo gastronômico e a possibilidade de sua reconfiguração por meio de novas práticas. A análise central foca na gastronomia social-contracolonial e periférica como protagonistas de uma mudança paradigmática, utilizando como estudo de caso o projeto *Gastronomia Periférica* e o restaurante-escola *Da Quebrada*. Idealizados pelo chef Edson Leite e pela psicóloga Adélia Rodrigues, esses espaços são apresentados como exemplos concretos de como a gastronomia pode ser deslocada de seus eixos tradicionais-eurocêntricos para validar e dar visibilidade aos saberes produzidos nas margens geográficas e sociais, historicamente subalternizadas.

A fundamentação teórica do capítulo ganha materialidade através de minha narrativa pessoal, como antropóloga-cozinheira, tecida a partir do meu encontro com o projeto. Essa perspectiva permite identificar a Gastronomia Periférica como a concretização de uma práxis contracolonial, capaz de transferir o eixo de ação para o protagonismo dos territórios periféricos. Ao estabelecer esse novo lugar de fala, o restaurante-escola *Da Quebrada* consolida-se não apenas como um estabelecimento comercial ou de ensino técnico, mas como um espaço de re-existência, formação envolvente, acolhimento e reconhecimento. Tais características contrapõem-se frontalmente aos modelos de cozinha e aos processos formativos hegemônicos, que historicamente negligenciam as identidades das quebradas.

Desta maneira, por meio das entrevistas com Adélia Rodrigues e Edson Leite, originadas na complementaridade, e da vivência curta, porém substancial e significativa dentro da cozinha *Da Quebrada*, meu lugar como *cocinera* e, posteriormente, como antropóloga, construiu este capítulo buscando mostrar como se dá essa aliança entre processos formativos humanizados, o ensino das técnicas culinárias e o que envolve um empreendimento gastronômico como um todo. Esta proposta gastronômica trabalha a partir de uma educação *envolvente* e emancipadora, contribuindo para o reconhecimento das identidades plurais e autônomas dos territórios e das existências periféricas, possibilitando a construção de práticas capazes de contracolonizar a gastronomia.

Minhas reflexões como pesquisadora contracolonial, partem de um questionamento crítico ao fazer antropológico eurocêntrico-colonial, especialmente no que diz respeito aos pressupostos epistemológicos do conhecimento ocidental-civilizatório, que sustentaram historicamente este campo. Justamente nesse ponto de inflexão denunciado pela autora Sueli

Carneiro (2005) na sua tese “A construção do Outro como Não-Ser como fundamento do Ser”, revelando como a razão ocidental branca foi se estruturando ao longo do tempo a partir da negação do “outro” (corpos racializados), da negação da sua humanidade e capacidade intelectual capaz de produzir conhecimentos.

Em oposição a essa lógica de exclusão e silenciamento, esta análise etnográfica não se limita a uma descrição pretensiosamente neutra ou distanciada. Longe disso, este trabalho busca construir uma abordagem fundamentada no reconhecimento e na legitimação dos “sujeitos cognoscentes”, dos territórios “cognoscentes”, compreendidos como produtores de saberes. Na complementaridade com o pensamento da autora Beatriz Nascimento (2018), trata-se de reivindicar o deslocamento dos lugares subalternizados que nos foram impostos historicamente, recusando a condição de meros objetos de pesquisa, fazendo o movimento contrário, o reconhecimento do lugar de sujeitos históricos-epistemológicos, participantes-ativos e não “contribuintes”, da formação histórica e social deste território, e neste caso, da gastronomia do continente amefricano.

CAPÍTULO I: Um retorno crítico à colonização alimentar na América-Ladina

Ya había chicha y kiwicha
 Antes que hubiera sed y hambre
 Antes que raza había misak y nasa
 Minga, antes que congreso
 Antes que progreso había chagra
 Y pacha, antes que patria
 Y poncho, antes que túnica
 Y antes que república tenemos mamá
 Antes que hubiera gloria
 Y una mentira, una colonia
 Había tierra y lloronas
 De amor y paz (Velandia, Lizcano,
 2026).

O processo de colonização na América Ladina pode ser compreendida como parte de um projeto que expõe uma de suas formas mais eficazes de intervenção através da questão alimentar dos territórios invadidos. Conforme proposto a seguir, a imposição dos hábitos alimentares do colonizador se constituem como mecanismos de subalternização das práticas e saberes já existentes:

(...) en cuanto el colonizador trajo su impronta alimentaria, e intentó por todos los medios reproducirla en las condiciones que el medio se lo permitió. A su vez, intentó imponer sus gustos y preparaciones por encima de las recetas que en el Nuevo Mundo existían, y aquellas que los africanos esclavizados trajeron consigo desde sus lugares de origen y fueron incorporadas de una u otra forma como prácticas de re-existencia (Achinte, 2010, p.22).

A gastronomia como parte de uma invenção, de uma construção cultural de diferenciações simbólicas, estabeleceu suas bases discursivas a partir da centralidade cultural das sociedades europeias, e da profunda influência do projeto colonizatório. Nesse sentido, torna-se imprescindível compreender como a herança da colonialidade serviu de alicerce para a constituição da chamada “*alta gastronomia*”, ancorada no ideal de civilização europeu.

A noção de colonialidade do poder, do ser e do saber, proposta pelos autores Aníbal Quijano (2000) e Walter D. Mignolo (2010), permite explicitar como a formação histórica e simbólica da gastronomia se insere neste contexto como parte de um projeto moderno-colonial, consolidando-se como um modelo hegemônico que estabelece padrões culinários responsáveis por legitimar dinâmicas de distinção e exclusão.

(...) a colonialidade do poder, ao articular-se com a colonialidade do saber e do ser, não apenas impôs um modelo de desenvolvimento e progresso, como também moldou os modos de pensar, sentir e perceber o mundo. Assim, ao nos voltarmos para a discussão sobre a estética, é fundamental compreender que nossos critérios de beleza,

gosto e apreciação, muitas vezes tomados como naturais ou universais, também foram construídos sob influência do projeto colonial moderno (Klering, 2025, p.30).

Nelson Maldonado-Torres (2006), por sua vez, evidencia como a colonialidade do ser também se concretizou através da alimentação (Achinte, 2010). À medida que a colonização territorial se expandia, a sobreposição de novos sistemas alimentares eram implantados em detrimento das práticas alimentares dos povos afro/indígenas. Nesse processo, a alimentação marcou relações de poder a partir do controle e imposição de um modelo gastronômico dominante que, ao longo do tempo, se reafirmou por meio da marginalização e, muitas vezes, da perda de tradições e práticas alimentares ancestrais de diversas populações.

1.1 Colonialidade do saber e racismo científico na alimentação

A colonialidade do saber incide diretamente na validação epistemológica das práticas de subsistência e cultura dos povos colonizados. Esse processo produz um apagamento sistemático das epistemologias locais, gerando o não reconhecimento dos próprios sujeitos em relação às suas subjetividades. Como sintetiza Klering (2025), a colonialidade do saber,

(...) faz referência ao apagamento dos conhecimentos locais e nativos dos povos colonizados, além da valorização das formas de pensar dos colonizadores. Ou seja, as formas de ser, agir e pensar só são válidas quando europeias. Por isso, é possível controlar a subjetividade, pois gera-se um não reconhecimento de si próprio, e todo conhecimento produzido pelo não-europeu não se encaixa nos paradigmas modernos universalistas de produção de conhecimento do Ocidente (Klering, 2025, p.24).

Nesse sentido, a articulação entre a colonialidade do saber e o racismo, opera em narrativas e imaginários que hierarquizam a partir de regimes de conhecimentos. No século XX, por exemplo, essa lógica já era reproduzida de forma explícita nos discursos de intelectuais europeus, mobilizando a alimentação como critério de classificação hierarquizante entre culturas. Fundamentado em um olhar colonial, descreviam práticas alimentares de povos não europeus a partir de perspectivas depreciativas e desumanizadoras, atribuindo-lhes o caráter de um suposto “*atraso civilizatório*”.

O nutricionista Lewis Wolberg, citado por Achinte (2010), por exemplo, referiu-se aos povos colonizados do continente Africano e de Pindorama como “sub-humanos”, interpretando seus hábitos alimentares e comportamentais a partir de uma leitura distorcida, ancorada no racismo científico e apropriação ideológica do darwinismo social como dispositivo de poder. O pensamento de Wolberg citado a seguir, circunscreve como tais

discursos produzem hierarquizações materiais e simbólicas, reiterando a Europa como o único modelo legítimo de civilização alimentar:

En la parte más baja de la escala alimenticia se encuentran los pigmeos africanos y los hombres del bosque brasileños. El pigmeo subsiste con una dieta simple a base de frutas, frutos secos, insectos, larvas, miel y mariscos. Come alimentos crudos y a menudo pasa hambre. Como su antecesor, el hombre-mono lémur del eoceno, se contenta con recolectar alimentos en épocas de abundancia sin preocuparse de recoger provisiones para las épocas de escasez. El hombre del bosque brasileño es una criatura bárbara de hábitos dietéticos repugnantes que, cuando atenazado por el hambre, suele introducir un palo en un hormiguero para que las hormigas se trepen hasta su boca (Frenández, 2004, *apud* Achinte, 2010, p.19).

Mais do que uma opinião isolada, o pensamento de Lewis Wolberg faz parte de uma estrutura de conhecimento ocidental que naturalizou a experiência europeia como medida universal de humanidade e consolidou o racismo como "*ciência*". A partir do século XIX se fundaram as bases destas narrativas, como argumenta Lélia Gonzalez (1988):

(...) o racismo se constituía como a "ciência" da superioridade eurocristã (branca e patriarcal), na medida em que se estruturava o modelo ariano de explicação (Bernal, 1987) que viria a ser não só o referencial das classificações triádicas do evolucionismo positivista das nascentes ciências do homem, com ainda hoje direciona o olhar da produção acadêmica ocidental (González, 1988, p.71).

Com base nesta perspectiva, torna-se possível compreender como a desqualificação das práticas alimentares dos povos originários, não decorria de uma inferioridade intrínseca das práticas, e sim de um projeto epistemológico do pensamento ocidental. Nesse sentido, mais do que descrever hábitos alimentares, estas linguagens de dominação tem início numa tradição etnocêntrica pré-colonialista do século XV ao XIX, que nomeava qualquer diferença cultural dos mal chamados povos "selvagens", como atos absurdos, supersticiosos ou exóticos (Leclerc, 1972, *apud* González, 1988). Portanto, a lógica colonial de produção dos conhecimentos dentro do campo da gastronomia dialoga com a seguinte afirmação:

El orden racial fue silenciando de modo sistemático las expresiones de existencia y los productos tanto materiales (la comida, por ejemplo) como epistémicos (las formas de preparación de los alimentos) de miles de africanos traídos a América (Achinte, 2010, p.20)

Um regime discursivo que converteu as diferenças culturais em desigualdades hierárquicas, ignorando assim, como as práticas alimentares destes povos são complexos sistemas de conhecimentos que se compreendem a partir da conexão com suas cosmologias e formas de organização social, articuladas com seus territórios vivenciados como sistemas vivos. Ditas diferenças culturais não deveriam demarcar inferioridades ontológicas.

1.2 Tecnologias Ancestrais nas práticas alimentares: memória e resistência

Compreender o papel da alimentação na engrenagem colonial exige reconhecer que as investidas sobre as práticas alimentares dos povos afro-diaspóricos e indígenas não se deram de forma ingênua ou circunstancial. Ao longo da história, o projeto de dominação compreendeu o ato de alimentar-se não apenas como subsistência física, mas como campo de disputa epistemológica, territorial e cultural. É nesse cenário que a tentativa de apagamento dos saberes tradicionais se consolidou, tentando transformar tecnologias ancestrais em símbolos de atraso para subordinar corpos e territórios aos parâmetros de civilização europeia.

O colonialismo tentou apagar esses saberes. Não bastava ocupar territórios e explorar corpos. Era necessário destruir referências culturais, desacreditar conhecimentos ancestrais e transformar os alimentos tradicionais em símbolos de atraso. Enquanto a Europa escrevia sobre civilização, povos indígenas, africanos escravizados e comunidades tradicionais sustentavam este país com conhecimento agrícola, manejo da terra, conservação de alimentos e uso medicinal das ervas. Muito do que hoje é chamado de cozinha brasileira nasceu desses saberes protegidos sem reconhecimento (Souza, 2026, s/p.).

Essa reflexão expõe como o projeto histórico de apagamento na cozinha brasileira, por exemplo, esteve profundamente articulado a um passado que deslegitimou de forma sistemática, os conhecimentos tradicionais da terra, do cultivo, do manejo e do consumo de alimentos e plantas dos povos afro-pindorâmicos. A produção desses imaginários sobre os povos originários e afro-diaspóricos e seus modos de vida longe de constituir uma descrição neutra ou respeitosa, foi, com o passar do tempo, legitimada e incorporada à historiografia oficial. O pensamento do nutricionista Lewis Wolberg representa um exemplo claro de como a intelectualidade europeia contribuiu para essa marginalização, reproduzida e reconfigurada em diferentes campos.

Se opondo à essa ideia, a crítica elaborada pelo pensador Antônio Bispo dos Santos (2023) oferece uma chave analítica potente para este debate. A partir da experiência quilombola, o autor evidencia como diversas comunidades sustentam estratégias de resistência por meio da *contracolonização*, preservando modos próprios de habitar o mundo, ver, fazer, sentir e viver. Nessa relação *envolvente* dos saberes orgânicos (Santos, 2023), a alimentação não pode ser compreendida de maneira isolada: ela se entrelaça com a comunidade, o território e a ancestralidade. Ao mesmo tempo, Nego Bispo adverte que o apagamento das práticas alimentares não pertence apenas ao passado colonial, mas se manifesta em formas contemporâneas de precarização:

Nos quilombos onde está Minas Gerais estão as mais importantes expressões contracolonialistas compostas por nosso povo afroconfluyente. Ali muito se preservou dos modos quilombolas e seus saberes orgânicos. [...] Em muitos outros quilombos [...] muitas práticas foram destruídas pelo Estado. [...] Aqui os quilombos onde está o estado do Piauí, o beiju era uma das comidas mais apreciadas [...] mas esses alimentos foram deixando de ser apreciados por conta da [...] intervenção do Estado, por meio dos órgãos sanitários (Santos, 2023, p. 43).

É preciso reconhecer que “não se conta a história de um povo sem falar de sua cultura alimentar” (Manjar ancestral, 2026, s.p.). As culturas alimentares constituem campos de memória viva, identidade, pertencimento e retomada histórica dos povos. Elas ocupam um lugar central no processo em que as narrativas coletivas e o pertencimento territorial se revelam como espaços de re-existência, confrontando os mecanismos de silenciamento e afirmando a continuidade dos conhecimentos que resistiram ao apagamento. Nessa perspectiva, como aponta Nego Bispo (2023), não se trata apenas de enquadrar esses processos no campo da “destruição”, mas de reconhecê-los como dinâmicas contínuas de precarização impostas pelo Estado colonialista.

A pesquisadora sobre cultura alimentar afro-indígena brasileira e chef de cozinha Iza Souza, idealizadora do projeto *Manjar Ancestral*, localizado em Trancoso, no sul da Bahia, traz uma análise fundamental sobre as relações entre alimentação, memória e território, na sua nova obra nomeada “*Comida é cura - Saberes ancestrais do sul da Bahia - folhas, memória, território e cozinha afro-indígena brasileira*”. Ela aponta a importância de reconhecer como os ingredientes e os alimentos como um todo, são verdadeiros “documentos históricos” (Souza, 2026, s/p.), que permitem ampliar a visão de como a história vem sendo narrada e preservada. Uma narrativa de compressão colonial da realidade registrada em arquivos oficiais, que contribuíram para a própria formação do que hoje é conhecido como “*cozinha brasileira*”, denunciado pela autora como um nascimento em que, na maioria dos casos, elevaram-se ao status de “*saberes protegidos sem reconhecimento*”.

É por esta razão que a alimentação emerge, como afirma Iza Souza, como “um instrumento político e espiritual, capaz de preservar histórias e semear futuros” (Ribeiro, 2025 *apud* Souza, 2025). A comida, então, é compreendida como um elo entre passado, presente e futuro que desafia os processos históricos de apagamento. Desta maneira, o ato de cozinhar representa para a autora um “caminho de cura, reconexão e resistência” (Ribeiro, 2025 *apud* Souza, 2025). vinculando a ancestralidade gravada nos saberes tradicionais que continuam sendo atualizados e transmitidos.

1.3 Práticas alimentares ancestrais sob o atravessamento da colonialidade

Os sistemas alimentares dos povos indígenas e quilombolas representam identidades coletivas que historicamente foram se construindo a partir da cosmologia relacional entre natureza e território. “*Inteligência ancestral*” inscrita nas práticas culinárias, nas técnicas de preparo, nos modos de cultivo transmitidos cotidianamente entre gerações. (Souza, 2026)

Os modos de preparo, cultivo e manejo dos alimentos são um claro exemplo deste sistema relacional entre corpo, território e natureza. Eles evidenciam a confluência de verdadeiras tecnologias ancestrais desenvolvidas a partir da experiência coletiva. Os sistemas alimentares tradicionais, longe da inferioridade imposta historicamente pela visão colonial que negou a legitimidade dos saberes ancestrais, manifestam sistemas sofisticados de técnica e observação no que diz respeito aos modos de se relacionar com os alimentos.

Processos técnicos capazes de transformar um alimento venenoso em base fundamental da alimentação, como ocorre com a mandioca. O autor Darcy Ribeiro (1995) no seu livro “*O povo brasileiro*” destaca como a matriz Tupi realizou “*uma façanha extraordinária*”, como é relatado a seguir:

É de assinalar que eles o faziam por um caminho próprio, juntamente com outros povos da floresta tropical que haviam domesticado diversas plantas, retirando-as da condição selvagem para a de mantimento de seus roçados. Entre elas, a mandioca, o que constituiu uma façanha extraordinária, porque se tratava de uma planta venenosa a qual eles deviam, não apenas cultivar, mas também tratar adequadamente para extrair-lhe o ácido cianídrico, tornando-a comestível. É uma planta preciosíssima porque não precisa ser colhida e estocada, mantendo-se viva na terra por meses (Ribeiro, 1995, p.3,4).

Dessa maneira, diversos pratos presentes na gastronomia brasileira de hoje, derivados da manipulação técnica (integral) da mandioca, representam verdadeiros patrimônios da identidade cultural alimentar do território, herdados das tecnologias ancestrais afro-pindorâmicas. É o caso da *tapioca*, do *tucupi*, do *tacacá*, da *maniçoba*, cada qual exigindo técnicas de manipulação e preparo diferentes.

A tapioca, por exemplo, é produzida a partir da fécula da mandioca. O tucupi surge do processamento da mandioca brava, de cujo sumo são extraídas as toxinas por meio de uma fervura rigorosa. Do líquido do tucupi se elabora o tacacá, prato de sopa “*servido com goma de mandioca, camarão seco, jambu e temperos e no tradicional pato no tucupi*” (Costa e Alves, 2024, p.10). Já a maniçoba, mais conhecida como maniba, é preparada das folhas da “mandioca brava”, após serem “amansadas” pela técnica tradicional, moídas e cozidas durante sete dias contínuos sem interrupção, para conseguir neutralizar a substância tóxica presente na

planta chamada de ácido cianídrico. Tanto o tucupi quanto o tacacá e a maniçoba, constituem alimentos tradicionais, pilares da cultura alimentar do norte do Brasil, emblemas da culinária amazônica (Costa e Alves, 2024).

Portanto, a mandioca em toda sua expressão, esse alimento ancestral que se enraíza e brota e floresce da terra, nos remete profundamente à reflexão trazida pela autora Isa Souza,

A cozinha ancestral não é cozinha afetiva. É ciência. Existe ciência no tempo da fermentação, na escolha das folhas, no modo de plantar, no conhecimento das luas, na combinação dos alimentos e na compreensão dos ciclos da natureza. Povos ancestrais desenvolveram tecnologias alimentares observando o território e a vida ao redor (Ribeiro, 2025 *apud* Souza, 2025).

Se, por um lado, a autonomia no manejo e na manipulação dos alimentos, como no caso da mandioca, demonstrava a complexidade e a sofisticação técnica dos conhecimentos ancestrais, reafirmando que a cozinha ancestral é ciência (Souza, 2025), por outro, a lógica colonial reduziu esses saberes a um olhar esvaziado e deslegitimado, tratando-os como meros costumes ou curiosidades exóticas de povos considerados "selvagens" e "primitivos".

Consolidou-se, assim, uma profunda violência epistêmica que reduziu tecnologias soberanas a simples fragmentos folclóricos. Essa interferência nas práticas nativas, frequentemente sobrepostas ou substituídas pelas tradições culinárias dominantes, deflagrou um processo concreto de expropriação *"por imposición o por traducción a los códigos gastronómicos importados, con el objetivo de reemplazar los existentes"* (Achinte, 2010, p. 15), revelando o papel do colonialismo na reorganização da cultura alimentar. Esse movimento operou tanto pelo repúdio quanto pela apropriação dos saberes nativos, cujos modos de fazer foram reformulados para atender ao paladar e às normas do colonizador.

La opinión expresada por Jean-Paul Aron, de que el chocolate azteca del emperador Moctezuma, de sabor amargo con especias "y aún más salvaje al añadirse chile" (...), fue domado y transformado en algo que podían beber los europeos, constituye un ejemplo típico del pensamiento eurocéntrico (Dobzhansky, 2004 *apud* Achinte, 2010, p.16).

A lógica colonial do pensamento eurocêntrico expressa-se de forma muito clara nesse ponto. Desqualificar um alimento pelo modo como ele é consumido não diz respeito apenas a processos de adaptação ou a novas possibilidades de preparo; evidencia a tentativa de esvaziar seus significados, seus modos de produção e os saberes que conectam determinada cultura à sua alimentação. Afirmar que o modo de consumo do imperador Moctezuma era *"salvaje"* pela adição de ingredientes como especiarias, revela o *modus operandi* do pensamento

eurocêntrico: “domar” as práticas alimentares originárias a fim de impor a Europa como medida universal do gosto e das práticas alimentares,

El universalismo del sistema mundo moderno/colonial se refleja también en lo gastronómico, ya que las prácticas culinarias europeas y sus recetas fueron consideradas como la verdadera cocina o la “alta cocina”, y se apropiaron incluso de los productos americanos o sus formas de preparación como la del chocolate, mientras que fueron rechazando de modo paulatino los sabores locales (Achinte, 2010, p.16).

A tentativa de domesticação do cacau no processo colonial aos códigos gastronômicos europeus, no que diz respeito ao preparo e seus significados, ainda persiste e resiste em muitos territórios, práticas ancestrais vivas na contemporaneidade em relação ao cultivo e consumo do cacau. Na minha experiência pessoal, no lugar onde eu venho, a Colômbia, o chocolate quente faz parte da nossa vida cotidiana e é consumido diariamente no café da manhã, constituindo-se como um alimento profundamente ligado a identidade do território. Uma prática enraizada na memória afetiva e familiar, como parte de um legado ancestral.

Na minha casa, é a minha *abuela* quem detém o conhecimento da arte de bater o chocolate, um preparo realizado com dois utensílios essenciais, o “*bolinillo*” e a “*chocolatera*”, presentes em praticamente todo lar colombiano. É ela quem prepara o chocolate todas as manhãs. Sua conexão com essa bebida é muito mais profunda e simbólica do que o cumprimento de uma simples tarefa doméstica. Trata-se de um gesto que atravessa gerações e mantém viva a memória de um conhecimento recebido e compartilhado. É ela quem passa os modos tradicionais de bater o chocolate para quem deseja aprender, como aconteceu comigo desde criança, quando aprendi a manejar o *bolinillo*. O chocolate é preparado a partir da pasta dura do cacau puro, derretido e batido com a ferramenta do *bolinillo* na água de rapadura quente, frequentemente acrescido de especiarias como canela e cravo. A permanência desta prática cotidiana, ultrapassa a tentativa da colonização de domesticação e descaracterização dos modos de preparo tradicionais, preservando vivas as formas de relação com o alimento e reafirmando a ancestralidade nos vínculos com a memória e o território.

Figura 1 – Preparo do chocolate

(A) Mi abuela batiendo el chocolate todas las mañanas para tomar el desayuno. Directo de las montañas cafeteras y del volcán Kumanday⁶ - Volcán Nevado del Ruiz. (B) Chocolatera, bolinillo y cacao colombiano orgánico de las montañas del oriente antioqueño.



Fonte: Arquivo pessoal da autora (2026)

Essa experiência que atravessa minha própria trajetória é um legado de resistência da memória e das práticas herdadas. Revela como um costume culinário familiar é muito mais profundo que uma simples receita, inscrita em processos históricos complexos que atravessam as práticas alimentares dentro da lógica colonial, fenômenos que participaram da formação histórica da identidade nacional do território.

O preparo do chocolate quente adoçado, este gesto cotidiano de cuidado, afetividade e memória, carrega consigo a permanência de saberes que resistiram à tentativa de padronização e às modificações impostas pela colonização. Ao mesmo tempo, também evidencia como a memória histórica de uma prática alimentar, que parte do cultivo, da distribuição, do preparo e do consumo, foi um instrumento político e econômico de relações de poder que estruturam o mundo que conhecemos hoje.

⁶ Vulcão *Nevado del Ruiz*, que originalmente se chama *Kumanday* na língua indígena da nação Quimbaya, território onde nasci e cresci.

Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DXfo6nvjLk9/?igsh=MTdnYzBpdmdmZWVtMw%3D%3D>

1.4 Raça e trabalho: as estruturas coloniais que moldaram o campo alimentar em América Latina

O pensamento do autor Sidney W. Mintz (1996), em *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, dialoga com essa questão, ao demonstrar como o consumo de açúcar e sua popularização na Europa, transformou o doce em um produto central para a economia colonial, vinculado à consolidação das *plantations* no Caribe baseadas na exploração violenta da mão de obra escravizada. As grandes plantações de cana de açúcar, café, cacau e tabaco, representaram a implementação de estruturas em grande escala nos territórios colonizados, uma invenção europeia articulada em prol dos interesses do mercado externo e da acumulação de riquezas.

Porque estas plantaciones isleñas habían sido un invento europeo, un experimento europeo en ultramar, y en la mayor parte de los casos [...] habían tenido éxito [...]. Uno podía mirar a su alrededor y ver las plantaciones de caña de azúcar y las haciendas de café, cacao y tabaco, y al mismo tiempo imaginar a aquellos europeos que habían pensado que era un negocio prometedor crearlas, invertir en su creación e importar de algún lado grandes cantidades de gente encadenada para trabajar en ellas. (Mintz, 1996, p. 22).

É preciso levar em consideração que as dinâmicas de exploração de trabalho escravo estavam profundamente ligadas à construção do mito da hierarquia biológica racial, amplamente desenvolvido por Aníbal Quijano. Desta maneira, podemos nos fundamentar na categoria *colonialidade do poder*, proposta pelo autor, para explicar de que forma foi construída a articulação entre raça e trabalho. Para isso é importante pautar como a hegemonia cultural eurocêntrica foi fundante desse novo “*padrão de poder mundial*”, que levou a colonização territorial para além das conquistas materiais, implantando diversas formas de dominação (Quijano, 2000, p.202-204),

Así, cada forma de control del trabajo estuvo articulada con una raza particular. Consecuentemente, el control de una forma específica de trabajo podía ser al mismo tiempo el control de un grupo específico de gente dominada. Una nueva tecnología de dominación/explotación, en este caso raza/trabajo, se articuló de manera que apareciera como naturalmente asociada. Lo cual, hasta ahora, ha sido excepcionalmente exitoso (Quijano, 2000, p.205).

Surgiu então, um novo fundamento de classificação social a partir da ordem racial, a dita colonialidade foi codificada na construção falaciosa da categoria “raça”, parte de uma invenção mental da modernidade, que criou novas identidades demarcadas por diferenças ontológicas, biológicas e fenotípicas entre colonizador/colonizado, atribuindo uma carga de valor de “inferioridade” naturalizada socialmente.

Segundo Quijano (2000, p.202) “[...] *raza e identidad racial fueron establecidas como instrumentos de clasificación social básica de la población*”. O autor argumenta que esta ideia falaciosa, foi alicerce de legitimação para que a exploração e a opressão fossem possíveis durante o período colonial, a partir do controle dos corpos, dos recursos, do capital e do mercado mundial com base no trabalho escravizado.

Partindo desta premissa, podemos dizer que a colonização alimentar teve suas bases na ideia de “raça”, uma realidade histórica que deixa um legado de opressão respaldado pelo racismo que permeia corpos e territórios. Portanto, é possível refletir como os alimentos conectam pessoas, territórios e sistemas econômicos articulados pela colonialidade. Mintz (1996), faz esse mergulho histórico do papel e legado do açúcar como instrumento político, não só pelas formas de cultivo e distribuição respaldado no trabalho escravo e apropriação de territórios, como também pela função que foi se instaurando na hegemonia do gosto e o refinamento hierarquizante das práticas alimentares: um vínculo inseparável entre alimentação e colonialismo.

Sob essa perspectiva, o consumo da rapadura, o estado mais bruto e menos refinado do açúcar produzido artesanalmente, em lugares como Porto Rico, Jamaica, Haiti (Mintz, 1996), era consumido pelas populações mais empobrecidas, enquanto o açúcar refinado se consolidou como símbolo de distinção social. A ideia de refinamento alimentar opera como marcador social da diferença:

Pero cuando empecé a observar el comercio en pequeña escala [...] vi por primera vez un azúcar burdo, menos refinado [...]. Este azúcar [...] se endurecía en moldes o conos de cerámica [...]. Sólo lo consumían los jamaquinos más pobres, en su mayoría campesinos. Por supuesto, es muy común observar que la gente más pobre de las sociedades menos desarrolladas es, en muchos aspectos, la más “tradicional”. Un producto consumido por los pobres [...] será ensalzado por los ricos, que casi nunca lo comen. (Mintz, 1996, p. 19).

A prática alimentar cotidiana do consumo de rapadura, utilizada para adoçar o chocolate quente e outras bebidas na sociedade colombiana, evidencia como as identidades culinárias estão atravessadas por disputas simbólicas e materiais. As formas de comer, preparar, cultivar e distribuir, nunca estiveram dissociadas das relações de poder que organizam as formas de vida. Aquilo que hoje integra uma tradição vinculada à memória afetiva e à identidade de uma cultura alimentar, também remete a um passado em que o consumo da rapadura foi associado ao atraso, à pobreza e à inferiorização social. Além disso, o caso do cacau e rapadura, é só mais um exemplo de tantas outras práticas alimentares, onde a agência colonizadora se fez presente.

Em lugares como Malásia e Singapura, territórios colonizados pelos britânicos, a cozinha colonial apresentou desdobramentos muito próximos aos vivenciados nas experiências coloniais de Portugal e Espanha. Nessa conjuntura, o processo de domesticação e modificação dos sabores e costumes nativos também ocorreu através da adaptação dos alimentos locais aos gostos do colonizador. A participação nas cozinhas coloniais das mulheres britânicas teve um papel importante nesse processo, se consolidando a partir dessa mediação, a fim de adaptar as receitas às necessidades e gostos do paladar das famílias britânicas. Como descreve o trecho a seguir,

La cocina colonial tuvo sus orígenes en la Compañía de las Indias Orientales, a partir del siglo xvii, cuando se estableció en India un gran número de hombres británicos. Los sirvientes indios habrían cocinado para ellos las versiones más suaves de su propia comida; luego, a principios de 1800, llegaron las mujeres británicas y empezaron a “colaborar” con los sirvientes locales para diseñar comidas para la familia europea (Solobir, 2015, p.7).

Todo esse cenário revela como a cozinha colonial era atravessada por relações de poder marcadas não apenas pelo gênero, mas, antes de tudo, pela hierarquia etnico-racial, que sustentava o sistema colonial. Embora a realidade destas mulheres era desfavorecida e subordinada perante a ordem patriarcal europeia, elas ocupavam a posição de autoridade e controle, sobre os cozinheiros serviciais indianos. Eram elas que orientavam os preparos, definiam os cardápios, e regulando tudo aquilo que deveria chegar à mesa (Salobir, 2015, p.8).

Sua condição racial, no contexto colonial, lhes permitia um lugar privilegiado, como é descrito, “*las mems no trabajában físicamente en la cocina (ya que consideraban que era demasiado caliente y sucia)*” (Salobir, 2015, p.8). Desta maneira, a divisão de funções estava marcada pela ordem etnico-racial, não realizando diretamente o trabalho de cozinhar, mantendo o controle e o lugar de subserviência àqueles situados na posição de colonizados. Portanto, a administração e regulação dos gostos e dos preparos pertencia às mulheres britânicas, perante o trabalho material e braçal executado pelos cozinheiros indianos. Assim, a comida se consolidava na cozinha colonial como um espaço de poder, “*cocinar y comer pueden ser considerados enunciaciones de patrones culturales y de poder específicos que contribuyen a edificar la pirámide de jerarquización social*” (Achinte, 2010, p.18).

1.5 O racismo como tecnologia colonial na construção simbólica da linguagem na gastronomia brasileira

As expressões da colonialidade do poder, do ser e do saber, alicerces do colonialismo moderno (Quijano, 2000), operam diretamente nas estruturas e relações que organizam e hierarquizam as culturas alimentares, empregando marcadores de diferenciação como tecnologias de dominação simbólica. Raça, classe e território⁷, que estabelecem o prestígio e a marginalização de determinados conhecimentos. Dessa maneira, a gastronomia eurocêntrica serviu como um dos dispositivos de apagamento ou apropriação dos saberes e práticas tradicionais presentes nas diversas heranças culinárias. Como destacado por Achinte “*la gastronomía como marcador de la diferencia cultural y en el cual se ha ejercido una colonialidad de los sabores y los paladares*” (Achinte, 2010, p.15).

A partir dessa discussão, o pensamento de Frantz Fanon (1968) em “Os condenados da terra”, dialoga de forma profunda com a perspectiva de Aníbal Quijano(2000), ajudando-nos a refletir como as condições e características do mundo colonial habitam as realidades contemporâneas. A agência do colonialismo não produziu apenas ocupação territorial e exploração econômica, deixou marcas profundas nas formas de viver e pensar.

Fanon expõe como o colonizador estabeleceu a separação por meio de um mundo de retalhos que circunscreve fronteiras e demarca as diferenças, em uma lógica de segregação e fragmentação que nos coloca no lugar do pertencimento ou na margem do despertencimento (Fanon, 1968). Assim, a história que aparece nos livros oficiais e no imaginário coletivo é fruto desse legado de apagamento em diferentes dimensões da existência, a história vivenciada pelos povos colonizados foi narrada e registrada a partir do olhar do colono, que se coloca como detentor legítimo da memória e da escrita, como descreve o autor:

O colono faz a história e sabe que a faz. E porque se refere constantemente a história de sua metrópole, indica de modo claro que ele é aqui o prolongamento dessa metrópole. A história que escreve não é portanto a história da região por ele saqueada, mas a história de sua nação no território explorado, violado e esfaimado (Frantz, 1968, p.38).

Essa premissa denuncia como o lugar ocupado pelo colonizador na escrita da história, legitima sua fala como voz ativa, definindo o que deve ser lembrado e reconhecido como verdade. É ele quem registra oficialmente a narrativa histórica a partir de uma única perspectiva, orientada por seus interesses. Esse imaginário ultrapassou o período colonial e

⁷ Território enquanto recorte geográfico, neste caso.

consolidou-se nos territórios submetidos à dominação, moldando a autocompreensão desses povos e a percepção sobre seus próprios saberes. Por esta razão, podemos entender que o papel do colonizador na construção da história o colocava como o protagonista quase exclusivo e participante ativo destas narrativas. O Ocidente consolidou para si um papel e uma imagem de quem conduz, civiliza e leva o futuro. No entanto, esse futuro foi criado e moldado a partir de interesses próprios, alimentados por ideias falaciosas de progresso, desenvolvimento e civilização.

Nesse processo, apropriação e exclusão operam como dinâmicas centrais que levaram à marginalização das contribuições de diferentes povos. Técnicas e ingredientes europeus passaram a ser impostos ou sincretizados como modelo dominante, atingindo não apenas o lugar ocupado pelos sujeitos, como a instauração de relações de poder que demarcam lugares de protagonismo e subalternidade, regimes de valor atribuídos aos alimentos, as práticas, as receitas e as culturas alimentares como um todo. Esta compreensão nos leva ao lugar que posiciona a gastronomia não como um campo neutro e sim como um espaço de disputas simbólicas.

Trago um exemplo bastante concreto de como a herança colonial se articula à reprodução de linguagens depreciativas e excludentes, naturalizadas nos espaços sociais e nas estruturas da vida cotidiana:

Dias atrás, me deparei com o relato de uma mulher negra, baiana e mãe⁸, que mora no interior do Paraná, na cidade de Marechal Cândido Rondon, na região Oeste do estado – território marcado por contextos de heranças coloniais, pela presença majoritária da branquitude de ascendência alemã⁹ e por dinâmicas extremamente conservadoras. No relato, ela descreve que sua filha de sete anos vivenciou uma situação de violência racial indireta ao questionar por que o bolo de chocolate vendido na cantina da escola estava sendo chamado de “nega maluca”, justamente em um espaço onde ela é uma das poucas crianças negras. Este episódio, longe de representar uma expressão justificável em nome da tradição ou do costume de uma cultura culinária específica, simboliza como diversas expressões continuam sendo

⁸ Relato obtido através do Instagram:

<https://www.instagram.com/ilanadeiros?igsh=MW91YW5pYTd4cHlpeg%3D%3D>

⁹ “Marechal Cândido Rondon é uma *cidade típica germânica* onde os traços do povo e as construções enxaimel preservam a cultura europeia”.(IBGE, s/d) Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/?id=34177&view=detalhes>

reproduzidas em determinados contextos sem a menor preocupação e senso crítico quanto às suas implicações históricas.

Embora a difusão do nome “nega maluca” tenha ocorrido amplamente no Brasil, ao conversar com uma amiga da Bahia, atentei para o fato de que essa expressão vem sendo abolida naquele estado justamente por sua carga histórica e política negativa. Em contrapartida, esse episódio precisa ser enfrentado pela instituição não como parte de uma mera “visão de mundo” — resposta passiva e conivente dada pela escola —, mas com o combate à relativização do racismo estrutural presente nessa linguagem, conforme apontado pela mãe:

É racismo o nome e não cultura! Já pensou se o Nordeste que tem majoritariamente pessoas negras o bolo se chamasse “branco maluco”? Atualmente, chamar um bolo de “nega maluca” em uma instituição de ensino não é mais aceitável. Não podem alegar falta de conhecimento ou costume/tradição de um local. É racismo!¹⁰ (Deiró, 2026, s/p)

A mãe finaliza seu questionamento refletindo que não basta apenas ouvir e acolher: é preciso compreender que o verdadeiro caminho exige reparação e transformação efetiva dessas estruturas no espaço educativo.

Contudo, como demonstrado, no sul do país esta terminologia ainda continua sendo usada sem questionamentos, naturalizada como parte de um simples detalhe cotidiano desassociado de suas violências simbólicas intrínsecas. E falo isso, porque a partir da minha própria experiência, já me deparei diversas vezes, em confeitarias onde trabalhei, com o uso desta expressão na identificação do bolo de chocolate. Em todas as situações, questionei as pessoas responsáveis, problematizando com argumentos concretos, para assim evitar a continuidade naturalizada da permanência do nome.

Esta realidade representa a manifestação direta e concreta de como a comida e a linguagem podem ser veículos de reprodução simbólica do racismo, onde as identidades viram piada, caricatura e adjetivação pejorativa. A colonialidade através da alimentação passa a ser representada mediante os modos de nomear os alimentos, de atribuir imaginários específicos a práticas culinárias ou nas representações construídas sobre quem cozinha, como é o caso da expressão “nega maluca”, ainda presente no cotidiano gastronômico.

Esta prática aparentemente banal na linguagem gastronômica só deixa em evidência que o construto social contemporâneo é de fato colonial, e as desigualdades legitimadas a

¹⁰ Relato obtido por Stories do Instagram da assistente social Ilana Deiró em 16 de maio de 2026

partir das diferenças raciais também são naturalizadas através da linguagem que se articula com uma cultura alimentar específica.

O bolo “Nega Maluca” carrega reflexos do período colonial que buscam, ainda hoje, legitimar e naturalizar uma realidade profundamente marcada pela desumanização das relações entre colonizador e colonizado. Essa narrativa é frequentemente apresentada de forma romantizada, desconsiderando práticas originadas em um passado escravocrata que continuam a reproduzir desigualdades.

A história da cozinheira escravizada que, por erro, teria colocado cacau na massa é veiculada sem qualquer problematização crítica, reforçando estruturas simbólicas que associam o corpo negro à caricatura, ao deboche e ao esvaziamento de sua autoria intelectual, enquanto coloca a branquitude como parâmetro de legitimidade e conhecimento. Isso se evidencia em blogs de receitas e páginas da internet que ainda divulgam o preparo e a origem do bolo, a partir de um viés que naturaliza esta prática histórica violenta, tanto simbólica quanto material. Um relato extremamente conflituoso que mostra várias camadas do legado da violência colonial no presente, em outras palavras, o vínculo intrínseco entre colonialidade do poder, do ser e do saber, como é descrito a seguir:

Este famoso bolo tem origem portuguesa [...]. O nome tem duas possibilidades para explicação, [...] o que há de comum [...] é a associação de uma escrava africana (nega) que acidentalmente deixou cair chocolate num bolo que preparava para sua senhora e que ainda teria substituído a manteiga por óleo e o leite por água, mas que ainda assim finalizou o bolo, assando-o e obtendo um bolo delicioso e apreciado por todos. No caso o ‘maluca’ está associado à maluquice da troca incomum de ingredientes, [...] O fato é que o Nega Maluca é um bolo centenário associado à nossa gastronomia brasileira [...]. Seja lá como for, viva a maluquice e sua consequência. (Simonard-Loureiro, 2015, s/p)¹¹

A partir da perspectiva de Lélia Gonzalez (1983), ao questionar as estruturas racistas que deram origem à sociedade brasileira, a autora foca no lugar das diferenças hierarquizantes de representação e nomeação que reduzem e deshumanizam os corpos negros. Conforme apontado no trecho a seguir, Gonzalez ironiza o mito da Democracia Racial, constituinte da identidade racial brasileira:

Racismo? No Brasil? Quem foi que disse? Isso é coisa de americano. Aqui não tem diferença porque todo mundo é brasileiro acima de tudo, graças a Deus. Preto aqui é bem tratado, tem o mesmo direito que a gente tem. Tanto é que, quando se esforça, ele sobe na vida como qualquer um. Conheço um que é médico; educadíssimo, culto, elegante e com umas feições tão finas... Nem parece preto (Gonzalez, 1983, p.226).

¹¹ Trecho extraído da reportagem do blog Tribuna:
<https://www.tribunapr.com.br/blogs/comer-e-viver/e-a-nega-era-mesmo-maluca/>

Paralelamente, também podemos trazer para discussão, como forma de complemento, mais um reflexo da permanência da memória escravocrata, eugenista e racista dentro da cultura culinária brasileira. Nesse contexto, a construção simbólica da figura da Tia Nastácia na série de livros do “Sítio do Pica-Pau Amarelo” de Monteiro Lobato, publicados entre as décadas de 1920 a 1940, evidencia o apagamento do conhecimento dos saberes culinários das mulheres negras, historicamente vinculadas a exploração a partir do trabalho doméstico herdado da escravidão.

Embora seja Tia Nastácia quem cozinhe, é a figura social da sinhá, representada por dona Benta, quem leva o reconhecimento, o prestígio e a legitimação das criações culinárias. É justamente nesse ponto que opera a colonialidade dentro da gastronomia: Tia Nastácia permanece no lugar da cozinheira subalternizada, sua mão de obra e produção de conhecimento gastronômico são apropriados e deslegitimados. Memória, território e ancestralidade subjacentes dos saberes culinários invisibilizados, sustentaram a construção da cozinha brasileira.

O poeta e cineasta Giovane Sobrevivente, em parceria com a TVE Bahia e o movimento Slammers (batalhas de poesia falada de Salvador e região), apresenta o verso-poesia “A revolta da Tia Nastácia”, disponível no YouTube (TVE Bahia, 2021). No poema, manifesta-se de forma sensível e contundente uma perspectiva crítica sobre como a cozinha brasileira está profundamente atravessada pelas relações étnico-raciais, expondo as dinâmicas de apagamento e apropriação por meio da denúncia poética. A lógica colonial submete o trabalho, o saber e a produção culinária das mulheres negras a uma divisão simbólica dos lugares sociais, negando-lhes prestígio e reconhecimento em favor de figuras brancas de autoridade, que concentram a legitimidade. Como sintetiza o poeta: “ela faz os bolinhos e a Dona Benta recebe a medalha” (TVE Bahia; Sobrevivente, 2021).

Nesse sentido, o verso traduz o apagamento material, cultural e epistemológico das mulheres negras na gastronomia brasileira perante uma estrutura histórica que insiste em atribuir o mérito à branquitude. A autora Lélia Gonzalez (1983) evoca um antigo ditado que resume a realidade do lugar social destinado às mulheres negras na sociedade brasileira: “preta para cozinhar, mulata para fornicar e branca para casar” (Gonzalez, 1982 *apud* Ferreira, 2021, p. 7). Essa reflexão aplica-se diretamente ao campo da produção de conhecimentos, desnudando como a literatura de Monteiro Lobato reflete a realidade contemporânea: “preta para cozinhar / branca para publicar” (Ferreira, 2021, p. 7).

Em contraste com isso, o poeta também faz o exercício de deslocar simbolicamente o centro da narrativa a partir da reivindicação, visibilidade e reconhecimento de quem historicamente foi reduzida a função de servir, mesmo sendo detentora do conhecimento, da técnica e da memória, justamente quando escreve “farinha de trigo tem que ser Tia Nastácia e não dona Benta”. Esta revolta se inscreve no rompimento dos paradigmas que naturalizaram esse lugar subalternizado, indo em direção contrária da lógica colonial ao reinscrever a mulher negra como protagonista de sua própria história, detentora da memória e dos saberes, denunciando assim, a permanência do apagamento histórico dos conhecimentos das populações colonizadas dentro da gastronomia. Como fica evidente nos versos a seguir:

Tia Nastácia está revoltada, tia Nastácia está revoltada, hoje, hoje estive com tia Nastácia, me disse que está muito revoltada, sabe porquê? Porque o Sítio do Picapau Amarelo está tirando ela de otária, ela faz os bolinhos e a Dona Benta recebe a medalha. Tia Nastácia está revoltada, Tia Nastácia está revoltada, farinha de trigo tem que ser tia Nastácia e não Dona Benta (TVE BAHIA, Sobrevivente, 2021).

O pensamento de bell hooks (2019) em *Olhares negros*, dialoga profundamente com a denúncia do poeta Giovane Sobrevivente, quando a autora traz como as representações da população negra foram “minimizando, apagando suas formas de existir” (Bastone, 2022, p.2), a falta de reconhecimento intelectual, cultural e simbólico. Sobrevivente, desloca a ideia simplista e esvaziada de pensar a Tia Nastácia apenas como uma personagem da literatura brasileira, para o lugar que desvenda como os corpos racializados foram representados, apropriados e silenciados ao longo da história nas formas de produção da imagem e narrativa. Diante disso, a arquitetura dessa produção literária não pode ser dita neutra, e tampouco pode ser desvinculado do projeto político-ideológico de Monteiro Lobato, alinhado ao cientificismo racial do século XIX, como é colocado no trecho:

(...) o autor revela um engajamento político cujo intento era reproduzir as ideias raciais do século XIX, ou seja, as expressões racistas na boca das personagens não são neutras. Elas expressam as expectativas do autor. A partir disso, considerar a literatura de Lobato um produto de sua consciência sobre a realidade, uma expressão da sociedade que ele desejava? Isto é, ele reproduzia o seu ideal, sobretudo, quanto ao lugar do negro e seu futuro no Brasil (Mendes e Maia, 2022, p.53)

Em contraponto a essa pedagogia subalternizante, bell hooks (2019 *apud* Bastone, 2022) expressa a urgência de rasurar os padrões de representações do corpo negro, questionando não apenas o modo como os corpos negros são vistos, mas também como se autopercebem. Representações que não dizem respeito apenas à invisibilização dos sujeitos negros e suas formas de existir, mas também da desqualificação de suas capacidades

intelectuais como um todo: seus saberes e criações. Dessa forma, a "revolta" poetizada em Tia Nastácia constitui a fratura dessas imagens coloniais. A teorização de hooks qualifica essa reapropriação como um ato de desobediência epistemológica e de descolonização, em que os sujeitos racializados assumem o protagonismo de suas trajetórias (Bastone, 2022). Como postula a própria autora:

Os ensaios reunidos em *Olhares Negros* são gestos de desobediência [...]. Uma vez que a descolonização como um processo político é sempre uma luta para nos definir internamente, e que vai além do ato de resistência à dominação, estamos sempre no processo de recordar o passado, mesmo enquanto criamos novas formas de imaginar e construir o futuro (hooks, 2019, p. 37 *apud* Bastone, 2022, p. 54).

Dialogando com essa perspectiva, Sueli Carneiro (2005) reflete sobre como os processos de dominação e opressão resultam em uma profunda violência epistêmica. Essa violência manifesta-se na rejeição do sujeito cognoscente ao deslegitimar, silenciar e descartar seus saberes. O caso de Tia Nastácia exemplifica a apropriação dos conhecimentos produzidos por uma mulher negra cuja legitimidade é transferida para uma figura branca, Dona Benta. Diante dessa expropriação, Carneiro (2005 *apud* Ferreira, 2021) adverte que não é possível desqualificar o conhecimento de um povo sem desqualificá-lo como sujeito de razão:

[...] ao fazê-lo, destitui-lhe a razão, a condição para alcançar o conhecimento "legítimo" ou legitimado. Por isso, o epistemicídio fere de morte a racionalidade do subjugado ou a sequestra, mutila a capacidade de aprender, etc. (Carneiro, 2005, p.97 *apud* Ferreira, 2021, p.5).

O epistemicídio expressa uma das formas como a colonialidade se apresenta dentro da modernidade, que não opera apenas na política, mas na formação da subjetividade e como ideal civilizatório (Tristán, 2016, p.4). De um lado, determina-se a legitimidade do saber "válido"; de outro, apaga-se a produção daqueles que não são reconhecidos como sujeitos de conhecimento. Cria-se, assim, uma hierarquia entre a ciência dita universal e os saberes não eurocêtricos,

El saber está [...] en una pirámide, está acá el pueblo y acá está la parte científica [...], entonces ellos han establecido una especie de categoría entre el saber y el conocimiento científico (Achinte, 2010, p.20)

Essa arquitetura colonial estende-se a todas as esferas da experiência humana por meio de uma complexa teia de hierarquias ontológicas e de poder que redefinem a própria subjetividade, "*definir en gran medida quienes somos (cómo nos vemos, que deseamos, etc; la*

colonización de la mente y de la subjetividad)" (Tristán, 2016, p. 4). Compreende-se, assim, a categoria de *racismo epistêmico* formulada por Maldonado Torres (2014), a fim de explicar como esta agência colonizatória “arrasa” com toda forma de existência; do “ser” vinculada ao “saber”, ou seja, são devastados todo tipo conhecimentos gerados por certos corpos, que não se encaixam na lógica do pensamento hegemônico da racionalidade ocidental. Este conceito permite compreender de que forma a colonialidade do saber, isto é, a hierarquização dos saberes, se sustentam até hoje.

1.6 Caminhos de re-existência e autonomia: a luta contra-hegemônica na ingerência do colonialismo nas práticas alimentares de Abya Yala/América Ladina.

Paralelamente, no âmbito dos processos de dominação, a noção de “hegemonia cultural” desenvolvida pelo autor Antonio Gramsci (2007), nos ajuda a compreender de que forma a cultura dominante faz manutenção do poder através de estratégias culturais e ideológicas para além da violência explícita.

Fundamentado nesse pensamento, Edward Said (2007), em *Orientalismo*, analisa como a ideia de hegemonia se reflete na invenção de um "outro" geopolítico e cultural, concebido a partir *"da civilização e da cultura material europeia"* (Said, 2007, p. 28). Segundo o autor, qualquer compressão da vida cultural precisa ser entendida a partir deste conceito. A criação de um imaginário que o autor Denys Hay nomeou de “a ideia de Europa”, fundando a dicotomia entre o sujeito europeu e os "outros" não europeus (Said, 2007, p.34).

Assim, a hegemonia cultural opera não apenas pelo controle territorial, militar e econômico (Gramsci, 2007), mas pela capacidade dos grupos dominantes de moldar os modos de pensar, naturalizando o que é considerado civilizado, moderno e legítimo. Trata-se da conquista da liderança ideológica mediante o consenso:

A cultura, é claro, deve estar em operação dentro da sociedade civil, onde a influência de ideias, instituições e pessoas não funciona pela dominação, mas pelo que Gramsci chama de consenso. Numa sociedade não totalitária, portanto, certas formas culturais predominam sobre outras, assim como certas ideias são mais influentes que outras; a forma dessa liderança cultural é o que Gramsci identificou como *hegemonia*, um conceito indispensável para qualquer compreensão da vida cultural no Ocidente industrial (Said, 2007, p.34).

A influência dessa hegemonia Ocidental atuou para que os imperativos civilizatórios atravessassem diretamente o campo da alimentação. A imposição de um modelo alimentar padronizado, viabilizada pelo ataque aos territórios, revela como o colonialismo se articula ao desenvolvimento capitalista na agricultura. A substituição da diversidade de plantios pela

monocultura modificou e empobreceu drasticamente a diversidade alimentar (Benvegnú e García, 2020). Está é considerada uma das formas como a colonialidade opera, a coerção dos corpos através da alimentação, ou seja, a padronização alimentar perante a padronização dos sistemas agrícolas.

A padronização alimentar está intimamente relacionada à transformação da agricultura que por conseguinte está relacionada ao desenvolvimento. Conforme apontou Lander, a adoção do modelo de desenvolvimento econômico-tecnológico na agricultura provocou um estado paradoxal, em que pese o aumento e expansão da produção agrícola, se deteriora os níveis alimentares das populações (1993, p.165 apud Benvegnú, García, 2020, p.44).

A experiência narrada por Antônio Bispo dos Santos (2023) a partir de seu território, Chapada Grande, retrata os impactos desse modelo nos modos de vida locais. A degradação da natureza e as disputas territoriais impostas pelo agronegócio (Santos, 2023, p.96), precarizaram as relações comunitárias com a terra, com os alimentos, com os plantios e as formas de existência e manutenção da vida coletiva. Em contraposição à lógica linear e capitalista do desenvolvimento, que separa a humanidade da natureza, os povos quilombolas se entendem a partir da noção de serem comunidades da terra, parte de um todo, seres cosmológicos do compartilhar, do confluir, do envolvimento, que segundo Nego Bispo é a palavra capaz de se contrapor a desconexão produzida pela noção de desenvolvimento (Santos, 2023, p.14).

O desenvolvimento e o colonialismo chegam subjugando, atacando, destruindo. Quando se introduz o desenvolvimento em espaços onde o povo vive do envolvimento, quando modos de vida são atacados, quando o envolvimento é atrofiado, inviabilizado e enfraquecido, vai haver reação. Quais as consequências da destruição das condições de existência de um ambiente?(Santos, 2023, p.96)

A destruição das condições de existência iniciada no período colonial, com a expropriação e escravização da terra e dos corpos, transformou a alimentação em um instrumento de controle político ajustado às exigências do sistema colonial-capitalista, conforme denunciado por Nego Bispo em *A terra dá, a terra quer* (2023). Como aponta Achinte (2010), a dieta das pessoas escravizadas foi severamente reduzida em quantidade e qualidade nutricional. Alimentos como sal, milho, carne e banana eram calculados estrategicamente pelo colonizador para sustentar o rendimento do trabalho. Essas fórmulas foram concebidas para alimentar um "corpo-máquina" capaz de mover as engrenagens da acumulação do capital (Benvegnú e García, 2020). Para as populações africanas sequestradas e trazidas às Américas, esse processo representou uma ruptura abrupta desde o primeiro

momento desse deslocamento forçado. Advindas de territórios fartos em saberes, práticas e técnicas alimentares e de cultivo, a perda do direito à diversidade alimentar e a seus modos de vida, foi condicionada aos interesses dos colonizadores, reduzindo a alimentação à lógica da sobrevivência e à exploração escravizada do trabalho.

El caso de Sebastián de Belalcázar es ilustrativo, pues “Con un verdadero plan de colonización se proyectó además de ganado vacuno, caballar, porcino y aves de corral para criar en las estancias que habían empezado a establecer previamente, trajo también otros animales para implantar en estos suelos y algunas herramientas para las labores agrícolas y mineras, si bien estas eran escasas y rudimentarias” (Díaz, 1996: 78 *apud* Achinte, 2010, p.22)

No livro *A história da alimentação no Brasil* escrito pelo autor Câmara Cascudo (1967), o autor retrata, mesmo que de um modo pouco problematizado, a forma como se deu essa transição alimentar violenta, vivida pelas pessoas africanas, desde sua captura e confinamento nos navios de tráfico transatlântico, que viajava em direção ao território Pindorama, como será apresentado a seguir:

Antes de pisar terra no Brasil vinham comendo mandioca. Não apenas a farinha era fornecida nos barcos negreiros como bem antes; desde que o escravo fosse adquirido recebia o “carapetal”, saco com a farinha de mandioca, aipim, milho fresco ou assado, a dieta da escravidão nas longas marchas, de presídio em presídio, até a pancada do mar na enseada de Cabinda, portos do rio Zaire, praias do Congo ou na velha e senhorial Luanda. O mesmo ocorria aos arrancados da África Central, empurrados, presos de dez em dez pela corrente de ferro, o libambo, para os navios em Moçambique. A farinha de mandioca dava-lhes as boas-vindas. Ia ser o alimento preferido. Reinaria também na África como na imensidade do litoral e sertões brasileiros (Cascudo, 1967, p.104).

Apesar das tentativas de apagar as identidades das populações escravizadas, a bagagem de saberes e sabores oriundos de Abya Yala e da África não foi anulada. Ante a precarização alimentar e as proibições impostas pelo controle colonial, os povos originários e afrodiaspóricos emergiram com tecnologias ancestrais e vínculos comunitários, criando potentes formas de *re-existência*:

Es importante considerar que tanto los pueblos indígenas como los pueblos africanos esclavizados no sólo resistieron al poder dominante, sino que [...] desarrollaron formas altamente creativas para continuar inventándose la existencia [...]. A este acto lo he denominado de re-existencia (Achinte, 2010, p.20)

Essa discussão evidencia que a manipulação de ingredientes e técnicas no encontro colonial não ocorreu de forma simétrica e harmoniosa, como se fosse uma mera fusão culinária. Ao contrário, integrou um processo histórico de inferiorização que moldou padrões estéticos do gosto e do fazer (Benvegnú; García, 2020). O contato com produtos e sabores

externos veio impregnado de colonialidade, embora sua apropriação estivesse mediada por motivações materiais alheias às lógicas nutricionais do Ocidente (Benvegnú; García, 2020, p. 51). Em contrapartida a essa racionalidade eurocêntrica, estes povos tensionaram os limites da dominação ao reinterpretar práticas alimentares segundo as cosmologias de seus territórios. Essa salvaguarda dos patrimônios alimentares abriu caminhos para a autodeterminação e a soberania alimentar. Nego Bispo (2023) demonstra como essas dinâmicas conectam a alimentação à vida comunitária e à dimensão festiva:

(...) Toda prática alimentar que se conecta com as festas se torna mais forte [...]. Não há festa sem comida nem comida sem festa, assim como não há comida sem plantio. As comidas típicas de cada festa acompanham o modo de vida compartilhado e o ciclo do plantio [...]. A comida alimenta o corpo e alimenta a alma - a comida para nós não é só comida (Santos, 2023, p. 44).

Embora a colonialidade tenha imposto a padronização e a marginalização das tradições locais sob o estigma do atraso, a resistência quilombola e indígena manteve viva a confluência entre alimento, território e ancestralidade. As criações comunitárias desafiam o projeto hegemônico moderno, apresentando novas formas de re-existências e reinventando traços e sabores da memória no ato de cozinhar, cultivar e compartilhar (Benvegnú; García, 2020).

No entanto, apesar de tudo o que foi abordado neste primeiro capítulo e seja evidente a força devastadora e homogeneizadora do colonialismo, que busca continuamente dizimar o que é vivo, orgânico e impulsionado pela potência do coletivo, do envolvimento e de tudo o que escapa à racionalidade eurocêntrica, há também essa alteridade que persiste e resiste. Trata-se, pois, da completude da vida coletiva e subjetiva: de territórios, sujeitos e modos de vida. É na força do partilhar e nas práticas das comunidades que se encontram em confluência que se torna possível continuar respirando e enfrentando as estruturas coloniais que ainda nos cercam.

Por essa razão, ao encarar os desdobramentos que o modelo agroalimentar colonial vem consolidando por meio da imposição de padrões de consumo, produção e valoração, se entende que o alimento, a terra e os cultivos devem ser reconhecidos como sujeitos de direitos, como elos de pertencimento, troca e compartilhamento de sabores, saberes e memórias que sustentam a existência. Como foi colocado por Achinte (2010), é na *re-existência* que recriamos a vida e nos reinventamos a partir de novas possibilidades de existir e nos impor contra um projeto hegemônico moderno civilizatório.

CAPÍTULO II: Colonialidade alimentar: O trânsito entre o refinamento *criollo* e o processo civilizador na Gastronomia.

Ao refletirmos sobre a permanência e ingerência da colonialidade alimentar na realidade contemporânea, torna-se relevante trazer em contexto a categoria “*refinamento criollo*” (Achinte, 2010, p.17), proposta pelo antropólogo Amefricano de Colômbia, Adolfo Albán Achinte. Porém, antes de aprofundarmos no pensamento deste autor, torna-se relevante abordar o sentipensar¹² da autora Lélia Gonzalez (1988), como parte de uma escolha política e epistemológica de empregar a categoria “amefricano” para situar Adolfo Albán Achinte a partir deste reconhecimento: “*amefricano de Colombia*”. Trata-se de uma postura que rompe com as designações herdadas do projeto colonial em favor de uma auto-identificação politicamente mais democrática e integradora para as populações da diáspora africana naquilo que a autora renomeou como *América-Ladina*.

Em vez de segmentar os sujeitos exclusivamente pelos limites do Estado-Nação, como afro-colombianos ou afro-brasileiros, a categoria *Amefricanidade* resgata a totalidade histórica dos povos afro-diaspóricos no continente Abya Yala, superando hierarquias locais de legitimidade. Conforme postula Gonzalez (1988, p. 79), é “*culturalmente muito mais realista e logicamente muito mais coerente, identificarmos a partir da categoria de Amefricanidade e nos autodesignarmos amefricanos*”.

Este parêntese, aberto para justificar o reconhecimento político do Achinte, trata-se de uma postura contracolonial que afronta identidades impostas, seguindo o caminho que vem sendo construído ao longo deste texto e servindo como ponto de inflexão para a análise da categoria colonial da identidade “*criolla*”. Através desta noção proposta por Achinte, o autor descreve de forma analógica, como o surgimento da classe *criolla*, durante o período colonial da coroa espanhola, esteve profundamente vinculada à construção racial das identidades.

A identidade *criolla* fundamentava-se em um sistema hierárquico que legitimava o lugar social de seus sujeitos com orgulho e prestígio, calcado na reivindicação de

¹² A origem do ‘sentipensar’ tem suas raízes na memória viva que o poeta Eduardo Galeano nos entrega em sua obra-prima O Livro dos Abraços. Nela, ele nos ensina que a memória, tanto individual quanto coletiva, é terra viva que brota e se renova dia após dia. Portanto, o sentipensar nasce, assim, bonito e potente, entre o som das ondas do mar das costas colombianas, tal como se poetiza a seguir:

“Por que a gente escreve, se não é para juntar nossos pedacinhos? Desde que entramos na escola ou na igreja, a educação nos esparteja: nos ensina a divorciar a alma do corpo e a razão do coração. Sábios doutores de Ética e Moral serão os pescadores das costas colombianas, que inventaram a palavra sentipensante para definir a linguagem que diz a verdade” (Galeano, 2014, p.119”).

descendência europeia direta. Tratava-se dos espanhóis nascidos nas Américas que defendiam sua suposta "pureza de sangue" por meio desse vínculo ancestral (Rivas, 2017). Contudo, é justamente nessa contradição que habita a presente reflexão: o *criollo* jamais conseguiu ocupar plenamente o topo dessa hierarquia. Os próprios juízos de valor do sistema de castas-colonial enxergavam o nascimento em solo americano uma carência de "pureza racial", ligando esses sujeitos, geracionalmente, a corpos racializados. Produziu-se, assim, uma fratura ontológica entre espanhóis-europeus e espanhóis-americanos que traiu o ideal de superioridade legitimado pelas elites locais

Essa ordenação racial e social materializou-se, também, na popularização da "pintura de castas", um gênero artístico novohispano que funcionou como cartografia do discurso racial da época, conforme descrito a seguir:

Curiosamente fue también en el siglo XVIII cuando emergió y se popularizó la pintura de castas [...]. La lógica y secuencia de las series de pintura de castas giraban en torno al principio de la pureza de sangre [...]; un linaje retrógrado que retrataba la posteridad de la unión entre españoles y negros, finalizando en el torna atrás, una suerte de atavismo que negaba la posibilidad de purificar la sangre en presencia de ancestros negros [...]. (Rivas, 2017, p.20).

A partir dessa leitura, Achinte (2010) demonstra como o *refinamiento criollo* converteu a supervalorização dos costumes europeus em hegemonia cultural. A ascensão social passou a exigir a incorporação e a reprodução dos códigos da cultura dominante no que tange às normas de etiqueta, noções de civilidade, comportamentos e hábitos alimentares. Dialogando com o pensamento de Castro-Gómez (2005), Achinte (2010) conceitua o *refinamiento criollo* como "*la domesticación de todo tipo de sensibilidad considerada como 'bárbara', es decir como todo un sistema de disciplinamiento que, en el caso de la 'buena mesa', significa abandonar modales impropios, para hacer parte de la sociedad*" (Achinte, 2010, p.17).

A visão do colonizador materializa a padronização das diversas identidades para afastar qualquer traço associado à "barbárie" e legitimar a ocupação dos "espaços legais". É justamente nesse ponto que a crítica de Castro Gomez (2005) é relevante, ao problematizar o arquétipo de sujeito socialmente legitimado, civilizado e racional exigido pela modernidade:

No se escribieron manuales para ser buen campesino, buen indio, buen negro o buen gaucho, ya que todos estos tipos humanos eran vistos como pertenecientes al ámbito de la barbarie. Los manuales se escribieron para ser 'buen ciudadano'; para formar parte de la civitas, del espacio legal en donde habitan los sujetos epistemológicos, morales y estéticos que necesita la modernidad (Castro Gómez, 2005, p.159 *apud* Achinte, 2010, p.17)

Dessa maneira, percebe-se como a empresa colonial esculpiu no imaginário social um regimento de regras e costumes decorrentes da imposição civilizatória de herança colonial-escravocrata. Essa estrutura consolidou-se entre os séculos XVI e XVII a partir da categoria "civildade" (Elias, 1994), migrando das cortes absolutistas (aristocráticas e monarcas) para a burguesia francesa, que passou a reproduzir esses comportamentos como forma de demarcar distinção social frente a camponeses e plebeus (Elias, 1994 *apud* Briguglio, 2020). Conforme pontua Elias (1994), os padrões das classes altas difundiram-se lentamente pela sociedade, alimentando o desejo das camadas sociais, cada vez mais amplas, em adotar os modelos da elite como referência de sucesso e aceitação social.

O novo padrão de sujeito social e político que precisa exercer e se moldar às regras do “comportamento social aceitável” (Elias, 1994, p.111), cumprindo com os requisitos do processo civilizatório. Um “bom cidadão” que obedeça às normas de urbanidade, educação cívica e refinamento das condutas diárias, internalizadas como parte de um *habitus* naturalizado.

Para compreender o alcance dessa imposição nas sociedades contemporâneas da América Latina, a obra *O Processo Civilizador*, de Norbert Elias (1994), revela-se fundamental. No campo alimentar, a dinâmica civilizatória atua como um espelho dos desdobramentos da colonialidade, revelando como o *habitus* europeu (Koury, 2013) supervalorizou as condutas à mesa, os manuais de etiqueta e o controle das funções corporais. Elias demonstra que o refinamento das emoções e a internalização de sentimentos como a vergonha e o embaraço funcionaram como estratégias morais para fundamentar a hierarquização e a segmentação social, como é colocado a seguir:

Elias argumenta que o processo civilizador ocidental se distingue de outros processos civilizacionais pela monopolização da violência física e fiscal em regiões pacificadas e submetidas a centros de poder em equilíbrio relativamente estável, o que permite a conformação e estabilização de um *habitus* pautado na gerência e no refinamento das emoções como estratégia de hierarquização e distinção social, por meio da internalização dos sentimentos e, em particular, da vergonha como motriz da ação individual no cultural e no societal (Koury, 2013, p.82).

Atinge-se, assim, a compreensão dos desdobramentos da colonialidade alimentar a partir desta perspectiva. O pensamento de Elias demonstra, como a construção da chamada “civilização eurocêntrica” longe de ser uma condição natural de caráter evolutivo, foi um processo histórico de domesticação e transformação dos costumes, práticas e comportamentos concebidos “bárbaros”. Processo que veio legitimando-se no final do século XVIII nas classes

altas da França, preservando sua identidade essencial no que diz respeito a esse novo padrão de maneiras à mesa (Elias, 1994).

Desta maneira, o autor detalha como as normas de civilidade à mesa assentaram-se na interdição e no autocontrole. A incorporação destes códigos transformou os comportamentos à mesa, numa curva evolutiva da civilização dos hábitos (Elias, 1994). Atos como comer com os dedos engordurados foram progressivamente proibidos e associados ao demérito, enquanto o uso de utensílios como: talheres, pratos individuais e guardanapos transformou a refeição em um ritual técnico padronizado.

Esse dinamismo social desencadeou modificações psicológicas profundas, elevando o patamar do constrangimento sob o rótulo de “refinamento”. A transição do padrão de conduta medieval para o modelo “civilizado”, legitimou a mesa como espaço de distinção social, no qual a normatividade adestrou comportamentos e corpos (Elias, 1994). Um caminho civilizatório de autocontrole e racionalidade, no campo social e psicológico, que controla e molda o comportamento e as emoções. Portanto, foi concretizado no imaginário social, uma nova sociabilidade e sensibilidade (Koury, 2013).

A colonialidade alimentar manifesta-se, portanto, ao negar de forma profunda a alteridade. A construção do “outro”, indígena, negro, campesino, foi relegado à condição de sub-humano a ser domesticado, assim como suas práticas e costumes, uma vez que a construção do “bom cidadão” moderno, exigia o cumprimento rigoroso dos parâmetros morais, estéticos e epistemológicos eurocêntricos. Processo civilizatório/domesticador que tentou a todo custo que os sujeitos subalternizados conseguissem habitar minimamente os chamamos “espaços legais” (Achinte, 2010).

Para analisar como essa hegemonia desembarcou na América-Ladina, cabe retomar o conceito de “colonialismo interno” articulado à “deculturación gastronómica” (Achinte, 2010). As elites coloniais *criollas* assimilaram referenciais europeias, gostos, costumes, receitas, preparos como símbolos de prestígio e legitimidade cultural. O caso do general Francisco de Paula Santander, ilustra a busca por aproximar-se dos padrões eurocêntricos do “bom gosto” e “sofisticação” franceses, por meio da adesão à *buena mesa* e às maneiras sociais europeias, como descrito a seguir:

El general Francisco de Paula Santander fue adicto a los gustos franceses desde su permanencia en Europa entre 1829 y 1832; esa experiencia va a marcar muchos de sus gustos, preferencias y acciones, el general aprovechó su tiempo en Francia para ampliar sus conocimientos, ampliar el círculo de amistades y adquirir afición por las bellas artes, maneras sociales y la buena mesa (Martínez, 1990 *apud* Achinte, 2010, p.17).

Transpondo esse quadro analítico para o território Pindorama/Brasil, observa-se que a mesa serviu como palco privilegiado do projeto civilizador. Este movimento revela como os processos civilizadores da Espanha e Portugal se assemelham aos seus dispositivos de subordinação. A incorporação das referências culinárias europeias demarcou assimetrias e jogos de poder não apenas por coerção direta, mas pela internalização de normas de autocontrole inscritas nos códigos gastronômicos. Em contrapartida, as culturas alimentares subordinadas que sofreram processos contínuos de apagamento, invisibilização e apropriação por parte da agência colonial.

Como sustentam Benvegnú e García (2020) a partir de Herrera Miller (2016), pensar a colonialidade alimentar exige compreender o ato de comer a partir do seguinte desdobramento:

(...) o ato vital de comer como ato ontológico-político, com as complexidades que ele envolve, onde a imposição e controle do alimento em todo seu processo (produção, distribuição e consumo) se coloca no centro das dinâmicas da colonialidade, como eixo do que se desprendem múltiplas relações sociais, onde o que está em questão é a legitimidade e assimetria de uns, alimentos e práticas alimentares em relação a outros. (Benvegnú, García, 2020, p.52).

2.1 A ‘Cozinha-Norma’ como dispositivo de poder: hegemonia e colonialidade do gosto

O refinamento e a deculturação gastronômica operaram como engrenagens de hierarquização social que erigiram a cozinha francesa como norma universal. No Brasil, esse processo deu-se mediante uma dupla colonização alimentar: a vasta diversidade culinária tecida pelos povos afro-pindorânicos e pelos fluxos migratórios, foi subordinada da seguinte forma:

O processo de colonização da cozinha brasileira acontece entre essa ambivalência de representações, pois a cozinha-norma, isto é, a cozinha francesa, chega ao Brasil através da corte portuguesa. [...] O que a gastronomia fez, a partir disso, foi engessar um modelo norma de uma cozinha dita e reconhecida como superior, em detrimento de tantas outras formas de se fazer gastronomia no Brasil (Ferreira, 2021, p.6).

Sob a ótica do Herrera Miller (2016), entender a cozinha-norma-colonizatória francesa, permite expor o papel imperante desta influência na construção gastronômica do território. Para além da incorporação de novos conhecimentos, foi concretizada a lógica do apagamento, apropriação e marginalização das diversas culturas culinárias já existentes. Dinâmicas da colonialidade que estabeleceram a diferença, alteridades que transitam entre o saber legítimo e o marginalizado na construção da identidade gastronômica do território.

O autor Luís da Câmara Cascudo (1967), por sua vez, define e segmenta a gastronomia brasileira a partir das contribuições que o mito da “raça” supostamente proporcionou; africanos, indígenas e europeus, situados em lugares sociais de legitimidade, inferioridade ou apagamento total. A partir dessa lógica, quando se refere a culinária nativa indígena, composta pela mandioca, bebidas fermentadas, pirão, pimenta vermelha, entre outros, é relegada ao âmbito do popular de cunho inferiorizante (Cascudo, 1967 *apud* Silva, 2011). Esta hierarquização traçou um caminho que não reconhece nem valoriza a contribuição destes povos na construção da identidade gastronômica do território.

Por outro lado, as ponderações do pensamento de Câmara Cascudo (1967), atribui o lugar social aos portugueses como principais responsáveis pela construção da gastronomia brasileira (Silva, 2011), apresentados como os “maiores” influenciadores da “farta” contribuição alimentar no país. Essa perspectiva concretiza a dupla colonização alimentar discutida anteriormente, ao privilegiar a herança europeia em detrimento dos saberes e práticas culinárias dos povos afro-pindorâmicos. Lembrando que durante esse processo, a influência da gastronomia francesa, consolidada a partir do século XIX, passa a ocupar o lugar de modelo estético e civilizatório, estabelecendo os parâmetros do que é considerado belo, de bom gosto, sofisticado e refinado. Como descrito a continuação:

Quando o tema se refere a “altas mesas”, Câmara Cascudo ressalta a influência francesa na corte brasileira e refere que, a partir dos últimos anos do século XIX, a cultura francesa passa a ser referência no que diz respeito ao gosto e a arte de receber “um prato levado a mesa em honra cerimoniosa devia ter o nome em francês ou não devia ser levado. [...] aos visitantes importantes as frutas brasileiras eram *les fruits tropicaux* [...] em francês tudo fica mais bonito (Cascudo, 1967 *apud* Silva, 2011, p.32).

A esfera alimentar foi levada ao plano simbólico e material de todo um sistema rigoroso do controle e disciplinamento dos corpos e mentes; condutas sociais, manuais de civilidade e códigos de etiqueta, transformando a ‘cozinha-norma’ francesa em todo um mecanismo de poder hierarquizante do campo alimentar, território de disputas demarcado pela falácia civilização/atraso. Neste sentido, a perspectiva de Elias (1994) que analisa esta construção histórica a partir da sociedade europeia, parte de todo um aparato de controle imposto às práticas alimentares em relação ao ato de comer, servir e se comportar. Marcadores simbólicos de refinamento que demarcam a distinção social atrelada ao status e pertencimento.

O que aparece como pano de fundo na gastronomia é a própria forma de construir um conhecimento ou processo civilizatório. A cozinha pode ser a expressão

de um grupo, como em geral é concebida, mas a gastronomia conduz à educação e distinção. Esse tipo de preocupação sempre esteve presente, pois manuais de bons modos já circulavam há muito tempo, como demonstrou Elias (1993; 1994), mas o que distingue é o surgimento de uma literatura cujo foco é a alimentação e o comer, assentando a ideia de gosto e distinção de classes sociais em um contexto urbano e efervescente, tema que serviu para um extenso trabalho desenvolvido por Bourdieu (1979) (Collaço, 2013, p.211).

Dessa forma, a reflexão de Pierre Bourdieu afirma como a própria ideia do “gosto” nunca é neutra ou natural. O gosto, por tanto, foge à ideia de ser uma questão das qualidades inerentes à comida; é uma construção cultural, fruto de um campo político em disputa. Dessa maneira, o que se aprende sobre o gosto não é uma questão biológica ou fisiológica. O saboroso, o sofisticado, o desejável é um aprendizado. As escolhas alimentares são completamente influenciadas por diversos fatores, e o que se escolhe deixa de ser uma escolha individual: *“na esfera do gosto, refletindo preferências e aversões, identificando ou discriminando pratos e preparações, influenciando, assim, na escolha do que se deve ou não consumir ou do que é de bom gosto ou não”* (Schluter, 2003 *apud* Silva, 2011, p.58). Desta maneira,

A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. [...] A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas (Montanari, 2008 *apud* Silva, 2011, p.58).

Por outro lado, as culturas culinárias posicionadas nas margens dessa fronteira de distinção simbólica que as relega ao atraso, à rusticidade ou à falta de refinamento, como é o caso do consumo e da produção das classificadas comidas “populares”, foram marcadas por distinções sociais amparadas pelas desigualdades, essa noção automaticamente é condicionada à inferioridade, ou ainda colocada no papel de exotização.

Consumir o popular também é parte do que se considera gastronomia, pois realça o convívio com a diversidade, valor em alta no mundo contemporâneo e revela uma habilidade de lidar com o diferente. Mas neste ponto seria interessante retomar a discussão anterior, na verdade este consumo da diferença perpétua e mantém as fronteiras sob controle, uma vez que é um consumo delimitado, esporádico, exótico e, de certa maneira, descontextualizado da lógica que organiza determinada cozinha. No fundo seria um controle da diferença, mantida em seu lugar e valorizada no discurso da gastronomia (Collaço, 2013, p.212).

Algo que podemos chamar de *geopolítica alimentaria*, como é descrito a seguir: *“...ha existido una geopolítica alimentaria o gastronómica, en la cual unos saberes se superponen a otros, de acuerdo al lugar que ocupan en el orden geográfico del poder”*

(Achinte, 2010, p.21). Com isso se estabelece um lugar de não legitimidade, sustentada pela adjetivação hierarquizante outorgada a esses conceitos dentro do campo gastronômico.

Ao longo dos subcapítulos seguintes, analisaremos como essa dupla colonização moldou a historiografia da culinária brasileira, consolidou o mito da *haute cuisine* e impôs barreiras de gênero e raça no campo profissional, bem como de que modo a escrevivência, a interseccionalidade e o resgate da memória das mulheres ganhadeiras e quitandeiras fundamentam a gastronomia social como uma práxis verdadeiramente contracolonial.

2.2 Hegemonia vs subalternização na construção da gastronomia eurocêntrica.

Como vimos no tópico anterior, essa estrutura hierárquica da gastronomia ajudou a estabelecer o modelo centro-periferia. Tal lógica pressupõe a existência de uma “cozinha pensada” superior, vinda de fora e se impondo de formas não perceptíveis, a fim de tornar-se o ideal a ser alcançado, frente a essas outras cozinhas, a doméstica, por exemplo. Este mito, estabelece a ilusão de que haveria uma forma correta de cozinhar, um modelo gastronômico técnico e universal que representaria a verdadeira “cozinha pensada”, a verdadeira ciência culinária (Ferreira, 2021).

Ferreira (2021) utiliza a perspectiva do autor Castro Gómez que define esse processo por meio do conceito “ponto zero”. Nesta compreensão, aquele que ocupa esse lugar de poder é quem estabelece os critérios do que deve ser considerado ‘refinado’ ou ‘técnico’. A alta gastronomia francesa (*haute cuisine*), desempenha esse papel ao projetar juízos de valor fundamentados numa suposta superioridade e sofisticação, perante a noção da existência de “outras cozinhas” pertencentes a culturas culinárias assimiladas subalternas.

Por outro lado, a ideia do “ponto zero” também se projeta através da lógica de estigmatização, apropriação e sequestro das práticas alimentares dos territórios colonizados, o que deu forma e sabor a sua identidade, operando como uma espécie de “suplantação gastronômica” (Achinte, 2010). Desta forma, a diversa migração de alimentos vindos das Américas, somadas às complexas tecnologias ancestrais de conservação e preparo de alimentos, permitiu que nascesse dessa modernidade/colonial o que hoje conhecemos como “*identidade europeia gastronômica*”. Com a chegada dos novos alimentos, surgiram sabores, gostos, pratos e técnicas que deram forma a essa identidade extrativista, se consolidando sobre um legado que não reconhece nem respeita a origem e a autoria, fatos atrelados a esse universalismo forçado que os caracteriza (Achinte, 2010).

Esse imaginário enraizou-se de forma tão profunda e aparentemente imutável que, em muitos casos, carece de um olhar crítico que reconheça e questione as bases coloniais deste construto, autores que ignoram estas complexidades. Uma assimilação universalizada desse posicionamento, produzida e registrada ao longo do tempo como parte de uma verdade absoluta.

A gastronomia francesa é reconhecida pela sua tradição e técnicas elaboradas. De acordo com PITTE, a França é reconhecida como um dos países da Europa que mais se importa com a sua gastronomia e os franceses compartilham, segundo o autor, a certeza de que é o território francês que se produz a melhor gastronomia do mundo (Silva, 2011, p.27).

A definição clássica-inicial que definiu a gastronomia como “a arte e ciência do comer delicado”, utilizada também o “julgamento do bem comer” (Collaço, 2013, p.210), determinou uma noção que se manteve cristalizada no imaginário social contemporâneo. Nesse sentido, a compreensão sobre alimentação gira em torno de uma disputa de saberes, no caso da gastronomia francesa, estabelecida como ponto referencial inflexível de superioridade, levou o imaginário do cozinheiro francês ao lugar de “únicos verdadeiros mestres da *haute cuisine*” (Briguglio, 2020, p.43).

A consolidação da alta gastronomia francesa como modelo padronizado e sistematizado, se implementou sobre o pressuposto de que existia um “modo correto” de cozinhar (Klering, 2025). Ideia que foi implantada como padrão e norma, a partir da escrita sistematizada como mecanismo de legitimação, com base na lógica racionalista e cartesiana que deu forma à modernidade europeia (Ferguson, 2003 *apud* Klering, 2025).

É sob esse pano de fundo, tomando como fundamento o pensamento de Norbert Elias, que compreendemos a influência e a codificação do processo civilizatório em relação ao surgimento da gastronomia no século XVIII, intimamente vinculada ao contexto francês (Collaço, 2013). A publicação de obras como *Le Cuisinier Français* (1651), (O cozinheiro Frances) de La Varenne, marcou a passagem da transmissão oral para a sistematização escrita dos saberes, convertendo a França no polo supremo do mundo culinário e consolidando esta transição como a sistematização dos conhecimentos que deram forma à origem da gastronomia. Obra que para DeJean representa “(...) o precursor de uma revolução culinária que fez com que a comida se tornasse cuisine e a cuisine se tornasse francesa” (DeJean, 2010 *apud* Briguglio, 2020, p. 42).

Os conhecimentos culinários que até então circulavam via oralidade e experiência cotidiana nas cozinhas passaram a ser progressivamente patenteados, classificados e

organizados em manuais e livros impressos. Essa nova metodologia difundiu a falácia de um modo único e legítimo de preparo. A partir dessa transformação, o ato de cozinhar passa a ser concebido como método codificado.

2.3 A invenção do Chef: lógica militar, autoridade, prestígio e espetacularização

O modelo hegemônico produziu a figura central do protagonismo masculino: o *chef* como autoridade, celebridade e "gênio criador" (Trubek, 2000 apud Klering, 2025). A emergência do *chef* enquanto figura superior pautou-se em obras fundacionais como *Le Cuisinier Français* (1651), de La Varenne. A alta gastronomia francesa alicerçou-se no modelo de *chefs* associados à excelência, predominantemente homens, brancos, europeus e heterossexuais (Trubek, 2000 apud Klering, 2025):

A Gastronomia se constrói calcada no discurso construído por chefs - palavra que só existe no masculino - especialmente, franceses. Dessa maneira, surge uma linguagem profissional, regras de vestimenta, de conduta e de uso técnico, todas centralizadas na Europa e num movimento histórico protagonizado por homens (Ferreira, 2021, p.1).

Neste contexto, a cozinha profissional moderna aproximou-se simbolicamente das hierarquias militares (Roscoe, 2012 apud Briguglio, 2020), estruturando-se a partir da disciplina, autoridade e comando. O espaço fabril do restaurante converteu-se em uma instituição de hierarquias rígidas. O historiador Alain Drouard (2015) relata a introdução dessa organização militarizada promovida por *chefs* no final do século XIX:

A organização da cozinha criada no final do século 19 por chefs como Gustav Garlin e Auguste Escoffier se assemelha a de um exército em ordem de batalha. O *chef* dirige sua brigada e confronta com ela o "golpe de fogo" do serviço. Os cozinheiros suportam o fogo da cozinha, que, como disse Carême, os devora e os mata: 'O momento de servir está além de toda expressão de dor e fadiga. Chegamos a tempo e não podemos atrasar o momento do serviço. Comandos de honra (testemunha o ilustre Vatel). Devemos obedecer mesmo quando faltam forças físicas; mas é o carvão que nos mata (Drouard, 2015 apud Briguglio, 2020, p.78).

A gastronomia moderna resultou da convergência que estabeleceu suas bases simbólicas, materiais e institucionais em três fatores históricos fundamentais: a profissionalização codificada, a ascensão do *chef* como celebridade e o surgimento do restaurante como instituição na década de 1760 (Briguglio, 2020), determinando essa correlação inerente.

2.4 O surgimento do restaurante como instituição moderna

Durante a Revolução Francesa, a decadência das monarquias fez com que *chefs* da nobreza passassem a prestar serviços para a burguesia emergente, tornando o ato de cozinhar um negócio público. Essa "democratização" significou a transição da “alta cozinha” do espaço privado para a esfera pública, passou de ser um espaço restrito, para se tornar uma atividade comercial, constituindo-se como um modelo de estrutura da modernidade. É neste cenário que o formato do restaurante “*surge como uma instituição moderna por excelência, porque representa a ideia também moderna iluminista de indivíduo, de gosto individual*” (Briguglio, 2020, p.38). Descrito mais pontualmente a seguir:

(...) Os restaurantes passaram a refletir uma nova cultura urbana, um novo tipo de lugar para encontros sociais, um novo espaço público que misturava a privacidade com “estar em sociedade”. A revolução dos hábitos à mesa proporcionada pelos restaurantes estava, na verdade, ligada à diferenciação social. As pessoas que procuravam se diferenciar não mais desejavam, ou melhor, suas frágeis constituições e “delicadeza” física, moral e estética não permitiam que continuassem frequentando estalagens e tabernas (Briguglio, 2020, p.38).

Retomando o pensamento de Norbert Elias (1994), os restaurantes configuram-se como centros de controle e disciplinamento dos comportamentos e dos hábitos à mesa, estabelecendo um novo espaço social que marcava e evidenciava posições a partir das distinções sociais. Ao mesmo tempo, a partir da comercialização do fazer culinário, foram criadas novas formas de diferenciação social. Este cenário trata justamente do surgimento e consolidação da burguesia, como detentora do poder, portanto, “o restaurante corresponde ao ideal iluminista e burguês da igualdade: ele é aberto a todos, desde que possam pagar” (Briguglio, 2020, p.38).

Alimentar-se nesses espaços representava um marcador que exibia refinamento e status socioeconômico, em contraste com outros espaços ditos “populares” que denotavam o contrário. Em consequência disso, a alta-gastronomia e seus centros de distribuição construíram suas identidades a partir do legado das práticas aristocráticas: normas de etiqueta, refinamento e a “gourmetização” dos ingredientes e pratos.

2.5 O “Gourmet” como dispositivo de hierarquização do gosto na alta gastronomia

A “gourmetização” insere-se como ferramenta de poder no cenário da colonialidade alimentar. Esse fenômeno atribui distinção ou subalternidade a um alimento, como ocorreu com a quinoa, alimento ancestral andino retratado como “primitivo”, “exótico” e

“folclorizado”, até ser ressignificado pelo paladar europeu que o tornou gourmet e sofisticado (Benvegnú & García, 2020).

Outro exemplo que merece ser trazido para esta discussão é a história do consumo de rã na França. Sua trajetória revela como um alimento que já fazia parte das culturas alimentares de povos tradicionais, passou pela ressignificação a partir do processo civilizatório de valoração e classificação segundo as considerações eurocêntricas. O consumo da rã foi associado à barbárie, ao exotismo e à demonização, onde posteriormente foi apropriado e transformado numa iguaria culinária de prestígio e sofisticação. Práticas alimentares que passaram pelo processo de estigmatização/legitimação.

“Franceses, parem de comer rã!” (Redação, 2024). Esta declaração mostra a denúncia feita pelas organizações ambientalistas através da rede Deutsche Welle, ao presidente Emmanuel Macron no ano 2024. São aproximadamente três mil toneladas de pernas de rãs por ano na França, dado que é alarmante, sendo a Indonésia, Turquia e Albânia os principais exportadores. Este é um exemplo muito pertinente na contemporaneidade de como ao longo do tempo foi se consolidando o processo de apropriação e ‘suplantação gastronômica’ discutido anteriormente.

Muito antes da rã ser transformada em uma iguaria da culinária francesa, e de seu consumo desmedido contribuindo para desequilíbrios ambientais, como afirmou o representante da Deutsche Welle, “destrutivo à natureza” pelo aumento de pragas, insetos e doenças como a malária, a rã já era consumida por algumas populações indígenas há séculos.

Não obstante, para os conquistadores espanhóis este animal era associado e chamado de “bestias malignas”. Portanto, mais uma vez as práticas culinárias ancestrais foram colocadas no âmbito da barbárie e demonização, cumprindo o papel de censurar e estigmatizar esses outros modos de vida, como é relatado a seguir: *“llovieron ranas que eran de tamaño igual a las de España y las cuales comen los indios asadas, pues se trata de un pueblo capaz de comer toda clase de bestias malignas”* (Achinte, 2010, p.16).

O autor Dejean (2010) por outro lado explica, como o conceito de “gourmet” para os franceses torna-se parte integrante da identidade da “alta-cozinha”, com base nas normas de refinamento e etiqueta. Esse conceito refere-se tanto aos alimentos considerados iguarias exclusivas e de alto padrão quanto ao sujeito que ocupa este lugar social de poder, moldado pelos padrões de civilidade e sofisticação do paladar e dos comportamentos. Esse é o papel dos *gourmets*, conforme se explica a seguir:

A *cuisine* francesa criou um novo tipo de conviva, não mais alguém que simplesmente comia, mas alguém que o fazia com elegância e discernimento, um indivíduo para quem apenas os franceses têm um termo específico: “*gourmet*” (Dejean, 2010, p.152). E os *gourmets* passam a ter uma importância fundamental no quesito da diferenciação social: “policiar o mundo das iguarias a fim de ditar, em todas as categorias - dos restaurantes aos vinhos -, o que está na moda e o que não está” (Dejean, 2010 *apud* Briguglio, 2020, p. 40).

Um ponto crucial dessa discussão reside na influência preponderante da França na gastronomia brasileira: conceito de *gourmetização*. Nesse contexto, torna-se um tipo de *refinamento*, que transforma o importado numa questão de necessidade.

Com a chegada da família real portuguesa, no século XVIII, este fenômeno ganhou impulso significativo. A abertura dos portos materiais (marítimos) e simbólicos (de ideias), se abriram para a chegada de novos produtos e novos hábitos de consumo europeus. Portanto, as camadas sociais mais influentes da época, tentaram sempre se distanciar de tudo aquilo que consideravam “barbárie”, a intervenção cultural foi ainda mais intensificada, além da chegada de novos produtos que ao serem consumidos demarcavam “status”, enviavam seus filhos para se formar em instituições universitárias francesas, consolidando ainda mais, a admiração e assimilação da cultura francesa no território (Silva, 2011).

Desta maneira, a importação das normas francesas como gostos, costumes, técnicas, hábitos, etc. criaram uma identidade marcante e enraizada que fortaleceu ainda mais a cozinha brasileira, e por conseguinte o que entendemos hoje por gastronomia no Brasil. Esta realidade foi tomando formas mais concretas em diferentes pontos do país, como é descrito a seguir: “Na primeira metade do século XIX, São paulo esboçava os costumes da influência francesa, enquanto que, nas cidades do Rio de Janeiro, Salvador e Recife estes costumes se apresentavam de forma mais marcante” (Silva, 2011, p.70).

Por tanto, a autoridade do chefe e o conceito de *gourmetização* foram tomando forma e poder no que compõem esta estrutura, a partir destes acontecimentos históricos. A entrada massiva da cultura francesa, foi possível pela “oficialização da cordialidade” entre França e Brasil, “com a queda de Napoleão e as resoluções do Congresso de Viena” (Silva, 2011. p.70) Dessa maneira, chegaram no território pessoas de diferentes áreas, como parte dessa importação cultural, entre elas chefes e cozinheiros que ocupavam status de poder e legitimação no cenário gastronômico. Contudo, a influência europeia não se restringiu à França; com o passar do tempo, chegaram outras culturas europeias que marcaram seu lugar no campo da alimentação no Brasil, conforme Silva (2011) analisa em Dória (2006)

Ao longo das décadas de 1950 e 1960 a gastronomia da cidade gira em torno do restaurante do *Hotel CaD'Oro*, dos restaurantes *Gigetto* e do *Terraço Itália*. Pela vertente francesa, há o *La Casserole*, o *Cocagne*, o *Marcel*, o *Paribar*, o *La Payot*. Em 1971, Gian Carlo Bolla inaugura o *La Tambuille*. A cozinha paulistana acomoda-se até o início da *nouvelle cuisine*, em 1980. Entretanto, o *chef* Laurent só veio a se instalar em São Paulo a partir de 1991. Sendo assim, a gastronomia paulista consolidou-se a partir de duas grandes tendências: de um lado, a sofisticação da culinária italiana, representada pelo grupo Fasano e, do outro, pela gastronomia francesa, desempenhada pelos restaurantes clássicos e pela cozinha inventiva, produto da *nouvelle cuisine*. (Silva, 2011, p.71).

A essa discussão soma-se ainda, que o lugar de legitimação profissional dos chefes como figuras de prestígio, transformou o espaço da cozinha em uma realidade que às questões de gênero atravessaram profundamente o campo da gastronomia, de lado um conhecimento que cria e se aprecia, frente a um trabalho doméstico historicamente subalternizado. Finalizando o século XIX este imaginário foi consolidando-se ainda mais a partir das disputas entre cozinha doméstica versus as características que deram forma à alta-gastronomia (Trubek, 2000 *apud* Klering, 2025) Esse afastamento de uma cozinha da outra, foi fomentada com o intuito de construir uma representação no espaço público que demarca-se status, poder, perante o espaço doméstico (privado) destituído de reconhecimento social.

2.6 A cozinha sobre as lentes da interseccionalidade: corpos e saberes em disputa.

A partir dessas relações de poder entre homens e mulheres, a cozinha profissional se consolidou como um campo de domínio masculino. Essas desigualdades foram tomando forma e estabelecendo as bases dessa divisão que ainda impera na contemporaneidade. Enquanto a cozinha doméstica “simplificada” foi atribuída e imposta historicamente às mulheres; a cozinha profissional associada à técnica, ao conhecimento, ao reconhecimento e ao prestígio foi relegada aos homens. Portanto, a construção da figura do chefe, enquanto autoridade, enquanto profissão de prestígio, é imediatamente relacionada ao campo masculino, como se essa associação representasse um caráter intrínseco à sua existência.

"Toda essa concepção eurocêntrica do que é gastronomia, e de quem são as pessoas que protagonizam essa área, interferiu, ao longo do tempo, na divisão sexual do trabalho das diferentes cozinhas, as mais populares, que concentram um número muito maior de mulheres, e nas mais elitizadas, quase sempre lideradas por homens brancos" (Ferreira, 2021, p.1).

Como forma de confronto e denúncia a esta estrutura, faço uma ponte para tecer esta reflexão, volto meu olhar para a existência e pensamento da autora Conceição Evaristo, para trazer experiências próprias vividas dentro de cozinhas profissionais que me atravessaram

profundamente. É na escrevivência que se observa, se absorve a vida e a existência, sendo essencial que a escrita não se separe da vida (Evaristo, 2020). É nesse ponto que sinto as diversas formas que este trabalho me toca, revelando vivências que, para além de individuais, são coletivas. Por esse motivo, a escrevivência proposta pela autora, me permite resgatar experiências gravadas na minha pele e na minha memória. “Creio que conceber escrita e vivência, escrita e existência, é amalgamar vida e arte, Escrevivência”. (Evaristo, 2020, p.31)

Assim, quero relatar um momento específico, quando trabalhava como auxiliar de cozinha em um lugar cujo nome prefiro não mencionar. Há coisas que a mente já não consegue deixar passar; sempre digo que o conhecimento às vezes, acaba se tornando uma mala pesada de carregar. São tantos os absurdos que acontecem quando se trabalha em espaços que não possuem a mínima consciência crítica e que são frutos dessa mesma estrutura sobre a qual venho refletindo ao longo deste trabalho.

Esta cozinha profissional tinha uma proposta gastronômica que se baseava principalmente na reprodução de pratos das tradições francesa, italiana e brasileira, havia dias em que trabalhava no turno do almoço e, para além de reproduzir preparações padronizadas que acabavam se tornando repetitivas e, de certa forma, limitava a criatividade apesar da técnica aprendida, havia algo que me motivava profundamente: cozinhar para os trabalhadores.

Sempre fiz questão de com os poucos ingredientes destinados ao nosso consumo, preparar refeições com cuidado, criatividade e cheias de sabor. Acredito que, de alguma maneira, os funcionários percebiam isso, porque em alguns momentos me pediram para ser eu quem cozinhasse no dia seguinte. Uma reflexão importante de ressaltar aqui: a comida é energia, é viva, nos conecta com os outros, é memória afetiva, é mais do que só ingredientes que se misturam para cumprir com a necessidade biológica de comer, o propósito da alimentação é muito maior.

No entanto, essa experiência também foi marcada por formas de violência simbólica que, à vista de alguns, podem parecer insignificantes ou exageradas, porém é nessas situações que o conhecimento termina sendo um fardo. Um desses dias, o chefe de cozinha me pediu que preparasse o almoço para os trabalhadores. Autorizou-me a utilizar apenas alguns poucos ingredientes e me deu a seguinte instrução que de alguma forma soou um pouco debochada e irônica: “Faça o almoço como você faz na sua casa, bem caseiro, do jeito que você sabe cozinhar”.

Os autores Harris e Giuffre (2015) evidenciam quais são os desdobramentos que atravessam situações como essas, nas palavras deles, “A ameaça da feminização leva a uma sensação de masculinidade insegura e instável entre os homens em trabalhos que requerem que eles realizem tarefas codificadas como femininas – um termo ao qual nos referimos como masculinidade precária” (Harris e Giuffre, 2015 *apud* Briguglio, 2020, p.77-78). A cozinha profissional marcada como campo masculino de autoridade e prestígio, e seus representantes, chefs e cozinheiros, frequentemente desqualificam esses outros saberes construídos no campo privado, doméstico, feminilizado, tentando cada vez mais demarcar esse afastamento do lugar relegado às mulheres historicamente.

Portanto, foram muitos momentos de desconforto que vivi ao lado desse chefe, marcados pela deslegitimação das minhas capacidades e dos conhecimentos que venho nutrindo ao longo do tempo, mesmo sem possuir uma formação em gastronomia. No entanto, não estou dizendo que os saberes adquiridos no espaço doméstico sejam menos importantes ou menos ricos. Pelo contrário, é justamente desse lugar que provém meu legado. Venho de mulheres trabalhadoras e cozinheiras domésticas, portadoras de um profundo e farto conhecimento culinário, construído na vivência do dia a dia, e transmitido de geração em geração.

A dicotomia criada entre o espaço doméstico e o profissional é, antes de tudo, uma questão de gênero, mais do que uma mera disputa pela legitimação da profissão de chef de cozinha. Fica evidente nesse processo que as mulheres estão a cargo do ambiente doméstico, relegadas ao simples e cotidiano, ou seja, não são agentes transformadores da gastronomia nem produtoras de conhecimento, mesmo que estejam cozinhando todos os dias por várias horas (Klering, 2025, p.25).

Retomando essa memória, lembro que foram frequentes os comentários e atitudes aparentemente banais que surgiam no decorrer dos turnos de trabalho, mas que revelam a forma como operam estas estruturas de gênero e os mecanismos de hierarquização e desvalorização de saberes e existências que escapam à norma. Me refiro aos posicionamentos

de inferioridade dentro destes espaços por ser uma mulher, *marrona*¹³, LGBTQIA+, imigrante e cozinheira contracolonial¹⁴.

A partir dessa vivência, torna-se evidente como as relações de poder produzem mecanismos de distinção nos espaços profissionais, dialogando com as reflexões de Druckman (2010) mobilizadas por Joyce Cristina Klering (2025):

A jurada Gwen Hyman, que escreve sobre política de gênero e alimentação, relembrou o velho clichê cultural: “Mulheres cozinham com o coração, homens com a cabeça — porque mulheres têm coração e homens têm cérebro.” Assim, se um chef homem serve um prato de espaguete à bolonhesa, ele é elogiado por seus sabores “intensos”, “ricos”, “ousados”, enquanto o prato de uma mulher com o mesmo perfil de sabor indica “caseira”, “confortante”, “feita com amor” (Druckman, 2010. p. 2-3 apud Klering, 2025, p,41).

É importante ressaltar que:

Isso não significa que não existam mulheres criativas e talentosas atuando nesse meio, mas sim que os moldes atuais de avaliação e reconhecimento operam de forma excludente, dificultando que elas sejam legitimadas como chefs profissionais em pé de igualdade com seus pares homens. Na terceira parte deste projeto, serão apresentados dados atuais sobre a disparidade de gênero na gastronomia profissional internacional, a partir da análise dos rankings internacionais de gastronomia (Klering, 2025, p,41-42).

O lugar ocupado pelas mulheres na cozinha profissional segue atravessado por divisões de poder decorrentes da divisão sexual do trabalho (Souza-Lobo, 2011 *apud* Briguglio, 2020). Para além de uma visão simplista sobre o grupo “mulheres” em oposição aos “homens” (Kergoat, 2010 *apud* Briguglio, 2020), é preciso denunciar a atuação do feminismo hegemônico, branco e civilizatório, que universalizou uma única experiência de ser mulher (Alves, 2024), ignorando os atravessamentos produzidos pelos múltiplos sistemas de opressão; recortes de raça, classe, diversidade de gênero, territorialidade, etc. condicionaram a experiência de mulheres negras, indígenas, imigrantes, trabalhadoras domésticas, dentro do campo da alimentação como área profissionalizante. No Brasil por

¹³ Reivindico mi existencia a partir de la identidad *marrona*; porque soy parte de un legado de re-existencias en Abya Yala que la colonización no consiguió borrar ni blanquear. La identidad *Marrón* como movimiento político, representa un camino de afronte y denuncia ante la estructura del racismo colonial. Esta violencia no solo atraviesa cuerpos negros; los cuerpos indígenas y sus descendientes también son atravesados. Condicionan nuestras vidas y continúan poniendo en jaque nuestra humanidad en esta larga lucha de quinientos años. El sistema de castas de la época colonial todavía opera, los detentores del poder continúan siendo los mismos cuerpos que bajaron de las carabelas, mientras la mano de obra continúa siendo *marrón*. La identidad *Marrón* es cura, pertenencia, retomada ancestral y orgullo de nuestras raíces *Amefricanas* y de todas las plurinaciones de *Abya Yala*.

¹⁴ Trago essa denominação justamente porque compreendo minha existência, meu lugar e minha agência a partir das ações materiais e simbólicas que ocupam esse outro extremo: o da contracolonialidade. Ocupar o espaço da cozinha precisa desse antídoto, como modo de defesa e como modo de vida diante das múltiplas expressões do colonialismo. Foi o mestre Bispo quem revelou esse caminho.

exemplo, ditas dimensões de poder foram base sólida para o que hoje conhecemos como gastronomia brasileira (Alves, 2024, p.116)

Nesse sentido, a lente analítica da interseccionalidade, formulada por Patricia Hill Collins (2020), torna-se indispensável para compreender a articulação desses marcadores sociais da diferença, no que diz respeito ao condicionamento e legitimidade destes corpos:

Considerando que as afro-americanas eram também negras, mulheres e trabalhadoras, o uso de lentes monofocais para abordar a desigualdade social deixou pouco espaço para os complexos problemas sociais que elas enfrentam. As questões específicas que afligem as mulheres negras permaneciam relegadas dentro dos movimentos, porque nenhum movimento social iria ou poderia abordar sozinho todos os tipos de discriminação que elas sofriam. As mulheres negras usaram a interseccionalidade como ferramenta analítica em resposta a esses desafios (Collins, 2020, p.18,19).

Sendo assim, para conseguir compreender esta realidade, é essencial, primeiramente, abordar o silenciamento histórico do papel e das contribuições das mulheres negras e indígenas; mulheres racializadas, saindo do limbo através da lente da interseccionalidade como conceito chave, proposto como ferramenta analítica, política e de luta pela autora Patricia Hill Collins (2020). Este caminho é explicitado por Collins como uma crítica direta às chamadas “lentes monofocais”, amplamente presentes nas perspectivas do feminismo branco-civilizatório. Feminismo que tem como tendência universalizar a experiência de um grupo específico de mulheres. Portanto, esta perspectiva é essencial para pensar qualquer contexto da vida social, suas complexidades e as formas de articulação dos diferentes sistemas de opressão.

2.7 A retomada histórica da memória no protagonismo das mulheres Amefricanas e Indígenas.

Em memória de Beatriz Nascimento
A noite não adormece
nos olhos das mulheres
a lua fêmea, semelhante nossa,
em vigília atenta vigia
a nossa memória.

A noite não adormece
nos olhos das mulheres
há mais olhos que sono
onde lágrimas suspensas
virgulam o lapso
de nossas molhadas lembranças.

A noite não adormece
nos olhos das mulheres
vaginas abertas
retêm e expulsam a vida

donde Ainás, Nzingas, Ngambeles
e outras meninas luas
afastam delas e de nós
os nossos cálices de lágrimas.

A noite não adormecerá
jamais nos olhos das fêmeas
pois do nosso sangue-mulher
de nosso líquido lembradiço
em cada gota que jorra
um fio invisível e tônico
pacientemente cose a rede. (Evaristo, 2020)

Falar da retomada histórica é um exercício que habita o presente e se mantém vivo nos corpos que re-existem há mais de quinhentos anos. Voltamos ao passado para lembrar, porém que é na “vigília atenta” que se encontra o caminho da persistência dos saberes, um ato que se recusa ao esquecimento e desperta nas histórias vivas que nunca adormeceram. É nesse lugar que emergem as denominações capazes de explicar a realidade, o passado e o presente.

O chef de cozinha João Diamante¹⁵ (2024) oferece uma reflexão valiosa para compreender esse ponto de inflexão da memória. Reafirma-se, assim, a importância da interseccionalidade como recurso inegociável para a análise histórica, permitindo visibilizar o silenciamento das mulheres negras e indígenas, e a negação de suas autorias, criadoras e precursoras dos conhecimentos que deram fruto ao que hoje conhecemos como cozinha brasileira. Como aponta Diamante (2024, s.p.):

A cozinha de labuta, do dia a dia, era feita por pessoas escravizadas, por mulheres pretas [...]. Quem eram as maiores cozinheiras? Essas mulheres pretas, e não foram valorizadas em momento nenhum [...]. Qualquer prato contemporâneo nasce de um prato tradicional. E quem fez essas cozinhas tradicionais fomos nós, foram as nossas ancestrais [...]. Muito respeito a essas mulheres (Diamante, 2024, s.p.).
cozinha de labuta, do dia a dia, era feita por pessoas escravizadas, por mulheres pretas, que se encontravam no território, que faziam os quitutes, que serviam às casas-grandes. Durante muito tempo, as cozinhas eram separadas, se você pegar a arquitetura da colonização da casa-grande, a cozinha era fora da casa. Então, a vida toda era assim. Quem eram as maiores cozinheiras? Essas mulheres pretas e não foram valorizadas em momento nenhum. Quem fez os maiores clássicos da cozinha? Essas mulheres, e nunca foram valorizadas!
(...) Então, Cissa, se eu estou hoje aqui, vivo, é porque essas mulheres trilharam esse caminho. Isso é um legado. Por isso que eu falo, não tem como deixar a gente, de onde a gente veio, de onde a gente se desenvolveu, mas valorizando. Agora, que é uma cozinha que todo mundo tem altos programas de gastronomia, está todo mundo na frente da televisão, ganhando muito dinheiro com a cozinha. Qual chefe preto que você conhece é referência no mundo? É pouco, para quem fez a cozinha. Qualquer

¹⁵ João Diamante é um chefe de cozinha de Salvador, Bahia, especializado em culinária afro-brasileira. Sua linha de atuação é dentro da gastronomia social no Brasil, a partir do trabalho de emancipação das pessoas da periferia e faveladas

prato contemporâneo nasce de um prato tradicional. E quem fez essas cozinhas tradicionais fomos nós, foram as nossas ancestrais. Essas pessoas morreram para que o João Diamante pudesse estar aqui. Então, muito respeito a essas mulheres. Eu estou aqui por isso (Diamante, 2024, s/p).

Esta reflexão traz elementos fundamentais para aprofundar a discussão. O lugar das mulheres racializadas no espaço da cozinha foi atravessado por um profundo processo de marginalização e apropriação de suas autorias. Trazer essa verdade à tona significa realizar a retomada histórica necessária para que as futuras gerações possam reivindicar os espaços de protagonismo, agentes ativas e autoras de suas próprias narrativas e produção de saberes na constituição dos sistemas alimentares, contracolonizando a historiografia oficial brasileira.

Frente à minimização imperante da presença participativa dos conhecimentos e práticas alimentares destas populações, reafirmamos que os saberes, as técnicas e identidades culinárias estavam materialmente presentes no trabalho cotidiano, mesmo quando marcado pela violência da escravidão. Um caminho sem volta que reconhece estes protagonismos. Como afirma Bruna Crioula (2020), trazendo também o pensamento de Beatriz Nascimento:

Ainda que existam estudos que tentem mitigar a presença africana da formação culinária brasileira, é impossível dissociar a nutrição das senzalas ou cozinhas das casas grandes de mãos negras de mulheres. Como Beatriz do Nascimento nos alerta: “É tempo de falarmos de nós mesmos não como 'contribuintes' nem como vítimas de uma formação histórico-social, mas como participantes dessa formação.” (Crioula, 2020 *apud* Nascimento, 2018).

Trata-se de um movimento indispensável para a desconstrução dessas estruturas de poder e para a construção de novas formas de pensar e fazer gastronomia no Brasil/Pindorama e nos demais territórios de Abya Yala. Lélia Gonzalez define e resolve essa problemática com maestria: é a partir da nossa voz, das nossas narrativas colocadas no mundo e do resgate da memória que os caminhos começam a tomar outros rumos. Romper com os imaginários impostos pela lógica da dominação é que se assume nossa própria fala. Nas palavras da Lélia:

Ora, na medida em que nós negros estamos na lata de lixo da sociedade brasileira, pois assim o determina a lógica da dominação, caberia uma indagação via psicanálise. E justamente a partir da alternativa proposta por Miller, ou seja: por que o negro é isso que a lógica da dominação tenta (e consegue muitas vezes, nós o sabemos) domesticar? E o risco que assumimos aqui é o do ato de falar com todas as implicações. Exatamente porque temos sido falados, infantilizados (infans, é aquele que não tem fala própria, é a criança que se fala na terceira pessoa, porque falada pelos adultos), que neste trabalho assumimos nossa própria fala. Ou seja, o lixo vai falar, e numa boa (González, 1983, p.225).

Confluindo com a mestra Conceição Evaristo (2020), que traz a escrita como um compromisso de denúncia, ela afirma e reafirma: “a nossa escrevivência não é para adormecer os da casa-grande, e sim para acordá-los de seus sonhos mais injustos” (Evaristo, 2020, p.31).

Este movimento de vozes ativas traz outras perspectivas para a gastronomia, fundamentando-se em caminhos nos quais as narrativas sobre alimentação se fortalecem por meio da valorização dos saberes tradicionais, da retomada histórica e do registro da memória. Trata-se de um movimento de reconhecimento das “gastronomias ancestrais” (Tavares, Silveira, Rosa, 2025). Realizar um retorno crítico no tempo significa trazer pontualmente a herança e as contribuições ancestrais tanto das mulheres indígenas quanto das mulheres negras na construção da gastronomia brasileira.

Sendo assim, é preciso trazer para discussão a cozinha colonial portuguesa no que diz respeito ao trabalho das mulheres indígenas e às suas contribuições nas práticas alimentares do território. Este movimento desvenda narrativas falaciosas que sustentaram imaginários responsáveis por deslegitimar o papel ativo das diversas culturas culinárias indígenas. Nesse sentido, Tempass (2008) mobiliza autores como Câmara Cascudo (1967) e Gilberto Freyre (1966) para expor as justificativas utilizadas historicamente para promover esse apagamento. Não podemos falar de uma culinária indígena homogeneizada; falamos de uma pluralidade de culturas alimentares, saberes e práticas das nações que já habitavam estes territórios muito antes da colonização e que continuam resistindo.

Dessa maneira, Tempass (2008) coloca em evidência narrativas como as de Cascudo, que chegava a afirmar que “foi a mulher branca quem ensinou as indígenas a cozinhar” (Tempass, 2008, s/p). Tal justificativa sustenta-se na ideia da negação do paladar do “bom gosto” e a “boa mesa” dos povos indígenas, ignorando a existência de receitas elaboradas, um julgamento baseado nos padrões universalistas do paladar eurocêntrico. Por sua vez, Freyre complementa essa perspectiva ao sugerir que a única contribuição destes povos teria sido a troca de ingredientes. Estas visões invisibilizam as complexidades destes sistemas alimentares, reduzindo à alimentação indígena a uma função utilitária de atender as necessidades biológicas de sobrevivência (Tempass, 2008).

Por outro lado, essas narrativas são desmistificadas a partir da própria dinâmica organizacional do convívio social entre o colonizador e o colonizado. A gastronomia brasileira não pode negar sua origem indígena, tampouco que as primeiras cozinheiras do que hoje se denomina ‘cozinha brasileira’, foram as mulheres indígenas. Este fato se revela

justamente na dependência dos portugueses, nos dois primeiros séculos, em relação aos alimentos do território e à mão de obra destas cozinheiras. Por tanto, não se tratava apenas do caráter funcional do serviço, mas de uma influência profunda nas formas de fazer, nas práticas e no modelo organizacional, como é colocado a seguir:

A partilha dos meios e formas de produção, a inserção na rede de distribuição dos alimentos, a reciprocidade, os mutirões, aspectos característicos das sociedades indígenas, em muito facilitaram a sobrevivência dos portugueses no Brasil. Assim, pode-se sugerir que cada uma das etapas (obtenção, armazenamento, processamento, preparação, consumo etc) da alimentação dos colonizadores se dava, em boa medida, no modelo indígena (Tempass, 2008, s/p).

Contudo, como já discutimos, não podemos pensar na gastronomia brasileira sem voltar aos primórdios do empreendimento colonial português, para entendermos o papel da cozinha como instituição colonial. A pergunta e a resposta já estão colocadas: a quem pode ser atribuído o lugar legítimo de ser a primeira cozinheira do Brasil? Às mulheres indígenas, que ocuparam esses cargos em decorrência do recrutamento forçado durante esse violento e longo processo de colonização e escravidão.

Portanto, não se pode mais negar o seu papel ativo e participativo nessa construção, rompendo com as lógicas que as reduzem ao papel secundário da ‘contribuição’ ou ‘anexo’. Tais termos representam claramente uma armadilha colonial que pressupõe o colonizador como protagonista, como detentor único de um saber intrínseco, como se a estrutura social e gastronômica já viesse pronta com ele. A provocação de Beatriz Nascimento (2018), citada anteriormente, instaura um divisor de águas ao tensionar os conceitos de “participantes” e “contribuintes”; estabelecendo uma analogia distintiva fundamental, entre ser “arquitetos” ou apenas “ajudantes” da formação histórico-social do território.

Diante disso, se desloca epistemologicamente esses lugares, ao recusar a posição que reduz estas existências a um único lugar, o de vítimas (tuteladas). Nesse caso, significa reconhecer que, para além da dor e das violências sofridas, foram as estratégias, a potência, a inteligência, as tecnologias ancestrais, e todos esses caminhos desbravados, que permitiram que as mulheres afro-pindorâmicas criassem e reinventassem a cada dia mecanismos de subsistência de re-existência. Foi por causa delas, e não apesar delas, que hoje a gastronomia sustenta suas bases em um sistema alimentar de herança ancestral das diversas culturas culinárias da África e de Pindorama.

A identidade negra inverte essa lógica de destruição, os sujeitos diaspóricos se estabeleceram através da diferença e da fronteira do que é do colonizador e do que é seu. Em outras palavras, os afrodescendentes negociaram uma forma criativa de ação

para existirem como sujeitos a fim de sobreviver nos territórios da Diáspora. A busca de alimentos substituintes aqui é uma forma de manter as receitas vivas na memória (Januário, 2018, p.35).

Desta maneira, não podemos considerar este panorama sem discutir o papel das mulheres africanas escravizadas. Reivindicar constantemente este reconhecimento e protagonismo é demarcar veementemente que, sem a participação e os múltiplos conhecimentos das mulheres africanas, a identidade que hoje confere forma, cor e sabor a este território, partiu do trabalho incessante manifestado na “criatividade que essas trabalhadoras empregam para construir e manter laços familiares e comunitários em prol da sobrevivência” (Freixeda, 2022).

Trata-se de algo muito profundo e delicado: em meio à adversidade, brutalidade e desumanização, o trabalho realizado nas cozinhas coloniais pelas mulheres africanas, foi caracterizado por dita criatividade e resiliência. Elas foram e continuam sendo verdadeiras artífices de uma identidade gastronômica que, hoje, é complexa por estar marcada pela invisibilidade, apropriação e exploração.

A marginalização e invisibilização da participação africana diaspórica na culinária brasileira é histórica e cotidiana e se revela por meio da subalternização de mulheres negras e seus trabalhos culinários desde a época da escravização. Subverter é considerar que tanto a história da alimentação quanto os fazeres alimentares e o trabalho culinário no Brasil são construídos por meio do protagonismo indígena e africano, lidos e interpretados, historicamente, por lentes racistas e colonizadoras da casa-grande branca (Crioula, 2020, s/p).

Freixeda (2022) nos apresenta a obra de Taís de Sant’Anna Machado (2021), nomeada de “Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil”. Neste trabalho Machado evidencia, por meio da escrivência, que a cozinha, longe de ser um espaço neutro no âmbito privado e público, constitui uma estrutura e instituição de herança colonial. Nela, os marcadores sociais hierárquicos de raça, classe e gênero transparecem, de forma escancarada, na maneira como a sociedade brasileira é estruturada, funcionando como um marcador que segmenta a realidade.

Portanto, ao utilizar a cozinha como prova da violência estrutural, a autora traça um elo de temporalidade: o trabalho escravizado do passado cujos frutos se manifestam hoje, pois as mulheres negras ainda vivenciam condições laborais precárias e de baixa remuneração, ainda são elas que ocupam majoritariamente as cozinhas na condição de trabalho doméstico exploratório, configurando novas formas de escravização contemporânea que sustentam as elites brasileiras, herdeiras diretas dos senhores escravagistas.

Assim, uma parte da história é evidenciar, a partir da cozinha, o lugar e o papel essencial de mulheres negras na história brasileira e o esforço sistemático de invisibilização de sua importância por parte das elites e de autoridades governamentais. Ao mesmo tempo, como a manutenção do estilo de vida e da alimentação das classes médias e altas, majoritariamente brancas, depende (e sempre dependeu) do trabalho culinário de mulheres negras em condições primeiramente escravizadas e, mais tarde, precárias, violentas e miseravelmente remuneradas. Nesse sentido, sim, a intenção do livro é utilizar a cozinha para mostrar como o funcionamento da sociedade brasileira se fundamenta na exploração econômica e na violência contra a população negra, como é o caso das cozinheiras negras (Machado, 2021 *apud* Freixeda, 2022).

2.8 As raízes da gastronomia social brasileira no legado do protagonismo histórico das mulheres ganhadeiras e quitandeiras.

Contribuindo para esta discussão, o chef de cozinha e pesquisador Max Jaques, na Live Senac (2021), ressalta que a cozinha brasileira se estruturou a partir de uma sequência histórica de violações de direitos humanos. Suas reflexões evidenciam o espaço da cozinha como ambiente de articulação política, autonomia e resistência, remetendo diretamente ao legado das mulheres ganhadeiras, como pontua Iza Souza (2025):

Honramos as quituteiras, ganhadeiras, lavadeiras, baianas de acarajé e mulheres negras - as primeiras empreendedoras do país. No Brasil Colônia, elas usaram a comida e seus tabuleiros e serviços estratégicos para sobreviver, conquistar a autonomia e, muitas vezes, comprar alforrias, fundando as bases do empreendedorismo brasileiro (Nossos pratos vêm de longe, 2025).

A história escrita em primeira pessoa, é de fato uma disputa de narrativas que oferece a saída para confirmar e legitimar esse lugar que a Beatriz Nascimento reivindica na sua obra “Uma história feita por mãos negras”. Portanto, para poder falar sobre gastronomia brasileira e posteriormente começar a discussão sobre ‘*gastronomia social*’ é imprescindível e não negociável trazer a história e vivência da mais concreta forma de revolução impressa nas existências das mulheres ganhadeiras, quitandeiras no cenário colonial, como precursoras, como primeiras agentes que utilizaram a gastronomia como ferramenta de intervenção e transformação social.

As mulheres ganhadeiras encontravam nas ruas um espaço de autonomia, apesar dos desafios impostos pela labuta diária. A inserção dos comércios de rua a partir do sistema de ganho possibilitava de alguma maneira, maior liberdade de circulação em comparação ao controle exercido sobre a vida doméstica nas cozinhas das casas-grandes. Nesse contexto, o sistema de ganho a partir do trabalho nas ruas, representou uma importante estratégia

econômica, mais rentável do que o trabalho doméstico confinado com remuneração precária. Além disso, ocupar as ruas possibilitou a construção de redes de apoio, de sociabilidade e aquilombamento, fundamentais para sua sobrevivência.

(...) as pesquisas sobre a vida das mulheres negras envolvidas com o comércio em diferentes cidades coloniais mostram como o trabalho na rua poderia significar a possibilidade de acumular pecúlio para a compra de sua própria alforria e de familiares, ter uma vida mais autônoma, mais distante da violência da casa senhorial, que perpassava todos os aspectos de seu cotidiano, e mais próxima de redes de apoio de outras pessoas africanas ou crioulas – como irmandades, terreiros de candomblé ou mesmo a possibilidade de manter os laços familiares, no caso de livres e libertas (FARIAS, J. B., 2012b). No caso das escravizadas, angariar renda só era possível quando eram postas ao ganho e, no caso de livres e libertas, os ganhos no trabalho na rua eram comumente superiores ao do trabalho doméstico (SILVA, M. H. C. Da, 2004) (Machado, 2021, p.76).

Portanto, muito antes do ‘empreendedorismo’ ser compreendido sob a visão neoliberal (Equipe Brasileira Iconografia, 2023), estas mulheres já se movimentavam no comércio de rua. Eram elas as responsáveis pela distribuição e pelo abastecimento alimentar urbano, consolidando a estrutura base da comida de rua brasileira, uma prática que já fazia parte da realidade social de seus territórios de origem: “Elas estavam nas ruas das principais cidades, em barracas ou carregando tabuleiros, garantindo a alimentação de toda a população”(Equipe Brasileira Iconografia, 2023). A cozinha configurou-se como um espaço de resistência, uma rede de solidariedade econômica capaz de sustentar as condições necessárias que permitissem a conquista pela liberdade tanto individual quanto coletiva.

Dessa forma, reafirmam e confirmam o poder do protagonismo de negras e cozinheiras como guardiãs da memória da culinária afro-brasileira. (...) É inevitável retroceder ao passado para articular essa sabedoria às das nossas mais velhas, que são as escravizadas de ganho, as quituteiras e as donas de barracas de verduras e legumes no período colonial brasileiro (FARIAS, 2015). E chegar aos fins do século XIX e início do XX, com as tias baianas, que abriam sua própria casa, ponto de integração que uniu a população negra naquele momento em que nenhuma ação pública a amparava (Januário, 2018, p.36).

Sendo assim, como reflete Max Jaques¹⁶ na Live Senac (2021), a herança da gastronomia social brasileira deriva diretamente do trabalho, da criatividade, da estratégia e da articulação dessas mulheres que desde o século XVII vem trilhando esse caminho. Trata-se de um fluxo contínuo de resistências que revela como o saber culinário foi utilizado de forma consciente e intencional como método de transformação e intervenção social. É por esta

¹⁶ O chef de cozinha Max Jaques, é por outro lado escritor e pesquisador. Sua área de formação é em Patrimônio, Memória e Gestão cultural. “Sua cozinha é baseada nas tecnologias culinárias, agrícolas e sociais dos diversos povos que compõem o Brasil, para pensar e propor um patrimônio cultural contemporâneo, que se preserva a cada colheita”. (Max Jaques. *in*. Escavador)

razão que não se pode discutir gastronomia social sem, antes, reivindicar o protagonismo histórico das ganhadeiras e quitandeiras como verdadeiras fundadoras.

2.9 A gastronomia social como práxis contracolonial no exercício da retomada histórica.

Nessa perspectiva, a gastronomia social representa um campo de retomada histórica. É a partir da cozinha que se constrói recursos sociais, políticos e econômicos capazes de contribuir para a formação de novos cenários que consigam compreender às complexidades em torno da alimentação. Afinal, como já vem sendo discutido ao longo deste trabalho, a alimentação constitui um campo de disputa constante que atravessa territórios, identidades, saberes e práticas. No entanto, como aponta a autora Iza Souza (2026), “Nenhuma gastronomia comprometida com a justiça social pode normalizar o apagamento de quem produz o saber”¹⁷(Gastronomia Periférica, 2026 *apud* Souza, 2026).

O conceito de “propósito” dentro desta área, como propõe Jaques (2021), torna-se fundamental. É a base para compreender outras formas de fazer gastronomia no Brasil. A gastronomia é atravessada por diversas narrativas que influenciam os sentidos atribuídos a esse campo de atuação profissional, cada uma com suas especificidades. Chefs, jornalistas, críticos, produtores de ingredientes, diversos agentes que se compreendem dentro deste campo, constroem narrativas a partir de seus lugares de fala. É a partir daí, que surgem diferentes estratégias, demandas e métodos de trabalho, que dão novos sentidos em torno da alimentação (Live Senac, 2021).

A popularização da gastronomia social no Brasil como um movimento contemporâneo, apresentou a sistematização de uma “nova” narrativa que visa a gastronomia como “uma via para resgatar a dignidade humana” (Hertz, 2016 *apud* Fachin, 2016). No entanto, antes de qualquer sujeito, movimento ou organização que tente levar o crédito de “protagonismo” e “autoria” da gastronomia social, é preciso sempre reconhecer suas raízes, o lugar ativo e participativo que surge da solidariedade e resistência alimentar ancestral em território afro-pindorâmico, das experiências coletivas que se manifestaram a partir das frentes e ações das mulheres negras cozinheiras: ganhadeiras e quitandeiras, como já foi colocado por Max Jaques (2021).

¹⁷ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DZm92gexULz/?igsh=MTYzOHdlZXZuNmXnMA%3D%3D>

Em 2006, o chef David Hertz fundou a ONG Gastromotiva em São Paulo, inspirando-se na organização italiana *Food for Soul* (do chef Massimo Bottura) e nos princípios do movimento *Slow Food* (Fachin, 2016; Fundação CARGILL, 2016). A proposta busca articular técnicas culinárias ao combate à fome e à inclusão social, expandindo sua atuação para diversos estados brasileiros e para o México (Gastromotiva, 2026).

Para Hertz, a comida não pode ser vista só pela lente do que é considerado “bom” em termos de sabor e estética do prato (princípios da alta gastronomia), ela precisa fazer parte de um bem maior que beneficie a sociedade (Fundação CARGILL, 2016). O propósito foi articular conhecimentos e técnicas culinárias da alta gastronomia ao ativismo social, promovendo ações que transformem a sociedade, o ambiente e a vida de pessoas que se encontram na margem da vulnerabilidade social.

Desde então, a *Gastromotiva* ampliou sua atuação para além do Brasil, constituindo-se também no México, e no território nacional, em diferentes estados como: Bahia, Paraná, Amazonas, São Paulo, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso e Minas Gerais. Portanto, suas ações se concretizam na criação de iniciativas concretas de oportunidades por meio da educação e geração de renda dentro do sector de alimentos e bebidas, assim como, a implementação de projetos humanitários voltados ao enfrentamento e combate a fome e a insegurança alimentar (Gastromotiva, 2026).

Foi a partir destas bases ideológicas do projeto que surgiu o *Refettorio Gastromotiva* no Rio de Janeiro, durante os Jogos Olímpicos do ano 2016. Uma parceria da *Gastromotiva*, em conjunto com a fundação *Food for Soul* do chef Massimo Bottura e do jornalista Ale Forbes (Gastromotiva, 2026). Hertz explica quais foram as motivações da constituição desta proposta materializada no Refettorio Gastromotiva no Brasil:

Inspirado nos pilares de nutrição e dignidade, reeducação de desperdício de alimentos, capacitação da juventude e educação e saúde, o projeto tem como objetivo se engajar na luta “contra o desperdício de alimentos, a má nutrição e a exclusão social”, servindo almoço para a população em situação de vulnerabilidade. “Não faz sentido 1/3 da produção mundial de alimento ir parar no lixo enquanto há pessoas morrendo de fome ou em insegurança alimentar. E como não podemos falar de quantidade, sem considerar a qualidade, o pilar Educação e Saúde se propõe a pensar que alimentação é esta que, no mundo, faz com que 1,9 bilhão de adultos estejam acima do peso, segundo a Organização Mundial de Saúde”, diz o chef brasileiro (Hertz, 2016 *apud* Fachin, 2016).

Essa compreensão, materializada na iniciativa liderada por Hertz, possibilitou significativamente a consolidação deste movimento, a partir da valorização e uso da comida

como causa social, como instrumento de transformação social. O chef afirma que esta proposta nasce e se inspira no Slow Food, considerado por ele como: *“o primeiro grande movimento que surgiu e envolveu chefes por todo o mundo, tendo como bandeira a importância da preservação da biodiversidade, a valorização do alimento, de quem o produz e do meio ambiente”*. (Fundação CARGILL, 2016). Nesse sentido, a gastronomia a partir do viés social, tensiona sua dimensão técnica a partir da incorporação de discussões e debates que valorizam as complexidades dos sistemas alimentares como um todo; os sujeitos e territórios que produzem e lhe dão vida.

Portanto, retomando o raciocínio do chef Max Jaques, ele traz o seguinte questionamento: o que define, então, a gastronomia social? Para além de dar continuidade ao legado ancestral das ganhadeiras, isto é, do reconhecimento da gastronomia como ferramenta de transformação social desde os tempos da colônia, é preciso refletir sobre aquilo que está sendo feito de novo nesse campo. Mesmo que a articulação em relação a geração de renda esteja voltada para o fortalecimento comunitário, como é o caso de diversos projetos e iniciativas que demonstram o potencial da gastronomia como instrumento de intervenção social. (Live Senac, 2021).

Para além de ações assistencialistas, Max Jaques (2021) provoca a reflexão sobre o que define efetivamente a gastronomia social, questionando se existiria alguma prática gastronômica desprovida de dimensão social. O autor destaca a importância de transformar as próprias relações de trabalho e os modelos de negócios na área, visto que a precarização atual deriva do histórico escravocrata do país (Live Senac, 2021).

Como exemplo de ação estruturante, Jaques cita a iniciativa do Instituto Brasil durante a pandemia de COVID-19, que adquiriu duas toneladas de alimentos orgânicos de produtores quilombolas do Vale do Ribeira, afetados pela suspensão das compras escolares, e os distribuiu a famílias vulneráveis na Vila Brasilândia, em São Paulo, uma das regiões mais afetadas pela COVID-19 (Live Senac, 2021).

Por tanto, continuando com as reflexões de Max Jaques que tensionam ainda mais o compromisso e responsabilidade da gastronomia social, essenciais para este trabalho. É transcendental olhar e atuar para além das ações assistencialistas, que de fato não são novidade. É pensar em outras direções, é abrir outros caminhos que se questionem como estão acontecendo essas transformações nas relações de trabalho, por exemplo, nos modelos de negócios, e tudo o que envolve as relações laborais como é o caso dos direitos trabalhistas.

Trazer essa questão especificamente é muito importante porque, como afirma o autor, não podemos esquecer que há menos de 120 anos atrás a nossa produção era feita por pessoas escravizadas, portanto, não é à toa que as condições de trabalho das cozinhas são precárias até hoje (Live Senac, 2021).

Os questionamentos que a gastronomia social traz dizem respeito justamente à necessidade de diminuir essa distância entre o que é considerado social e esse suposto “não social”. No entanto, como indaga Jaques (2021) no início da palestra, existiria realmente uma gastronomia que não seja social? São muitos fatores que tornam esta questão complexa. Portanto, falamos especificamente desses modelos de gastronomia e de negócios que se estruturam a partir de outras preocupações, fundamentadas em bases éticas, honestas e envolventes, comprometidas com as pessoas e o entorno, com tudo aquilo que torna possível a existência de um projeto gastronômico responsável.

Nesse sentido, como afirma o autor, os questionamentos centrais que devem emergir ao pensar em modelos de restaurantes ou empreendimentos gastronômicos, são a respeito de quais tipos de relações sustentam essas iniciativas. É necessário questionar criticamente, por exemplo: quem são as pessoas empregadas? Que tipo de fornecedores são os que estão abastecendo o negócio? Sobre quais princípios vão se estabelecer as relações de trabalho? De que maneira vão ser pautadas as questões sociais dentro do projeto? É justamente aqui, onde esses pontos de inflexão se encontram.

O que o autor propõe é diminuir essa linha tênue entre o social e o suposto “não social”, deslocando o olhar para além da prática em si, do lucro ou do produto final. Isso significa compreender que toda prática gastronômica é, necessariamente, social, para além das fronteiras condicionantes entre a gastronomia tradicionalista hegemônica e uma gastronomia social. O que está sendo colocado em questão, é o reconhecimento de que toda ação tem sua reação, produz impactos e consequências, sejam eles positivos ou negativos.

Por essa razão, é fundamental refletir sobre os compromissos sociais que atravessam as práticas gastronômicas, uma vez que todas estão inseridas nas redes de relações humanas. Nesse sentido, a gastronomia como um todo, é política, é econômica e é cultural, capaz de produzir grandes impactos significativos nos territórios, nas comunidades, e em todos os agentes que estão inseridos nestas relações.

Para contribuir com esta discussão, o pensamento da autora Iza Souza (2026) nos ajuda a refletir criticamente quais seriam essas implicâncias em relação aos impactos de forma

geral da agência política e social da gastronomia, justamente na responsabilidade que se tem em dar o lugar de reconhecimento, protagonismo e retribuição aos sujeitos ativos envolvidos, o que a autora Beatriz Nascimento (2018) nomeou de participantes ativos de toda essa formulação sócio-histórica,

Falar de gastronomia é falar de pessoas. É falar de mãos que plantam, colhem, pescam, moem, fermentam, cozinham. O problema é que, muitas vezes, o reconhecimento não acompanha a apropriação. Receitas são transformadas em produtos. Ingredientes tradicionais viram tendências. Técnicas ancestrais são apresentadas como descobertas contemporâneas. Territórios inteiros são reduzidos a cenários exóticos para eventos, festivais e experiências gastronômicas. Enquanto isso, as comunidades que guardaram esses conhecimentos por séculos seguiram invisibilizadas, sem acesso aos espaços de decisão, aos recursos financeiros e ao protagonismo sobre suas próprias narrativas. Não existe neutralidade quando um saber é retirado de seu contexto e apresentado sem a história de quem o construiu¹⁸ (Manjar Ancestral, 2026).

Desta maneira, outro apontamento importante trazido por Jaques (2021) é a dificuldade que a gastronomia hegemônica, enquanto categoria profissional, possui em diminuir as hierarquizações entre os sujeitos que a praticam. Estamos falando dos diferentes níveis de reconhecimento atribuídos às pessoas que atuam no campo, como as merendeiras, as cozinheiras, os chefes de cozinha, entre outros. Esse panorama, marcado pela segmentação e pela hierarquia deste espaço, dificulta a possibilidade de construir, de criar ações coletivas de impacto.

Tal realidade está diretamente relacionada a uma lógica colonial/civilizatória herdada desse legado histórico da construção da alta gastronomia, que já vem sendo denunciado neste trabalho. É aqui que há competição e invisibilização se encontram. Uma estrutura de rankings gastronômicos e todas essas distinções simbólicas dos mecanismos de prestígio e status perante os apagamentos históricos que sempre legitimaram corpos e trajetórias específicas, reconhecimentos profissionais, em detrimento de outros.

São múltiplos os vieses que a gastronomia social no Brasil compreende. Estamos falando de práticas contracoloniais, estamos falando em toda sua completude, da gastronomia social/contracolônia, que a partir de sua origem e legado, já vem dando o lugar a todos esses saberes e práticas que historicamente foram marginalizados. Não tem como atuar de forma diferente. Sua força de ação tensiona as estruturas históricas de poder que deram origem à gastronomia eurocêntrica, se reinventando num território que busca construir pensar, produzir e compartilhar formas diferentes da lógica colonizadora da alimentação.

¹⁸ Disponível em: https://www.instagram.com/manjar_ancestral/p/DZm92gexULz/

É olhar justamente para o combate a todo tipo de desigualdades que atravessam o campo da alimentação, como afirma Jaques (2021). Isso significa, que a partir do pensamento da interseccionalidade proposta por Collins (2020), se discute o combate ao racismo presentes nas cozinhas; as desigualdades de gênero, e as diversas violências que se apresentam neste espaço. Significa também reconhecer o papel das mulheres como protagonistas que historicamente foram apagadas dos arquivos oficiais da história. Desde seus primórdios, a cozinha foi desenvolvida e sustentada por mulheres afro-pindorâmicas, no entanto, somos nós que continuamos ocupando os lugares mais precarizados, sofrendo diversas violências e assédios, permanecendo ainda, maioritariamente nas cozinhas domésticas mal remuneradas e sem reconhecimento.

A gastronomia social nos obriga a colocar todas essas questões à mesa, como aponta Jaques (Live Senac, 2021), justamente porque, ao pensarmos a gastronomia social a partir da contracolonialidade, essa área se revela e se transforma em um campo de atuação e reflexão que compreende e discute o universo das práticas alimentares para além das lógicas eurocêtricas lineares. Assim, pensamos a cozinha a partir dos legados ancestrais, entendendo-os como práticas e saberes contínuos que só se retroalimentam a partir de uma cosmologia que envolve pessoas, territórios e comunidades, ao mesmo tempo em que se desvela as relações de poder e as resistências construídas cotidianamente.

As epistemologias ancestrais caminharam por outra estrada. Nelas, o saber não é uma propriedade individual. O saber é coletivo. Pertence ao território, à comunidade e à memória compartilhada. Talvez por isso nossos conhecimentos tenham resistido a tantas tentativas de apagamento¹⁹ (Souza, 2026, s/p).

¹⁹ Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DZAYJqGxN38/?igsh=MThmNjE3cWZvMG13Zg%3D%3D>

CAPÍTULO III: Cozinhas e escolas gastronômicas que contracolonomizam: o campo da *Gastronomia Periférica* e o restaurante-escola *Da Quebrada*.

É a partir dessas análises, que apresento aos leitores a minha experiência enquanto antropóloga em um projeto gastronômico e em uma cozinha que se pretende contracolonomial. Trata-se do projeto *Gastronomia Periférica* e de seu restaurante-escola *Da Quebrada*, idealizados pelo chef Edson Leite e pela psicóloga Adélia Rodrigues. Iniciativa que desloca o eixo da ação social para o protagonismo dos territórios de quebrada,²⁰ exemplificando uma compreensão mais ampla de como a gastronomia social-contracolonomial se torna possível na prática, a partir da aliança entre a coletividade, o *envolvimento* humano e as técnicas gastronômicas.

Figura 2 – Primeiro dia de campo

(A) Adélia Rodrigues, Edson Leite e eu. (B) Entrada do espaço CIVI-CO – Restaurante da Quebrada.



Fonte: Arquivo pessoal da autora (2025)

A pergunta inaugural deste trabalho de campo é: Como conheci a *Gastronomia Periférica*? Para abordar este tema, preciso dizer primeiramente que esta experiência nasce do entrelaçamento entre a minha vivência como cozinheira, meu interesse pela antropologia da alimentação e o encontro com a *Gastronomia Periférica* durante minha visita a São Paulo, em

²⁰ O conceito de *quebrada* é considerado uma categoria nativa afirmativa, criada pelos próprios moradores que vem das realidades urbanas-territoriais no Brasil. “São formas de vida coletiva criadas a partir de vínculos com os locais de moradia que são, muitas vezes, locais da quebrada onde o morar e o circular se misturam com o trabalhar. A palavra “quebrada” aparece, quase sempre, como “minha quebrada” (Nakano; Gonçalves, 2024)

novembro do ano 2023. O que inicialmente seria uma viagem para realizar o sonho de duas amigas (Vitória e eu) de assistir ao show da banda Pink Floyd, revelou-se parte de um destino que parecia já estar reservado para mim.

Como afirma Bell Coelho (2018) no prefácio do livro *"Porque criei a Gastronomia Periférica"*, escrito por Edson Leite: “Quando o chef Edson Leite me apresentou a Gastronomia Periférica, fiquei encantada com o projeto. A ideia de resgatar e criar uma gastronomia com inspiração na própria cultura da quebrada me pareceu a forma mais eficiente de incentivar esse setor nas periferias”(Coelho, 2018, p.5) Acredito que foi um sentimento semelhante o que me inundou quando ouvi, pela primeira vez, a resposta que daria sentido ao meu propósito como antropóloga e como cozinheira: a existência da gastronomia social por meio da prática contracolonial desenvolvida pelo projeto *Gastronomia Periférica*.

Figura 3 – Capa do livro “Como criei a Gastronomia Periférica” de Edson Leite



Fonte: Arquivo pessoal da autora (2025)

Antes de tudo, preciso reverenciar o milagre dos encontros que tornaram possível esta pesquisa. Em 2022, durante o Encontro Nacional de Estudantes Indígenas (ENEI), realizado na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), ouvi uma fala que me marcou profundamente. A palestrante, uma mulher indígena, durante sua intervenção disse:

“*Encontros ancestrais são milagres*”. Essas palavras ecoaram de forma muito significativa, o que me ajudou a compreender como este trabalho dialoga com aquilo que o mestre Nego Bispo genialmente trouxe ao refletir sobre a potência que habita na confluência dos rios, na confluência dos encontros: “Quando a gente confluencia, a gente não deixa de ser a gente, a gente passa a ser a gente e outra gente - a gente rende” (Santos, 2023, p.15).

Nessa confluência, um tempo antes de conhecer o Edson, meus caminhos se cruzaram com os do seu irmão, Jorge, aqui na fronteira de Foz do Iguaçu. Considero importante trazer esta história, porque é a partir dos encontros e das *juntanzas*, que a vida encontra novos sentidos e que muitas respostas se revelam ao longo do caminho. Foi esse elo de conexão que posteriormente me permitiu chegar até o Edson, à Adélia, à *Gastronomia Periférica* e à gastronomia social. A partir dessas experiências, se reconfiguraram meus horizontes profissionais como antropóloga e como cozinheira.

Muitos dos momentos vivenciados durante essa viagem a São Paulo foram como sementes lançadas em terra fértil dentro de mim. Nesse primeiro contato com Edson, em 2023, tive a oportunidade de conhecer o restaurante-escola Da Quebrada, que, na época, estava localizado na Vila Madalena. A primeira impressão foi marcante. Além do ambiente acolhedor, da comida saborosa e da discotecagem que acompanhava esse sábado de “feijoada”, abro aqui um parênteses para mencionar que, naquele período, o cardápio do restaurante era integralmente vegano. Tivemos a oportunidade de experimentar um feijão com lascas de coco defumado, uma sobremesa artesanal elaborada com sorvete de granola e deliciosas caipirinhas de cajú. Contudo, para além da experiência gastronômica, o que mais me marcou foi a percepção de que aquele projeto estava inserido em um propósito muito maior do que um simples empreendimento gastronômico.

Foi naquele espaço que presenciei, pela primeira vez, uma cozinha ocupada majoritariamente por mulheres negras e periféricas, configurando uma realidade distinta das cozinhas que já trabalhei ao longo da minha trajetória como cozinheira. Evidentemente, essa característica diferencial residia no fato do restaurante funcionar como espaço formativo de estágio para estudantes da *Gastronomia Periférica*. No entanto, o que havia ali de diferente era uma atmosfera que evidenciava uma cozinha e um processo formativo que fugiam dos padrões convencionais. Isso se manifestava nos olhares, nos sorrisos, nas trocas e na leveza das relações construídas naquele espaço.

O sentimento de acolhimento e pertencimento revelava outras formas de viver, aprender e organizar a cozinha. Algo que eu nunca tinha vivenciado, como alguém que também ocupa esse espaço profissional. Acostumada a trabalhar em ambientes marcados muitas vezes por hostilidade, por relações de poder profundas e pressão constante.

Por outro lado, como já mencionei, foram várias vivências que abriram caminho a este trabalho de campo, muito antes do seu início formal em 2025. Também tivemos a oportunidade de visitar uma feira gastronômica realizada no Parque Ibirapuera, na qual o restaurante Da Quebrada participou em parceria com a cozinha da *Ocupação 9 de Julho*²¹. Essa experiência foi especialmente marcante para mim, porque fui descobrir na prática outras formas de fazer gastronomia no Brasil, que tensionam os modelos eurocêntricos da gastronomia tradicionalista. O chefe Edson por outro lado, me presenteou com seu livro autografado, o que me possibilitou conhecer com mais profundidade sua trajetória e o processo de criação da gastronomia periférica.

Dois anos depois, consegui dar início a esta pesquisa. Em Junho de 2025, retornei a São Paulo para o trabalho de campo formal com o projeto Gastronomia Periférica. O percurso incluiu uma entrevista com o chef Edson Leite e um dia de imersão nas dinâmicas do restaurante *Da Quebrada*. Concluí o trabalho de campo com uma entrevista virtual com Adélia Rodrigues.

Ao adentrar o campo, reconheci a Gastronomia Periférica, como uma prática fundamentada no fortalecimento comunitário e na valorização das identidades culturais e dos patrimônios alimentares tradicionais que historicamente foram excluídas e deslegitimadas. Este projeto se articula para além das práticas de inclusão e das estratégias formativas voltadas ao mercado de trabalho. Sua atuação se constrói em um campo no qual os territórios

²¹ A *Ocupação 9 de Julho*, em São Paulo, localizada no antigo prédio do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS) é um espaço de resistência coletiva ocupado para a moradia digna de pessoas em condição de vulnerabilidade, atualmente abriga 128 famílias em seus 14 andares. Esta ocupação se tornou referência de articulação política, social e cultural, transformando este espaço em ponto de encontro dos movimentos sociais. A ministra da cultura Margareth Menezes visitou a Ocupação em 2023, mostrando a articulação deste movimento: ““Os moradores cuidam, fazem o plantio e todo o resultado da colheita vai para eles”, explicou Preta. A ocupação conta também com marcenaria, brechó, sala de convivência, biblioteca, brinquedoteca, galeria de arte, quadra, estacionamento, cozinha coletiva e refeitório. Ao final, a ministra participou de almoço coletivo no local” (Brasil, 2023). Constantemente acontecem eventos importantes, como debates, exposições, oficinas de culinária, apresentações musicais, entre muitas outras. Também todos os domingos, acontece no refeitório um tradicional almoço coletivo.

Redes sociais de contato: <https://www.instagram.com/cozinhaocupacao9dejulho/>

e as identidades constituem eixos centrais de ação, como parte do compromisso com a transformação social dentro e fora das periferias.

Transformar, revolucionar e contracolonizar a gastronomia é a essência que caracteriza a atuação do projeto, como é declarado: “Formamos cozinheres perifériques que equilibrem conceitos técnicos e interpessoais, sendo multiplicadores do combate ao desperdício no mundo do trabalho e agentes de sua própria transformação” (Gastronomia Periférica, 2024). Estas são as bandeiras que caracterizam o caráter emancipatório desta iniciativa, a partir da valorização da potência criativa e profissional das identidades de quem cozinha: o reconhecimento das identidades periféricas²² como corpos-territórios de resistência e reexistência ancestral.

A experiência de campo me fez vivenciar na pele, algo que sempre questioneei em relação à tradição da antropologia eurocêntrica: as relações de poder vedadas e ao mesmo tempo evidentes, que se estabelecem quando se assume a tarefa de pretender interpretar e definir esse suposto “outro”. É essa linha tênue criada historicamente entre o espaço e os sujeitos observados, e o posicionamento de “autoridade” frente ao “outro” que inevitavelmente criou essa dicotomia imaginária do “civilizado” vs “primitivo”. Como apontava Sidney Mintz (1996) ao criticar o papel dos antropólogos ao longo da história, trazendo a postura de superioridade de Malinowski em campo,

Es cierto que Malinowski nunca negó la presencia de otros europeos, o de la influencia europea; de hecho, llegó incluso a reprocharse por haber ignorado con demasiado esmero la presencia europea, y consideró que ésa era su mayor deficiencia. Pero en gran parte de su trabajo prestó poca atención a Occidente en todos sus aspectos y presentó un presunto carácter primitivo prístino observado con serenidad por el antropólogo convertido en héroe (Mintz, 1996, p.21)

Portanto, faço este parêntesis no início desta narrativa, justamente para tensionar esse papel. Assumo a escrevivência como posicionamento, porque quando corpos como o meu, ocupam o lugar de produção de conhecimento, o formato tradicional da escrita oficial da história se desloca, a história deixa de ser contada pelos outros e começa a ser contada em

²² A formação sócio-histórica das periferias brasileiras, fruto do legado colonial-escravocrata, evidência hoje, profundas desigualdades reveladas a partir de assimetrias raciais específicas, colocadas na margem territorial da extrema vulnerabilidade. Segundo os dados do Censo Demográfico de 2022, realizado pelo IBGE, 72,9% da população que ocupa as favelas são pessoas negras (pretas e “pardas”) e só 26,6% corresponde à população branca. Esta realidade evidencia como os legados históricos de exclusão moldaram o espaço urbano, resultado que deu forma às favelas contemporâneas. Um dado alarmante que revela uma realidade que segundo os pesquisadores do IBGE, o que caracteriza as favelas é “a insegurança jurídica da posse, ausência ou oferta precária ou incompleta de serviços públicos, padrões urbanísticos fora da ordem vigente e ocupação de áreas com restrição ou de risco ambiental”. (Moura, 2024)

primeira pessoa. Não pretendo cair na cilada pretensiosa de neutralidade, que evidentemente hierarquiza, minha existência é inevitavelmente atravessada pelo campo.

Retomando a discussão, a *Gastronomia Periférica* foi sendo construída gradativamente entre os anos 2012 e 2016, na cidade de São Paulo, a partir da *juntanza* potente entre Edson Leite e Adélia Rodrigues. Os primeiros passos do projeto foram ações desenvolvidas nas diferentes periferias da cidade, a partir de oficinas que tinham como marco central o combate ao desperdício de alimentos. Posteriormente, em 2016, Edson Leite em conjunto com Adélia Rodrigues, institucionalizaram e transformaram o que hoje conhecemos como *Gastronomia Periférica*: “uma escola gratuita de gastronomia social, oferecendo formação profissional de qualidade e capacitando cozinheiros a combater o desperdício e atuar como agentes de transformação dentro e fora da cozinha” (Gastronomia Periférica, 2024).

Por outro lado, também é importante contextualizar brevemente, neste primeiro momento, o restaurante-escola *Da Quebrada*, iniciativa que complementa as ações educativas da *Gastronomia Periférica*. Atualmente, conta com duas unidades, cada uma com suas especificidades próprias. A primeira está localizada em São Paulo, no bairro de Pinheiros, dentro do espaço de coworking CIVI-CO. A segunda sede encontra-se em Brasília, denominada *Via Satélite*, localizada no Sindicato dos Bancários do Distrito Federal.

A oportunidade que se gera a partir da existência dos restaurantes-escolas, constitui uma etapa fundamental da formação, cursos oferecidos pela escola da *Gastronomia Periférica*, sendo de extrema importância para concretizar o aprendizado dos conhecimentos técnicos adquiridos, mediante a vivência do cotidiano laboral de uma cozinha profissional.

Após ser concluído o curso, acontecem os estágios remunerados dentro do restaurante, as alunas têm a oportunidade de experienciar não só as atividades práticas relacionadas ao preparo dos alimentos, como também, um processo de aprendizado mais completo, no que diz respeito a tudo o que compreende as dimensões envolvidas na gestão e funcionamento de um empreendimento gastronômico (Gastronomia Periférica, 2024). Aspectos que serão aprofundados posteriormente a partir das entrevistas realizadas.

A criação da *Gastronomia Periférica* se entrelaça no encontro de duas trajetórias de vida que ao confluir deram origem a uma experiência coletiva que só cresce. Esse encontro me remete à analogia poetizada pelo Mestre Bispo: “Um rio não deixa de ser um rio porque conflui com outro rio, ao contrário, ele passa a ser ele mesmo e outros rios, ele se fortalece”

(Santos, 2023, p.14) Ao meu ver, ao meu sentir, é dessa maneira que compreendo a existência potente e criativa das trajetórias de Edson e Adélia, em relação ao direcionamento da construção coletiva e circular dessa grande comunidade chamada de *Gastronomia Periférica*.

Para dar início a este diálogo, começarei a partir do dia da entrevista com Edson, realizada numa segunda-feira, 23 de junho de 2025, às 14 horas, no restaurante Da Quebrada. Ao chegar nas instalações, acompanhada por Jorge, irmão de Edson, fomos muito bem recebidos pela equipe do restaurante. Edson já se encontrava à minha espera. Nesse primeiro momento, confesso que estava extremamente nervosa. Era minha primeira experiência de campo, e também, a primeira vez que me reconhecia profissionalmente como antropóloga.

Para descontrair um pouco os nervosismos que confessei anteriormente, nós sentamos para almoçar antes de iniciar a entrevista. Este momento marcou minha segunda experiência como cliente, permitindo-me compreender, cada vez mais, as dinâmicas que se dão neste espaço, a partir da vivência desde diferentes ângulos, detalhes que irão sendo detalhados no decorrer do texto.

Atualmente, as segundas-feiras, correspondem aos dias em que o restaurante oferece um cardápio sem proteína animal. Assim, no dia da entrevista, nosso almoço foi um prato vegetariano, um cardápio pensado a partir do uso de PANCS (Plantas Alimentícias Não Convencionais). A proposta é parte dos princípios adotados pelo projeto dentro da cozinha: a construção de uma alimentação diversa a partir do reaproveitamento total dos alimentos e da incorporação constante das PANCS.

Para além de uma escolha gastronômica, trata-se de um posicionamento político em relação às práticas desenvolvidas pelo projeto. Para Edson, as PANCS simbolizam a resistência da quebrada: característica explicada por ele no seu livro da seguinte maneira: “são consideradas plantas que resistem, conceito que, para o chef, tem tudo a ver com a vida na periferia” (Leite, 2018, p.182).

E continua seu entendimento:

A resistência é uma das qualidades que traz lições de superação na quebrada. As PANCS não se abalam em relação ao seu modo de preparo, que não deve ser considerado um problema e pode ser feito da mesma forma que se faz com os alimentos conhecidos, testando o que funciona e o que é melhor em cada momento para ser inserido no dia a dia. Cozidas, fritas ou assadas, elas podem ser ingeridas em saladas, refogados ou sucos. Algumas são muito parecidas com o que já é utilizado em nossa culinária, mas isso não impede que novas receitas possam ser criadas e sabores diferentes apareçam na cozinha (Leite, 2018, p. 182-183).

Um exemplo concreto das ações desenvolvidas pela *Gastronomia Periférica* para promover o uso das PANCs como parte dos princípios que defende, pode ser observado nas atividades de formação voltadas ao público externo. Como afirma o projeto, trata-se de “um tema que tem tudo a ver com a forma como a gente acredita que a gastronomia deve ser feita: respeitando os ciclos da natureza, valorizando ingredientes e ampliando repertórios”. Entre essas atividades, destaca-se a participação da *Gastronomia Periférica* no *Taste São Paulo*, considerado o maior festival gastronômico do mundo. Na ocasião, a chef Simone Porfírio, integrante da primeira turma da Escola *Gastronomia Periférica*, e, atualmente, chef de cozinha e professora do projeto, ministrou, no dia sábado 30 de maio de 2026, a aula “*Sazonalidade e uso de PANCs*”, realizada na programação “*papo de cozinha - Teste SP*”. Uma ação que representa como a proposta pedagógica do projeto difunde os conhecimentos a partir do compartilhamento em espaços públicos de formação (Gastronomia Periférica, 2026).

Figura 4 – Receitas Da Quebrada

(A) Receita²³. apresentada no livro *Porque criei a Gastronomia Periférica*, de Edson Leite, na seção “PANCs e suas receitas” (p.184-185) (B) Almoço servido no restaurante-escola Da Quebrada em 23 de junho de 2025



Fonte: Arquivo pessoal da autora (2025)

Após o almoço, Edson e eu nos dirigimos ao espaço do CIVI-CO²⁴, em instalações disponibilizadas ao projeto por meio da parceria estabelecida. Alguns espaços são utilizados para a realização de encontros, eventos e outras atividades, desenvolvidas tanto em conjunto com o CIVI-CO quanto de forma independente pela *Gastronomia Periférica*.

Dando continuidade a entrevista, nos dirigimos ao terraço para iniciar o diálogo. Mais do que uma conversa estruturada a partir de perguntas rígidas, o encontro assumiu um formato fluido de trocas, no entanto, guiada por uma base semi-estruturada de perguntas que foram dando *sul* a nossa troca. Neste primeiro momento, Edson relata que ele não escolheu a cozinha, ela o escolheu. Sua chegada à cozinha fez parte de um propósito muito maior, uma

²³ O rango era composto por um mix de salada de feijão franco, tomate-cereja e folhas verdes com capuchinha. Como prato principal, peixinho da horta empanado com molho barbecue artesanal e coentro, acompanhado de arroz branco e purê de batata.

²⁴ O CIVI-CO é um centro de empreendedorismo socioambiental baseado na colaboração, projeto que dialoga profundamente com os princípios da Gastronomia Periférica, por se constituir como uma proposta de coworking longe dos formatos convencionais, que olha para além do lucro, que olha para os impactos na esfera social e ambiental. O CIVI-CO define-se como: “um novo catalisador dessa nova economia, baseado na abundância e não na escassez. Baseado na colaboração e não competição” (Conheça...,2026). Para Edson é de extrema importância integrar essa comunidade, justamente pela possibilidade de construir conexões de impacto, entender o que realmente significa conexão: conexão social, conexão socioambiental e conexão econômica.

chegada sem planejamento e condicionada pela realidade do momento, atravessada pela vulnerabilidade que experimentava enquanto corpo migrante em Portugal.

A gênese desta trajetória começa na função de trabalhar lavando pratos em um restaurante de hotel. Posteriormente, passou a exercer a função de garçom em outro restaurante. Foi nesse cenário que ocorreu o seu encontro com a cozinha. Como ele mesmo relembra: “Por acaso, entrei na cozinha e descobri que era aquilo que eu queria fazer. Foi tudo muito por acaso, não foi uma escolha. Foi mais ou menos a cozinha dizendo: ‘vem pra cá’. Só depois eu fui entender que era isso que eu tinha que fazer” (Edson Leite, 2025).

A seguir, trago o depoimento do Chef Edson Borges inserido no livro de Leite (2018), figura central em sua formação, que descreve de maneira sensível como foi o surgimento desse novo cozinheiro periférico, abrindo sua fala com as palavras de Caetano Veloso “*Eu vi um menino correndo, eu vi o tempo (...)*” e continua:

Chef, a cozinheira daqui foi embora, vou encarar a cozinha, você me ajuda?
Assim começa a história desse rapaz. Trocávamos receitas por telefone várias vezes. Daí para frente, esse rapaz, com gana e determinação não parou mais. Cozinhou em bons restaurantes, cruzeiros internacionais. Tinha um sonho, voltar à sua cidade e mostrar o que aprendeu (Borges, 2018).

Sobre esta realidade, Edson também nos convida a uma reflexão que tenciona dois pontos fundamentais. Ele reflete sobre como a construção histórica da masculinidade, na maioria das vezes, afasta os homens da cozinha e do cuidado doméstico. E como a experiência migrante é marcada pela subalternidade. Portanto, essas questões são identificadas na sua vida da seguinte maneira: “Isso também mostra como os homens não são provocados desde adolescentes a ir para a cozinha. Quando eu fui, precisei de ajuda. Um chef que era mais próximo me ajudou nesse processo. Foi uma questão de sobrevivência” (Leite, entrevista, 2025).

E o segundo ponto refere-se aos atravessamentos enquanto pessoa migrante e racializada na Europa:

Eu precisei fazer o que normalmente todo latino-americano faz na Europa: trabalhar em subempregos, trabalhos braçais, como lavar pratos ou limpar. Migrantes geralmente vão para obra, entrega, lavar pratos. Dificilmente você entra direto como cozinheiro, até porque a comida local é difícil. Um brasileiro ir preparar comida portuguesa ou espanhola não é simples. Eu não tinha essa noção, fui fazendo e aprendendo. Hoje parece simples, mas olhar para trás não é. É difícil fazer uma comida que você nem comia. (Edson Leite, entrevista, 2025).

Estes foram os pontos centrais de sua trajetória inicial como cozinheiro, que marcaram profundamente os caminhos que orientaram sua trajetória profissional e o projeto

político-social que hoje se materializa na *gastronomia periférica*. Esse salto ocorreu justamente no seu retorno para o Brasil, mais especificamente à periferia, onde nasceu e cresceu, o Jardim São Luiz, em São Paulo, território insurgente e resistente às redondezas do Capão Redondo, terra dos Racionais MC 's.

A partir do questionamento “precisamos voltar ao lugar de onde viemos para saber se realmente ainda pertencemos aquele lugar” (Leite, 2018, p.26), o chef Edson inicia sua trajetória no contexto brasileiro, reinscrevendo uma nova fase da sua vida como cozinheiro periférico e buscando nas raízes das diversas culinárias brasileiras, novos caminhos de criação e pertencimento: “Edson sabia a essência de cozinhar, então, quando voltou, mudou o estilo, adaptou-se e ajustou o que criava” (Leite, 2018, p.26).

Após os diversos caminhos trilhados e os aprendizados que ajudaram a construir a *gastronomia periférica*, se adentrando cada vez mais no universo da gastronomia social. Para Edson, embora o termo da gastronomia social seja recente, surgido pela necessidade de nomear às diversas ações que estavam sendo feitas dentro do campo da alimentação, a gastronomia social configura-se como um movimento que ultrapassa as fronteiras do ensinamento das técnicas culinárias: “É um movimento maior do que a própria gastronomia, pode acontecer em qualquer restaurante, na distribuição de refeições ou em qualquer ação ou formação de quem está na cozinha” (Edson Leite, entrevista, 2025).

Desta maneira o chef tensiona a compreensão da gastronomia no imaginário comum, provocando uma reflexão sobre as gastronomias periféricas e seu caráter intrinsecamente social e político, afirmando que, enquanto a palavra ‘gastronomia’ é comumente associada ao ato de comer e ao seu consumo em restaurantes, o termo *Gastronomia Periférica* chega com outro intuito pautado no reconhecimento:

(...) quando a gente fala em gastronomia periférica, já é uma provocação a partir da periferia. Todo restaurante tem alguém da periferia trabalhando, principalmente mulheres. Já a gastronomia social é mais abrangente: envolve distribuição de comida, formação dentro da periferia, pessoas empreendendo com alimentação, etc. É a junção dessas ações (Edson Leite, entrevista, 2025).

No entanto, Edson também aponta os desafios da gastronomia social enquanto movimento, que ainda busca ampliar sua visibilidade e fortalecer ainda mais a articulação e organização coletiva no Brasil: “A gastronomia social ainda é muito nova, muito crua, muito solta. Não dá conta ainda de tudo isso. Está apenas se formando, se configurando, cada um entendendo dentro do seu próprio organismo, dentro do seu próprio território” (Edson Leite, entrevista, 2025).

Ao ser questionado se considera a gastronomia social um meio de politizar o espaço da cozinha, sua resposta é concreta e profunda. Para ele, cozinhar já é um ato político por si só. No entanto, ele ressalta que o excesso de teorização e de academicismo acaba afastando as pautas da realidade prática vivida no cotidiano das cozinhas. Por essa razão se torna imprescindível uma revisão das pedagogias tradicionais dentro dos cursos de gastronomia, que repensem o ensinamento para além da técnica pura, como demonstra a fala a seguir:

Nas escolas tradicionais, por exemplo, é preciso repensar as práticas. Não só ensinar a técnica, mas o que vem depois dela. Se eu corto um alimento, o que faço com o talo, com a casca, com as sementes? Enfim, a partir de aquilo que estou produzindo. Termina sendo uma ação dentro da ação (Edson Leite, entrevista, 2025).

Neste ponto, abordamos as motivações que deram origem à *Gastronomia Periférica*, mais especificamente para trazer em contexto o protagonismo de Adélia Rodrigues como coautora do projeto. Trata-se de uma motivação que, além de ter sido uma questão individual, foi na confluência dos encontros que se tornam motivação coletiva.

Como relata Edson:

No começo, a motivação era a formação profissional e o combate ao desperdício de comida. Pensar o quanto se desperdiça no mundo e no Brasil, me levou a pensar em como buscar alternativas para formar pessoas para mudar isso. Que a partir dessas formações existam profissionais mais qualificados para que questionem a realidade de se passar horas e horas em pé dentro de uma cozinha, com um salário muito ruim, que questionem o que é a gastronomia como a gente conhece.

Depois vira uma motivação coletiva: criar uma escola real de gastronomia. É quando eu conheço a Adélia. A ideia passa por formar pessoas dentro da periferia, com ações concretas, e também transformar isso em um negócio capaz de mudar o setor da gastronomia, a partir da formação de profissionais só que dentro da periferia (Edson Leite, entrevista, 2025).

É aqui que emerge o encontro de Edson e Adélia, elemento fundamental para compreender a trajetória fundante do projeto,

Ela era coordenadora da juventude dentro de uma organização, na área da psicologia. Eu já era educador na área de alimentação, já tinha passado por algumas cozinhas de restaurantes. Nesse momento já tinha voltado para o Brasil. Nos conhecemos na Fundação Julita e começamos a trabalhar juntos. O projeto começou dentro dessa organização e depois saiu para se tornar uma escola (Edson Leite, entrevista, 2025).

Por sua vez, a entrevista com Adélia, realizada virtualmente em 27 de julho de 2025, trouxe apontamentos igualmente importantes para compreender como se deu esta construção coletiva. O reconhecimento das ações que consolidaram a *Gastronomia Periférica*, destaca o protagonismo de toda uma comunidade envolvida, construção comunitária que tensiona os modelos estruturais individualistas.

A *Gastronomia Periférica*, busca promover justamente o contrário: uma prática que valoriza o coletivo como princípio organizador, reconhecendo que projetos desta natureza só se concretizam através do trabalho em conjunto. Nesse sentido, Adélia enfatiza a importância e a responsabilidade de cultivar continuamente a construção desse coletivo: “nosso papel é contaminar o máximo de pessoas possíveis com esse pensamento coletivo” (Adélia Rodrigues, entrevista, 2025).

E continua seu pensamento ainda mais aprofundado:

Se a gente olhar para outros projetos sociais, ou outros negócios sociais, é muito difícil você ver uma dupla, é muito difícil você ver um coletivo, tudo que é colocado como coletivo, alguém ou o sistema tenta destruir e transformar numa única figura. Porque também se algum dia você cansar de aquela única figura, você distrai tudo, agora se aquela única figura cometer algum tipo de erro, ou acontecer alguma coisa, todo o resto continua se desvinculando. Aí o interesse não é esse, o interesse é conseguir decidir que horas você entra para jogo e que horas você sai do jogo também, tem um pouco esse desafio no dia a dia. O coletivo precisa existir em todos os momentos, se não é isso, você olha para a gastronomia e você só vê indivíduos, indivíduos que deram certo entre aspas. Mas o que que é dar certo? Por que só uma única pessoa? Por que é que a gente não está mudando as coisas? A gente está dizendo que só aquela pessoa pode fazer. E nada se constroi sozinho (Edson Leite, entrevista, 2025).

Sua reflexão evidencia, qual é o ponto de partida e princípios centrais que atravessam a *Gastronomia Periférica*, é uma compreensão que visa os impactos sociais e transformadores a partir de redes de apoio, das relações e dinâmicas de colaboração que fortalecem o coletivo como estratégia, como motor de resistência e autonomia em prol das pessoas e os territórios envolvidos, em palavras de Adélia (entrevista, 20025): “O centro disso tudo é a coletividade periférica!”.

A trajetória profissional da Adélia foi de extrema importância para a construção da *Gastronomia Periférica*. Sempre vinculada ao campo social, traz a bagagem como psicóloga, educadora e coordenadora de juventude. Hoje seu trabalho e trajetória foi reconhecido ao ser nomeada a uma das *Top 20 Women Leaders pelo Canadian Global Awards 2025* (Top 20 Mulheres Líderes pelo Canadian Global Awards 2025), prêmio reconhecido por ela, como uma conquista que é coletiva. “É a potência da quebrada sendo vista pelo mundo. É mulher periférica construindo caminhos, puxando outras, com trabalho e coragem” (*Gastronomia Periférica*, 2025).

Durante minha experiência na cozinha *Da Quebrada*, a chef Simone Porfírio, destacou a crucial importância de Adélia Rodrigues como educadora em sua trajetória formativa. Segundo Simone, além dos conteúdos técnicos oferecidos pelo projeto, Adélia forneceu aulas

voltadas ao desenvolvimento pessoal das estudantes, a partir de uma perspectiva de gênero, visando fortalecer o empoderamento pessoal e profissional. Atingindo outros aspectos do ensino e aprendizado com métodos e conteúdos pedagógicos que deram ferramentas de compreensão e autoconhecimento sobre seu lugar no mundo e trajetória, a partir da ressignificação da própria história e da potência coletiva entre mulheres periféricas em processo de formação como cozinheiras profissionais.

Sua experiência constituiu um elemento central na consolidação do projeto, que vai além da própria gastronomia em si. Trata-se de uma construção baseada a partir de diferentes frentes do conhecimento: da complementaridade de saberes e da formação humana como princípio orientador, isto é, a capacidade do projeto em estabelecer meios que compreendam as condições concretas de existência das pessoas envolvidas. Portanto, sua atuação foca nas complexidades do ser humano e no acolhimento, perspectivas que foram diferenciais na concepção pedagógica do projeto:

Pelo fato de eu não ser formada em gastronomia, eu me deparei muito com o questionamento, o que eu fazia neste projeto? O que eu dominava? Eu dominava a construção de pensar uma estrutura de formação que olhasse para o ser humano e para o conhecimento mais técnico. Então desde o princípio passou a ser uma escola diferenciada porque o Edson dominava muito o que era técnico e tinha um entendimento do social por ser um assistente social, o que é muito raro. E eu domino e dominava naquela época o ser humano, a complexidade do ser humano, o dito e não dito, o acolhimento, o que ela está querendo me dizer quando chega atrasada todos os dias, e está dormindo, e precisa ficar em pé na aula para poder prestar atenção. Eu faço leituras muito rápidas desses outros contextos, então isso virou um diferencial (Adélia Rodrigues, entrevista, 2025).

Seguidamente, voltamos nossa atenção para a proposta formativa desenvolvida pela *Gastronomia Periférica*, trazendo o olhar do Edson e da Adélia como articuladores. Os questionamentos foram: como se dá a formação dentro do projeto? Quais concepções de educação orientam os cursos e práticas pedagógicas?

A partir dos apontamentos deles, torna-se evidente que a formação proposta pela *Gastronomia Periférica* ultrapassa os modelos convencionais de ensino, ao transgredir e tensionar os limites das abordagens excessivamente academicistas e tecnicistas, aproximando-se de uma perspectiva *envolvente*, que compreende as especificidades, que valoriza as experiências vividas, as realidades concretas das pessoas que fazem parte do projeto: “Têm algumas diretrizes e formações a serem seguidas, documentações que foram criadas na gastronomia periférica para essas pessoas, que são periféricas” (Edson Leite, 2025)

Ao meu ver, esta proposta materializa muitos dos princípios que venho discutindo ao longo deste trabalho em relação da gastronomia social sob o viés da contracolonialidade: práticas educativas comprometidas com a transformação social, que evidentemente deixam de ser utopias a partir da valorização dos saberes produzidos fora dos espaços legitimados pelo conhecimento ocidental. Uma educação que está na rua e dentro das cozinhas reais, não só dentro da academia.

Como afirma Edson:

A gente está falando de uma escola não convencional, de alternativas pedagógicas estruturadas de uma maneira que as pessoas entendam que o que a gente está narrando, é a partir da vivência de cada um. Mais Paulo Freire e menos Mackenzie. Quando falamos de educação, estamos falando de algo que não é essa que está na academia, ela está na rua. É uma escola que está mais na rua e dentro de uma cozinha real, do que dentro de uma faculdade ou de uma cozinha que nunca vai existir, que é o que acontece dentro das faculdades de gastronomia. E não que elas não sejam importantes, mas não são a vida real, não representam o dia a dia do que acontece dentro das cozinhas (Edson Leite, entrevista. 2025).

Adélia reforça a importância de enxergar as especificidades que constituem as periferias como um princípio fundamental na construção dessa proposta educativa emancipadora. É realmente reconhecer que as periferias não são homogêneas, aqui habitam diversas formas de existência. Esse olhar permite romper com essa visão engessada e universalizante, historicamente associadas às matrizes do padrão eurocêntrico, que tem a tendência de homogeneizar as pessoas, suas histórias e seus modos de vida.

Nesse sentido, um dos pilares da formação desenvolvida pela *Gastronomia Periférica*, consiste justamente em uma educação que vai até as pessoas, que se aproxima das realidades concretas, que vai ao encontro do seus territórios, compreendendo que cada processo formativo não pode ser dissociado das condições sociais, culturais e históricas que atravessam estas realidades. Uma aproximação que nasce do *envolvimento*, e não a partir de dinâmicas extrativistas (justamente é esse relacionamento, que na maioria das vezes acontece, entre as instituições acadêmicas e as comunidades periféricas). No entanto, o que se busca é não repetir estas lógicas, como reflete Adélia lembrando de uma história de sua infância: “é o que toda universidade faz com as periferias em geral, sejam elas urbanas ou rurais”.

A memória compartilhada por Adélia cria uma visão crítica quando se trata de olhar para a periferia como território plural, detentor de saberes. Essa aproximação tem que ser baseada na escuta real, na reciprocidade e no compromisso ético com o conhecimento que está sendo gerado a partir desses territórios. Por outro lado, essa perspectiva também reflete a maneira como é compreendida a noção de periferia.

Para Adélia, reconhecer as identidades periféricas implica compreender sua diversidade evitando cair em generalizações que as reduzem a uma única categoria. Cada sujeito e cada contexto é diferente, por isso as demandas, os desafios e as necessidades também serão sempre distintas. É por esta razão que a formação proposta pelo projeto não se estrutura a partir de diretrizes padronizadas e rígidas, como já foi colocado por Edson, trata-se de alternativas pedagógicas não convencionais que valorizam as diversas narrativas, as especificidades de quem faz parte, compreendendo cada contexto em sua singularidade. Nesse sentido Adélia afirma:

(...) nem todos os periféricos são iguais, e é muito difícil as pessoas entenderem. Porque para elas ser periférico, o Edson por exemplo, ele é um clássico homem da periferia de São Paulo, mas ele não é a periferia rural, ele não é a periferia nordestina, ele não tem nem a obrigação, é muito peso ter que representar todas as periferias. Então, quando eu começo uma aula inaugural, quando eu começo um encontro de investidor e patrocinador, eu começo dizendo, olhem a gente, nós somos todos periféricos. Essas pessoas que estão trabalhando na GP são pessoas brancas, pretas, amarelas, de cabelo liso, de cabelo enrolado, de cabelo crespo, de São Paulo, do nordeste, do norte, todos lá somos periféricos. Então já começa a quebrar a ideia de que não vai existir uma única solução para todas as coisas, porque a gente não é igual (Adélia Rodrigues, 2025).

Essa reflexão tensiona as representações simplificadoras da periferia que a concebe como uma identidade uniforme e homogênea. Ao contrário desse entendimento, o desafio está em reconhecer como os contextos periféricos na sua completude, são atravessados pelas múltiplas diferenciações e desigualdades relacionadas à raça, gênero, territorialidade e classe social. Portanto, são trajetórias de vida marcadas por experiências sociais diversas, segundo a forma que é vivenciada a periferia.

Como parte dessa complementaridade de pensamentos, Edson discute a articulação entre gastronomia, território periférico e as diversas identidades, ressaltando a importância de compreender a gastronomia periférica como um movimento que emerge a partir do reconhecimento. Se propõe uma ruptura concreta dessa estrutura gastronômica hegemônica, responsável por legitimar diversos pagamentos. A seguinte provocação questiona a legitimidade simbólica das classificações hegemônicas que definem quais práticas gastronômicas são reconhecidas ou não como gastronomia.

Na verdade quem está dentro do setor gastronômico é da periferia, então essa ligação está feita. O que faltava era reconhecimento. É reconhecer a gastronomia dentro do próprio território como algo que é importante. Por exemplo, se eu frito um hambúrguer dentro da quebrada, qual gastronomia é? Esse era o encaixe que faltava. Então, se você faz algo dentro da periferia e cozinha isso é gastronomia periférica (Edson Leite, Entrevista, 2025).

Nesse sentido, a gastronomia periférica emerge como uma categoria política de reconhecimento territorial identitário, afirmando a periferia não apenas como “*contribuintes*” fornecedora da mão de obra, passando a ser reconhecida como um local de produção de conhecimentos (*participantes ativos*), identidades e culturas alimentares legítimas.

Por outro lado, a construção da gastronomia brasileira foi se consolidando a partir da presença massiva da mão de obra da periferia, esta realidade mostra como as periferias são sustentadoras diárias do fazer gastronômico, como coloca Edson (2025), “hoje, qualquer restaurante no Brasil é mais gastronomia periférica do que qualquer outra coisa, porque tem gente da periferia trabalhando ali”. Nessa direção, a afirmação de Maciel (2020) de que “*se tem pão na padaria, ônibus circulando e seu café está pronto, é porque a periferia acordou primeiro*”, reforça a centralidade da participação da periferia na sustentação da vida urbana e dos circuitos alimentares.

As reflexões de Edson e Maciel dialogam ao evidenciar como a periferia é protagonista e constituinte dos pilares fundamentais que estruturam o cotidiano alimentar enquanto a própria gastronomia brasileira.

Edson também desloca as referências gastronômicas baseadas em repertórios europeus presentes no território, problematizando sua legitimidade de “pureza” e “autoria”, critérios que definem as perspectivas hegemônicas da gastronomia. No entanto, quem realmente faz acontecer, quem realmente produz essas experiências, não está recebendo o mérito, nem o protagonismo. Trata-se dos saberes, das trajetórias e das identidades presentes nas cozinhas brasileiras, invisibilizadas historicamente por estas narrativas. Nesse sentido, sua argumentação mobiliza a visibilidade e reconhecimento, porque são as mãos periféricas que mantêm esse sistema funcionando.

Nesse sentido, Edson coloca a importância de transferir esses sujeitos para o centro da narrativa gastronômica, enquanto se reconhece que toda gastronomia que seja feita por mãos periféricas dentro e fora da periferia, tem que ser legitimada antes de tudo como gastronomia periférica. Reivindicando o conceito gastronômico para além das definições elitizadas que associam o valor gastronômico a restaurantes renomados, cozinhas profissionais ou tradições culinárias consagradas, muitas delas, fruto de um legado de apropriação e extrativismo dos saberes e práticas ancestrais das populações colonizadas.

Se eu estou trabalhando num restaurante francês, se tem um produtor periférico, um cozinheiro periférico, um garçom periférico, um bartender periférico, você faz gastronomia periférica, não é francesa. Portanto, a gastronomia periférica é o que? É

tudo o que se faz dentro das cozinhas de restaurante no Brasil hoje (Edson Leite, entrevista, 2025).

Complementando, Edson coloca uma reflexão muito pertinente quando o assunto é falar sobre a ingerência da Europa dentro do que hoje se conhece como gastronomia brasileira. Mostrando como tudo aquilo faz parte de uma estratégia da matriz colonial que legitima apagamentos em nome da “superioridade”, da “autoridade” da gastronomia eurocêntrica. Ele traz uma crítica concreta a esse processo de colonização em território afro-pindorâmico: “A estratégia colonizadora é sempre muito clara. Você confunde os iguais para que você ainda continue superior” (Edson Leite, 2025). Sua reflexão crítica continua:

A Europa nos fez não registrar nossas próprias ações. Nosso conhecimento na América do Sul e na África era oral, e fomos proibidos de escrever, de ler, de fazer nossos próprios registros das ações. Enquanto isso, os europeus registraram tudo. Você vai ter o banquete do imperador nas receitas portuguesas, ou nas receitas francesas vai ter o banquete de Napoleão.

(...) A estratégia colonizadora é essa. Fica muito confuso para o brasileiro identificar o que é culinária indígena, africana, europeia... Essa confusão faz o modelo eurocêntrico. É muito difícil você ter no Brasil algo que seja legitimamente descrito na academia como regional. É muito fácil você olhar para Europa e ter o pastel de belém, o travesseiro de sintra ou o corte brunoise. A gente ainda está confuso com o tacacá, no tucupi, o arroz carreteiro. A gente ainda está confuso em saber de onde vem esses conhecimentos e essa comida (Edson Leite, entrevista, 2025).

A fala de denúncia levantada por Edson, não se reduz apenas à discussão sobre gastronomia, trata-se de disputas epistemológicas; quem tem o poder de definir o que é conhecimento legítimo e quais histórias merecem ser preservadas, evidenciando um processo de legitimação desigual dos patrimônios alimentares, justamente no quesito de comparar a facilidade de identificar referências culinárias europeias, com a dificuldade de reconhecimento e importância das nossas produções gastronômicas tradicionais/ancestrais. A culinária europeia, associada à classificação de superioridade, já as culinárias afro-pindorâmicas, permanece envolta de disputas, esquecimentos e incertezas. Debates que foram desenvolvidos no primeiro e segundo capítulo deste trabalho.

Esta contribuição do chef é extremamente rica, porque articula memória, colonialismo, produção de conhecimento e gastronomia como campos inseparáveis, ou seja, o apagamento dos registros, a colonialidade do conhecimento e a deslegitimação das diversas matrizes alimentares afro-pindorâmicas. O processo histórico foi determinante para impedir o registro das experiências destas populações como legítimas, enquanto os colonizadores consolidaram seus saberes por meio da escrita amplamente divulgada. Nesse sentido, a linguagem do colonizador e sua escrita se impõe como uma tecnologia de poder que permitiu preservar suas

narrativas, obtendo o lugar de “autoria”, permitindo que a memória oficial da alimentação, fosse autenticada aos padrões epistemológicos europeus. Assim que, essa “confusão” à que se refere Edson, favoreceu a conformação do modelo eurocêntrico gastronômico e a universalização destas referências.

Em contrapartida ao legado colonial que estrutura a gastronomia hegemônica brasileira, as ações reivindicadas pela *Gastronomia Periférica* fazem parte do pensamento proposto pelo mestre Nego Bispo (2023), ao declarar a importância de contracolonizar as estruturas organizativas coloniais. Portanto, o que define este projeto contra-hegemônico é primeiramente, legitimar as periferias como territórios ancestrais detentoras de conhecimentos, em conjunto com a valorização das trajetórias das pessoas periféricas que fazem parte dessa formação, tornando essencial a *oralidade* como estratégia ancestral, reconhecida a partir da escuta das vivências para a construção do processo educativo. Essa postura surge como resposta à realidade denunciada por Edson Leite:

Nossa história acaba normalmente na nossa avó. A história de um europeu não tem fim, porque foi registrada. Você lê o livro do avô, do bisavô, do tataravô, a história deles está no museu, numa receita, está em fotografias (Edson Leite, entrevista, 2025).

A partir dessa reflexão, o caminho de retomada histórica da memória emerge como uma dimensão central do projeto pedagógico. Para o chef, a recuperação de receitas e técnicas culinárias, está intrinsecamente relacionada ao reconhecimento das histórias familiares e comunitárias que representam cada sujeito. O fazer gastronômico, nessa perspectiva, não pode ser dissociado das trajetórias de vida, dos vínculos de pertencimento e das memórias ancestrais que sustentam esses conhecimentos. Assim, o protagonismo é construído a partir da valorização da experiência e da ancestralidade, como evidencia a seguinte afirmação: “*cada aluno e aluna precisa ser protagonista da própria história, conhecer a própria história a partir do resgate da família*” (Edson Leite, entrevista, 2025).

O movimento de resgate da memória proposto por Edson, ultrapassa o entendimento de ser apenas uma prática pedagógica, se compreende a partir de uma dimensão muito maior que enfraquece a colonialidade do saber a partir das estratégias contracoloniais ancestrais, herdadas da memória oral, em oposição à exclusividade dos registros escritos que historicamente legitimaram os saberes europeus. O mestre Nego Bispo, nos presenteia com sua experiência quilombola de *biointeração*, permitindo uma compreensão significativa desse legado da *oralidade*, como tecnologia ancestral de resistência e reexistência.

As nossas mestras e os nossos mestres da oralidade foram considerados desnecessários pelo sistema, e tentaram substituí-los pelos mestres da escrituração. Nesse período, de tanto brincar de fazer as coisas, fui para a escola aprender, pela escrituração, o que acontecia no outro mundo, o mundo das escrituras, o mundo de fora da comunidade. Fui para a escola escriturada para ser necessário, não para ser importante. Para poder contribuir com a resolutividade da nossa comunidade. (...) No quilombo, contamos histórias na boca da noite, na lua cheia, ao redor da fogueira. As histórias são contadas de modo prazeroso e por todos. Na cidade grande, contudo, só tem valor o que vira mercadoria. Lá não se contam histórias, apenas se escreve: escrever histórias é uma profissão. Nós contamos histórias sem cobrar nada a ninguém, o fazemos para fortalecer a nossa trajetória. E não contamos apenas as histórias dos seres humanos, contamos também histórias de bichos: macacos, onças e passarinhos (Santos, 2023, p.25).

Em diálogo com a valorização das práticas ancestrais como postura política dentro da proposta pedagógica do projeto, Edson relata outras especificidades que caracterizam os conteúdos fornecidos nas aulas, que enaltecem a ancestralidade afro-pindorâmica. É esta identidade *contracolonial* que eu venho defendendo como essência que os constituem, conforme descrito a seguir:

Temos algumas matérias falando disso, educadores que falam da cozinha africana dentro da gastronomia periférica. Por outro lado, também falam da cozinha europeia porque é importante saber também o que vem de lá, falando da cozinha brasileira dentro dessas formações. Também o próprio de resgate das plantas alimentícias não convencionais. Materiais como por exemplo as garrafadas, o que a gente tomava como medicina. Dentro da escola estão inseridos estrategicamente esses conhecimentos nas disciplinas. Não é uma escola tradicional, é uma escola com propósito de fazer esse resgate, que é histórico, essa provocação histórica de cada um (Edson Leite, entrevista, 2025).

A fala do Edson evidencia como esta proposta opera a partir do encontro de saberes, e não pela exclusão dos conhecimentos, desestabilizando as hierarquias epistemológicas, ampliando o conhecimento do que é reconhecido como legítimo dentro dos conhecimentos gastronômicos, uma formação comprometida com o resgate histórico e com a valorização dos saberes ancestrais.

Somado a isso, a *Gastronomia Periférica* organiza suas práticas a partir de uma lógica de economia circular, compreendida como uma forma de fortalecer as relações entre os agentes envolvidos na cadeia alimentar, como por exemplo, na priorização da compra de ingredientes provenientes de pequenos produtores. Para Adélia Rodrigues, a valorização do alimento sempre foi o eixo que costura todas as relações que constituem a *Gastronomia Periférica*. Sua experiência profissional na ONG, foi determinante para consolidar a qualidade alimentar como preocupação central.

Edson também traz o exemplo das composteiras como uma prática de extrema importância para o projeto. Durante a minha experiência no restaurante *Da Quebrada*, um dos

elementos mais marcantes foi a presença da estrutura de compostagem instalada na área externa do espaço. Mais do que um equipamento destinado ao manejo dos resíduos orgânicos, funciona como laboratório pedagógico/prático permanente, para entender corretamente como acontece desde a raiz o processo de compostagem. Edson nos explica a seguir, o funcionamento deste cosmos de transformação e reintegração:

A questão das composteiras é muito importante, porque é a gente conseguir cuidar do nosso próprio lixo. Porque na verdade o lixo orgânico não é lixo, ele é vitamina para a própria terra. Então sim, a compostagem dentro dos restaurantes faz esse micro-papel, essa provocação que demonstra que é possível ser feito. É uma sala de aula no espaço da compostagem. O conhecimento de criar uma composteira é um conhecimento muito técnico.

(...) a gente tem aula sobre compostagem, a formação é contínua, é sobre compostagem, é sobre reciclagem. Temos um catador dedicado que fala por exemplo do que é a formação dos plásticos, de cada papel e resíduo. Então é sim uma formação contínua, uma prática contínua e necessária (Edson Leite, entrevista, 2025).

Esta prática ambiental assumida pela *Gastronomia Periférica* produz transformações em diferentes dimensões. A primeira delas consiste na problematização e no deslocamento da categoria “lixo”, ao compreender os resíduos orgânicos como parte de um ciclo contínuo de regeneração da vida. Conjuntamente, o espaço da composteira se constitui como um lugar onde se articula os conhecimentos técnicos, ambientais e a responsabilidade coletiva. Além disso, ao reconhecer outros agentes como protagonistas de seus próprios saberes, como é o caso dos catadores, que atuam como educadores e parte constitutiva da formação gastronômica, reforça ainda mais, o projeto reforça seu compromisso com o reconhecimento de conhecimentos que coexistem para além da legitimidade eurocêntrica.

Figura 5 - Composteiras



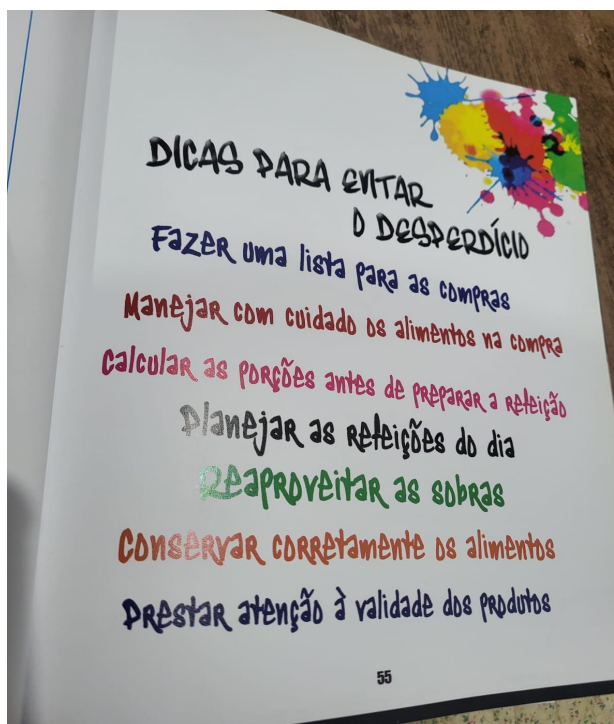
Fonte: Arquivo pessoal da autora (2025)

Outro aspecto importante a ser abordado diz respeito ao desperdício alimentar, um problema social que evidencia profundamente as contradições das sociedades contemporâneas, marcadas pela lógica capitalista do desperdício alimentar. No Brasil, esse cenário assume proporções significativas. Segundo dados da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), o país ocupa a décima posição entre os que mais desperdiçam alimentos no mundo, conforme é assinalado a continuação: “O levantamento da FAO indica que 10% dos 268,1 milhões de toneladas de alimentos disponíveis no país estão sendo inutilizados. Essas perdas se referem à cadeia produtiva de alimentos, que vai da produção até o consumo” (Leite, 2018, p.52).

Em contraposição a essa realidade, a postura da Gastronomia Periférica incorpora o aproveitamento integral dos alimentos como um princípio formativo e uma prática cotidiana. Esse cenário revela estratégias que buscam conscientizar sobre novos hábitos, a fim de diminuir o desperdício, reeducando e resignificando a partir de uma postura crítica, às formas pelos quais se dá o *descarte* de alimentos, frequentemente motivadas pela não utilização de determinados ingredientes ou por estar fora do padrão estético de consumo (Leite, 2018).

Como afirma Edson no seu livro: “é uma das vertentes defendidas na escola Gastronomia Periférica, primeiro porque é necessário e sustentável, depois porque acarreta o uso de todos os alimentos na culinária e a redução de lixo no mundo” (Leite, 2018, p.54).

Figura 6: Dicas para evitar o desperdício na cotidianidade



Fonte: Leite (2018)

Esta perspectiva se materializa nas práticas culinárias desenvolvidas pelo chef Edson Leite e incorporadas aos processos formativos da Gastronomia Periférica. Em seu livro, por exemplo, apresenta diferentes receitas elaboradas a partir do aproveitamento integral dos alimentos, evidenciando que partes tradicionalmente descartadas podem se transformar e adquirir novos significados na cozinha. O uso de cascas, sementes, folhas talhos, compreendidos como alimentos e não como resíduos, demonstram como a ação do aproveitamento vai muito mais além do que a própria redução do desperdício, significando a articulação entre criatividade, sustentabilidade, valorização dos hábitos de consumo e transformação dos hábitos de consumo.

Entre as receitas apresentadas pelo chef Edson no seu livro estão: *O suco de casca de jabuticaba; Casca de batata no alho; Doce de casca de melancia; Bolo de casca de banana; Bolo de casca de laranja; Doce de casca de banana; Doce de casca de abóbora; Pudim de*

casca de mexerica; Salada de casca de maracujá; Ensopado de entrecasca de melão; Farofa com casca de abacaxi e talhos, entre muitas outras (Leite, 2018). Essas preparações representam como o aproveitamento integral é uma alternativa possível na prática cotidiana, capaz de deslocar a lógica do descarte.

A valorização integral dos alimentos e o uso das PANCs, por exemplo, caracteriza o cardápio do restaurante Da Quebrada. Uma estratégia que vem da mudança constante, da circularidade, de um cardápio que se constroi diariamente, conforme os alimentos que a natureza proporciona segundo seus ciclos, como reforça Edson: “*Não adianta você comer jaca em julho, ou milho em dezembro*”. Isso representa algo muito especial, porque a natureza não é fixa nem homogênea, e o funcionamento do restaurante acompanha esse movimento, respeitando a sazonalidade dos alimentos e fortalecendo o compromisso com o combate ao desperdício. Como explica o chef: “*O cardápio é contínuo, ele é diário, não é um cardápio fixo. Ele acontece conforme o que a gente tem na natureza e o produtor, pensando contra o desperdício*” (Edson Leite, entrevista, 2025).

A partir daqui, é possível aprofundar a compreensão do restaurante-escola *Da Quebrada*, as pessoas envolvidas e as dinâmicas que organizam seu funcionamento cotidiano. Inicialmente, Edson destaca a importância do restaurante como a materialização concreta do projeto pedagógico da *Gastronomia Periférica*, ao afirmar que, “é o que valida as nossas ações”. Nesse sentido, o restaurante-escola se configura como um espaço de continuidade da formação, permitindo que os conhecimentos adquiridos sejam colocados em prática num ambiente real de trabalho.

Outro aspecto central dessa proposta, diz respeito ao protagonismo das mulheres dentro do projeto e dentro da cozinha. A partir de uma perspectiva interseccional, a *Gastronomia Periférica* estrutura suas ações nos recortes de gênero, raça e território, se consolidando como um projeto que possui uma identidade reafirmada no compromisso com a luta antirracista. Como declara Edson: “A cozinha também é um processo colonizado. O padrão é homem branco europeu. A gastronomia periférica tenta inverter essa lógica, colocando mulheres, pessoas negras e periféricas como protagonistas. A ideia é que cada um seja dono da sua própria história”.

Aprofundando essa discussão, Adélia apresenta os princípios orientadores do projeto, em relação a distribuição das oportunidades e, consequentemente, os parâmetros dos processos seletivos. Seus critérios se articulam nas dimensões da interseccionalidade,

demonstrando que o acesso à formação é pensado a partir do compromisso explícito com o enfrentamento das desigualdades historicamente produzidas.

Por exemplo, embora os homens brancos cisgenero possam participar das formações, eles não constituem o público prioritário do projeto. A prioridade de acesso é destinada para mulheres negras, indígenas, periferias e imigrantes, realidade que reconhece que estes grupos são os mais atravessados pelas desigualdades estruturais.

No entanto, quando sobra vaga, os critérios raciais são determinantes nestas situações: Diante da inscrição de uma mulher branca e um homem negro, a prioridade será dada ao homem negro. Como afirma Adélia: “eu vou chamar primeiro os homens negros. Então vai ter homens, mas vai ter muito menos do que mulheres, e a ideia de que tenha mais homens negros do que mulheres brancas. Justamente para trabalhar nessa lógica combativa da desigualdade racial”.

Edson também destaca a necessidade de romper com o perfil do colonizador historicamente legitimado como representante da alta gastronomia. Segundo sua análise, o espaço de reconhecimento profissional continua sendo majoritariamente ocupado por homens brancos, muitos deles europeus, donos de restaurantes renomados. Os perfis desses chefes obedecem a esse padrão, como afirma Edson: “Se a gente analisar quem veio no navio em 1500, e quem está na linha de frente numa cozinha hoje de estrela, é a mesma cara. Eles têm um impacto que não deixa a gente chegar”. Portanto, o caminho *contra-hegemônico* e *contracolonial* proposto pelo projeto, consiste justamente em deslocar essa lógica, esses protagonismo, esses lugares de poder, que até hoje continuam condicionando a gastronomia no Brasil.

O que a gastronomia periférica faz é inverter essa lógica, colocar essas pessoas e essas mulheres como protagonistas. Em nossos restaurantes a maioria são mulheres, homens trans, mulheres negras, mães e periféricas, migrantes, fazendo parte dessas ações. A ideia é que elas sejam protagonistas dessas histórias, justamente porque são elas que estão fazendo todo esse trabalho. É um propósito que vai além de um marketing, a gente está falando de ser dono, dona da própria história (Edson Leite, 2025).

Portanto, a valorização e reconhecimento das identidades periféricas, se evidencia nos resultados gerados a partir do impacto atual da agência social transformadora do projeto, demonstrando em dados oficiais, que já são cerca de 3 mil pessoas formadas em todo o Brasil, onde 87% corresponde a mulheres periféricas, e 78% delas são mulheres negras (Gastronomia Periférica, 2024).

Outro aspecto importante que emerge das reflexões da Adélia, revela a profundidade política que atravessa o projeto, em relação ao respeito à dignidade e à quebra de hierarquias no ato de comer em relação às estagiárias, ressaltando que “não faz sentido a gente ofertar um produto de qualidade para nosso cliente e elas não comerem”. Da mesma maneira que o compartilhamento no salão na hora de fazer as refeições. Representando um gesto que confronta diretamente a lógica de muitos restaurantes onde a equipe consome uma alimentação de qualidade inferior à que é servida aos clientes.

Figura 7: Almoço das estagiárias do Restaurante Da Quebrada no salão



Fonte: arquivo pessoal da autora (2025)

Aqui se manifesta um dos pontos que me tocou significativamente, durante minha experiência dentro do restaurante *da Quebrada*. No dia 25 de Junho de 2025, ao chegar para o estágio na cozinha, antecipei meu horário de chegada no restaurante, para almoçar e encontrar a minha amiga Joelma, com quem compartilhei a refeição. Essa vivência inicial como comensal foi proposital e importante, pois permitiu observar algumas dinâmicas organizativas do restaurante e as relações estabelecidas com seus clientes.

Figura 8: Almoço com a Joelma²⁵ no Restaurante Da Quebrada



Fonte: arquivo pessoal da autora (2025)

No *da Quebrada* são fomentadas práticas de autonomia que marcam uma diferença pontual entre os restaurantes convencionais, onde o serviço é integralmente realizado pelos funcionários. Portanto, se organiza uma dinâmica de atendimento, que cria uma relação participativa entre os comensais e o espaço. Após serem chamados pelo nome, os clientes retiram seus próprios pratos da bancada onde os alimentos permanecem aquecidos. Ao final da refeição, cada pessoa devolve os utensílios na área destinada à lavagem, realizando o descarte dos resíduos nas lixeiras específicas, orgânicas e recicláveis, disponibilizadas no lugar.

. Estas particularidades, embora sejam práticas simples, contribuem para uma organização do restaurante onde o comensal participa de uma parte do processo circular/organizativo. Por ser um restaurante-escola, a ideia é que o aprendizado, como por exemplo a separação dos resíduos, consiga compreender em algumas das instâncias todos os agentes envolvidos nesse espaço. É por esta razão que no Da Quebrada essas atividades

²⁵ O cardápio era composto por um mix de folhas frescas (PANCs), com granola salgada e feijão branco. Joelma optou por um prato vegano constituído por palmito pupunha com farinha de castanhas brasileiras, acompanhado de arroz branco. Já a minha escolha foi o filé mignon suíno, servido com tutu de feijão, couve e arroz.

passam a fazer parte da experiência de quem frequenta o espaço, reduzindo a separação entre quem serve e quem é servido, a fim de estimular as trocas participativas com o ambiente coletivo.

Logo na chegada, observei a materialização do que Adélia pontuou em relação a alimentação das estagiárias: todas estavam reunidas, almoçando em comunidade e compartilhando exatamente o mesmo cardápio servido aos clientes. Esse episódio contrastava diretamente com as experiências que vivi em outras cozinhas profissionais, só que de forma contrária. Nos restaurantes que já trabalhei, um 90% deles, era praticamente impensável que a equipe compartilhasse o mesmo cardápio oferecido ao público, em geral, porque a alimentação dos trabalhadores era preparada com ingredientes limitados e receitas repetitivas.

Neste contexto, a lógica que prevalece em muitos desses espaços é o desperdício incalculável de alimentos. Nos restaurantes de redes hoteleiras em que tive a oportunidade de trabalhar, por exemplo, o descarte de alimentos que ainda poderiam ser reaproveitados era enorme. Além disso, grande parte da comida que sobra dos bufês, que ainda não tinha sido nem enviada para o bife, poderia ser destinada para os refeitórios dos trabalhadores ou utilizada na distribuição de marmitas, por exemplo. São muitos destinos possíveis para esses alimentos, mas, quando questionava essa prática, a justificativa apresentada pelas empresas era de que seria mais seguro o descarte do que permitir que os trabalhadores os levassem para casa, devido ao receio de eventuais processos relacionados à contaminação dos alimentos.

O mais contraditório desta realidade é que a própria comida oferecida nos refeitórios dos funcionários frequentemente apresentava condições precárias de qualidade. No meu caso, cheguei a sofrer infecções intestinais em quatro ocasiões. Este exemplo que eu trago, evidencia como o discurso sobre uma suposta “segurança” alimentar pode servir para justificar o desperdício, enquanto a qualidade da alimentação que está sendo oferecida para os trabalhadores é negligenciada.

Retomando a experiência de campo, outro aspecto abordado durante as entrevistas, foi a forma como se dá a participação das mulheres no projeto, especialmente em relação à sua voz, ao seu protagonismo e à inserção nos processos criativos de elaboração dos cardápios. Adelia explica que a organização das praças de trabalho ocorre por meio de um sistema de rotatividade, no qual cada estagiária permanece um mês em cada função. Segundo ela, já no segundo mês é possível perceber um desenvolvimento significativo de autonomia e criatividade das estudantes, graças ao resultado da experiência em cada um dos setores do

restaurante. Esse processo evidencia uma organização do trabalho que reconhece que todas as funções são igualmente importantes para o funcionamento de qualquer empreendimento gastronômico, por isso a necessidade de passar pela experiência em todos os setores.

No caso específico da elaboração do cardápio, à medida que as estudantes adquirem maior experiência e confiança, elas passam a participar ativamente dessa construção com suas sugestões. Como relata Adélia,

O cardápio da quebrada é muito aberto porque a gente trabalha numa cozinha muito pequena, e também com aquilo que tiver, à disposição do nosso agricultor. A gente compra, pensa um cardápio base, mas o dia é o que vai contar, sobre isso, sobrou aquilo, então vamos fazer o que? então elas vão trazendo sugestões maiores para o chefe educador (Adélia Rodrigues, entrevista, 2025).

Para Edson a circulação das estudantes pelas diferentes funções do restaurante é um elemento central do processo formativo, para acontecer um real aprendizado, capaz de valorizar e fortalecer as potencialidades criativas de cada uma, desenvolvendo uma formação que não é repetitiva nem se restringe a tarefas específicas, como é colocado pelo chef:

Ele começa na louça, para ir depois para o atendimento, é um giro necessário para esse protagonismo acontecer. Primeiro você aprende como é que funciona um restaurante depois você aplica. Também tem a opinião delas dentro do cardápio, na essência do cardápio, na criação do cardápio, a formação também está ali nessa construção (Edson Leite, entrevista, 2025).

Adelia também explica a importância da organização rotativa, evidenciando os desafios enfrentados antes da implementação desse modelo de trabalho. Aponta como esta rotatividade possibilita que cada estudante veja e reconheça seu próprio aprendizado. Como relata:

Quando não tinha essa divisão de cada estagiária estar 1 mês em cada lugar, o que acontece é que a estagiária agia meio que no desespero, está no atendimento e daqui a pouco ela corre e vai na pia, então vai gerar uma contaminação também. Então a gente faz ela perceber a própria evolução dela, como ela demorava para fazer um bolo, agora ela faz mais rápido, como ela não gostava de falar com as pessoas na hora de fazer o atendimento do café, agora ela já domina o processo do café. É legal ir observando essas evoluções (Adélia Rodrigues, 2025).

Outro aporte muito importante em relação não só as dinâmicas organizativas do restaurante, como também as tensões provocadas no deslocamento dos lugares de subalternização ao protagonismo, justamente pela condição a que as mulheres foram submetidas nas cozinhas profissionais, foi o apontamento que o chefe educador da *Gastronomia Periférica*, João Gabriel de Andrade, trouxe. Portanto, ele expressa, tirar uma mulher da pia, representa um dos objetivos centrais do restaurante Da Quebrada e do projeto

como escola de formação profissional gastronômica, tensionando essas hierarquias simbólicas. É tipo, passar pela pia é necessário no processo de aprendizado, porém, a pia deixa de ser um destino fixo e passa a ser algo importante no processo da fase formativa, necessária para as práticas coletivas de organização, limpeza e bons costumes dentro da cozinha.

O caráter político desta proposta pedagógica é garantir que o lugar das mulheres seja ocupar posições de chefia e decisão, sendo também chefs de cozinha. No entanto, é necessário transitar pelos diferentes setores, para seu processo formativo como cozinheiras profissionais. João manifesta a transcendência de outra ética do trabalho culinário, revelando como esta perspectiva mostra que o lugar da pessoa é muito mais que isso, e que não deve parar por aí. Assim, a valorização destas subjetividades e trajetórias historicamente marginalizadas, desestabiliza discursos meritocráticos e legitimadores do protagonismo masculino como uma condição inerente, que ainda sustentam a formação profissional-tradicionalista deste campo.

Minha experiência na cozinha do restaurante me possibilitou um encontro entre meu corpo em campo, e meu sentipensar crítico e significativo pela minha trajetória como cozinheira. Nesse ponto onde o campo me toca, é inevitável não lembrar das jornadas exaustivas em cozinhas tradicionais, marcadas pela exploração, pelo racismo, pela meritocracia, pela invisibilização das mulheres e pelo protagonismo masculino hegemônico. No entanto, a oportunidade de poder vivenciar uma cozinha consolidada a partir de uma pedagogia contra hegemônica, da coletividade e da ética do cuidado, me mostrou qual é o lugar que quero ocupar.

Fui muito bem recebida e acolhida pela equipe, o chefe João Gabriel de Andrade me introduziu nas dinâmicas do espaço, enquanto as estagiárias finalizaram a organização da cozinha e a nutricionista Regina Campos (Preta) preparava um pão de abóbora de fermentação natural. O ambiente era tomado pelo aroma de um bolo de milho assado na palha, o que me trouxe as lembranças da minha receita de bolo feito com a espiga do milho, assado também com a palha, coberto com uma calda de goiabada e envolvido na folha da bananeira, uma receita que foi inspirada na fusão da Colômbia com Minas Gerais.

Minha entrada na cozinha foi às 16 horas, o turno do horário comercial já tinha sido finalizado. Nesse momento as estagiárias já estavam em seu horário de saída, portanto a minha participação foi mais especificamente num evento que ia ser atendido nas instalações da CIVI-CO pela cozinha *da Quebrada*. O chef João me levou a conhecer o salão de

palestras, onde ia acontecer o evento junino, me explicando quais seriam as tarefas que iríamos realizar.

Figura 9: Balcão de atendimento do Da Quebrada



Fonte: Arquivo pessoal da autora (2025)

Após o retorno a cozinha, Simone Porfírio havia ingressado, nesse momento fomos apresentadas e demos continuidade aos preparativos para a montagem do *coffee break* junino. As funções realizada por mim foi a colaboração na limpeza das bancadas e na reorganização do espaço, a higienização das frutas e a montagem de bandejas de madeira com canapés de pão baguete com palmito refogado, além de tábuas com frutas orgânicas cortadas uniformemente. Enquanto eu auxiliava na montagem e reposição dos itens na cozinha, Simone ficou responsável pela interação com os convidados e pela reposição dos alimentos no salão. O menu foi composto por munguzá vegano com paçoca de amendoim, bolo de milho com calda de goiabada, quentão, mix de frutas e suco de caju. As tarefas desenvolvidas pelo João, Simone e eu, foram complementares e horizontais, permitindo uma comunicação fluida e uma imersão prática nas operações do restaurante.

No decorrer da jornada, após as demandas do evento finalizaram, a tarefa de moldar manualmente 200 bolinhas de pão de queijo feito com parmesão de corte artesanal mineiro,

para o evento do dia seguinte, proporcionou um espaço de diálogo mais aprofundado com Simone. Portanto, ela me compartilhou um pouco de sua trajetória. Mulher negra, paulistana, cozinheira, culinária e instrutora de gastronomia, com uma vasta experiência na área. Sua história de sucesso e protagonismo no mundo gastronômico é um testemunho vivo da potência transformadora do projeto. Como já mencionei anteriormente, Simone foi aluna da primeira turma da Gastronomia Periférica, sua formação como cozinheira profissional foi no ano 2017, hoje atua como educadora no próprio projeto.

Figura 10: Trabalhando na cozinha

(A) Foto com a Simone durante o turno de trabalho (B) Pesando 200 pães de queijo



Fonte: Arquivo pessoal da autora (2025)

Simone compartilhou uma lembrança muito significativa, ao se referir a uma fotografia da primeira turma da *Gastronomia Periférica* registrada no livro “*Porque criei a Gastronomia Periférica*”, de Edson Leite. Ela se encontra nessa foto, e com muita emoção conta, que todas as pessoas que aparecem ali, estão inseridas no mercado de trabalho gastronômico. A trajetória de Simone, e de todos eles, representa a potencialidade de impacto de sucesso que iniciativas como a *Gastronomia Periférica* vem proporcionando na vida das pessoas da periferia. Um marco memorial que define a eficácia simbólica e material do projeto e sua potência enquanto tecnologia social transformadora.

Figura 11: Foto da primeira turma da Gastronomia Periférica em 2017



Fonte: Leite (2018)

Nesse sentido, trouxe detalhes do seu processo formativo a partir de uma pergunta que surgiu durante nossa conversa: como aconteciam as aulas da primeira geração da Gastronomia Periférica? Segundo seu relato, a formação era intensiva durante o ano inteiro, com aulas presenciais de segunda a sexta-feira e atividades práticas aos sábados. Naquele período o estágio ainda não era remunerado, justamente porque o projeto estava em sua fase inicial de implementação. Diferente do que é atualmente: as estudantes realizam estágios remunerados, segundo as diretrizes dos direitos trabalhistas. Simone também contou que naquela época, o

estágio era supervisionado pelo chef Edson, no restaurante parceiro chamado “SoNego - Bistrô”, localizado na periferia do Jardim São Luís.

Ela me conta com muito entusiasmo e gratidão, o sentimento de orgulho de fazer parte desta história, que significou, um grande meio potente e transformador de mudança de muitas vidas que passaram por este processo formativo. Hoje, como educadora do projeto, sempre está espalhando com muita convicção sua experiência para outras pessoas, pois, como afirma, este projeto transformou sua vida. Relembrou que nos primeiros anos da iniciativa, as condições eram bem diferentes do que é hoje, não contavam com cozinhas físicas para as aulas práticas. Em seguida, ela comenta com entusiasmo: “olha onde estamos agora!”, com muito orgulho da conquista coletiva desta proposta transformadora. Sua ascensão de aluna a educadora e chef é a materialização da proposta emancipadora da *Gastronomia Periférica*, dignifica o trabalho culinário, fortalece a autonomia e reescreve trajetórias de vida por meio da gastronomia.

A trajetória profissional da Simone encerra com potência o propósito deste trabalho, ao reivindicar o lugar que historicamente nos foi negado. Ao trilhar o caminho da *contracolonialidade*, encontramos inspirações que fortalecem uma luta coletiva ancestral, que vem das mulheres ganhadeiras e quitadeiras, e que se materializa em trajetórias como a da Benê Ricardo, mulher amefricana, mineira e a primeira chef de cozinha do Brasil com formação acadêmica em Gastronomia. Uma história de vida que começou na cozinha doméstica e alcançou grandes logros significativos, como vencer o concurso de receitas da Revista Cláudia em 1978, enquanto ainda trabalhava como empregada doméstica, enfrentando as barreiras da estrutura colonial, racista e machista desta área.

Em um episódio emblemático de sua trajetória, Benê confrontou o racismo estrutural que a subestimava: “*Em um momento memorável de sua carreira, Benê rebateu uma insinuação racista sobre sua capacidade de cozinhar pratos alemães respondendo em alemão, mostrando que seu conhecimento e talento não podiam ser subestimados*” (Academia Assaí, 2024). Assim como Simone, Benê Ricardo personifica a retomada do “*ser*”, da autoria e da dignidade, provando que o fazer gastronômico não pode ignorar mais o protagonismo das mulheres negras e indígenas.

Portanto, o projeto *Gastronomia Periférica* se configura, não apenas como um espaço de ensino técnico-profissional, mas como um território de reencantamento e dignificação do campo laboral gastronômico. Trata-se de uma iniciativa que desmonta os pilares das

formações profissionais tradicionalistas, intrinsecamente exploratórias, elitistas, machistas, racistas e pautadas por uma meritocrática excludente, para situar no centro da cena pública, uma qualificação profissional ética e socialmente responsável. Esta proposta restituiu o protagonismo e o reconhecimento aos saberes, às práticas e as pessoas historicamente subalternizadas.

Como fechamento deste tecido de campo, retomo o mantra utilizado pela vice-presidenta da Colômbia, Francia Márquez, mulher amefricana, durante sua campanha eleitoral: “*hasta que la dignidad se haga costumbre*”(Agencia Efe, 2022). Essa expressão sintetiza a luta popular das mulheres da América Ladina e permite também compreender o propósito profundo da *Gastronomia Periférica*, ao dignificar a mão de obra e a labor intelectual que constitui o fazer culinário. É, em última instância, um exercício contínuo de reconstrução de práticas dignas, coletivas e *contracoloniais*, capazes de subverter as hegemonias que ainda regem o mundo do trabalho e a própria gastronomia.

CONCLUSÃO

A tecedura deste trabalho, que mais que individual foi fruto de uma construção coletiva, teve a finalidade de desmistificar a gastronomia deslocando-a do seu lugar reducionista e esvaziada, que a compreende como um mero ato biológico ou técnico, ocupando esse suposto lugar do “não social” da “neutralidade”. Para além desse entendimento, se mostra como este campo do conhecimento é intrinsecamente político, atravessado por disputas constantes, complexas dinâmicas de poder e hierarquização que compromete a memória histórica e as identidades.

No decorrer dos capítulos, foi demonstrado como as práticas alimentares são espaços de conflito, onde a colonialidade se manifesta e, simultaneamente, é afrontada e enfraquecida, por potentes movimentos, comunidades e coletivos que existem na força e inspiração da contracolonialidade. Como reitera ao mundo o mestre Nego Bispo; precisamos transformar as armas dos inimigos em defesa, para contrariar o colonialismo, para enfraquecê-lo (Santos, 2023).

Foi preciso acessar as raízes da colonização alimentar em Abya Yala/América Ladina, para evidenciar como a imposição da construção civilizatória-colonial-eurocêntrica foi fundante da “alta gastronomia”, operando através de mecanismos de subalternização, arquitetaram um racismo epistêmico para roubar a legitimidade dos saberes e práticas ancestrais. No pensamento da autora Iza Souza (2026), movimento que contraria este imaginário epistêmico racista: as *gastronomias ancestrais* são ciência! São complexos e sofisticados sistemas e tecnologias ancestrais de conhecimentos.

Esta análise se respaldou nas categorias de análises, colonialidade do poder, do ser e do saber, bases do pensamento decolonial, a fim de desvendar a articulação inerente entre a hierarquização das cozinhas e as identidades racializadas. Contudo, a fim de contrariar essas narrativas de apagamento, este trabalho trilhou caminhos até chegar em outros mundos possíveis que são habitados pelas re-existências e autonomias do Sul. É resistir ao desenvolvimento colonialista-capitalista que vem impondo com força, até hoje, uma padronização alimentar dos territórios, dos hábitos, das práticas e saberes, a partir da monocultura da terra que se planta e das subjetividades.

O primeiro capítulo, intitulado "Um retorno crítico à colonização alimentar na América Ladina", estabeleceu as bases teóricas necessárias para compreender como o

processo colonial influenciou a alimentação no Brasil a partir da colonialidade alimentar implantada pela invenção cultural eurocêntrica. A análise fundamentou-se nos aportes conceituais da colonialidade para desvelar os mecanismos de extrativismo e marginalização impostos pela gastronomia eurocêntrica na América Latina. Através da denúncia de discursos racistas e desumanizadoras, contraposto pela perspectiva crítica de Lélia Gonzalez, foi possível demonstrar como a desqualificação das práticas alimentares não decorre de uma inferioridade intrínseca, mas de um projeto epistemológico do pensamento ocidental. Nesse sentido, a compreensão da "comida" como documento histórico, proposta por Iza Souza, revelou-se fundamental para construir um caminho de resgate histórico e retomada ancestral.

O segundo capítulo, "Colonialidade alimentar: O trânsito entre o refinamento crioulo e o processo civilizador na Gastronomia", aprofundou a análise sobre como a colonialidade na gastronomia modelou processos civilizadores que desenvolveram uma hierarquização das práticas, saberes e gostos, inferiorizando os modos de vida das populações colonizadas com base na hegemonia cultural. Através do conceito de "refinamento crioulo" proposto por Achinte (2010) e do "processo civilizador" de Norbert Elias (1994), foi possível explicar como a imposição civilizatória implantou e naturalizou no imaginário social coletivo o disciplinamento das práticas e comportamentos como ferramenta de hierarquização social. Por outro lado, o resgate histórico do protagonismo das mulheres afro-diaspóricas e indígenas (pindorâmicas), ganhadeiras e quitandeiras, revelou-se essencial para reivindicar suas contribuições como fundadoras da gastronomia social brasileira, evidenciando suas estratégias de empreendedorismo ancestral e resistência que já se manifestavam desde o período colonial.

A oportunidade de imersão etnográfica no projeto Gastronomia Periférica e no restaurante-escola Da Quebrada, permitiu a materialização dessas discussões teóricas, como também me concedeu a possibilidade de ressignificar minha perspectiva, meu lugar como cozinheira que sempre esteve submetida a cozinhas tradicionalistas, esvaziadas de posicionamento crítico. No entanto, este trabalho como um todo, foi conduzido, idealizado e materializado por uma mulher marrona, imigrante, pansexual, cozinheira e agora antropóloga. Uma construção antropológica do Sul que habita a desobediência epistêmica a partir do tensionamento crítico e não negociável dessa "autoridade" atribuída ao fazer antropológico eurocêntrico.

As entrevistas realizadas, evidenciaram que a aliança entre processos formativos humanizados, o ensino das técnicas culinárias e da gastronomia em sua integridade, aliada a

uma educação envolvente e emancipadora, contribui para o reconhecimento das identidades plurais e autônomas dos territórios e das existências periféricas, permitindo a construção de práticas capazes de contracolonizar a gastronomia. O protagonismo das mulheres no projeto, demonstra como a Gastronomia Periférica efetivamente tensiona a estrutura do setor gastronômico tradicionalista ao reconhecer a periferia não apenas como fornecedora de mão de obra, mas como produtora legítima de conhecimentos e culturas alimentares.

Este trabalho como um todo foi conduzido, idealizado e materializado por uma mulher marrona, imigrante, pansexual, cozinheira e agora antropóloga. Uma construção antropológica do Sul que habita a desobediência epistêmica a partir do tensionamento crítico e não negociável dessa "autoridade" atribuída ao fazer antropológico eurocêntrico.

Ao adotar a escrevivência de Conceição Evaristo como posicionamento político na escrita, buscou-se tensionar a razão civilizatória eurocêntrica presente no fazer antropológico tradicional, exercendo uma posição crítica frente às hierarquias epistêmicas e valorizando corpos, territórios e saberes periféricos como legítimos protagonistas. Esta perspectiva, em complementaridade com a visão de Beatriz Nascimento, reivindica a participação ativa dessas existências na formação histórico-social do território, retirando-as do lugar de simples contribuintes ou vítimas.

Poder me adentrar no cosmos que compreende a Gastronomia Periférica, e falo cosmos porque este projeto vai muito além de um simples empreendimento gastronômico, vai muito além de uma simples escola de gastronomia, representou a oportunidade de vivenciar um espaço de emancipação e envolvimento precisamente no sentido do papel da coletividade como movimento político, o que Adélia Rodrigues reafirma convicta, "nosso papel é contaminar o máximo de pessoas possíveis com esse pensamento coletivo" (Adélia Rodrigues, entrevista, 2025).

Entretanto, é importante reconhecer os limites desta investigação. A imersão etnográfica, embora significativa, concentrou-se em um período relativamente curto de observação participante. Estudos futuros poderiam aprofundar o acompanhamento longitudinal das trajetórias das pessoas formadas pela Gastronomia Periférica, investigando os impactos de longo prazo da formação em suas vidas profissionais e pessoais. Além disso, seria relevante ampliar o escopo da pesquisa para outras iniciativas de gastronomia social no Brasil, permitindo uma análise comparativa que identifique diferentes abordagens, desafios e potencialidades. Outra linha de investigação promissora diz respeito ao estudo mais

aprofundado das relações de gênero, raça e território nas cozinhas profissionais, a partir da lente interseccional que este trabalho procurou adotar.

As reflexões aqui desenvolvidas apontam para a necessidade de repensar criticamente as estruturas formativas na área gastronômica, questionando a permanência de pedagogias tradicionais que reproduzem hierarquias e exclusões. A experiência da Gastronomia Periférica demonstra ser possível construir alternativas pedagógicas que valorizem a oralidade, a memória ancestral e o protagonismo das comunidades historicamente marginalizadas. Este caminho, inspirado no pensamento do mestre Nego Bispo e na práxis contracolonial, nos convida a transformar as estruturas que herdamos, enfraquecendo o colonialismo a partir de nossas próprias práticas e saberes.

Desta maneira, este trabalho reafirma o compromisso com uma antropologia engajada, que não se limita à descrição ou interpretação distanciada, mas que se posiciona como ferramenta de transformação social. Ao reconhecer os saberes periféricos como legítimos e ao valorizar as trajetórias de resistência e re-existência, esta pesquisa busca contribuir para a construção de novos imaginários sobre a gastronomia no Brasil, imaginários que reconheçam a diversidade, a complexidade e a potência das culturas alimentares das comunidades negras e indígenas, e que afirmem a cozinha como um espaço de dignidade, criatividade e libertação.

A pesquisa demonstrou que a prática contracolonial na gastronomia é um caminho vital para a soberania dos povos e fortalecimento das comunidades, possibilitando a transformação da realidade. A gastronomia social-contracolonial-periférica emerge como um campo estratégico que, para além de utópico, é possível ser habitado a partir de caminhos que reconfiguram as realidades. Este trabalho aponta para um exercício que não se conforma, que desmistifica, que desconstrói, que descoloniza o fazer antropológico, mais especificamente, trazendo a urgência de uma antropologia que se posicione, que atue ativamente na lógica da contracolonialidade, deslocando e transformando a pesquisa como uma ferramenta de empoderamento e de resgate da memória ancestral.

Assim como as ganhadeiras e quitadeiras do período colonial utilizaram a comida como ferramenta de autonomia e resistência, os projetos de gastronomia social contemporânea, como a Gastronomia Periférica, dão continuidade a esse legado, reinventando-o para os desafios do presente. É nessa confluência entre passado e futuro, entre memória e inovação, entre luta e esperança, que a gastronomia social se afirma como uma

prática contracolonial viva, capaz de alimentar não apenas corpos, mas também sonhos e projetos coletivos de emancipação.

REFERÊNCIAS

ACADEMIA ASSAÍ. Benê Ricardo: pioneira mulher, negra e chef de cozinha. *Academia Assaí*, [S. l.], 17 set. 2024. Disponível em: <https://www.academiaassai.com.br/noticia/bene-ricardo>. Acesso em: 25 jun. 2026.

ACHINTE, Adolfo. "Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar". *Calle 14 revista de investigación en el campo del arte*, Cali, v. 4, n.5, p. 10-23, 2010. Disponível em: <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/view/1200/1586>. Acesso em: 15 fev. 2026.

AGENCIA EFE. "Hasta que la dignidad se haga costumbre", el mantra que une a Latinoamérica. *Swissinfo*, Berna, 19 ago. 2022. Disponível em: <https://www.swissinfo.ch/spa/hasta-que-la-dignidad-se-haga-costumbre-el-mantra-que-un-e-a-latinoam%C3%A9rica/47839432>. Acesso em: 22 jun. 2026.

ALVES, Luiza. "Trajetórias de pesquisa: mulheres negras e alimentação no Brasil". *Revista GeoAmazônia*, Belém, v. 12, n. 24, p. 113-129, dez. 2024. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/geoamazonia/article/view/15587>. Acesso em: 12 abr. 2026.

BASTONE, Petra. "Raça e representação no pensamento de bell hooks". *Kalagatos*, Fortaleza, v. 19, n. 1, p. eK22012, 2022. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/kalagatos/article/view/8320>. Acesso em: 17 mar. 2026.

BENVEGNÚ, Vinícius; García, Diana. "Colonialidade alimentar? Alguns apontamentos para reflexão". *Mundo Amazónico*, v. 11, n. 1, p. 39-56, 2020. Disponível em: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/imanimundo>. Acesso em: 25 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Cultura. "Visita à Ocupação 9 de Julho e ao Sesc encerram agenda ministerial em São Paulo". *Gov.br*, Brasília, DF, 10 ago. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/cultura/pt-br/assuntos/noticias/visita-a-ocupacao-9-de-julho-e-ao-sesc-encerram-agenda-ministerial-em-sao-paulo>. Acesso em: 23 jun. 2026.

BRIGUGLIO, Bianca. *Cozinha é lugar de mulher?: a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. 2020. 252 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2020. Disponível em: <https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/1129325>. Acesso em: 9 abr. 2026.

CAMPOS, Carlos Federico. "Los criollos novohispanos frente a la teoría de la degeneración". *En-claves del pensamiento*, México, v. 11, n. 21, p. 17-27, 2017. Disponível em: <https://www.enclavesdelpensamiento.mx/enclaves/article/view/249>. Acesso em: 18 mar. 2026.

CARNEIRO, Aparecida Sueli. *A construção do outro como não-ser como fundamento do ser*. 2005. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade de São Paulo,

São Paulo, 2005. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/001465832>. Acesso em: 13 jun. 2026.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1. (Brasiliense, v. 323). Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em: 2 abr. 2026.

COELHO, Bel. Prefácio. In: LEITE, Edson. *Porque criei a Gastronomia Periférica*. São Paulo: Inova, 2018.

COLLAÇO, Janine. "Gastronomia: a trajetória de uma construção recente". *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>. Acesso em: 7 mar. 2026.

COLLINS, Patrícia Hill; BILGE, Sirma. *Interseccionalidade*. Tradução: Rane Souza. 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2020. Disponível em: http://www.ser.puc-rio.br/2_COLLINS.pdf. Acesso em: 17 mai. 2026.

CONHEÇA o CIVI-CO - O lugar de futuros possíveis. Entrevistados: Comunidade CIVI-CO. [S. l.: s. n.], 2026. 1 vídeo (3 min 03 s). Publicado pelo canal CIVI-CO. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=gp3eM2SWZRk&t=21s>. Acesso em: 14 jun. 2026.

CORDILLERA, Brisa. *Dias e Noites de Amor e Guerra*. Intérprete: Brisa de la Cordillera. São Paulo: Spotify, 2018. 7min42s. Disponível em: <https://open.spotify.com/track/7z6kZAm32EN2Z8zYRzLyvu?si=tsyllmWSQg62rIZsChwV5A>. Acesso em: 29 mai. 2026.

COSTA, Ana; ALVES, Leonardo. "A influência da cultura indígena na culinária brasileira". *Pensar Acadêmico*, Manhuaçu, v. 22, [2024]. Disponível em: <https://pensaracademico.unifacig.edu.br/index.php/repositoriotecc/article/view/4515/3464>. Acesso em: 09 mar. 2026.

CRIOULA, Bruna. "Nossos pratos vêm de longe: a alimentação brasileira numa afroperspectiva". *Medium*, 15 set. 2020. Disponível em: <https://brunacrioula.medium.com/nossos-pratos-v%C3%AAm-de-longe-a-alimenta%C3%A7%C3%A3o-brasileira-numa-afroperspectiva-7bd802a39213>. Acesso em: 15 mai. 2026.

DIAMANTE, João. [Entrevista concedida a Cissa Guimarães]. *Sem Censura*. Rio de Janeiro: TV Brasil, 13 jun. 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/reel/DZgemDWka7B/>. Acesso em: 12 mai. 2026.

DUARTE, Constância Lima; NUNES, Isabella Rosado (org.). *Escrevivência: a escrita de nós: reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo*. Rio de Janeiro: Mina Comunicação e Arte: Itáu Social, 2020. Disponível

em: <https://www.itausocial.org.br/wp-content/uploads/2021/04/Escrivencia-A-Escrita-de-Nos-Conceicao-Evaristo.pdf>. Acesso em: 01 jun. 2026.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. v. 1.

EQUIPE BRASILIANA ICONOGRÁFICA. "Quitadeiras, as primeiras empreendedoras do Brasil". *Brasiliana Iconográfica*, 2023. Disponível em: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/artigos/23693/quitadeiras-as-primeiras-empendedoras-do-brasil>. Acesso em: 16 mar. 2026.

EVARISTO, Conceição. "A noite não adormece nos olhos das mulheres". In: PUTABLOG: Peita. Curitiba, 18 nov. 2020. Disponível em: <https://peita.me/blogs/putablog/a-noite-nao-adormece-nos-olhos-das-mulheres-por-conceicao-evaristo>. Acesso em: 01 jun. 2026.

FACHIN, Patricia. "A gastronomia como uma via para resgatar a dignidade humana: entrevista especial com David Hertz". *Instituto Humanitas Unisinos*, São Leopoldo, 9 nov. 2016. Disponível em: <https://ihu.unisinos.br/categorias/159-entrevistas/562112-a-gastronomia-como-uma-via-para-resgatar-a-dignidade-humana-entrevista-especial-com-david-hertz>. Acesso em: 03 jun. 2026.

FANON, Frantz. *Os condenados da terra*. Prefácio de Jean-Paul Sartre. Tradução de José Laurênio de Melo. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1968. Disponível em: <https://afrocentricidade.wordpress.com/wp-content/uploads/2012/06/os-condenados-da-terra-frantz-fanon.pdf>. Acesso em: 20 out. 2025.

FERREIRA, Jamile. "Gastronomia descolonial: uma 'outra' cozinha". In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL FAZENDO GÊNERO, 12., 2021, Florianópolis. *Anais [...]*. Florianópolis: UFSC, 2021. p. 1-11. Disponível em: https://www.fg2021.eventos.dype.com.br/resources/anais/8/fg2020/1611255289_ARQUIVO_f2ef5536d11b46d0a437e91b6e50ddb5.pdf. Acesso em: 12 mar. 2026.

FREIXEDA, Gustavo. "Para além da cozinha: a importância do trabalho da mulher negra no Brasil". *Revista Amarello*, 2022. Disponível em: <https://amarello.com.br/2022/12/cultura/para-alem-da-cozinha-a-importancia-do-trabalho-da-mulher-negra-no-brasil/>. Acesso em: 20 mai. 2026.

FUNDAÇÃO CARGILL. "Gastronomia social e Gastromotiva: comida que transforma vidas". São Paulo, 30 dez. 2016. Disponível em: <https://fundacaocargill.org.br/gastronomia-social-gastromotiva/>. Acesso em: 20 abr. 2026.

GALEANO, Eduardo. *O livro dos abraços*. Reimpressão: fev. 2014. Porto Alegre: L&PM, 2014. vol. 465. (L&PM Pocket).

GASTRONOMIA PERIFÉRICA. "Bora assistir a aula da @simporfirio no Taste SP?". [S. l.], 29 maio de 2026. *Instagram*: @gastronomia_periferica. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DY9dpxuFYrq/>. Acesso em: 02 jun. 2026.

GASTRONOMIA PERIFÉRICA. "Falar de gastronomia é falar de pessoas". [S. l.], 15 jun. 2026. *Instagram*: @gastronomia_periferica. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DZm92gexULz/>. Acesso em: 20 jun. 2026.

GASTRONOMIA PERIFÉRICA. Home. São Paulo, 2024. Disponível em: <https://www.gastronomiaperiferica.com.br/>. Acesso em: 06 jun. 2026.

GASTRONOMIA PERIFÉRICA. "Reconhecimento que é coletivo!". [S. l.], 23 jul. 2025. *Instagram*: @gastronomia_periferica. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DMc0m5aOZ86/>. Acesso em: 15 jun. 2026.

GASTROMOTIVA. Home. Rio de Janeiro, c2026. Disponível em: <https://gastromotiva.org/>. Acesso em: 01 jun. 2026.

GONZALEZ, Lélia. "A categoria político-cultural de amefricanidade". *Tempo Brasileiro*, Rio de Janeiro, n. 92/93, p. 69-82. 1988.

GONZALEZ, Lélia. "Racismo e sexismo na cultura brasileira". In: ENCONTRO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM CIÊNCIAS SOCIAIS, 3. 1983, Nova Friburgo. *Anais [...]*. Nova Friburgo: ANPOCS, 1983. p. 223-244. Disponível em: <https://anpocs.com>. Acesso em: 10 mai. 2026.

GRAMSCI, Antonio. *Cadernos do cárcere: Maquiavel. Notas sobre o Estado e a política*. Edição e tradução de Carlos Nelson Coutinho com a colaboração de Luiz Sérgio Henriques e Marco Aurélio Nogueira. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007. v. 3. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=jJPeEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT168&dq=Cadernos+do+C%C3%A1rcere+-+hegemonia+antonio+gramsci+pdf++&ots=cancFl-Y8k&sig=AGSF4Cs5P04H0x8UbFEh6UpG4Tg#v=onepage&q&f=false>. Acesso em: 7 mar. 2026.

JANUÁRIO, Ana Cláudia dos Santos. *Mãos negras: saberes e sabores afro-brasileiros*. 2018. 68 f. Dissertação (Mestrado em Relações Étnico-Raciais) – Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: https://dippg.cefet-rj.br/pprer/attachments/article/81/98_Ana%20Claudia%20dos%20Santos%20Janu%C3%A1rio.pdf. Acesso em: 7 abr. 2026.

JAQUES, Max. *Live Senac - Gastronomia Social no Brasil com Max Jaques*. Campos do Jordão: YouTube, 2021. 1 vídeo (1h45min). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=50GE5GQrL6Y>. Acesso em: 25 out. 2025.

KLERING, Joyce. *Teoria Decolonial e Alta Gastronomia: Uma análise desde suas origens até os rankings internacionais*. 2025. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Relações Internacionais e Integração) - Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2025. Disponível

em: <https://dspace.unila.edu.br/server/api/core/bitstreams/4478ae8c-efd7-4868-b359-dfea6bc5dd08/content>. Acesso em: 20 abr. 2026.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. "Emoções e sociedade: um passeio na obra de Norbert Elias". *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 59, p. 79-98, jul./dez. 2013. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/37034>. Acesso em: 13 mai. 2026.

LEITE, Edson. *Porque criei a Gastronomia Periférica*. São Paulo: Inova, 2018.

LIVE Senac - Gastronomia Social no Brasil com Max Jaques. Centro Universitário Senac. [S. l.], 2026. 1 vídeo (145 min). Publicado pelo canal Centro Universitário Senac Campos do Jordão. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=50GE5GQrL6Y>. Acesso em: 17 set. 2025.

LOUREIRO, Simonard. "E a nega era mesmo maluca?". *Tribuna PR: Comer e Viver*, Curitiba, 9 out. 2015. Disponível em: <https://www.tribunapr.com.br/blogs/comer-e-viver/e-a-nega-era-mesmo-maluca/>. Acesso em: 13 mai. 2026.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. *"Um pé na cozinha": uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. 2021. 305 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Instituto de Ciências Sociais, Departamento de Sociologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2021. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/42205/1/2021_TaisdeSant%27AnnaMachado.pdf. Acesso em: 21 mai. 2026.

MACIEL, Max (@maxmacielf). "Se tem pão na padaria, Ônibus circulando e seu café ta pronto. É porque a periferia acordou primeiro". [S. l.], 4 set. 2020. X (antigo Twitter). Disponível em: <https://x.com/maxmacielf/status/1301851089407561728>. Acesso em: 02 jun. 2026.

MALCOM, Ferdinand. Texto de Orelha. In: SANTOS, Antônio Bispo dos Santos. *A Terra Dá, a Terra Quer*. São Paulo: Ubu Editora, 2023.

MANJAR ANCESTRAL (Iza Souza). "A cozinha ancestral é circularidade". [S. l.], 31 maio. 2026. *Instagram*: @manjar_ancestral. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DZAYJqGxN38/>. Acesso em: 08 Jun. 2026.

MANJAR ANCESTRAL (Iza Souza). "Falar de gastronomia é falar de pessoas". [S. l.], 15 jun. 2026. *Instagram*: @manjar_ancestral. Disponível em: https://www.instagram.com/manjar_ancestral/p/DZm92gexULz/. Acesso em: 16 Jun. 2026.

MAX Jaques. In: *Escavador*. [S. l.], 2026. Disponível em: <https://www.escavador.com/sobre/3827929/max-jaques>. Acesso em: 16 mai. 2026.

MAYORA. Intérpretes: Edson Velandia, Adriana Lizcano, Lido Pimienta e Miguel Durán. Compositor: Edson Velandia. In: Mayora. Intérpretes: Edson Velandia e Adriana Lizcano. [S.

l.]: Cinechicera, 2026. 1 streaming de áudio (2 min 17 s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rJjEhYpv9jU>. Acesso em: 15 jun. 2026.

MINTZ, Sidney W. "Comida e antropologia: uma breve revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, out. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?lang=pt>. Acesso em: 17 set. 2025.

MINTZ, Sidney W. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI Editores, 1996.

MOURA, Bruno de Freitas. "População de favela é mais negra e jovem que restante do país". *Agência Brasil*, Rio de Janeiro, 8 nov. 2024. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2024-11/populacao-de-favela-e-mais-negra-e-jovem-que-restante-do-pais>. Acesso em: 07 jun. 2026.

NAKANO, Anderson Kazuo; GONÇALVES, Thiago Andrade. "De Periferia a Quebrada: Palavras, Saberes e Lutas". *Outras Palavras*, [S. l.], 24 set. 2024. Disponível em: <https://outraspalavras.net/cidadesemtranse/de-periferia-a-quebrada-palavras-saberes-e-lutas/>. Acesso em: 22 jun. 2026.

NOSSOS PRATOS VÊM DE LONGE. "Falar de gastronomia é falar de pessoas". [S. l.], 15 jun. 2026. *Instagram*: @nossospratosvemde_longe. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DZm92gexULz/>. Acesso em: 17 Jun 2026.

NOSSOS PRATOS VÊM DE LONGE. "Nossos Pratos Vêm de Longe: Sabor de ancestralidade, cheiro de futuro no prato e educação a partir da culinária étnico-diaspórica!". [S. l.], 16 set. 2025. *Instagram*: @nossospratosvemde_longe. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DOrkuzCgX5V/>. Acesso em: 03 Mai. 2026.

QUIJANO, Aníbal. "Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina". In: LANDER, Edgardo (comp.). *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO, 2000. p. 201-242. Disponível em: <https://www.decolonialtranslation.com/espanol/quijano-colonialidad-del-poder.pdf>. Acesso em: 05 set. 2025.

REDAÇÃO. "Cientistas e ativistas pedem aos franceses que parem de consumir pernas de rãs; espécies podem sumir". *Um Só Planeta*, 11 mar. 2024. Disponível em: <https://umsoplaneta.globo.com/biodiversidade/noticia/2024/03/11/grupo-de-cientistas-e-ativistas-pedem-aos-franceses-que-parem-de-consumir-pernas-de-ras-especie-pode-sumir.ghml>. Acesso em: 02 Jun. 2026.

RIBEIRO, Carlos. "Sabor como Resistência". *Mesa Completa*, 30 out. 2025. Disponível em: <https://www.mesacompleta.com.br/iza-souza-sabor-como-resistencia/>. Acesso em: 15 mai. 2026.

RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro: A formação e o sentido do Brasil*. 1.ed. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

SAID, Edward W. *Orientalismo: o Oriente como invenção do Ocidente*. Tradução de Rosaura Eichenberg. São Paulo: Companhia de Bolso, 2007. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=2C0CBQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA11&dq=edward+said+orientalismo+&ots=rIXJPN69jq&sig=UBTtbB5BmjIUirZ8YAL4cegmf78#v=onepage&q=edward%20said%20orientalismo&f=false>. Acesso em: 3 mar. 2026.

SALOBIR, Cecília. "Mem y cookie: la cocina colonial en Malasia y Singapur". *Historia y Grafía*, México, n. 45, p. 211-245, jul./dic. 2015. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/586/58644849004.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2026.

SANTOS, Antônio Bispo dos. *A terra dá, a terra quer*. 4.ed. São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023.

SANTOS, Antônio Bispo dos. *Colonização, Quilombos: modos e significações*. 1.ed. Brasília: INCTI/UnB, 2015.

SILVA, Rita de Cássia Soares. *Gastronomia francesa: uma receita pelas mãos dos chefs nordestinos nos restaurantes de São Paulo*. 2011. 159 f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/12661/1/Rita%20de%20Cassia%20Soares%20da%20Silva.pdf>. Acesso em: 11 mai. 2026.

SILVA MENDES, N.; NUNES MAIA, F. "Monteiro Lobato, Racismo e Literatura: narrativas de um eugenista". *Revista Espaço Livre*, [S. l.], v. 14, n. 28, p. 53–65, 2022. Disponível em: <https://redelp.net/index.php/rel/article/view/204>. Acesso em: 22 maio. 2026.

SOUZA, Iza. "Comida é Cura: Saberes ancestrais do Sul da Bahia. Folhas, memória, território e cozinha Afro-Indígena Brasileira". *Instagram*, 21, mai. 2026. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DYmyv-IxWM9/?igsh=b3plbGQ2OXNudXF0>. Acesso em: 29 mai. 2026.

SOUZA, Iza. "Não se conta a história de um povo sem falar de sua cultura alimentar". *Instagram*, 25, mai. 2026. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DYxIXCyzmmU/?igsh=MTIxMW91eTk5bWY4cw%3D%3D>. Acesso em: 31 mai. 2026.

TAVARES, Gediane; SILVEIRA, Magali; ROSA, Victor. "Gastronomia ancestral em perspectiva: contribuições indígenas e africanas na formação da culinária brasileira". *Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação*, v. 11, n. 11, p. 1-15, nov. 2025. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/21985>. Acesso em: 14 mai. 2026.

TEMPASS, Martín César. "O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira". *Slow Food Brasil*, 5 mar. 2008. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/2008/03/o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira/>. Acesso em: 18 mai. 2026.

TRISTÁN, José María. "Descolonizando: Diálogo con Yuderkys Espinosa Miñoso y Nelson Maldonado-Torres". *Iberoamérica Social: Revista-red de estudos sociais*, Sevilha, v. 4, n. 6, p. 8-26, 2016. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6571568>. Acesso em: 9 mar. 2026.

TVE BAHIA. "A revolta de Tia Nastácia - Giovane Sobrevivente, Verso Vivo". *YouTube*, 20 out. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=iWIqh4uVHTw>. Acesso em: 02 jun. 2026.