

Título original:
Estudos sobre a Globalização

© os autores dos textos e Edições 70, 2016

Capítulos de Pedro Lains e de Jessica Hallet: tradução do inglês por Inês Guarda

Revisão: Inês Guerreiro

Índices da autoria de Paula Gonçalves

Capa: FBA

Depósito Legal n.º 417669/16

Biblioteca Nacional de Portugal – Catalogação na Publicação

ESTUDOS SOBRE A GLOBALIZAÇÃO

Estudos sobre a globalização / org, Diogo
Ramada Curto. - (História & sociedade; 13)
ISBN 978-972-44-1904-6

I – CURTO, Diogo Ramada, 1959-

CDU 94(100)*19/20*(042)

Paginação:

MA

Impressão e acabamento:
PENTAEDRO, LDA.

para
EDIÇÕES 70

Direitos reservados para todos os países de língua portuguesa

EDIÇÕES 70, uma chancela de Edições Almedina, S.A.
Avenida Engenheiro Arantes e Oliveira, 11 – 3.ª C – 1900-221 Lisboa / Portugal
e-mail: geral@edicoes70.pt

www.edicoes70.pt

Esta obra está protegida pela lei. Não pode ser reproduzida,
no todo ou em parte, qualquer que seja o modo utilizado,
incluindo fotocópia e xerocópia, sem prévia autorização do Editor.
Qualquer transgressão à lei dos Direitos de Autor será passível
de procedimento judicial.

ESTUDOS SOBRE A GLOBALIZAÇÃO

**DIOGO RAMADA CURTO
ORG.**

70

Índice

Introdução: a globalização hoje <i>Diogo Ramada Curto</i>	11
--	----

1

ECONOMIA E SOCIOLOGIA

A globalização económica, história e atualidade <i>Álvaro Ferreira da Silva</i>	23
Os paradoxos da globalização: mercado, capitalismo e poder <i>Jorge Pedreira</i>	41
A globalização e o crescimento económico das nações <i>Pedro Lains</i>	59
Globalização, uma perspetiva sociológica <i>David Justino</i>	81
Migrações e globalização <i>Margarida Marques</i>	99

2

DINÂMICAS POLÍTICAS E RELAÇÕES IMPERIAIS

Globalização: modo de ser e de usar <i>José Luís Cardoso</i>	127
---	-----

Interesse nacional e globalização: o caso português entre a teoria e a história <i>Nuno Severiano Teixeira</i>	143
Lições comparativas sobre duas globalizações <i>António Costa Pinto</i>	157
Visões globais: a imaginação política dos Estados-Imério <i>Miguel Bandeira Jerónimo</i>	165

3

HISTÓRIA DOS IMPÉRIOS E HISTÓRIA GLOBAL

Por uma sociologia dos impérios <i>Diogo Ramada Curto</i>	201
Interrogar os imperialismos do século xx <i>Diogo Ramada Curto</i>	215
Críticas às visões eurocêntricas <i>Diogo Ramada Curto</i>	243
Sociologia histórica e macrosociológica <i>Diogo Ramada Curto</i>	259
Escrever história global <i>Diogo Ramada Curto</i>	275

4

CIRCULAÇÃO DE OBJETOS E PRÁTICAS
DE IDENTIDADE

A relevância da história das ciências para a história global <i>Tiago Saraiva</i>	297
Na pista da mandioca colonial e pós-colonial: das formas de representação do global <i>Nuno Domingos</i>	319
O movimento em modo <i>pause</i> <i>João Leal</i>	353

Globalização alimentar, identidades e culinária <i>José Sobral</i>	371
Globalização e cosmopolitismo. A mundialização da cultura indiana <i>Rosa Maria Perez</i>	397
Em casa com a globalização. Reflexões antropológicas sobre movimentos e pertenças transnacionais <i>Marta Vilar Rosales e Susana Trovão</i>	409

5

PERCURSOS E USOS DO PASSADO

Mateus de Castro, o brâmane, entre a Índia e a Europa. Um percurso global? <i>Ángela Xavier</i>	433
Foi a expansão portuguesa precursora da atual globalização? <i>Pedro Cardim</i>	449
Inovação e globalização: Redes artísticas de intercâmbio durante a Idade de Ouro do Islão <i>Jessica Hallett</i>	465
A produção artística e a história da arte face à globalização. Conceito, criação e fruição das artes no início do século XXI <i>Vitor Serrão</i>	485
Museu e interrogações num mundo global <i>Joaquim Pais de Brito</i>	509

6

ÍNDICES REMISSIVOS

Índice temático	519
Índice onomástico	525
Índice geográfico	533

Globalização alimentar, identidades e culinária

JOSÉ MANUEL SOBRAL

1. Começou a falar-se de modo crescente em globalização nas últimas três décadas. Esses discursos, que invadiram os meios de comunicação de massa e proliferam na teorização académica, são um reflexo das transformações indubitáveis que ocorreram neste período, nos planos económico, político, social e cultural. O campo económico assistiu a uma expansão da economia capitalista a nível mundial, ainda mais acelerada com a integração nessa órbita da antiga URSS, da China e dos seus satélites. A abolição de grande parte das regulações locais no campo económico permitiu a expansão das empresas transnacionais, o que foi acompanhado pela difusão de uma ideologia que celebrava as vantagens universais de uma atividade económica liberal. A nível político, as alterações disseram sobretudo respeito à erosão do poder soberano dos Estados nacionais, concomitante com a emergência de entidades políticas supranacionais, como a União Europeia. No plano social, ocorreu um fluxo transnacional crescente e uma mobilidade da população de uma intensidade sem antecedentes, que assumiu nomeadamente as formas de uma emigração massiva, em particular do hemisfério Sul ou do Leste da Eurásia em direção aos países mais abastados do Norte. No plano cultural, deu-se o impacto dos modernos sistemas de informação, como os representados pelo telemóvel, pela Internet, pela transformação do inglês numa língua franca mundial e pela proliferação de hábitos e estilos de vida, símbolos e valores associados a padrões ocidentais.

Todavia, o facto de as referências à globalização se terem tornado lugar-comum não significa que haja consenso quanto

à sua caracterização ou à avaliação dos seus impactos. Há quem distinga três tendências na abordagem da globalização: as formadas pelos *hiperglobalizadores*, pelos *céticos* e pelos *transformadores*. Os primeiros concebem-na como um momento radicalmente novo na história, datando das últimas décadas, em que ocorre a unificação da economia mundial, tendo como motores a expansão do capitalismo e o desenvolvimento da tecnologia⁽¹⁾. A nível político, este período seria marcado pelo declínio do Estado-nação, substituído cada vez mais por organizações transnacionais. Os segundos formam outro bloco, que defende que, embora possa haver hoje mais trocas do que no passado, não há verdadeiramente uma economia globalizada, pois a maioria das trocas comerciais ainda ocorrerá no interior de três grandes grupos regionais: a Europa, a Ásia-Pacífico e a América do Norte. Por sua vez, no plano político, os governos de cada Estado continuariam a manter um papel central, se não mesmo reforçado. Finalmente, o terceiro grupo, o dos *transformadores*, defende uma posição intermédia entre uns e outros. Se reconhecem a existência do fenómeno e a sua amplitude como algo sem precedente no domínio da economia, não deixam de assinalar que aquele possui outras dinâmicas, que não as de ordem estritamente económica. E, em seu entender, conquanto a globalização esteja a transformar o campo político, obrigando os Estados a lidarem com realidades que transcendem a sua esfera da ação – como as provenientes da ação das empresas, dos movimentos sociais e dos organismos internacionais –, o fim do Estado-nação não estará à vista⁽²⁾.

(1) É o ponto de vista dos «pró-globalizadores» liberais-conservadores; ver Adrienne Bryant, Leigh Bush e Richard Wilk, «The history of globalization and the food supply», A. Murcott, W. Bellasco e P. Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research* (Londres: Bloomsbury Academic, 2016), p. 44.

(2) Ver: Anthony Giddens, *Sociology* (6.^a edition) (Cambridge e Malden: 2009), pp. 108-151; David Held (ed.), *A Globalizing World? Culture, Economics, Politics* (Londres e Nova Iorque: Routledge/The Open University, 2000).

2. Evocamos brevemente este amplo debate, de uma forma necessariamente redutora, pois permite situar num contexto mais amplo a nossa abordagem da globalização alimentar. Esta constitui um tema recente e menos tratado do que outras dimensões deste processo – económicas, políticas ou mesmo a nível cultural –, apesar da sua importância ser crucial. Como já foi assinalado:

[...] A comida e a globalização são inseparáveis. O comércio a longa distância envolve desde há muito alimentos básicos e produtos de luxo como o vinho, o chá, o café, o arroz, as especiarias e o peixe seco. Assegurar um acesso mais amplo à comida foi uma força impulsionadora subjacente à expansão colonial e ao poder imperial. Os mercados alimentares foram os primeiros a tornar-se mundialmente integrados, ligando áreas e culturas distintas do mundo. Não houve área em que as interações entre a troca global e práticas locais tenham sido tão discerníveis como nas culturas alimentares em mudança. O consumo de alimentos desempenha um papel crucial na construção das identidades locais e nacionais e no autoconhecimento em mudança dos grupos sociais, dos emigrantes e das comunidades étnicas [...] Todavia, na maioria da bibliografia sobre a «globalização» a comida desempenhou um papel de Cinderela, marginalizado e subordinado ao elenco principal constituído pelos mercados financeiros, pelas migrações, pela comunicação e pela cooperação política transnacional.⁽³⁾

A discussão neste âmbito diz respeito, por exemplo, a saber se é correto designar como globalização um único processo, centrado no mundo atlântico, pois teria existido uma via asiática para a globalização. Revela também divergências quanto à sua datação, que são, em parte, um reflexo do debate mais geral. Será ela recente ou mais antiga? Pode aplicar-se o mesmo conceito a processos distintos que ocorrem em momentos históricos

(3) A. Nützenadel e F. Trentman, «Introduction: mapping food and globalization», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), p. 1.

diversos? Por esse motivo, vários autores preferem falar em «globalizações» da produção e consumo de alimentos e não numa única globalização⁽⁴⁾. A diversidade dos processos envolvidos constitui um entrave às tentativas para definir de um modo sintético o que se entende por globalização ou globalizações da alimentação. Para quem se situa numa perspectiva de muito longa duração, a produção, movimento e consumo de alimentos torna-se global de diferentes maneiras. Teria o seu início com a própria dispersão da humanidade pelo mundo, acompanhada das técnicas adequadas para adquirir e preparar alimentos, seguindo-se a domesticação de plantas e animais e sua expansão e a troca de alimentos a grande distância, para finalmente se chegar a um momento, como o atual, em que cozinhas, técnicas e sabores se difundem em todo o globo, podendo encontrar-se diferentes opções culinárias num mesmo local⁽⁵⁾.

Um enunciado resumido do que tem sido contemplado nos estudos sobre a globalização da alimentação, numa perspectiva focalizada em processos recentes, ajuda-nos a vislumbrar, embora de um modo parcial, o conjunto de fatores que aquela implica. Podemos dizer que abrange os domínios da produção agroalimentar capitalista, bem como o comércio alimentar internacional e seus efeitos. Envolve políticas económicas – como os subsídios atribuídos aos produtores nos EUA ou na União Europeia – e os seus efeitos, como a incapacidade de competir dos agricultores de muitos países não desenvolvidos. Implica também as questões relacionadas com a sustentabilidade da generalização de um determinado tipo de dieta – a carnívora, muito característica dos países mais ricos do Norte – consumidora de enormes recursos do planeta e a difusão de hábitos

⁽⁴⁾ *Ibidem*, pp. 3-4. Ver igualmente David Inglis e Debra Gimlin, «Food globalizations: ironies and ambivalences of food, cuisine and globality», David Inglis e Debra Gimlin (eds.), *The Globalization of Food* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2009), p. 9.

⁽⁵⁾ Adrienne Bryant, Leigh Bush e Richard Wilk, «The history of globalization and the food supply», A. Murcott, W. Bellasco e P. Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research* (Londres: Bloomsbury Academic, 2016), p. 49.

alimentares, como o *fast food*, originários dos Estados dominantes a nível mundial. Envolve igualmente as questões da fome e da segurança alimentar, reveladoras das enormes desigualdades inerentes a estes processos, e os riscos dos alimentos para a saúde humana decorrentes do comércio global de alimentos, suscitados por epizootias, como a da encefalopatia espongiforme bovina, provocada pela alimentação de herbívoros com derivados de animais⁽⁶⁾.

Nem a definição do que se entende por globalização alimentar nem a localização da sua emergência no tempo, questões correlacionadas, são consensuais. Há quem situe o início do processo de globalização alimentar há uns 10 000 anos, com a domesticação em partes diversas da Terra de plantas selvagens como o centeio, o trigo ou o milho e de animais como as galinhas ou o porco e a sua expansão por vastas zonas do globo⁽⁷⁾. Outros autores preferem identificar a globalização com tempos mais recentes, optando por designar como «protoglobalização», não só os períodos que se seguem ao Neolítico, como momentos já relativamente recentes em que se assiste – como na Europa medieval – ao contacto entre o Ocidente e o Extremo Oriente. Este último fornecia às classes dominantes do primeiro as especiarias que distinguiam a sua cozinha, como a pimenta, a canela ou o açúcar.

Assim, a globalização propriamente dita iniciar-se-ia com os processos decorrentes da viagem de Colombo à América, que puseram a Eurásia em contacto com o novo continente, sendo as últimas décadas apenas a fase mais recente dessa dinâmica⁽⁸⁾.

⁽⁶⁾ Ver uma abordagem que contempla muitos destes aspetos: Lynne Phillips, «Food and globalization», *Annual Review of Anthropology* (2006), pp. 35, 37-57.

⁽⁷⁾ Kenneth F. Kiple, *A Movable Feast: ten millennia of globalization* (Cambridge e Nova Iorque: Cambridge University Press, 2007), pp. 1-2.

⁽⁸⁾ David Inglis e Debra Gimlin, «Food globalizations: ironies and ambivalences of food, cuisine and globality», David Inglis e Debra Gimlin (eds.), *The Globalization of Food* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 1999), pp. 10-14. Uma caracterização e periodização um pouco distinta, que reconhece, no entanto, o impacto da «troca colombiana», encontra-se entre quem

Esse momento seria um ponto de viragem decisivo na mundialização alimentar, pois implica o início de uma troca de alimentos entre diversas zonas do globo – distintas regiões da Eurásia, a América, a África – e um fluxo de pessoas – colonos, escravos, emigrantes – sem paralelo anteriormente, bem como o começo do desenvolvimento do comércio a longa distância e em larga escala⁽⁹⁾. Mesmo quem descarta a ideia de o processo de globalização ter um início assinala a relevância deste momento, pois terá constituído a base do vasto processo de conexão e troca que se seguiu e em que veio a assentar a sociedade contemporânea⁽¹⁰⁾. Entre os alimentos envolvidos no intercâmbio encontram-se as batatas, o milho, o tomate, a mandioca, os diversos tipos de pimento, o feijão (*Phaseolus vulgaris*), os piri-piris, originários do continente americano, hoje alimentos básicos em culinárias situadas em outras áreas. Provém daí igualmente o cacau, base do chocolate, que se universalizou. O gado – bovino, suíno, ovino, caprino, equino –, as aves de capoeira ou o trigo viajaram, entretanto, da Europa para a América. O café terá partido da África e o chá da Ásia. O cultivo da soja viajou recentemente da Ásia para a América, regressando à Ásia sob a forma de alimento do gado aí consumido de modo crescente devido à mudança de dietas vegetais para dietas carnívoras⁽¹¹⁾. Entretanto, pela mesma época da «troca colom-

defende que, dado o facto de a maioria do que se comia e era utilizado nas cozinhas já provir de muitas partes do mundo, se poderia afirmar que a globalização alimentar estaria concluída em meados do século XVIII. Ver Adrienne Bryant, Leigh Bush e Richard Wilk, «The history of globalization and the food supply», A. Murcott, W. Bellasco e P. Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research* (Londres: Bloomsbury Academic, 2016), p. 38.

⁽⁹⁾ A. Nützenadel e F. Trentman, «Introduction: mapping food and globalization», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008).

⁽¹⁰⁾ Sidney Mintz, «Food, culture and energy», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), p. 22.

⁽¹¹⁾ *Ibidem*.

biana», difundem-se massivamente as especiarias provenientes do Oriente depois de aberta a rota do cabo da Boa Esperança.

Mais do que uma simples troca de alimentos, tratou-se de um processo complexo de «difusão, aceitação e reinterpretação culinária ou “indigenização”, por vezes acompanhado de importantes mudanças culturais»⁽¹²⁾. Esta reinterpretação foi de tal amplitude que o chá veio a ser fortemente identificado com a cultura alimentar inglesa, o café com a americana – fruto da reação à identificação dos ingleses com o chá – e a batata se transformou em alimento básico da Europa, a mandioca da África, o bovino passou a figurar nas mesas das Américas – do hambúrguer aos churrascos do Brasil, do Uruguai e da Argentina – e mesmo do Japão, onde elementos de ordem religiosa proscravam o seu papel como alimento. Condimentos originários do México – como o piri-piri – penetraram nas culinárias do subcontinente indiano, o tomate e mesmo o milho – de que se faz a *polenta* – tornaram-se parte da cozinha italiana⁽¹³⁾. Entre-

⁽¹²⁾ *Ibidem*. Uma mudança radical foi a da alteração do estatuto da carne no Japão, que acompanhou a ocidentalização mais geral ocorrida na segunda metade do século XIX, a qual punha fim a um tabu secular sobre a carne – apenas consumida por grupos marginais –, sustentado pelo culto do imperador e pelo Budismo e pelo Xintoísmo, o primeiro prescrevendo o respeito pelos seres vivos, o segundo definindo como impureza a morte de seres humanos e animais. Ver Emiko Ohnuki-Tierney, «We eat each other's food to nourish our body: the global and the local as mutually constituent forces», in Raymond Grew (ed.), *Food in Global History* (Boulder: Westview Press, 1999), pp. 251-255.

⁽¹³⁾ Ver: sobre o chá, Alan Macfarlane e Iris Macfarlane, *Green Gold: the empire of tea* (Londres: Ebury, 2003); sobre a batata, Redcliffe N. Salaman, *The History and Social Influence of the Potato* (Cambridge: Cambridge University Press, 1949); sobre a mandioca em Angola, Laurens van der Post, *First Catch your Eland: a taste of Africa* (Londres: Hogarth Press, 1977), p. 106; sobre a carne bovina no Japão, Emiko Ohnuki-Tierney, «We eat each other's food to nourish our body: the global and the local as mutually constituent forces», Raymond Grew (ed.), *Food in Global History* (Boulder: Westview Press, 1999), pp. 240-272; sobre a difusão dos piri-piris no sub-continente indiano e os impactos na cozinha italiana, Felipe Fernández-Armesto, *Food: a history* (Basingstoke e Oxford: 2001), p. 190.

tanto, a construção dos impérios coloniais levou à produção de alimentos baratos, que pudessem ser transportados a longa distância e que servissem a força de trabalho que os sustentava. Alguns desses alimentos vieram a ser ingredientes básicos das cozinhas nacionais e locais e da comida «nostálgica»⁽¹⁴⁾. Tal sucedeu com o bacalhau salgado e seco nas Caraíbas e em Portugal, por exemplo⁽¹⁵⁾.

Para termos uma noção mais concreta das dinâmicas económicas, sociais, políticas e culturais intercontinentais envolvidas na produção, comércio e consumo de alimentos a partir de uma base americana, tomemos o exemplo do açúcar de cana, objeto do estudo antropológico e histórico de Sidney Mintz⁽¹⁶⁾. Planta originária da Ásia, a cana-de-açúcar penetrou na Europa pela bacia do Mediterrâneo, encontrando um mercado como produto de luxo e droga no mundo medieval europeu. Os portugueses terão um papel crucial nos primeiros tempos da sua difusão – a plantação da cana e a produção de açúcar circularam do Algarve para a Madeira, daí para S. Tomé e Príncipe e finalmente para o Brasil⁽¹⁷⁾. As consequências mais importantes decorrerão da sua plantação na América (em particular nas Caraíbas e no Brasil, mas atingindo a Luisiana, nos atuais EUA). Ao cultivo da cana está ligado o desenvolvimento de um sistema agroindustrial, assente na articulação entre a plantação e o engenho transformador, tudo suportado pela mão de obra escrava, cujo principal destino foi servir a produção de açúcar. A histó-

⁽¹⁴⁾ Adrienne Bryant, Leigh Bush e Richard Wilk, «The history of globalization and the food supply», A. Murcott, W. Bellasco e P. Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research* (Londres: Bloomsbury Academic, 2016), p. 40.

⁽¹⁵⁾ Ver: Mark Kurlansky, *Cod: a biography of the fish that changed the world* (Londres: Vintage Books); José Manuel Sobral e Patrícia Rodrigues, «O "Fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa», *Etnográfica*, 17 (3) (2013), pp. 619-649.

⁽¹⁶⁾ Sidney Mintz, *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history* (Nova Iorque: Viking, 1985).

⁽¹⁷⁾ João Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal económico* [Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1947 (2.^a ed.)], pp. 215-269.

ria demográfica de vários continentes – Europa, África, América – e a sua configuração social e cultural foram marcadas por um tráfico de escravos sem precedentes na história humana, que multiplicou na América a população de origem africana, a qual em muitos locais substituiu os ameríndios dizimados, e despovoou zonas amplas do continente africano. O modelo das plantações foi muito mais tarde transferido para África e para o Oriente, moldando assim fortemente o colonialismo e o imperialismo modernos, em que assentaram as bases para a emigração pós-colonial contemporânea. Entretanto, o açúcar passou de elemento de luxo da cozinha e remédio a alimento ou condimento vulgarizado. Deixou de ser um dos elementos distintivos da culinária dos possidentes – tão bem documentada no seu peso na doçaria antiga portuguesa a que se imputa uma matriz conventual – para passar a estar presente sob diversas formas na alimentação barata dos mais modestos e pobres, ao mesmo tempo que, sendo fator responsável pela obesidade, é postergado em nome da imagem corporal *legítima*, a do corpo magro⁽¹⁸⁾.

A historiografia da globalização ou das globalizações alimentares distingue ainda outros momentos-chave, como o que ocorre nas últimas décadas do século XIX. Este é marcado pela importância assumida por antigas colónias europeias no fornecimento de alimentos que outrora haviam sido importados da Europa⁽¹⁹⁾. Mas as regiões tropicais não são quem agora desempenha um papel relevante, mas as situadas em zonas temperadas, a norte e a sul – na América do Norte e do Sul, na Austrália, na Nova Zelândia –, que irão fornecer alimentos básicos da sua

⁽¹⁸⁾ A. Nützenadel e F. Trentman, «Introduction: mapping food and globalization», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), p. 1. O açúcar é hoje apresentado como o inimigo principal de uma alimentação saudável; cf. <http://www.theguardian.com/society/2016/apr/07/the-sugar-conspiracy-robert-lustig-john-yudkin> (acesso a 16.05.2016).

⁽¹⁹⁾ *Ibidem.* Sidney Mintz, «Food, culture and energy», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), pp. 21-35.

dieta, como o trigo e, em menor grau, a carne, dependente do transporte refrigerado, cimentando uma maior interdependência a nível global⁽²⁰⁾. E há mesmo quem fale no outro momento específico da globalização que tem lugar após a Segunda Guerra Mundial, norteado pela produção agroindustrial em massa de alimentos subsidiada pelo Estado e assente em medidas protecionistas que favorecem os Estados mais poderosos e em que os Estados Unidos surgem numa posição dominante⁽²¹⁾.

3. O exemplo do açúcar alerta para as implicações de várias ordens presentes na produção, comércio, distribuição e consumo de alimentos. Entre as que marcam a cena contemporânea conta-se a presença crescente nas sociedades mais afluentes – concentradas na Europa Ocidental e na América do Norte – de produtos alimentares de todo o mundo, que aí chegam dado o incremento nas trocas por via aérea. As frutas tropicais passaram a ser uma presença ubíqua nesses mercados, as frutas sazonais comuns na Europa ficaram disponíveis fora da estação, como as cerejas do Chile em dezembro. A diversificação que se encontra na oferta de alimentos também está disponível sob a forma de produtos culinários. Com as mercadorias, passaram a circular ingredientes e chefes⁽²²⁾. O número de restaurantes criados pelas populações que emigraram em massa aumentou. Desenvolveu-se um cosmopolitismo culinário, já razoavelmente antigo em antigas metrópoles coloniais como a Grã-Bretanha ou a França, ou destinos tradicionais da imigração, como os EUA, mas que agora passava a ocorrer em países que só neste período se tornaram destino dos fluxos migratórios, como

⁽²⁰⁾ Sidney Mintz, «Food, culture and energy», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), p. 23.

⁽²¹⁾ *Ibidem*.

⁽²²⁾ Richard Milne, «Local-Global», Peter Jackson and the CONANX group (eds.), *Food Words: essays in culinary culture* (Londres: Bloomsbury, 2013), p. 121.

Portugal. Esse pluralismo culinário é um indício e uma consequência da aceleração da globalização.

Embora se situe fora do âmbito da problemática aqui abordada, em que se trata das articulações entre comida e identidade, vale a pena recordar que a globalização não levou ao fim da fome, da escassez e da deficiência em termos alimentares. Continua a existir a este respeito um contraste enorme entre as sociedades afluentes, situadas maioritariamente no Norte global – onde persistem desigualdades enormes e onde a obesidade é uma preocupação – e as sociedades do Sul global, onde se situam maioritariamente as populações mais carenciadas⁽²³⁾. Há quem defenda, aliás, que a globalização liberal, e muito concretamente a especialização em produtos agrícolas destinados à exportação para o mercado mundial em detrimento de cultivos de subsistência, serão responsáveis por crises deste teor⁽²⁴⁾.

A globalização foi entendida por muitos como implicando a homogeneização crescente das cozinhas a nível internacional, representando em particular a hegemonia da culinária proveniente da principal economia agroindustrial, os Estados Unidos. A comida rápida, simbolizada pela cadeia de restauração McDonald's ou por bebidas como a Coca-Cola, foi tida como um sinal e um instrumento dessa homogeneização que, com o fim da antiga URSS e das chamadas «democracias populares» e a abertura da China ao sistema capitalista, parecia não encontrar barreiras. Não há qualquer dúvida da importância desta dinâmica, embora não haja concordância na avaliação dos seus efeitos, pois a receção do *fast food* foi muito variada e mesmo condicionada por fatores locais. Se pôde ser recebida, como sucedeu no Japão, derrotado pelos norte-americanos em 1945,

⁽²³⁾ Peter Jackson, «Hunger and Famine», Peter Jackson and the CONANX group (eds.), *Food Words: essays in culinary culture* (Londres: Bloomsbury, 2013), pp. 100-102.

⁽²⁴⁾ Adrienne Bryant, Leigh Bush e Richard Wilk, «The History of Globalization and the Food Supply», A. Murcott, W. Bellasco e P. Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research* (Londres: Bloomsbury Academic, 2016), pp. 39-40.

como símbolo de uma ocidentalização desejada, os significados que lhe foram atribuídos teriam restringido o seu impacto, pois, por exemplo, terá sido metamorfoseada numa espécie de substituto das refeições – ou numa refeição ligeira – e não propriamente convertida em elemento estrutural da dieta alimentar⁽²⁵⁾. Nesta linha, a ideia de uma homogeneização – ou mesmo de um imperialismo alimentar –, de uma «McDonaldização» do mundo, tem sido criticada, em particular em trabalhos que se debruçaram sobre a receção local de produtos icónicos desse processo⁽²⁶⁾. Assim, defendeu-se que o êxito da Coca-Cola em Trindade se deveu, entre outros fatores, a apropriações locais complexas, que não só fizeram dela uma bebida conotada com uma das etnicidades importantes da ilha – os africanos –, como transformaram a mistura de rum com Coca-Cola numa bebida local «intensamente nacionalista»⁽²⁷⁾. Estudos feitos sobre a introdução da cadeia McDonald's em lugares tão significativos – por simbolizarem a entrada dessas sociedades na economia global capitalista – como Pequim e Moscovo alinham na mesma crítica à tese de uma imposição global de homogeneidade cultural através da alimentação pelas grandes empresas da «comida rápida». Afirmou-se existir em todos esses casos uma revalorização do local – que conferia sentidos específicos ao seu êxito – ligada ao sucesso dessas empresas e defendeu-se ser difi-

(25) Emiko Ohnuki-Tierney, «We eat each other's food to nourish our body: the global and the local as mutually constituent forces», Raymond Grew (ed.), *Food in Global History* (Boulder: Westview Press, 1999), pp. 256-257.

(26) De acordo com o principal proponente da tese da «McDonaldização» da sociedade, esta significa o triunfo de uma organização da produção de comida padronizada de acordo com os padrões do «fordismo» e do «taylorismo», de uma organização burocrática racional no sentido weberiano e também de imperialismo cultural (norte-americano). Ver George Ritzer, *The McDonaldization of Society* (Thousand Oaks, Califórnia: Pine Forge Press, 2000).

(27) Daniel Miller, «Coca-Cola: a black sweet drink from Trinidad», James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: a reader* (Malden e Oxford: Blackwell), p. 57.

cil separar o transnacional do local. Para além de, evidentemente, simbolizarem a América, em Pequim os restaurantes teriam sido também apreciados pela sua limpeza e higiene, pela afabilidade no trato e por constituírem uma rutura com a monotonia do consumo alimentar do tempo do maoísmo. Além disso, terão sido apropriados como locais propícios ao desenrolar de rituais familiares locais importantes, como os aniversários das crianças, ou à sociabilidade juvenil e dos reformados. De qualquer modo, não só não puseram fim à apreciação da cozinha chinesa, como foram contemporâneos da difusão de outras cozinhas exógenas na China. Esse processo de localização implicaria, aliás, uma subversão radical face às práticas seguidas na América: a comida rápida, acompanhada de uma presença apressada no espaço do restaurante, é substituída por uma presença demorada e por uma apropriação do espaço para namorar, conversar, estudar ou ler o jornal⁽²⁸⁾. Em Moscovo, o McDonald's terá sido mesmo objeto de um processo de «nacionalização» – de «russificação» –, chegando a cozinha caseira a incluir comidas introduzidas pela cadeia norte-americana. Em resumo, há dinâmicas locais que recriariam e interpretariam o global, conferindo-lhe um sentido que não é o originário⁽²⁹⁾. Todavia, a adaptação às condições locais seria sinal, noutra perspetiva, do triunfo da «McDonaldização», que subverteria importantes normas culturais, como, para dar um exemplo sintético, comer em pé no Japão⁽³⁰⁾.

(28) James L. Watson, «China's Big Mac attack», James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: a reader* (Malden e Oxford: Blackwell), pp. 69-79. Yunxiang Yan, «Of hamburger and social space: consuming MacDonald's in Beijing», in James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: a reader* (Malden e Oxford: Blackwell), pp. 80-103.

(29) Melissa L. Caldwell, «McDonald's and consumerism in Moscow», in James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: a reader* (Malden e Oxford: Blackwell), pp. 180-196.

(30) George Ritzer, *The McDonaldization of Society* (Thousand Oaks, Califórnia: Pine Forge Press, 2000), pp. 174-176.

Fosse como fosse, o valor emblemático da «comida rápida» – o facto de ser identificada com a América – transformou-a quer em objeto de desejo quer em alvo de crítica, neste caso por ser tida por muitos como veículo do imperialismo norte-americano. Este último aspeto permite-nos compreender as razões subjacentes aos ataques que evocam a defesa da autenticidade culinária das sociedades em que se instalou, como ocorreu em França – com a destruição de um restaurante McDonald's visto como símbolo da «malbouffe» (má comida) – e em Itália, onde o desembarque daquela cadeia em Roma marcou o início do movimento do *slow food*⁽³¹⁾. Estas reações, em que a defesa da comida nacional/local estava vinculada à da sustentabilidade de produtos e produtores, da saúde, da segurança e da soberania alimentares, face ao poder das grandes multinacionais, tiveram um amplo eco a nível internacional⁽³²⁾. O dirigente camponês José Bové, envolvido no ataque ao restaurante em França, passou a ser uma figura de relevo nos movimentos da globalização alternativa, enquanto o *slow food* se metamorfoseou de movimento de base nacional em organização transnacional.

Não por acaso, as reações mais notórias a esta ameaça de homogeneização – se não mesmo de imperialismo – tiveram como palco sociedades com uma indústria alimentar e uma culinária de enorme importância à escala global. A «grande cozinha» francesa dominou a culinária de elite no século XIX e grande parte do XX, enquanto a italiana, pela sua grande imigração para o continente americano, viu aquilo que foi originariamente um produto seu, a piza, transformado num dos pratos básicos da *fast food*. Em ambas, a cozinha é um elemento fulcral das representações da identidade nacional. Com isto,

⁽³¹⁾ Alison Leich, «Slow food and the politics of “virtuous globalization”» David Inglis e Debra Gimlin (eds.), *The Globalization of Food* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2009), pp. 45-63.

⁽³²⁾ Ver: Adrienne Bryant, Leigh Bush e Richard Wilk, «The history of globalization and the food supply», A. Murcott, W. Bellasco e P. Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research* (Londres: Bloomsbury Academic, 2016), p. 45; Gillian Crowther, *Eating culture: an anthropological guide to food* (Toronto: University of Toronto Press, 2013), pp. 215-223.

queremos dizer que existe uma dimensão nacionalista nestas reações. A rejeição da «comida rápida» – e do modo de vida também ele rápido a que está ligada – faz-se através da invocação de tradições culinárias – locais, regionais e, em síntese, nacionais – «autênticas»⁽³³⁾. O *slow food* representa, sem dúvida, a mais importante destas reações difundida em vários continentes. Com raízes na contracultura que emerge na Europa e na América do Norte em finais dos anos sessenta, e na esquerda italiana ligada à defesa das tradições culturais populares, surge nos anos oitenta como movimento que questiona a chamada globalização neoliberal na produção e no consumo de alimentos. Face ao que era percebido como ameaça de homogeneização decorrente da padronização do agroalimentar e das práticas culinárias, de que seria símbolo o *fast food* de origem norte-americana, propôs-se a defesa dos elementos das tradições regionais e locais, dos alimentos – e seus produtores – à cozinha. A defesa de uma produção sustentável, da alimentação biológica e da biodiversidade – ameaçadas, segundo os promotores do movimento, pelo poder das grandes empresas, como as que detêm o controlo das sementes geneticamente modificadas –, bem como do comércio justo, representam outras facetas do movimento. Este define-se explicitamente contra um estilo

⁽³³⁾ Sobre a hegemonia da cozinha francesa nos séculos XIX e XX e o gastronacionalismo: Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: the triumph of French cuisine* (Chicago e Londres: The University of Chicago Press, 2004); Micaela DeSoucey, «Gastronationalism: food traditions and authenticity politics in the European Union», *American Sociological Review* [2010(75)3], pp. 432-455. Acerca do caso italiano, Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina* (Roma e Bari: Editori Laterza). Ver genericamente sobre a relação entre identificações nacionais e cozinhas, Allison Leich, «Slow food and the politics of “virtuous globalization”», David Inglis e Debra Gimlin (eds.), *The Globalization of Food* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2009), pp. 45-63. Sobre as questões da autenticidade culinária: Charles Lindholm, *Culture and Authenticity* (Malden e Oxford: Blackwell Publishing), pp. 77-87; Mónica Trüninger e José M. Sobral, «Contested authenticities: a review of consumers perspectives», Isabel Mafrá (ed.), *Current Topics on Food Authentication* (Trivandrum, Índia: Transworld Research Network), 2001.

de vida de que a comida é símbolo: à «vida rápida» opõe a «vida lenta», conceito ligado à exaltação do prazer alimentar. Não recusando a globalização, e construindo redes envolvendo produtores e consumidores de vários continentes, definem a sua postura como «globalização virtuosa»⁽³⁴⁾.

O *fast food* tem reagido a essas críticas através de processos de localização, como já referimos. Entretanto, Massimo Montanari, que sublinhou o facto de se inserirem produtos locais nos McDonald italianos – em Portugal, entretanto, apareceram sopas de legumes identificadas com práticas culinárias tradicionais –, foi um dos vários autores a insistirem no facto de a difusão de modelos alimentares «globalizados» ter excitado – paradoxalmente, em seu entender – «[...] a procura da diversidade, a reconstrução de raízes mais ou menos inventadas, a redescoberta ou reinvenção das tradições "locais"»⁽³⁵⁾.

Como afirmou Sidney Mintz:

[...] A comida em sociedade é um veículo investido culturalmente de significado simbólico. A comida, a um tempo prosaica e quotidiana, mas no entanto tão vital, é um dos mais poderosos índices sociais de diferença e identidade [...]. Por isso é que a padronização e a produção em massa de alimentos em todo o mundo, e as pressões agregadas para disseminar estas comidas por todos os cantos do globo por modos impessoais e rotineiros, podem ser facilmente interpretadas como um ataque perigoso, intencional ou não, da especificidade local e cultural⁽³⁶⁾.

⁽³⁴⁾ Geoff Andrews, *Slow food: una storia tra politica e piacere* (Bologna: Il Mulino, 2010). Uma visão crítica das despesas envolvidas na promoção do prazer alimentar e do que se entende ser o elitismo do *slow food* encontra-se em George Ritzer, *The McDonaldization of Society* (Thousand Oaks, Califórnia: Pine Forge Press, 2000), pp. 217-218.

⁽³⁵⁾ Massimo Montanari, *Il risposto della polpetta e altre storie intorno al cibo* (Roma e Bari: Editori Laterza, 2010), pp. 208-209.

⁽³⁶⁾ Sidney Mintz, «Food, culture and energy», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), p. 21.

Este tipo de reações não é propriamente novo, como iremos ver. Entretanto, assinala outra dimensão da globalização, a que está ligada ao proliferar da heterogeneidade e do pluralismo culinário, tanto presente na mistura de tradições culinárias – crioulização e mestiçagem para um Poulain – como na exaltação da cozinha local, expressão do território – o *terroir* dos franceses – e das práticas dos seus habitantes, e na canonização da cozinha classificada como tradicional em património⁽³⁷⁾. Este cenário plural e diversificado nada tem a ver com antevisões de há trinta ou quarenta anos, em que se previa uma homogeneização alimentar à escala global⁽³⁸⁾.

Um teórico influente da globalização, Manuel Castells, defendeu ser este processo marcado pela «ressurgência nacionalista» – que não só não se confunde como pode estar mesmo associada ao desaparecimento de Estados plurinacionais (como as antigas URSS e Jugoslávia) e à crise do estatismo, pois assistir-se-á à erosão dos poderes do Estado. Esta ressurgência constituirá uma reação de defesa das comunidades nacionais – bem como das comunidades religiosas e locais – e surge como resistência contra dinâmicas que põem em causa a sua identidade⁽³⁹⁾. Sem podermos desenvolver aqui a análise desta abordagem, parece-nos que ela é concordante com a defesa das identidades culinárias nacionais que nos parece subjacente aos movimentos que referimos e que também está presente na criação e promoção de uma cozinha nacional portuguesa, sobre a qual nos iremos debruçar nesta parte final do texto, a título de ilustração

⁽³⁷⁾ Ver: Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation* (Paris: Presses Universitaires de France, 2002), pp. 19-34; Allison James, «Cuisiner les livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires?», *Anthropologie et sociétés*, vol. 18, n.º 3 (1994), pp. 39-56; Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina* (Roma-Bari: Editori Laterza), p. 83.

⁽³⁸⁾ Priscilla Parkhurst Ferguson, *Word of Mouth*, Berkeley (Londres, Los Angeles: University of California Press, 2014), pp. 3-4.

⁽³⁹⁾ Manuel Castells, *The Power of Identity*, vol. 2 de *The Information Age: economy, society and culture* (Malden e Oxford: Blackwell Publishers, 1997), pp. 1-67.

destas reações⁽⁴⁰⁾. Este movimento inicia-se em finais do século XIX – um momento importante, para alguns, da globalização ou das globalizações alimentares –, e essa afirmação parece ainda intensificar-se nas últimas décadas, precisamente aquelas que muitos associam inequivocamente a tal processo⁽⁴¹⁾.

Ao longo do século XIX, a culinária dominante em Portugal, como em geral, é de matriz internacional, com uma dominação francesa. Isto significa que o ideal culinário das elites – aristocracia, grande burguesia – seguia esse modelo, que era de rigor em ocasiões cerimoniais, no paço real, em aniversários e acontecimentos políticos. Todavia, isso não significava que a alimentação destas classes fosse exclusivamente desta matriz. Comiam certamente pratos de outra origem – como a família real que, quando em Vila Viçosa, inseria pratos da cozinha alentejana na sua dieta, mas estes eram reservados para ocasiões mais prosaicas. Nas últimas décadas do século XX, assistimos a uma reação nacionalista, que atravessa textos de Júlio Dinis, Fialho de Almeida ou Eça de Queirós, de que existe pelo menos um precursor – Garrett terá sido um dos primeiros a defender as excelências de uma cozinha nacional, o que se vincula à sua ideia de reabilitar a cultura popular oral nacional com o romanceiro e criar uma literatura e um teatro nacionais. A cozinha é, assim, nacionalizada a partir do romantismo, intensificando-se esse processo com o nacionalismo finissecular⁽⁴²⁾. É Fialho quem escreve, é certo que no tom paródico de *Os gatos*, que Portugal está ameaçado pela invasão de «preparados desenhados»

⁽⁴⁰⁾ Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History* (Nova Iorque e Londres: Routledge, 2006), pp. 63-70.

⁽⁴¹⁾ Maren Möhring, «Transnational food migration and the internationalization of food consumption», A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), pp. 129-150.

⁽⁴²⁾ Ver para todos estes aspetos: José Manuel Sobral, «The country, the nation and the region in representations of Portuguese food and cuisine», Nuno Domingos, José Manuel Sobral e Harry West (eds.), *Food Between the Country and the City: ethnographies of a changing global foodscape* (Londres: Bloomsbury, 2014), pp. 145-160.

oriundos de Paris e que «[...] A desnacionalização da cozinha é [...] talvez primeiro que a dos sentimentos e das ideias, o primeiro avanço indicativo da derrocada dos povos»⁽⁴³⁾. Estas considerações, ligadas a um processo de mundialização culinária em que o centro está em Paris são compreensíveis se tivermos em conta a conjuntura nacionalista finissecular – na economia, o protecionismo, na política, movimentos nacionalistas imperia- listas, mas também de reação (nacionalista) aos impérios na Europa e fora dela, nacionalismo no campo cultural – que se traduz no apoio dado à investigação das chamadas «tradições nacionais» através da etnografia – e no campo artístico.

Essa reação nacionalista intensificar-se-á explicitamente em diversos livros de cozinha, que reivindicam apresentar a cozinha nacional⁽⁴⁴⁾. Virá a ter o seu apogeu durante o regime nacionalista do Estado Novo, quando um dirigente patronal da indústria e figura máxima do campo gastronómico português, além de apoiante do Estado Novo, António Maria de Oliveira Bello (Olleboma), publica a sua *Culinária portuguesa* (1936). É importante termos em conta o momento, que é de auge do nacionalismo a nível mundial e particularmente na Europa.

Como é evidente, falarmos em criação de cozinha nacional apenas implica que esta é objetivada – ou codificada – num conjunto de preparados definidos como «nacionais», de maior ou menor antiguidade no território português, muito diversificado em termos regionais. Não implica aceitar que houve uma essência culinária nacional – ou um receituário absolutamente autóctone – então redescoberta. A cozinha portuguesa – no sentido de cozinha praticada em Portugal – desenvolveu-se em

⁽⁴³⁾ José Manuel Sobral, «Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)», M. Villaverde Cabral, S. Aboim e F. Carreira da Silva (eds.), *Itinerários: a investigação nos 25 anos do ICS* (Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 2008), p. 112.

⁽⁴⁴⁾ José Manuel Sobral, «The country, the nation and the region in representations of Portuguese food and cuisine», Nuno Domingos, José Manuel Sobral e Harry West (eds.), *Food between the Country and the City: ethnographies of a changing global foodscape* (Londres: Bloomsbury, 2014), pp. 145-160.

contacto com outras e é, como todas, um produto nunca estático de trocas e hibridações.

A cozinha portuguesa foi objeto nas décadas mais recentes – aquelas em que se assistiu à criação da globalização como problemática científica – de diversos processos de exaltação, a que apenas podemos aludir de forma sumária. Um deles foi o da produção de livros que se propuseram inventariar a cozinha portuguesa por regiões (ou províncias) ⁽⁴⁵⁾. Ao mesmo tempo, esse movimento foi acompanhado de iniciativas nacionais e locais, de promoção de uma restauração que reivindica exprimir culturas culinárias ou defender comidas e produtos – como sucede com a atividade das confrarias gastronómicas e enófilas e com a realização de feiras, festivais e concursos ⁽⁴⁶⁾. As políticas de turismo, a nível estatal e das autarquias locais, contribuem para essa dinâmica. Entre os chefes de cozinha com posições dominantes no campo culinário encontra-se frequentemente a referência à inspiração da cozinha portuguesa, conquanto reinventada por práticas vanguardistas. Um dos jovens chefes que goza de notoriedade justificou deste modo as suas opções: «Faço uma cozinha contemporânea de inspiração portuguesa, porque o povo daqui ainda tem fortes raízes na culinária regional» ⁽⁴⁷⁾.

⁽⁴⁵⁾ A codificação de uma cozinha nacional na Grécia é um dos casos que apresenta semelhanças notórias com o português. Ver Shannan Peckham, «Consuming nations», Sian Griffiths e Jennifer Wallace (eds.), *Consuming Passions: food in the age of anxiety* (Manchester & Nova Iorque: Mandolin, 1998), pp. 171-172.

⁽⁴⁶⁾ A Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas foi criada em 2011; ver sobre o seu historial e propósitos <http://fpcggeral.wix.com/fpcg>, acesso a 16.05.2016. A nível nacional, alguns dos eventos principais têm lugar em Santarém, caso do Festival Nacional de Gastronomia, <http://www.festivalnacionaldegastronomia.pt>, acesso a 16.05.2016, e a Feira Nacional de Agricultura, http://www.cnema.pt/calendario_apresentacao.php?aID=6550, acesso a 16.05.2016.

⁽⁴⁷⁾ Cf. <http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI145373-15228-1,00-A+NOVA+COZINHA+PORTUGUESA.html> acedido a 07.02.2011.

Este movimento nada tem de especificamente português, como se asseverou. A *nouvelle cuisine* francesa também teve uma grande importância na defesa de uma cozinha inscrita em territórios específicos, enquanto as políticas de denominação de origem – do vinho, do queijo, do azeite... – contribuíram também para a ênfase colocada no «local» ⁽⁴⁸⁾. E a consagração recente a nível governamental (Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000 de 26 de julho) da cozinha portuguesa como componente da identidade nacional é consentânea com a política cultural de agências supranacionais. O «gastronacionalismo» afirmou-se nas últimas décadas, ligado a estratégias de comercialização da marca «nacional» ⁽⁴⁹⁾, e encontrou reflexo e suporte na ação de agências internacionais como a União Europeia – com a sua promoção produtos alimentares certificados que consagram especialidades circunscritas a determinados espaços, regiões ou locais (DOP, Denominação de Origem Protegida/IGP, Indicação Geográfica Protegida/ETG, Especialidade Tradicional Garantida) inseridos num dado país ⁽⁵⁰⁾. Ou como a Unesco. Esta última passou a incluir a cozinha, classificada em termos da sua associação a um Estado (nação), no património cultural imaterial da humanidade, reforçando assim as identificações nacionais ⁽⁵¹⁾. Este facto veio reforçar a saliência enorme

⁽⁴⁸⁾ Ver: Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'Alimentation* (Paris: Presses Universitaires de France, 2002), p. 22; Amy B. Trubek, *The Taste of Place: a cultural journey into terroir* (Berkeley e Los Angeles: University of California Press, 2008), pp. 1-53.

⁽⁴⁹⁾ O «repas gastronomique des français», por exemplo, entendido como prática tradicional costumeira, foi inscrito em dezembro de 2010 na lista do património cultural imaterial da humanidade. Cf. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>, acesso a 07.02.2011.

⁽⁵⁰⁾ O Conselho da Europa editou mesmo uma obra sobre a culinária de cada membro; ver Darra Goldstein e Kathrin Merle (eds.), *Culinary Cultures of Europe* (Estrasburgo: Council of Europe Publication, 2005).

⁽⁵¹⁾ Atsuko Ichijo e Ronald Ranta, *Food, National Identity and Nationalism: from everyday to global politics* (Houndmills, Basingstoke: Palgrave MacMillan, 2016), pp. 168-170.

– a nível económico, político e simbólico – desses artefactos construídos, que são as cozinhas nacionais⁵².

Este tipo de processos leva-nos a concluir que os tempos da globalização alimentar e culinária, se acarretam uma difusão culinária sem precedentes, e uma fusão de diversos estilos, são também marcados por dinâmicas globais que insistem na defesa da heterogeneidade e, com esta, na persistência e reificação de identidades, como as nacionais, que alguns supunham estar destinadas ao desaparecimento.

Referências bibliográficas

- Andrews, Geoff, *Slow Food: una Storia tra Politica e Piacere*, Bologna: il Mulino, 2010.
- Azevedo, João Lúcio de, *Épocas de Portugal Económico* (Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1947) (2.^a ed.).
- Bryant, Adrienne, Leigh Bush e Richard Wilk, “The History of Globalization and the Food Supply”, in A. Murcott, W. Bellasco e P. Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research* (Londres: Bloomsbury Academic, 2016).
- Caldwell, Melissa L., “McDonald’s and Consumerism in Moscow”, in James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: a Reader* (Malden e Oxford: Blackwell, 2004).
- Castells, Manuel, *The Power of Identity*, vol II. de *The Information Age: Economy, Society and Culture* (Malden e Oxford: Blackwell Publishers, 1997).
- Crowther, Gillian, *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food* (Toronto: University of Toronto Press, 2013).
- DeSoucey, Micaela “Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union”, *American Sociological Review*, 2010 (75)3: 432-455.

⁵² Ver Allison K. Smith, «National cuisines», in Jeffrey M. Pilcher (ed.) *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford e Nova Iorque: Oxford University Press), pp. 444-460.

- Ferguson, Priscilla Parkhurst, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* (Chicago e Londres: The University of Chicago Press, 2004).
- Ferguson, Priscilla Parkhurst, *Word of Mouth* (Berkeley, Londres, Los Angeles: University of California Press, 2014).
- Fernández-Armesto, Felipe, *Food: A History* (Basingstoke e Oxford: Macmillan, 2001).
- Giddens, Anthony, *Sociology* (6th edition) (Cambridge e Malden: Polity Press, 2009).
- Goldstein, Darra e Kathrin Merle (eds.), *Culinary Cultures of Europe* (Estrasburgo: Council of Europe Publication, 2005).
- Held, David (ed.), *A Globalizing World? Culture, Economics, Politics* (Londres e Nova Iorque: Routledge/the Open University, 2000).
- Ichijo, Atsuko e Ronald Ranta, *Food, National Identity and Nationalism: from Everyday to Global Politics* (Houndmills, Basingstoke: Palgrave MacMillan, 2016).
- Inglis, David e Debra Gimlin, “Food Globalizations: ironies and Ambivalences of Food, Cuisine and Globality”, in David Inglis e Debra Gimlin (eds.), *The Globalization of Food* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2009), 2-42.
- Jackson, Peter, “Hunger and Famine”, in Peter Jackson and the CONANX group (eds.), *Food Words: Essays in Culinary Culture* (Londres: Bloomsbury, 2013), 100-102.
- James, Allison, “Cuisiner les Livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires?“, *Anthropologie et Sociétés*, vol. 18, n.º 3, (1994): 39-56.
- Kiple, Kenneth F., *A Movable Feast: Ten Millennia of Globalization* (Cambridge e Nova Iorque: Cambridge University Press, 2007).
- Kurlansky, Mark, *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World* (Londres: Vintage Books, 1997).
- Leich, Alison, “Slow Good and the Politics of ‘Virtuous Globalization’ in David Inglis e Debra Gimlin (eds.), *The Globalization of Food* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2009; 45-63.
- Lindholm, Charles, *Culture and Authenticity* (Malden e Oxford: Blackwell Publishing, 2007).
- Macfarlane, Alan e Iris Macfarlane, *Green Gold: The Empire of Tea* (Londres: Ebury, 2003).
- Miller, Daniel, “Coca-Cola: A Black Sweet Drink from Trinidad”, in James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader* (Malden e Oxford: Blackwell, 2004), 57.

- Milne, Richard, "Local-Global", in Peter Jackson and the CONANX group (eds.), *Food Words: Essays in Culinary Culture* (Londres: Bloomsbury, 2013), 120-121.
- Mintz, Sidney, "Food, Culture and Energy", in A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), 21-35.
- Möhring, Maren, "Transnational Food Migration and the Internalization of Food Consumption", in A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World* (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), 129-150.
- Montanari, Massimo, *Il Risposto della Polpetta e altre Storie intorno al Cibo* (Roma e Bari: Editori Laterza, 2010).
- Montanari, Massimo, *L'Identità Italiana in Cucina* (Roma e Bari: Editori Laterza, 2010).
- Nützenadel, A. e F. Trentman, "Introduction: Mapping Food and Globalization", in A. Nützenadel e F. Trentman (eds.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, (Oxford e Nova Iorque: Berg, 2008), 1.
- Ohnuki-Tierney, Emiko, "We Eat Each Other's Food to Nourish Our Body: The Global and the Local as Mutually Constituent Forces", in Raymond Grew (ed.), *Food in Global History* (Boulder: Westview Press, 1999).
- Peckham, Shannan, "Consuming Nations", in Sian Griffiths e Jennifer Wallace (eds.), *Consuming Passions: Food in the Age of Anxiety* (Manchester & Nova Iorque: Mandolin, 1998) 171-182.
- Phillips, Lynne, "Food and Globalization", *Annual Review of Anthropology*, (2006), 35, 37-57.
- Pilcher, Jeffrey M., *Food in World History* (Nova Iorque e Londres: Routledge, 2006).
- Post, Laurens van der, *First Catch your Eland: A Taste of Africa* (Londres: Hogarth Press, 1977).
- Poulain, Pierre, *Sociologies de l'Alimentation* (Paris: Presses Universitaires de France, 2002).
- Ritzer, George, *The McDonaldization of Society* (Thousand Oaks, Califórnia: Pine Forge Press, 2000).
- Salaman, Redcliffe N. *The History and Social Influence of the Potato* (Cambridge: Cambridge University Press, 1949).
- Sidney, Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (Nova Iorque: Viking, 1985).

- Smith, Allison K., "National Cuisines", in Jeffrey M. Pilcher (ed.) *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford e Nova Iorque: Oxford University Press, 2012), pp. 444-460.
- Sobral, José Manuel e Patrícia Rodrigues, "O 'Fiel Amigo': O Bacalhau e a Identidade Portuguesa", *Etnográfica*, 17 (3), (2013), 619-649.
- Sobral, José Manuel, "Cozinha, Nacionalismo e Cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)", in M. Villaverde Cabral, S. Aboim e F. Carreira da Silva (eds.), *Itinerários: a Investigação nos 25 Anos do ICS* (Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais), 99-123.
- Sobral, José Manuel, "The Country, the Nation and the Region in Representations of Portuguese Food and Cuisine", in Nuno Domingos, José Manuel Sobral e Harry West (eds.), *Food Between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape* (Londres, Bloomsbury, 2014), 145-160.
- Trubek, Amy B., *The Taste of Place: A Cultural Journey Into Terroir* (Berkeley e Los Angeles: University of California Press, 2008).
- Trüninger, Mónica e José M. Sobral, "Contested Authenticities: A Review of Consumers Perspectives", in Isabel Mafra (ed.), *Current Topics on Food Authentication* (Trivandrum, India: Transworld Research Network, 2001), 1-22.
- Watson, James L., "China's Big Mac Attack", in James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader* (Malden e Oxford: Blackwell, 2004) 69-79.
- Yan, Yunxiang, "Of Hamburger and Social Space: Consuming MacDonald's in Beijing", in James L. Watson e Melissa L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader* (Malden e Oxford: Blackwell, 2004), 80-103.