

RESENHA

**CONSUMO DE INFORMAÇÃO E DE ALIMENTOS PARA ALÉM DO GOSTO DO
ALGORITMO: DISCUSSÕES QUE IMPACTAM NA CONSTRUÇÃO DO QUE SE ENTENDE
POR COZINHA-CULTURA BRASILEIRA**

Jane Mary Guimarães Lutti¹⁵

Resumo

A partir da leitura do livro “Diálogos Comestíveis”, de Érica Araiun (2022), o espetáculo midiático de duas décadas de análise (1999-2019) sobre o modo de se consumir e digerir informação sobre o alimento, culinária, gastronomia e “cozinha-cultura-identidade” no Brasil é descortinado, com reflexões que colocam em perspectiva o papel responsável de jornalistas, pesquisadores, cozinheiros e consumidores na propagação do que se entende por conceitos que moldam a sociedade contemporânea e seus impactos nos hábitos à mesa. O seminário FRU.TO - Diálogos do Alimento, em sua primeira edição de 2018, foi o objeto rico do estudo que deu vida ao livro de Araiun, uma vez que apresentou, em uma série de debates, toda complexidade sobre a cadeia de alimentos e a importância de se “rastrear o comestível”, incluindo a relevância da informação gerada e disseminada sobre o assunto. Entender como o gosto e a ideia de identidade gastronômica brasileira foram previamente moldados a partir do recorte de tempo histórico-social do país, somados ao advento das redes sociais e aos novos modos de produzir, propagar e consumir informação, é o objetivo deste texto para que o leitor possa formar suas próprias elucubrações acerca do assunto.

Palavras-chave: gastronomia; informação; identidade.

Abstract

From reading the book "Diálogos Comestíveis", by Érica Araiun (2022), the media spectacle of two decades of analysis (1999-2019) on the way of consuming and digesting information about food, cooking, gastronomy, and "cuisine-culture-identity" in Brazil is unveiled with reflections that put into perspective the responsible role of journalists, researchers, cooks, and consumers in propagating what is understood as concepts that shape contemporary society and their impacts on habits at the table. The seminar FRU.TO - Diálogos do Alimento, in its first edition in 2018, was the rich object of the study that gave life to Araiun's book - as it presented, in a series of debates, all the complexity about the food chain and the importance of "tracking the edible", including the relevance of the information generated and disseminated. Understanding how taste and the idea of Brazilian gastronomic identity were previously shaped based on the country's historical-social time frame, combined with the advent of social networks and new ways of producing and propagating information is the objective of this text so that the reader can form their thoughts on the subject.

Key-words: Gastronomy; information; identity.

¹⁵ Jornalista e mercadóloga pela Universidade Paulista (Unip), especialista em Cozinha Brasileira pela Faculdade Metropolitana. Fundadora do GastroLité, Table.MKT.

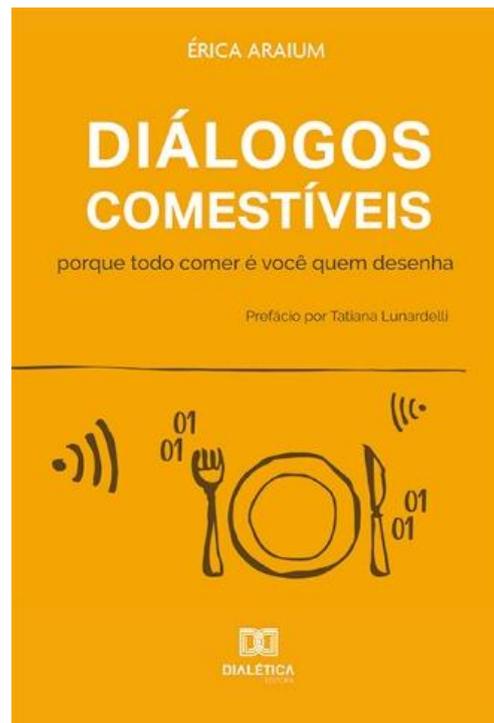
Introdução

Propor um raciocínio linear sobre como os gostos, as ideias e o senso de cultura foram construídos e como impactaram nas discussões sobre o modo de estruturação das informações acerca do alimento, culinária, gastronomia e “cozinha-cultura-identidade” no Brasil é uma tarefa bastante complexa, em especial quando se escolhe um recorte de tempo com tamanhas transformações midiáticas. A maneira de consumir, manusear, construir e espalhar a informação mudou de forma vertiginosamente acelerada nos últimos anos e o que já era tarefa

hercúlea sobre o mapeamento da cultura alimentar brasileira - dada a cacofonia de saberes e a vasta área de cobertura - tornou ainda mais latente a necessidade de debruçar-se sobre como o consumidor, leitor ou comensal são nutridos - por tudo aquilo que lhes é ofertado como cultura e como comida.

“Considerando que os produtos podem ser alterados conforme a necessidade (cultura do comensal, território do comensal e do próprio produto, tempo disponível para a receita etc), a comida tem o dom da retórica: adapta o discurso ao argumento” (Araium, 2022, p. 140). Assim, as metáforas empregadas para o consumir - seja informação, seja comida, seja informação sobre comida - abarcam a feitura dos discursos midiáticos que são consumidos com cada vez menos seletividade pela massa. Daí a necessidade de se discutir e frear abusos de construção de narrativas que visam a espetacularização da cultura alimentar e comensalidade - tais quais carboidratos vazios de informação - e aumentar os repertórios da linguagem cultural, melhorando a qualidade de informação disponível sobre o alimento e tudo acerca deste.

Desde 1999, nunca se falou tanto em gastronomia no Brasil. Não com a propriedade multidisciplinar que merece este prato cheio de jornalismo cultural. Pela força do hábito, pode-se determinar a organoléptica do amanhã. Falar em Gastronomia pressupõe legislar pelo estômago, tal postularia o pai da gastronomia Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), cuja obra mais renomada, “Fisiologia do Gosto” (1825), que eleva a comida à categoria cultura, ecoa e conversa com a



teoria sobre o “gosto” de Pierre Bourdieu (1930-2002). Para esse último, “as diferentes classes sociais se distinguem menos pelo grau que reconhecem a cultura legítima do que pelo grau em que elas a conhecem” (BORDIEU, 1983, p. 94). Há, portanto, um sentido de luxo, de pertencimento à exclusividade, de sucesso e acesso privilegiado, de abastamento no ato de consumir algo “diferenciado” / “top” - duas expressões que já estão desgastadas já ao final de década de 2010 por serem muito *like and share* nas redes sociais. Mas traduzem o mote. (Araium, 2022, p. 19-20)

Eis aqui o paralelismo entre informação e alimento, produção e consumo, em que a responsabilidade e o aprofundamento na apuração eclodem necessários para não se pasteurizar o jornalismo e a cadeia produtiva do conteúdo. Afinal, das informações de qualidade bem apuradas oferecidas ao público de forma nutritiva se derivariam as centenas de variações de conteúdo e seus gatilhos de linguagens para alimentar uma plateia numerosa, ávida a consumir tais conteúdos por diferentes plataformas. Necessário estabelecer a integridade e a pesquisa de quem produz (informação e alimento), a fim de que o consumidor (de informação e de alimento) não seja objeto de manipulação em suas escolhas. Conforme aponta Araium, “o perigo consumista, que tem relação com a noção de estilo de vida”, baseia-se no fato desse consumidor achar que está livremente fazendo suas escolhas, uma vez que, na verdade, está sendo “atualizado” a todo momento sobre novos caminhos de compra, e induzido a olhar novamente para produtos, serviços e conceitos requalificados conforme a necessidade, a ética e a demanda do mercado e o contexto histórico-social. “Sobretudo no ambiente digital, onde a experiência do usuário dita os rumos, por exemplo, da construção de novos (e tão caros ao *Google*) micromomentos; ou estabelece relações causais entre segundos de atenção e conversão de vendas” (Araium, 2022). Para o conteúdo, exatamente o mesmo caminho se aplica, uma vez que o tempo de tela numa única publicação no campo digital irá mapear o “gosto” pela estética, pela palavra e outros pontos, que darão base ao *marketing* para o que a autora chamará de “terceirização do gosto ou sua premeditação”, para que o consumo ocorra no momento oportuno devidamente gatilhado.

O impacto das informações a serem geradas para disseminar um “gosto”, que culminará no ato de consumir e posteriormente opinar sobre e retroalimentar esse sistema de construção de conceitos, hoje pode ser observado muito mais rapidamente, à medida que vemos os modismos - sejam eles conceitos, produtos e modos de vida -



serem levantados, testados, derrubados e substituídos no vertiginoso movimento comportamental do consumidor que se engaja cada vez nesse ciclo cognitivo idiossincrático. Nesse movimento, qualquer conceito - a gastronomia brasileira, por exemplo - poderia ter sua construção e disseminação bastante nutridas por interesses convenientes ao momento e muito ligada à voz da vez na conjuntura de saberes e oportunidades.

A narrativa transmídia do Fru.to 2018 é tomada como ilustração certa no livro de Araiun nesse ponto: sendo objeto de estudo não só pelo seu conteúdo, mas por toda a descrição de estrutura de ações e o esforço comunicacional, as ações on-line e off-line e os empregos de diversos tipos de mídia de forma estratégica para potencializar a narrativa da marca foram espalhadas por múltiplas plataformas de mídia, “com cada novo texto contribuindo de maneira distinta e valiosa para o todo” (conceito de transmídia cf. Henry Jenkins, 2006). Nessa potente capilarização da informação, entende-se uma corrente de conteúdo característica da era do hiperconsumo, apoiada pela convergência dos meios de comunicação, da cooperação entre mercados midiáticos e a cultura participativa dos consumidores.

A análise do fluxo intenso de informações, *press-releases*, entrevistas, coberturas e todo tipo de notícia relativo ao Fru.to 2018 foi materializada na Parte III, de “Diálogos Comestíveis”, intitulada “O texto jornalístico gastronômico”, e há um mapeamento extenso de verbetes, palavras-chaves e até comportamentos jornalísticos do momento, em volta do acontecimento discursivo a partir da expressão “diálogos do alimento”. O Fru.to tornou-se um acontecimento jornalístico e diferentes gestos de interpretação foram derivados a partir dali. Nesse ponto de análise, fica bastante claro que, com tamanha exposição midiática e pulverização transmídia, “à medida em que o evento Fru.to 2018 ocorre, e mesmo depois que ele termina, os sentidos sobre ele são atualizados/comentados em tempo real”. Tudo isso enquanto vão sendo acessados pelas multiplataformas disponíveis, sejam em canais oficiais ou desdobramentos de narrativas pessoais dos leitores-comensais interessados. Araiun aqui busca um acontecimento discursivo para além do conteúdo oficial distribuído e fortalecido pela memória metálica.

Para Orlandi (2006), conforme Dias em “Enciclopédia Discursiva da Cidade”, “a memória metálica é aquela produzida por um construto técnico (televisão, computador etc). Sua particularidade é horizontal (...)



não havendo assim estratificação em seu processo, mas distribuição em série, na forma de adição, acúmulo: o que foi dito aqui e ali e mais além vai-se juntando como se formasse uma rede de filiação e não apenas uma soma. Quantidade e não historicidade. A memória metálica produz, pois, um feito de filiação”. **O que se procura é o que se repete nos textos sobre o Fru.to em relação à gastronomia, ainda que por filiação, até que fique diferente (pelo interdiscurso da gastronomia sustentável) e se inscreva na história (como acontecimento discursivo).** (Araium, 2022, p. 184, grifos no original)

Gastronomia (à) brasileira

As reflexões acerca da gastronomia brasileira na obra de Araium dimensionam a complexidade do conceito que se mantém em constante processo de descoberta e transformações. Em sua estrutura editorial, em particular a Parte II, sobre o discurso gastronômico, que discorre sobre a gastronomia à brasileira, traz à baila autores como Gilberto Freire, Luís da Câmara Cascudo, Carlos Alberto Dória e Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão. Trata-se de abordagem essencial para se começar a entender a formação do que se apela por culinária brasileira, uma vez que tais autores exploraram profundamente o tema.

A partir desse mapeamento discursivo sobre gostos, técnicas, tempos, saberes, lugares e outros argumentos desses e outras dezenas de autores citados, chega-se ao entendimento de um comer cultural amplo, mas com o cuidado de não tentar colocar a cozinha/culinária brasileira em uma cartilha de unanimidades. Dá-se subsídio interessante para entender, com segurança e assertividade, a polissemia comestível do Brasil, a começar pela pluralidade da matéria-prima, que tangilibiza o gosto e materializa a base de ingredientes identitários. Essa exposição parte do sociólogo Carlos Alberto Dória (2009) que destaca uma distribuição de ingredientes por sua ocorrência, como explica Araium, e não geograficamente como reforçam os mapas territoriais brasileiros:

Assim, ter-se-ia, por exemplo, a **culinária amazônica** e não do Norte (caracterizada pelo uso da mandioca, peixes, frutas e insumos florestais); a **culinária de costa**, ao invés da cozinha do Nordeste (que abarcaria a extensão do Ceará ao Espírito Santo); a **culinária caipira da paulistânia** (Dória; Bastos, 2018), região fruto da união do que havia de hábitos do comer em Minas Gerais, São Paulo e Centro-Oeste, dedicada ao feijão, à abóbora e ao milho (o consórcio das “três irmãs”), ao porco, ao frango e às técnicas portuguesas etc. Passa-se a conjugar a brasilidade em três línguas a partir de 1500. Três gostos, três caldeirões. Uma tríade de influências nem tão tripartite assim, como ventilaria Cascudo na “História da Alimentação do Brasil” (1964), obra patrocinada



por Francisco de Assis Chateaubriand Bandeira de Mello, o Chatô. (Araium, 2022, p. 130)

No enunciado **Do cru ao cozido, da natureza à cultura e à "nova gastronomia brasileira"**, o passeio de Araium chega ao *Escoffiannas Brasileiras* (2008), o ensaio literário sobre as bases da cozinha autoral de Alex Atalla. Faz-se destacar a obra do premiado cozinheiro e seu conteúdo, uma vez que não se trata de uma autobiografia contextualizada, mas de uma reflexão que reforça repetidas vezes a necessidade de pesquisa e estudo incessantes na construção do gosto, das receitas e comensalidade brasileiras. Dividida em três seções: “aprendizado”, “sonho” e “realidade”, destaca-se aqui, além das receitas, as divagações sobre os ingredientes, uma costura literária sobre suas relações internas e externas e a evidente necessidade de se falar sobre a história de um prato e sua relação com quem prepara e com quem produz. Nesse ponto em especial de “Diálogos Comestíveis”, instaura-se no “leitor-comensal” (expressão cunhada por Araium para melhor descrever os comensais em busca dos letramentos culturais e históricos do comer) a reflexão sobre como uma figura midiática e importante como Atala pode impactar de forma significativa os paradigmas da gastronomia brasileira em curso, uma vez que sua notória criatividade e perfil autoral se unem a conhecimento sobre cultura brasileira para direcionar ou educar “o gosto”. Atala seria então, nesse momento de *Escoffiannas Brasileiras*, o “inventor de uma nova cozinha nacional, capaz de surpreender - e agradar - até os mais exigentes comensais”, como definiu o filósofo italiano Nicola Perullo (2013).

Gosto e identidade passam por fatores de tempo, movimento social, cultura, hábitos e são construídos também a partir do contexto histórico, entendendo inclusive que o midiático também norteia tal construção. As elucubrações acima citadas servem para despertar o entendimento sobre a descoberta (ou a construção) de uma identidade brasileira na cozinha e considerar o papel da mídia e a voz que representa tais assuntos nessas plataformas no período contemporâneo em que são apresentados. Até 2010, segundo defendia o professor Ricardo Maranhão, doutor em História pela Universidade de São Paulo (USP) e coordenador do Centro de Pesquisa em Gastronomia Brasileira, não havia uma “identidade gastronômica brasileira pronta”. Para ele, esta continuaria



sendo construída pelo que se consideraria o melhor de cada localidade e união de tudo isso se constituiria o que seria a gastronomia nacional.

Considerações finais

De forma bastante resumida, mas efetiva, é possível finalizar esta resenha, destacando que Araiium oferece uma densa reflexão sobre como o consumo de alimentos e de informações interagem. As mais de 260 páginas de “Diálogos Comestíveis” trazem uma quantidade volumosa de referências e conteúdo base para sua análise, mostrando o repertório e a seriedade com que transita pelas metáforas de consumo sobre notícia e alimento. Embora a edição do Fru.to 2018 tenha sido a oportunidade de mapeamento de notícias e de comportamento das informações circuladas de forma transmidiática, o que de mais importante pode-se firmar desse registro é a capacidade de colocar o leitor-comensal em reflexão para rastrear o alimento e a informação consumida diariamente. Só assim, ele é capaz de assimilar melhor aquilo que “põe para dentro” e contribuir com seu próprio repertório de hábitos (de consumo e de comportamento) com esse ciclo infinito de se alimentar de notícias e de comida.

Pode-se ainda destacar de forma ainda mais direta um outro caminho reflexivo da obra: ela aponta para um consumo consciente, tanto de alimentos quanto de informações, trazendo agora para a mesa o jornalista/produtor de matérias e sua responsabilidade na feitura de informação de qualidade rastreável e substancial, uma vez que ele é quem potencializa vozes e conceitos do momento histórico-social do país. E, ao falar sobre o tema gastronomia - como cultura, como política, ciência ou qualquer outro viés -, este jornalista ou produtor de conteúdo pode gerar registros que impactam conceitos ainda em curso, como o conceito da gastronomia brasileira, tema que dá ainda mais corpo às discussões sobre as construções de informações.

Nesse ponto específico sobre o conceito de gastronomia brasileira, há de se destacar que “Diálogos Comestíveis” incetiva - ainda que não seja o tema central - uma reflexão que defende a formação da identidade culinária brasileira, que deve passar por uma valorização das tradições, dos saberes regionais e da diversidade cultural do país, somados à provocação do questionamento sobre a padronização dos gostos e das escolhas alimentares promovidas pela mídia (redes sociais, sites, jornais on-line ou off-



line etc.), que frequentemente invisibilizam a riqueza e a pluralidade da culinária brasileira.

Mostrar como a gastronomia e a cultura de consumo foram e continuam sendo moldadas, destacando o impacto das mídias digitais e o papel dos algoritmos na definição de tendências culinárias é uma entre tantas reflexões fundamentais para compreender a construção da “cozinha-cultura brasileira”, que vai muito além do que é ditado pelas plataformas digitais e seus interesses comerciais. Ao integrar o consumo de informação e de alimentos em um debate profundo sobre a contemporaneidade, Araiium nos oferece um panorama essencial para repensar o papel do consumidor e do produtor de conteúdos e alimentos na construção de um futuro mais ético e sustentável para a cozinha-cultura brasileira.

Referência bibliográfica

ARAIUM, E. **Diálogos Comestíveis** - Porque todo comer é você quem desenha. Prefácio por Tatiana Lunardelli. São Paulo: Editora Dialética, 2022.

