



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE COMUNICAÇÃO ORGANIZACIONAL

GABRIEL GUIMARÃES DE OLIVEIRA

**INFLUÊNCIA DOS *REALITY SHOWS* GASTRONÔMICOS NOS COSTUMES CULINÁRIOS:
UM PLANEJAMENTO DE VÍDEOS DE RECEITAS PARA INSTAGRAM**

Brasília - DF

Novembro de 2021

**INFLUÊNCIA DOS *REALITY SHOWS* GASTRONÔMICOS NOS COSTUMES CULINÁRIOS:
UM PLANEJAMENTO DE VÍDEOS DE RECEITAS PARA INSTAGRAM**

GABRIEL GUIMARÃES DE OLIVEIRA

Memorial apresentado ao Curso de Comunicação Social da Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Comunicação Organizacional, sob orientação do Professor Dr. Joadir Antonio Foresti.

Brasília - DF
Novembro de 2021

GABRIEL GUIMARÃES DE OLIVEIRA

**INFLUÊNCIA DOS *REALITY SHOWS* GASTRONÔMICOS NOS COSTUMES CULINÁRIOS:
UM PLANEJAMENTO DE VÍDEOS DE RECEITAS PARA INSTAGRAM**

Memorial apresentado ao curso de Comunicação Organizacional da Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília, como forma de obtenção do título de bacharel.

Professor Dr. Joadir Antonio Foresti

Orientador

Professora Me. Erika Bauer de Oliveira

Membro

Professor Dr. Edmundo Brandão Dantas

Membro

Professor Dr. Felipe da Silva Polydoro

Suplente

Brasília - DF

Novembro de 2021

Dedico este Memorial aos meus queridos pais, Mirian e Paulo, que sempre me apoiaram e acreditaram no meu potencial, mesmo nos momentos mais difíceis.

Aos amigos da faculdade e de fora, companheiros, de longa data, que sempre apoiaram e ajudaram.

Agradecimentos

Gostaria de agradecer, inicialmente, a Deus que, nesse momento de crise sanitária em que todo o mundo passa, abençoou a mim, minha família e meus amigos com muita saúde, paz e alegria. Agradeço a meus pais, Mirian e Paulo, por todo apoio que tive e tenho durante toda a minha vida, sem eles nada seria possível. Seres essenciais para minha felicidade, exemplos de humildade, respeito e dedicação e que são o motivo de tanto esforço e dedicação.

Agradeço a todo corpo docente da Faculdade de Comunicação, pelo apoio e pela dedicação em ensinar. Em especial, ao meu orientador, Joadir Foresti, por ter me auxiliado em toda a jornada para o desenvolvimento deste trabalho. Agradeço também a todos os funcionários da FAC, essenciais para o funcionamento, e que dedicam grande parte do tempo para auxiliar a todos. À Atlética Hermética de Comunicação, por todos os momentos em que fui feliz, que aprendi e que registrei lembranças para toda a vida, e que sem dúvidas, ficará eternizada na memória.

Gostaria de agradecer, também, a todos os amigos que fiz durante o tempo de faculdade e que trago há anos, sem eles a trajetória seria muito mais difícil e sem brilho. Em especial, agradeço aos meus irmãos Caio Pelúcio, Caio Lourenço, Daniel Oliveira, Felipe Alemar, Gabriel Perez João Luz, João Marcelo, Kleber Cardoso, Marcus Vinicius e Pedro Tupinambá, que fizeram parte da minha construção como pessoa, me apoiaram nos momentos mais difíceis e que sempre estarão marcados na minha história. Às mulheres e amigas guerreiras Anne Motta, Bruna Ribeiro, Luma Bessa, Gabriela Furtado, Paula dos Reis, Prisley Zuse e Rafaela Furtado que além de exemplos de pessoas, sempre me ajudaram a ser uma pessoa melhor e sempre ficarão marcadas na minha vida, sem elas eu não sei se conseguiria.

Não poderia esquecer dos meus companheiros de madrugada, Vinicius e Amanda, que me apoiaram e me incentivaram durante todo o processo de pesquisa, muito obrigado. Poderia me estender por muito, e apesar de não incluir todos que tenho gratidão, deixo registrado o meu amor e meu agradecimento por todos que passaram por minha vida durante esses semestres de graduação, me formaram uma pessoa e um profissional melhor.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo investigar se há uma perda de costumes culinários influenciados pela popularização dos grandes realities de alimentação no Brasil. Para tal, fez-se uma pesquisa bibliográfica em materiais referências do assunto, investigando a história da culinária no Brasil e no mundo, a gastronomia e cultura e, por fim, o espetáculo da gastronomia. Para além da investigação, propõe-se um planejamento para vídeos de receitas que busquem resgatar as culturas e costumes gastronômicos seculares. O plano serve de base para a concretização do projeto no futuro e contém o passo a passo para o seu desenvolvimento.

PALAVRAS-CHAVE: culinária, cozinha, reality de alimentação, cultura, espetáculo gastronômico, comunicação

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
Problema da Pesquisa	10
Justificativa	11
Objetivos	14
Referencial Teórico	15
História da culinária	15
Cultura e culinária	19
Espetáculo Gastronômico	21
Metodologia	25
Considerações Finais	27
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29

INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar é intrínseco ao ser humano, pois é um exercício essencial para a sobrevivência humana. Além disso, alimentar-se é um ato que cada indivíduo o faz individualmente, porém é, de acordo com Simmel (1910/1944), a característica mais comum que os seres humanos compartilham.

Diante da necessidade de cada indivíduo, a culinária se fez presente na história desde os primórdios da humanidade e está presente no cotidiano de cada indivíduo vivo. Considerando a participação contínua do ato de se alimentar na sociedade, percebe-se a atuação da comida na construção e desenvolvimento da história do mundo. Além disso, a comida faz parte da construção social de cada e indivíduo, como corrobora Maciel e Castro:

Nesta lógica a comida pode ser entendida como o alimento que carrega em si as dimensões de uma cultura, a qual imprime suas particularidades quanto ao que será comestível, em que ocasião e com quais pessoas. Embora o homem necessite de alimento de forma constante para manter-se vivo e, portanto, estaria potencialmente apto a comer de tudo, assim não o faz. Sua alimentação está baseada em escolhas que, compartilhadas socialmente, compõem uma estrutura alimentar assentada em regras, classificações e proibições. (MACIEL E CASTRO, 2013, p. 323).

A gastronomia ou culinária são termos utilizados para denominar o ato de preparar alimentos. Com a descoberta do fogo, o ser humano passou a praticar esse ato de forma que, essa ação se tornou comum para os indivíduos. Desde então, a cozinha se tornou um dos alicerces da sociedade, sendo considerada por Montanari (2013) a fundadora da sociedade.

As autoras Freixa e Chaves, ao realizarem um apanhado de toda a história do alimento desde a Pré-história até a hodiernidade, destacam o papel da comida no desenvolvimento da sociedade. Diversos povos utilizaram-se do alimento para se desenvolver, como por exemplo a sociedade europeia da Idade Média, baseada na elitização do alimento, por parte do clero, e a dependência de produtores rurais que forneciam alimento a todos.

Lévi-Strauss estimula em seu estudo, analisar a comida como uma linguagem, que caracteriza cada povo e que ao mesmo tempo as une, permitindo compreender os mecanismos da sociedade e relações dos indivíduos que ali estão inseridos. Maciel e Castro corroboram:

Lévi-Strauss nos instiga a pensar a comida a partir de sua função semiótica e comunicativa. Para ele, a cozinha é uma linguagem, uma forma de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e que lhe dá sentido. Para além de uma pura redução que o situa como resposta a necessidades fisiológicas, o ato alimentar deve ser compreendido como um ato social que incorpora múltiplas dimensões do indivíduo (MACIEL E CASTRO, 2013, p. 322).

Com todas as narrativas em torno do alimento, formas de preparo e compartilhamento, a participação da comida em meios de comunicação seria inevitável. Desde os primórdios da sociedade é possível observar o interesse em compartilhar os conhecimentos sobre os alimentos, a exemplo do *De Re Coquinaria*,

primeiro livro de receitas que se tem conhecimento (FREIXA; CHAVES, 2015). Com o avanço do tempo, as tecnologias também se desenvolveram e, conseqüentemente, novos meios de comunicação surgem e a tradição em torno dos conhecimentos da cozinha continua a ser um produto consumido pela sociedade, mas agora em novos formatos.

No Brasil, quando se retorna aos meados do século XX, é possível perceber a gastronomia presente nos novos meios de comunicação. Desde o início da televisão brasileira tem-se registro de programas voltados para o compartilhamento de receitas e conhecimentos culinários. Ofélia Anunciato, por exemplo, tornou-se um destaque no meio da mídia gastronômica e até hoje existem programas com as mesmas características.

Ao analisar os dias atuais, pode-se perceber, na grande mídia, a presença de diversos programas voltados exclusivamente para o mundo da gastronomia. Os *reality shows* são os principais quando se trata de engajamento do público e são, hoje, os principais representantes da culinária na mídia. Com uma narrativa diferente, esses programas, muitas vezes, caem no gosto do público muito mais pelas histórias entre personagens do que pelos conhecimentos culinários em si.

Este estudo tem como propósito, compreender a influência da comida na vida das pessoas e no desenvolver da sociedade, e como os costumes que, anteriormente eram participantes assíduos do contexto social da culinária foram se perdendo por meio das novas narrativas presentes nos produtos midiáticos gastronômicos. Para tal é necessário analisar, primeiramente, como a sociedade se funda em torno do alimento e quais as conseqüências disso. Realizar uma análise do contexto antropológico e cultural da comida na sociedade, faz-se necessário para compreender os contextos em que o alimento está inserido e como influencia no cotidiano. Por fim, é imperioso analisar o contexto da gastronomia na mídia, observando suas mudanças ao longo da evolução dos tempos.

Além disso, a percepção do contexto permite a realização de um produto que vise resgatar costumes supostamente deixados de lado pelos novos produtos midiáticos. Por meio do compartilhamento de receitas e da valorização de momentos e culturas, pode-se resgatar as narrativas que foram substituídas por conflitos e debates humanos.

PROBLEMA DA PESQUISA

A cozinha está presente na sociedade desde os primórdios. Tudo começou na Pré-História com a descoberta do fogo e se mantém até os dias atuais. Símbolo de cultura e de representatividade, a gastronomia faz parte do mundo não só por trazer nutrientes e energia para os seres humanos, mas também pelo fato de toda a sociedade ser criada em torno dos hábitos culinários (MONTANARI, 2013).

Em 1957, na mais nova emissora televisiva do Brasil, a TV Tupi, estreou o primeiro quadro culinário da televisão brasileira. Comandado pela carioca Edna Savaget, o quadro no programa Boa Tarde Cássio Muniz era destinado apenas à divulgação de receitas, contando com a apresentadora e o simples cenário de uma cozinha. Com o passar do tempo, a sociedade brasileira presenciou o surgimento de diversos programas culinários na televisão brasileira, como, por exemplo, o programa cujo a apresentadora era Ofélia Anunciato, símbolo do mercado dos programas gastronômicos da época.

O tempo passou e diversos formatos de programas foram sendo apresentados na televisão, mas a gastronomia sempre esteve presente no entretenimento midiático. Ao longo dos últimos anos, o mercado gastronômico se desenvolveu exponencialmente. Influenciado pelos grandes reality shows de gastronomia, os programas culinários passaram a ter um conteúdo mais espetacularizado e muitas das vezes os ensinamentos culinários foram deixados de lado a fim de ceder o espaço às narrativas características da televisão, as quais geram uma aproximação com o público através de narrativas e confrontos pessoais (BARBOSA, 2007).

Diante de uma grande variedade de material publicado percebe-se uma escassez de conteúdos com dados técnicos e culturais que viabilize, de forma simples e acessível, o conhecimento dos processos e das histórias presentes nas entrelinhas das receitas. Dessa forma, faz-se necessário a elaboração de um projeto que envolva, além das receitas, a explicação, com linguagem acessível, do conhecimento técnico e cultural por trás de cada ação na cozinha, trazendo ao consumidor uma experiência completa. Assim, chega-se à questão “As narrativas de relações humanas dos *reality shows* gastronômicos influenciam na perda de costumes culinários?”

JUSTIFICATIVA

O alimento é a principal fonte de energia do ser humano e, junto com a água, é item indispensável para a sobrevivência. É daí que o indivíduo consegue nutrientes e sais minerais que o auxiliam a sobreviver e desempenhar suas funções diárias. Contudo, a comida carrega consigo uma carga histórica e cultural. Corroborando com o exposto, Certeau (1996, p.250) afirma, “comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando, assim, uma das referências fundamentais no espaço-tempo”.

Historicamente, a comida sempre esteve presente em reuniões e festas de famílias e amigos. Quem nunca foi recebido com um café e um bolo na casa de alguém? Momentos como esses são a essência do alimento. De acordo com Montanari (2013), “a comida para os seres humanos é sempre cultura”. Segundo o autor, o ritual, criado pelo homem, em torno do alimento é o objeto transformador para tornar o ingrediente em um produto cultural, conforme o destaque a seguir:

A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e consumo dos alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim, funda a própria civilização. (MONTANARI, 2013. p.10)

Com todo o contexto cultural atrelado à comida, as tradições alimentares passam de geração em geração e carregam histórias milenares fantasiadas de receitas típicas de regiões ou famílias. Inicialmente os conhecimentos eram passados de forma oral, posteriormente, por livros, como por exemplo o primeiro livro de receitas que se tem conhecimento, *De Re Coquinaria* (FREIXA; CHAVES, 2015). Percebe-se uma preocupação cultural em preservar e passar para frente os conhecimentos culinários adquiridos por gerações.

O costume de conservar a carga histórica se mantém por gerações e é registrado de diversas formas possíveis, mas foi com o surgimento dos meios de comunicação que tudo mudou. A transmissão do saber se transformou, deixando de ser apenas entre famílias passando a extrapolar os limites regionais delimitados pela sociedade. Além disso, os primeiros recursos de comunicação em massa, principalmente os implantados no Brasil, transformaram a forma de veiculação de receitas no país. Inicialmente o conhecimento foi transmitido por jornais e, logo depois, por meios radiofônicos (RICCO; VANUCCI, 2017). Já nos Estados Unidos, Collins (2009) relata a presença de grandes programas culinários nos meios radiofônicos, na década de 1920.

O tempo passou e as tecnologias foram se desenvolvendo e trazendo a público novas formas de se comunicar e, de transmitir conhecimentos e em 1929, Wladimir Zorikin, apresenta o primeiro sistema prático de TV completamente eletrônico. Mesmo com a descoberta no início do século, a televisão só chegou ao Brasil por volta da metade do século XX. Em 18 de setembro de 1950 o empresário Assis Chateaubriand, criou a primeira emissora televisiva, do Brasil e da América Latina, a Televisão Tupi Difusora. José de Almeida Castro, antigo integrante da Associação Brasileira de Emissoras de Rádio e Televisão (ABERT), afirma:

O Brasil teve a honra de ser o primeiro país da América Latina a ter televisão em caráter regular. Sua primeira estação foi adquirida quando os norte-americanos ainda praticamente anunciavam a exploração da tevê. Iniciativa do jornalista Assis Chateaubriand, sendo o primeiro sinal oficial de televisão do nosso país retransmitido da torre instalada no edifício Banco do Estado de São Paulo pela TV Tupi Difusora, à época canal 3, em 18 de setembro de 1950. Seguiu-se outra emissora 'Associada', a TV Tupi, canal 6 do Rio de Janeiro [...] (que) iniciou emissões regulares de programas a 20 de janeiro de 1951, depois de alguns meses de experiência (CASTRO, apud SAMPAIO, 1984, p. 199-200).

Apesar do surgimento da televisão em 1950, somente sete anos depois, em 1957, tivemos a criação do primeiro programa culinário da televisão brasileira. O programa Boa tarde Cássio Muniz, cujo público-alvo era o feminino, comandado pela carioca Edna Savaget, possuía em sua programação um quadro destinado a receitas. Um ano depois, ainda na TV Tupi, surgiu o Revista Feminina, um programa voltado ao público feminino, com um quadro destinado à divulgação de receitas com a participação da cozinheira Orféia Anunciato¹.

Anos se passaram e a culinária continua presente no entretenimento consumido pelos brasileiros, mas não da mesma forma. Ainda possuímos programas que são semelhantes aos dos anos de 1950, como por exemplo o Mais Você, exibido na Rede Globo de Televisão, mas hoje podemos presenciar diversos programas com as mais variadas formas de apresentação possíveis. Dentre essa variedade, um formato se destaca, os *reality shows*.

Os *reality shows* trouxeram a glamourização, a sofisticação e a espetacularização da culinária e, acima de tudo, transformaram-na em uma mercadoria midiática (LAVINAS, 2015). Assim, conforme discorre Eleonora Leite Costa Lavinias, a culinária passa a ser um produto de consumo, deixando de ter narrativas de “saber e práticas culinárias”, com foco no entretenimento.

Os *reality shows*, em geral, caíram, desde o começo, no gosto do público e se tornaram grandes produtos midiáticos. Seguindo no mesmo caminho, os espetáculos culinários também viraram grandes produtos dos meios de comunicação e atualmente os canais atingem milhões de pessoas no Brasil. A exemplo disso, existe o programa *Mestre do Sabor* da Rede Globo de televisão que, de acordo com a emissora, alcança mais de 102 milhões de pessoas².

Com essa grande audiência, a interação nas mídias sociais não poderia ser diferente. Os programas são bastante comentados nas redes sociais, conforme pode-se verificar com o recorde batido pelo programa *MasterChef* em 2015, com mais de 1,8 milhão de tweets gerando mais de 65,6 milhões de impressões³ (quantidade de vezes em que os tweets relacionados ao programa foram visualizados na plataforma).

¹ FRANÇA, Carla. A primeira Ana Maria Braga. ISTO É Gente. Disponível em: <http://www.terra.com.br/istoegente/62/reportagem/rep_maria_gregori.htm> Acesso em 17 set. 2021.

² Rede Globo. PowerPoint presentation, p. 11. Disponível em: <https://negocios8.redeglobo.com.br/PDF/Projetos%20Comercial/2020_nacionais/Mestre%20do%20Sabor.pdf> Acesso em 17 set. 2021

³ FISCHER, Neuber. Final do MasterChef bate recorde no Twitter. Observatório da TV. Disponível em: <<https://observatoriodatv.uol.com.br/noticias/final-do-masterchef-bate-recorde-no-twitter>> Acesso em: 17 set. 2021

Além disso, temos também, o exemplo do Youtube, que teve mais de 36 milhões de usuários únicos buscaram pelo tema culinária, em 2017⁴.

Diante do exposto, é perceptível a grande influência que a culinária exerce nas vidas das pessoas, não importa se como apenas um produto midiático e forma de entretenimento ou como um objeto de transferência histórica e cultural. Considerando os fatos, pode-se observar a perda da narrativa histórico-cultural nos principais programas apresentados atualmente e, dessa forma, entende-se que é preciso resgatar, de maneira simples e didática, a essência da culinária, a carga histórica, cultural e com aprendizados por trás de cada alimento produzido.

⁴ Ensinar receitas simples e rápidas pela internet vira negócio para youtubers. Rede Globo. Disponível em: <<https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2017/04/ensinar-receitas-simples-e-rapidas-pela-internet-vira-negocio-para-youtubers.html>> Acesso em 17 set. 2021

OBJETIVOS

Geral:

Investigar a perda de costumes culinários na população brasileira influenciados pela popularização dos grandes *realitys* de alimentação, a partir de pesquisas em sites especializados e de levantamento bibliográficos.

Específicos

- Destacar a história gastronômica brasileira e mundial;
- Identificar a importância cultural da gastronomia na sociedade e nos costumes;
- Investigar a mudança de narrativa nos produtos midiáticos gastronômicos;
- Propor um plano de ação para uma série de vídeos de receitas que visa resgatar os tradicionais costumes e culturas da culinária.

REFERENCIAL TEÓRICO

1. História da culinária

A fim de compreender melhor a história da culinária e como a sociedade se desenvolveu, é preciso realizar um breve apanhado histórico. A culinária é a base das civilizações e suas origens determinam e determinarão pra sempre a cultura e história por cada receita:

A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e consumo dos alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim, funda a própria civilização. (MONTANARI, 2013, p.10)

A pré-história é o período em que tudo começou. Considerando seu surgimento desde a origem da humanidade até o desenvolvimento da escrita, a pré-história é marcada por diversos avanços, mas foi o fogo a principal descoberta. Antes disso, os alimentos eram basicamente consumidos crus, mas, com a descoberta do fogo, o homem pôde passar a utilizar técnicas de cocção e aprimorar métodos de conservação. Dada a importância do fogo para a alimentação, o domínio da brasa ainda trouxe o costume de se reunir em volta de fogo e trazendo os primeiros indícios de comensalidade, conceito que se preserva até hoje (FREIXA; CHAVES, 2015).

Quando o clima da terra se regulou, durante o período Neolítico, o homem passou a procurar locais para se fixar e tornou-se sedentário. Apesar da sedentarização na questão da moradia, o homem passou a se preocupar em sobreviver com base naquilo que produzia e controlava assim, a própria demanda. Foi nesse período que os homens passaram a cultivar plantas e domesticar animais.

A Idade Antiga tem seu início marcado pelo surgimento da primeira forma de escrita, a cuneiforme⁵. Apesar disso, a Idade Antiga é reconhecida por ser o período das grandes civilizações. No contexto da culinária, a Idade Antiga foi importantíssima para o desenvolvimento da cultura em torno do alimento. A exemplo disso temos os primeiros registros de tábulas de receitas na Mesopotâmia:

Os povos dessa região desenvolveram receitas muito semelhantes às das atuais. O historiador francês Jean Bottéro (2002), no livro *La plus vieille cousine du monde* (A mais velha cozinha do mundo), fez um estudo de três tábuas de argila com escrita cuneiforme** datadas de 1600 a.C. Nelas constam 350 linhas com cerca de 40 receitas. [...] (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 30)

⁵ IDADE antiga. Mundo Educação. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/historiageral/idade-antiga.htm>>. Acesso em 25 de set. 2021.

A escrita cuneiforme foi criada pelos sumérios, e sua definição pode ser dada como uma escrita que é produzida com o auxílio de objetos em formato de cunha. A escrita cuneiforme é uma das mais antigas do mundo, apareceu mais ou menos na mesma época dos hieróglifos, foi criada por volta de 3.500 a.C. No começo a escrita era meio enigmática, mas com o passar do tempo foram se tornando mais simples.

O Egito Antigo também registrou variadas formas de se relacionar com o alimento. Os egípcios possuíam grande conhecimento sobre a capacidade nutricional e costumavam se alimentar de forma saudável. Alimentavam-se com uma dieta à base de legumes, peixes, verduras, laticínios, mel, pão, vinho e cerveja (TALLET, 2005). Além disso, os egípcios também inovaram na forma de cozinhar e trouxeram para o mundo novas criações:

Foram os egípcios os primeiros a utilizar fornos de barro, em 4000 a.C. Antes disso, pães e broas eram assados sobre pedras quentes e tinham a forma achatada. Os egípcios também foram pioneiros na padaria artística e desenvolveram as leveduras por volta de 1500 a.C. para fazer crescer (fermentar) o pão.

Mesmo as casas mais modestas tinham um forno simples de terracota. E em construções espaçosas, de famílias mais abastadas, já havia um cômodo destinado à cozinha, onde ficava o forno. (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 34)

As revoluções foram diversas em variados locais do mundo, seja na Europa ou até mesmo no oriente. Na China, por exemplo, existem registros de aprimoramentos de técnicas de corte para economizar lenha e reduzir o tempo de cocção dos alimentos e até mesmo a cultura de equilíbrio nas refeições baseadas na filosofia do Taoísmo (FREIXA; CHAVES, 2015).

Já na Idade Média, que se inicia no século V logo após a queda do Império Romano do Ocidente⁶, pode-se destacar a força da igreja e de grandes senhores feudais, os quais ficavam no topo da pirâmide social. Nesse período, a culinária não apresentava luxo, exceto nos mosteiros, se expandindo somente depois, com o desenvolvimento das cidades e do comércio. Nesse sentido:

No começo da Idade Média, na Europa, a alimentação era rústica e sem luxo, apenas nos mosteiros se concentrava a cultura. Depois do desenvolvimento das cidades e do comércio com o Oriente, renasce uma refinada gastronomia (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 55).

A estrutura social na época foi nitidamente influenciada pelo alimento, e um destaque interessante é a relação com a carne naquela época. O hábito da caça, muito comum na Pré-História, passou a ser considerado um hábito de luxo e os camponeses eram proibidos, pelos nobres, de caçar fora do período de temporada, podendo sofrer consequências graves como pena de morte caso contrariassem as ordens (FREIXA; CHAVES, 2015). Dessa forma, a carne se tornou o principal alimento da época e, fazendo um paralelo com o Brasil atual, podemos perceber que, a cultura de tornar alimentos em artigos de luxo, ainda existe, mesmo após milhares de anos de evolução social.

O início da Idade Moderna é marcado, pelos historiadores, com a conquista de Constantinopla pelo Império Otomano em 1453⁷. Marcada pelo pensamento Renascentista, a Idade Moderna é caracterizada pela grande ebulição nas artes, na literatura, na ciência e na gastronomia (FREIXA; CHAVES, 2015). As atividades

⁶ IDADE Média. Mundo Educação. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/historiageral/idade-media.htm>>. Acesso em 25 de set. 2021.

⁷ IDADE Moderna. História do Mundo. Disponível em: <<https://www.historiadomundo.com.br/idade-moderna>> Acesso em 25 de set. 2021.

econômicas evoluíram e, conseqüentemente, a sociedade também, principalmente na Itália, berço do pensamento renascentista.

Na gastronomia, a ideia de renovação cultural estabeleceu novos valores e se destacou por se diferenciar do pensamento baseado na ostentação da Idade Medieval:

No que se refere à gastronomia, as ideias renascentistas rompiam com os padrões medievais. Desprezava-se a ostentação exagerada e dava-se mais importância à qualidade, modelo que se difundiria em todas as cortes europeias. A profusão de alimentos que caracterizou os banquetes da Idade Média cederia lugar à concepção mais refinada dos prazeres às mesas (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 78).

O Renascentismo trouxe ainda, grandes inovações para o mercado gastronômico. As cartilhas de etiqueta, por exemplo, foram criadas nessa época e hábitos como arrumação das mesas e de higiene ainda são mantidos até os tempos hodiernos. Além disso, com a criação da imprensa por volta de 1450, os primeiros livros impressos de cozinha foram registrados, trazendo para o conhecimento do consumidor diversos costumes, prazeres e modos a se ter à mesa (FREIXA; CHAVES, 2015).

Em meados do século XV a expansão marítima se tornou uma prioridade nas principais monarquias europeias. Impulsionados pelo desejo de desbravar o mundo e encontrar novas riquezas, a Expansão Marítima engrandeceu a variedade cultural gastronômica. Freixa e Chaves (2013) afirmam:

As Grandes Navegações, além de colocarem a América no mapa do mundo, promoveram intensos intercâmbios alimentares que se incorporam definitivamente à gastronomia dos povos (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 87).

A Idade Contemporânea, marcada historicamente por ter seu início na Revolução Francesa e dura até os dias atuais, é caracterizada inicialmente pela ascensão dos restaurantes. Após a Revolução Francesa, o número de cozinheiros disponíveis se multiplicou. Chefs que trabalhavam para o império, agora estavam livres no mercado de trabalho e muitos optaram por abrir seu próprio negócio. Estima-se que, no final do século XIX, existiam cerca de mil e quinhentos restaurantes e mais de 25 mil cafés e cervejarias, além de outros negócios envolvendo a indústria alimentícia (FREIXA; CHAVES, 2015).

Outro ponto que se pode destacar, é o surgimento dos primeiros críticos gastronômicos. De acordo com Freixa e Chaves (2013), eles tiveram papel fundamental na história da culinária:

Os franceses Grimond de la Reynière, Brillat-Savarin e Alexandre Dumas foram muito importantes na história contemporânea da gastronomia e podem ser considerados os precursores dos jornalistas, ensaístas e críticos gastronômicos de guias como Michelin e as grandes enciclopédias ilustradas (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 128).

No final do século XIX e início do século XX, as tecnologias começaram a avançar mais rapidamente. Influenciados, principalmente, pelo avanço da indústria, houve mudanças radicais na forma de vida das pessoas. Todas as relações ficaram mais intensas e dinâmicas. Diante disso, as tecnologias adentraram às residências e

pôde-se observar a presença de produtos inovadores nas cozinhas, como, por exemplo as bateadeiras, torradeiras e o fogão a gás, que surgiu no final do século XIX (FREIXA; CHAVES, 2015).

Nessa mesma época, a nova intensidade nas relações alterou modos de convivência. Com a concentração nos grandes centros urbanos e a criação de grandes massas de trabalhadores, tudo ficou mais intenso e até mesmo uma simples refeição passou a se adaptar para a nova rotina. Trabalhadores passaram a se alimentar em restaurantes populares ou nas novas lanchonetes, pois precisavam se alimentar rapidamente, e foi aí que surgiu, nos Estados Unidos, o chamado fast-food (comida rápida), que logo depois se alastrou para o mundo após a Segunda Guerra Mundial (FREIXA; CHAVES, 2015).

Outra influência dos tempos modernos nas novas relações é a entrada da mulher no mercado de trabalho. De acordo com Freixa e Chaves (2015), esse foi mais um fator determinante para novas mudanças:

Um outro aspecto desses novos padrões da sociedade está relacionado com a estrutura familiar. A gradativa entrada da mulher no mercado de trabalho também modificou os hábitos alimentares. As pessoas não almoçavam mais em casa, o que fez crescer o número de pequenos restaurantes populares e lanchonetes com refeições rápidas e baratas (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 152).

A história da gastronomia no Brasil se inicia com a chegada dos Portugueses em 1500. Trazendo consigo os costumes da culinária milenar, os legumes, as verduras e a cultura de criação de animais, os portugueses se depararam com os indígenas com ricos saberes alimentares, além da grande oferta de produtos alimentícios naturais oriundos da biodiversidade brasileira. Com o passar do tempo, durante a economia da cana de açúcar no século XVII, os africanos foram escravizados e trazidos para executarem trabalhos forçados em lavouras e engenhos e com eles vieram tradições alimentares africanas, como comidas regadas ao azeite de dendê e o coco. Dessa forma, pode-se falar que a formação dos brasileiros é proveniente da junção das culturas indígena, portuguesa e africana (FREIXA; CHAVES, 2015).

Com a expansão feita pela Coroa Portuguesa em busca de ouro no interior do país, começou-se o povoamento de regiões como o Centro-Oeste do país feito por tropeiros que circulavam incessantemente em busca de riquezas. Junto com eles, carregavam alimentos que davam energia e garantiam a sustentação durante os trajetos, alimentos dos quais se solidificaram como refeição básica do brasileiro como por exemplo o feijão, a mandioca, o milho e carne-seca (FREIXA; CHAVES, 2015).

A chegada de imigrantes, em sua maioria italianos, para trabalhar nas plantações após a abolição da escravidão, em 1888, também agregou novas culturas para a diversificada gastronomia brasileira. Esses preparavam deliciosas macarronadas e ainda agregaram à cultura receitas como risoto, pão italiano e berinjelas. Logo depois, muitos desses italianos se fixaram nos centros urbanos e abriram as conhecidas cantinas que inicialmente funcionavam como armazéns e no início do século XX se tornaram pequenos restaurantes (FREIXA; CHAVES, 2015).

Os imigrantes japoneses com suas tradições milenares, também trouxeram valiosas contribuições para a cultura brasileira, conforme afirmam Freixa e Chaves:

As tradições milenares do Japão, como a cerimônia do chá, a religião budista, as artes marciais, a delicadeza dos arranjos florais da ikebana e a elaborada gastronomia, foram primorosas contribuições para a cultura brasileira (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 208).

Diversos povos vieram para o país e continuam vindo até hoje, criaram aqui suas raízes, trazendo um pouco de sua cultura e colaborando para que o Brasil se tornasse mais diverso e colorido étnico e culturalmente. A cultura gastronômica brasileira é construída com fontes diversas e isso a torna heterogênea e rica de influências:

A culinária brasileira é o resultado de miscigenações e tem como culturas principais a indígena, a africana e a portuguesa. Ao longo do tempo, somaram-se a esses povos muitos outros que aqui se fixaram, como europeus e asiáticos, fazendo do Brasil um grande caldeirão de influências (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 233).

2. Cultura e culinária

Alimentar-se é um ato essencial para cada ser humano, pois é do alimento que se obtém nutrientes e sais minerais para a sobrevivência. Em face da importância do alimento, as pessoas, logo no início de suas vidas, constroem seus hábitos alimentares, geralmente com familiares e pessoas do mesmo contexto social. O aprendizado acerca dos alimentos é resultado de evidências culturais presentes nos diversos costumes em que cada qual está inserido e que é exposto a isso desde o início da vida.

O antropólogo e filósofo francês Claude Lévi-Straus estuda, em sua obra, "Mitológicas", os diversos mitos indígenas por meio do preparo dos alimentos. O filósofo estabelece em sua obra, a diferença entre o alimento, aquele que é apenas para nutrir e saciar o homem, atendendo as necessidades vitais, e a comida, a qual é o alimento transformado com uma grande carga significativa. Dessa forma, o filósofo estabelece que a comida funciona semelhante a um código, uma linguagem capaz de conectar povos, ao mesmo tempo que os personaliza.

Em sua obra, o autor utiliza o advento do fogo como marco transformador e a partir daí diferencia o cru e o cozido, a transformação da essência natural à cultura. Tendo como base o triângulo culinário, o cru, o cozido e o podre, Lévi-Strauss indica as transformações culturais que o alimento passa desde a natureza, passando pela manipulação e por fim retornando à origem e assim explica através da representação dos alimentos a transformação do natural aos costumes. Ainda em sua obra, o autor destaca que o fato de cozinhar é uma forma universal da atividade humana, tanto quanto a linguagem. (LÉVIS-STRAUSS, apud AMON E MALDAVSKY, 2007, p.5)

A antropóloga britânica Mary Douglas, por sua vez, analisa em sua obra "Pureza e Perigo" (1966), o alimento por uma perspectiva diferente, a qual se baseia na forma da comestibilidade. Na obra, a autora discute sobre os conceitos de pureza e impureza na sociedade. Para exemplificar, Mary baseia que a alimentação é a explicação para as proibições e definições de impurezas por parte das culturas religiosas. A exemplo disso, a antropóloga cita a proibição de ingerir carne de porco

por parte das culturas judaicas e muçulmanas e até mesmo a tradição dos Yorubás, uma das maiores etnias do continente africano, os quais se alimentavam apenas com a mão direita, considerando a esquerda impura por manusear outros objetos. Dessa forma, a antropóloga britânica busca em seu estudo entender os motivos de cada comunidade a assimilarem a pureza e a impureza de cada alimento, ocasionando assim o direcionamento para costumes de cada cultura como legítimos ou proibidos.

O fogo foi objeto transformador na sociedade. Além de ter a função prática, o fogo proporcionou que grupos de pessoas se unissem em sua volta para se aquecer e preparar os alimentos. O aumento dessas interações propiciou o desenvolvimento de relações de comensalidade e logo depois se desenvolveu em relações mais próximas, tornando-se um movimento de sociabilização. Com o passar dos tempos, as relações foram evoluindo e ambientes domésticos surgiram e evoluíram chegando à mesa, cozinha e outros ambientes para se reunir em torno do alimento. Segundo Flandrin e Montanari (1998), a comensalidade pode ser considerada um elemento fundador da civilização humana.

O artigo de Simmel (1910/1944), "The Sociology of the meal", considerado por muitos de extrema importância para o estudo da alimentação, aborda as manifestações sociais a partir de uma análise das ações de cada indivíduo e suas relações. Embora o ato de se alimentar seja individual e constitua uma necessidade básica, comer é a característica mais comum que as pessoas compartilham e, quando feito em grupo, torna-se um momento hábil para interação. Em sua teoria, o autor destaca que o ato de se alimentar em conjunto extrapola o compartilhamento do alimento ou do local e estimula relações sociais entre os seres humanos. Simmel preocupa-se em analisar o ato de alimentar tanto pela forma que é influenciado pela cultura e pelas relações sociais quanto as influencia.

Além de todo o contexto interativo em torno do ato de comer e as relações estabelecidas por meio da comensalidade, principalmente após o desenvolvimento do fogo, pode-se destacar outro ponto cultural característico acerca do comer: o gosto. De acordo com Montanari (2013), o gosto por cada alimento é determinado por construções sociais e representam características de cada grupo, sendo assim, considerado um objeto que garante o legado cultural das sociedades.

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. Por isso, esses critérios são variáveis no espaço e no tempo: o que em determinada época é julgado positivamente, em outra pode mudar de caráter; o que em um lugar é considerado uma guloseima, em outro pode ser rejeitado como repugnante. A definição de gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e as predileções mudam no decorrer dos séculos. (MONTANARI, 2013, p.95)

Ao analisar o tema atualmente, focando na sociedade brasileira, é possível observar a influência da modernização e da industrialização nos hábitos alimentares. De acordo com Flandrini e Montanari (1996), a revolução industrial atuou de forma significativa na produção de alimentos, passando de pequenos produtores a grandes fábricas. Esse movimento de avanço tecnológico influenciou a mudança de hábitos no mundo moderno, tudo ficou mais intenso e as pessoas passaram a preferir a

praticidade, sobrando mais tempo para se dedicarem a outros compromissos, como os profissionais. Garcia (2003), ao estudar a comensalidade contemporânea, destaca a grande influência da urbanização e da industrialização nos hábitos alimentares das pessoas. Com as facilidades ofertadas pela indústria, como alimentos mais práticos e fáceis de se consumir, e o interesse na praticidade e em poupar o máximo de tempo possível, observou-se o surgimento de novos hábitos alimentares na sociedade.

Produto deste *modus vivendi* urbano, a comensalidade contemporânea se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelo deslocamento das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia 3 outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003, p.2)

Diante do exposto, é perceptível a influência que a alimentação possui na formação da sociedade, sendo possível afirmar, ainda, o contrário, a influência da sociedade na alimentação. Desde o seu estado natural, o alimento carrega consigo uma carga histórico-cultural que perdura há séculos na sociedade e, após passar por modificações, ainda agrega diversos costumes em sua produção, forma de ingerir entre outras variadas manifestações culturais adquiridas em torno do ato de comer. Ao observar a análise feita em torno do alimento e da alimentação, percebe-se um acerto de Montanari (2003) ao afirmar que a cozinha funda a civilização.

3. Espetáculo Gastronômico

A herança de compartilhar receitas permite lembrar de Marcus Gavius Apicius, cozinheiro do imperador romano Nero, o qual escreveu um conglomerado de 468 receitas que, oito séculos depois, foi encontrado por monges e geraram o primeiro livro de receitas que se tem conhecimento, o *De Re Coquinaria*. Além do cozinheiro da Roma antiga, quando se resgata o tempo, é possível encontrar também, a existência do primeiro livro de cozinha da Idade Média, o livro *Le viandier*

O livro *Le viandier*, do chef Taillevent, é considerado inaugural da literatura culinária da Idade Média. Nascido em Normandia, o francês Guillaume Tirel (1310-1395), mais conhecido por Taillevent, foi o primeiro de uma série de chefs que serviram às cortes europeias e sobre eles exerceu influência. Taillevent prestou seus serviços para a corte francesa de Felipe VI e Carlos V.

Numa época em que ainda não tinha sido inventada a imprensa, ele foi o primeiro chef da Idade Média a transmitir o conhecimento por escrito. Seu *Le viandier* revela as técnicas culinárias da época medieval, como o emprego de molhos e das especiarias. (FREIXAS, 2015, p. 70).

Esses materiais revelam o quão resistente e presente é o ato de compartilhar receitas e costumes culinários para os membros da sociedade. O compartilhamento dos conhecimentos da cozinha perdura por séculos e durante anos foi feito de forma

simples, por meio de anotações passadas de gerações em gerações e assim se alastrando para o mundo. Porém, com o advento dos meios de comunicação tudo mudou.

Nos Estados Unidos, Collins (2009) registra os primeiros programas culinários na década de 1920. Inicialmente realizados em meios radiofônicos, com destaque aos mais famosos, *Housekeeper chat*, com Aunt Sammy, e o *Gold Medal Flour Home Services Talks*, com Betty Crocker, e posteriormente, em 1946, foi registrado o primeiro programa culinário, o *I Love To Eat*, apresentado por James Beard.

Já no Brasil, Ricco e Vanucci (2017) registram a relação entre o surgimento dos primeiros meios de comunicação em massa e o compartilhamento massivo de receitas culinárias. Inicialmente feita por mídia impressa e, com o passar do tempo, por meios radiofônicos. Com o sucesso iminente dos programas e com o avançar das tecnologias ao longo do tempo, logo os quadros culinários migraram para a mídia televisiva.

Em 1950, a antiga Tv Tupi foi inaugurada pelo empresário Assis Chateaubriand. A primeira emissora televisiva da América Latina, apesar de ter sido criada a anos, só teve em sua programação fixa um quadro culinário em 1958. Comandado pela veterana do meio culinário, Ofélia Anunciato, o quadro no programa *Revista Feminina* durou de 1958 a 1968, quando a colunista e apresentadora foi convidada pela Tv Bandeirantes para comandar o primeiro programa exclusivamente culinário em um canal de Tv Aberta no Brasil (ARAÚJO, 2018).

Em 1968 estreia o programa *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*. Voltado exclusivamente para a divulgação de receitas, a apresentadora transmitia o conhecimento culinário de forma didática, mantendo como característica principal o alto teor educativo do programa.

O programa de Ofélia foi projetado e se manteve sempre como um culinário formato para o instrucional, onde o passo a passo da receita didaticamente apresentado é valorizado, com roteiro centrado nos procedimentos desenrolado na bancada de preparação dos alimentos, disposta em cenário reproduzindo uma cozinha. Seu formato focalizava Ofélia sempre em primeiro plano, exibindo as habilidades dela com as receitas (ARAÚJO, 2018, p. 12).

Araújo (2018) também destaca em sua pesquisa o alto valor informativo do programa apresentado por Ofélia Anunciato. Deixando de lado elementos de entretenimento, o programa era focado exclusivamente no objetivo de ensinar o público a cozinhar e quando utilizava de recursos extras, como convidados, mantinha-se focado no caráter instrucional atendendo às demandas culinárias do público. Apesar de não contar com grandes novidades em seu formato, a atração televisiva resistiu a diversos concorrentes que surgiram e desapareceram ao longo dos anos. O último programa apresentado foi no dia 26 de outubro de 1998, ano da morte da apresentadora.

Com o passar dos anos a gastronomia foi se fixando cada vez mais como um produto midiático de sucesso. Diversos quadros e programas surgiram, sejam em canais televisivos abertos, como o programa *Mais Você*, apresentado por Ana Maria Braga, ou fechados, a exemplo do programa *Tempero de Família*, apresentado por

Rodrigo Hilbert, no canal GNT. Além disso, revistas, livros e conteúdo na internet também tomaram conta do mercado e cada vez mais os saberes culinários caíam no gosto da população.

Diante desse crescimento o mercado se atualizou e trouxe à tona grandes realitys gastronômicos. Esses, se tornaram populares de imediato e passaram a fazer parte do consumo das residências por todo o Brasil. O *Masterchef Brasil*, por exemplo, registrou em 2017, mais de 1,8 milhão de menções em uma única rede social, o Twitter, e em um único dia⁸. Já o programa Mestre do Sabor, registrou mais de 102 milhões de pessoas alcançadas na Tv Globo, durante toda a sua exibição no ano de 2020⁹. Diante desses números, é perceptível que os realitys gastronômicos passaram a fazer parte da vida dos brasileiros.

Esses programas se destacam em relação a outros e tomam conta de toda a popularidade dos produtos midiáticos do meio. Porém, eles apresentam uma narrativa distinta da que se via em programas mais antigos, deixando a comida em segundo plano e explorando as relações pessoais, os personagens e todo o entorno da competição. Os programas buscam se aproximar do espectador por meio da construção de personagens e diálogos que, segundo Barbosa (2007) são um dos elementos estruturais da narrativa televisiva.

A autora Beatriz Jaguaribe (2010), ao estudar a forma que a mídia se utiliza das “estéticas do realismo” como meio de ilustrar a realidade, apresenta o poder de persuasão da representação da realidade. Ainda segundo a autora, nos realitys shows essa relação é muito mais intensa pois trata-se de pessoas normais que vivem situações simuladas que oferecem a aproximação perante o espectador.

Retidos em casas laboratórios, alojados em ilhas paradisíacas ou sobrevivendo em terrenos hostis, os participantes de reality shows, survival shows, entre outros, devem aparentar ser mais do que hamsters amestrados no casulo televisivo. Embora os participantes não controlem as empatias do público e menos ainda possam opinar sobre os cortes na montagem do show, todos os protagonistas dos reality shows projetam personagens cujas características pessoais são legíveis para o público. (JAGUARIBE, 2010, p. 11)

A utilização dessas narrativas permite perceber, o distanciamento dos *realitys* para com os alimentos e a tradição antiga da transmissão do saber, e a aproximação com o espetáculo em torno da competição. A comida passa, portanto, a ser um acessório para a produção de um conteúdo extremamente vendável e que obtenha a atenção do espectador por meio de relações pessoais.

Nitidamente a mercantilização desse artigo midiático priorizou o que dá mais retorno financeiro às grandes empresas e infelizmente deixou para trás a riqueza cultural que cada alimento carrega com si. É, porém, uma faca de dois gumes, pois ao mesmo tempo que se perde toda a carga histórico-cultural presente na produção

⁸ FISCHER, Neuber. Final do MasterChef bate record no Twitter. Observatório da TV. Disponível em: <<https://observatoriodatv.uol.com.br/noticias/final-do-masterchef-bate-recorde-no-twitter>> Acesso em: 14 out. 2021

⁹ Rede Globo. PowerPoint presentation, p. 11. Disponível em: <https://negocios8.redeglobo.com.br/PDF/Projetos%20Comercial/2020_nacionais/Mestre%20do%20Sabor.pdf> Acesso em 17 set. 2021

de receitas e todos os costumes que ali se aprendem, os *realitys* permitem a popularização do ato de cozinhar, exemplificado pela pesquisa feita pelo Grupo Globo para a apresentação comercial do programa Mestre do Sabor¹⁰, a qual mostra que 34% dos brasileiros acreditam que é importante cozinhar em casa.

¹⁰ Rede Globo. PowerPoint presentation, p. 11. Disponível em:
<https://negocios8.redeglobo.com.br/PDF/Projetos%20Comercial/2020_nacionais/Mestre%20do%20Sabor.pdf
f> Acesso em 17 set. 2021

METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido em um método de natureza básica, visando gerar novos conhecimentos úteis por meio de uma discussão que agregue o desenvolver de novos pontos de vista. Utilizando-se da dialética, a pesquisa fornece sustentação para interpretações gerais da realidade, não excluindo os fatores que afetam toda a sociedade como economia e política. De maneira exploratória e descritiva, procura-se, por meio da pesquisa, identificar os possíveis fatores que influenciam o dia a dia das pessoas e seus costumes.

Para o aprofundamento do tema, foi utilizada, como procedimento técnico, a pesquisa bibliográfica, a qual se trata de uma investigação, em material já elaborado, visando desenvolver ideias. Segundo Stumpf (2010), a revisão bibliográfica é a contribuição de teorias já elaboradas no trabalho acadêmico. Nesse sentido:

é um conjunto de procedimentos que visa identificar informações bibliográficas, selecionar os documentos pertinentes ao tema estudado e proceder à respectiva anotação ou fichamento das referências e dos dados dos documentos para que sejam posteriormente utilizados na redação de um trabalho acadêmico. (STUMPF, 2010, p. 51).

Durante o desenvolvimento da pesquisa bibliográfica, várias etapas foram realizadas até chegar ao fim da discussão. Inicialmente, foi realizado um levantamento preliminar que possibilitou o desenvolvimento do tema principal e, em especial, a justificativa. Após a delimitação do problema a ser tratado, dividiu-se em tópicos e em palavras chaves os assuntos, a fim de realizar pesquisas mais aprofundadas de cada ponto relevante para o trabalho e por fim, delimitou-se o plano provisório do assunto.

Com o plano prévio estabelecido, passa-se para a pesquisa massiva de fontes que abordam os temas e que posteriormente foram lidos e fichados para o desenvolvimento do texto final. Os fichamentos são de suma importância pois ajudam a delimitar o que será pesquisado, impossibilitando a fuga de tema e facilitando um melhor entendimento do produto final. Além disso, o texto prévio auxilia a organizar as ideias de diversos autores em uma linha lógica e que auxilie na validação do assunto abordado.

Com o desenvolvimento da pesquisa bibliográfica identificou-se um fenômeno para o qual foi desenvolvido um produto que busca resgatar os costumes culinários perdidos ao longo do tempo, muito influenciados pelos *reality shows*. O produto em questão propõe o planejamento de uma série de vídeos de receitas, que serão publicados na plataforma do Instagram, e que buscam passar ao consumidor diversas experiências dentro da cozinha.

O desenvolvimento do plano passou por algumas etapas a fim de se obter um planejamento conciso, com bastantes informações para a futura realização do projeto e que visa esclarecer a situação em que o projeto está inserido. Para iniciar, foi feita uma análise de ambientes, destacando os pontos relevantes para o projeto tanto no âmbito interno (disponibilidade de materiais e colaboradores) como no âmbito externo (fatores políticos, econômicos e socioculturais), visando compreender melhor todas as informações que influenciam no desenvolvimento de cada etapa.

Após uma análise geral do contexto, foi realizada a análise de concorrentes. Essa investigação é realizada com o intuito de identificar possíveis oportunidades e inspirações e compreender o engajamento e a forma com que os consumidores se relacionam com a marca. Além disso, a análise de concorrência é importante para prever possíveis ações e perceber o que pode ser utilizado e aprimorado dentro do projeto.

Após toda a análise dos fatores que podem influenciar no desenvolvimento do projeto, foram traçados os objetivos para delimitar o que realmente se quer ao desenvolver o projeto. Com o intuito de alcançar cada objetivo traçado, foi elaborado um plano de ações com estratégias que darão o caminho para o desenrolar do projeto. Por fim, foi elaborado um cronograma em que se delimitou um espaço de tempo para a realização de cada etapa do projeto, considerando a complexidade de cada tarefa, a fim de garantir que a proposta seja realizada por completo e sem contratempos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao chegar ao fim deste trabalho, pode-se considerar que ele procura entender se há escassez de conteúdos com dados técnicos e culturais que viabilize, de forma simples e acessível, o conhecimento dos processos e das histórias presentes nas entrelinhas das receitas, assim como está descrito no problema de pesquisa. É importante ressaltar que alguns fatores podem ter influenciado a pesquisa, fazendo com que ela não fosse mais profunda. Por serem relativamente novos, não existe uma grande quantidade de estudos acerca dos *realities* de gastronomia e suas narrativas.

Além disso, um tempo mais longo, para além daquele destinado ao trabalho de conclusão de curso, teria permitido que houvesse maior aprofundamento no tema. Algo que eu gostaria que fosse feito, e que poderia acarretar um maior entendimento em relação a este tema, é aprofundar, ainda mais, nos estudos antropológicos que envolvem a comida e a influência do alimento na vida das pessoas.

Para responder ao problema de pesquisa, teve-se como objetivo geral investigar se há uma perda de costumes culinários influenciados pela popularização dos grandes *realities* de alimentação no Brasil. Para que isso fosse alcançado traçou-se como específicos, os objetivos de analisar a história gastronômica do mundo e brasileira, identificar a importância cultural da gastronomia, investigar a mudança de narrativa nos produtos midiáticos e por fim, propor um plano de ação para uma série de vídeos de receitas que visa resgatar os tradicionais costumes e culturas da culinária.

Com isso, identificou-se a grande relevância da comida como fundação da sociedade e seu desenvolvimento, estando presente com um papel importante, em todos os momentos da evolução da sociedade e sendo crucial para caracterizar os povos. Como é um elemento cultural essencial para a sociedade, pode-se observar as diversas perspectivas sobre como o alimento influencia na cultura. Considerando este lado cultural, identifica-se o poder do alimento perante os diversos povos, influenciando os costumes, as formas de agir e até mesmo o gosto individual.

Com relação à mudança de narrativa nos programas de alimentação, pode-se perceber que há, de fato, uma transformação. A característica principal antes observada, a de transmitir o saber culinário e focar exclusivamente no alimento, foi deixada em segundo plano para dar lugar a narrativas de conflitos as quais aproximam o espectador por meio da reprodução, fictícia, da realidade. Além disso, a tradição milenar de compartilhamento de receitas perdeu-se no caminho, pois trata-se de um conhecimento pouco vendável, quando comparado à estética do realismo.

Essa reflexão leva a propor o planejamento de uma série de vídeos de receitas que irá resgatar, por meio de seu posicionamento, os costumes culinários que por vezes foram deixados de lado pela grande mídia. Esse produto tem, ainda, o intuito de valorizar a cultura e as construções sociais em torno dos alimentos a serem processados, por meio da divulgação dos conhecimentos e histórias presente em cada ação realizada na cozinha.

Espera-se que este trabalho tenha ajudado a compreender a relevância do alimento na sociedade e como a cozinha influencia gostos e costumes por aí, bem como permitir que o leitor perceba a influência dos *reality shows* no consumo e nas

transmissões culturais. Acredita-se que essa pesquisa possa ser de grande importância para a reflexão perante o estilo de consumo que a grande mídia nos proporciona e o quanto isso pode ser prejudicial na conservação da sociedade como todo, seja no contexto histórico ou cultural.

Por parte do autor, durante a graduação, houve grande interesse pelos processos de consumo impostos pela grande mídia, bem como saber utilizar os meios de comunicação para o bem da sociedade, preservando a cultura e respeitando todas as batalhas enfrentadas que permitem os consumos atuais. Já em relação à gastronomia, o interesse tem origem desde a infância e se preserva até os dias atuais. Para mim, cozinhar é uma arte, uma forma de expressar sentimentos, aliviar sofrimentos e, acima de tudo, compartilhar momentos e prazeres com pessoas que amo. Espera-se que este trabalho possa abrir portas para a união dos interesses e que, no futuro, sejam desenvolvidos projetos prazerosos.

REFERÊNCIAS

AMON, D. & MALDAVSKY, David (2007). Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. *Vozes*, v. 1.

ARAÚJO, Amanda Tiemann. As panelas na telinha da TV: a cozinha maravilhosa da Ofélia, o culinário televisivo na década de 1980. In: ENCONTRO REGIONAL DA ANPUH-SÃO PAULO, 24., 2018, Guarulhos. Anais [...]. Guarulhos: UNIFESP, 2018.

BARBOSA, Marialva. Percursos do olhar: comunicação, narrativa e memória. Niterói: EdUFF, 2007.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano 2, morar, cozinhar. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996.

COLLINS, Kathleen. Watching what we eat: the evolution of television cooking shows. New York: Continuum, 2009.

DOUGLAS, Mary. Pureza e Perigo. "Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu". Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 39), s.d. (trad. por Sônia Pereira da Silva, 1966).

FISCHER, Neuber. Final do MasterChef bate record no Twitter. Observatório da TV. Disponível em: <<https://observatoriodatv.uol.com.br/noticias/final-do-masterchef-bate-recorde-no-twitter>> Acesso em: 17 set. 2021

Flandrin JL, Montanari M, organizadores. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade; 1998. 885 p

FRANÇA, Carla. A primeira Ana Maria Braga. ISTO É Gente. Disponível em: <http://www.terra.com.br/istoegente/62/reportagem/rep_maria_gregori.htm> Acesso em 17 set. 2021.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac, 2015.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, out./dez., 2003. Disponível em: <[P02\scielo\Ativo\rn\v16n4\sou](https://doi.org/10.1590/S1413-365X2003000400004)>. Acesso em 2 nov. 2021.

IDADE antiga. Mundo Educação. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/historiageral/idade-antiga.htm>>. Acesso em 25 de set. 2021.

IDADE Média. Mundo Educação. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/historiageral/idade-media.htm>>. Acesso em 25 de set. 2021.

IDADE Moderna. História do Mundo. Disponível em: <<https://www.historiadomundo.com.br/idade-moderna>> Acesso em 25 de set. 2021.

JAGUARIBE, Beatriz. Ficções do real: notas sobre as estéticas do realismo e pedagogias do olhar na América Latina. *Revista eletrônica Ciberlegenda*, 2010.

LAVINAS, Eleonora Leite Costa. A narrativa “espetacularizada” dos reality shows de gastronomia. In: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, n. 38, 2015. Rio de Janeiro, Anais... [online], 2015.

LÉVIS-STRAUSS, C. O cru e o cozido. São Paulo, CosacNaify, 2004. 442p (mitológicas, 1)

MACIEL ME, CASTRO HC. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. Revista Demetra 2013; 8(Supl.1):321-328.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura.2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2013.

POWER point presentation. Rede Globo. Disponível em: <https://negocios8.redeglobo.com.br/PDF/Projetos%20Comercial/2020_nacionais/Mestre%20do%20Sabor.pdf> Acesso em 17 set. 2021

Rede Globo. Ensinar receitas simples e rápidas pela internet vira negócio para youtubers. Disponível em: < <https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2017/04/ensinar-receitas-simples-e-rapidas-pela-internet-vira-negocio-para-youtubers.html>> Acesso em 17 set. 2021

RICCO, Flávio; VANNUCCI, José Armando. Biografia da televisão brasileira. São Paulo: Matrix, 2017.

SAMPAIO, Mario Ferraz. História do Rádio e da TV no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Achiamé, 1984.

SIMMEL, G. (1994). The Sociology of the Meal (M. Symons, Trans.) Food and Foodways, 5, 4, 345-350. (1. ed. original 1910)

STUMPF, Ida R.C. Pesquisa Bibliográfica. In: DUARTE, Jorge; BARROS, Antonio (Org.). Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

TALLET, Pierre. *História da cozinha faraônica: a alimentação no Egito antigo*. Tradução de: Olga Cafalcchio. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2005.