

SOCIEDADE DE CONSUMO E O MONISMO GASTRONÔMICO: APORTES ETNOGRÁFICOS PARA UM COZINHAR RESISTENTE

LEONARDO BRAUNSTEIN DA CUNHA¹; OSVALDO NUNES DA CUNHA²; LUCAS BRAUNSTEIN DA CUNHA³.

¹ Acadêmico de Gastronomia na Universidade Federal de Pelotas – UFPEL – cunhaleonard97@gmail.com

² Acadêmico de Gastronomia na Universidade Federal de Pelotas - UFPEL – gastronomiadolaguna@gmail.com

³ Orientador. Graduado em Direito pela Universidade Federal do Rio Grande – FURG – Acadêmico de Antropologia na Universidade Federal de Pelotas e aluno especial no Mestrado em Direito da Universidade Federal de Pelotas – UFPEL - bc_lucas@live.com

1. INTRODUÇÃO

Vivemos em uma sociedade de consumo. Empresas multinacionais exercem uma influência imensa sobre aquilo que desejamos comer e beber. Suas marcas fazem parte do nosso imaginário e, não é à toa, se fazem presentes em nossas refeições. Esta ânsia consumista de certos tipos de produtos, muitas vezes domada e ditada por grandes corporações, faz com que culinárias locais sejam preteridas. Portanto, cabe pensar de que forma uma cozinha pode ser um espaço de resistência. Um dos caminhos aqui indicados diz respeito à um diálogo com a antropologia, mais precisamente, um de seus modos de estudo, a etnografia.

2. METODOLOGIA

O método utilizado foi o da pesquisa bibliográfica, partindo-se de um diálogo multidisciplinar entre obras gastronômicas e antropológicas.

2. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A sociedade contemporânea ser classificada como uma sociedade de consumo não é novidade. Essa noção, da forma que a conhecemos, é, normalmente, atribuída à segunda metade do século XX, no pós-Segunda Guerra Mundial, quando de uma produção massiva de bens e serviços. Esta massificação alcança, por óbvio, o âmbito gastronômico ao ditar o que beber e comer.

A massificação da cultura alimentar se aplica na extensão da urbanização onde as pessoas se aglomeram, na industrialização dos produtos alimentares e em seu marketing de oferta, e na mídia imposta na implantação dos produtos ora colocados no mercado como obrigatoriedade de aquisição. Nesse processo de massificação, todos são induzidos a adequarem à nova moda e onda proposta, e todos passam a fazer quase que em osmose o que está sendo proposto. (LEONARDO, 2009, p.1).

Ressalta-se, porém, que a globalização não é um fenômeno negativo na gastronomia, pelo contrário, ela possibilita uma troca de saberes que contribui para uma culinária cada vez mais variada, bem como possibilita e incentiva um ambiente

gastronômico cada vez mais plural, conforme observamos em grandes metrópoles que possuem restaurantes especializados nas mais diversas cozinhas do mundo (FRANZONI, 2016).

Intenta-se, então, colocar em evidência o fato de que estes movimentos globais priorizam um certo tipo de alimentação que, na maioria das vezes, nega a cultura local em favor de uma mais massificada, distinguindo-se do fenômeno da globalização *per si*, o qual, conforme apontado, muitas vezes incentiva uma cozinha mais plural.

Sobre a gastronomia como expressão cultural, LEONARDO (2009, p. 2), afirma que “comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação desta pessoa na sociedade.”

(...)é possível pensar sobre uma possível identidade nacional a partir dos aspectos relacionados à gastronomia, uma vez que a identidade nacional é universal e engloba todos os grupos, o que torna a culinária brasileira uma miscelânea de memórias populares regionais e de processos migratórios, introduzindo na cozinha essas relações. (BARBOSA, 2012, p. 6)

Diante disto, a partir de aportes cuja origem reside na Antropologia, podemos pensar na cozinha como um local de resistência à essa lógica de massificação e homogeneização gastronômica.

Bronislaw Malinowski (1976), no início do século XX, estruturou aquilo que passou a ser chamado de “pesquisa participante”, a etnografia. Nesta, o pesquisador insere-se no meio, na realidade, que intenta melhor compreender. No caso em questão, o que intenta-se explorar é a possibilidade de se fazer valer de experiências etnográficas no intuito de se buscar uma cozinha preocupada com a cultura local.

Esta priorizaria uma inserção na gastronomia local a fim de observar e absorver elementos desta para, então, poder pensar uma cozinha preocupada com a cultura que a envolve.

3. CONCLUSÕES

O presente trabalho, ainda em fase inicial, apresenta um olhar antropológico como possibilidade de resistência à uma forma global de alimentação que ignora a cultura local. A partir dessas leituras iniciais e muita reflexão, já é possível perceber que um diálogo entre o meio gastronômico e antropológico é capaz de render muitos frutos positivos.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, Talita Prado. **ANTROPOLOGIA E GASTRONOMIA: A IDENTIDADE DE SER BRASILEIRO A PARTIR DA ALIMENTAÇÃO**. 2012. Disponível em: https://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf. Acesso em 07 de ago de 2018.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, Portugal.



LEONARDO, Maria. **Antropologia da Alimentação**. Revista Antropos – Vol. 3, Ano 2, Dezembro de 2009. ISSN 1982-1050.

MALINOWSKI, B. (1976). **Argonautas do pacífico ocidental**: Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 43, 436 p.