

O local e global à mesa: tendências e discursos contemporâneos para a gastronomia

Nicole Weber Benemann¹; Renata Menasche²

¹*Tecnólogo em Gastronomia e Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com*

²*Bacharelado e Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas – renata.menasche@pq.cnpq.br*

1. INTRODUÇÃO

A alimentação se apresenta como objeto de estudo com viés multidisciplinar, englobando, em sua complexidade, o processo que se estende desde a aquisição ao preparo, consumo e descarte de gêneros alimentícios, etapas permeadas por significados. Estes saberes e fazeres cotidianos têm a capacidade de comunicar sentidos, representações e identidades, pertinentes a um tempo, espaço e cultura. Escolhas e práticas alimentares são influenciadas por movimentos contemporâneos de consumo e associadas à concepção de gastronomia.

O foco deste trabalho está na tensão entre os processos de globalização e de afirmação de culturas locais a partir da alimentação e do consumo. A relevância do estudo está em apresentar e explorar o global e local no âmbito da alimentação e da gastronomia.

Fluxos globais de mídia, de serviços e de produtos alimentícios inspiram cozinheiros além das fronteiras geográficas. No que se refere à alimentação esses fluxos precisam ser negociados com as culturas locais. A gastronomização do comer, uma nova conceitualização de gastronomia e o engajamento de cozinheiros no movimento ecológico e na perspectiva da busca de uma alimentação saudável, entre outras tendências, conferem o escopo da reflexão aqui proposta.

2. METODOLOGIA

A partir de revisão de literatura no campo dos estudos do consumo e da alimentação e cultura, especialmente no que se refere às tensões entre global e local, o trabalho aqui apresentado tem caráter exploratório e pretende delinear uma abordagem capaz de abarcar a temática que relaciona o consumo global-local na gastronomia.

3. DISCUSSÃO E RESULTADOS

De início, a globalização pode ser entendida como “uma interação funcional de atividades econômicas e culturais dispersas, bens e serviços gerados por um sistema com muitos centros, no qual é mais importante a velocidade com que se percorre o mundo do que as posições geográficas a partir das quais se está agindo” (CANCLINI, 1997, p. 17).

A globalização não é evento recente e tampouco passível de interpretações únicas. Para Tomilson (1999), a tese da homogeneização apresenta a globalização como uma sincronização de demandas de uma cultura de consumo

padronizada. Para afirmar a homogeneização como consequência da globalização, é preciso passar da conectividade através proximidade para a suposição de uma uniformidade e onipresença mundial.

No caso da alimentação, esse efeito gera a decadência de cozinhas tradicionais, nacionais ou regionais devido à dificuldade de encontrar insumos de qualidade, o que causa a perda de identidade e o abandono do preparo de pratos antigos. (CONTRERAS, 2005). Contudo, a cultura em fluxo – o fluxo sendo entendido como a mudança de alguma coisa através do tempo, de um lugar para outro, no sentido de redistribuição territorial que traz ideia de difusão ou em uma visão temporal sem necessidade de implicação espacial – promove relações complexas e pluralistas que acontecem em um processo dialético. (HANNERZ, 1997; GIDDENS, 1991). Neste sentido, é importante considerar como a globalização afeta o contexto de construção de significados, como afeta o senso de identidade, a experiência do lugar, como isso impacta entendimentos compartilhados como valores, desejos, mitos, esperança e medos, como processo social e cultural e não como processo econômico ou político. (TOMILSON, 1999).

Para a alimentação, isso significa que haverá sabores homogeneizados oferecidos pelas indústrias alimentícias, mas também existirá o contra movimento da nostalgia do gosto em busca de uma memória alimentar, da tradição, da identidade, do sabor e do saber fazer culinário do local e da origem dos ingredientes. A valorização da origem dos produtos e do local é igualmente reforçada na gastronomização do comer, no sentido de contrapor os processos de homogeneização, e de valorizar o consumo saudável, hedonista e por vezes até político.

Como aponta Contreras (2005, p. 139):

De fato, estamos assistindo a uma eclosão da gastronomia, caracterizada pela valorização inédita do fenômeno culinário. Essa eclosão valoriza, simultaneamente, o aspecto hedonista da comida, o estético e criativo, o valor dos produtos e matérias-primas de caráter local e/ou tradicional e o nexos com um território e uma cultura determinados.

A tendência da gastronomização do comer pode ser relacionada diretamente como um dos aspectos de apelo ao local, considerando a crescente oferta dos produtos artesanais, das economias de qualidade, da denominação de origem e da patrimonialização. Neste contexto, “os sistemas e produtos culinários todos integram uma mesma rede semântica que se interliga tanto à gastronomização do comer, como a valorização como instrumento de consumo político e de saudabilidade” (BARBOSA, 2009, p. 51).

Os dois autores apontam considerações referentes a tendências de consumo alimentar que se contrapõem ao processo hegemônico e que apresentam como elementos o prazer de comer, o vínculo com ingredientes e cultura do lugar e o consumo de alimentos com origem, história e associados a troca comercial justa, no que se refere à produção, distribuição e consumo.

A conexão entre alimentação e gastronomia é crescente, considerando o interesse sobre os temas relacionados à alimentação. Na visão de Livia Barbosa (2009) sobre a gastronomização da alimentação, os primeiros passos que redefinem as tendências gastronômicas são a nova conceitualização de gastronomia e o engajamento dos chefs ao movimento ecológico e na busca de uma alimentação saudável. Na gastronomia contemporânea, os cozinheiros

aderem a uma linha de expressão culinária em que o discurso sobre alimentação é permeado por um tom politizado da alimentação, aliado à proposta do prazer de comer, como expressão de consumo de ingredientes regionais e da cultura local. A proposta da experiência gastronômica presume um discurso consciente sobre o consumo e valorização do local, como resgate e resistência da comida do lugar. Neste caso, o alimento e a bebida deixam de ser pensados como nutriente, como combustível, para serem tratados como comida, como prazer, gosto, cultura e tradição.

Para ilustrar essa tendência, cabe destacar um trecho do texto do cozinheiro catalão Santi Santamaria, que se refere ao trabalho do cozinheiro:

(...) estabelecer uma ética do gosto que se apoie em princípios claros: o respeito à história culinária; a fidelidade aos produtos locais de temporada, rejeitando o uso de químicos que os transfiguram; o uso das técnicas e da evolução dos processos produtivos em prol da evolução e do reconhecimento da arte culinária; o engajamento do cozinheiro na busca por uma sociedade mais justa e solidária; a procura da sublimação no sentido do gosto; e, finalmente a busca de uma verdade própria, autêntica, que jamais apague a percepção de que somos, a par de universais, "locais". (SANTAMARIA, 2009, p. 21)

O prazer e o consumo político se apresentam na figura do cozinheiro, a tendência demarca a proposta de uma experiência de consumo consciente e prazerosa, em uma espécie de argumento que pode ser entendida como uma projeção desse tipo de consumo, elucidando o apoio à ética do cozinheiro como uma expectativa de adesão ao consumo do produto local e comercialmente justo.

4. CONCLUSÕES

No panorama apresentado, a globalização pode ser considerada um fenômeno de homogeneização de culturas, mas também um fator de fortalecimento do contra movimento de identidades locais. Para a alimentação o fator homogeneizante significa a extinção das receitas tradicionais, das identidades regionais e da supressão do local ao global. Em contrapartida, no processo dialético entre global e local, em que a cultura mundializada não implica em aniquilação das culturas, mas intui o fortalecimento ao apelo do local, da oferta de produtos artesanais, das economias de qualidade, da denominação de origem e da patrimonialização, a gastronomização da alimentação se fortalece como tendência de consumo, aliando o prazer, o discurso do saudável, da ecologia e da identidade local, estando representada na figura do cozinheiro como mediador do consumo, aliado a um discurso ético e político sobre alimentação.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARBOSA, Livia. Tendências da Alimentação Contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janine K. **Juventude, consumo e educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- CANCLINI, Nestor. **Consumidores e cidadãos**: conflitos multiculturais da globalização. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1997.
- CONTRERAS, Jesus. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In.: CANESQUI, Ana Maria. **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005.
- GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Ed. Unesp, 1991.
- HANNERZ, Ulf. Fluxos, fronteiras e híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional. Mana, Rio de Janeiro, n.3, n.1, p. 7-39, 1997.
- SANTAMARIA, Santi. **A cozinha a nu**: uma visão renovada do mundo da gastronomia. São Paulo: Ed Senac São Paulo, 2009.
- TOMILSON, John. **Globalization and culture**. Cambridge: Polity Press, 1999.