

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE BIBLIOTECONOMIA E COMUNICAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

**JOÃO CAUÊ BENEDETI MORALES**

**AQUI, ANONYMUS GOURMET :  
UMA LEITURA DOS RITUAIS CULINÁRIOS E MUDIÁTICOS  
DA ATRAÇÃO TELEVISIVA**

Porto Alegre

2015

**JOÃO CAUÊ BENEDETI MORALES**

**AQUI, ANONYMUS GOURMET :**  
**UMA LEITURA DOS RITUAIS CULINÁRIOS E MIDIÁTICOS**  
**DA ATRAÇÃO TELEVISIVA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentada ao Departamento de Comunicação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Comunicação Social – Habilitação Jornalismo

Orientadora: Profa. Dra. Ana Taís Portanova Barros  
Co-orientadora: Mestranda Anelise Angeli De Carli

Porto Alegre

2015

## AGRADECIMENTOS

Já é lugar comum de se dizer, mas nenhuma trajetória se percorre sozinho. Na conclusão desta, gostaria de enaltecer o meu apreço e gratidão pelas pessoas que se dedicaram a me ajudar, em algum momento deste percurso. Começando pela minha mãe e meu pai: Damaris e Jorge Luiz. Ela, a pessoa mais devotada ao meu bem-estar. Ele, o maior incentivador para que eu tivesse no estudo um companheiro e uma maneira particular de caminhar com as próprias pernas. À minha tia Maria, por, desde o primeiro dia em que minha mãe e eu voltamos para Porto Alegre, ter ajudado com o que pudesse para que os fardos carregados fossem menos pesados. Ao meu tio Cláudio que sempre quando os âmbitos familiares e acadêmicos se tornaram uma encruzilhada e a vida exigiu maturidade que eu não tive, garantiu a tranquilidade para que eu seguisse adiante sem titubeações.

Gostaria de agradecer também à UFRGS, na figura de seus professores, funcionários e colegas, por fazerem valer a máxima do ensino gratuito, público e de qualidade. Dentro deste universo, um muito obrigado em particular ao grupo *Imaginalis*, representados pelas professoras Ana Taís e Anelise, pela orientação segura e amizade. Expando o agradecimento, agora para fora dos bancos escolares, às jornalistas Luciane Dalbosco e Carine Massierer, por todos os ensinamentos e pelo exemplo de postura profissional.

Por fim, deixo o meu profundo muito obrigado à Ângela, por ter estado presente no dia a dia destes anos todos até aqui. Não existem receitas para tamanho companheirismo.

## RESUMO

Este trabalho propõe um diálogo entre a Comunicação e a Antropologia da alimentação, relação que leva a seguinte questão de pesquisa: de que maneira, mediadas pela Comunicação, as pessoas se relacionam com aquilo que comem na contemporaneidade? O objetivo é compreender, no programa *Anonymus Gourmet*, a produção de sentidos engendrados pela atração televisiva, discutindo aproximações entre o universo mítico e o comunicacional. Para tal, parte-se de abordagens da Antropologia, no que tange ao estudo da comida (LÉVI-STRAUSS, 2010; SILVA, 2005), do conceito de imaginação material (BACHELARD, 2008) e da concepção da atuação midiática, enquanto aglutinadora de experiências rituais dessacralizadas (CONTRERA, 2005). O trabalho é efetuado através de uma leitura cultural de cinco edições do programa produzidas em alusão ao aniversário de 10 anos de veiculação da exibição na televisão aberta. Conclui-se que o programa indica e sublinha o distanciamento entre as pessoas e a comida.

**Palavras-chave:** Comida. Comunicação. *Anonymus Gourmet*. Ritual.

## ABSTRACT

This paper proposes a dialogue between the Communication and Anthropology of food, which leads to the following question: how, mediated by communication, people relate to what they eat in the contemporary world? The goal is to understand, in the *Anonymus Gourmet* program, the production of senses engendered by television attraction, discussing similarities between the mythical world and the communication. To do this, we start from anthropology approaches, with respect to the study of food (LÉVI-STRAUSS, 2010; SILVA, 2005), the concept of Material Imagination (BACHELARD, 2008) and design of media performance while unifying desacralized ritual experiences (CONTRERA, 2005). The work is done through a cultural reading of five programs made in reference to the 10th anniversary serving the exhibition on broadcast television. It was concluded that the program indicates and highlights the gap between the people and the food.

**Keywords:** Food. Communication. *Anonymus Gourmet*. Ritual.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>7</b>
<b>2 O MITO É A MENSAGEM.....</b>	<b>12</b>
<b>3 COMIDA E MÍDIA: O ENCONTRO DE TRAJETÓRIAS DESSACRALIZADAS..</b>	<b>25</b>
<b>4 CENTELHAS CULINÁRIAS: UMA OPULÊNCIA SOB AMEAÇA.....</b>	<b>35</b>
<b>5 A COMIDA QUE A GENTE ASSISTE .....</b>	<b>39</b>
<b>6 PLANO DE VÔO.....</b>	<b>45</b>
<b>7 SOBREVÔO.....</b>	<b>49</b>
7.1 DIANTE DAS CHAMAS DA TELA .....	58
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>72</b>
<b>REFERÊNCIAS DO <i>CORPUS</i>.....</b>	<b>74</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>75</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Escrever sobre uma trajetória de mais de quatro anos em algumas páginas me parece um esforço que não faz jus à quantidade de aprendizagens e sentimentos que esta experiência na UFRGS propiciou. Além disso me parece mais pretensioso, de certa forma, falar desse caminho como um momento coerente que embasou o empreendimento deste trabalho de conclusão de curso. Como se eu, futuro comunicador social e, por ocasião, pesquisador, selecionasse um objeto do meu interesse, em meio a temas que estavam esperando a serem explorados. Ainda que siga os ditames dos formulários acadêmicos, esta atividade não se trata só de uma investigação desta natureza. Por este motivo, se as potenciais leitoras e leitores me concederem a gentileza, gostaria aqui de contar uma história. Não diferente de muitas das que são construídas dentro das dos bancos escolares. Cheia de falhas e discontinuidades, acima de tudo. Mas, que no meio desses deslocamentos, rendeu um encontro com as questões que envolvem a comida, a ponto de eu já não mais saber se sou eu que falo sobre elas ou elas que falam sobre mim.

Estas primeiras palavras que finalizam minha estadia na Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação necessariamente me reportam para o princípio da minha jornada e vislumbro tudo o que foi percorrido para fazer com que as confluências que me atravessaram até então se transformassem nas ideias e afetos que embasam esta monografia.

Entrei na faculdade com o propósito de me tornar jornalista esportivo e trabalhar em uma grande empresa do ramo para cobrir o futebol e debater as questões do cotidiano deste esporte que eu gosto tanto. Entretanto, meu período (curto) de aventura no mundo do jornalismo esportivo se mostrou uma desventura. E o motivo disto foi, principalmente, uma convicção errada que eu nutria. Acreditava que o conhecimento específico que tinha nesta área era o suficiente para me estabelecer como jornalista esportivo. Um episódio específico me provara o contrário. Foi uma prova de seleção para concorrer a uma vaga de estágio na redação da Zero Hora – jornal impresso de maior circulação em Porto Alegre, onde moro. A prova em questão era dividida por editorias (hoje em dia nem sei mais ela se organizaria, tendo em vista que as categorias editorias clássicas tendem a se transformar). Enquanto na parte da editoria de esporte eu fui muito bem, nas outras eu não obtive o mesmo sucesso – em alguns especificamente bem pelo contrário.

Ali ficou escancarado que, ainda que eu soubesse muito das minhas predileções, não poderia ignorar e me privar de compreender razoavelmente outras coisas, caso contrário, me

tornaria um bitolado que não pode dar um passo para fora de sua zona de conforto. Foi justamente nesta abertura para conhecer coisas outras e coisas novas que vivenciei uma experiência que serviu de semente para as reflexões que doravante serão apresentadas neste trabalho.

Durante dois anos, fui estagiário da Emater-RS/Ascar<sup>1</sup>, uma empresa que presta serviços de extensão rural para agricultores familiares no Rio Grande do Sul. O tempo passado junto a esse público me fez atentar para desafios cuja resolução me marcaram e também para ensinamentos, especialmente na parte que toca a relação deles com a comida e as receitas de pratos que, com assiduidade, são aviltados por lá.

A responsabilidade e a valência de plantarem e colherem quase tudo o que comem estabelece um vínculo que extrapola o aspecto instrumental e do uso nutricional, hoje bastante fomentado nos centros urbanos, principalmente. Além do mais, as receitas chamaram a minha atenção por darem para esta relação entre a pessoa, a família ou até a comunidade e a comida uma certa intimidade e, por que não, uma certa reciprocidade no saber que está implicado no ato de cozinhar. É como se, como fiz menção anteriormente, a comida falasse sobre quem a faz. Desta forma, partindo da comida se pode depreender coisas sobre quem a cozinha.

A condição do mundo atual marcada pela globalização alavancou a temática da alimentação na mídia, seja para divulgar informações relacionadas à saúde, seja para apresentar receitas, através de razoáveis nichos nas grades televisivas (abertas e principalmente fechadas), publicações editoriais, entre outros. Até mesmo a profissão de chefe de cozinha se acentuou em notabilidade, inclusive com o esforço dos nossos mais consagrados profissionais desta área em criar e divulgar seus trabalhos dentro destes espaços.

Especificamente no que se refere aos programas culinários, pode-se dizer, que eles, assim como as comidas, possuem um marcador identitário. Estes estão relacionados pela veiculação de receitas que podem ser inacessíveis ou acessíveis (ASSUNÇÃO, 2007), dependendo do que se prepara. A combinação de ingredientes em seu passo a passo até chegar ao prato desejado pode estar vinculada a um modo de vida que, como apregoa Adriana Rocha (2011, p. 6), associa determinada comida “a questões de sociabilidade ou a relações qualitativas com o próprio corpo”. Compreendido dentro da lógica dos meios de comunicação, um programa que tem como mensagem o ensino de receitas admite em suas instâncias de produção características que garantem a sua identidade e auxiliam a vislumbrar a visão de mundo que se pretende passar ao público.

---

<sup>1</sup> Emater-RS é a sigla de Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural. Ascar é a sigla de Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural.

Motivado por este conhecimento e com a atenção voltada para a crescente quantidade de produtos midiáticos que tratam do tema da culinária, especialmente na televisão (onde programas de ensino de receitas têm bastante difusão), este trabalho tem por problema de pesquisa investigar de que maneira, mediadas pela Comunicação, as pessoas se relacionam com aquilo que comem na contemporaneidade? Para responde-lo, o estudo se guia pelo objetivo geral de discutir as aproximações de sentidos entre o universo mítico e o comunicacional. Os objetivos específicos são: a) compreender, no programa *Anonymus Gourmet*, as significações sobre as comidas apresentadas. b) problematizar, através do programa, o tipo de relação que estabelecemos com aquilo que comemos atualmente.

Tal posto, esta etapa de reflexão visa evidenciar o que se informa para além da receita propriamente dita. Qual a finalidade desta informação, em quais circunstâncias e de que forma estes aspectos de visão de mundo se apresentam?

A escolha pelo *Anonymus Gourmet*, singularmente, se deve pelo fato de ser um programa que pode ser entendido como de referência no gênero culinário, tanto pelo tempo de longevidade da atração (completou dez anos de veiculação na RBS TV em setembro de 2013), como pela sua difusão, que atinge um número grande de pessoas de idades, classes, credos e valores diferentes entre si. É imperioso ressaltar também que a razão de ser dos programas culinários (o preparo de refeições) é um traço muito antigo do elo entre as pessoas, desde suas formas mais rudimentares, na época em que o ser humano ainda caçava, até os momentos mais sofisticados dos banquetes. Sendo assim, as mudanças sociais se apresentam também na mesa.

Para desenvolver a temática, recorri, ainda que dentro da Comunicação, aos arcabouços da disciplina da Antropologia, mais precisamente a parte da antropologia que trata da alimentação. Isso tem precedência em uma necessidade, advinda primeiramente da minha prática profissional no momento em que estagiei na Emater (já que através dela estabeleci minha aproximação ao abordar a relação dos agricultores familiares com a comida) e que rumou em direção a minha fundamentação e desdobramento da atividade. Não se trata, portanto, de gourmetizar<sup>2</sup> o trabalho com uma abordagem diferente da hegemônica, no que se trata de como a Comunicação entende essas questões culinárias.

Tão pouco se trata de desenvolver um estudo antropológico. Mesmo que os conhecimentos neles dispostos lancem mão de alguns de seus ditames, isto está circunspecto

---

<sup>2</sup> O termo gourmetizar usado no caso, faz referência a palavra gourmet, que originalmente relaciona-se com o alto padrão culinário, levando em conta um ideal de preparação criteriosa e ingredientes refinados. Foi cunhado pela primeira vez pelo gastrônomo Brilliat-Savarin na obra *A Fisiologia do Gosto*, publicada em 1825.

em uma interpelação comunicacional que trata a cultura como mediadora entre as atividades dos seres humanos (aqui entendendo a atividade comunicativa) e o ambiente ao redor deles.

Dentro destes princípios, procuro tratar dos mitos (entendidos por mim como as narrativas sociais primordiais por excelência) de origem da culinária e do desenvolvimento de uma cosmologia alimentar com características nacionais, como temas de interlocução entre as pessoas e a comida, para, a partir deles, embrenhar uma leitura flutuante do programa, na qual sejam buscadas as aproximações e distanciamentos das características destes pilares nos quais me apoio para abordar os objetivos propostos anteriormente.

Escolhi a exibição dos programas *Anonymus Gourmet* em cinco datas diferentes. Elas fazem menção ao mês em que o programa completou 10 anos de veiculação na televisão aberta, o que totalizaria cinco produtos audiovisuais. A escolha pela data se deve pela hipótese que carrego na qual, em ocasiões festivas, programas televisivos procuram resumir a sua trajetória de modo significativo e afetivo para aqueles o assistem regularmente.

Através da observação dos programas destacados procurarei fazer uma descrição detalhada dos ambientes (geralmente cozinha) aonde os programas são gravados; a existência ou não de trilha musical e/ou sonora ao longo da transmissão; sobre quais assuntos falam apresentadores, durante o preparo das receitas; quais as receitas preparadas nos programas escolhidos; para qual propósito são enunciadas as receitas apresentadas (jantar romântico aniversário, por exemplo); se existirão dicas para o preparo das receitas e em caso positivo quais. Se existirão interditos dentro do passo a passo que separa a disposição dos ingredientes da degustação do prato já pronto.

Acredito que esta forma de interpretação pode proporcionar vislumbres que nos auxiliem não somente apenas na compreensão dos enunciados transmitidos por programas culinários, mas também nos sentidos que a comida aborda como um todo e quais posturas adotamos perante elas, bem como os problemas que a adoção destas posturas engendram.

Espero que este trabalho possa contemplar estas questões de forma a contribuir para um debate amplo acerca da programação culinária em geral, sobre os programas de receita em particular e sobre os fluxos que estabelecemos enquanto sociedade com esta prática cotidiana, que tanta importância tem, não só a nível nutricional. Sem a pretensão, evidentemente, de encerrá-las nele. Até porque seria muito difícil de isso acontecer. Não só por uma questão acadêmica do procedimento desta ação, mas por uma solicitude que aprendi a cultivar e a prezar com muito carinho. Pois, a partir do meu encontro (um encontro emocional) com a comida e das minhas tentativas de conversa com ela no campo, na cidade e principalmente na cozinha (seja com os meus fracassos ou os meus sucessos dentro dela), me transformei de

maneira a querer participar de suas experiências - fazendo e pensando o comer – sem querer me isolar ou encerrar dentro dela. Mas, estando aberto e em contato com o mundo.

Na primeira parte (Capítulos 2, 3 e 4) será traçada uma relação entre Comunicação e comida a partir do universo mítico e seus engendramentos inseridos nas práticas humanas. Tal esforço leva em conta o estudo sobre os mitos ameríndios de origem do fogo culinário, o desenvolvimento, a partir da formação do Brasil, de comidas e hábitos alimentares com identidade nacional, a apreensão midiática (inserida em contexto globalizado) destas compreensões sobre o comer e a meditação sobre o fogo, elemento cujo aspectos de transformação empregam a cozinha.

A segunda parte (Capítulo 5) retomará brevemente os aspectos mais relevantes da história dos programas cujo formato se baseiam em ensino de receitas e a trajetória destas atrações na televisão aberta brasileira. Posteriormente se esmiuçarás as características da série alusiva a 10 anos de transmissão do programa *Anonymus Gourmet*.

A parte final (Capítulos 6 e 7) se dedicará a interpretar os programas da série comemorativa, baseados na transcrição das ações dos produtos televisivos e nas informações levantadas pelos capítulos iniciais.

## 2 O MITO É A MENSAGEM

Pode parecer uma mistura indigesta, em princípio. Daquelas que, ao bater o olho, não parecem convidativas. Mas Comunicação e comida conseguem sim formar uma dupla entrosada. Basta tomar algumas precauções com a medida e o uso destes dois ingredientes importantes para este trabalho. A relação entre eles, apesar de não muito aparente, é passível de se estabelecer. Para isso é necessário, em primeiro lugar, explicar sobre qual concepção de Comunicação se está falando (tendo em vista que existem várias teorias sobre esta área do conhecimento) e porque se julga que esta elaboração é a mais adequada às dinâmicas do mundo atual, que ainda que sempre em mudança, não deixa de ser objeto de reflexão.

Seguindo esta seara, é possível sustentar que falar sobre a Comunicação e seu papel diz menos a respeito um modelo teórico onde, a partir dele, se olha para o mundo a fim de compreendê-lo e mais sobre um cenário que leva em conta a conjuntura política e cultural de uma localidade específica, diante dos desafios da contemporaneidade. Esta abordagem para a compreensão da Comunicação vem sendo estudada pelos Estudos Culturais, que tem em Jesus Martin-Barbero (2001) um dos seus expoentes.

Em sua análise, a partir da incorporação da globalização pela América Latina, o autor enxerga a Comunicação atuando de forma central nos processos socioculturais e se propõe a investigar como este encadeamento se constitui. A ideia é que, com a transformação da relação entre os indivíduos, a cultura não pode mais ser compreendida apenas como as características específicas de uma coletividade datada ou então uma distinção de uma camada hierárquica – valência (positiva ou negativa) que certas classes poderiam possuir e outras não, mas sim como um espaço articulador e de conflitos nas esferas nacionais, o que reconfigura as identidades neste contexto.

Sobrecarregada tanto pelos processos de transnacionalização, quanto pela emergência de sujeitos sociais e identidades culturais novas, a comunicação está se convertendo num espaço estratégico a partir do qual se podem pensar bloqueios e as contradições que dinamizam essas sociedades-encruzilhada, a meio caminho entre um subdesenvolvimento acelerado e uma modernização compulsiva. Assim, o eixo do debate deve se deslocar dos meios para as mediações, isto é, para as articulações entre práticas de comunicação e movimentos sociais, para diferentes temporalidades e para pluralidades de matrizes culturais. (MARTIN-BARBERO, 2001, p. 270).

A partir deste espaço mediador, ou seja, das mediações, é que segundo o autor “a hegemonia transforma por dentro os sentidos do trabalho e da vida da comunidade” (MARTIN-BARBERO, 2001, p.274). Um exemplo disso na culinária é a feijoada. Ela passou

de comida feita de sobras para alimentar os escravos ao status de prato nacional brasileiro, apesar de ser feita também nos Estados Unidos e por lá ter adquirido outra identidade, a de *soul food* (nome dado ao estilo de comida feitas por comunidades afrodescendentes). Enquanto naquela nação o desígnio da comida permaneceu mais próximo a sua origem, no Brasil ela foi englobada para o grupo de pratos que representa o país como um todo, ainda que nem toda a população brasileira veja a feijoada desta forma<sup>3</sup>.

É justamente nesse meandro das negociações de sentido – intensidade que aumenta com o advento das novas tecnologias de comunicação e informação –, que a mídia tem ganhado cada vez mais participação enquanto espaço mediador, a ponto de os dois se confundirem. Barbero (2001, p. 304), ao estudar a relação da televisão com as localidades das quais “[...] provém a materialidade social e a expressividade cultural”, concebeu três “lugares de mediação”, cujas características são apreendidas por este meio: “[...] a cotidianidade familiar, a temporalidade cultural e a competência cultural” seriam esses locais.

A família, em seu dia a dia, ao mesmo tempo em que é vista, se vê na tela. Considerada como “unidade básica de audiência” (MARTIN-BARBERO, 2001, p. 305), também representa um espaço de “leitura e codificação”, de onde se expressam estas relações reflexivas, que apreendidas pela estética televisiva, forjam o que o autor denomina de simulação pelo contato e retórica do direto. Sobre esta primeira, o pesquisador conceitua da seguinte forma:

Denominamos *simulação do contato* aos mecanismos mediante os quais a televisão especifica seu modo de comunicação, organizando-a sobre o eixo da *função fática* (Jakobson), isto é, sobre a manutenção do contato. Função que opera não apenas pela dispersão da atenção que se apresenta na cotidianidade privada – diante da concentração da atenção na sala pública e escura do cinema. Trata-se de algo menos psicológico, que talvez requeira o aporte da antropologia para seu estudo, da irrupção do mundo e do espetáculo no espaço da cotidianidade e da rotina. (MARTIN-BARBERO, 2001, p. 305-306).

Através deste contato, se desenvolve a intermediação entre a ficção e a realidade. Para tornar o processo mais efetivo, a televisão lança mão da figura do apresentador, o qual vai estabelecer a interlocução entre o programa (seja de qual gênero for) e quem o assiste, tendo o cuidado de o fazer em clima coloquial para soar próximo e não perder de vista o tom familiar.

Quanto à retórica do direto, diz assim Martin-Barbero (2001, p. 306-307):

---

<sup>3</sup> Embora a feijoada seja o prato representativo da identidade brasileira, a presença de alguns regionalismos e, por conseguinte, de identidades regionais não reconhecem na famosa receita relações com a própria cultura em particular. De acordo com Cândida Zanetti (2010, p. 131) comidas enquanto traços identitários se formam no cotidiano. Neste aspecto, uma pessoa, por exemplo, nascida e criada na serra gaúcha e que não tenha o hábito de comer feijoada pode constatar uma maior “brasilidade” em um churrasco do que na feijoada.

Por *retórica do direto* entendemos o dispositivo que organiza o espaço da televisão sobre o eixo da *proximidade* e da *magia de ver* [...] por uma proximidade construída mediante uma montagem que não é expressiva e sim funcional, sustentada na base da “gravação ao vivo”, real ou simulada. Na televisão a visão predominante é aquela que produz sensação de imediatez, que é um dos traços que dão forma ao cotidiano.

Em meio a imagens e acontecimentos conhecidos, o intuito é que tudo que está na televisão esteja “ao alcance”. Que aquilo que é retratado pertença a um espaço conhecido e comum.

Já o segundo lugar mediador, o da temporalidade social, aborda a transposição para a tela e seus programas das repetições, rotinas e rituais cotidianos, a ponto da própria grade televisiva se tornar também uma medidora do tempo inserida na rotina das pessoas e ela própria criar o seu tempo específico, que na opinião do pesquisador, seria o tempo do seriado. Este abarca tanto as características mercadológicas de sua medição, quanto as dos diferentes gêneros existentes e articulados em suas linguagens.

Cada programa, ou melhor cada texto televisivo remete seu sentido ao cruzamento de gêneros e tempos. Como gênero, pertence a uma família de textos que se replicam e reenviam uns aos outros nos diferentes horários dos dias e da semana. Como tempo “ocupado” cada texto remete a sequência horária daquilo que o segue, ou àquilo que aparece no palimpsesto nos outros dias, no mesmo horário. (MARTIN-BARBERO, 2001, p.308).

O terceiro lugar mediador, a competência cultural, trata da relação entre a televisão e a cultura, articulada em todas as suas concepções, tendo em vista que a própria televisão está inserida num espaço de articulação e de conflitos. A discussão se a sua programação deveria apenas seguir as demandas de mercado ou se este fato representa uma “degradação cultural” por seu aspecto popular não é recente e eventualmente reaparece, quando alguns de seus produtos geram questionamentos para a sociedade. No entanto, Barbero defende que, ao se travar este tipo de debate, esquecemos que independente de como se enquadra a televisão na cultura, a sua produção por si só muda, transforma o conceito.

Os mandarins da Cultura continuarão a se perguntar se a televisão pode ser considerada como cultura enquanto – gostemos ou não, para o bem ou para o mal – é a própria noção de cultura, sua significação social, o que está sendo transformado pelo que a televisão produz e em seu modo de reprodução. (MARTIN-BARBERO, 2011, p. 310).

Tais reflexões acerca das dinâmicas da televisão feitas pelo autor, se aplicam para outras práticas da Comunicação e exemplificam a ligação delas com a cultura, em seu sentido social. Mas esta conjunção (Comunicação + cultura) que embasa a participação midiática não é a única forma de mediação e não permanece somente com este sentido, podendo adquirir maior abrangência. A questão da comida é (um exemplo que aqui interessa e) um caso em que esta interlocução entre os campos se articula de um jeito distinto. De acordo com Roberto

DaMatta (1987), ao se falar em comida já se estabelece uma distinção com alimento, este último abarcando uma substância que se ingere e o primeiro uma forma de fazê-lo, que leva em conta modos e estilos que extrapolam a alçada do biológico e definem não só aquilo que se come, mas também aqueles que comem. Tal característica denota uma dimensão comunicativa, já que do ato culinário decorrem sentidos compartilhados por pessoas. É justamente pelos sentidos estarem atrelados aos sujeitos que, de acordo com Amon e Maldavsky (2007), eles podem gerar conteúdos que podem ser encadeados através de certas lógicas. A partir deste entendimento, a comida é concebida enquanto uma narrativa social.

Ainda segundo os estudiosos, estas narrativas podem ser de dois tipos distintos: As históricas, que tem uma preocupação maior em discorrer sobre as mudanças pelas quais as maneiras de se alimentar sofrem com a passagem do tempo. “Os significados da comida e das práticas da alimentação estão conectados em sequências manifestando estados e transformações estruturados por mudanças ou conflitos econômicos, políticos, culturais e ideológicos, desenvolvimentos tecnológicos e desastres naturais” (AMON, MALDAVSKY, 2007, p. 71). A segunda forma de narrativa é a cotidiana, que tem um cuidado maior em falar, principalmente, sobre as formas de obtenção de ingredientes, preparo de receitas, conversas à mesa, entre outras coisas. Em vez de os grandes eventos, a rotina em pequenos grupos e as suas conurbações é que recebem o destaque. Para os seres humanos comer, por si só, engloba estes dois aspectos, tendo em vista que a alimentação, como dito anteriormente, extrapola os aspectos biológicos da vida e avança para os culturais e sociais.

Como toda história tem um começo, não haveria de ser diferente com a comida enquanto narrativa social. Independente da abordagem que se escolhe adotar, o seu era uma vez está na escolha. Antes mesmo de se saborear algum prato que se tenha predileção, quando bate a fome, reside o desafio de conhecer e se lançar em direção ao que se quer. Atualmente este parece (apenas parece) não ser mais um problema para as pessoas, pois a vida contemporânea (ao menos em países ocidentais emergentes) dota as sociedades com um sistema de abastecimento de alimentos e comodidades tal, que mesmo que uma pessoa não queira ir até onde ela está, a comida vai até a pessoa.

No entanto – é importante ressaltar este ponto de vista<sup>4</sup> – esta praticidade é muito recente e se aplica a uma parcela pequena da população. Em um contexto geral, a escolha

---

<sup>4</sup> De acordo com o mais recente Relatório Anual Sobre Insegurança Alimentar (SOFI), escrito pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), no mundo existem 795 milhões de pessoas subalimentadas. Este número, representa uma diminuição de casos de fome, em relação à medição feita na década anterior. Da quantia absoluta, aufere-se uma maior recorrência de casos em regiões de países em desenvolvimento, seja na América Latina, Ásia Oriental e Caribe cujo ritmo da diminuição de casos de

depende de muitas variáveis e são justamente elas que vão influenciar as formas de entender o ato de comer. Entre estas variáveis, leva-se em conta aspectos desde o ambiente em que se vive até os meios de que se dispõe para obter o que se necessita.

De acordo com a maneira com que essa equação foi sendo resolvida, durante a trajetória da humanidade, foram-se fixando fórmulas de como empreendê-la, de lidar com as variáveis. Tais atitudes adquirem sentidos que, implícita ou explicitamente, são perpetrados no cerne de uma sociedade. Uma destas fórmulas, ou seja, iniciativas de passar adiante as histórias da comida e seus ensinamentos, reside no mito. Aqui não entendido como um relato fantasioso ou hiperbólico dos fatos. Em um tempo em que a comunicação não dispunha do registro escrito para fomentar as suas práticas, coube a ele, dentro de suas dinâmicas próprias, o papel de mediação entre as sociedades e seus saberes, cujo exercício de seus relatos se configurou como uma tecnologia de comunicação. Se tecnicamente, a mediação por muito tempo se deu pelos meios, simbolicamente ela se dá por esses saberes dentre os quais os mitos são representantes e cujas mensagens reverberam na contemporaneidade, ainda que por muito tempo houvesse o esforço de negar as interações (quicá correlações) da consciência mítica com o conhecimento racional.

Por este motivo, é oportuno respeitar os mitos, não de forma a anularmos a razão em detrimento deles, mas como uma oportunidade de investigar as percepções advindas de narrativas seminais, compartilhadas pela humanidade e comunicadas em sua trajetória.

Como este trabalho se interessa também pela comida, pensou-se caber, baseado na proposição anterior, fazer uma pequena imersão nas atividades que trazem o registro de relatos que tratam do tema. Um trabalho sobre a apreensão dos sentidos desenvolvidos a partir das práticas culinárias é o que o antropólogo Claude Lévi-Strauss (2010) desenvolveu junto às tribos indígenas no Brasil, a partir da análise estrutural dos mitos de diversas etnias que habitavam e habitam o país. Tomando como exemplo alguns destes mitos é possível refletir sobre o que o entendimento sobre o que estas perícias significam para posteriormente trazer para debate aproximações e distanciamentos com algumas dinâmicas (inclusive apropriadas pela mídia) atuais com relação à comida e a alimentação. Ou seja, o foco em questão é chamar a atenção para elementos comunicativos presentes no mito, entendido aqui como mediação.

Como aqui não se pode ouvir os relatos (pois, é nesta forma que o mito se faz mais pujante), e sim somente lê-los, é recomendável um pouco de paciência e persistência, já que as transcrições são grandes. Dado o recado (e a oportunidade conjunta a ele de se respirar fundo), inicia-se pelo registro do mito da etnia *Kayapó-Gorotire*, que faz parte de um grupo de mitos que conta sobre a origem do fogo de cozinha:

Ao descobrir um casal de araras num ninho localizado no alto de uma rocha escarpada, um homem leva consigo seu jovem cunhado, chamado Botoque para ajudá-lo a capturar os filhotes. Ele faz com que este suba em uma escada improvisada, mas ao chegar à altura do ninho, o rapaz diz que só vê dois ovos (não fica claro se ele mente ou não). O homem manda jogá-los; durante a queda, os ovos transformam-se em pedra e machucam-lhe a mão. Furioso, ele puxa a escada e vai embora, sem entender que os pássaros eram encantados.

Botoque permanece preso durante vários dias no alto do rochedo. Emagrece; faminto e com sede é obrigado a comer os próprios excrementos. Finalmente ele vê um jaguar<sup>5</sup> trazendo arco, flechas e todos os tipos de caça. Quer lhe pedir socorro, mas fica mudo de medo.

O jaguar vê a sombra do herói no chão; tenta pegá-la, sem sucesso, levanta os olhos, conserta a escada, procura convencer Botoque a descer. Com medo ele hesita durante um longo tempo; finalmente resolve descer e o jaguar, amigavelmente, o convida a montar em suas costas e ir até a sua casa comer carne assada. Mas o rapaz não sabe o significado da palavra “assada”, pois naquele tempo os índios não conheciam o fogo e comiam carne crua.

Na casa do jaguar, o jovem vê um enorme tronco de jatobá em brasa; ao lado, montes de pedras como aquelas que os índios usam para construir fornos (*ki*). Ele come carne moqueada pela primeira vez.

Mas a mulher do jaguar (que era uma índia) não gosta do rapaz que ela chama de *me-on- -kra- -tum* (o filho alheio ou abandonado); apesar disso, o jaguar que não tem filhos resolve adotá-lo.

Todos os dias o jaguar vai caçar e deixa o filho adotivo com a mulher, que o detesta cada vez mais; ela só lhe dá carne velha e dura para comer, e folhas. Quando o rapaz reclama ela lhe arranha o rosto, e o coitado se refugia na floresta.

O jaguar repreende a mulher, mas em vão. Um dia ele dá um arco novo e flechas para Botoque, ensina-os a manejá-los e o aconselha a usá-los contra a madrasta, se necessário. Botoque a mata com uma flechada no peito. Amedrontado, ele foge levando as armas e um pedaço de carne assada.

Ele chega à sua aldeia no meio da noite, procura às apalpadelas a esteira da mãe, que demora a reconhecê-lo (pensavam que estava morto); ele conta a sua história e distribui a carne. Os índios resolvem se apossar do fogo.

Quando chegam a casa do jaguar não encontram ninguém; e como a mulher estava morta, a carne caçada na véspera ficou sem cozer. Os índios assam-na e levam o fogo. Pela primeira vez eles tem luz à noite na aldeia, podem comer carne moqueada e se aquecer no calor da fogueira.

Mas o jaguar ficou furioso com a ingratidão do filho adotivo, que lhe roubou “tanto o fogo como o segredo do arco e da flecha”, e desde então odeia todos os seres, especialmente o gênero humano. Do fogo só lhe restou o reflexo que brilha nos seus olhos. Ele caça com os dentes e come carne crua, pois jurou nunca mais comer carne assada. (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 91-92).

Ao comparar esta descrição com a de outras etnias que versavam sobre o mesmo tema, o etnólogo fez alguns apontamentos acerca do rearranjo de componentes nas descrições, que envolvem quatro características: Uma concepção desmedida das relações familiares, a

<sup>5</sup> Nome designado à onça-pintada.

disjunção de elementos ligados, a introdução de um termo mediador, cuja origem o mito explica, e o reestabelecimento da conjunção de elementos (LÉVI-STRAUSS, 2010).

Assim vemos que, para obter o fogo, Botoque – o protagonista da narrativa mítica – que se encontrava isolado e em privação de alimentos no alto de uma montanha, precisou se aliar (se deixou adotar), apesar do medo, a um dos representantes mais bravios da fauna natural brasileira, a onça-pintada. Esta o ensinou como obter alimento (com os segredos do arco e flecha) e preparar a carne de um modo que ele não conhecia (assando numa fogueira feita com madeira de jatobá), já que só comia carne crua. Botoque, no entanto, ao fugir com o fogo, introduz a novidade da carne assada em sua aldeia, fomenta a centelha que garante para os seus pares as técnicas de uma mais eficaz articulação entre as próprias necessidades e a satisfação dos sentidos (não só por comer a carne assada, mas também pela luz e pelo calor) no ambiente inóspito: o fogo de cozinha e, conseqüentemente, a culinária.

A onça-pintada, por sua vez, revoltada com a traição que a destituiu da sua forma de viver e lidar com a natureza até então, passou a comer carne crua, a caçar com os dentes e ter seu afeto por outros seres, “principalmente os do gênero humano”, transformado em ódio, colocando-se em uma orientação oposta na relação com o ser humano.

O jaguar e o homem são termos polares, cuja oposição é duplamente formulada em linguagem comum: um come cru, o outro, cozido, e principalmente, o jaguar come o homem, mas o homem não come o jaguar. O contraste não é apenas absoluto, implica que entre os dois termos existe uma relação fundada na reciprocidade nula (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 109).

Mas para a cosmologia ameríndia, a obtenção da carne de caça por meio da culinária não é um fim por si só e exige contrapartidas dos índios (estabelecimento da reciprocidade nula). Estas estão estipuladas no conjunto de mitos que falam da origem dos porcos-do-mato, como o transcrito a seguir, proveniente da etnia *Mundurucu*:

Era a estação seca e todos estavam caçando na floresta. O demiurgo *Karusakaibe* havia se instalado, com o filho *Korumtau*, num abrigo ligeiramente afastado do acampamento principal. Naquela época, o único animal de pelo conhecido era o caititu<sup>6</sup>, e ele era, portanto, o único animal que os homens caçavam, exceto *Karusakaibe*, que caçava inhambus<sup>7</sup>. E todos os dias ele enviava o filho ao acampamento de suas irmãs para trocar inhambus pelos caititus caçados pelos maridos delas. Descontentes com esse procedimento, as tias do rapaz ficam irritadas e o envergonham. Ele volta chorando e conta ao pai o que lhe aconteceu. *Karusakaibe* manda o filho cercar o acampamento com uma muralha de penas, formando uma abóbada acima dele. Então, *Karusakaibe* lança dentro do aparato de penas nuvens de fumaça de tabaco. Os habitantes ficaram aturdidos, e quando o demiurgo lhes ordena: “Comam sua comida!”, eles entendem que a ordem é para copular: “Assim eles praticam os atos do amor lançando os grunhidos de costume”. Todos se transformaram em porcos-do-mato. As folhas com que tampam as narinas

<sup>6</sup> Designio dado ao porcos-do-mato na região central do Brasil.

<sup>7</sup> Pequena espécie de pássaro que, de acordo com os *Mundurucu*, é considerado uma caça inferior, pois dá um caldo amargo.

para se protegerem, tornam-se focinhos, e os corpos ficam cobertos dos pelos que *Karusakaibe* toma emprestados do tamanduá e joga sobre eles. Os outros que tinham ficado na aldeia, não faziam ideia do que tinha ocorrido com os companheiros. Todos os dias *Karusakaibe* se dirigia em segredo à pocilga emplumada e atraía um único porco pela porta entreaberta, colocando diante dela uma porção de comida. Em seguida, matava-o com uma flechada, fechava a porta e voltava à aldeia com a caça. Na ausência do herói, *Daiiru* (o enganador) arranca de *Korumtau* o segredo do cercado; mas, desajeitado, deixa os porcos escaparem... (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 111-112).

Os cruzamentos de informações sobre a exposição de origem dos porcos-do-mato redundaram nas orientações de boas maneiras perante os parentes e aliados, que são aqueles com quem se caça, com quem se come e para quem se cozinha usualmente. Tanto a onça quanto os porcos selvagens expressam nos mitos algum tipo de aliança ou parentesco (cunhadismo) com os seres humanos. Enquanto a onça se caracteriza por ser uma parente benevolente (cede o fogo, a carne e até incentiva que os heróis míticos se defendam da sua esposa, usando o arco e a flecha), os porcos-do-mato caracterizam parentes que, por negarem alimento para seus aliados em algum momento, como castigo foram punidos com sua transformação em carne de caça.

Ainda sobre as alianças e as relações requeridas a partir delas, é ressaltado o papel das uniões conjugais nas convergências entre os mitos. As mulheres nos relatos a apresentam uma função intermediadora na associação que configura o tipo de entrosamento entre os seres humanos e os animais, onça e porco selvagem, até aqui (casados com mulheres humanas). De acordo com o tipo de elo que se estabelece com a mulher (cônjuge ou de sangue), se desenvolvem obrigações quanto ao fornecimento de comida, cabendo aos maridos conceder comida para os parentes de suas esposas.

A origem do fogo de cozinha também se relaciona com a capacidade de conter o riso/zombaria, tanto no plano comportamental, já que aliados/guerreiros mais centrados tendem a ser poupados de atos homicidas pelos seus interlocutores, quanto no plano cosmológico de produzir uma “abertura no corpo” que pode ser utilizada por quem está fora. Esta lógica também vale para glândulas sudoríparas, ânus, vagina, uretra, entre outros. A ideia concebida pelos mitos, como a exemplo da história da tribo *Kayapó-Gorotire* (transcrito na sequência), é a de ter cuidado com as partes do corpo que possuem contato direto com o mundo exterior.

Um homem ficou cuidando de sua roça enquanto os outros foram caçar. Ao sentir sede, foi até um posto que havia visto na mata vizinha. Quando se abaixou para beber água, ouviu um estranho murmúrio que vinha do alto. Olhou para cima e viu uma criatura desconhecida pendurada num galho pelos pés. Era um *Kuben-niêpré*, ser com um corpo humano, mas asas e pés de morcego. A criatura desceu. Como não sabia falar a língua dos homens, começou a acariciá-lo para demonstrar suas intenções amistosas. Mas suas ternuras se expressavam através

de mãos frias e unhas compridas, que fizeram cócegas no homem. Ele deu a primeira risada.

Levado para caverna, uma espécie de casa alta de pedra, onde viviam os morcegos, o homem reparou que não havia nenhum objeto no chão coberto dos excrementos dos morcegos, que ficavam pendurados no teto. As paredes eram totalmente adornadas com pinturas e desenhos.

Os anfitriões receberam-no com mais carinhos; ele mal podia aguentar, de tanto sentir cócegas e de tanto rir. Quando ficou sem forças, desmaiou. Muito tempo depois, voltou a si, conseguiu fugir e retornou à aldeia.

Os índios ficaram indignados ao saberem o tratamento que ele tinha sido submetido. Organizaram uma expedição punitiva e tentaram asfixiar os morcegos enquanto dormiam, queimando um monte de folhas secas na gruta, cuja entrada tinham previamente fechado. Mas todos os animais escaparam por uma abertura que havia no alto do teto, exceto um filhote que foi capturado.

Foi muito difícil criá-lo na aldeia. O animal aprendeu a andar, mas foi preciso fazer para ele um poleiro onde ele se pendurava pelos pés à noite para dormir de ponta cabeça. Logo ele morreu. O guerreiro indígena despreza a risada e a considera, como as cócegas, coisa de mulheres e crianças. (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 149-150).

O tema do relato em questão é a origem da risada. A série de mitos com a qual ele converge se divide a partir dos seus protagonistas, que vão reagir de forma diferente, de acordo com a situação que a eles é apresentada. De forma resumida, o cenário se estabelece da seguinte forma: um grupo de mitos no qual os heróis apresentam a capacidade de conter um muxoxo quando ingerem comida ruim e o riso quando lhe fazem cócegas ou contam uma piada; já em um segundo grupo, os heróis não conseguem conter o riso quando os interlocutores gesticulam ou falam de modo estranho ou quando lhe fazem cócegas; também não conseguem manter a boca fechada para comer e também não conseguem conter a abertura do esfíncter, ou por ter as nádegas comidas por urubus ou por ser um “peidômano assassino” (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 104). Há também um terceiro grupo onde a capacidade de se conter assume um valor exagerado, que é o caso dos mitos onde os protagonistas não podem evacuar os alimentos que ingeriram ou então se privam de falar. Finalmente, o último grupo aborda os relatos onde a falta de capacidade de se conter assume um valor de moderação, como no caso dos heróis que com um assobio ou cuspe no chão conseguem anunciar a sua presença ou transmitir suas ideias para outros.

Assim, quer se trate de não ceder a ilusão cômica, de não rir (por causas físicas ou psíquicas) ou de não fazer barulho ao comer (e neste caso, quer o barulho provenha da mastigação ou dos gemidos causados por uma comida apimentada), todos os mitos têm em comum uma dialética da abertura e do fechamento que opera em dois níveis: o dos orifícios superiores (boca, orelha) e dos orifícios inferiores (ânus, uretra, vagina); e finalmente, a abertura se traduz ora por uma emissão (ruído, excreção, exsudação, exalação), ora por uma recepção (ruído) (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 164-165).

Como no fechamento de um ciclo, o antropólogo evidencia de que maneira os mitos de origem da culinária engendram, da mesma maneira, o grupo de narrativas que tratam da

mortalidade dos seres humanos, também conhecida na cosmologia ameríndia como “A vida breve” e contada da seguinte forma pelos *Apinayé*. A narrativa é bastante semelhante à já citada anteriormente

Numa caverna situada no flanco de um rochedo, um homem descobre um ninho de araras com dois filhotes. Leva seu jovem cunhado a esse local e manda-o subir até o ninho por um tronco encostado no rochedo. Mas o rapaz fica com medo, pois os pássaros defendem a ninhada com ferocidade. Furioso, o homem puxa o tronco e vai embora. Durante cinco dias, o herói fica preso na caverna, torturado pela fome e pela sede. Ele não ousa se mexer, e os pássaros, que voam acima dele sem medo, o cobrem de excrementos.

Um jaguar passa por lá, vê a sombra, tenta pegá-la em vão. O herói cospe no chão para chamar sua atenção e começa um diálogo. O jaguar pede os dois filhotes, o herói os joga um atrás o outro, e o jaguar os devora imediatamente. Então o jaguar recoloca o tronco, procura convencer o rapaz a descer, promete-lhe que não irá comê-lo e que lhe dará água para matar a sede. Ainda hesitante, o herói aceita, o jaguar o leva nas costas até um rio, onde ele bebe até se saciar e adormece. O jaguar o acorda com beliscos, limpa toda a sujeira de que está coberto e anuncia que quer adotá-lo, pois não tem filhos.

Na casa do jaguar havia um grande tronco de jatobá estendido no chão, com uma das pontas queimando. Naquele tempo os índios não conheciam o fogo e comiam a carne crua que secava ao sol. “O que está fazendo aquela fumaça?”, perguntou o rapaz. “É fogo”, respondeu o jaguar. “Hoje a noite você vai ver, ele o aquecerá.” E deu ao rapaz um pedaço de carne assada. Ele comeu e adormeceu. À meia-noite, ele acordou, comeu mais um pouco e voltou a dormir.

No dia seguinte, o jaguar vai caçar e o rapaz senta-se num galho de árvore para esperá-lo. Mas lá pelo meio-dia sente fome; ele volta pra casa e pede comida à mulher do jaguar. “O que?”, responde ela arreganhando os dentes: “Veja só!”. Apavorado, o herói corre à procura do jaguar e lhe conta o incidente. Ele repreende a mulher que promete não repetir a grosseria. Mas a cena volta a acontecer no dia seguinte.

Seguindo o conselho do jaguar (que lhe deu arco e flechas e ensinou-o a manejá-lo usando o cupinzeiro como alvo), o rapaz mata a mulher agressiva. O pai adotivo lhe dá razão, entrega-lhe uma provisão de carne assada e explica como voltar à sua aldeia, descendo por um riacho. Recomenda-lhe que tome cuidado se porventura ouvir chamados durante a caminhada, e responda apenas aos do rochedo e da aroeira, fingindo não ouvir “o doce chamado da árvore podre”.

O herói se põe a caminho, atende aos primeiros chamados e – esquecendo as recomendações do jaguar – responde também ao terceiro. Por isso a vida dos homens é abreviada. Se o rapaz tivesse respondido apenas aos dois primeiros chamados, os homens viveriam tanto quanto o rochedo e a aroeira. (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 94).

Segundo consta nas alegorias, a causa da vida breve é atribuída a um tipo de ruído que, mesmo advertidos, os seres humanos escutam. No mito em questão, ao seguir o chamado da madeira podre, o protagonista se depara com a morte. Os pedaços de madeira morta, servem de base para o acendimento do fogo culinário. Assim, se configura uma ligação entre a cozinha e a morte. A esta é designada, a partir da prática culinária, “uma qualidade positiva, embora seja privação de vida. Nesse sentido cozinhar é o mesmo que escutar o chamado da madeira podre” (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 181). Ressalta-se com este fato um aspecto antropofágico existente na culinária, tendo em vista que ela é o ponto de partida do consumo da vida. O que é curioso, pois por costume tende-se a pensar as pessoas no papel de caçadoras

da própria comida, no entanto o exemplo dos mitos indica que, inadvertidamente, também pode-se virar a caça, entendida não no sentido clássico que a ideia suscita nos dias de hoje, mas mediante a conjunção de corpos onde um diminui a tua potência de agir do outro.<sup>8</sup>

Assim como a infelicidade pela audição, neste caso levou-o até a aproximação da mortalidade, os mitos que abordam os outros quatro sentidos do ser humano podem suscitar conjecturas acerca desta mesma aproximação. Ao comparar as narrativas que falam sobre o assunto, o pensador belga, ressalta que além de escutar o canto (da seriema, chamado da madeira) que leva os seres humanos até a finitude, estabelecem a fronteira de demarcação entre o estar vivo e a abreviação desta condição o sentir cheiro, tocar, olhar e sentir gosto – tido como o mais importante destes códigos pois, na interpretação do autor, a partir dele, em nível de mito, os outros se articulam.

Um desses códigos ocupa um lugar de destaque: aquele que se refere aos regimes alimentares – código gustativo, conseqüentemente – de que os outros traduzem a mensagem, muito mais do que ele serve para traduzir a dos outros, já que são mitos de origem do fogo, portanto, da culinária que comandam o acesso aos mitos de origem da vida breve, e, entre os *Apinayé*, a origem da vida breve constitui apenas um episódio no seio do mito da origem do fogo. Começamos, assim, a compreender o lugar realmente essencial que cabe à culinária na filosofia indígena: ela não marca apenas a passagem da natureza à cultura; por ela e através dela, a condição humana se define com todos os seus atributos, inclusive aqueles que – como a mortalidade – podem parecer o mais indiscutivelmente naturais. (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 197).

A partir da argumentação sustentada pelo antropólogo, infere-se que a culinária promove a construção da pessoa, a partir de seu corpo, não só em seu aspecto físico, mas também mental. Parece sintomático esta forma de sentir o mundo que o pensamento ameríndio sistematiza e que Lévi-Strauss tão bem formula em sua análise.

Assim, depreende-se do mito uma função de orientação para uma condição de vida almejada. Parte-se de uma forma de preparar a comida em direção a como ela engendra as boas práticas do corpo. Este entendimento enseja uma preocupação coletiva. É importante estar atento ao corpo, na medida em que, uma exposição indevida ou uma circunspeção exagerada, propiciam caminhos desconhecidos que podem ser usados por agentes externos, para inclusive levar a morte.

Enquanto em uma concepção mais ocidental (por assim dizer), se almeja em vida (, e

<sup>8</sup> Em uma entrevista concedida em março de 2015 à jornalista Marília Gabriela, a *chef* Bela Gil, apresentadora do programa de culinária *Bela Cozinha*, que é transmitido pelo canal de TV fechada GNT, comentou um dos fatos polêmicos de maior repercussão entre audiência da atração que encabeça. Em uma oportunidade a apresentadora recebeu a visita do cantor Arlindo Cruz para provar uma receita feita por ela, que no caso era pipoca no dendê. No entanto, o compositor carioca é adepto do candomblé e de acordo com os preceitos desta religião, tais comidas (pipoca e dendê) não podem ser consumidas por ele, pois são consideradas quizilas. Ou seja, alimentos que se ingeridos, podem ocasionar um mal-estar, seja ele físico ou espiritual por perturbar o axé de seu orixá protetor. Como se vê, pelo entendimento da religião, as comidas em questão são consideradas caças para o cantor.

em algumas ocasiões com a morte), se tornar algo que não se é, mas que se gostaria de ser – se vive-se orientado para o amanhã –, vigorava entre as tribos estudadas à época de Lévi-Strauss uma compreensão diferente. Elas aparentemente visavam, em primeiro lugar, respeitar e manter-se como seus ancestrais de tempos imemoriais. A busca evidenciada pelos mitos, não era por *vir a ser* e sim por *não deixar de ser* o que, desde idades remotas, se foi. Por esta razão, a ideia de composição de uma pessoa específica de acordo com comportamento dos heróis culturais é cara.

É neste aspecto que o domínio do fogo de culinária, e em sua decorrência, as boas maneiras com os aliados, a prudência com os sentidos e até a pintura corporal se tornam importantes na relação do indivíduo com a sociedade e dela com o mundo ao redor. Estas práticas, ao construírem o corpo que fundamentam a pessoa, cristalizam símbolos (ou sistemas simbólicos) que são comunicados no contexto de mediação com o espaço.

Não é à toa que a tradução do nome de algumas tribos para o português gire em torno das palavras “pessoas”, “gente” ou “seres humanos”. Isso não quer dizer que a humanidade de outras etnias sejam por eles tolhidas *a priori* (comum em nosso etnocentrismo), mas que os *Mundurucu*, os *Karajá* ou os *Apinayé* compartilham a humanidade com os seus ancestrais e procuram mantê-la. Por isso a construção do corpo é fundamental, mais do que isso a construção de um corpo *mundurucu*, *karajá*, ou *apinayé*.

Em uma concepção contemporânea (e a própria etnologia indígena por muito tempo seguiu este caminho), valoriza-se o trabalho que se tem, o parentesco, os excedentes acumulados ou não, entre outras coisas para definir o ser humano de uma forma geral.

Se por um acaso a relação entre o pesquisador e os nativos naquela ocasião fosse invertida, os ameríndios procurariam talvez definir o ser humano ocidental analisando como eles se pintam, do que riem e, principalmente, como cozinham. Tal proposta, apesar não ser possível de se realizar naquele tempo, devido às assimetrias nas relações, serve de indicativo para investigação a respeito do que fala a comida a nosso respeito hoje em dia, através de seus sentidos próprios representados nos mitos, mas também inserida em um contexto histórico forte, bem difundido e que articula a caminhada em direção ao futuro e ao moderno e a resistência de viver com autonomia própria diante de certas imposições da mudança.

Se até aqui foi falado sobre como os mitos (em especial os ameríndios de origem do fogo culinário) engendram elementos simbólicos que perpassam a relação das pessoas com o ambiente ao redor, em cima disto, é conveniente investigar como eles se apresentam na cotidianidade da cozinha e como esta característica vai ao encontro do que os produtos midiáticos ligados ao tema preconizam em suas práticas. Como já ressaltado, há distintos

modos de conceber a comida. Isto porque o que é considerado como alimento (ou não) muda conforme a geografia, bem como são diferentes as formas de acesso, produção, comercialização, abastecimento e manipulação para consumo. A análise estrutural dos mitos feita por Lévi-Strauss (2010) evidencia que todas estas variantes formam um sistema de relações sobre o que é prudente/aceitável ou não, quando se trata deste assunto, que são compartilhadas em um contexto social e comunicados pelos indivíduos que pertencem a esse contexto. Por este motivo, cabe traçar um panorama (não necessariamente historiográfico, ainda que leve em conta a história) da conjuntura brasileira, tanto da participação de alguns alimentos na formação do país, quanto do surgimento de uma culinária que é considerada brasileira.

### 3 COMIDA E MÍDIA: O ENCONTRO DE TRAJETÓRIAS DESSACRALIZADAS

A ocupação portuguesa, desde sua chegada, viu na agricultura<sup>9</sup> um modelo de exploração profícuo aos seus interesses. Acerca do seu desenvolvimento no período colonial e as suas implicações com a comida, a antropóloga Paula Pinto e Silva idealizou um estudo sobre o surgimento do que se poderia chamar de cosmologia alimentar do Brasil na época. Através de registros e apontamentos de moradores e viajantes europeus que vieram ao país naquele tempo, a autora pôde proporcionar um vislumbre voltado para as consequências culinárias, por assim dizer, do modo de exploração da terra:

O interesse em povoar e colonizar o litoral das terras novas, a partir da década de 30 do século XVI, obedece quase exclusivamente a dois fatores. O primeiro diz respeito à necessidade de defender o território de domínio português dos frequentes ataques de corsários franceses e ingleses. O segundo, de ordem econômica está ligado ao lucrativo comércio de açúcar na Europa, já que solos tropicais se mostravam propícios para o cultivo de sua matéria-prima essencial, a cana. Ao dar início efetivamente ao projeto de colonização, a Coroa Portuguesa visava então organizar uma produção que lhe garantisse uma gorda participação no mercado do açúcar. Foi assim que as costas brasileiras, desde a capitania de Pernambuco, no norte até a de São Vicente, no sul, viram chegar as primeiras mudas de cana e os peritos na manufatura do açúcar. (SILVA, 2005, p. 37).

Naquela época, na Europa, o açúcar era considerado uma iguaria por sua raridade. Era utilizado “[...] puro, misturado à água, para torná-la refrescante, às frutas e flores para fabricação de geleia, conservas, gelatinas e ao álcool para a produção de licores” (SILVA, 2005, p. 38). A partir dos pontos levantados, infere-se que desde o princípio da história do país, portanto, os portugueses impuseram um modelo de agricultura onde a primeira cultura importada para se plantar nas novas terras e relevante para a alimentação (a cana) serviu de *commodity* no mercado internacional e não para consumo interno.

A colonização, é sabido, não se faz apenas com a ocupação do território por pessoas, mas também com a imposição de produtos. A cana-de-açúcar, neste contexto, literalmente invadiu o território brasileiro. Na outra ponta do processo, os índios nativos se depararam com a monocultura recém-chegada concorrendo e avançando sobre os seus territórios e as suas roças de tubérculos (principalmente mandioca e milho). Entretanto, esta mesma imposição acabou, ironicamente, obrigando os colonizadores a terem recorrer a produtos originários da terra para a própria sobrevivência:

---

<sup>9</sup> A atividade agropecuária talvez seja o modelo por excelência da trajetória que o ser humano se propôs a trilhar para saciar a fome. Existente há pelo menos 10 mil anos (MAZOYER; ROUDART, 2010), a evolução de suas dinâmicas e as implicações que estas têm para alimentação no mundo geraram até aqui, por um lado alento, pela forma com que as safras crescem em produção (descontados períodos pontuais), mas também apreensões acerca de alterações dos solos, usos de agrotóxicos, da questão da transgenia, entre outros. Cada refeição é também resultado desta balança de prós e contras e dos sentidos que decorrem dela. Ater-se a este ponto da relação agricultura/comida daria origem a um estudo específico, maior que a pretensão deste trabalho.

O fato é que, preocupados com a produção de açúcar, os senhores pouco se dedicaram à instalação de roças, limitando-se a consumir com parcimônia, os produtos das hortas, pomares e quintais. Nos depósitos ficavam armazenados mantimentos secos, como farinhas, espécies diversas de feijões e algum sal, obrigando o cardápio a se adequar a uma dieta de subsistência que tendia para a carência. A sobriedade nas refeições cotidianas, assinaladas por alguns viajantes como prudência da gente acostumada aos trópicos, bem podia significar outra coisa, como a falta de outras atividades agrícolas que a monocultura da cana não comportava. (SILVA, 2005, p. 54-55).

Posteriormente, os escravos trazidos da África foram inseridos neste âmbito, cultivando, por vezes marginalmente, seus mantimentos:

A pequena produção de gênero de subsistência era feita dentro da própria fazenda pelos escravos. Parte desta empreitada destinava-se à casa grande; a outra parte, ao consumo dos próprios escravos, que, segundo determinava a Carta Régia de 11 de janeiro de 1701, deveriam ter o sábado livre para cuidar do seu sustento. No entanto conforme nos informa o frei dominicano Tollenare, que estava na zona da mata de Pernambuco em 1816, “há poucas propriedades em que se permite aos escravos cultivar alguma coisa por conta própria. Percorrendo matas encontrei às vezes pequenas clareiras onde negros tinham vindo furtivamente plantar um pouco de mandioca”. Mandioca? Sim. Difundida especialmente pelos povos tupis, que a levaram para costa, a raiz e a sua farinha já eram mantimento conhecido por muitos negros em seus países de origem, assim como o milho, a batata-doce e algumas variedades de frutas – o que explica em parte, a intimidade dos escravos com os produtos locais destinados à sua subsistência, bem como seu cultivo. A alimentação dos negros escravos nesse contexto era, portanto, autóctone, baseada em mandioca cozida e suas diversas farinhas, milho cozido – ralado, quebrado, pilado ou feito farinha – feijões, batata-doce, uma ou outra fruta também da terra, quase nenhuma carne ou gordura. Sal e açúcar eram produtos inatingíveis, já que eram dois dos bens alimentares mais valiosos na colônia e no Reino: para tempero, salsa e coentro nascidos descuidadamente entre as outras espécies, além das pimentas indígenas, bem mais suaves, entretanto, do que as similares africanas. (SILVA, 2005, p. 55-56).

É oportuno aproveitar as descrições destes registros das práticas de cultivos e alimentares do período para contestar o cenário do processo de miscigenação fomentado pelo senso comum, na qual as contribuições culturais de cada etnia aparecem apartadas das circunstâncias de violência e dominação em que se configuraram. No que se refere à alimentação advinda da agricultura, fica evidenciado o caráter subalterno dado ao plantio de subsistência, que pode ser desenvolvido de forma mais sistemática apenas no interior do Brasil, em detrimento da monocultura litorânea, voltada para exportação. Além disso, as comidas cuja origem são vinculadas às criações de diversas tribos indígenas ou aos escravos negros vindos da África se inserem em uma situação de relutância, ainda que posteriormente “incluídas” no cardápio dos portugueses colonizadores. Conforme Silva (2005, p. 116):

[...] a monocultura da cana-de-açúcar determinou uma lavoura de subsistência específica, baseadas nos produtos indígenas tais como a mandioca, o milho e o feijão, e determinou também um tipo de povoamento e formas de convívio que tenderam a uma certa estabilidade. Por outro lado, a lavoura voltada aos produtos de subsistência permaneceu itinerante, definindo um processo contínuo de expansão e exploração que é também o do território. Nesse sentido, a escolha dos alimentos em cada região não poderia ser mais pragmática: farinha de mandioca e feijão com caldo, comidos em cuias ou em raros pratos, remetendo à fixidez permitida pela

estrutura dos engenhos no litoral; e farinha de milho e feijão sem caldo comidos em lombo de burro, para a constante mobilidade exigida pelas andanças no interior. A mistura do feijão à já aceita farinha indica não só um tipo de ajuste necessário às exigências do paladar, mas antes uma adaptação ao modo de vida tropical, sujeito às intempéries climáticas e aos problemas de conservação e transporte.

Na pecuária, a perspectiva colonial também se mantém, com a inserção da criação de gado para a obtenção da sua carne, em detrimento das diversas espécies caçadas pelas populações tradicionais. Apesar de incluída na categoria de produto de subsistência, a expansão da criação bovina (partindo do sertão nordestino em direção ao centro-oeste e depois à região sul) serviu para a ocupação de áreas pouco habitadas no interior e contribuiu para unificação territorial. Ainda que as carnes comidas não fossem mais a dos animais nativos, a forma de preparo parece ter resistido:

Preparadas à maneira indígena, qual seja, assadas em espeto horizontal ou assadas e defumadas no moquéim, as carnes (aqui entendida de maneira genérica) igualavam-se também no que diz respeito ao seu ponto de cozimento: sempre cozidas “a mais”, ou em termos culinários, passados do ponto, com todo o seu caldo quase seco. Claro que esse processo de cozimento não era nada aleatório: a carne ressecada pelo moquéim tinha maior garantia de validade numa terra tão quente (SILVA, 2005, p. 100).

A conjunção dos fatores de ocupação, em decorrência da consolidação das atividades produtivas (agricultura e pecuária, no caso) são importantes, pois, simbolicamente ao menos, demonstram que, em seus primeiros passos enquanto país, saciar a fome dos habitantes – seja aqueles que ali já viviam, seja aqueles se estabeleceram pela força ou então aqueles foram trazidos – não foi uma prioridade. Com isto, o ato de comer se vê envolto numa conjuntura de privação, tendo na necessidade de se alimentar causada pelas contrações de um estômago vazio a angústia<sup>10</sup> que embasa esta compreensão de como comer no mundo.

Adicionalmente, com a ajuda dos registros das refeições descritas nas cartas dos viajantes, a antropóloga consegue identificar a recorrência de três alimentos-chave que compõem os princípios básicos desta concepção. A estes, a pesquisadora denominou como sendo um “tripé alimentar”, numa analogia com o triângulo culinário de Lévi-Strauss: a farinha, o feijão e a carne seca. Eles formariam um sistema que, para além dos pratos que ajudaram a compor nas diversas regiões do território colonial, levam em conta, por exemplo, seus modos de conservação, os dilemas que envolvem a subsistência e suas questões de adaptação em meio a uma economia voltada para o contrário de seus propósitos. Tudo isso

---

<sup>10</sup> A angústia da fome também ocorreu na Europa. A diferença é que no Brasil do período colonial, não havia a normatividade presente em uma sociedade de corte (como era a sociedade europeia do mesmo período), onde se pautavam as boas maneiras à mesa durante, até a chegada da família real ao país em 1808. Com isso, maneiras próprias de como comer poderiam ser praticadas.

suscita valores que não apenas caminharam junto com a formação histórica, mas também embasam a fundação mítica, do país.

A alimentação sempre foi assimilada numa via de mão dupla, que reflete e produz, ao mesmo tempo, um processo de conhecimento, experimentação, adaptação e o surgimento de algo novo. Nesse sentido, é possível insistir na existência de um tripé alimentar formado por farinha, feijão e carne-seca, nascido no bojo da sociedade colonial a partir do encontro e desencontro de culturas diferentes, e que acena para a forma peculiar como se desenvolveu essa sociedade, marcada pela dicotomia, pela hierarquia, pela diversidade e pela fome. Se entendermos que esses alimentos representam mais do que a comida em si, a negociação de um conjunto de práticas e modos de comer será fácil aceitar a ideia de que constituem uma espécie de linguagem por meio da qual podemos refletir sobre a nossa própria realidade (SILVA, 2005, p. 75).

Para a autora, o tripé fundamenta algumas dicotomias com relação aos sentidos que dele são emanados: molhado e seco, com relação à consistência dos elementos que dele participam; fixidez e mobilidade, a respeito do local de povoamento (interior e litoral) e a necessidade de uma forma de fazer a comida que decorre da habitação e dependem de cada região; subsistência e exportação, sobre o modelo de exploração econômica que acarretou no uso destes alimentos, entre outros.

Além do mais, ao se debruçar isoladamente sobre seus componentes, tem-se que a farinha, faz as vezes do “cru” enquanto categoria. Ou seja, seu modo de preparo não necessita do fogo e enquanto alimento por si só, tem papel mediador entre o molhado e o seco. O feijão está na posição da categoria “cozido”, que condensa em sua prática um alimento proveniente da terra com uma técnica de cocção estrangeira. Ao se misturar, dá outro sentido aos seus companheiros de tripé<sup>11</sup>. Já a carne-seca interpreta o papel do “podre”, pois exposta ao sol, se transforma espontaneamente, mas devido a esse fator garantiu, pelo seu maior prazo de conservação, difusão pelo país.

É a partir do funcionamento deste sistema que se pôde estabelecer um repertório inicial de uma culinária dita brasileira, pois tal arranjo está compreendido tanto pelos encadeamentos históricos como pelos sentidos que afetam as especificidades de uma sociedade – não apenas na recorrência dos componentes (conjunta ou separadamente) em pratos típicos, mas principalmente na organização destes elementos que foram se repetindo à mesa ao longo do tempo. Assim, dos sentidos suscitados pela formação do contexto histórico, empreende-se o surgimento cosmologia alimentar própria ao país.

Ainda que datada e contextualizada, falar sobre uma cosmologia é também falar em termos mitológicos, pois se está postulando uma relação dos seres humanos com o mundo que

---

<sup>11</sup> Feijão misturado com farinha vira um feijão tropeiro ou feijão virado, por exemplo. Da mesma forma, feijão misturado com carne vira feijoada.

vai para além da linguagem. Segundo o historiador das religiões Mircea Eliade (2013), a história racionalista, ainda que tenha dessacralizado os mitos, não conseguiu impedir que certos aspectos dele sobrevivessem nas sociedades que sucederam as tradicionais. Um destes aspectos é o “prestígio das origens”, uma espécie potência mítica que as narrativas de origem invocam:

Não basta conhecer a origem, é preciso reintegrar o momento em que tal e tal coisa foi criada. Ora, isso se traduz num “voltar atrás” até a recuperação do tempo original, forte, sagrado [...]. A recuperação do tempo primordial, indispensável para assegurar a renovação total do Cosmo, da vida e da sociedade é obtida sobretudo através da reatualização do “começo absoluto”, isto é, da criação do mundo. (ELIADE, 2013, p. 38).

Ou seja, ao contextualizar historicamente a origem da culinária brasileira, se está também, em termos míticos, trazendo aspectos cosmogônicos deste momento, que são revividos não só a cada narrativa que se conta a respeito, mas principalmente na experiência de cozinhar que se repete e se reatualiza, para enfim se ritualizar. Assim, o ritual e o cozinhar são indissociáveis. Sua prática, ao mesmo tempo cotidiana e cíclica, carrega em si estes aspectos. É também nesta relação da culinária enquanto ritual e das mudanças dos contextos histórico-sociais que são alicerçados os hábitos alimentares.

A esse respeito, deve-se compreender que o hábito alimentar, especificamente, não é apenas um comportamento adquirido de uma linguagem – a da conceituação da comida, no caso – quase que como por osmose, de uma trama social e repetida sem considerar o pensamento e o sentimento humano durante a sua execução. Ele é ensinado e aprendido, suscitando, portanto, também a agência, as afecções individuais e suas inserções nos processos produtivos. Comer ou preparar um prato da mesma forma que os pais ou os avós ensinaram, ou guardar “os segredos de família” na cozinha podem parecer mero reflexo ou um automatismo insuficiente à razão, por não se dar em um âmbito formal, mas trazem em si virtudes não abordadas por ela.

Levando em conta o encadeamento das circunstâncias históricas, sociais e individuais, a publicação do Ministério da Saúde (BRASIL, 2015) especializada no estudo da alimentação brasileira e sua regionalidade assim definiu os hábitos alimentares fomentados no país a respeito daquilo que é prescrito enquanto comida:

No sentido comum percebe-se no Brasil predominância habitual de uma culinária de misturas de feijão com arroz, feijoada (feijão com carnes), mexidos de farinha de mandioca (pirão com caldos de carne e gorduras), ensopado de verduras (como os cozidos portugueses), frituras e assados (como o churrasco, principal iguaria do Sul) e fritadas de peixe com mandioca. As saladas com folhosos, hábito conjugado ao almoço, são mais observados nas regiões Sul e Sudeste pela imigração de europeus (alemães e italianos, principalmente desde o final do século XIX, com o plantio do café). Mais tarde vieram japoneses, poloneses, sírio-libaneses e russos. Todos esses

trouxeram novos códigos para a cultura alimentar. Na região nordeste, observa-se desde muito a mistura de feijão e farinha ou arroz, pirão de farinha e gorduras, carnes (também vísceras, baço, estômago, fígado), peixes ensopados e fritos. As verduras, em geral, são também cozidas. Todas as preparações se associam aos temperos, que não são “comidas”, mas subsídios culinários, inscrições regionais da dieta original do cotidiano. Habitua-se, pois, a um receituário cuja regionalidade sociocultural representa. No Norte, principalmente em aldeias agrícolas dos povos indígenas, produzem-se tradicionalmente raízes (inhame, mandioca) e se pesca cotidianamente. (BRASIL, 2015, p. 441).

A publicação registrou também dinâmicas que, apesar de irem contra o ato culinário em si, constituindo tabus, são, da mesma maneira, importantes para um levantamento acerca dos hábitos alimentares. A definição daquilo que não é comida e as práticas de não comer definem de forma mais detectável na relação do alimento com o corpo os sentidos (nem que sejam sentidos outros) e, por vezes, até os perigos que o contato com algo que não é considerado comida pode acarretar:

Segundo estudo de Trigo et al. (1989), em Marabá, no Pará, havia restrições de misturas como frutas com leite ou com ovos. Na gestação, proibiam-se caças e peixes, cujas reações poderiam provocar vômito e congestão [...]. Os tabus alimentares, antes referidos são observados também em regiões de predominância afro-brasileira e conhecidos como quizilas, principalmente quando se trata de adeptos e simpatizantes do candomblé (recôncavo baiano) ou batuque (no Maranhão e Rio Grande do Sul). Outros estudos em populações tradicionais de pesca e agricultura familiar discutem concepções sobre natureza pura como não alimento (PENA; FREITAS; CARDIM, 2008; FREITAS, 2003). No imaginário popular das famílias de pescadores do litoral norte da Bahia, os alimentos crus (folhas principalmente) denunciam uma condição animalizada e produzem um duvidoso bem-estar ao corpo. Para essa população, a cocção de alimentos com associação de sal e alho representa a harmonia do alimento com o corpo. A comida, predominantemente rica em farinha de mandioca, peixe frito e ensopado de mariscos, se configura como uma monotonia alimentar no campo da nutrição, que se justifica pela dificuldade histórica de acesso à diversidade e pela desvalorização que sentem, de sua agricultura local (BRASIL, 2015, p. 441-442).

Uma comparação entre as informações descritas na publicação e a cosmologia alimentar do Brasil colonial atesta para dinâmicas de permanência de, ao menos, traços desta percepção acerca do consumo dos alimentos no período e ao mesmo tempo, de mudanças até chegar aos hábitos alimentares brasileiros contemporâneos. A começar pelas misturas envolvendo feijão, farinha e carne (agora não só mais seca e de gado, podendo ser ensopada, dobrada e de peixe ou de frango) que ainda puxam o carro das predileções, de acordo com a documentação ministerial e, tal qual no passado, engendram o nosso paladar com as contraposições entre o alimento seco e o molhado. As especificidades das localidades que calcavam a dicotomia litoral/interior parecem ter se difundido para as macrorregiões brasileiras. Entretanto, o tripé parece pender mais para um lado do que para outros. Há uma maior recorrência do registro de alimentos cozidos que, com o tempo, adquiriram primazia em comparação com os crus e podres, que aparentemente foram delegados a posições

coadjuvantes com relação ao elemento que passa pela cocção. É interessante, deste ponto de vista, se debruçar sobre que forças atuam nestas dinâmicas com a finalidade de entender como elas atuam.

Como já visto, a comida participa de um contexto político e econômico, cujas ações vão implicar em mudanças dos hábitos alimentares. Em um cenário contemporâneo e globalizado, o processo de industrialização dos alimentos influencia os saberes e as práticas culinárias de pessoas que vivem em distintas realidades sociais. Tal movimentação é contemplada pela publicação, que enquadra a execução dos hábitos alimentares recentes da seguinte forma:

As ações habituais do comer são formas de pertencimento que enseja prazer e necessidade. O indivíduo se encontra mergulhado em sensações e tentações do consumo em que a escolha, para o que tem acesso de maior variedade alimentar, é um atributo de sua inserção social, seu reconhecimento no mundo. Em geral, costuma-se comer demasiadamente como se as sensações não se esgotassem. Um ato que se dá em frente da tela do cinema como se o comensal fosse um espectador a disputar com os protagonistas o espaço do espetáculo. Assim, habitua-se a comer pipocas, batatas fritas, refrigerantes e hambúrgueres para sentir-se atual e moderno em um mundo igualmente afeito à contemplação regulada pelo mercado. A formação de hábitos alimentares, principalmente nos grandes centros urbanos, abre uma perspectiva pra o consumo de alimentos ricos em gorduras, açúcares, componentes estes inseridos no complexo de causalidades da atual epidemia de obesidade (BRASIL, 2015, p. 442).

O exemplo da comida no cinema traz à tona algumas inquietações para além do panorama biomédico suscitado. Diante das exigências do mundo moderno, a necessidade implícita no hábito alimentar passa a advir, além da linguagem que a comida engendrou cosmologicamente, também da comunicação midiática, a qual media valores (para adiante das possibilidades tradicionais) entre o indivíduo e a atualidade. É onde se encaixa a atuação, entre outros produtos midiáticos, não só do cinema, mas como também dos programas de culinária.

O hábito alimentar é então indicativo de tradição, mudanças (pela globalização) e significativo para a identidade social. O gosto, essa sensação do paladar do que é bom ou ruim, se assemelha para o público como uma intersubjetividade marcada por velhas e novas leituras. De um lado, comedores de hambúrgueres se constituem em um exemplo claro da necessidade de comunicação com o mundo moderno; do outro, os comedores de acarajés, principalmente do recôncavo baiano, mantêm acesa uma antiga sensação, uma velha tradição oriunda da comida afro-brasileira (BRASIL, 2015, p. 442-443).

O gosto, desta forma, se encontra em um dilema: ter que conviver equilibradamente com a preservação e a mudança. Sem se estandardizar e sem ferir a própria autonomia, para continuar a sentir. Os setores da mídia que trabalham com o tema da culinária, no seu papel de mediadores da relação das pessoas com o mundo, ao se inserirem e articularem a cosmologia alimentar e fomentarem hábitos por dentro deste contexto, tem uma atuação que

pode estar desequilibrando este convívio – pendendo a balança para o lado que incentiva a mudança, ao incentivar leituras modernas do viver em detrimento dos hábitos alimentares tradicionais e seus rituais.

Um exemplo prático disto é o fenômeno da gourmetização das comidas. Com o aumento do poder aquisitivo da população vivenciado nos últimos anos e a notoriedade que foi dada ao trabalho de chefes de cozinha que visavam “retomar” ou “resgatar” uma culinária brasileira, ingredientes e comidas tradicionais passaram por uma transformação, por vezes no modo de preparo e também na apresentação para se adequar a essa nova realidade, que não se restringiu aos restaurantes da alta gastronomia. Com isto, algumas comidas são apresentadas com o sentido último que receberam desta conjuntura sem retomar aqueles que tiveram antes, o que acaba não retomando nem resgatando nada. Ou seja, dentro da própria lógica do incentivo ao tradicional se fomenta a “novidade” em detrimento da primeira. Isto vai da tapioca à carocinha de cachorro quente.

De acordo com Malena Contrera (2005, p. 117), a conjuntura vigente na contemporaneidade articula “[...] uma nova ordem que põe fim ao sentimento de se pertencer a uma comunidade de origem” e também a um não-vínculo com o território. Estes fatores aliados às superficialidades com que se dão as relações contribuiriam para gerar uma “crise de sentido” que transportou o “centro do mundo<sup>12</sup>” para o meio midiático. Decorre disto um processo de dessacralização do mundo, onde a atuação dos meios de comunicação simula certos vínculos, sem propriamente retomá-los, tendo em vista se tratar de uma atividade voltada para a apreciação. Como consequência, tudo aquilo que é gregário se perde o que acarreta em um desprendimento de hábitos que anteriormente eram considerados sagrados por uma coletividade.

Ainda segundo Contrera (2005), juntamente esse processo engendrou uma vontade inerente do ser humano de escapar da realidade em que vive e, nesta seara, a mídia seria mais uma rota de fuga. Este escapismo da realidade paulatinamente ganhou um caráter cotidiano e com o advento das novas tecnologias de comunicação, essa busca ganhou um novo cenário para se propagar. No entanto, estas tentativas pela via tecnológica não superam a eficácia das práticas tradicionais, pois “quebram o princípio básico do ritual: a fusão mística, a experiência de comunhão do indivíduo com o grupo e com seus deuses (sejam eles da

---

<sup>12</sup> Crise de Sentido e Centro do Mundo são expressões utilizadas em alusão aos trabalhos de Mircea Eliade (2013, 1979). Para o autor, o sentido é um processo de irrupção do sagrado (hierofânia) nas práticas religiosas e o Centro é o espaço (seja ele geograficamente central ou não) onde o sagrado se manifesta.

natureza ou tribais), uma experiência feita em tempo presente que inclui a participação física e toda sua muscularidade” (CONTRERA, 2005, p. 119).

A ânsia por socialização e formas de evasão faz com que as pessoas inconscientemente recorram aos suportes de difusão de informação “em busca de alguns elementos descolados do ritual, descontextualizados, mas suficientemente reconhecíveis” (CONTRERA, 2005, p. 119). Entre estes elementos comuns apresentados pelos rituais e de uso da mídia estariam a capacidade de criação da previsibilidade, de um padrão de organização e hierarquia entre elementos que compõe valores consensuais e a preservação da memória de conteúdos e valores fundamentais para um grupo.

Interessante reparar entre esses elementos compartilhados pelos ritos e pela mídia é que eles também se fazem presentes no ato culinário. O que torna ainda mais marcante a ideia de um programa televisivo de receitas. É como se os princípios repassados a cada transmissão fossem triplamente reforçados por essa sobrepujança de ritos: sociais, midiáticos e culinários. O que vai ao encontro da concepção da pesquisadora quando diz que aquilo que é veiculado pela mídia recebe um “valor mágico” análogo a validade social de um símbolo, da mesma forma que ocorria nos ritos tradicionais. No entanto sem a presença física, perde-se o ritual e fabrica-se apenas o espetáculo:

As práticas midiáticas resgatam traços rituais sem, no entanto, darem-se conta de que o ritual está a serviço do mito, ou seja, que o ritual rememora e reatualiza uma visão do mundo contida no mito, seus valores, e, especialmente seu potencial simbólico reintegrador, sua capacidade de, no momento que faz irromper o sentido, promover a integração do grupo em torno desta experiência de irrupção. Sem isso, tenta-se em vão a experiência do sentido que reside no assombro frente ao sagrado, perdendo-se de vista o projeto humano. (CONTRERA, 2005, p. 122).

Entende-se que os hábitos alimentares ratificados no contexto midiático de modernidade propalada e almejada como caminho aglutinador, ao mesmo tempo em que agregam novos sentidos aos atos culinários, levam para longe das origens, das predileções e dos valores culturais praticados no âmbito nacional. A comida que era entendida principalmente como experiência do cotidiano do corpo, reveladora dos sentidos intrínsecos a uma realidade ao mesmo tempo individual e social, se esvai, tendo seus fragmentos apreendidos pela estética do espetáculo.

Não fica exagerado, desta forma, associar este movimento na relação com a comida e do comer com algumas vicissitudes da vida cotidiana nos grandes centros urbanos. Com as rotinas de trabalho cada vez mais exigentes, delega-se a preparação da comida no horário de almoço para terceiros (refeitórios, restaurantes, lanchonetes, viandas compradas previamente).

O próprio tempo para comer por vezes é tão curto que é negligenciado para o cumprimento de outras atividades.

Ainda que as recomendações de profissionais da área da saúde preconizem que as pessoas comam devagar, as refeições são feitas e consumidas de forma cada vez mais rápidas e sem senti-las, o que é interpretado pelas indústrias de alimentos como uma demanda a se atender. Aliás, por falar nela, a sua atuação nos tempos atuais parece ter inaugurado um novo vértice para o triângulo culinário, tornando-o um losango: Além do cru, do cozido e do podre, têm-se o industrializado – uma categoria que parece abarcar as outras três e, ao mesmo tempo, ser diferente em tudo delas. Com tudo isso não é de surpreender que os reflexos para a saúde sejam apreensivos, a ponto de a obesidade, principalmente a infantil causar cada vez mais preocupação no país. A reação a isto, no entanto, em vez de preconizar a qualidade de vida em todos os seus aspectos, foca os seus esforços apenas nos imperativos biomédicos, moralistas e essencializadores do corpo humano.

Diante de tantas elaborações acerca do que se imagina por uma refeição, para o comer e aquilo que se vive no dia a dia a esse respeito, se vê na televisão, por exemplo, programas culinários onde receitas são preparadas com zelo, com ingredientes em sua maioria frescos (atualmente inclusive com procedência de pequenas propriedades e hortas, em alguns casos), respeitando o tempo de elaboração dos pratos, sentando-se à mesa e experimentando a criação com parcimônia. Como que para lembrar um *momentum* ideal de refeição, almejar e valorizar estas oportunidades da satisfação de um bom banquete. Ou então para fazer acreditar, tal qual uma miragem, que ainda a possibilidade está ao alcance, até a hora de uma tempestade de areia varrê-la da ilusão, trazendo a consciência de volta para o deserto em que se encontra.

Falou-se até aqui como a comida e a cozinha, em especial a brasileira, ajudaram a estabelecer e produzir sentidos, a partir das experiências que engendram dentro do convívio social. No transcorrer deste processo, o fazer-se do ato culinário se transformou e se complexificou em direção a diferentes trajetórias. Nem todas as pessoas cozinham com os mesmos insumos ou dispõem dos mesmos utensílios, por exemplo, são marcadores iniciais de uma quantidade distinta de abordagens. Isto proporciona a cada coletividade um entendimento variado de como proceder da forma mais conveniente. Entretanto, uma constante em meio a estas multiplicidades de formas é a participação do fogo e de suas propriedades na construção deste arcabouço de práticas que a culinária abarca.

#### 4 CENTELHAS CULINÁRIAS: UMA OPULÊNCIA SOB AMEAÇA

Entende-se, por sua presença nos seguimentos de cunho culinário, que uma meditação acerca deste elemento da natureza dedicado as chamas seja ilustrativa como uma tentativa mais abrangente de estabelecer um entendimento em conjunto entre o trabalho e quem o lê. No entanto, não é intuito circunscrever a atividade e sim servir como lugar-comum, ponto de partida das sensações que a experiência culinária propicia, seja para quem não tem costume de frequentar a cozinha a não ser para comer (ou talvez nem isso), seja para quem vive com a barriga quente por não dispensar a proximidade ao calor que vem do fogão. Adicionalmente, a reflexão também se propõe a alcançar no pensamento de Gaston Bachelard um local de reverberação destas dinâmicas sobre o fogo e a cozinha.

Um ponto instigante de se notar na concepção mítica do elemento ígneo entre os ameríndios mencionada anteriormente é que o fogo surja atrelado a uma atividade específica na qual as suas características sensíveis e aparentes sejam emprestadas para o funcionamento desta mesma execução. Este autoconsumir, atributo da chama, é transferido para aquilo que está em contato com ela. Percebe-se a partir, que o ser humano não passa incólume diante de uma fogueira, no caso. Dela advém uma energia que praticamente exige um juízo de valor e uma prudência por quem a manipula. Ao mesmo tempo, o calor emanado pela labareda reconforta e da abertura a reflexão e ao descanso diante dela. De acordo Bachelard (2008), o fogo é fonte de “lembranças imperecíveis” (p. 11) e “capaz de receber valorizações contrárias. O bem e o mal” (p. 11).

Assim, o conforto e a valoração entre o que é bom ou ruim podem ser entendidos como estando intrínsecos a esta ação. A ratificação destes preceitos se configura na prática com o uso prudente das flamas de forma a mantê-las no âmbito das qualidades desejadas e consideradas aprazíveis. Dentro destes propósitos, ressaltam-se dois aspectos. Um que trata sobre a exigência de um certo preparo das pessoas – não necessariamente profissional, mas uma presunção de respeito diante das potencialidades das labaredas. Algo mais ligado com uma maturidade anímica para lidar com esta tarefa. Além disso, também é aviltado a construção de condições técnicas que auxiliem a incrementar as boas sensações. Acerca da primeira feição, o filósofo, que escreveu em o livro *A Psicanálise do Fogo* (2008), defende que esse preparo para o contato é construído por meio de impedimentos sobre a sua presença próxima na infância, que o tornam um fenômeno socialmente apreendido.

O que se conhece primeiramente do fogo é que não se pode tocá-lo. À medida que a criança cresce, as interdições se espiritualizam: O tapa é substituído pela voz colérica; a voz colérica pelo relato sobre os perigos de incêndio, pelas lendas sobre o fogo do

céu. Assim, o fenômeno natural é rapidamente associado a conhecimentos sociais complexos e confusos, que não dão muita oportunidade ao conhecimento ingênuo. (BACHELARD, 2008, p. 17).

Desde este ponto, o cozinhar se configura como um ato de curiosidade e parcimônia. O primeiro pela expectativa que gera o processo de transformação dos ingredientes até estes alcançarem as etapas pretendidas, que é de bom tom acompanhar de perto para ter uma maior noção acerca do seu andamento. Mesmo quando já se faz uma mesma refeição repetidas vezes, aquele vislumbre da cebola e o alho refogando, do contato da massa com a água fervente ou o barulho da panela de pressão chiando colocam a cozinheira ou o cozinheiro em um suspense particular que é satisfatório ver resolvido com um gosto que apeteça. Com relação à moderação é justamente na sintonia fina do transcorrer dos preparos até a sua finalização que se alcança o melhor de um prato. Caso o contrário, o fogo pode tomar conta e as consequências podem ser graves, correndo o risco de arruinar a refeição, quando não um ambiente inteiro<sup>13</sup>.

Todos estas idiossincrasias advindas da relação com o fogo, remetem a um conceito que o pensador francês cunhou por imaginação material<sup>14</sup>. Durante muito tempo, para a tradição filosófica ocidental, o ato de imaginar seria a capacidade mental de produzir imagens. Estas imagens poderiam ser cópias de um objeto externo ou criações mentais desligadas de qualquer fator exterior, embora se possa, em parte, identificar sua sensação originária. Já para Bachelard, este tipo de imaginação, eminentemente visual, era entendida como imaginação formal. Sua crítica residia no fato de que, nos termos propostos, tal imaginação faz do mundo um objeto de contemplação sem produtividade e que deixa de lado a matéria.

Para contrapor este entendimento, apresentou o conceito de imaginação material. Esta, em primeiro lugar, estaria envolvida com a experiência e se embasaria na relação do ser humano com o mundo ao seu redor. Este “mundo ao redor” converge, na opinião do pensador, para os quatro elementos da cosmologia ocidental: a terra, o fogo, a água e o ar. Ele chegou a essa conclusão ao perceber que as descrições dos elementos naturais são similares, tanto nos primeiros momentos da ciência, quanto nas obras poéticas.

---

<sup>13</sup> Quem já presenciou ou ouviu relatos a respeito de um estouro de panela de pressão, por exemplo, pode atestar o quão danoso um descuido aliado a um exagero de cálculo podem ser na hora de cozinhar. No entanto, não se precisa chegar a tão longe. Uma simples panela de arroz queimado, que não causa tantos danos colaterais ao patrimônio, já pode acabar com a fome e o humor de muitos cozinheiros.

<sup>14</sup> O conceito de imaginação material, tal qual como aprendi, foi apresentado em seminário pela professora Ana Taís Portanova Barros na disciplina Seminário Imaginário e Comunicação ministrada por ela e pelo professor Danilo Fantinel na Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação (FABICO) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) no primeiro semestre de 2015.

Um exemplo disso está presente no seu livro dedicado ao fogo, ao questionar a “pressuposição de objetividade” (p. 1), ao se analisar o elemento ígneo. Ainda que os primeiros alquimistas e cientistas tentassem descrever a sua natureza de forma racional, não conseguiam prescindir do uso de metáforas e imagens poéticas para abordá-la.

Ou seja, no que diz respeito à relação humana com o elemento natural, há uma espécie de caverna nela contida que fala sobre e para as pessoas, como se ela ecoasse as intencionalidades. Esta caracterização é rebatida para o inconsciente, através de simbolismos que irrompem na linguagem (até por esta razão, Bachelard foca na literatura e nas marcas que as imagens deixam nela para atribuir seus complexos culturais).

A imaginação material seria, assim, um embate: a sensação do confronto das potências do ser humano com a resistência dos elementos do corpo. No lugar da contemplação, trabalho. No lugar do olhar, a mão – empreendedora da vida, símbolo do controle, da técnica e da fabricação<sup>15</sup>.

Ainda em sua obra, Bachelard atesta que o ato de cozinhar (intimamente ligado às chamas) pode ser fonte de um devaneio. Esta capacidade de divagar em torno de um objeto central, fortemente atrelada as sensações que causam o encontro com as labaredas, é importante para a experiência que implica na imaginação material.

Pensando neste aspecto e ao se ater ao condicionamento das exigências para se cozinhar, é interessante notar as mudanças pelas quais o próprio fogo passou ao longo do tempo, até chegar a um nível de manipulação acessível para qualquer tipo de experiência na cozinha. Desde a fogueira (fricção de madeiras ou outros materiais de fácil combustão colocados em pilha), passando por fornos rudimentares (como os escavados no chão ou feitos de argila), fogão a lenha, fogão a gás, até os modernos *cooktops* por indução, onde a chama nem sequer existe mais (a energia magnética produz calor em temperatura suficiente para cozinhar os alimentos e assim que a panela é retirada da superfície onde o fogão se encontra, ela esfria), os aparelhos inventados pelos seres humanos tornaram o fogo de culinária cada vez mais de atuação restrita em sua opulência. A própria evolução tecnológica dos aparelhos de cozinha indica esta mudança de perfil a ponto de já ser possível empreender uma cozinha sem fogo.

Fica a expectativa para saber se o fogo, tolhido em sua presença da cozinha moderna, vai reivindicar seus atributos e que consequências isto trará para a nossa prática culinária, cujas ações estão inseridas na conjuntura midiática, em especial atrações televisivas. É o caso

---

<sup>15</sup> Expressões como “tomar as rédeas da situação”, “por a mão na massa”, “pegar no batente” vão ao encontro desta ideia.

do programa *Anonymus Gourmet*, que, como se verá a seguir, segue uma trajetória acerca de como fazer uma comida não somente ser feita e ensinada, mas também ser assistida

## 5 A COMIDA QUE A GENTE ASSISTE

Acerca do seu panorama atual, o programa *Anonymus Gourmet* é uma atração televisiva que, desde o mês de maio de 2015, é veiculada pela sucursal gaúcha do Sistema Brasileiro de Televisão (SBT – Rio Grande). Até a data em questão ele era transmitido pela Rede Brasil Sul de Televisão (RBS TV), afiliada da TV Globo no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, e ia ao ar nesta emissora de forma inédita, todos os sábados, às 8 horas e 30 minutos da manhã. Nele, o apresentador José Antonio Pinheiro Machado (criador e, na ocasião, intérprete do personagem Anonymus) ensina receitas culinárias, que de acordo com a descrição atribuída no sítio eletrônico do programa “são simples, fáceis, baratas e saborosas com um truque ou toque do *Anonymus*”<sup>16</sup>. A produção também contava com reprises na TVCOM, de segunda à sexta, às 18 horas e 30 minutos da tarde, em horário alternativo às 12 horas e também aos sábados às 19 horas e 30 minutos.

Além das apresentações televisivas, o *Anonymus Gourmet* dispõe de sítios eletrônicos (como mencionado acima) e perfis nas redes sociais que servem como um repositório das receitas apresentadas pelo programa e também como estratégia de interação com os espectadores, que podem mandar suas próprias criações ou sugerir que alguns pratos sejam ensinados. Também compunha as inserções midiáticas do programa a participação em programas da Rádio Gaúcha, da Rádio Farroupilha e a coluna semanal de Pinheiro Machado no caderno *Gastrô* do jornal Zero Hora.

Quanto ao seu histórico, a ideia de criação da peça televisiva surgiu em 1995, no primeiro ano de transmissões da TVCOM. De acordo com o que foi afirmado por José Antonio Pinheiro Machado em uma palestra no ano de 2012 na Faculdade de Meios de Comunicação da Pontifícia Universidade Católica (FAMECOS/PUC-RS), a proposta era criar uma atração em que um homem ensinasse a fazer receitas:

O pessoal [da produção] disse: Olha, a RBS vai fazer uma nova emissora, a TVCOM. O único programa que está assim, meio já esquematizado (*sic*) é um programa chamado *Homem na Cozinha*. Mas, não tem quem apresente este programa. Estão precisando de um cara para apresentar e tu é (*sic*) metido a cozinheiro. Quem sabe tu quebra um galho para nós por uns tempos? [Eu disse] Tudo bem, só que esse nome não dá. Homem na cozinha é completamente calhorda. Quem sabe usamos o meu personagem, o *Anonymus Gourmet*? [Produção] Bah! Grande ideia. E aí to quebrando o galho até hoje lá (PINHEIRO MACHADO, 2012).

Da origem do programa que é objeto deste estudo, faz-se necessário voltar mais um pouco no tempo para explicar a origem do personagem *Anonymus Gourmet* e ampliar o

---

<sup>16</sup> Disponível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=3BQ3u16OpOM>>. Acesso em 20 mar. 2015.

contexto quanto à atuação profissional de José Antonio Pinheiro Machado. Tal necessidade advém do fato de, por vezes, criatura e criador se confundirem e também porque muitas das características e concepções de *o que é e como comer* desta figura que dá nome à atração ganharem vida na tela.

Pinheiro Machado, o hoje apresentador cozinheiro, é advogado por formação. Também atuou como jornalista e em duas oportunidades escreveu colunas sobre culinária. Entretanto a faceta mais relevante para os propósitos deste trabalho é a de escritor. Em 1980, no livro *O Brasileiro que Ganhou o Premio Nobel*, criou o personagem intitulado “Anonymus Gourmet”<sup>17</sup>, que assim o descreve em sua obra:

Sobre os detalhes da vida de Anonymus Gourmet, obviamente sei muito pouco. Desconheço sequer seu verdadeiro nome. Além do que se alimenta e do fato de ser (possivelmente) um brasileiro que foi adotado pelo mundo, há poucas informações. Consta que durante algum tempo manteve uma prestigiada seção de gastronomia no *Star*, de Toronto, e que teria publicado duas monografias, hoje raras e já clássicas: “Introdução à salada de alface”, 880 págs., lançada em Londres, numa edição que é disputada avidamente por colecionadores, e aquela que parece ser considerada nos círculos restritos da altíssima cozinha uma obra fundamental: “Sobre um conceito de fritura”. Outros textos como “Molhos & molhos” e sua esplêndida “Teoria geral dos grelhados”, embora muito acatados, Anonymus, modestamente, considera “textos da juventude” [...] Apesar de ser um homem extremamente exigente em matéria de comida e em relação aos rituais de uma refeição, sempre gostou de lugares simples (“mas competentes”) e comidas simples. “Nada é mais dramático do que fritar um bife com perfeição – sempre afirmou. Um bife é um bife. Carne, óleo, frigideira e fogo. Não há como salvar um mau bife jogando molho branco por cima, queijo ralado e gratinando ao forno, simplesmente porque deixa de ser bife.” (PINHEIRO MACHADO, 1982, p. 53-54).

As características da cozinha simples e competente, a exigência com o comer e seus rituais estão descritos nas páginas e parecem também ter influenciado, a concepção do, então, programa neófito. O rebatimento dos livros para a tela se deu dentro da proposta preconizada pelas transmissões em televisão aberta, que de acordo com os estudos de Aronchi de Souza (2004), estão divididas em categorias, gêneros e formatos. A primeira classificação diz respeito aos objetivos mais abrangentes que uma produção televisiva brasileira, historicamente, tem por proposta contemplar, dado o seu caráter popular: Entreter e informar. Cada uma delas orienta os gêneros, grupos de programas que se distinguem entre si pelo teor e procedimento que adotam. Geralmente estão ligados a um tema que pode perpassar desde um único programa até todo um canal. Estes gêneros, por sua vez, pautam o formato que é a maneira encontrada pelos profissionais da televisão de apresentar o tema trabalhado. Ainda segundo o pesquisador, são exemplos de categorias os produtos chamados de Entretenimento, Informação, Educação, Publicidade e Outros. As três primeiras tipologias abrangem a maior

<sup>17</sup> Por uma questão de organização, explica-se que neste trabalho *Anonymus Gourmet* (em itálico) refere-se ao programa culinário. Já a grafia Anonymus Gourmet diz respeito ao personagem que conduz o show.

parte do que é veiculado no cotidiano e visam, respectivamente atrair audiência, através da satisfação pessoal que causam, instruir pela prestação de serviços e qualificar a formação, acrescentando conhecimentos específicos. A categoria publicitária trata das vendas diretas e indiretas de produtos (telecompras como o Medalhão Persa e *Polishop* são exemplos). A categoria Outros faz referência às atrações religiosas, eventos ou transmissões especiais que podem abranger mais de uma categoria. Nenhuma dessas classificações, portanto, aparecem isoladas e nem tão pouco são estáticas, o que propicia um dinamismo de apresentações.

A partir do que foi conceituado, pode-se enquadrar o *Anonymus Gourmet* na categoria entretenimento, cujo gênero pertence ao culinário e o formato escolhido pelo programa é o de ensino de receitas. Programas com estas características não são novidades na televisão aberta brasileira. Segundo algumas autoras (PERDIGÃO, 2009; DIAS, 2010) Desde os anos 50 existiram, transmissões com esta abordagem, que na época, eram estritamente voltados ao público feminino. O grande destaque deste período foi a atuação da culinária Ofélia Anunciato, que inicialmente apresentara receitas no programa da TV Tupi *Revista Feminina*, para depois trabalhar no seu programa próprio, *A Cozinha Maravilhosa da Ofélia*, na TV Bandeirantes, onde ficou por 30 anos.

Posteriormente, outro momento de destaque desta trajetória foi nos anos 70, quando o ator e humorista Otelo Zelsoni se tornou o primeiro homem a apresentar, também na TV Tupi um programa culinário. Ao lado de sua esposa, Gióia Stefanini O *Otelo, forno e fogão*, além da até então inédita presença masculina na cozinha, se notabilizou por um clima mais informal (possivelmente pelo fato do apresentador ser humorista) na relação com o que se havia feito até aquela ocasião. A proposta mais descontraída foi de agrado do público e o programa rapidamente virou também um sucesso.

Dentro deste contexto e na seara das grandes referências do gênero culinário na televisão que o *Anonymus Gourmet* foi galgando o seu espaço a ponto de ele próprio se tornar, mais recentemente, um dos destaques com relação ao assunto, ainda que de início, o seu enfoque fosse mais regionalizado. Dos anos 2000 para cá, o programa cresceu em notoriedade e em agosto de 2013 completou dez anos de veiculação na TV aberta. Para celebrar a data, a produção criou um especial de cinco episódios (um para cada sábado daquele mês), em que foram lembrados pratos marcantes, histórias que se passaram e viagens que inspiraram receitas. Justamente este especial nos servirá de recorte para a análise a ser feita posteriormente.

O primeiro episódio deste especial aconteceu no dia 3 de agosto daquele ano e teve como receita uma nova versão da Galinha Escabelada, comida que de acordo a opinião do

apresentador foi a mais difundida entre os telespectadores em todo o tempo de existência do programa. O segundo episódio, que foi ao ar no dia 10 de agosto foi voltado também para homenagear o Dia dos pais e contou com a presença de Alarico, afilhado de José Antonio Pinheiro Machado, que cresceu praticamente dentro do programa e se tornou um personagem do *Anonymus Gourmet*. As receitas ensinadas nesta ocasião foram a de um *mini croque* (pequeno sanduíche aberto com ovo, de codorna no caso) e bolinho de rolo (pão de leite sem casca amassado, recheado com doce de leite, *cream cheese* e pasta de salmão), preparados por Alarico; e também ovos mexicanos e *waffles*, preparados por José Antonio Pinheiro Machado. O intuito deste pequeno banquete seria o de servir em um café da manhã especial para festejar os progenitores. O terceiro programa foi veiculado no dia 17 de agosto e teve como proposta realizar uma receita sugerida por um telespectador, no caso, uma massa fresca de talharim ao molho de atum. No dia 24 de agosto, foram lembradas as viagens para cidades europeias feitas durante os anos de *Anonymus*, mostrando para o público as inspirações culinárias do apresentador. Desta feita, influenciado pela cozinha italiana, o apresentador prepara frigideira de ravióli, um prato inventado na atração: mistura elementos tipicamente daquele país. Encerrando o especial no dia 31 de agosto, é realizado o “Dia da família”, série de programas onde são abordado o tema da cozinha em família. Nessas oportunidades, cada membro cozinha um prato. Os do dia em questão foram risoto de camarão e maçãs gratinadas. A ocasião também contou com a comemoração oficial dos dez anos de veiculação.

É importante ressaltar que, em diferentes momentos do programa, o *Anonymus Gourmet* dá dicas e truques para otimizar o sabor ou simplificar o processo de preparo das receitas. Chama a atenção, da mesma forma, a interação do apresentador com o “maestro”, que no caso, é o profissional responsável pelas músicas e trilhas que tocam durante todo o programa. Esta figura, desconhecida pelo telespectador, é o principal interlocutor do apresentador, para além de quem o assiste. Frequentemente as emoções evocadas por etapas do preparo das refeições ou então de memórias afetivas que os pratos implicam, ganham concretude ou são reforçadas por essas melodias, dando ao cenário uma paisagem sonora.

Por falar em cenário, o do *Anonymus Gourmet* é lotado em uma cozinha, de onde são gravadas as transmissões em grande parte dos casos, cabendo a minoria das transmissões a filmagens externas em outras localidades, que podem ser cidades, restaurantes, eventos, entre outros. Especificamente quanto à cozinha dos programas especiais em estudo, ela se assemelha ao ambiente amador (não industrial), que qualquer pessoa, desde que com boas condições monetárias para tal, poderia montar em sua casa. Os equipamentos utilizados

aparentam ser os mais recentes lançados pelo mercado (até por uma questão de *merchandising*). O conjunto como um todo está disposto na tela conforme a Figura 1.

**Figura 1:** Cenário do programa *Anonymus Gourmet*



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor, disponível em <[http://redeglobo.globo.com/rs/rbstvrs/anonymusgourmet/videos/t/edicoes/v/confira-a-nova-receita-de-galinha-escabelada-do-anonymus-gourmet/2728884/?mais\\_vistos=1](http://redeglobo.globo.com/rs/rbstvrs/anonymusgourmet/videos/t/edicoes/v/confira-a-nova-receita-de-galinha-escabelada-do-anonymus-gourmet/2728884/?mais_vistos=1)>

Quanto à dinâmica, rotineiramente o programa tem a duração de 30 minutos (somados os intervalos) e é dividido em três blocos. No primeiro é apresentado a receita que será ensinada, geralmente em consonância com um tema que o programa propõe (por exemplo, pratos típicos das seleções nacionais que jogaram a copa do mundo). Após a apresentação do prato e do tema, é chamada a vinheta de apresentação e na sequência a câmera já corta para o apresentador na cozinha, em prontidão para ensinar a receita do dia. São referendadas curiosidades acerca da receita, apresentados os ingredientes necessários para prepará-las, bem como os primeiros passos, falando da importância de cada ingrediente para o todo da receita.

No início do segundo bloco é relembra a receita do dia, a qual é retomada do ponto em que havia sido deixada na parte anterior, prosseguindo com o processo de acordo com o tipo de preparo (se assado, vai ao forno, se cozido ao fogão e assim por diante). É comum mostrar a transformação dos ingredientes nestas etapas de mudanças de estados culinários. No entanto, para se adequar ao tempo de programa, estes processos não são mostrados por completo. Esta passagem do tempo é representada por um relógio que orienta os

telespectadores em relação ao tempo exato que se passou durante determinado processo. Caso necessário, a mistura de ingredientes também ocorre nesta etapa. Finalizando o segundo bloco, trata-se um pouco mais sobre o tema do dia, seja com a fala do apresentador ou VTs<sup>18</sup>.

O bloco final inicia com o apresentador informando novamente qual receita está sendo preparada e parte-se para os toque finais (sejam estes, a adição um último ingrediente, um tempero, a reserva do prato em algum outro ambiente, entre outras possibilidades). Finalmente chega a tão almejada “hora do sacrifício”, que consiste em servir o prato à mesa e harmonizando com uma bebida, degustá-lo. Todas estas etapas serão mais exploradas adiante no trabalho.

Tomando como ponto de referência a posição do apresentador, aparecem no centro da parte de baixo da tela uma bancada de madeira. No canto esquerdo, um *cooktop*. Seguindo pelo canto esquerdo em direção ao fundo da imagem, passa-se por armários e utensílios (panelas, conchas, escumadeiras, etc) pendurados em uma parede de tijolos. Abaixo deles, localiza-se a pia. Seguindo ao fundo da imagem, notam-se armários que servem de suporte para o forno e micro-ondas. Na mesma linha, mais atrás, encontra-se a geladeira.

Ao fundo da tomada é possível enxergar uma janela e também uma planta ornando cenário. Deslocando o olhar mais para a direita, veem-se novamente armários que dessa vez, estão guarnecendo uma série de livros de receitas e também álbuns musicais. Seguindo pelo canto direito em direção a parte frontal da imagem, encontra-se novamente a bancada de madeira.

---

<sup>18</sup> VT é a maneira como, no meio televisivo, usualmente se chamam os *videotapes*.

## 6 PLANO DE VÔO

Com todos os ingredientes do trabalho dispostos e o programa descrito, é hora de botar a mão na massa. Para isso é necessário descrever a metodologia, que se desenvolverá da seguinte maneira. A partir do que foi exposto na fundamentação teórica, foi possível vislumbrar os aspectos comunicativos que a comida carrega em suas práticas e seus saberes. Estas circunstâncias podem ser apreendidas pelas formas das narrativas sociais (a histórica, mais relacionada ao desenvolvimento da cosmologia alimentar brasileira, e a cotidiana, mais atrelada à descrição do programa). Dentro deste âmbito, destacou-se a ocorrência do que se poderia chamar de temas de conversa, que seriam as ideias captadas neste trabalho, em torno das quais reverberam as argumentações acerca do que a comida fala sobre e para nós.

Tais ideias partem da concepção de que a comida, enquanto mediação, tem a capacidade de transmitir mensagens sob a forma de narrativas sociais e que os mitos, entendidos aqui como a narrativa primordial, acerca da alimentação dos seres humanos possuem elementos que engendram uma série de atividades, que fundamentam a relação das pessoas entre si, com o ambiente ao redor delas e que organizam certa visão de mundo a esse respeito.

No Brasil, essas relações se articularam a partir do desenvolvimento do que é considerado comida (ou não) e comestível (ou não), tendo como panorama o projeto colonial de monocultura de exportação e as suas decorrências no que tange à formação do país. Partiu-se de um entendimento antigo do comer, em um contexto de fome e privação (atrelada ao tripé farinha, feijão e carne-seca) para outra compreensão, globalizada, cuja conjuntura de privação, por influência do mercado, se restringe às regiões marginais dos grandes centros urbanizados (seja nas capitais ou no interior) e centrada em alimentos mais cozidos, industrializados e principalmente atrelados à apreciação midiática da qual os programas de culinária são um exemplo.

Este contexto, apesar de nos manter conectados com as execuções de atos culinários ao redor do mundo, também solapa, em certa medida, o sentido que as experiências transmitidas nos ensinamentos que os mitos passam adiante, engendrando no convívio social uma primazia quase que exclusiva da contemplação pelos indivíduos. Este fenômeno marcaria a passagem do protagonismo da própria vivência para a observação dela enquanto espectador.

Destacou-se assim, dentro destes critérios, a ocorrência de três principais temas de conversa que a comida propala. Estes objetos embasarão a interpretação dos programas a partir de uma leitura flutuante que tem como eixos a tentativa de apreensão das identidades

conservadas simbolicamente nas narrativas (principalmente as míticas) anteriormente abordadas e ratificadas na apresentação – e também da implicação de quem aqui escreve e a sua relação particular com a comida<sup>19</sup>. Tais temas são compostos a partir das imagens suscitadas pelas ideias de experiência/contemplação, tradição/modernidade e indicação/refutação que porventura o relato descrito pela atração possa auferir.

Todos os temas de alguma forma se relacionam com o espaço circundante, com o convívio social e com a temporalidade que transcende os anseios e titubeações das pessoas que participam deste convívio. Eles estão divididos em pares dicotômicos para uma esquematização formal do pensamento, sem a pretensão de representar desta forma específica qualquer realidade apreendida. Além do mais, o empreendimento de uma leitura com os seguintes assentimentos circunscreve, especificamente, a interpretação dos cinco programas destacados neste trabalho.

Da experiência e contemplação perpassam as orientações simbólicas que a prática cozinheira engendra em relação aos preparos de receitas que a atração televisiva reproduz. A intenção é refletir sobre ocorrência em paralelo destas duas dinâmicas para a partir delas, conjecturar sobre as aproximações e distanciamentos entre as possibilidades do ver (a comida que se faz dentro do programa) e do fazer (comida em um panorama cotidiano). A tradição e a modernidade deslocam o foco do pensamento a respeito do como fazer e vão em direção ao engendramento das boas práticas do corpo, elemento comunicado na concepção mítica apresentada no primeiro capítulo e o papel da mídia na dessacralização dos rituais culinários fundados por uma cosmologia alimentar, que foi abordado no capítulo seguinte. A retomada das ideias se justificam pelo fato de que esses temas não são apenas balizadores de um período temporal ou conjuntura específica, mas porque carregam consigo posturas diante do mundo que valorizam determinadas atitudes na qual as pessoas se engajam e, em função disto, exigem certas posturas consideradas prudentes ou refutam outras consideradas inadequadas para a concepção daquilo que se almeja (ser ou não deixar de ser). É como se no fluxo da vida estas ambições delimitassem o que não se pode deixar e o que se deve estipular para si próprio. Quanto ao programa de culinária em questão, a possibilidade de uma primazia entre

---

<sup>19</sup> Trata-se de um jovem do sexo masculino, nascido e criado em um centro urbano e que, além de estar concluindo uma formação universitária, possui interesse e predileção pela cozinha e por comidas a ponto de não apenas se restringir a ver programas de culinária, ou cozinhar no ambiente de casa/familiar, mas também de participar com uma frequência regular de workshops que tratam do assunto, bem como de minicursos e ocasionalmente de concursos culturais de receitas em âmbito regional. Esses fatos são importantes de serem explicitados, pois situam para quem lê a relação que possuo com a comida. Ainda que eu não seja um especialista e que meu conhecimento no assunto não seja perito, na acepção clássica do termo, possuo o interesse dos amadores esforçados e as experiências que este interesse proporciona.

eles poderia configurar a ratificação de identidades, o que suscita ponderações acerca das boas práticas por hora cultuadas. Já quanto à indicação e refutação, tem-se um vislumbre mais concreto em que lugar se encontram as nossas definições de comida e o quanto elas, em relação à publicação do Ministério da Saúde (que cataloga os alimentos brasileiros por região e analisa os hábitos alimentares a partir dela) converge com as apreciações lá dispostas, fornecendo elementos para descrição de alguns dos hábitos alimentares reproduzidos e fomentados pela atração, de forma a pensar que sentidos estas receitas carregam em termos de reverberação e também de que maneira os limites do formato de um programa contribuem para a estipulação destas noções com características imperativas<sup>20</sup>.

Toma-se como ponto de vista que os três pares de temas, dentro das ideias apresentadas auxiliariam evidenciar os elementos simbólicos que vão ao encontro daquilo que é preconizado pelos mitos e resistem a sua dessacralização. Tais aspectos incontornáveis estariam vinculados a interpretações decorrentes do saciamento da vontade de comer, o prazer que o ato de cozinhar retoma, a transformação das substâncias e também um ideal de comunhão, uma ritualização de todas estas características que se exprime na hora do sacrifício.

Pelo que se depreende do programa, saciar a vontade de comer não diz respeito apenas ao que ingerir, colocar para dentro do corpo de modo a otimizar o seu funcionamento, mas também como fazê-lo com qualidade, de forma que agregue satisfação e contemple, no caso, uma sensação de bem-estar. Neste aspecto, a comida e o seu preparo podem ser entendidas enquanto uma série de transformações realizadas pelas pessoas – por meio de uma atividade cozinheira. Com ela, os seres humanos constroem o caminho até o momento de experimentação e estabelecem relações entre estas e entre si. Cozinhar em seu fazer-se traz as pessoas de volta, do iniciante ao profissional, para a seara da experiência, para o exercício manual de coordenação que propicia ao ser humano a execução, a realização daquilo que prepara e que possivelmente será modificado em sua forma para a composição de um todo diferente daquilo que se havia disposto inicialmente.

Adicionalmente a leitura flutuante se valerá do conceito de imaginação material, tendo em vista que a cozinha é uma atividade atrelada ao elemento fogo e o entendimento de como este aparece e se insere na execução das receitas e na composição de sentidos engendrados pela dinâmica do programa, torna-se um indicativo de possíveis predileções. Além do mais, em um contexto onde a presença ígnea nos aparelhos de cozinha (estes

---

<sup>20</sup> Lembrando que a televisão aberta por si só oferece, através de suas categorias e gêneros poucas possibilidades de um espectador influenciar no formato.

também podem remeter ao tradicional ou ao moderno) é arrefecida, a verificação da continuidade de algumas características que o elemento empresta para a prática culinária se tornam interessantes pontos de abordagem em uma futura interpretação não só do que é feito, mas do que é vendido, afinal, o espaço da televisão é um espaço de comercialização de produtos e que a cozinha cotidiana atual, seja esta a boa ou não, tem início no mercado e na sua lógica, esta não apenas referente ao sistema de trocas, como também no tocante à disposição, conservação e apresentação de produtos culinários propostos por estes estabelecimentos e apresentados por estes programas. Não se costuma mais, por exemplo, comprar uma galinha inteira para dela cozinhar o peito. Este já vem cortado, pronto para uso, sem os inconvenientes que atrasariam a receita (como seriam no caso, matar, depenar e cortar a ave).

Tendo isso posto, primeiramente será exposta uma descrição cena a cena dos acontecimentos que tomarão lugar ao longo da apresentação do primeiro programa desta série, para posteriormente delinear a sua interpretação. A descrição das ações que se configurarão nos quatro programas seguintes se encontrará nos anexos.

## 7 SOBREVÔO

A parte inicial deste capítulo visará descrever detalhadamente o transcorrer das ações do primeiro programa da série comemorativa, veiculado no dia 2 de agosto de 2013. A sua escolha, dentre os cinco, se baseia no fato de que, descontada algumas especificidades mais relacionadas às execuções das receitas, esta atração é a que contempla um maior equilíbrio entre a parte comemorativa e o andamento ordinário do formato. Posteriormente a esta descrição será empreendida a interpretação da leitura flutuante, esta com base nos relatos deste e dos outros programas, cuja exibição se encontra nos anexos.

A primeira cena vai do segundo zero ao 44. Começa com o apresentador aparecendo ao fundo de sua cozinha mexendo em uma estante de livros de receita. À medida em que regozija as memórias dos dez anos de transmissão, enaltecendo momentos do passado, caminha em direção ao primeiro plano da câmera (ver Figura 2).

**Figura 2:** O cozinheiro em primeiro plano



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor, disponível em <[http://redeglobo.globo.com/rs/rbstvrs/anonymusgourmet/videos/t/edicoes/v/confira-a-nova-receita-de-galinha-escabelada-do-anonymus-gourmet/2728884/?mais\\_vistos=1](http://redeglobo.globo.com/rs/rbstvrs/anonymusgourmet/videos/t/edicoes/v/confira-a-nova-receita-de-galinha-escabelada-do-anonymus-gourmet/2728884/?mais_vistos=1)>

Nesse momento o responsável pela trilha sonora do programa dispara a música *Sweet memories* do cantor norte-americano Ray Charles. O cozinheiro entra no gancho da música e apresenta a proposta da série especial, convidando o telespectador a lembrar de todas as

coisas que fizeram juntos. Adiante, o Anonymus enaltece o trabalho de toda a equipe de produção e de funcionários – evidenciando que, ao longo da trajetória, muitos dele se mantiveram trabalhando no programa. Por fim, faz novamente uma menção a quem acompanha pela televisão e destaca que a música é a trilha dos muitos momentos vividos durante a apresentação.

A segunda cena começa no segundo 45 e vai até o primeiro minuto. Sem dizer o seu nome, José Antonio Pinheiro Machado informa que a receita que será preparada no programa em questão é ela própria uma “lembrança inesquecível para todos nós” (51 segundos) e que foi uma das primeiras receitas preparadas por ele no show. A seguir, pede para rodar a vinheta de apresentação do programa (o que acontece entre os *timecodes* 01:01 e 01:13).

A cena seguinte (01:14 até 03:02) começa com a saudação do apresentador e a nomeação da receita que tinha deixado em suspenso antes da vinheta: Galinha Escabelada, no caso. Afirma que foi uma das primeiras receitas feitas no primeiro ano de programa. Adiante, conta uma anedota sobre, o dia seguinte à preparação desta pela primeira vez. Foi a um restaurante na cidade de Esteio-RS e por lá avistou em um cartaz dizendo que a Galinha Escabelada seria o prato do dia. Instigado pelo acontecimento, entrou no estabelecimento para perguntar sobre a receita. Obteve como resposta que a inspiração surgiu em um programa de televisão. Logo em seguida foi reconhecido pelos cozinheiros da casa e então, ali, obteve a segurança de que a atração teria êxito entre as pessoas.

Na cena que prossegue (3:03 até 4:30) com o foco da câmera voltada para parte da cozinha em que se mostra o *cooktop*, o apresentador informa que fará uma nova versão deste prato e detalha os ingredientes necessários para a sua preparação. Começa pelo que diz ser um truque novo, que seria colocar um peito inteiro de galinha dentro da panela de pressão (conforme Figura 3), acompanhado de aproximadamente, um copo de caldo de galinha e mais ou menos um litro de água. Acrescentou também orégano (uma pitada). Nessa hora, a trilha de fundo (que era um jazz – não consegui reconhecer qual) mudou para uma música que notadamente é relacionada com trilhas de suspense, o que fez o cozinheiro questionar o maestro (nomeação pela qual o apresentador se refere ao responsável, ou a responsável, pela sonoplastia) qual seria o truque que ele apresentaria e o que aconteceria com a receita. Após fechar a panela, ligar o forno e dar o tempo de cozimento necessário para este procedimento (20 minutos), o apresentador volta a sua atenção para outros ingredientes.

**Figura 3:** O cozinheiro conta seus truques



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor.

Ainda na mesma cena, mas com as lentes voltadas para a bancada (04:31 até 06:26), José Antonio Pinheiro Machado dispõe dos outros ingredientes necessários. Em uma sucessão de cortes que enquadram o apresentador, em primeiro plano e as suas mãos, em plano fechado, manipulando os produtos, o Anonymus corta em fatias (picado), um pedaço de presunto, uma cebola, um tomate (Figura 4). Em meio a isso, dá orientações do melhor aproveitamento dos componentes, deixando ao espectador a opção de não fazê-lo exatamente da forma como mostrou. As orientações, e o apresentador faz questão de frisar isto, não passam do âmbito da sugestão.

**Figura 4:** Mãos picando presunto



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor.

Na cena que encerra o primeiro bloco (06:27 até 06:39), o apresentador volta-se para a panela de pressão e chama a atenção do espectador que após o intervalo, vai mostrar um truque para desfiar a galinha em 30 segundos.

Na primeira cena do segundo bloco (06:47 até 08:13) o cozinheiro retoma qual é a receita do dia para aqueles que porventura perderam o primeiro bloco. A seguir a câmera sai do apresentador e vai em direção à pia, que se encontra do lado esquerdo de quem vê da cozinha. Lá já está a panela de pressão. O Anonymus adverte que após o tempo de cozimento, deve-se deixar esfriar a panela -ele a coloca embaixo da água corrente que sai da pia - antes de abri-la. Posteriormente ele a abre, retira o caldo que estava dentro dela, deixando-o reservado em outro recipiente, ficando na panela de pressão apenas o peito. Ele torna a fechar a panela de pressão e pede ao maestro um clima de suspense, prontamente atendido com uma música taciturna. Questiona - a si mesmo, suponho - se terá êxito e tenta antecipar as dúvidas de quem o assiste (“Onde é que esse cara quer chegar?” aos 07:48). Finalmente o apresentador pega a panela de pressão fechada com as duas mãos e a sacode com força durante o tempo médio de 30 segundos, o que pode ser observado na Figura 5 (na tela aparece um cronômetro para referendar o tempo de sacolejo).

**Figura 5:** Sacudindo a panela de pressão



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor.

A cena seguinte (08:14 até 08:47) inicia com o apresentador abrindo a panela de pressão e mostrando a galinha desfiada dentro dela. O cozinheiro chama o cinegrafista para fechar o plano em cima da panela aberta (o chama de testemunha do telespectador), de forma a comprovar seu feito. A fumaça saindo da panela e captada pela câmera garante uma maior verossimilhança à execução. Após, afirma que aprendeu este truque com uma amiga chamada Marta Cano e manda lembranças para ela.

Na sequência (08:48 até 09:01), em uma sequência que intercala cortes de plano fechado e primeiro plano, o peito de galinha desfiado é despejado em prato e depois desossado.

Adiante (09:02 até 12:13), a imagem volta para o primeiro plano, onde o apresentador liga novamente o *cooktop*, no qual já está depositada uma frigideira ampla, de tamanho grande (Figura 6). O Anonymus tira uma tampa de panela que ali perto está e deposita na pia. Após (novamente a sequência de cortes se faz presente a partir daqui) deposita diretamente na frigideira, que contém antiaderente, bacon cortado em cubos, o presunto picado no bloco anterior, a cebola, a galinha desfiada, o tomate picado e um extrato de tomate. Neste ponto ele relembra ao espectador o caldo de galinha que ficara reservado e o

deposita na frigideira, chamando a atenção que toda a quantidade de ingredientes deve respeitar o princípio do *olhômetro*. Assim, ele deposita o caldo até que a mistura fique o suficientemente umedecida para as suas pretensões. Ainda assim, convida o espectador a medir junto com ele a mistura, no que a câmera prontamente se aproxima e fecha o plano com a imagem da frigideira. Para finalizar a mistura deposita *champignon*, defendendo que a quantidade, maior ou menor, depende da preferência de quem a faz.

**Figura 6:** Usando a frigideira



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor,.

A cena de encerramento do segundo bloco (12:14 até 12:32) parte do apresentador anunciando que a equipe de produção do programa separou alguns *videotapes* (VTs) que retomam momentos dos dez anos de apresentação da atração. Tais VTs não teriam sido vistos nem por ele próprio. A partir de então (12:33 até 14:06), várias imagens de arquivo são passadas, desde a época em que o programa era um bloco do Jornal do Almoço, que ia ao ar todos os sábados, até as apresentações mais recentes. Os detalhes da cozinha e da fisionomia do apresentador denotam que se tratava de um tempo no passado. Outro fator que atenta para isso é a presença do sobrinho do apresentador, Alarico.

A primeira cena do bloco final (14:12 até 16:16) é conduzida, partindo-se do primeiro plano em direção ao torso do apresentador. Novamente, José Antonio Pinheiro

Machado informa ao espectador o prato que está preparando no programa em questão. Além do mais, elogia o trabalho da equipe de produção pelo resgate das imagens de arquivo utilizadas no bloco anterior e se diz muito emocionado com a homenagem, bem como pela rotina de trabalho diária no que toca ao teste de receitas e até mesmo no acompanhamento do desenvolvimento de seu afilhado.

Voltando o foco para o prato do dia (a lente da câmera abre o plano e pega agora a bancada), mostrando o resultado da mistura de ingredientes feita no bloco anterior (Figura 7). O cinegrafista fecha a imagem na frigideira e o cozinheiro mexe, com uma colher de pau, a mistura, como se tentasse dar a quem o acompanha pela televisão uma referência da consistência ideal que deve ficar o preparativo naquele estágio. A seguir, o Anonymus Gourmet chama a atenção (aqui a imagem volta para o primeiro plano) para a inserção de mais um ingrediente que na opinião dele é “essencial”: o requeijão. Com uma tigela na mão, ele despeja na frigideira uma quantidade equivalente a dois vidros deste componente (cinegrafista fecha a imagem na frigideira novamente). Neste momento, o apresentador aborda a possibilidade de, em um dia frio, ou quem sabe, em um dia em que o requeijão fora recém-tirado da geladeira, colocá-lo no micro-ondas antes de adicioná-lo a mistura. Tal intenção se deve ao fato de torná-lo mais mole para melhorar o seu manejo na hora de mesclá-lo. Além do mais, este processo deve ser em fogo baixo, de acordo com as preconizações do líder da atração.

Após uma transição em que a imagem gira em forma de estrela (16:17), a mistura aparece com a consistência e cor desejadas. Na sequência (16:18 até 16:49), o conteúdo da frigideira é depositado em um recipiente refratário para que vá ao forno. Enquanto finaliza esta etapa, o apresentador e o maestro dialogam novamente devido a trilha de fundo ser de especial predileção deste primeiro -a saber, o saxofonista argentino Gato Barbieri.

Posteriormente (16:50 até 17:35) o apresentador coloca a frigideira na pia e coloca em cima da mistura de galinha fatias queijo prato e batata palha. Nesta etapa, mais uma vez, a música *Sweet memories* de Ray Charles entra em cena, prontamente destacada pelo apresentador.

**Figura 7:** Elaborando a receita



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor.

A próxima cena (17:36 até 17:56) traz o apresentador levando o recipiente com a receita até o forno de sua cozinha. Antes de inserir o recipiente, pega as luvas para não se queimar, dando a entender que o fogo já está preaquecido, o que só depois da finalização do processo é avisado. A seguir, pede para a sua produção o “reloginho”, efeito no qual um pequeno relógio aparece na tela para dar a informação do tempo necessário em que se deve aguardar para determinada etapa estar encerrada. Na ocasião foi esperado 20 minutos, tempo para que o queijo depositado em cima derretesse e a mistura, como um todo adquirisse mais cremosidade. Durante este tempo (17:57 até 18:03) é filmada a receita dentro do forno.

A cena seguinte (18:04 até) mostra o apresentador depositando o recipiente com a Galinha Escabelada na bancada. Após um corte brusco, se vê um pedaço saindo do recipiente para o prato em um plano fechado. Depois de mais um corte, a imagem fica em primeiro plano, mostrando o apresentador sentado à mesa acompanhado do seu prato, recém-preparado e também de uma cerveja para acompanhar a degustação. O Anonymus apresenta a receita em seu estágio final e regoziza-se pelo momento, ponto alto de toda a apresentação. Além disso, justifica a inserção da batata palha como uma nova cabeleira da galinha preparada no prato. A imagem fecha na comida, onde se vê o garfo manipulado pelo apresentador separando um

pedaço e logo após o cinegrafista se afasta, abrindo o plano da imagem de forma a mostrar o trajeto do prato à boca, conduzido pelo garfo, conforme a Figura 8.

**Figura 8:** A “hora do sacrifício”



Fonte: Imagem congelada do programa do dia 21/03/2015, recortada pelo autor.

Neste íterim, é mencionada a harmonia que resulta da mistura de todos os ingredientes e também é ressaltada a sensação de água na boca vivida pelo apresentador naquele momento. Descreve, então, os dois momentos de escabelamento que batizam a receita: durante a técnica de desfilio com a panela de pressão e após a inserção de batata palha, antes da receita ir ao forno. Finalmente o Anonymus prova o primeiro pedaço. Escuta-se o famoso *hmmm*, onomatopeia que indica aprovação ao trabalho culinário. O apresentador relata a primeira mordida como sensacional, ressaltando o sabor defumado do bacon e comparando a sua presença a uma canção de fundo.

Nesse momento (19:17) os créditos de encerramento do programa aparecem na parte debaixo da imagem, em sentido horizontal. Além do mais, disse que a galinha e o seu caldo estão bem na medida e o presunto se incorpora ao sabor, tornando-o único. Com este veredito, o programa se encerra com um destaque para que o prato seja acompanhado de uma cerveja de qualidade e o tradicional bordão: “Voltaremos!”.

## 7.1 DIANTE DAS CHAMAS DA TELA

Com relação à execução do formato, foram observadas algumas convergências nos cinco programas. Estas possibilitam um encadeamento das ações lá auferidas de forma a respeitar, independente do tema e da receita escolhidas para serem apresentadas, uma mesma configuração que vai ao encontro de uma ideia de cotidianidade e competência cultural apreendidas pela linguagem televisiva.

A atração é dividida em quatro seguimentos. Uma introdução que acontece antes da vinheta de abertura do programa (esta faz a transição direta para o primeiro bloco) e três blocos que são separados entre si pelos intervalos comerciais (que são delimitados pela inserção de vinhetas na saída do bloco anterior e antes do começo do bloco seguinte).

Cabe a primeira parte introduzir, através de imagens e músicas, um contexto acerca do tema que será abordado ao longo do show. Também nela se dá uma dica, sem mencionar concretamente, sobre qual é a receita que será ensinada. Pelo menos um dos componentes da equipe do programa (no caso, Pinheiro Machado, Alarico ou os dois) está presente nesta etapa para instigar a curiosidade dos telespectadores e chamar a vinheta de abertura.

O primeiro bloco pode ser dividido em três momentos distintos. No fragmento inicial, o apresentador (esteja ele só ou acompanhado) saúda os telespectadores, geralmente proferindo a frase “Olá! Aqui Anonymus Gourmet!<sup>21</sup>”. Nesta ocasião ele se encontra diante de sua bancada, enquadrado em primeiro plano pela câmera. Após os cumprimentos iniciais repercute as informações mostradas na introdução para informar explicitamente o tema central e a receita que será preparada no programa em questão. Nesta ocasião também, é explicada a relação dela com o tema escolhido.

Em um segundo momento, são apresentados e dispostos os ingredientes que serão usados para a montagem da receita. Geralmente, ou eles já estão previamente postos na bancada em condições de serem usados no ato culinário, ou são preparados durante esta ocasião para o seu posterior uso. O cinegrafista nestes momentos tem predileção por focar, em plano fechado, as mãos do cozinheiro em contato com os insumos, seja para prepará-los, depositá-los nas panelas ou então apenas apontá-los. A medida em que dicas importantes ou anedotas mais longas são contadas, o enquadramento da câmera abre em direção ao plano inicial para pegar as feições de Pinheiro Machado durante a sua manifestação. Em ocasiões

---

<sup>21</sup> É interessante perceber que com essa frase, que virou um de seus bordões, é mantida uma certa junção entre o que é o apresentador, o seu personagem e o programa como um todo. Não tem como se dizer a qual dos três eles está se referindo com a saudação, o que conforma um bom exemplo acerca da sobreposição entre um âmbito social (de sujeito inserido em um contexto) e as práticas midiáticas e culinárias aviltadas a partir disto.

em que estas movimentações não se configuraram, foram utilizados cortes e transições (geralmente *fadings*)<sup>22</sup>. No seguimento final do bloco, os ingredientes preparados ou dispostos vão para a panela e dá-se os primeiros passos do processo de cocção, mostrando-se os estágios iniciais de transformação dos produtos ao fogo. Adiante, o apresentador chama o intervalo, lançando mão de seu bordão “voltaremos!”.

O segundo bloco também pode ser subdividido para interpretação em momentos específicos. A partir do retorno à transmissão da atração, o apresentador inicialmente rememora a sua audiência o tema proposto e a receita que está sendo preparada naquele dia. Adiante é dado prosseguimento ao processo culinário, seja acrescentando ingredientes, seja realizando novas técnicas, fornecendo dicas e até mesmo explicando onde cada produto, com suas características contribuirá para o gosto final do preparo.

Tudo isso em meio a uma conversa estabelecida em tom mais informal, que aborda casualidades da vida, entre o cozinheiro e seu público ou então entre ele e o maestro, que responde com músicas e trilhas que vão ao encontro do que está sendo conversado. Através desta dinâmica, cria-se a sensação que Pinheiro Machado está cozinhando em um ambiente próximo e divertido. Para embasar essa sensação, procuram aproximar as ideias de que a cozinha é uma festa com a da festa de comemoração dos dez anos do programa<sup>23</sup>. Neste momento também, procura-se evidenciar as diferenças entre os preparos em estágios iniciais e em seu ponto culminante de cozimento. A cor dos ingredientes, bem como os seus formatos e os barulhos e fumaças que saem da panela auxiliam na transmissão desta percepção para quem está do outro lado da tela.

É a partir deste momento que a criação de um ambiente mais aconchegante na relação entre programa e o público começa a encontrar suas dificuldades e incongruências. A televisão, que até então era ponte vira barreira, tendo em vista que as sensações da cozinha são mais apelativas aos outros quatro sentidos do que a visão. Ainda assim, este esforço de chamar a atenção pelo visual é corroborado por pequenos alertas, do tipo “olha como ficou o refogado”, “perceba o molho borbulhando” ou “veja a fumaça saindo da panela”, por parte do apresentador.

Antes de encerrar o bloco, série especial de aniversário do *Anonymus Gourmet* se notabilizou por inserir nestes momentos VTs e imagens de arquivo que tenham relação com o tema do programa e que mostrem momentos da trajetória de dez anos. Após a deixa do

---

<sup>22</sup> Os usos da câmera seguem estes mesmos princípios nos blocos subsequentes.

<sup>23</sup> Este fato não acontece apenas nos segundos blocos dos programas. No entanto, tal noção sem acentua neles por ser justamente nas ocasiões mostradas nesta parte que a fala acerca da celebração da cozinha encontra a prática culinária em seu ápice.

culinarista, os momentos da história do show são retransmitidos e, a partir deles, a exibição se encaminha para o intervalo comercial.

Os blocos finais começam com a repercussão dos VTs rodados anteriormente, com o apresentador deixando transparecer a emoção que foi e é ter vivido todos estes momentos e percorrido esta caminhada. A seguir, parte-se para a finalização da receita. Os últimos detalhes são executados, as últimas orientações transmitidas e o fogo (seja do forno ou do fogão) é desligado.

Finalizando os blocos e os programas, o momento de maior expectativa: A hora do sacrifício, nome atribuído pelo apresentador ao momento em que se deve degustar a receita finalizada. Com a comida pronta e empratada (geralmente a imagem da preparação do prato serve de transição entre o fim do cozimento e a disposição da receita à mesa), ela é disposta sobre a bancada, onde Pinheiro Machado se senta (possivelmente para aproveitar o enquadramento da câmera que ali está posicionada).

Acompanhado de uma bebida (que muda de acordo com o prato que foi feito), munido de talheres e guardanapo descansando sobre o seu colo, o culinarista procura mostrar o resultado final de seu trabalho, para então partir para a degustação. Após separar com a faca (quando necessário) um pedaço, serve-se de uma garfada em quantidade generosa para transportar a comida que fez do prato para a direção do interior de sua boca.

Após a mastigação, o Anonymus Gourmet tenta evidenciar o seu contentamento com o que acabara de comer, através da utilização de expressões faciais e uso onomatopeias que denotem satisfação. Além do mais, procura fazer uma pequena crítica, buscando identificar no prato finalizado, as características dos ingredientes que usou. Aquilo que se realça, aquilo que se suaviza, bem como as texturas que fornecem subsídios ao sabor. Por fim, o cozinheiro propala o seu mais famoso bordão, indicando ao mesmo tempo o encerramento do programa e o estabelecimento do compromisso de encontrar o seu público em uma próxima oportunidade: “Voltaremos!”

A partir da apresentação e subdivisão das ações transcorridas, percebe-se que, em suas dinâmicas, os programas, ao menos no tocante à série especial de aniversário de dez anos de transmissão, engendram uma ritualização das etapas do ato culinário (da preparação dos ingredientes até a degustação), ao mesmo tempo em que se ritualizam eles próprios, a partir da linguagem televisiva que é empreendida pelo formato utilizado.

Além, do mais, destacam-se destas ações, momentos que vão ao encontro das ideias aviltadas pelos temas de conversa e que podem ser problematizadas como sintomáticas da repetição e incontornabilidade de certas escolhas culturais. São exemplos disto, o clima

nostálgico e os causos contados pelo apresentador durante o preparo das receitas, tendo em vista que elas se tratam da transposição para o contexto da exibição, de momentos vividos por ele, que não apenas o tocaram sentimentalmente, mas motivaram ações ou ideias a serem desenvolvidas no programa Como o caso da Galinha Escabelada no primeiro programa).

Da mesma forma que as lembranças afetivas trabalhadas naquele contexto circunscrevem as coisas vividas e mostradas, elas também servem de balizadoras das ações que pela sua importância se fazem imperiosas de serem preservadas, ou incentivadoras para a descoberta de novos caminhos. Estes aspectos atravessam, por exemplo, desde as receitas canônicas, até aquelas que se improvisam em um momento de criatividade. Ou então, na forma que se aprendeu a comer e nas disposições técnicas para se fazer a comida. O entendimento do comer como uma atividade de família pode ser ensinado. No entanto, as formas de cozinhar podem variar através de utilização de arcabouços técnicos recentes. É o caso do *waffer* do Dias dos Pais, que provavelmente Pinheiro Machado aprendeu a fazer em uma panela e agora ensina ao seu afilhado em um equipamento próprio para este uso.

Não se pode esquecer também, que estas características são complementadas por um entendimento do que é possível e o que não é no ato culinário. Um exemplo disso é a postura adotada pelo apresentador no momento em que Alarico fez menção de levar uma assadeira ao forno. Com honrosas exceções, é consenso que um adulto não deve deixar uma criança próxima ao fogo. A partir destes incidentes e a sua relação com o conhecimento (seja os advindos dos mitos, seja os engendrados pela formação sociocultural) sobre a cozinha é que os temas de conversa se configuram.

Dentre os três pares de temas escolhidos para o empreendimento da leitura dos programas, percebe-se uma maior ocorrência ou uma marcação mais forte da experiência, da tradição e da indicação em detrimento da contemplação, modernidade e refutações, na medida em que são apresentadas. Não que estas últimas não estejam presentes, apenas não aparentam tanto protagonismo. Por se tratar de uma série comemorativa da atração, há uma tentativa de estabelecer uma interlocução com as experiências na cozinha dos espectadores, principalmente no primeiro e no segundo programas da série. Enquanto em um se traz à tona novamente a receita mais reverberada entre aqueles que assistem ao show (galinha escabelada), no outro, através de uma receita enviada por uma fã, se reproduz um prato da predileção dela (talharim ao molho de atum). Além do mais, a escolha dos temas do terceiro, quarto e quinto programas (dia dos pais, inspirações culinárias propiciadas por viagens e celebração junto à família) encontram sentido no cotidiano das pessoas.

Infere-se a partir daí um clima de comunhão entre a família, o público e o programa que tem como eixo condutor a comida, que geralmente as datas comemorativas suscitam. O conforto e o aconchego desta celebração se fazem apreender pelas receitas que transmitem, no caso, uma afetividade.

As marcas de tradição aparecem nas datas comemorativas que contextualizam a temática de alguns programas em específico (dia dos pais e dia da família), bem como a temática principal que é o décimo ano de veiculação de um show na TV aberta. Este fato por si só o torna uma exibição tradicional, já que a marca não é fácil de ser alcançada. Além do mais, no ensino de receitas fica evidenciado pelo apresentador no quarto programa da série as influências da culinária italiana dentro daquilo que o apresentador propõe a ensinar, já que, dentre as cinco exibições escolhidas para o especial, quatro têm receitas de origem italiana. Percebe-se desta maneira, que a cozinha do país europeu se comporta, a partir desta interpretação, como uma tradição na qual José Pinheiro Machado se ancora para buscar sabedoria e compartilhá-la com a sua audiência.

De acordo com a antropóloga Maria Eunice Maciel, as cozinhas são “formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se” (2004, p. 26). O compartilhamento destas mensagens específicas acerca da cozinha italiana enquanto saber tradicional aponta para a ascendência desta localidade na construção de identidade e do regionalismo do Rio Grande do Sul. Esta influência é apreendida pelo programa e usada em quadro de viagens, de forma que os passeios ao país da bota, especificamente, e ao continente europeu, de uma forma geral, denotam uma jornada de retorno à fonte de conhecimento em busca dos saberes incontornáveis em sua autenticidade para a utilização e ensino ao longo da apresentação semanal.

Quanto às indicações de como fazer durante o preparo das receitas, depreende-se uma preocupação de não ser muito restritivo quanto a forma de proceder. Por exemplo, é dito no primeiro programa que a cebola não precisa ser picada de um jeito específico e sim como melhor convier a quem for tentar reproduzir a refeição. Da mesma forma se dá quanto ao uso ou não da casca do tomate para o molho. As medidas específicas de cada receita não aparentam ser imperiosas para o preparo do prato em si, ainda assim, aos que as consideram importantes é reservado um espaço no sítio eletrônico do programa com elas. O principal, parece, é fazer a coisa de uma forma que engendre entretenimento para quem faz. Nesse sentido também, há uma exaltação no segundo programa da “hora do sacrifício” enquanto ritual para festejar o trabalho realizado. “Tudo pode ser transformado em uma grande

celebração”, diz o Anonymus (2013b). E para isso, não ter ressalvas quanto a se sujar, como incentivado no quarto programa, é fundamental.

No entanto, em uma conversa, não se retém apenas aquilo que é expresso diretamente. Também faz parte dela aquilo que é subentendido. Portanto, cabe imergir em direção aos aspectos subalternos dos temas aqui dispostos. A contemplação, a modernidade e a refutação apesar de não disporem da mesma presença dos seus pares opostos também compõem a fala da comida.

Ainda que seja notório o esforço de interlocução e rebatimento da experiência para o contexto do programa e a sua levada remeter a aspectos da vida comuns ao cotidiano (como no segundo programa, quando sumiu um prato justamente na hora em que ele se fez necessário para depositar cebolas picadas), todo este desempenho está circunscrito em um ambiente midiático, onde só se pode contemplar as receitas em suas fases de preparo, desenvolvimento e degustação. Ver o programa por si só não garante a fidedignidade das sensações transmitidas e por mais que seja possível assegurar que a veiculação possa servir, como se atesta em alguns casos, de incentivo à experiência, esta pode também não se configurar em virtude da apresentação (só de ver a comida na televisão a pessoa se sente contemplada) ou então se estabelecer de maneira diferente da que foi proposta dentro do programa (pode-se não ter todos os ingredientes no momento, errar a receita, fazer demais, ou outros desvios de percurso). Assim, há nesta dinâmica um distanciamento ou uma incompletude dos sentidos que não se pode ignorar a existência, dado justamente a mediação de uma perícia, que no caso, é cozinhar.

Tal ato no Anonymus Gourmet carrega, aparentemente, valores culinários e morais que remetem à tradição (a cozinha italiana e as refeições/celebrações em família, por exemplo). Em contraposição, as marcas da modernidade se apresentam em elementos estéticos. O arranjo da cozinha e os tipos de utensílios utilizados eram, na época, os mais recentes lançamentos das empresas que trabalham neste ramo. Não se pode deixar passar o fato de que, por uma questão de *merchandising*, é interessante - para as companhias em termos de anúncio e para a emissora em termos de colaboração - que os equipamentos em vendas no mercado estejam neste tipo de programa. Mas, por que uma cozinha cada vez mais equipada e moderna é tão atraente? Se as receitas são fáceis e tradicionais, para que dispor de aparatos técnicos tão sofisticados? Independente de por onde passam as respostas para estas questões, esta tendência aponta para a importância da tecnologia nos tempos atuais, onde a busca pelas novidades e últimas atualizações se fazem presentes em todas as situações e a cozinha, não poderia deixar de seguir esta lógica.

A aparição de tais dispositivos para a cocção são uma indicação daquilo o que usar em uma cozinha. Uma marca de indicação que, assim como o ensino de receitas, por sua característica imperiosa (inclusive algumas assertivas são em modo imperativo) refutam o que não dizem. Neste aspecto, até o próprio estilo de um programa de receitas, por mais que o *Anonymus Gourmet* especificamente tenha um tom informal e de entretenimento, engendra uma divisão do que é possível e prudente com relação à comida. A única verbalização por parte do apresentador, dentre os cinco programas, de algo que o telespectador não poderia fazer na cozinha, era cortar com uma faca o manjeriço que seriam usado em uma receita no quarto programa. Isso porque, de acordo com os italianos, as folhas de manjeriço que não são rasgadas com as mãos garantem má sorte aquele que o faz com a utilização de um utensílio. Mais uma vez, se vê a força da tradição atuando de modo a respeitar os preceitos das mestras e dos mestres da cozinha italiana – o que pode ser representado na vida cotidiana por figuras que passam desde a *nona* até ao *chef* daquele restaurante italiano que se diz o mais autêntico.

Dentro do seguimento do que foi exposto, percebe-se na leitura dos programas comemorativos um padrão em sua narrativa. Na introdução, antes da vinheta inicial, é empreendida uma tentativa de transpor as experiências da vida cotidiana da audiência (seja com receitas enviadas por telespectadores, imagens de celebração do dia dos pais, viagens, entre outros) para o ambiente televisivo. O apresentador, em sua aparição na introdução do programa exalta os bons momentos vividos que tenham a ver com o tema do dia, mas que encontrem no cotidiano alguma reverberação ou até uma cumplicidade transformada em prato do dia. A comida tem uma capacidade de suscitar sensações afetivas, por vezes atreladas à memória, como no caso da fala do apresentador. Mas, por vezes, não e é justamente nestes momentos que o gosto se particulariza.

Nos primeiros blocos dos cinco programas, onde o ensino da receita em si inicia, com o preparo dos ingredientes. Nota-se por várias vezes a aparição das mãos, sejam as do *Anonymus* ou de seus convidados em primeiro plano, misturando, picando, amassando ingredientes, evidenciando não especificamente a técnica correta de como fazer – já que, de acordo com o que preconiza a moderna Gastronomia, o apresentador na maioria das vezes lança mão das técnicas amadoras<sup>24</sup> – mas o fato de fazê-lo, a manipulação.

---

<sup>24</sup> São exemplos cortar legumes com faca de serra e também não proteger suficientemente os dedos (curvando-os) durante o processo. Em contrapartida tais atividades o aproximam dos cozinheiros espectadores do cotidiano.

Nos segundos blocos, que tratam das misturas dos ingredientes e do início das receitas, o protagonista da tela, por assim dizer, deixa de ser a mão do cozinheiro e dá lugar ao fogo na panela, na qual é modificado tudo o que foi manipulado anteriormente. O calor que o fogo empresta para a frigideira, panela, *wok* e até máquina de fazer *wafer* engendram a transformação dos ingredientes. A gordura presente nos próprios alimentos (panela antiaderente) os faz refogar, ou então os molhos e os caldos trazidos de outros componentes auxiliam o trabalho do fogo, suavizando os ingredientes para facilitar a modificação e mistura das substâncias. O barulho do contato deles com os recipientes aquecidos divide espaço com a trilha do programa. A fumaça saída das panelas dá os seus sinais (ponto certo de cozimento, hora de reservar, levar para o forno etc.). Para além de queimar, o fogo em seu trabalho refogou, cozinhou, fritou e assou. É desta forma que, de acordo com Bachelard (2008, p. 24), ele “demonstra a sua humanidade” pois, na experiência culinária, o comer não se inicia na primeira garfada e sim na sua existência, na introjeção waferda fumaça saída de suas misturas, na melodia do contato dos alimentos com os recipientes quentes e nos odores que tomam conta de uma cozinha. Sem eles, a beleza de uma receita e seu gosto não são os mesmos.

Nos últimos blocos as receitas são finalizadas, acrescentando os detalhes finais para torná-las irresistíveis. Com todos os detalhes já acertados e a receita finalizada, chega o momento mais importante do programa: a hora do sacrifício. A própria palavra sacrifício já denota uma concepção ritualística do comer. Em todas as vezes dentre os programas analisados, as comidas são dispostas à mesa, acompanhadas de suas bebidas de preferência, o apresentador e seus convidados se sentam, se servem e comentam o prato que recém fizeram, bem como amenidades do dia a dia.

Estes momentos finais retratam o que o juiz e crítico culinário francês Brillat-Savarin (2011, p. 168), denominou como o “prazer da mesa”: o ápice de um processo que supõe cuidados desde o preparo da refeição até a escolha das companhias. Onde “a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz” (BRILLAT-SAVARIN, 2011, p. 169) dá lugar a uma outra sensação, que leva em conta as diversas circunstâncias de fatos lugares, coisas e personagens que a acompanham. Um prazer que, mais do que o agrado de comer, convida os comensais a partilharem um tempo, acompanhados por comidas, bebidas e pessoas agradáveis, que retomam uma alegria, um conforto e uma intimidade que só a capacidade de compartilhar práticas em conjunto proporciona. O prazer da mesa e a hora do sacrifício se irmanam.

É como se as dinâmicas da cozinha e da atração televisiva se fechassem em si próprias numa retroalimentação. A partir disto, é possível refletir sobre o quanto o prazer da mesa no programa, mais do que um convite, se torna um apego, quase uma obrigação. Mas

por que se obrigar a falar desta forma de uma sensação que deveria dispensar o peso que carregam as obrigações? É possível que, para além da tela, o panorama atual torne as conversas que a comida engendra muito pesados. Veem-se escândalos alimentares no campo, lugar de produção de alimentos, como o caso do leite e do vinho adulterados, no Rio Grande do Sul (para não mencionar as polémicas advindas da transgenia, do uso dos agrotóxicos e dos questionamentos ao setor da pecuária de corte). Nos centros urbanos, também há o forte debate acerca da atuação das indústrias de alimentos, principalmente no que tange ao uso de sal e açúcar em excesso. Além do mais, em uma ótica mais ambiental, que engloba as anteriores as abelhas – polinizadoras e produtoras de mel – estão ameaçadas de extinção.

Com todos estes exemplos, a satisfação da boa mesa seria um alento, uma suavização de um cenário que pragmaticamente se veja debaixo de intempéries e cuja circunscrição no campo midiático o torne cada vez mais distanciado das sensações que o cotidiano nos impõe ao lidar com a alimentação. O reflexo brilhante em tela plana do nosso próprio distanciamento. Por mais que a sensação seja conhecida e esteja representada, o seu sentido parece se distanciar.

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Antes mesmo de me decidir por este tema de trabalho, procurei através das minhas andanças dentro e fora da vida acadêmica, profissional e com muita ênfase, ouvir. E foi assim, titubeante como todo o iniciante de um ofício, mas sempre exercitando o ouvir, que as questões referentes à comida – em primeiro lugar, advindas do convívio com pessoas ligadas à agricultura familiar e posteriormente de outras vivências – chegaram até mim. Em uma tentativa de conversa, se faz presente esta monografia, que, ainda que escrita por mim, teve a contribuição de muitas pessoas de dentro e de fora dos muros da faculdade.

Faço questão de ressaltar o ouvir porque acredito que para exercer uma comunicação com vocação social, na melhor acepção que este termo pode ter, é necessário estar com o ouvido atento, não só para as vozes – humanas ou não - que falam mais alto, mas também para aquelas que falam baixo, aparentemente de longe, pela suposta falta de relevância em comparação com questões mais próximas ou caras a um estilo de vida difundido, ou então para aquelas vozes abafadas pela intolerância em seus diversos compassos. Justamente neste esforço, que ouvir as coisas que a comida tem a dizer se fez uma realidade para mim.

Se, de início, a intenção era evidenciar hábitos e ritos alimentares apresentados no programa, posso dizer com certa segurança que, graças a este exercício, imergi em questões mais profundas do que primeiramente me propus e dessa descida escavei alguns apontamentos acerca das questões iniciais, mas principalmente muito mais dúvidas.

Pude inferir sobre a concepção de um programa de culinária que ainda que ao mesmo tempo se mostre atento e em interlocução com as experiências de seus espectadores (tanto nas transmissões televisivas semanais, quanto pelos espaços adquiridos em outros suportes), é também marcado de forma relevante pela personalidade de seu apresentador – que partindo das próprias predileções – propõe formas de preparo, ainda que ressalte eventualmente que o seu jeito de fazer as coisas não precisa ser seguido à risca. Ou seja, os aspectos imperiosos que toda a receita carrega, curiosamente, aparentam ser suavizados por sua fala, mas ressaltados por seu carisma.

Além disso, percebi que a exaltação da boa comida e do bem comer, marcados tanto pelo seu discurso, quanto pela forma de executar e degustar as receitas que foram feitas ao longo dos programas analisados, pode ser compreendida como uma abordagem para atrair o público. Tendo em vista que, a reverberação dessas imagens suscitadas (não só a das belas comidas feitas, mas também e principalmente de toda a simbologia que uma boa refeição e

comensalidade evocam) se dá em um contexto, onde a alimentação contemporânea acontece sob uma forte normatividade dietética, trazendo à tona uma questão bem interessante.

Residem pelo que presumo do trabalho, (pelo menos) duas grandes posturas diante da comida. Uma ascendente, que ratifica e fomenta estes aspectos normativos e outra, na minha opinião, em uma condição alternativa, dissonante da primeira e na qual o *Anonymus Gourmet* se encaixa, onde a comida é defendida enquanto afeto – que dá uma primazia maior pelo gosto ao invés dos potenciais proteicos ou calóricos, pelo comer companhia em vez de comer por um objetivo, por preparos que, se não forem caseiros ou tradicionais propriamente, que remetam a isto – este aspecto inclusive vai sendo englobado pelos preparos gourmetizados, em detrimento de receitas de economia doméstica. Enquanto postura de viés descendente (e a recente desvinculação do show com a RBS me parece ter sido sintomático enquanto a isto, principalmente se considerarmos a compra por parte da empresa no início deste ano do blog destemperados), me parece que as transmissões pouco estimulam de forma pragmática os hábitos alimentares do cotidiano (ainda que, compreenda agora que esta se configurou mais em uma preocupação minha enquanto investigador do que propriamente algo proposto pela atração). Possivelmente elas mais resgatam receitas habituais para trabalhar com essa carga emocional que elas possuem e assim reverberarem algumas condutas com relação a o que se está comendo de forma bem situada, tendo em vista que o comer do ano de 2015 em Porto alegre terá abordagens diferentes desta mesma atividade no ano de 2050 em Moçambique.

O problema diante destas atitudes é que, independente de qual se escolha, o afastamento entre as pessoas e o preparo da comida (devido à falta de tempo, almoçar perto do trabalho, praticidade dos industrializados, maiores ofertas do que comer em restaurantes, entre outras coisas) dificulta qualquer engajamento. Da dieta *dash*<sup>25</sup> ao banquete de família. Neste aspecto, o incentivo ao preparo de receitas é um ponto positivo para os programas culinários, em geral e para o *Anonymus Gourmet* em particular – já que não se trata, no caso, de nenhum *chef* usando técnicas sofisticadas e improváveis de se reproduzir em uma cozinha convencional, ainda que este mesmo distanciamento por lá se configure por uma questão das próprias dinâmicas do show estarem inseridas neste distanciamento. Tanto pelo fato de o próprio formato televisivo engendrar as suas limitações, quanto pelo fato de que as pessoas que fazem e assistem o programa sejam pessoas deste tempo.

---

<sup>25</sup> A sigla *dash*, significa abordagem dietética para parar a hipertensão, em tradução livre.

Um exemplo disto é que apesar de mencioná-lo duas vezes (em dois programas diferentes), no *Anonymus Gourmet*, quase não se nota a presença do fogo na hora de cozinhar. E nas vezes que ele é mencionado, em uma ele está relacionado com um interdito (não deixar o Alarico se aproximar dele). Esta cozinha do fogo docilizado, por assim dizer, com sua chama tão instrumentalizada que nem se faz notar, é a cozinha do afastamento, da não-relação. Ali, centralmente incutida em um programa que clama pela valorização daquele calor humano que só a culinária sabe proporcionar.

O que talvez careça dentro da ideia de programas deste gênero é não ignorar o contexto em que se dá a alimentação atual e propor momentos para o preparo. De que forma se pode fazer acontecer este encontro das pessoas com os ingredientes de uma comida para prepará-la? A resposta do *Anonymus Gourmet*, focada em eventos (dias dos pais, aniversário) é interessante, dada a quantidade de ocasiões em que tais fatos se sucedem. Mas, uma abordagem focada no dia a dia também se faz necessária. Isto sem alterar o teor da mensagem transmitida pelo show. Pois, ainda que, em viés de baixa, ela se faz importante, já que a ideia da comida enquanto afeto carrega consigo uma sociabilidade importante para a nossa trajetória.

Cabe se perguntar o que este distanciamento implica em uma sociedade como a brasileira, cujo vínculo com a comida se estabeleceu de forma a priorizar a venda de seus insumos em detrimento do consumo de seus habitantes que, através de distintas realidades, conceberam formas próprias de comê-las e de fazê-las. Tais formas, que aliás, estão sendo investigadas, revisitadas e, por vezes, desvinculadas de sua trajetória para serem em vendidos enquanto cozinha de alto padrão. O que é irônico, tendo em vista que o estabelecimento de uma distinção possa se dar por meio de uma refeição cujas comidas sejam usuais, mas por causa de um adjetivo mudem de preço e patamar. Por este motivo é necessário estar atento para a conjuntura atual que envolve a comida para dela depreender quais os saberes e as práticas que estão sendo fomentadas entre as pessoas e quais os sentidos que estas ações concebem.

Até por isso a interpretação do que a comida engendrada a partir da leitura dos mitos ameríndios é uma ideia tão cara a este trabalho. Com sua demonstração, se pôde extrair uma série de práticas que as pessoas daquelas sociedades seguiam e atualizavam, tanto em favor de si próprias, quanto pela coesão de suas vivências em grupos. Além do mais, os mitos são relicários de uma trama cuja explicação, ainda que pareça simplória, possui decorrências profundas. Basicamente tudo começa com um estado de coisas em que rege a harmonia entre os entes, sejam estes animais, pessoas, espíritos, estrelas, planetas, o tempo e o espaço. Tudo

age em comum acordo. Algo interrompe essa harmonia e cabe a algum personagem cumprir uma ou mais tarefas para reaver a situação anterior. Geralmente esta tarefa fica marcada como elo entre o caos adquirido, o reestabelecimento da paz e concordância almejadas. Por esta razão ela é preservada e repetida.

Assim como nas sociedades indígenas, com as narrativas de origem do fogo de cozinha, a formação da sociedade brasileira, pressupõe também uma cosmologia alimentar. Esta delineou práticas que mesmo distanciadas de todo um contexto e compreensão originários, possuem elementos convergem na atualidade. E ao empregar a referência mítica apresentada para a leitura flutuante do programa, foi possível identificar aproximações em seus elementos narrativos.

Em uma abstração da vivência pessoal para elementos reconhecíveis desta experiência, a atração midiática em seu papel mediador, busca incentivar uma aproximação das pessoas com a comida. Simbolicamente, em algum momento da vida, rompemos a nossa sincronia com ela e isto fez com que, mesmo prosseguindo comendo (não temos como deixar de comer), não nos satisfizéssemos emocionalmente, ao menos. A figura do apresentador, enquanto herói cultural desencantado, busca, através da postura que entende o comer enquanto afeto, o elo que possa harmonizar novamente, ainda que de forma inócua – já que se trata de um programa que não é vivido propriamente e sim contemplado - a comida e o humano. Mas este procedimento parece estar cristalizado e decadente, pois suas estratégias, baseadas no deleitamento e no bem-estar não contemplam e em certa medida tolhem sentimentos diversos que também fazem parte de uma concepção alimentar.

Um exemplo disso é a presença quase que total do uso de receitas com características italianas. Foram quatro em cinco programas, sendo que dos quatro, três eram típicas (ravióli, talharim e risoto).

Das características auferidas esta de longe foi a que mais me surpreendeu. É prudente considerar a ascendência italiana na formação do Rio Grande do Sul (como feito na análise) e a sua decorrente influência na cozinha. Também é razoável descontar as predileções do apresentador devido à experiência que ele teve vivendo na Europa, em especial na Itália. Também é relevante dizer que receitas, principalmente, as feitas com massas são relativamente mais rápidas e com processos mais fáceis de se seguir, o que gera uma relação que favorece tanto quem tenta reproduzir o prato, quanto o programa. Ainda assim, confesso que pra quem tem como mote ensinar receitas simples, senti falta, por se tratar de uma série especial, de elementos mais comuns à cozinha nacional e até mesmo regional – não

necessariamente típica, mas que abordasse elementos de misturas de feijão, mexidos de farinha, verduras entre outros.

É considerável que por se tratar de um arcabouço comum acaba não sendo tão atrativo (já que pode se supor que quem assiste ao programa, domina receitas deste tipo). Mas, tais elementos também suscitam afecções distintas que o das comidas das *nonas*, e talvez por isso, seja complicado lidar com estes fluxos, principalmente por uma marcação forte da memória afetiva em homenagem ao aniversário do programa. Ainda assim, especulo que as receitas ditas mais caseiras fariam tão bem aos sentidos, quanto às de origem culinária provenientes país da bota.

Esta ressalva foi feita em virtude de que, uma das abordagens de reaproximação com a comida, em voga no momento, que é a da valorização dos alimentos cultivados em âmbito local. Até pela percepção desta distância e os seus malefícios verificados em nível de escolha (toda comida começa com uma escolha) e credibilidade, a importância dada para a proximidade geográfica, desde a compra de agricultores familiares até o cultivo em centros urbanos de pequenas hortas e jardineiras – na medida do possível, parece surgir como ideia a se seguir para uma melhor compostura desta relação entre a comida e comensais, calcada principalmente em práticas utilizadas em épocas anteriores e substituídas com o advento tecnológico. Um exemplo disso é o aumento do interesse pelo cultivo e compra de alimentos orgânicos<sup>26</sup>. Sempre que uma ideia nova vai ganhando força fica a dúvida de como ela será tratada. Como, com esses exemplos aviltados, programas de culinárias com o perfil parecido com o do *Anonymus Gourmet*, calcados na memória afetiva e na personalidade de seu apresentador vão lidar com o presente em transformação?

Seja de que maneira for estabelecida esta possível nova relação, a cozinha irá reorganizar a suas nuances e se reatualizar, pois afinal, é essa capacidade incontornável que a mantém instigante e importante, não apenas para o nosso estômago. E é por isso que os elementos que não estão presentes em suas atribuições atualmente podem ser reavidos. Não apenas para a manutenção de uma maneira hegemônica de vivenciar os seus ensinamentos, mas pluralizando outras experiências de forma íntegra.

---

<sup>26</sup> Mais em: <<http://revistadonna.clicrbs.com.br/saude/fome-de-organicos-aumento-de-produtos-e-servicos-reflete-desejo-de-vida-saudavel/>>. Acesso em 10 jun. 2015.

## REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MALDAVSKY, David. Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. In: VERONESE, Marília Veríssimo; GUARESCHI, Pedrinho Arcides. (Org.). **Psicologia do cotidiano** - Representações sociais em ação. 1ªed.Petrópolis: Vozes, 2007, p. 61-87.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. **Nem toda receita é “Mais Você”**: Estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares. 2007. 126 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/133224069/240108>>. Acesso em: 17 set. 2014.

BACHELARD, Gaston. **A Psicanálise do Fogo**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro\\_alimentos\\_regionais\\_brasileiros.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf). Acesso em: 03 abr. 2015.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

CONTRERA, Malena. Ontem, hoje e amanhã: Sobre os rituais midiáticos. **Revista Famecos**, Porto Alegre, v. 28, p.115-123, dez. 2005. Disponível em: <<http://revistas.univerciencia.org/index.php/famecos/article/viewFile/456/383>>. Acesso em: 03 abr. 2015.

DAMATTA, Roberto. La cultura de la mesa en Brasil. **Correio da Unesco**, Paris, v. 40, n. 5, p.22-23, maio 1987. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2015.

DIAS, Juliana. **A Culinária na TV em 60 Anos**. Elaborada por Equipe Malagueta. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/noticia/a-culinaria-na-tv/>>. Acesso em: 08 jun. 2015.

ELIADE, Mircea. **Mito e Realidade**. São Paulo: Perspectiva, 2013.

\_\_\_\_\_. **Imagens e Símbolos**. Lisboa: Arcádia, 1979.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**: Mitológicas 1. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, Editora, n. 33 , jan-jun de 2004, p. 25-39.

MARTIN-BARBERO, Jesus. **Dos meios às mediações**: Comunicação, cultura e hegemonia. 2. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2001.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das Agriculturas no Mundo**: Do

neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora da UNESP, 2010. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/790.pdf>>. Acesso em 03 abr. 2015.

PERDIGÃO, Maria Antonia. **Jornalismo Feminino na TV: Um estudo sobre entretenimento e informação no programa Mais Você - Curso de Comunicação Social - Jornalismo**, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2009.

PINHEIRO MACHADO, José Antonio. **Como nasceu o *Anonymus Gourmet***. Porto Alegre: FAMECOS-PUCRS, julho de 2012. Palestra concedida aos estudantes da Universidade. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=3BQ3u16OpOM>>. Acesso em: 20 mar. 2015.

\_\_\_\_\_, José Antonio. **O Brasileiro que Ganhou o Prêmio Nobel: Uma aventura de Anonymus Gourmet**. Porto Alegre: L&PM, 1982.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora SENAC, 2005.

ROCHA, Carla Pires Vieira. **Comida, Identidade e Comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação**. 2011. Disponível em: <<http://www.boc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>> Acesso em 17/09/2014

SOUZA, José Carlos Aronchi de. **Gêneros e formatos na televisão brasileira**. São Paulo: Summus, 2004.

ZANETTI, Cândida. **Sabores e Saberes: Hábitos e práticas alimentares entre as famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na Região do Vale do Taquari/RS**. 2010. 155 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

## REFERÊNCIAS DO *CORPUS*

ANONYMUS Gourmet. Porto Alegre: RBS TV, 2013a. Son., color. Série 10 anos de Anonymus Gourmet. Disponível em:

<[http://redeglobo.globo.com/rs/rbstvrs/anonymusgourmet/videos/t/edicoes/v/confira-a-nova-receita-de-galinha-escabelada-do-anonymus-gourmet/2728884/?mais\\_vistos=1](http://redeglobo.globo.com/rs/rbstvrs/anonymusgourmet/videos/t/edicoes/v/confira-a-nova-receita-de-galinha-escabelada-do-anonymus-gourmet/2728884/?mais_vistos=1)>. Acesso em: 05 maio 2015.

ANONYMUS Gourmet. Porto Alegre: RBS TV, 2013b. Son., color. Série 10 anos de Anonymus Gourmet. Disponível em:

<<http://globoTV.globo.com/rbs-rs/anonymus-gourmet/v/anonymus-prepara-uma-massa-com-atum-que-vai-surpreender-voce/2760742/>>. Acesso em: 05 maio 2015.

ANONYMUS Gourmet. Porto Alegre: RBS TV, 2013c. Son., color. Série 10 anos de Anonymus Gourmet. Disponível em:

<<http://globoTV.globo.com/rbs-rs/anonymus-gourmet/v/confira-dicas-de-um-cardapio-para-o-cafe-da-manha-do-dia-dos-pais/2744010/>>. Acesso em: 05 maio 2015.

ANONYMUS Gourmet. Porto Alegre: RBS TV, 2013d. Son., color. Série 10 anos de Anonymus Gourmet. Disponível em:

<<http://globoTV.globo.com/rbs-rs/anonymus-gourmet/v/anonymus-prepara-frigideira-de-ravioli-especial/2802951/>>. Acesso em: 05 maio 2015.

ANONYMUS Gourmet. Porto Alegre: RBS TV, 2013e. Son., color. Série 10 anos de Anonymus Gourmet. Disponível em:

<<http://globoTV.globo.com/rbs-rs/anonymus-gourmet/v/anonymus-gourmet-preparou-risoto-de-camarao-e-macas-gratinadas/2816862/>>. Acesso em: 05 maio 2015.

## ANEXOS

### ***ANONYMUS GOURMET: SEGUNDO PROGRAMA ESPECIAL***

A primeira cena vai do segundo zero ao 4. Começa com o José Antonio Pinheiro Machado aparecendo em primeiro plano, saudando os 10 anos de programa na RBS TV. A próxima cena (00:05 até 00:12) começa com uma transição na qual a imagem roda e volta para o apresentador na mesma posição mencionando que os telespectadores enviaram várias ideias de receitas para a produção do programa e que uma delas foi escolhida para ser feita na presente ocasião. Posteriormente (00:13 até 00:18), em uma sequência de três cortes, aparece a imagem da redenção (tocando um instrumental em saxofone da música *Back to Black* composta pela artista inglesa *Amy Winehouse* ao fundo) para em seguida aparecer passeando e comprando pipoca no parque em questão, a espectadora contemplada com a realização da receita. A seguir (00:19 até 00:25), em depoimento dado a câmera, Rosângela Sonnesen (seu nome aparece legendado pelo gerador de caracteres (GC), conta que acompanha o programa há muito tempo.

De acordo com ela, oito ou nove anos aproximadamente. Na imagem seguinte (00:26 até 01:03), relembra uma receita na qual o Anonymus utilizou uma massa fresca enrolada e cortada para fazer talharim, o que acabou se fixando na memória dela pelo fato do cozinheiro ter dado um uso para a massa diferente do que ela costumava empregar em situações semelhantes (no caso, lasanha). Inspirada neste procedimento e por uma sugestão de sua filha, Rosângela enviou a proposta do ensino de uma receita enviada por ela e também parabenizou a produção pelos 10 anos de programa, desejando sucesso e prosperidade.

Após a vinheta de abertura, a atração retorna à cozinha do Anonymus Gourmet. Para abrir o primeiro bloco (01:17 até 02:50), o apresentador, em seu posicionamento rotineiro em frente a câmera, agradece a dica enviada por Rosângela e informa ao público que o assiste que a receita do dia será massa com atum. Ademais, Pinheiro Machado menciona que o prato em questão o remete para os tempos de estudante, pois na opinião dele, massa com atum era uma forma simples de sofisticar um preparo, tendo em vista que o atum, na época, era visto como um ingrediente diferente para se usar junto a massa. Logo após a anedota, adverte a sua audiência que vai dar uma complicada na receita que atualmente é considerada simples. Ou seja, dar um toque diferenciado. A ideia, expressa por ele, é explicar como se pode surpreender com uma massa com atum.

Na cena seguinte (02:51 até 05:04), a câmera já se movimenta, perseguindo a movimentação do cozinheiro e indo em direção as suas mãos, que começam a manipular em

cima de uma tábua de madeira, um punhado de massa fresca. Informa, enquanto as separa do plástico que as envolve, que as massas embaladas nos pacotes lasanha que se encontram nos mercados servem para este para o preparo em questão. Adiante, coloca farinha de milho em cima de cada uma das massas separadas e as enrola. Durante o processo exalta a escolha do maestro (neste momento o movimento da câmera se afasta do plano fechado sobre as mãos em direção ao torso de Pinheiro Machado para em seguida, através de um corte, focalizá-las novamente em plano angulado), que botou para tocar durante a execução desta etapa uma música do cantor *Yves Montand*. Na sequência (o Anonymus é mostrado em primeiro plano), o apresentador começa a cortar os rolos de massa que havia feito anteriormente (câmera novamente se movimenta em direção às mãos<sup>27</sup>). Após cortadas, as massas enroladas são esticadas em filetes, para dar forma ao talharim. Espirituosamente, aconselha que a execução desta etapa é ideal para uma noite chuvosa na companhia da pessoa amada. Imediatamente, o maestro provoca, adicionando a trilha do programa a música sentimental demais de Altamar Dutra.

A cena que vem na sequência (05:05 até 06:44), o apresentador explica que a brincadeira foi uma forma ilustrativa de indicar que a tarefa de fazer os talharins demanda alguma paciência, tendo em vista que um pacote de lasanha contém uma boa quantidade de massa. Também é mostrado o Anonymus ligando o seu *cooktop* (cujo fogo é acionado eletricamente) e depositando em cima dele uma panela com água, para ferver. A seguir, chama a atenção para um detalhe que considera importante: o tempo de cozimento da massa fresca em água fervente é menor do que o da massa seca, o que muda os parâmetros de controle do ponto preferível para consumo. Posteriormente, acaba se atrapalhando na hora de encontrar um prato a partir deste fato, atesta que em uma cozinha de verdade não encontrar utensílios é uma coisa rotineira, que acontece seguidamente e inclusive aborda os telespectadores, instigando-os a lembrar de casos parecidos ocorridos nas próprias cozinhas. Enfim, deposita a massa no prato e chama o intervalo. Antes de ele acontecer mostram-se sonoras (06:45 até 07:04) de vários telespectadores parabenizando o programa e contando um pouco da sua relação com ele.

O segundo bloco começa (07:12 até 07:55) com a lembrança, por parte de Pinheiro Machado, da receita do dia e o resumo do que foi feito no bloco anterior. Além da

---

<sup>27</sup> Os movimentos nos programas subsequentes respeitam esta mesma lógica, na qual os momentos de conversa do apresentador são mostrados em primeiro plano e os de execução de tarefas são mostrados em plano fechado com enfoque nas mãos do cozinheiro manipulando ingredientes e/ou utensílios. Para não deixar o texto muito mais truncado, sendo que esses momentos são entremeados por cortes ou transições fiz a escolha de não mais descrevê-los a partir daqui.

descrição do que foi feito, o apresentador pede para a produção mostrar rapidamente imagens do primeiro bloco para orientar sua audiência. A seguir (07:56 até 08:37), novamente, o apresentador agradece o interesse dos telespectadores em acompanhar a atração e manda recado para alguns que moram fora do Rio Grande do Sul. Conta de uma ocasião em que participou de um programa da rádio Gaúcha onde entrou em contato com uma telespectadora (que acompanhava o programa pela internet) de Valência – Espanha.

Adiante (08:38 até 14:29), o preparo da receita é retomado do ponto em que estava, com o talharim aguardando para ir a cozimento e a panela com água fervendo. Antes de finalizar a massa, entretanto, as atenções foram voltadas para o molho com a justificativa que ele demora mais para fazer e precisa estar pronto antes da massa estar cozida. Mais uma boca do *cooktop* é acionada, onde em cima já se encontrava uma frigideira ampla. O apresentador informa que o fará de forma um pouco mais sofisticada do que aquele molho “de estudante”.

Assim, deposita azeite de oliva na frigideira, para depois colocar cebola (que já estava previamente) picada. Após um tempo refogando, é colocado pimenta, maçã picada (também feita previamente) e tomate picado (mesma coisa). Ao misturar os ingredientes, explica que o uso da maçã acrescenta um frescor maior ao molho, sem que seu sabor característico seja sentido. Em seguida deposita um limão siciliano espremido, bem como raspas de sua casca. Dele, o gourmet destaca a função de que seu uso vai agregar perfume ao molho. Neste momento começa a tocar a música *O Show das Poderosas*, da cantora *MC Anita* e o apresentador acompanha o ritmo, fazendo uma batida com o limão e o raspador. Logo em seguida, adiciona ao refogado tomate pelado (Pinheiro Machado afirma que considera este ingrediente um dos maiores legados da cozinha de ascendência italiana). Posteriormente é depositado uma pequena dose de vinho e tudo é misturado. A partir daí, a dica é quando ele adquirir consistência (é mostrado o estágio do molho consistente através de um corte que evidencia a diferença entre como estava antes e como ficou) adicionar canela em pó e, por último, o atum, daqueles que se compra em conserva. Duas latas, é a quantidade ideal, de acordo com o culinário.

Na cena que encerra o bloco (14:30 até 16:06) o apresentador informa novamente que a receita do dia é uma colaboração da telespectadora. A partir deste gancho, propõe que se mostre a homenagem feita aos que acompanham a trajetória da atração, através de um material (Vt) preparado pela produção. Nele, são mostradas alguns outros preparos que o Anonymus fez em parceria com sua audiência, seja reproduzindo as etapas do preparo no programa – creditando os idealizadores informando o nome e a cidade de origem, seja até mesmo indo até a estabelecimentos ou residências cozinhar junto com as pessoas. Fechando a

homenagem, mais uma leva de sonoras de telespectadores celebrando a marca que o programa atingiu (16:07 até 16:23).

O bloco final (16:31 até 17:43) começa com o apresentador informando que o programa em questão era uma homenagem aos telespectadores, principalmente aqueles que de alguma maneira colaboravam ativamente. Por esse motivo, foi escolhido uma receita enviada por uma pessoa deste grupo. Para finalizar o preparo, é depositado queijo ralado e este é misturado com molho (para salgar e se contrapor à acidez do limão e do tomate, de acordo com o que disse o cozinheiro) e o talharim é depositado na panela com água fervente para cozinhar.

Na sequência (17:44 até 20:00), Pinheiro Machado chama a atenção para uma história contada por um senhor que dizia querer lhe conhecer, pois assistia ao *Anonymus Gourmet* não tanto por gostar de culinária, mas sim por apreciar ver o apresentador depois de finalizada a receita, sentado à mesa e apreciando e curtindo um manjar. Disse o senhor que contava a história que este fato o inspirou a parar de, em seu dia a dia, fazer as refeições sem se proporcionar estes momentos (inclusive comendo em pé) e que, a partir de então, passou a ter cuidado para se dar esse tempo para a comida. A partir desta história, o cozinheiro presta uma defesa a “hora do sacrifício” como um ritual importante e necessário ao bem-estar pessoal.

Finalmente, é chegada a hora da degustação, ou melhor a hora do sacrifício. Bem acomodado em sua mesa e acompanhado de uma bebida, apresentador posiciona o guardanapo em seu colo, mostra o prato montado e discursa atribuindo a este momento a razão de ser do contato com os telespectadores. A partir de então, posiciona o garfo no meio da massa, fazendo movimentos circulares para pegá-la. Leva o talher até a boca, franzi a testa e propala a famosa onomatopeia hmmm para atestar a aprovação do trabalho. Se diz impressionado pela combinação de elementos, pelo toque de acidez do limão e pelo fato de uma massa simples ter ficado com o sabor sofisticado. Antes de soltar o seu famoso bordão, “voltaremos”, termina a apresentação com a seguinte frase: “Tudo pode ser transformado em uma grande celebração”. Mais uma vez (20:01 até 21:19), as sonoras dos telespectadores aparecem com desejo de bons votos para o programa.

### ***ANONYMUS GOURMET: TERCEIRO PROGRAMA ESPECIAL***

A primeira cena vai do segundo zero ao 56. Começa em um ambiente externo, onde o Anonymus está sentado em uma mesa, lendo jornal. Alarico, afilhado de José Antonio

Pinheiro Machado, então aparece ofertando uma bandeja de café da manhã em homenagem ao Dia dos Pais. Na trilha, para ir ao encontro do momento, toca a música chamada Pai, do grupo Revelação. Após ler o cartão que estava junto a bandeja, o apresentador abraça seu pupilo e propõe a ele que os dois ensinem uma receita de café da manhã para quem está assistindo ao programa, o que é prontamente aceito por Alarico.

Após a vinheta de abertura, o primeiro bloco inicia (01:08 até 01:40) com Anonymus e Alarico posicionados diante da bancada da cozinha que serve como estúdio para o programa. O cozinheiro pergunta ao seu auxiliar onde estava a sua gravata borboleta (Alarico se apresenta de avental, porém sem a gravata), no que prontamente é replicado que por se tratar de um dia de festas, não iria usá-la. A cena seguinte (01:41 até 03:19), mostra em plano fechado gemas de ovos de codorna em cima da bancada. Ao ser questionado sobre o que fará com elas, Alarico informa que preparará *Mini Croques*. Pinheiro Machado então explica que existe uma receita francesa chamada *Croque Monsieur*, que é uma espécie sanduíche aberto com ovo, da qual vem a inspiração para a execução em questão. O apresentador informa então que fará Ovos Mexicanos para adiante mostrar os ingredientes que são necessários para o preparo (ovos, tomates pelados, manjeriço, cebola, alho e queijo ralado). A seguir, Alarico fala os ingredientes necessários para a receita que começará a fazer (pães de forma sem casca, ovo de codorna, queijo prato fatiado).

Na sequência, são mostradas as elaborações dos dois pratos (03:20 até 07:37). Anonymus aciona o fogo de seu *cooktop* e deposita uma frigideira sobre ele. Alarico por sua vez, com o auxílio de uma fôrma de metal ele faz uma cavidade no centro do pão (camada de cima). O domínio das ações voltam, uma vez mais, para o experiente cozinheiro que deposita um fio de olho na frigideira aquecida. Enquanto este deposita um dente de alho na frigideira, Alarico coloca uma segunda camada pães, estes sem cavidade, em uma assadeira e deposita queijo em cima deles. Ao mesmo tempo em que a montagem do sanduíche vai acontecendo, Pinheiro Machado deposita a cebola picada em sua frigideira. Em seguida, completando o sanduíche, Alarico coloca as camadas com cavidades em cima do queijo e dentro delas as claras e as gemas de ovo de codorna (esta etapa é acompanhada de uma trilha de suspense e após sua conclusão uma salva de palmas). Enquanto isso, no fogão o tomate pelado é derramado para se misturar ao refogado.

Com a conclusão da montagem do sanduíche, Alarico faz menção de levar a assadeira para o forno, mas é aconselhado por seu padrinho a não fazê-lo e para esperar que ele cumprisse esta função. Antes disso, ele no entanto, abre os ovos e deposita seu conteúdo na frigideira, onde um molho de tomate já começava a fervilhar. Com o início da coagulação

dos ovos, deposita o manjericão, aconselhando a não cortá-lo com a faca e sim rasgá-lo com as mãos. Justifica este procedimento baseado em uma tradição italiana que apregoa que a folha perde o seu gosto em contato com a faca. Para finalizar despeja sal, pimenta e queijo ralado.

A cena seguinte (07:38 até 08:06) com a imagem a frigideira filmada em um ângulo de cima pra baixo para em seguida retornar para o plano principal do programa, onde Pinheiro Machado conversa com o seu afilhado que a partir daquele momento deixaria o fogo trabalhar, aguardando o tempo de cozimento dos ovos no molho e levando ao forno os sanduíches montados por ele. Ademais, alerta que funções que envolvam forno, fogo e faca não devem ser feita por crianças e sim por adultos. Após isso, a dupla chama o intervalo.

O segundo bloco começa (08:14 até 14:19) com a lembrança das receitas do dia e sobre o tema do programa. A seguir, a dupla apresenta mais uma sugestão de receita a ser feita neste contexto. Bolinho de Rolo por parte do Alarico e *Waffle*, por parte do Aanonymous Gourmet. Alarico começa a preparação, amassando com um rolo o pão de forma, enquanto o cozinheiro prepara a massa de *Waffle*. Em um liquidificador ele deposita três xícaras de leite, três ovos, três colheres de sopa de manteiga e três xícaras de farinha de trigo. Após misturar tudo no liquidificador, é depositado o fermento. Em seguida ele liga uma máquina de fazer *Waffle* que está disposta na bancada e deposita dentro dela a mistura feita no liquidificador, preenchendo os espaços dispostos, antes de fechá-la. Neste momento aparece uma arte que indica que, em caso do telespectador não possuir uma máquina que nem a utilizada no programa, é possível replicar a receita em uma frigideira com teflon.

Enquanto aguardava-se a finalização, Alarico ensinou a fazer o seu preparo. Depois de amassados, os pães foram recheados com doce de leite, *cream cheese* e pasta de salmão, enrolados e cortados. Pinheiro Machado destaca que esse prato é muito propício para ser feito por crianças. A seguir (14:20 até 16:47), são trazidas à tona lembranças dos primeiros anos de Alarico, cujo programa foi testemunha do seu crescimento. Na trilha, as músicas infantis que costumavam acompanhar a sua participação. O *Waffle* fica pronto (câmera fecha rapidamente nele) e, antes do intervalo é rodado um Vt com a participação do Alarico ao longo desses dez anos de atração.

O bloco final (16:52 até 20:24) inicia com a repercussão entre a dupla acerca das imagens de arquivo usadas para recontar a trajetória de Alarico e do programa. A tônica de emoção e memória afetiva é ressaltada nas falas dos cozinheiros. Para finalizar o café, a dica de receita do bloco final é sobre duas bebidas. Vitamina de morango (morango iogurte natural, granola e açúcar mascavo) que será feita pelo Alarico e *Lassi* de morango, feita por Pinheiro

Machado. O culinharista pede ao maestro uma música indiana para dar um clima que vá ao encontro da receita. Em um liquidificador, são misturados iogurte natural, leite, morangos e açúcar. Após executado o processo, o líquido é depositado em um copo. Já no caso do Alarico não há mistura. Em uma taça de sobremesa ele coloca os morangos cortados na base, o iogurte o açúcar e a granola por cima.. O apresentador chama o relógio e as imagens de transição são *closes* de todos os pratos sendo finalizados.

A cena final (20:25 até 21:55) tem o cardápio do dia todo disposto na bancada da cozinha do apresentador. Nela, Anonymus e Alarico estão em pé diante de seus pratos e, ao som da orquestra sinfônica de Londres, iniciam a hora do sacrifício. Com onomatopeias de aprovação, as receitas são ratificadas e para festejar a refeição em homenagem ao Dia dos Pais, Pinheiro Machado e Alarico brindam à felicidade desta relação, acompanhada por boa comida (aqui a trilha já muda para a música Pai, cantada por Fábio Junior). Em uníssono, encerram o programa com os votos de “Feliz Dia dos Pais!”.

### ***ANONYMUS GOURMET: QUARTO PROGRAMA ESPECIAL***

A primeira cena vai do segundo zero ao 56. Ela mostra imagens do aeroporto internacional Salgado Filho, em Porto Alegre. Sua fachada, seu interior com as pessoas transitando e dentre elas, José Antonio Pinheiro Machado posicionado em frente a câmera, com um microfone na mão - como se estivesse fazendo uma passagem – informando que o tema do programa naquela ocasião aludiria às viagens realizadas (no mundo, cita destinos como Portugal, França, Espanha e Itália) durante os 10 anos de programa e dos aprendizados culinários que estas jornadas propiciaram. Desta forma, o gourmet diz aos telespectadores que a receita da atração em questão vai contemplar estas inspirações (neste momento uma arte com um mapa da Itália e um ponto na cidade de Roma aparecem na tela). A seguir ele chama a vinheta de abertura.

O primeiro bloco (01:09 até 02:07) inicia com o enquadramento de câmera padrão, mostrando o cozinheiro diante de sua bancada saudando a sua audiência. Prontamente já é dito o nome da receita do dia: Frigideira de *Ravióli*. Pinheiro Machado explica que este preparo que tem uma inspiração italiana acentuada, já havia ido ao ar anos atrás. No entanto, como algumas pessoas o interpelaram acerca dela resolveu fazer de novo. Ressalta, no entanto, que ao repetir uma receita já feita, busca dar uma incrementada em certos detalhes.

A cena do preparo (02:08 até 04:12) mostra alguns ingredientes *mise em place* dispostos na bancada, bem como o fogão aceso. Acima dele uma panela grande na qual é

depositada azeite de oliva e bacon picado. A seguir o apresentador corta uma cebola e aconselha seus interlocutores a não se preocupar em cortá-las de forma miúda, tendo em vista que na panela ela se dissolve. A seguir corta um tomate em cubos pequenos e enumera as contribuições advindas da Itália para a sociedade: A culinária, a música (na trilha ao fundo toca *Luigi Tenco*) e os mestres da literatura, dentre os quais são citados com direito a arte do programa *Giuseppe di Lampedusa e Dante Alighieri*. Defende que toda riqueza cultural se projeta na culinária, tendo em vista que ela é um fato cultural (neste momento são mostradas fotos de cidades, pontos turísticos e pratos típicos italianos, como a cidade de Veneza, a *Fontana di Trevi*, Em Roma e o *Tiramisu*).

Na sequência, após um corte (04:13 até 06:10), as atenções se voltam novamente para a panela. O *bacon* que refogava no azeite, passa a ser mexido dentro do recipiente. Adiante, o apresentador deposita, em uma tigela que continha meio quilo de carne, quatro colheres de sopa de farinha. A justificativa é que desta maneira, o molho que será feito daqui algumas etapas ganhará em consistência. Feito isso, é depositado na panela um dente de alho picado e a carne enfarinhada. A partir de então, a orientação foi a de deixar o fogo fazer o seu trabalho para refogar a carne. Com isso, o intervalo é chamado.

O segundo bloco começa (06:18 até 10:16) com a lembrança do prato do dia e do tema do programa. A carne já aparece bem refogada. Seguindo adiante, o culinário deposita a cebola que ele picou no bloco anterior. O tomate picado, da mesma forma, é acrescentado à mistura. A seguir, o apresentador deposita uma lata de tomate pelado, um copo de vinho tinto e um copo de caldo de carne. Após a mistura pegar liga, Pinheiro Machado deposita uma embalagem de *ravióli*, com o intuito de que ele cozinhe dentro da mistura de molho que foi feita. A seguir, ele tampa com a recomendação de que o responsável pelo preparo nunca deixe de estar próximo ao recipiente durante o tempo de cozimento (cerca de 10 minutos).

A cena seguinte (10:17 até 12:15) se passa enquanto a receita está em fase de cozimento, o apresentador aciona a produção para rodar o Vt que relembra as viagens já feitas pela equipe do *Anonymus Gourmet*, pelo mundo. São mostradas imagens de Pinheiro Machado em Portugal (Convento de São Paulo, Caverna das Furnas para acompanhar o preparo do cozido das furnas e também na casa onde viveu o escritor Eça de Queiroz), Espanha (região da Galícia, cidade de *Verín* e na região da Zamora, cidade chamada *Alcañices*), Itália ( cidades de *Bari*, atribuída pelo apresentador como a capital da dieta mediterrânea, *Verona*, local notabilizado pela história de Romeu e Julieta e *Veneza*, cidade das ruas alagadas).

O último bloco tem por atividade inicial (12:18 até 12:39) a retomada o prato do dia, do tema do programa e também a repercussão por parte do apresentador das imagens do bloco

anterior. Pinheiro Machado se diz emocionado e agradece a equipe pela homenagem. A seguir (12:40 até 14:54), o cozinheiro levanta a tampa da panela que mostra o *ravióli* cozido e o molho borbulhando. Para encaminhar o preparo, desliga o fogo, insere por cima do molho um punhado de queijo ralado e pedaços rasgados de folhas de manjeriço. Diz que o vermelho do molho, o branco do queijo e o verde da planta formam a bandeira da Itália. Ressalta que o manjeriço não deve ser picado com faca e sim estilhaçado com as mãos. A seguir atesta que a receita, por ora finalizada, apesar de ter inspirações italianas, foi criada por ele para ser apresentada no programa. A ideia deste tipo de preparo surgiu, segundo o apresentador, “da força criadora da preguiça”. Ao acordar em um domingo pela manhã e se deparar com a ideia de ter que lavar muita louça, preferiu juntar todos os ingredientes em uma única panela para poupar trabalho. Como toque final, por cima de tudo ainda são colocadas fatias de queijo lanche. A panela é tampada, o fogo ligado novamente e após cinco minutos (com a inserção da arte do relógio) o prato está pronto para ser degustado.

A cena final (14:55 até 17:14) é a da hora do sacrifício. O *ravióli* é retirado da panela, servido em um prato fundo, com queijo ralado, tempero verde e tomate-cereja por cima. Sentado em sua mesa, acompanhado de uma taça de vinho, o cozinheiro regoziza-se com o momento de desfrutar as benesses de sua criação. O momento é acompanhado da execução em orquestra da música *Volare*, composta por *Domenico Modugno* e *Franco Migliacci*. Pinheiro Machado ressalta que é importante ter cuidado com a aparência da comida disposta no prato, pois o clichê que diz que o comer começa com o olhar é verdadeiro. Antes de partir para provar o preparo, fornece uma dica de harmonização. O *ravióli* pode ser acompanhado de um *Cabernet Sauvignon* ou um *Merlot*, para contrastar com delicadeza o gosto notadamente forte da comida.

Por fim, o garfo espeta um dos *ravióli* que relutantemente e com o auxílio da faca se desprende da camada de queijo derretido. O trajeto do garfo até a boca é rápido, bem como a aprovação enunciada pela onomatopeia “hmmm”. A crítica pós degustação vem com elogio a concentração de todos os sabores da panela captados pela massa. A seguir, em uma dublagem amadora para descontrair, o apresentador interpreta a música *Amore Scusami* de *Nico Fidenco* e assim o programa termina.

### ***ANONYMUS GOURMET: QUINTO PROGRAMA ESPECIAL***

A primeira cena vai do segundo zero ao 9. Alarico aparece em frente a câmera informando que naquela ocasião estava sendo preparada uma surpresa, enquanto o programa *Anonymus Gourmet* era gravado e depois pede a vinheta de abertura.

O primeiro bloco começa (00:20 até 01:44), com Pinheiro Machado informando de que maneira se daria o programa naquele dia tendo em vista que ele visaria a celebração do Dia da família (e secretamente do aniversário de dez anos de veiculação da atração). A cada bloco um convidado auxiliaria o apresentador na preparação de uma receita. A primeira parte caberia a Márcia Lutz (cunhada do culinário) que ajudaria a fazer um risoto de camarão com rúcula e tomate-cereja. Após um pequeno diálogo a respeito das vestes de Márcia, que estava com um avental que cobria apenas a parte inferior de seu corpo, a dupla coloca mão na massa.

Na sequência (01:45 até 03:58) a cozinheira coloca azeite na panela para em seguida depositar cebola picada. Ao refogado é acrescentado arroz arbóreo (2 xícaras). Os ingredientes são misturados até a hora em que foi depositado o vinho branco. É destacado por Márcia que o álcool presente no vinho evapora depois de um tempo. Nisso, Pinheiro Machado reforça que o prato pode ser comido sem qualquer tipo de restrição às crianças.

Após o alerta Márcia prossegue, informando que o arroz absorverá o vinho e que este processo deve durar até quando forem absorvidos mais ou menos dois terços da bebida e que durante o processo é necessário ficar movimentando a mistura com uma colher. *Anonymus* acrescenta que, de acordo com o que se preconiza na culinária, o tempo total de preparação de um risoto não passa de 17 minutos.

A cena seguinte (03:59 até 06:03) já traz o arroz na consistência mais ou menos apta a receber os complementos. Os dois cozinheiros destacam a rapidez do processo. Junto ao arroz são adicionados na panela, raspas de limão siciliano e uma concha caldo de galinha. Posteriormente conversam a respeito do momento especial pelo qual o programa passa e também sobre a música que Márcia gostaria de ouvir (*Set fire to the rain* de *Adele*). A seguir são depositadas mais duas conchas de caldo de galinha e aconselhado a repetir este processo para manter a cremosidade do arroz.

Posteriormente (06:04 até 08:20), Pinheiro machado corte tomates-cereja. Em uma segunda panela, é despejado nata, queijo ralado, os tomates-cereja e o camarão pré-cozido. Tudo é misturado e depositado na sequência na panela do arroz. Por cima é jogado um molho de rúcula, para junto aos elementos previamente dispostos na panela, tudo ser misturado.

Para finalizar o bloco (08:21 até 09:07), uma mini-hora do sacrifício. Com os dois em pé segurando tigelas individuais, experimentam o risoto, que é prontamente aprovado. Os elogios ficaram a cargo do ponto do camarão e o realce do caldo de galinha. Após a primeira garfada e com promessa de terminarem o restante do prato durante o período, é chamado o intervalo. Antes disso, Alarico novamente aparece para dizer que foi buscar um bolo de aniversário do programa que será levado ao estúdio. É mostrado o bolo e a sua decoração, bem como o menino caminhando pela rua com ele.

Na cena inicial do segundo bloco (09:16 até 10:12) Alarico novamente aparece em frente a uma van, na qual embarcam comunicadores da RBS vizinhos de grade com o *Anonymus Gourmet*. Todos embarcam no veículo para juntos fazerem uma surpresa para o apresentador enquanto ele grava o programa. Dentro da van, são colocadas gravatas de fantasia em alusão à vestimenta de Pinheiro Machado e enchido balões.

De volta com a gravação do programa (10:13 até 13:39), o apresentador surge com uma nova convidada e com uma sugestão de uma nova receita a ser feita. Desta vez é Linda Lutz, quem assume a pilotagem do fogão para fazer Maças Gratinadas. Primeiramente são retirados os miolos das maçãs (10 de acordo com a orientação) e as frutas são descascadas e cortadas em pedaços grandes. É colocado em seguida, suco de limão (o qual os apresentadores dizem ser essencial para não deixar escurecer a maçã e garantir acidez). Concluída a etapa, é colocado açúcar (1 xícara) e canela em pó (cuja quantidade depende do gosto de acordo com Linda). A seguir, tudo é misturado e depois do processo são depositadas passas. O conteúdo é depositado em uma assadeira, é colocado cubos e manteiga por cima e vai ao forno por 40 minutos. Após depositarem a comida no forno, Pinheiro Machado chama o relógio.

Neste momento (13:40 até 13:50) a imagem mostra os apresentadores saindo da van e rumando em direção ao estúdio. Em meio ao bloco (13:50 até 15:09), a imagem volta pra gravação do estúdio, onde os apresentadores mostram como ficou a receita da maçã finalizada. A partir daí passam a se focar na elaboração de uma farofa. Juntam em uma tigela duas xícaras de farinha de trigo, meia xícara de amido de milho, uma xícara de açúcar, uma pitada de canela em pó, raspa de casca de limão e quatro colheres de sopa de manteiga. Todo o conteúdo da tigela é amassado e misturado com as mãos.

A seguir (15:10 até 17:30) são depositadas nozes em cima da tigela de maçãs. Após isto distribuída a farofa. Antes que a tigela voltasse ao forno, os apresentadores da RBS invadem a gravação cantando parabéns para o apresentador, que notoriamente se surpreende e se emociona. Após todos os cumprimentos e sopro de velas, é chamado o intervalo.

O bloco final (17:38 até) traz o cozinheiro com um microfone na mão diante da câmera rememorando a surpresa da qual foi vítima, enquanto os convidados fazem festa espalhados pela cozinha do programa. É distribuído *champagne*, bem como pratos com o risoto que foi feito no primeiro bloco. Pinheiro Machado aborda a apresentadora Rodaika que se regoziza de estar ali, vivendo aquele momento, e principalmente, feliz por estar finalmente comendo a comida feita no programa. Nesta mesma linha é a fala de outros apresentadores que ali estão. A seguir fala com as apresentadoras do programa *Vida e Saúde*, vizinho de programação do *Anonymus*. Gentilezas e felicitações são trocadas.

Finalmente, o bolo comprado por Alarico é cortado pela família de Pinheiro Machado e para encerrar os trabalhos, o apresentador convoca a todos os presentes para gritarem a uma só voz o seu bordão mais famoso: “Voltaremos!”