

Gosto não se discute? Uma análise de discurso de críticas gastronômicas em São Paulo¹

Maria Luiza Jansen e Silva, Duílio Fabbri Júnior.

Faculdade Cásper Líbero

RESUMO

Os discursos que circulam no gênero da crítica gastronômica espelham as questões relevantes ao campo da gastronomia, que tem por si a finalidade de distinguir o gosto dos integrantes desse campo. O crítico gastronômico, nesse cenário, se posiciona a partir de um senso estético superior aos demais. Este artigo investiga de que forma o gosto de um crítico seria superior aos de outros consumidores por meio de uma análise de discurso de críticas gastronômicas. Essa análise observa as formações discursivas que a crítica constrói a respeito da gastronomia, e, por consequência, as relações de poder que estão em jogo no campo gastronômico.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia; análise de discurso; crítica gastronômica; gosto; jornalismo opinativo.

Introdução

A afirmação de que “gosto não se discute” parte da premissa de que as preferências em matéria de paladar são absolutamente individuais, ignorando aspectos culturais, sociais e econômicos que atravessam a formação do gosto. A gastronomia, nesse sentido, surge como uma forma de distinguir o gosto daqueles que pertencem ao campo gastronômico perante os demais. Ao contrário da alimentação e da culinária doméstica, os alimentos não são consumidos com fins de nutrição ou de subsistência, mas são consumidos com o propósito primário de dar prazer ao comensal e satisfazer os sentidos sensoriais. Portanto, ficam evidentes as relações de poder de uns sobre outros

¹ Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho Comunicação, discursividade e sentido: relações interdisciplinares e tecnológicas, evento integrante da programação do 28º Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste, realizado de 15 a 17 de maio de 2025.

no campo gastronômico, uma vez que o caráter supérfluo e inacessível da gastronomia particulariza e atribui status àqueles que fazem parte do campo de forma intencional. O sociólogo Carlos Alberto Dória (2006, p. 85) afirma: “Já no seu nascedouro a gastronomia é uma perversão: não visa saciar a fome e se projeta como promessa prazerosa escondida além da saciedade”. Portanto, o que especialmente distingue a gastronomia é a sua própria distinção, uma vez que nem todos possuem o privilégio de comer para além de saciar a fome.

Portanto, a crítica gastronômica é um jornalismo em serviço de uma elite que se coloca como superior em matéria de gosto. O crítico gastronômico, nesse sentido, legisla por meio de seu discurso as práticas gastronômicas e culinárias consideradas adequadas a essa elite. O discurso da crítica tem como propósito antecipar e definir tendências sobre aquilo que é considerado alta gastronomia, ou, ainda, um bom gosto. Nesse sentido, um bom gosto pressupõe um mau gosto, de onde partem as tensões sociais e culturais inerentes à luta de classes e à gastronomia como um todo. Em “A Distinção” (2007), Pierre Bourdieu afirma que:

Os gostos (ou seja, as preferências manifestadas) são a afirmação prática de uma diferença inevitável (...) Em matéria de gosto, mais que em qualquer outro aspecto, toda determinação é negação, e, sem dúvida, os gostos são, antes de tudo, aversão, feita de horror ou de intolerância visceral, aos outros gostos, aos gostos dos outros (Bourdieu, 2007, p. 56).

Dessa maneira, o gênero da crítica gastronômica espelha essa conjuntura a partir do seu discurso, que promove novas referências para o campo e determina as ‘regras’ em relação à técnica culinária e, ademais, ao gosto. Idealmente, a crítica se contrapõe a uma resenha, conforme aponta Marques de Melo (2003); a crítica é uma análise em profundidade do objeto criticado, onde se deve promover reflexão e discussão acerca do estado da arte, utilizando como meio o objeto criticado. A resenha, por outro lado, é um comentário mais breve e culturalmente despojado, em que são examinados objetos próprios da Indústria Cultural. Frequentemente, as resenhas utilizam de artifícios como estrelas, rankings e premiações para determinar “os melhores restaurantes” sem, de fato, promover discursos e reflexões que expliquem o porquê esses são considerados os melhores estabelecimentos e dêem propósito ao campo gastronômico.

Nesse sentido, a discussão acerca do gosto promovido pela crítica gastronômica se justifica. Portanto, o objetivo deste artigo é propor uma análise dos discursos que estão em circulação acerca do gosto e da alta cozinha. O artigo tem como propósito compreender de que forma o gosto é discutido por meio desses veículos e como o gosto dos consumidores é moldado por esses discursos. Nesse processo, percebeu-se uma postura favorável às iniciativas gastronômicas de São Paulo, com fins de ampliar a influência da indústria.

Metodologia de pesquisa

Neste artigo, será empregado o corpo teórico-metodológico da Análise de Discurso, a fim de identificar que discussões sobre o gosto são acionadas por meio dos textos identificados como crítica gastronômica publicados em meio online de veículos de imprensa. Como *corpus* desta análise, optamos por comparar críticas a um único restaurante: o Jacó, inaugurado em janeiro de 2024 na Vila Madalena, na Zona Oeste de São Paulo. Convencionou-se um restaurante aberto recentemente para evidenciar as novas tendências gastronômicas e os discursos acionados pela crítica para caracterizar uma “novidade” - assim percebendo a mediação que o gênero realiza no campo gastronômico. Além disso, essa escolha também garante que os textos estejam próximos temporalmente, o que também influencia o caráter da crítica. Todos os textos da amostra foram publicados entre janeiro e setembro de 2024, que totalizam cinco postagens, publicadas nos veículos *Veja São Paulo*, *Folha de S. Paulo*, *Brazil Journal*, *Taste & Fly e Estadão* sobre o Jacó.

Esse material será comparado ao *release* produzido pela assessoria de imprensa do Jacó para identificar quais discursos deseja-se associar ao restaurante e quais deles são efetivamente ativados pela crítica. O que se busca com esse método é localizar discursos e narrativas expressados por meio da linguagem, construção sintática, escolhas estilísticas, seleção de informações, personagens, entre outros elementos relevantes, com o objetivo de identificar como esses discursos contribuem para a formação de imagens e estereótipos no contexto do campo gastronômico paulistano.

Fundamentação teórica

Como fundamentação teórica, parte-se da obra “A Distinção” (2007), de Pierre Bourdieu, como base para fundamentar conceitos como gosto, campo e distinção. Também promove-se um diálogo ativo com pesquisadores da gastronomia e alimentação, como Amaral (2015), Dória (2006) e Jacob (2013), a fim de compreender questões particulares ao discurso gastronômico e sua veiculação em meios de imprensa. Para delimitação do gênero da crítica gastronômica, utilizamos como base as obras “Jornalismo Opinativo” (Marques de Melo, 2003) e “Crisis of Criticism (Berger, 1998). Para nortear os procedimentos da metodologia de Análise de Discurso, nos amparamos a partir das definições de Orlandi (1999), Pêcheux (1997), Fiorin (2005) e Foucault (1986).

Principais resultados

A partir da análise de discurso de críticas gastronômicas, compreendemos algumas das formações discursivas que circulam no meio comunicacional gastronômico e de que forma contribuem ou não para a formação do gosto. Pudemos perceber a existência de um interdiscurso na gastronomia, que permeia a crítica gastronômica e forma os conceitos de ‘novidade’, ‘tendência’ e ‘desejo’ perante o campo, modelando o gosto. Orlandi afirma que “para que minhas palavras façam sentido, é preciso que elas já façam sentido” (1999, p. 33). Ou seja, é preciso que outros discursos já estejam em circulação para que se possam produzir novos sentidos, a partir desse interdiscurso já em circulação. No contexto da crítica, podemos tomar o exemplo do Jacó a fim de observar o interdiscurso corrente em relação à gastronomia - conceitos externos à crítica, como ‘receitas autorais’ ou ‘restaurantes descolados’ expressam seu sentido no interior do discurso do Jacó. Nesse sentido, todo discurso está inscrito nesse interdiscurso, o atravessando e sendo atravessado por ele.

Um dos textos que integram o corpus desta análise, publicado pela *Folha de S. Paulo*² e assinado por Nathalia Durval, evidencia a presença desse interdiscurso. Já no início de seu texto, a crítica indica os principais atributos associados ao Jacó: “Uma cozinha autoral sazonal, que usa ingredientes de pequenos produtores locais”. Essa

² Por Nathalia Durval, repórter e crítica de restaurantes da Folha de S. Paulo. Disponível em: <https://guia.folha.uol.com.br/restaurantes/2024/02/jaco-novo-restaurante-na-vila-madalena-tem-cozinha-autoral-com-pratos-para-compartilhar.shtml>

construção forma um discurso acerca do desejável e, conseqüentemente, modela o gosto do público interessado por gastronomia, que tende a gravitar em direção a esses novos patamares de desejo e consumo.

Uma cozinha autoral sazonal, que usa ingredientes de pequenos produtores locais, é a base do Jacó, restaurante recém-aberto na Vila Madalena. A casa é uma das estreias mais promissoras deste ano - ou ao menos uma das mais badaladas, já que tem reservas esgotadas.

Portanto, podemos por meio da análise identificar tendências, ideais e práticas comuns formados a partir do discurso da crítica gastronômica - e que justificam a existência do gênero.

Ademais, identificou-se uma crise no gênero da crítica gastronômica, em parte causado pela perda de credibilidade do gênero. Por meio da análise de discurso, evidenciou-se o viés e a ideologia por trás do discurso empregado, em geral bastante favorável ao restaurante avaliado, em que observa-se um discurso impulsionista em relação à indústria de restaurantes em São Paulo, como uma forma de oxigenar e incentivar o florescimento de uma gastronomia paulistana e, mais adiante, brasileira. Além disso, a imagem associada ao crítico gastronômico como uma figura acima das demais em matéria de gosto, com caráter legislativo e autoritário em relação ao que é considerado bom ou ruim na gastronomia, afasta leitores e consumidores do gênero. Ademais, a inacessibilidade própria da gastronomia, com léxico e procedimentos próprios do campo, torna o gênero, por consequência pouco consumido, sobretudo pelo capital econômico que se demanda para frequentar restaurantes de alta gastronomia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Renata Maria do. **Virada Gastronômica: Como a Culinária dá lugar à Gastronomia no Jornalismo Brasileiro**. Tese de doutorado da Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2015

BENETTI, Marcia. **Análise do Discurso em Jornalismo: estudo de vozes e sentidos**. In: LAGO, Cláudia; BENETTI, Marcia (org.). Metodologias de pesquisa em jornalismo. Petrópolis: Vozes, 2007.

BENJAMIN, Walter. **A obra de arte na era de sua reprodutibilidade técnica**. In: Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 2012.

- BERGER, Maurice. **The Crisis of Criticism**. Nova York: The New Press, 1998.
- BOURDIEU, Pierre. **A Distinção**. Porto Alegre: Editora Zouk, 2006.
- BOURDIEU, Pierre. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1987.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia de Mesa, 2017.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no Céu da Boca**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Editora Fósforo, 2021.
- FIORIN, José Luiz. **Elementos de análise do discurso**. São Paulo: Contexto, 2005.
- FOUCAULT, Michel. **A Ordem do Discurso**. São Paulo: Edições Loyola, 1999
- JACOB, Helena M. A. **Gastronomia, culinária e mídia: estudo sobre os ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha**. Tese (Doutorado em Comunicação) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo: 2013.
- MARQUES DE MELO, José. **Jornalismo opinativo: gêneros opinativos no jornalismo brasileiro**. Campos do Jordão, SP: Mantiqueira, 2003.
- MARSHALL, Leandro. **O jornalismo na era da publicidade**. São Paulo: Summus, 2003.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- ORLANDI, Eni Puccinelli. **Análise do discurso: princípios e procedimentos**. Campinas, SP: Pontes, 1999.
- PÊCHEUX, Michel. **Semântica e discurso: uma crítica à afirmação do óbvio**. Campinas, SP: Unicamp, 1997.
- SONTAG, Susan. **Notes on ‘Camp’**. Londres: Penguin Books, 2018.
- SCAVONE, Naira. **Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2007.