

# *Todo sobre el asado: a cultura da carne na identidade nacional argentina*

*Todo sobre el asado: the culture of meat in the Argentine national identity*

Liz Andréa Dalfré<sup>1</sup>

[liz.dalfre@gmail.com](mailto:liz.dalfre@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-5109-1676>

Luiz Carlos Sereza<sup>2</sup>

[lcereza@gmail.com](mailto:lcereza@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-5162-0264>

---

**Resumo:** A intenção deste artigo é analisar o documentário *Todo sobre el asado*, dos diretores argentinos Mariano Cohn e Gastón Duprat, de 2016, que trata do tema da tradição do *churrasco* (*asado*) argentino. Essa tradição, sedimentada ao longo dos séculos XIX e XX, é colocada em xeque no documentário que procura desnaturalizar os hábitos alimentares vinculados a um suposto caráter nacional. Em termos metodológicos, serão evidenciadas algumas possibilidades para pensar produtos culturais de *streaming* como fonte histórica, especialmente nos aspectos referentes à sua lógica de produção e circulação. Também serão demonstrados aspectos do percurso histórico que transformou a carne de gado em símbolo da identidade nacional argentina, questão expressa, por exemplo, no conto *El matambre*, de Esteban Echeverría. Por fim, será analisado como *Todo sobre el asado* pode, a um só tempo, ser um documento de identidade regional e um jogo autoconsciente da política alimentar globalizada e a importância política deste debate na contemporaneidade a partir da leitura de algumas seqüências do documentário que tratam das subjetividades relacionadas a essa construção identitária.

**Palavras-chave:** cultura alimentar, identidade nacional, Mariano Cohn e Gastón Duprat.

**Abstract:** The intention of this article is to analyze the 2016 documentary *Todo sobre el asado* by Argentine directors Mariano Cohn and Gastón Duprat, which deals with the theme of the Argentine barbecue (*asado*) tradition. This tradition, consolidated over the 19th and 20th centuries, is challenged in the documentary that seeks to denaturalize eating habits linked to a supposed national character. In methodological terms, some possibilities for thinking about streaming cultural products as a historical source will be highlighted, especially in aspects related to their logic of production and circulation. Aspects of the historical path that transformed beef into a symbol of the Argentine national identity will also be demonstrated, a question expressed, for example, in the short story *El matambre* by Esteban Echeverría. Finally, the article discusses reading how *Todo sobre el asado* can, at the same time, be a regional identity document and a self-conscious game of globalized food policy and the political importance of this debate in contemporary times based on the analysis of some sequences of the documentary that deal with of the subjectivities related to this identity construction.

**Keywords:** food culture, national identity, Mariano Cohn and Gastón Duprat.

---

<sup>1</sup> Universidade Tuiuti do Paraná. Departamento de História. Rua Padre Ladislau Kula, 395, 82010-210, Curitiba/PR, Brasil.

<sup>2</sup> Instituto de Educação Professor Erasmo Pilotto. Rua Emiliano Pernetá, 92, 80010-050, Curitiba-PR, Brasil.

## Introdução

A epígrafe acima, inserida na lista de opiniões dos espectadores brasileiros da plataforma *Netflix*, aponta para o estranhamento e desconforto causado pelo documentário *Todo sobre el asado* (traduzido para o português como *Tudo sobre o churrasco*), lançado nesse serviço de *streaming* no primeiro semestre de 2018. Dirigido e produzido pelos argentinos Mariano Cohn e Gastón Duprat, experientes diretores e produtores de cinema e televisão vinculados ao mercado e à crítica de arte, o filme consiste em um documentário sobre a tradição do *asado* argentino.

Como realizadores, a dupla conta com cinco longas de ficção, *El artista* (2006), *El hombre de al lado* (2008), *Querida, voy a comprar cigarrillos y vuelvo* (2011), *El ciudadano ilustre* (2016) e *La obra maestra* (2018). Seus trabalhos demonstram preocupação com a circulação e o desenvolvimento da arte e apresentam como tema recorrente as alteridades e diferenças sociais em uma Argentina contemporânea. Para além de seus trabalhos como realizadores, a dupla também ocupa posições dentro dos espaços de reconhecimento de arte, com atuações individuais em atividades de curadoria e crítica de arte.<sup>3</sup>

Resultado de cinco anos de pesquisas e coleta de material, *Todo sobre el asado* versa sobre a história do *asado* e sua importância na cultura argentina contemporânea, especialmente na região platina. O documentário é conduzido por um narrador que perpassa vários aspectos relacionados à tradição do preparo e consumo de carne, iniciando pela história da introdução do gado na América, passando pelos diferentes cortes de carne, tipos de churrasqueiras e combustíveis, festivais de assado, entrevistas com especialistas em assados e indo até críticos da cultura da carne e diferentes grupos de consumidores.

Até aqui não haveria motivos para diferenciar esta obra de nenhuma outra do circuito de produtos audiovisuais que desenvolvem o tema da alimentação. Entretanto, *Todo sobre el asado* pode causar um estranhamento no espectador, já que o filme desnaturaliza o ato alimentar, atividade que, na grande maioria dos produtos audiovisuais sobre gastronomia, aparece como algo natural. A experiência de assistir ao documentário conduz a esse estranhamento, pois ocorre uma invasão de intimidade e também um exercício de alteridade em várias sequências que apresentam diversos tipos sociais. O consumo de

carne na Argentina é explorado evidenciando seu vínculo com histórias de vida, em uma exploração etnográfica dos costumes que envolve o *asado* e as formas de consumo deste, ligados diretamente à identidade desta nação. O *asado* é um elemento tão incrustado na cultura argentina que focá-lo dentro do suporte escolhido pelos realizadores faz dele um roteiro de leitura do país.

Partindo dessas considerações, nosso objetivo neste artigo é analisar o documentário *Todo sobre el asado*, destacando algumas cenas exemplares para evidenciar que a leitura dos diretores não foi conduzida pela monumentalização da tradição alimentar vinculada à cultura do consumo de carne na Argentina. Ao contrário, a abordagem de Cohn e Duprat se encaminhou para uma desnaturalização dos hábitos alimentares vinculados ao seu suposto caráter nacional, bem como evidenciou aspectos sociais relacionados a esse consumo, demonstrando como esta tradição está diretamente relacionada às diferenças sociais e ao cenário neoliberal contemporâneo. O filme não consiste em uma leitura isolada, mas faz parte de um movimento de interesse mais amplo na historicidade das tradições e hábitos alimentares, nas negociações identitárias em torno da alimentação e nas relações entre local e global (Azevedo; Contreras e Gracia; Santos).<sup>4</sup>

Para a análise proposta, abordaremos alguns aspectos metodológicos importantes para a compreensão de que os produtos culturais de *streaming* também constituem fontes históricas que precisam ser observadas a partir de sua lógica de produção e circulação.

Um filme documental como *Todo sobre el asado* pode, a um só tempo, ser um documento de identidade e um jogo autoconsciente da política alimentar globalizada vivenciada em partes do território argentino. Em seguida, faremos uma análise do documentário considerando o contexto de sua produção em relação ao cenário cinematográfico contemporâneo.

Na sequência, também estabeleceremos um diálogo com autores que tratam do tema da cultura alimentar no Ocidente e na Argentina, especificamente, buscaremos identificar elementos históricos que viabilizaram a construção de uma cultura alimentar nacional. O destaque incidiu sobre a literatura do século XIX, especialmente a obra *El matambre*, de Esteban Echeverría, produção na qual é possível identificar referências a essa identidade alimentícia vinculada à carne, justamente no contexto de formação das identidades nacionais.

<sup>3</sup> *El hombre de al lado* (2008) foi o filme mais analisado da dupla. *Todo sobre el asado*, por sua vez, ainda não foi muito estudado, o que obriga o intérprete a realizar análises apoiado na leitura direta do documento audiovisual e nos rastros deixados pelos realizadores. Sobre a produção acerca de *El hombre de al lado* ver Theodoro (2013); Simião (2016); Sereza (2021).

<sup>4</sup> É importante destacar que *Todo sobre el asado*, embora possa ser pensado como uma produção realizada no contexto de grande interesse atual sobre o tema da alimentação, possui grandes diferenças em relação a outros produtos do *streaming* como, por exemplo, as séries *Ugly Delicious* (2018) e *High on the Hog* (2021), disponíveis na *Netflix*. O filme de Cohn e Duprat não pode ser compreendido na mesma chave de leitura dessas outras produções, pois, além de envolver um investimento financeiro menor, possui uma construção discursiva muito distinta ao questionar os discursos de autoridade, que em *Ugly Delicious* e *High on the Hog* são confirmados pelos depoentes. Além disso, as duas séries partem de uma perspectiva essencialista das práticas alimentares, questão que é problematizada em *Todo sobre el asado*.

Por fim, analisaremos aspectos dessa construção identitária argentina em torno da cultura da carne e a importância política deste debate na contemporaneidade a partir da seleção de algumas sequências do filme que compreendemos como exemplares no tratamento das subjetividades relacionadas ao tema do *asado*.

### Todo sobre el asado, as relações entre história e cinema e o cinema contemporâneo argentino

A história como saber disciplinar começou a se preocupar com a imagem e, principalmente, com a imagem em movimento há relativamente pouco tempo. O ponto de virada que tornou o audiovisual um objeto para o campo histórico pode ser identificado no trabalho de Marc Ferro por volta de 1960 e, especialmente, desde a publicação da coletânea *Cinema e história*, de 1977. O trabalho de Ferro identifica a imagem cinematográfica como um documento que pode ser entendido como fonte histórica privilegiada, principalmente se inquirida à moda dos *Annales*, ou seja, a partir da problematização da fonte. A ideia era realizar uma contra-análise das imagens (Ferro, 2010), aproveitando uma característica intrínseca do cinema, que era a de documentar o mundo. Esse processo consiste em uma leitura em relação a essa mídia mais preocupada com os planos de fundo, as reações do público captadas pelas câmeras e com os tipos de narrativas ligadas aos gêneros documentais e cine-reportagens.

A primeira fase da relação entre cinema e história conduzia a imagem cinematográfica à função de fonte e objeto de escansão do olhar do historiador que trabalharia como uma espécie de analista à procura de atos falhos. Ferro adotou um método próprio de análise sem se voltar para os estudos consolidados sobre cinema. Talvez por isso seja possível arriscar uma explicação de por que o historiador francês escolheu ver no filme uma contra-análise da sociedade. Para Santiago Júnior,

*a fundação do cinema como objeto historiográfico deu-se pela exclusão do debate direto com os estudos do cinema e com a história do cinema. Parece-nos que a reflexão sobre a relação história e cinema na historiografia privilegiou a reflexão metodológica por meio da domesticação dos dois campos intelectuais interlocutores e aliados potenciais: a história do cinema e a teoria do cinema (2012, p. 152).*

A negligência com que a história do cinema e a teoria do cinema foram tratadas nas obras de Ferro acaba por dizer mais sobre suas intenções e programa para com o cinema do que o autor gostaria. Essa forma de abordagem

do cinema reduz a imagem em movimento a um quadro passivo e objetificado pela história, o que representa um problema no que tange à produção cinematográfica e às áreas interligadas a ela, como sugere Santiago Júnior (2012, p. 152). Tanto o cinema quanto os demais produtos do audiovisual podem contar e narrar histórias.

Outra dificuldade constatada é o uso do termo documental, pois uma parte considerável dos realizadores consideram o termo problemático. Mesmo que o texto fílmico se relacione mais diretamente com o chamado mundo real, ainda assim há cargas ficcionais que operam na organização deste tipo de produto. A especialista na relação entre história e cinema Rosane Kaminski comenta que,

*Nas últimas décadas, muitas reflexões já foram empreendidas quanto ao caráter de construção de um filme documental, desdobrando-se em posturas diversas de análise, que acabam situando-o num espaço oscilante entre ficção (seja pela espessura de sua enunciação, seja pela impossibilidade de “objetividade do real”) e o estatuto da não ficção (pela sua condição de “proposição assertiva”, ou seja, de ser uma afirmação sobre a realidade). De qualquer modo, quando se trata de interpretar um filme, é sempre importante considerar as balizas oferecidas ao espectador: afinal a obra é apresentada pelo seu autor como documental ou não? (2012, p. 188-189).*

No caso de *Todo sobre el asado*, os realizadores não deixam dúvidas quanto à intenção de compor um processo documental. Porém, o modo de construir essa realidade que envolve a identidade nacional e a história gastronômica da Argentina é o fato de ser pensada a partir de uma trama de vozes de pessoas comuns e de atores sociais que se tornam um escárnio de seus projetos políticos e econômicos. A narrativa de *Todo sobre el asado* é histórica, mas não monumental, pois atua para decompor os mitos sobre o *asado* e trazer à tona uma história do sensível, muito mais do que uma história do factível.

Neste sentido, a ligação dos autores com o mercado de arte e com as formas e sistemas de exposição de objetos artísticos nos possibilita tomar certas posições metodológicas para pensar este filme aproximando-o dos filmes de arte e de uma determinada postura artística. Em certos momentos do documental, é possível entender os realizadores como produtores de arte e, em outros, como curadores de peças em uma exposição. Isso nos conduz a pensar o que significa um filme de arte e como este processo opera.

Para tanto, apoiamo-nos no texto de Rosalind Galt em *Cinema do calote: tornando queer a crise econômica no Novo Cinema Argentino*, no qual a autora identifica a

construção de “circuitos de sensibilidades” onde certos elementos conduzem a percepção do produto, entre eles: o lugar da realização; o circuito de exibição; os roteiros de premiação e a recepção do público (2012, p. 21). Galt tensiona duas posições que denomina como o “cinema mundial” e o “cinema *queer*”, este último seu objeto de estudo. Conforme Galt,

*O cinema queer é frequentemente entendido em termos puramente textuais, como filmes realizados por diretores LGBT, ou tematizam personagens LGBT. O cinema mundial, ao contrário, é comumente considerado através de análises contextuais geopolíticas que abordam as relações econômicas e políticas entre nação e globalização. Contudo, tais abordagens podem obscurecer as maneiras pelas quais o cinema de arte carrega com tons queer as categorias do nacional e do transnacional, pondo em cena sutis recusas da ordem mundial neoliberal (2021, p. 21).*

Embora *Tudo sobre el asado* não seja um filme *queer* e esteja bastante distante desta categoria, ainda assim sofre com uma questão próxima, uma vez que é um documentário argentino sobre uma atividade alimentar e pode ser (e é) confundido com centenas de produções existentes sobre o tema. Atualmente, o audiovisual sobre alimentação está presente nos diferentes meios de difusão dos conteúdos de TVs abertas ou por assinatura, plataformas de produção de conteúdo e *streaming*.

Em sua grande maioria, tal programação gastronômica aparece como inocente e naturaliza hábitos alimentares que apoiam várias indústrias de alimentos, como a carne. O que se vê nestes produtos, constantemente, é a construção de um olhar exótico sobre o outro. Do outro lado, estão aqueles trabalhos minoritários e de cunho ativista geralmente representados por documentários sobre as diferentes indústrias de alimentos e os males que estas produzem para o mundo e seus habitantes.<sup>5</sup>

Se o caso analisado por Galt se distancia do exposto aqui em termos temáticos, apresenta uma aproximação quando visto em termos composicionais ou configuracionais, assim como o *Tan de repente* (2002), de Diego Lerman, é tomado por Galt como um texto fílmico político que “justapõe a perturbação *queer*” nas demandas geopolíticas do cinema argentino. *Todo sobre el asado* pode ser compreendido como um ruído político e artístico relativo às “perturbações” alimentares trazidas

pela geopolítica neoliberal recente que assola não só a Argentina, mas toda a América Latina.

Ainda neste sentido, é preciso definir melhor o que significam os termos político e artístico em um produto que tem como característica o caráter documental. Os produtos da nossa contemporaneidade convivem com elementos de produção distintos dos do século XX. As produções da última fase da modernidade representam esquemas políticos que se transfiguram em processos estéticos. A globalização e a mundialização removem barreiras nacionais e produzem fenômenos diaspóricos e desterritorializados. As artes acompanham estas práticas e traduzem elementos em seus próprios termos. As linguagens se misturam, hibridizam, invadem fronteiras ou, por outro lado, recrudescem, buscam caminhos na razão, adotam políticas de identidade. Os produtos artísticos demonstram a autoconsciência das posições, funções e quebras que assumem.

De acordo com Jordi Costa (2017), *Todo sobre el asado* pode ser lido como uma visita guiada a uma exposição, onde os realizadores atuam como curadores e constroem pequenas interferências no discurso. É necessário dizer que o controle da direção de cinema é maior que o do curador. Neste sentido, é válida a metáfora de pensar o documentário como uma exposição, mas há mais elementos de autoria que simplesmente a seleção e disposição de peças ou as indicações de como ler as obras apresentadas. No filme, é possível perceber várias interferências e escolhas que só a autoria poderia construir.

Uma dessas escolhas se dá na opção pela narração em *voz over*, interferindo na diegese do filme, diferente da narração em *voz off*. Neste sentido, a narração – feita pelo humorista Carlos *El negro* Alvarez – atua como um personagem que não só medeia o que é mostrado e o que é visto, mas também anima os demais personagens atuando como uma espécie de entrevistador.

Muitas vezes adotando uma postura irônica ou cínica, o documentário aponta a dificuldade de posicionar o discurso sobre a carne e o *asado*. Junto com isso, operam as opacidades criadas pelos longos momentos de silêncio após a resposta de alguns depoentes, a quebra da fotogenia, os enquadramentos (ou suas falhas propositalmente construídas) e as gafes argutamente exploradas de alguns depoentes.

O tempo do documentário também é um elemento a ser observado. Além das grandes pausas, observa-se um predomínio do tempo da captação no expor da imagem. Não há o uso de cartelas, gráficos ou montagens anima-

<sup>5</sup> A produção audiovisual sobre alimentação é muito variada, mas estes dois segmentos indicados podem ser destacados por operarem em relação a antigas tradições do documentário. O primeiro é aquele que constrói o olhar sobre o outro por meio da chave do exotismo. Edward Said explicou o papel destes dispositivos para a composição das relações de alteridade e poder (Said, 1995). Tais produtos têm uma longa história que se inicia já com o famoso documentário *Nanook, o esquimó*, de Robert Flaherty, de 1922. Na outra ponta existe um conjunto de filmes que incorporam às suas narrativas visões políticas declaradas que atacam diretamente as indústrias alimentícias e colocam em pauta discussões sobre o bem-viver, o anticapitalismo, o veganismo.

das digitalmente. Muito menos é utilizado o recurso de imagens de arquivo (hoje explorado à exaustão). Mesmo em momentos em que recursos gráficos seriam utilizados como referência didática, os autores preferiram filmar ações que simulam tais gráficos. Dois momentos podem exemplificar essas questões: o primeiro no início do filme, nos 8:40 minutos, quando um novilho abatido e pendurado serve de quadro para demonstrar os grandes cortes de carne (Figura 1); o segundo aos 25:30 minutos, em que o dono de um restaurante apresenta cortes de carne servidos em seu estabelecimento expostos sobre uma mesa. As duas vezes em que aparece algum tipo de mídia diferente, trata-se de um site de um dos depoentes e de um diagrama feito à mão por um arquiteto (Figura 2).

Estas dinâmicas temporais informam uma preocupação dos realizadores com o presente. Mesmo quando os depoentes ou o narrador trazem traços do passado, não há outros recursos, como o uso de fotografias, e sim somente as imagens captadas pela câmera. Quando há uma preocupação com o tempo, esse reflete o cuidado com o foco no espaço, nunca saindo da Argentina. Os diretores também demonstram como o processo alimentar define parte do sistema cultural argentino.



Figura 1: Diagrama dos cortes de carne apresentados pelo açougueiro



Figura 2: Diagrama da churrasqueira e demais componentes usados para fazer o asado

É importante entender qual é o significado das estratégias atuais em produzir textos fílmicos baseados em certas escolhas estéticas/estilísticas. Fazemos referência à característica do cinema latino-americano contemporâneo que optou por uma estrutura fílmica constituída por filmes narrativos e com histórias lineares e linguagem verossímil. Existem vários exemplos de histórias narradas nos últimos anos que têm circulado e recebido atenção da crítica latino-americana, como *Pelo Malo* (Venezuela, 2013); *La jaula de oro*, (México, 2013); *Una mujer fantástica* (Chile, 2017), entre outros. Somados a estes, podemos citar outros filmes argentinos expoentes do Novo Cinema Argentino como *El clan* (2015), *Medianeras* (2011), *Relatos salvajes* (2014) e o documentário *AU3 (Autopista Central)* (2010).

São filmes diferentes entre si, com formas estilísticas próprias, mas marcadamente fixados na narrativa linear e verossímil. Entretanto, vários deles estão em circuitos de filmes de arte e foram exibidos em mostras e sessões de filmes de arte.

É possível notar, neste sentido, a fuga do experimentalismo e das tentativas de renovação por meio da linguagem que era uma prática da tradição cinematográfica latino-americana e que deu a este cinema uma visibilidade nos anos de 1960 a 1990. Existem pelo menos dois fatores que podem justificar tal opção. A primeira diz respeito à relação entre filme e público; afinal, filmes com narrativas lineares e verossímeis apontam para estratégias de aproximação destes produtos com as experiências cinematográficas dos espectadores médios, uma vez que estas práticas facilitam a circulação. Neste caso, trata-se de produtos de realizadores preocupados com a inserção em um mercado globalizado onde podem, a um só tempo, produzir filmes que recebem atenção em roteiros de festival, mas também do público que não participa destes eventos.

A estes filmes, ao menos três dos longas metragens da dupla Cohn e Duprat poderiam ser anexados: *El artista* (2008), *El hombre de al lado* (2009) e *El ciudadano ilustre* (2016). Os “circuitos de sensibilidades” explorados pelo Novo Cinema Argentino, mas também por partes significativas da produção latino-americana, optaram por expor suas histórias em um formato de estruturas textuais verossímeis e, por conta disso, práticas provindas do universo de um cinema popular, como o hollywoodiano, passaram a servir de hipotexto ou hipertexto das produções.

A segunda questão importante de ter em mente se refere ao termo “Novo Cinema Argentino” que atualmente tem funcionado como uma legenda guarda-chuva para abrigar uma série de produções realizadas na Argentina nas últimas décadas. Tanto Cohn como Duprat vivem uma relação tensa diante de tal nomenclatura, uma vez que não compreendem sua obra como parte integrante dessa legenda. Entretanto, vale lembrar que uma das

características principais do Novo Cinema Argentino é o trabalho direto com a historicidade nacional. Temas da história argentina são constantes nesses filmes e organizam a maneira de pensar sem construir uma narrativa paralela, caso que é possível observar em *Todo sobre el asado*, pois o *asado* é apresentado como um elemento histórico, vinculado ao processo de identidade nacional.<sup>6</sup>

As fórmulas de atingir a emoção de um cinema considerado comum, no sentido de que as regras destas narrativas são amplamente partilhadas pelos espectadores, passam a revalidar regras antigas, criando, assim, novas interpretações para o cinema latino-americano. A isso damos o nome de apropriação, ou seja, a técnica de trazer algo de fora de seu campo de produção e torná-lo seu. Ao se apropriar do cinema mundial, para utilizar a expressão de Galt, o cinema argentino dá novos significados a velhas estruturas.

As filtragens são baseadas em uma dupla relação entre o que é global e o que é local, regional. Por mais que as lógicas da globalização informem as narrativas lineares, o cinema argentino também dialoga com uma realidade própria, mapeada pelas fronteiras nacionais que estabelecem as práticas de significado de um objeto dentro do filme, como no caso de *Todo sobre el asado*, onde certas estruturas ganham novos significados. Um bom exemplo disso se refere aos 18:57 minutos de filme, quando o documentário apresenta a *payada* ironizada pelo narrador como sendo *el rap del gaucho*. A narrativa exposta na *payada*, conduzida pelo *cantante* Luis Pérez, aponta para o surgimento de um homem novo, filtrado pelo discurso da crise vivida nos últimos anos na Argentina, algo que somente faz sentido nas fronteiras nacionais do país. Neste caso, a nostalgia da tradição é requisitada, acompanhada do violão, acordeão, fogueira e mate, como algo bom, positivo, em contraposição às mudanças da contemporaneidade.

[...] *Muy pocos paisanos se ve de sombrero  
Las bombachas anchas están pasando de moda  
Mas nadie se anuda tan poco el pañuelo  
No existe la minga que se tiene entre vecinos  
Cuando la palabra era un documento  
Y como puede ser que hasta mi me pase,  
Que siendo folclorista tengo hijo roquero  
¿Donde está la falla?  
¿En casa? ¿La escuela?  
¿En celu? ¿La compu?  
¿Mi ausencia o el medio?  
Hoy van al colegio tatuados, de aritos*

*Sucios, mal vestidos, de cabellos revueltos  
Y formarían los futuros hombres [...]  
Que venga la crisis! Urgente que venga!  
Porque de las ruinas saldrán hombres nuevos [...]  
Y así de pie detrás del rescate  
Iremos en busca de los viejos tiempos... (Todo, 2016,  
18:57m).*

O mesmo processo pode ser visto na discussão sobre o gênero tradicionalmente responsável pelo churrasco, o homem ou a mulher, passando pelo binarismo sexual que poderia ser traçado desde a literatura clássica regional, que separa claramente o papel de homens e mulheres. Essa situação é negociada no documentário. Alguns depoentes enfatizam ser o homem o responsável pelo *asado*, enquanto outros afirmam ser a mulher, tradicionalmente responsável pelo preparo da alimentação da família.<sup>7</sup>

Essa prática não é nova; em verdade, já foi analisada por Umberto Eco quando de sua famosa leitura de *Casablanca* na palestra *Casablanca: cult movies and intertextual collage*. Na ocasião, Eco identificou um elemento pouco visível da cultura cinematográfica de sua época: a colagem intertextual, que vivia dentro do cinema de vanguarda e raramente extrapolava para o cinema comum. Para ele, o filme *Casablanca* era em si um gigantesco amontoado de clichês, mas ordenados de tal forma que produzia um sentido novo de reconhecimento textual, reordenando a prática cinematográfica em relação a comentários, citações, remontagens de sentido e, por fim, à colagem. Segundo Eco, “Dois clichês nos fazem rir, mas uma centena de clichês mexe conosco porque sentimos indistintamente que esses clichês estão conversando entre si e celebrando uma um reencontro” (Eco, 1985, p. 11).<sup>8</sup> Tais clichês podem também ser entendidos como um arquétipo intertextual, que, para Eco, é uma situação

*a pre-established and frequently re-appearing narrative situation that is cited or in some way recycled by innumerable other texts, and provokes in the addressee a sort of intense emotion accompanied by the vague feeling of a deja vu that everybody yearns to see again (1985, p. 5).*

Tais *arquétipos intertextuais* podem assumir diferentes formas plásticas e ser empregados de variadas maneiras na confecção da narrativa fílmica. A prática de produção de tais sistemas pode dar novos valores a usos correntes do documentarismo, como a exposição des-

<sup>6</sup> Para maiores detalhes sobre esse debate ver Sereza (2021) e a entrevista dos diretores (Cohn e Duprat, 2017).

<sup>7</sup> Sobre as relações de gênero envolvendo o tema do *asado* ver Tobin (2005).

<sup>8</sup> As traduções do texto de Umberto Eco são de nossa autoria.

confortável do depoente, várias vezes utilizada em *Todo sobre el asado*, ou o uso da narração em *over* para explicar elementos óbvios que poderiam ser entendidos com a exposição pela montagem.

Em sentido geral, estas estruturas poderiam ser conhecidas como falhas na narrativa ou elementos de pouca importância no campo do cinema. Entretanto, quando situamos a configuração composicional dos filmes latino-americanos e, principalmente, do Novo Cinema Argentino, o que podemos perceber é que a temática da cultura alimentar identitária tratada nestas produções redistribui os valores destes arquétipos estilísticos que, de tão naturalizados, ampliam em muito as funções de seus significados.

Há, então, arquétipos de produção, como aqueles que já foram citados (o silêncio dos depoentes, a *voz over*, entre outros), que negociam com as intertextualidades (internas e externas ao cinema, como o conto *El mata-dero*, por exemplo) que conduzem ao retorno a um tema central para a identidade política e social do argentino: o consumo de carne como principal forma de alimentação. Esse cinema dialoga diretamente com os problemas da globalização e dos valores dados a esses elementos por produtores e financiadores; afinal, filmes dentro desta estética têm recebido mais financiamento internacional e alcançado maiores bilheterias nacionais.

Neste sentido, a obra de Cohn e Duprat dialoga diretamente com toda a sua produção, inquieta e desafiadora, colocando este documentário em um curto-circuito onde a ação artística irônica desloca as funções das subjetividades, por meio de uma negociação do sistema alimentar identitário. Nessas políticas de identidade, materiais matriciais, muitas vezes, são apropriados e reconfigurados de um passado histórico e político, recebendo novas significações e reordenando os modos de apreensão das identidades, como veremos na sequência.

## Para uma genealogia da cultura alimentar argentina

Em *Todo sobre el asado*, os diretores utilizam o argumento – que tensionam em inúmeros momentos – de que o consumo de carne de gado está intrinsecamente vinculado à nacionalidade argentina e consiste em um item indispensável da alimentação regional. É importante lembrar que a alimentação, assim como outros aspectos da vida em sociedade, não é um fator que pode ser naturalizado, mas que atende a determinadas conjunturas culturais, sociais e econômicas, ou seja, os hábitos alimentares são historicamente construídos, questão essa abordada no documentário e nos estudos de diversos pesquisadores.

Para Contreras e Gracia (2005, p. 6), por exemplo, a alimentação é uma atividade biopsicossocial complexa, e, ao estudá-la, é preciso considerar os comportamentos e hábitos alimentares em sua relação com o entorno ecológico e com as instituições culturais (Contreras e Gracia, 2005, p. 6). No livro *Alimentación y cultura*, os antropólogos fazem um detido estudo sobre a contribuição da antropologia da alimentação para o desenvolvimento do campo concluem que é importante considerar fatores materiais e simbólicos que afetam os processos de seleção, produção, distribuição, preparação, conservação e consumo dos alimentos, bem como os “condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interaccionan entre si” (Contreras e Gracia, 2005, p. 12). Esses fatores demonstram como a alimentação não é um fenômeno que pode ser reduzido à necessidade vital, mas está vinculada à atuação dos grupos sociais com o seu entorno.

Atualmente, existem diversos campos do conhecimento que tratam da relação entre alimentação, sociedade e cultura e estão em constante diálogo e expansão. Na área da história da alimentação, diversos autores identificaram que o tema da alimentação como objeto de estudo se consolidou a partir de trabalhos realizados por autores identificados especialmente à terceira geração dos *Annales*, embora seja possível encontrar trabalhos anteriores voltados para temáticas como variações de preços de alimentos e cultura material (Fischler, 1995, p. 21; Santos, 2005, p. 13-14).

O principal representante dos *Annales* a impulsionar as investigações relacionadas à história da alimentação foi Jean-Louis Flandrin, da *École des Hautes Études en Sciences Sociales*, e o grupo de pesquisa vinculado a ele, notadamente a partir da história do cotidiano e das mentalidades. Uma das obras de referência na área, publicada no Brasil em 1998, foi a *História da alimentação*, obra coletiva organizada por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari que apresentou diversas perspectivas e métodos de investigação sobre o tema.

No caso específico do Brasil, durante muito tempo, a história da alimentação foi ignorada e só recentemente tem sido foco do interesse de pesquisadores (Azevedo, 2017, p. 277; Santos, 2005, p. 13; Simon, 2019, p. 94). A partir dos anos 1990 é possível encontrar diversos estudos voltados para essa temática, culminando nas últimas duas décadas com a produção de teses, dissertações, livros, artigos, seminários e grupos de estudo, em geral envolvendo diferentes áreas do conhecimento, como a história, a antropologia, a sociologia, a psicologia, a nutrição, entre outras. Conforme Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005, p. 11), nos últimos anos, além dos avanços relacionados aos diálogos entre diferentes disciplinas do conhecimento, a

temática despertou o interesse do grande público, o que pode ser observado por meio da publicação de livros e produtos do *streaming*, sendo que “os sucessos editoriais nos domínios da História da Alimentação revelam duas grandes paixões do público consumidor: o gosto pela História e pela gastronomia” (Santos, 2005, p. 11).

No campo da história da alimentação, conforme Montanari, os sistemas alimentares não podem ser compreendidos como naturais, mas devem considerar o longo processo cultural que envolveu “a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza” (Montanari, 2008, p. 15). Nesse sentido, a alimentação é uma prática cultural, construída ao longo do tempo pelos seres humanos nas relações que estes estabeleceram com o ambiente e com outros grupos e a partir de aspectos nutricionais, econômicos, políticos e religiosos. Aspectos dessa construção são analisados em *Todo sobre el asado*. A ênfase dos diretores Cohn e Duprat recai sobre o processo de transformação do *asado* em elemento de identidade nacional.

De acordo com Jeff Tobin, na Argentina existem duas cozinhas nacionais: “Una de ellas se funda en los libros de cocina; la otra, con algunas excepciones, no. Una es relativamente inclusiva y la otra relativamente exclusiva. Una es predominantemente cosa de mujeres, y la otra es el asado” (2005, p. 39). Em seus estudos, onde utiliza principalmente livros de receitas, Tobin enfatiza a centralidade do *asado* como elemento privilegiado da construção identitária local (2005, p. 39).

O consumo de carne de gado, alimento essencial na dieta regional platina, tem uma história, mesmo porque o gado não é um animal autóctone das Américas. Conforme Farina e Rodríguez,

*La carne vacuna constituye, desde la época colonial hasta nuestros días, un núcleo de la alimentación rioplatense. Como consecuencia de ello, el churrasco se constituyó en el principal ícono de la alimentación argentina, con una connotación social relevante: desde la etapa colonial ha predominado la idea de que “si no hay carne no hay comida”. Debe entenderse aquí por “carne” a la carne vacuna y sólo muy eventualmente al cerdo y al cordero (2013, p. 2-3, grifos do autor).<sup>9</sup>*

Existe uma tradição voltada para o consumo de carne na região platina e na grande Buenos Aires especificamente. Embora esse hábito alimentar tenha sido combatido pelo governo em alguns momentos,<sup>10</sup> o documentário propicia um entendimento da importância e da

centralidade dessa tradição ao apresentar espaços onde é elaborado o famoso *asado* argentino, formas de preparo desse alimento e grupos que o valorizam.

A tradição do churrasco argentino tem uma história, como fica explícito em *Todo sobre el asado*. Os primeiros minutos do documentário são dedicados a demonstrar como se firmou na região o hábito do consumo de carne. “La pampa era de los indios salvajes, cazaban vaca suelta en las llanuras, y las mataban y las comían” (Todo, 2016, 1:21 m). Essa narrativa surge acompanhada da imagem de uma vaca que aparece somente a partir de um recorte centralizado em seu dorso, e a trilha sonora acompanha as batidas da respiração da vaca. Em seguida, é mostrado um campo com o gado pastando. A partir dessas imagens, o narrador dá início a uma espécie de historicização do processo de invenção do consumo de carne e do *asado* como um produto tipicamente nacional.

O questionamento seguinte sugere exatamente a preocupação com a identificação das origens desse hábito cultural. “De quien eran las vacas?” (Todo, 2016, 4:17 m), indaga o narrador, e ele mesmo lança uma resposta: “De nadie, del campo, así como los monos son de la selva. Los primeros asadores en Argentina fueran los indios, los segundos fueran los gauchos, los terceros somos nosotros, los indios civilizados” (Todo, 2016, 4:21 m).

Aqui observamos uma digressão em direção ao início do período colonial, já que não existiam vacas na América antes do século XVI. Antes dos espanhóis aportarem na América do Sul, os habitantes do território que hoje compõe a Argentina eram nômades e sobreviviam a partir do consumo de milho, da pesca e, principalmente, da caça de pequenos animais como cutias, tatus, aves, além de veados e guanacos (Ferrerias, 2004, p. 99).

Os espanhóis que abandonaram a primeira fundação de Buenos Aires, ainda no século XVI, deixaram animais de criação, como cavalos, ovelhas, porcos e vacas, os quais se reproduziram livremente, povoando os pampas, e foram utilizados como base da alimentação dos espanhóis que se estabeleceram na região platina posteriormente e das populações indígenas que ali viviam. O gado *vacum* se adaptou à geografia platina e o consumo de sua carne “tornou-se hegemônico, sem apresentar muita variedade”, ainda no decorrer do período colonial (Ferrerias, 2004, p. 99).

O contexto das independências, a partir do início do século XIX, estancou o aumento do consumo de produtos europeus e de outras regiões da América espanhola que havia sido estimulado com as reformas borbônicas, gerando a manutenção de uma alimentação voltada para

<sup>9</sup> Embora o frango seja consumido em maior quantidade nas últimas três décadas, a população argentina não entende esse alimento como carne (Farina e Rodríguez, 2013, p. 3).

<sup>10</sup> Segundo Farina e Rodríguez (2013), houve uma tensão na Argentina nos anos de 1990, quando o Estado tentou implementar a soja como substituto proteico da carne, contrariando a tradição alimentar voltada para o consumo de carne, tentativa que se mostrou infrutífera.

o consumo de carne de gado. De acordo com Ferreras, “o controle do gado era central nessa sociedade, por ser a principal fonte de poder e riqueza, medidos pela capacidade de mobilizar recursos para o abate e para o processamento” (2004, p. 101).

Essa digressão realizada no documentário encontra respaldo na literatura argentina, em escritores que ao longo do tempo desenvolveram textos e referências sobre o uso da carne e sua lógica no processo cultural de formação das identidades nacionais. Para esse contexto, nada mais ilustrativo que a análise contundente e crítica realizada por Esteban Echeverría, que nos revela elementos fundamentais da dieta da primeira metade do século XIX na região platina, bem como a importância do controle do abastecimento de carne durante o governo de Juan Manuel de Rosas.<sup>11</sup>

Echeverría foi um dos principais escritores do romantismo argentino. Fez parte da Geração de 37, grupo de jovens escritores que teve sua aparição em um Salão Literário de Buenos Aires durante o governo de Rosas. A Geração de 1837, ou geração romântica, como costuma ser identificada pela historiografia, reuniu neste espaço de socialização autores que se destacaram na produção de prosa, de crítica literária, de história e de poesia, como Juan María Gutiérrez, Vicente Fidel López, Juan Bautista Alberdi, entre outros. A escrita desses autores teve em comum uma estética desenvolvida a partir das preocupações com a formação da identidade nacional.

O desenvolvimento destes textos e reflexões esteve relacionado com o contexto de formação da esfera pública. O pensamento e as críticas concebido por esse grupo se estenderam amplamente. Eles se tornaram idealizadores da nação argentina, e as reflexões que elaboraram tiveram uma grande influência na história e no imaginário nacional (Paltí, 2009).

No conto *El matadero*, a cultura do consumo da carne aparece intrínseca aos hábitos dos personagens que povoam o *Matadero de Convalecencia*, localizado em Buenos Aires em meados do século XIX. Dotado de uma narrativa irônica, o conto traz críticas ao governo de Juan Manuel de Rosas – denominado como *el Restaurador* – e à Igreja Católica, acusada de cumplicidade com o governo vigente. Nesse cenário, Echeverría construiu uma reflexão na qual situa a importância cultural da carne no cotidiano dos moradores de Buenos Aires e, ao mesmo tempo, denunciou a perseguição aos unitários, defensores do partido opositor.<sup>12</sup>

A referência à cultura da carne aparece inicialmente na proibição de consumo desse alimento realizada pela Igreja Católica em face da Quaresma,

*época en que escasea la carne en Buenos Aires, porque la iglesia adoptando el precepto de Epitecto [SIC] ordena vigilia y abstinencia a los estómagos de los fieles, a causa de que la carne es pecaminosa (Echeverría, 2003b, p. 2).*

Nesse contexto de Quaresma, cai sobre a cidade de Buenos Aires uma chuva torrencial, o que impede o gado de ser conduzido ao matadouro, que ficou “quinze dias sin ver una sola cabeza vacuna” (Echeverría, 2003b, p. 3). A ausência de carne foi tão séria que “algunos médicos opinaron que, se la carencia de carne continuaba, medio pueblo caería en síncope por estar los estómagos acostumbrados a su corroborante jugo” (Echeverría, 2003b, p. 4).

Essa ausência deixou a população em polvorosa. Para resolver o problema, *el Restaurador* decidiu que, quando a chuva cessasse, o gado deveria ser levado novamente aos currais. Dessa forma, 50 novilhos foram conduzidos ao curral. O primeiro novilho morto “fue todo entero de regalo al Restaurador, hombre muy amigo del asado” (Echeverría, 2003b, p. 5).

Na sequência, o autor expõe a geografia do matadouro, descrevendo como as construções e os animais ficam amontoados. O local estava sob as ordens de um *caudillo de los carniceros*, uma espécie de juiz do matadouro, escolhido pelo próprio Restaurador, chamado Matasiete. O aspecto do matadouro é construído pelo autor para parecer um local grotesco, uma “horrible carnicería” com sangue regando a lama, cães disputando restos de carne, pássaros sobrevoando o local por causa do cheiro, repleto de pessoas “de tez y raza distintas”, feias, malvestidas e sujas de sangue. Nesse ambiente se formou uma algazarra, envolvendo todos em uma batalha pela carne e seus derivados, com gritarias, vociferação de palavras “inmundas e obscéneas”, “una tremenda de gruñidos y mordiscones”, onde o matambre era o principal prêmio (Echeverría, 2003b, p. 6, 7).

No conto, a batalha pela carne no matadouro foi relacionada às contendas políticas. No final do texto, a barbárie da disputa pela carne se transfigurou na barbárie política, representada pela contenda entre federalistas e unitários, momento no qual um açougueiro avistou um jovem unitário, prontamente apreendido por Matasiete

<sup>11</sup> Juan Manuel de Rosas governou a província de Buenos Aires entre 1829 e 1832 e entre 1835 e 1852.

<sup>12</sup> A produção da Geração de 1837 esteve relacionada ao amplo embate entre defensores do Partido Federal (ao qual Juan Manuel de Rosas pertencia) e do Partido Unitário. Devido às perseguições realizadas por Rosas aos escritores que não apoiavam seu governo, Echeverría seguiu em exílio para o Uruguai, e foi nesse contexto, entre 1838 e 1840, como proscrito, que escreveu uma espécie de trilogia do matambre (Labriola, 2010), um corte de carne específico da Argentina. Esses textos, *El matambre*, *Apología de un matambre* e *Historia de un matambre de toro*, só foram publicados postumamente, em 1871, após serem encontrados em seu espólio por Juan María Gutiérrez.

sob os aplausos da população. Após uma sessão de interrogações, o tratamento conferido ao rapaz foi similar ao tratamento dado minutos antes a um touro bravo. Echeverría finalizou o conto enfatizando a relação entre os federalistas e o matadouro:

*En aquel tiempo los carniceros degolladores del Matadero eran los apóstoles que propagaban a verga y puñal la federación rosina, y no es difícil imaginarse que federación saldría de sus cabezas y cuchillas. Llamaban ellos salvaje unitario, conforme a le jerga inventada por el Restaurador, patrón de la cofradía, a todo el que no era degollador, carnicero, ni salvaje, ni ladrón; a todo hombre decente y de corazón bien puesto, a todo patriota ilustrado amigo de las luces y de la libertad; y por el suceso anterior puede verse a las claras que el foco de la federación estaba en el Matadero (Echeverría, 2003b, p. 15).*

Echeverría desenvolveu uma reflexão onde a cultura de consumo do matambre se tornou um elemento privilegiado para a crítica política, tal era a importância conferida a este corte de carne naquela época, final da década de 1840. Não por coincidência, o ensaio *Apología del matambre*, apresenta o subtítulo “cuadro de costumbres argentinas”,<sup>13</sup> identificando o hábito alimentar relacionado ao consumo de carne *vacuum* com a identidade nacional:

*Griten en buena hora cuanto quieran los taciturnos ingleses, roast-beef, plum pudding; chillen los italianos, maccaroni, y váyanse quedando tan delgados como una I o la aguja de una torre gótica. Vocean los franceses omelette soufflé, omelette au sucre, omelette au diable; digan los españoles con sorna, chorizos, olla podrida, y más podrida y rancia que su ilustración secular. Griten en buena hora todos juntos, que nosotros, apretándonos los flancos soltaremos zumbando el palabron, matambre, y taparemos de cabo a rabo su descomedida boca (Echeverría, 2003a, p. 2-3).*

Em meados do século XIX, portanto, Echeverría identificou o matambre como um elemento cultural valorizado e utilizado politicamente em Buenos Aires. Paltí afirma, ao analisar a linguagem política desenvolvida nesta concepção historicista romântica, que a Geração de 37 pretendeu descobrir o “principio oculto que rige la evolución nacional, proveer una unidad de sentido a su aparentemente caótico transcurso, y dotarla así de una conciencia más precisa de su propia identidad” (Paltí,

2009, p. 35-36). A perspectiva de Echeverría, cujos textos também corroboram a perspectiva nacionalista vinculada à valorização da carne, remete-nos a comportamentos socioculturais ligados aos hábitos alimentares e a questões identitárias. Conforme Contreras e Gracia,

*las gramáticas culinarias, las categorizaciones de los diferentes alimentos, los principios de exclusión y de asociación entre tal y cual alimento, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina, etc., todo ello estructura la alimentación cotidiana. Los diferentes usos de los alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de las comidas diarias..., todo ello está codificado de un modo preciso. Un cierto número de “indicadores” gustativos afirma una identidad alimentaria, delimita muy vigorosamente la pertenencia culinaria a un territorio determinado (2005, p. 7).*

Neste sentido, *El matambre* é um texto cuja referência pode ser considerada matricial na elaboração de uma tradição sobre a identidade alimentar, sobretudo na construção de uma crítica a essa tradição, na região platina. Alguns anos depois da escrita de *El matadero*, em 1871, Charles Darwin passou por Buenos Aires e, em seu Diário, enfatizou a importância da carne como elemento de ação política. Ele anotou que para dominar Buenos Aires era necessário ter o controle do abastecimento de carne, tal a importância desse produto na cultura alimentar bonaerense da segunda metade do século XIX (Labriola, 2010, p. 253; Ferreras, 2004, p. 101).

Segundo Ferreras (2004, p. 103), a alimentação na Argentina, nesse período, não era muito variada, consistindo no consumo de carne assada ou cozida. A população acessava esse produto de forma diferenciada em relação à qualidade, à quantidade e aos modos de preparo.

O consumo de carne e a forma como este alimento era preparado tornaram-se um distintivo identitário, sobretudo no contexto de imigração, entre o fim do século XIX e início do XX, embora, após a ambientação nas novas terras, os imigrantes também tenham inserido esse produto em sua alimentação cotidiana. Conforme Ferreras,

*durante quase três séculos, a carne reinou absoluta. Essa abundância e sua utilização cotidiana como alimento principal, e muitas vezes único, nos lares portenhos e criollos, não podia deixar de apresentar efeitos duradouros. Daí que o consumo de carne definiu os nativos, diferenciando-os dos estrangeiros. Essa*

<sup>13</sup> Não se sabe ao certo a data de escrita dos dois artigos por Echeverría (*Apología de un matambre* e *Historia de un matambre de toro*). São textos breves, que foram publicados como ensaios. A *Historia de un matambre de toro* é, possivelmente, um texto inacabado. Ver Labriola, 2010, p. 254.

*pobreza de recursos inicial transformou-se num hábito consuetudinário, numa cultura alimentar (grifos do autor, 2004, p. 101).*

Conforme Massimo Montanari, “assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem o pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo (2008, p. 183). Nesse sentido, é importante considerar as formas de consumo de carne na Argentina como uma tradição inventada.

As quantidades consumidas poderiam variar, como ainda acontece, de acordo com fatores econômicos, políticos e culturais. Apesar da margem de variações, a carne *vacum* sempre se manteve como um alimento cotidiano. “A importância da carne era tal, que os poderes públicos, pouco afeitos a intervir no mercado, tomavam medidas para baratear o preço desse produto em momentos de crise” (Ferrera, 2004, p. 108).

O grande contingente migratório transformou a forma de obtenção dos alimentos, cada vez menos obtidos pela produção doméstica, produzidos e preparados de forma tradicional e sem conservantes. Com o crescimento e a expansão das cidades, sobretudo de Buenos Aires nas primeiras décadas do século XX, a carne e outros produtos passaram a ser, cada vez mais, adquiridos em mercados e a ser processados, transformados, melhorados e fiscalizados, caracterizando uma transformação de produção rural para industrial e urbana.<sup>14</sup>

Essa mudança é explorada no filme em algumas passagens, em que os produtores tentam demonstrar, por meio de maquinários usados no transporte de gado e a partir de imagens de frigoríficos, que a vaca deixou de ser um animal para se tornar um produto (Figura 3). Essa transformação também é explorada aos 44:53 minutos, durante o depoimento de Alberto Samid, conhecido na Argentina como *el rey de la carne*, famoso empresário, dono de fazendas, frigoríficos, açougues, rede de lanchonetes (Mac Rey), além de ter atuado em cargos públicos.

A contextualização da inserção da carne na cultura alimentícia argentina toma de empréstimo termos do argumento da “acumulação primitiva” provinda das teses marxianas segundo as quais, na formação da propriedade privada, a domesticação de animais foi de suma importância, tanto no que dizia respeito à conformação da propriedade como na formação das primeiras riquezas. Historiadores da alimentação, como Massimo Montanari, também comentam a respeito da importância do domínio espacial na conformação de culturas alimentares e da expansão do comércio alimentar (Montanari, 2008). A



Figura 3: Uso de maquinário industrial no manejo dos animais

velocidade com que Cohn e Duprat lembram a invenção dos animais como produtos é uma metáfora alimentar que estabelece os bovinos como sinônimo de carne.

Entretanto, esta disposição, aos poucos, vai sendo vencida por um longo estudo da impressão de vários depoentes sobre o tesouro nacional que é a tradição do *asado* e como essa tradição está impregnada na forma de percepção do argentino ou, ao menos, de alguns argentinos, como veremos a seguir.

## Algumas subjetividades e tipologias sociais em *Todo sobre el asado*

Diferentes tipos sociais são apresentados ao longo da narrativa, compondo o cenário dos típicos *asadores* de carne da Argentina e seus críticos, com uma breve passagem por distintos consumidores, indicando diferentes subjetividades em torno da identidade alimentar nacional.

A montagem de *Todo sobre el asado* apresenta uma certa recorrência, principalmente no que tange à apresentação de cada tipo social entrevistado. Em geral, o filme constrói um processo de apresentação que inicialmente explora, por meio de apoio de imagens ligadas às atividades profissionais ou identitárias culturais, os temas que serão apresentados com a utilização de planos detalhe que filmam objetos inanimados ou ações diretas no preparo da carne. Essa apresentação se repete sempre como uma rima, com a entrada de um novo depoente, de uma nova subjetividade alimentar, marcada pela trilha composta por Sergio Pangaro.

Após a primeira contextualização, cada argumento da sequência é explorado por meio do depoimento e de movimentações de câmera, que, por vezes, confirma a

<sup>14</sup> Para se ter um exemplo, entre 1869 e 1914, a população de Buenos Aires aumentou de 187 mil habitantes para 1.575.000. Em 1920, a indústria alimentar já era a maior e mais avançada da região (Ferreras, 2004, p. 105).

proposição do depoente, em outras, coloca em choque toda a argumentação. O fechamento de cada tese apresentada pelos depoentes finaliza com a utilização do recurso do silêncio, com a câmera em processo de captação. Esse momento coloca o depoente em uma situação de desconforto, com a câmera parada nele, envolto em um silêncio constrangedor (para o espectador e muitas vezes para o entrevistado). A soma destas estratégias de captação, montagem e narrativa explora as figuras do *asado* revelando um olhar irônico dos realizadores, sempre preocupados em questionar a tradição argentina.<sup>15</sup>

Uma tensão social apresentada pelos diretores é exposta na sequência em que o narrador vai comer na casa do seu amigo Raulito, por volta de 43 minutos de filme, local onde uma típica família de classe média se reúne para comer o churrasco de domingo (Figura 4). O narrador explica que várias datas se tornam uma justificativa para fazer um churrasco, como as festas de fim de ano, aniversários, formaturas, entre outros momentos comemorativos. Novamente o tom irônico surge quando o narrador enfatiza que se come churrasco quando se está deprimido, eufórico, quando se casa, quando se divorcia, quando o tempo está bom, quando chove, afirmações que culminam na interrogação “en realidad la pregunta es: ¿Quando no lo hacemos? Hacemos siempre, con lo único objetivo de comer junto como chancho” (Todo, 44m). Na legenda em português, a expressão “chancho” é traduzida por “porcos”. A frase é coroada por uma pausa na narrativa, um breve silêncio no qual a câmera fecha em torno da empregada que come sozinha na cozinha, separada da família (Figura 5), evidenciando as hierarquias sociais marcantes nas relações alimentares e a ironia em torno da ideia de que o churrasco une as pessoas, como é sugerido na narrativa. Segundo Massimo Montanari, “em todos os níveis sociais a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo” (2008, p. 159). Portanto, a câmera, ao focar na empregada apartada da mesa da família, evidenciou níveis distintos de diferenciação social, e o mecanismo para mascarar tal disparidade se concentrou no fato da empregada estar almoçando ao mesmo tempo que a família, cena que poderia passar uma falsa ideia de igualdade.

Outra sequência emblemática das contradições entre *asado* e identidade ocorre por volta de 1 hora e 7 minutos de filme, em que os realizadores apresentam *el asado de obra* feito por pedreiros denominados de *gauchos urbanos*. O trecho tem início com a apresentação do cenário onde os trabalhadores atuam cotidianamente: o andaime, os conduítes elétricos, a madeira empilhada, o capacete, a pá com cimento (Figura 6). No depoimento,



Figura 4: Churrasco de domingo



Figura 5: Trabalhadora no churrasco de domingo

são apresentados três trabalhadores juntamente com o comentário do narrador “dicen que el *asado de obra* ranqueia como uno de los mejores”. O complemento “¿porque será?” (Todo, 2016, 1:07:08m) imprime o grau de ironia da narrativa. Um dos pedreiros, Javier Paviona, fornece o tom da narrativa ao explicar os detalhes sobre o *asado de obra* e as churrasqueiras.



Figura 6: Restos de construção, item de segurança, pá, cimento e o preparo do *asado de obra*

<sup>15</sup> Sobre o posicionamento crítico dos realizadores acerca das tradições, principalmente no caso do Novo Cinema Argentino, ver Sereza (2021).

Tanto os diretores do filme como alguns pesquisadores da história da alimentação, como Carlos Roberto Antunes dos Santos, lembram-nos que “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (2005, p. 13). Nesse sentido, uma das sequências evidencia a relação da alimentação com o trabalho. Ela é intercalada por outro depoimento, de um arquiteto que apresenta o seu conhecimento técnico sobre o formato das churrasqueiras. Na sequência a narrativa é alternada com exposições entre a fala do pedreiro e do arquiteto. Aqui os diretores demonstram que o conhecimento do arquiteto e dos pedreiros não se diferencia muito em termos técnicos, no que se refere às características que devem compor as churrasqueiras. Por este caminho, ocorre uma des-hierarquização do saber sobre o local onde o *asado* é preparado.

No documentário, os pedreiros usam restos dos materiais da construção, como sobras de madeira, vigas, cal, argamassa, para fazer o fogo e cozinhar a carne. O tripé identidade nacional, alimentação e trabalho são inseridos em um mesmo campo, apresentando uma subjetividade diferente organizada pelo sistema alimentar. É preciso lembrar que a cal, a argamassa e a madeira de construção não deveriam fazer parte dos hábitos alimentares dos trabalhadores. Esses elementos (que aqui também são restos e produtos químicos) acentuam a diferença e desigualdade à qual os corpos malnutridos dos trabalhadores estão sujeitos e ocasionam a diminuição gradativa de suas vidas. O narrador nos avisa que o corte de carne usado no *asado de obra* é a *falda*, parte do peito da vaca, pedaço também conhecido como churrasco de pobre. A sequência sugere tensões sociais e problemas econômicos relacionados à comunidade nacional imaginada em torno do consumo da carne.

Em outra sequência, por volta de 1 hora e 10 minutos, os realizadores entrevistam um *sommelier* de carnes chamado Ernesto Oldenburg. O narrador enfatiza “Dime a qué punto comes la carne y te diré que orientación política tienes” (Todo, 2016). O documentário coloca lado a lado diferentes consumidores e pontos do *asado* para dar destaque a uma relação que não é de identidade entre os grupos, mas de diferença, já que a forma de consumo e a qualidade dos produtos consumidos apontam para hierarquias sociais, evidenciando que o hábito nutricional não é tão coletivo, mas divide, separa, reorganiza, hierarquiza.

Segundo Farina e Rodríguez (2013, p. 2), a partir dos anos 1990 o consumo de carne vacuna *per capita* se reduziu na Argentina. A hipótese dos autores é a existência de uma relação entre a distribuição de renda e o consumo de carne, já que as políticas estatais das últimas décadas contribuíram para dificultar ainda mais as condições de

acesso à alimentação da população, sobretudo da população de baixa renda. Diminuir a renda significa diminuir o consumo, e isso aconteceu a amplos setores sociais argentinos a partir de 1990.

A implementação de políticas neoliberais dos últimos anos alterou as características do sistema agroalimentar dos argentinos. Conforme Farina e Rodríguez,

*En los noventa, las políticas de privatizaciones, desregulaciones y apertura externa, coadyuvaron a los procesos de concentración y centralización del capital, que en nuestro país se expresaron también en la extranjerización de los diversos sectores de la economía. Estos procesos fueron dando lugar a un régimen de acumulación crecientemente desarticulado, social y económicamente (2013, p. 4).*

A concentração de renda e as desigualdades sociais características desse regime econômico e político ocasionaram a queda dos salários, devido principalmente aos altos índices de desemprego e de subemprego.

Essas transformações conjunturais incidiram diretamente no mercado de carne, em sua distribuição e consumo. Alguns elementos podem ser identificados como parte dessas transformações, como, por exemplo, a eliminação da Junta Nacional de Carnes na década de 1990, instituição responsável pela regulação do comércio de carnes; o grande crescimento dos supermercados, que vendem determinados cortes de carne; a criação de marcas próprias de carne, que possibilitam a sua venda por um preço maior, já que o produto aparece vinculado a uma marca. Uma cena do filme demonstra esse aspecto de forma magistral, quando o vendedor de carnes Carlos Lobo faz sua aparição. Carlos Lobo é comerciante e circula o dia todo por Buenos Aires vendendo carnes. Ele compra cortes nobres em bairros pobres a preços mais baixos, pois são carnes que quase não têm saída nesses locais, já que a população não tem condições de adquiri-los. A parte nobre da carne é revendida por Lobo nos bairros mais abastados. Nesses bairros nobres, o comerciante adquire cortes baratos nos açougues boutique, onde não têm saída, para revendê-los nos bairros pobres (Todo, 2016, 29:28m.).

As sequências apresentadas nos fornecem bons exemplos da forma como os diretores Cohn e Duprat construíram uma narrativa problematizadora da cultura alimentar vinculada à carne na Argentina. Muitos outros momentos do filme podem ser acionados para a discussão de diferentes aspectos dessa tradição, como o veganismo, as questões de gênero, de higiene, entre outras, que não foi possível abordar neste trabalho por uma questão de espaço e que ficam em aberto para pesquisas futuras.

## Considerações finais

Retornando à epígrafe inicial deste artigo, a reclamação do telespectador da Netflix enfatiza a presença do *asado*, mas a ausência do gastronômico. A cultura alimentar identitária é desenvolvida no documentário em perspectiva histórica, em um processo de desnaturalização da tradição, especialmente em sua relação com a conjuntura global atual. A dieta carnívora foi sendo construída ao longo do projeto colonizador e, posteriormente, durante os séculos XIX e XX. Os hábitos alimentares, bem como o gosto, constituíram-se por meio da experiência coletiva e em relação direta com mudanças de ordem demográfica, urbanística, social e cultural, conforme nos lembra Massimo Montanari (2008).

Ao longo do século XIX, a carne tornou-se um alimento que não poderia faltar nas mesas, na região dos pampas, sobretudo na região portenha, sendo associada a características físicas, de vigor e virilidade. Seu consumo era considerado uma fonte de energia e sua ausência, em contraposição, definia a fragilidade e a fraqueza. Com o passar do tempo, ao longo do século XX sobretudo, a carne de gado argentina passou por processos de melhoria para o consumo, substituindo, aos poucos, a carne obtida do gado que vagava solto pelos pampas. Essas práticas de transformação da carne *vacuum* fazem parte do processo cultural de formação da identidade alimentar argentina. Conforme Ferreras,

*alguns consumos, receitas e costumes que qualificamos como 'tradicionais', dando-lhes uma origem ancestral e longínqua, são o produto de um determinado momento histórico, ou a somatória de vários momentos relativamente próximos da nossa experiência e que, para o observador ingênuo, aparecem como cristalizados num momento remoto da humanidade (2004, p. 98).*

O filme desnaturaliza o ato alimentar causando certo constrangimento no espectador. No início desse artigo, foi utilizado como epígrafe o comentário de um usuário da plataforma Netflix demonstrando sua insatisfação em relação à abordagem de *Todo sobre el asado*. Para ele, teriam faltado ao documentário mais técnicas de corte e preparo dos pratos e menos “papo-furado”. Essa pequena amostra evidencia uma hipótese construída neste texto, a de que parte do público, ao assistir a um documentário sobre gastronomia, espera encontrar modos de fazer e comer desligados das práticas sociais e econômicas.

O pertencimento à comunidade do *asado* considerado essencial na comunidade nacional imaginada é abordado no documentário a partir das tensões sociais e problemas econômicos. Os diretores do filme, ao utiliza-

rem o argumento do *asado* como temática principal, selecionaram um item valorizado identitária e culturalmente na Argentina. O documentário, informado pelas lógicas da globalização no que se refere à carne como um produto que passa por inúmeros processos para chegar às mesas dos consumidores, também aponta para outras relações contemporâneas, como as de trabalho, de gênero e sociais. Por outro lado, também constrói um entendimento das práticas locais de alimentação e nutrição, demonstrando como elas estabelecem um campo político de ordenamento das relações sociais e econômicas e mostram como as identidades e subjetividades na Argentina contemporânea são resultantes de movimentos tanto externos quanto internos.

## Referências

- AZEVEDO, E. 2017. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, **19**(44):276-307.
- COHN, M.; DUPRAT, G. 2017. La comedia incómoda según los creadores del cine Frankenstein. [Entrevista concedida a] T. A. Daneri. Programa Ibermedia, 02 mar. Disponível em: <https://www.programaibermedia.com/pt/mariano-cohn-y-gaston-duprat-la-comedia-incomoda-segun-los-creadores-del-cine-frankenstein/>. Acesso em: 09/01/2022.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. 2005. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona-ES, Editorial Ariel, 460 p.
- COSTA, J. 2017. Todo sobre el asado: La sangre de las vacas. *Jornal El País*. Cuaderno de Cultura. Madrid, 21 jun. Disponível em: [https://elpais.com/cultura/2017/07/20/actualidad/1500504884\\_052568.html](https://elpais.com/cultura/2017/07/20/actualidad/1500504884_052568.html). Acesso em: 06/01/2022.
- ECHEVERRÍA, E. 2003a. *Apología del matambre*. In: Biblioteca Virtual Universal. Editorial del Cardo, p. 1-5. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1952469/mod\\_resource/content/1/apologia%C3%ADa%20de!%20matambre.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1952469/mod_resource/content/1/apologia%C3%ADa%20de!%20matambre.pdf). Acesso em: 28/12/2021.
- ECHEVERRÍA, E. 2003b. *El matadero*. In: Biblioteca Virtual Universal. Editorial del Cardo, p. 1-15. Disponível em: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/70300.pdf>. Acesso em: 04/01/2022.
- ECO, U. 1985. Casablanca: cult movies and intertextual collage. *Substance*, **14**(2):3-12.
- FARINA, J.; RODRÍGUEZ, J. 2013. Acceso a la alimentación: el consumo de carne vacuna en Argentina (1980-2001). *Ciclos en la Historia, la Economía y la Sociedad*, **21**(42):1851-3735. Disponível em: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-37352013000200003&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-37352013000200003&lng=es&nrm=iso). Acesso em: 13/06/2021.
- FERRO, M. 2010. *Cinema e história*. São Paulo, Paz e Terra, 243 p.
- FISCHLER, C. 1995. *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona-ES, Editorial Anagrama, 211 p.
- FERRERAS, N. O. 2004. *Imigrantes, criollos e a alimentação porteña*. Buenos Aires, final do século XIX e início do século XX. *Revista Estudios Históricos* 1.33 (2004): 97-115.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. 1998. *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 885 p.
- GALT, R. 2012. Cinema do calote: tornando *queer* a crise econômica no Novo Cinema Argentino. In: BRANDÃO, A. et al. (org.). *Políticas dos cinemas latino-americanos contemporâneos: múltiplos*

- olhares sobre a cinematografia latino-americana atual*. Palhoça, Unisul, p. 21-45.
- HIGH on the hog: how African American cuisine transformed America [Seriado]. Direção: Roger Ross Williams. Produção: Shoshana Guy. Estados Unidos, One Story Up [2020]. 208 min, color. Primeira temporada da série exibida pela Netflix. Acesso em: 10/05/2022.
- KAMINSKI, R. 2012. Yndio do Brasil, de Sylvio Back: histórias de imagens, história com imagens. In: MORETTIN, E. et al. *História e documentário*. Rio de Janeiro, FGV, p. 179-210.
- LABRIOLA, R. 2010. Trilogia do Matambre: carne, retórica e poder em Esteban Echeverría. *Letras*, (41):233-262. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/letras/article/view/12168>. Acesso em: 28/12/2021.
- MONTANARI, M. 2008. *Comida como cultura*. São Paulo, Editora SENAC São Paulo, 207 p.
- NANOOK, o esquimó. Direção: Robert Flaherty. Estados Unidos, 1922. Gênero: documentário. 79 minutos.
- PALTI, E. 2009. *El momento romántico: nación, historia y lenguajes políticos en la Argentina del siglo XIX*. Buenos Aires, Eudeba, 179 p.
- SAID, E. 1995. *Cultura e imperialismo*. São Paulo, Companhia das Letras, 528 p.
- SANTIAGO JR., F. C. F. 2012. Cinema e historiografia: trajetória de um objeto historiográfico (1971-2010). *História da Historiografia*, (8):151-173.
- SANTOS, C. R. A. 2005. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, (42):11-31.
- SEREZA, L. C. 2021. El hombre del al lado: alteridades e críticas ao modernismo. In: KAMINSKI, R.; PINTO, P. (org.). *Cinema e pensamento*. São Paulo, Intermeios; Curitiba, UFPR, p. 117-129.
- SIMIÃO, S. C. S. 2016. Janela para Curutchet: entre o convívio e a norma em El hombre de al lado. *Revista Cordis – Revista Eletrônica de História Social da Cidade*, 16:294-319.
- SIMON, E. L. 2019. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. São Leopoldo-RS. Tese de Doutorado, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 346 p.
- TAN de repente. Direção: Diego Lerman. Argentina, Alfa Filmes, 2002. Gênero: comédia dramática. 1 e 34 minutos.
- THEODORO, J. 2013. Menos é mais: O homem ao Lado. *Revista Territórios & Fronteiras*, 6(1):187-206.
- TOBIN, J. 2005. Patrimonializaciones gastronómicas: la construcción culinaria de la nacionalidad. In: *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: La Cocina como Patrimonio (In)tangible*. Buenos Aires, 250 p.
- TODO sobre el asado. Direção: Gastón Duprat y Mariano Cohn. Argentina, Televisión Abierta, 2016. Gênero: documentário. 90 minutos.
- UGLY Delicious [Seriado]. Direção: Eddie Shimidt. Produção: Morgan Neville. Estados Unidos, Tremolo Productions [2018]. 402 min, color. Primeira temporada da série exibida pela Netflix. Acesso em: 10/05/2022.

Submetido em: 01/11/2022

Aceito em: 26/06/2022