



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

CAMPUS TERESINA ZONA SUL

CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

TARCISO DA SILVA SANTOS

**COMIDA COMO DISTINÇÃO ENTRE HIBRIDISMO CULTURAL E PODER NO FILME
ESTÔMAGO**

**TERESINA – PI
2026**

TARCISO DA SILVA SANTOS

**COMIDA COMO DISTINÇÃO ENTRE HIBRIDISMO CULTURAL E PODER NO FILME
ESTÔMAGO**

Trabalho de Conclusão de Curso (artigo científico) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina - Zona Sul.

Orientador: Prof.^o Dr. Alessandro Lima
Coorientadora: Prof.^a M.a. Líbia Amaral Corrêa

TERESINA – PI

2026

SUMÁRIO

RESUMO	4
1 INTRODUÇÃO	5
2 REFERENCIAL TEÓRICO	8
2.1 Comida como distinção	11
2.2 Hibridismo cultural	14
2.3 A síntese do Poder	17
3 CONSIDERAÇÕES FINAIS	17
REFERÊNCIAS	18

COMIDA COMO DISTINÇÃO ENTRE HIBRIDISMO CULTURAL E PODER NO FILME ESTÔMAGO

Tarciso da Silva Santos¹

RESUMO

Em “Estômago”, a boca é o órgão de dois mundos. Se no início Nonato cozinha para não morrer de fome, no fim ele cozinha para não ser morto. Afinal, você é o que você come!? O filme brasileiro Estômago (2007) mistura drama e humor para contar a ascensão de Raimundo Nonato, um imigrante que descobre um talento culinário extraordinário. A trama utiliza a comida como metáfora para poder e sobrevivência, alternando entre o sucesso dele em um restaurante e sua vida na prisão. Nessa metalinguagem, utilizando o *cinema cult* como objeto de dialogar com a sétima arte e um banquete de conceitos, versando o hibridismo cultural com o poder através da culinária; sendo o elemento central, o alimento como distinção social. Portanto, o presente artigo tem como objetivo verificar como a comida está ligada à identidade cultural, por meio dos pratos preparados pelo protagonista que refletem suas origens e experiências e entender tal prática refletida por valores comensalmente sinestésicos, receitas, rituais, práticas gastronômicas, *habitus* alimentares, culturas, classes sociais, tempos e espaços, valorações acerca do que é bom ou ruim, comestível ou não, sofisticado ou não; imperando a ética e estética do alimento. A metodologia foi assistir ao filme, redigir anotações em tempo real, roteiro por IA como apoio, foram observados elementos visuais, sonoros e narrativa. Através de perspectiva qualitativa-interpretativista. Utilizou tais categorias distinção, hibridismo e poder; os autores que conversaram foram Bourdieu e Foucault. À guisa da importância da metalinguística e do cinema para mostrar valores e os resultados apresentados evidenciam ocultamentos ideológicos à luz da diegese fílmica configurando que o gosto classifica, e classifica aquele que classifica com impactos significativos na gastronomia brasileira e nas entidades que compõe este sujeito “chef”.

Palavras-chave: Cinema; Distinção; Gastronomia; Hibridismo cultural; Poder.

ABSTRACT

In "Estômago," the mouth is the organ of two worlds. If at the beginning Nonato cooks to avoid starving to death, in the end he cooks to avoid being killed. After all, you are what you eat!? The Brazilian film Estômago (2007) mixes drama and humor to tell the story of Raimundo Nonato's rise to power, an immigrant who discovers an extraordinary culinary talent. The plot uses food as a metaphor for power and survival, alternating between his success in a restaurant and his life in prison. In this meta-language, using cult cinema as an object to dialogue with the seventh art and a

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Teresina – PI, Brasil. E-mail: catzs.2020112tgas0255@aluno.ifpi.edu.br

banquet of concepts, it addresses cultural hybridity with power through cuisine; the central element being food as a means of social distinction. Therefore, this article aims to verify how food is linked to cultural identity, through the dishes prepared by the protagonist that reflect his origins and experiences, and to understand this practice reflected by synesthetic commensal values, recipes, rituals, gastronomic practices, eating habits, cultures, social classes, times and spaces, valuations about what is good or bad, edible or not, sophisticated or not; with the ethics and aesthetics of food prevailing. The methodology involved watching the film, taking notes in real time, using AI-assisted scriptwriting, and observing visual, sound, and narrative elements. A qualitative-interpretative perspective was employed, utilizing the categories of distinction, hybridity, and power; the authors discussed were Bourdieu and Foucault. Given the importance of metalinguistics and cinema in revealing values, the results presented highlight ideological concealments in light of the film's diegesis, suggesting that taste classifies, and classifies the one who classifies, with significant impacts on Brazilian gastronomy and the entities that comprise this "chef" subject.

Keywords: Cinema; Distinction; Gastronomy; Cultural hybridity; Power.

1 INTRODUÇÃO

Todas as ações humanas num contexto societário, considerando traços culturais e identitários dos povos, contêm em seu âmago significados históricos e relações socialmente construídas entre os indivíduos. Dentre essas relações, a alimentação performa um papel sobre as formas de sociabilização e adquire, culturalmente, simbolismos que permite reflexões sobre as transformações, a priori, que vão além do simples ato de comer para se nutrir, deixando de ser um fator apenas biológico, mas também social; a importância de nutrição para o corpo – objetivo de sobrevivência – e estão cada vez mais atrelado ao consumismo.

Entre secos e molhados (Dória, 2014, p.117), reitera que “as cozinhas são frutos da decantação histórica de práticas alimentares recorrentes, sobre as quais, um dia, alguém se debruçou para colocá-las em ordem”. Quando falamos em consumo de alimentação, a felicidade cria-se no estômago, objetivando o consumo de bens materiais e simbólicos relacionados aos alimentos, tal conhecimento que se tem sobre determinados ingredientes ou receitas caras e requintadas, por exemplo confere ao indivíduo um maior status e, portanto, uma possibilidade de distinção dentro de sua estrutura social.

O presente artigo consiste em um trabalho metalinguístico, reconhecendo as

múltiplas interseções, os interesses e as capacidades da educação e do cinema, pois não de ser utilizado uma análise do filme "Estômago" (BRA, 2007), dirigido por Marcos Jorge, disponível nas plataformas de *streaming* Netflix² e Prime Video³, apresenta uma narrativa provocativa que transcende o simples entretenimento cinematográfico, oferecendo uma reflexão profunda sobre temas como poder, ambição e cultura gastronômica. Através da jornada do protagonista Raimundo Nonato, um cozinheiro talentoso e ambicioso, somos levados a explorar os recantos sombrios da sociedade brasileira e os desafios enfrentados por aqueles que buscam ascender socialmente através da culinária.

Em primeiro lugar, o filme aborda de forma contundente a relação entre comida e poder. Raimundo Nonato, um imigrante nordestino com poucos recursos financeiros, descobre que sua habilidade na cozinha pode ser sua passagem para uma vida melhor. No entanto, ele logo percebe que, no mundo da gastronomia, o poder não está apenas nas mãos daqueles que cozinham, mas também daqueles que controlam os recursos e têm acesso aos círculos de influência. Isso é exemplificado pela figura do chef de um restaurante renomado, que explora e manipula Nonato em sua busca pelo sucesso.

Além disso, o filme revela as disparidades sociais e econômicas presentes na sociedade brasileira, especialmente no contexto urbano. Através da perspectiva de Nonato, somos confrontados com a dura realidade das favelas e da vida nas periferias, onde a falta de oportunidades e a violência são uma realidade constante. Não obstante, também testemunhamos a esperança e a resiliência daqueles que lutam para superar essas adversidades, encontrando na culinária uma forma de escapar da pobreza e da marginalização social.

Além de sua crítica social, "Estômago" também oferece uma reflexão sobre a importância da cultura gastronômica na formação da identidade de um povo. Através dos pratos preparados por Nonato, somos apresentados a uma rica tapeçaria de sabores, ingredientes e tradições culinárias brasileiras, que refletem a diversidade e a riqueza cultural do país. A comida não é apenas uma fonte de nutrição, mas também um veículo de memória, afeto e conexão com as nossas raízes.

² empresa que oferece serviços de streaming de vídeo sob demanda.

³ Idem

Ainda assim, "Estômago" também levanta questões éticas sobre a natureza da ambição e os limites morais que estamos dispostos a cruzar em busca do sucesso. Nonato é confrontado com escolhas difíceis ao longo de sua jornada, muitas vezes comprometendo seus valores e integridade em troca de reconhecimento e poder. Isso nos leva a questionar até que ponto estamos dispostos a ir para alcançar nossos objetivos, e se o preço do sucesso vale a pena pagar.

Em última análise, "Estômago" é muito mais do que apenas um filme sobre gastronomia; é uma obra que nos convida a refletir sobre as complexidades da sociedade contemporânea e os desafios enfrentados por aqueles que buscam seu lugar ao sol. Ao explorar temas como poder, ambição e cultura gastronômica, o filme nos convida a repensar nossas próprias relações com a comida e a sociedade, e a considerar as consequências de nossas escolhas individuais e coletivas.

O presente trabalho focaliza no metalinguístico de uma produção cinematográfica reverberando pela semiótica⁴, sendo esta o ramo de estudos de como os filmes criam significados e transmitem mensagens e, oxímoros⁵ que exploram e tematizam a ação simbólica da alimentação e a magia da culinária/gastronomia, versando com seus apelos comensalmente sinestésicos.

Desse modo, é notório as intersecções que o filme Estômago preconiza pelo fato de "prendemo-nos pelo estômago" (Pólvora, Gorgonzola e Alecrim, 2005)⁶, é nesse sentido que o tal ato de comer, é marcado pela ética e estética híbrida do alimento; contanto aguçando o cerne ético e moral, ligados à cultura e grupo social. Como objeto empírico deste estudo, a obra cinematográfica explorada em questão visa dialogar como o alimento é tratado e encarado como distinção, conceito desde o gosto e materialização aplicado na cultura alimentar, evidenciado por Pierre Bourdieu. Além de refletir sobre a relação saber/poder no processo de construção de identidade do personagem, nas perspectivas teóricas de Michael Foucault.

Assim como, a junção de elementos de diferentes culturas para criação de novos pratos, processo de mistura, empréstimo e apropriação de elementos culturais,

⁴ É o estudo de como as imagens, sons, cores, enquadramentos e narrativas criam significados e mensagens além do óbvio, funcionando como um sistema de signos para o público interpretar intenções do diretor. Fonte: Google

⁵ Figuras de linguagem que combinam termos contraditórios para criar um sentido, são utilizados como ferramenta narrativa e estética para explorar a dualidade do protagonista e da própria culinária (entre o sublime e o grotesco). Fonte: Google

⁶ Obra literária (conto) de Lusa Silvestre publicado originalmente no livro (2005), visto que teve adaptação cinematográfica para o filme Estômago (2007).

designado hibridismo; sob essa ótica, é perceptível a ode construída, arquitetada e estruturada erroneamente erótica em torno da comida, do poder e do sexo, na terrível ambiguidade entre prazer e morte.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Comer é um ato fisiológico, antropológico e cultural, mas é também emocional e simbólico. Cozinhar e comer revela sobre o indivíduo – refletir sobre o ato cultural de alimentar-se em seu significado psicológico mais profundo (BARCELLOS, 2017).

De modo que, o motivo deste trabalho, advém da ideia de entender como a culinária/gastronomia é uma metáfora como filme para objeto artístico, estando imerso na sociologia da alimentação, visando compreender como o filme explora a relação entre comida, poder e identidade.

Através da trajetória do protagonista, que utiliza suas habilidades culinárias para ascender socialmente. No tocante, essa conexão profunda entre gastronomia e narrativa oferece um rico campo de análise para discutir temas como classe social, cultura e a busca por pertencimento.

Desvelando as nuances de todo O Estômago, “as imagens manipulando o desejo de comer e as representações simbólicas da comida aparecem no cinema sob a mesma construção que a literatura utilizou para expressar a influência da linguagem sobre as sensações” (AZEVEDO; PELED, 2016, p. 37). A forma como enxergamos o alimento e a forma compartilhada e digerida, reflete e desperta um certo **“gastronomismo”** ou **“comida de cinema”**.

Esse artigo analisa a comida como manifestação da cultura e como ela pode ser um processo cultural quando preparada. Nesse sentido, Cleber Cristiano Prodanov e Rogério de Vargas Metz, citam:

as formas que a cultura se aproxima das práticas cotidianas em relação a preparação da comida, ao domínio do fogo pela humanidade, a cozinha escrita e a cozinha oral e tudo que se relaciona a essa perspectiva, o uso de comida crua para evidenciar o não pertencimento à cultura, diferenças entre comida assada e cozida e, por fim, os prazeres do comer bem. (METS, PRODANOV, 2020)

O conceito de cultura sugerido por Levi-Strauss (1982), que aponta que a natureza e o homem são duas forças distintas, que interagem, mas que representam duas coisas opostas. Assim, Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho e Madel Therezinha Luz, citam:

O comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas (Carvalho; Luz, 2011, p.147)

O cinema literário se preocupa com interpretações que geram comentários, citações, imitações seja a partir da literatura ou do cinema. As duas artes se respondem e animam (SILVA JR., GANDARA, 2017). Nesse contexto, o tema central dessa pesquisa tem como a alimentação, sociedade e cultura se relacionam, por isso, analisar-se-á por meio do filme *Estômago*, muito além de uma obra cinematográfica, mas observar os atores em seu *modus operandi* e pelo instinto biológico.

A alimentação assume também um comportamento cultural. Biológica, por uma questão de sobrevivência, sendo um fator insubstituível para a manutenção da vida e condição *sine qua non* para todos os seres humanos. Relaciona-se diretamente à vitalidade do indivíduo, à necessidade fisiológica de ingerir nutrientes capazes de manter o corpo em funcionamento, sendo, sob esse aspecto, um comportamento relativo à natureza humana. (SILVA JR., GANDARA, 2017), o que ingerir e as quantidades a serem ingeridas para suprir as necessidades variam de uma pessoa para outra, de acordo com fatores como idade, altura, peso, tipo de atividade, quadro clínico, entre outros.

Por conseguinte, a comida como distinção, hibridismo cultural e poder podem ser bem caracterizados, em suma, no filme *Estômago* (BRASIL, 2007), dirigido por Marcos Jorge a partir do conto presos pelo estômago (2005) que integra o livro Pólvora, Gorgonzola e Alecrim (2005) de Lusa Silvestre, como uma tradução coletiva. Essa coprodução entre Brasil e Itália acompanha o paraibano/cearense Raimundo Nonato/Nonato Canivete/Alecrim (interpretado por João Miguel) em duas narrativas que se cruzam inteligivelmente. Nonato Canivete, em sua saga heroica converte a comida em oportunidade, usando de sua inteligência e perspicácia: “o homem é o único animal que cozinha” (JORGE *et al*, 2008).

Nessa pesquisa se caracteriza o antropofagismo, Nonato é o Hannibal possível em terras tupiniquins: “me arranja um pouco de alho, cebola, alecrim (...) azeite pra refogar, queijo ralado sempre é bom, sal e pimenta-do-reino. Dá pra se virar com isso aí” (SILVESTRE, 2005, p. 23). Acumula conhecimentos refinados, mas os confunde com sua vida na prisão. Acumula experiências da cozinha, mas pratica seus dons sempre preso por alguém ou algum motivo. Seja na cozinha de um bar decadente ou no cantinho da cela comandada por Bujiú, o fazer culinário de Nonato sempre transforma o espaço e oferece conforto ao paladar de quem o experimenta (GANDARA, 2018).

Além disso, serão utilizados conceitos como distinção e poder à luz de autores como Bourdieu (2003) e estudiosos dos estudos culturais.

2.1 Comida como distinção

O conceito de distinção permeia toda a obra de Bourdieu no que se refere aos estudos desse autor sobre a produção, difusão e consumo de bens simbólicos, bem como sobre as estratégias de legitimação visando à reprodução e manutenção do *status quo*. Nesse contexto, a divisão em classes operada pela ciência conduz à raiz comum das práticas classificáveis produzidas pelos agentes e dos julgamentos classificatórios emitidos por eles sobre as práticas dos outros ou suas próprias práticas: o *habitus* é, o princípio gerador de tais atitudes, definido pela “capacidade de produzir práticas e obras classificáveis, além da capacidade de diferenciar e de apreciar essas práticas e esses produtos (gosto)” (BOURDIEU, 2006: 162), constituindo o mundo social representado, ou seja, o espaço dos “estilos de vida”:

Estrutura estruturante que organiza as práticas e a percepção das práticas, o *habitus* é também estrutura estruturada: o princípio de divisão em classes lógicas que organiza a percepção do mundo social é, por sua vez, o produto da incorporação da divisão em classes sociais. Cada condição é definida, inseparavelmente, por suas propriedades intrínsecas e pelas propriedades relacionais inerentes à sua posição no sistema das condições que é, também, um *sistema de diferenças*, de posições diferenciais, ou seja, por tudo o que a distingue de tudo o que ela não é e, em particular, de tudo o que lhe é oposto: a identidade social define-se e afirma-se na diferença. (BOURDIEU: 2006, 164) [grifos do autor]

A trajetória do protagonista, Raimundo Nonato e suas práticas alimentares (do boteco à alta gastronomia) refletem a incorporação de disposições e práticas ligadas

à sua classe social e ao ambiente em que está inserido. O *habitus* de Nonato Canivete muda conforme ele ascende socialmente pela culinária.

Figura 1. No boteco e a coxinha



Fonte: Filme Estômago. Direção: Marcos Jorge. Brasil, 2007.

Figura 2. No restaurante: Bocaccio



Fonte: Filme Estômago. Direção: Marcos Jorge. Brasil, 2007.

O *habitus*, portanto, aquilo que habitualmente que tens feito e efeito e, nem precisa, pensar para fazer e simplesmente faz, assim acontece com o personagem que habita em si, um conjunto de valores, condutas, *gostos*, estilos de classes que criam tendências de comportamentos, a exemplo: hábito alimentar – o que é comer bem? – critério este, definido por Nonato Canivete ou Alecrim, do que é bom, barato; **“comida de rico”** ou **“comida de bacana”** *versus* **“comida de pobre”**. Tal marcador social, influenciando e criando o *gosto*, sendo este, segundo Bourdieu:

O gosto, propensão e aptidão para a apropriação – material e/ou simbólica – de determinada classe de objetos ou de práticas classificadas e classificantes é a fórmula geradora que se encontra na origem do estilo de vida, conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos – mobiliário, vestuário, linguagem ou *hexis corporal* – a mesma intenção expressiva. (BOURDIEU, 2006: 165).

No que se refere à alimentação, segundo Bourdieu, a distinção manifesta-se através do consumo e do gosto ou da preferência por alimentos raros e aristocráticos. A oposição que se estabelece entre as classes dominadas dominantes é expressa, nesse *campo*, pela oposição entre a “comida” e a “comilança”, entre “alimentos leves, delicados e requintados” e “alimentos pesados, gordurosos e grosseiros” (BOURDIEU, 2006: 176).

Figura 3. O macarrão à puttanesca



Fonte: Filme Estômago. Direção: Marcos Jorge. Brasil, 2007.

O conceito de *campo* é, portanto, a ferramenta de Bourdieu para analisar como diferentes esferas da vida social se organizam e reproduzem relações de dominação através de capitais específicos e de uma “luta por posições”. Ou seja, é o local onde o *habitus*, se expressa, atua. Logo assim, Bourdieu, afirma que os conflitos sobre a arte ou a arte de viver, cujo verdadeiro desafio é a imposição do princípio de dominação dominante no âmago da classe dominante, ou deste ou daquele *campo* específico – ou, em outras palavras, a obtenção da taxa de conversão mais favorável para a espécie de capital de que se está mais bem provido (BOURDIEU, 2006: 291).

Figura 4. Na cadeia



Fonte: Filme Estômago. Direção: Marcos Jorge. Brasil, 2007.

2.2 Hibridismo cultural

A noção de hibridismo cultural – segundo Burke, (2010 *apud* RODRIGUES, D.G.; BESSA, R. M.R, 2025, p.54), os diversos processos que resultam do encontro de duas ou mais culturas, dando origem a aspectos mistos e novos (línguas, culinárias, religiões) para os sujeitos envolvidos. Desse modo, o filme *Estômago* retrata esse banquete de conceito através da culinária como ferramenta de ascensão e mistura social.

O personagem Raimundo Nonato ou Alecrim, transita entre o “baixo” (o boteco do seu Zumiro) e o “alto” (o restaurante italiano Bocaccio do seu Giovanni), fundindo sabores populares com técnicas eruditas. Sendo levado pela aculturação, fusão e identificação de receitas e sabores; no boteco, ele é a ingenuidade moldada pela necessidade; na prisão, ele é a sofisticação usada como estratégia.

Nesse banquete de conceitos, observamos elementos chaves como: o **contraste gastronômico** (com a transição da coxinha popular de boteco para o *boeuf bourguignon* – alta gastronomia), os **espaços opostos** (sujeira da prisão e a organização da cozinha profissional – evidenciando como o protagonista pertence a ambos), por fim, **poder e sobrevivência** (destaque para o conhecimento “refinado”, é usado como ferramenta de domínio em ambientes brutos). O filme utiliza a comida como ponte entre a marginalidade e a sofisticação, criando um protagonista que é, simultaneamente, vítima e mestre do sistema.

A cena em que Raimundo Nonato prepara o queijo brie com geleia de pimenta na cadeia é o exemplo máximo desse hibridismo, assim acontece também quando Nonato, conhece e degusta o queijo **gorgonzola** com goiabada (prato de sobremesa intitulado *Anita e Garibaldi*, por Giovanni no Bocaccio); no *dancing*, pela sua experiência com o **drink negroni** – “**bebida de bacana**” – identifica a sofisticação da **angostura**; na cadeia, têm-se a ideia de impressionar, em adicionar angostura à maria louca (cachaça) e, fazer **farofa com formiga** (aliando a culinária nortista do Brasil); no *ristorante Bocaccio*, com Íria, oferece o macarrão à puttanesca, aliando a culinária italiana.

A seguir (Tabela 1), podemos dividir a trajetória de Nonato em dois estágios que mostram como o hibridismo molda a identidade do personagem. No boteco, ele é

a ingenuidade moldada pela necessidade; na prisão, ele é a sofisticação usada como estratégia.

Tabela 1. Tabela comparativa: O Hbridismo de Nonato

Aspecto	O Início (Boteco/Restaurante)	O Auge (Prisão)
Ingrediente	A gordura, a farinha, a coxinha e o pastel	O brie, a pimenta, o vinho e o gorgonzola.
Técnica	Aprendizado empírico e observação passiva	Domínio técnico aplicado à manipulação social
Relação de poder	Ele é o “Paraíba”, o explorado pelo patrão	Ele é o “Alecrim”, o indispensável para os líderes
Ambiente	Cozinha suja, mas “livre”	Cela imunda, mas onde ele exerce “soberania”

Fonte: autor

Figura 5. A gênese da sobrevivência (O Boteco)



Figura 6. Triangula comida, sexo e poder



Fonte: Filme Estômago. Direção: Marcos Jorge. Brasil,2007.

2.3 A síntese do Poder

Etimologicamente, a palavra poder deriva do latim vulgar *potere*, substituído ao latim clássico *posse*, que vem a ser a contração de *potis* esse, “ser capaz”; “autoridade”. Dessa forma, a microfísica do poder de Michel Foucault se manifesta na transição de Nonato de um elo frágil na base social para um mestre manipulador dentro da hierarquia prisional. O tal poder, não é algo que se possui, mas uma estratégia exercida por meio de saberes específicos – neste caso, a culinária.

Com a predominância da distinção para tais gostos, sobretudo a ode triunfal da culinária/ gastronomia, neste intento, Foucault entra cena com os estudos e pensamentos que envolvem, principalmente, o biopoder e a sociedade disciplinar. Corroborando com a epistemologia fílmica e metodológicas da utilização das narrativas cinematográfica dessa pesquisa, pontos de conexão são observados: **saber/poder, corpos dóceis e a relação de força.**

Grosso modo, Nonato transforma o ato de cozinhar em uma ferramenta de controle. Quem domina o “saber” da cozinha, domina os corpos e desejos daquele que dependem do alimento. Ele é o corpo subjugado pelo sistema e pelo patrão ao aprender as regras do jogo, ele inverte a lógica; o poder circula nas pequenas interações: no tempero da carne, na escolha dos ingredientes e na sedução pelo paladar, ao educar paladares.

Para a análise da microfísica com o *Estômago*, sob o efeito *panóptico*, segundo Foucault, (1979 *apud* FERREIRINHA, I. M. N.; RAITZ, T. R., 2010, p. 378), sendo panoptismo, um dispositivo invertido do espetáculo, shows, circo, poucos assistem ao que acontecem com a multidão. O “panóptico” é uma máquina maravilhosa que a partir dos desejos mais diversos, fabrica efeitos homogêneos de poder. Foucault (1979:12) explica que os “discursos de verdade” da sociedade, por meio de sua linguagem comportamentos e valores, são relações constituídas de poder e, portanto, aprisionam os sujeitos, como destaca em seu texto.

Cada sociedade tem seu regime de verdade, sua “política geral” de verdade, isto é, os tipos de discurso que aceita e faz funcionar como verdadeiros..., os meios pelo qual cada um deles é sancionado, as técnicas e procedimentos valorizados na aquisição da verdade; o status daqueles que estão encarregados de dizer o que conta como verdadeiro.

O poder em Foucault reprime, mas também produz efeitos de saber e verdade. Para analisar a microfísica do poder, a cena mais emblemática é o primeiro jantar que Nonato prepara para Bujiú em sua cela.

Figura 7- Jantar na cela



Fonte: Filme Estômago. Direção: Marcos Jorge. Brasil, 2007.

A dinâmica de forças se desloca do músculo para o estômago, onde preconiza a inversão da vigilância e do desejo ao servir uma comida refinada em um ambiente degradado, ele cria um **dispositivo de prazer**. O poder aqui não é repressivo, mas produtivo. Foucault argumenta que o poder é uma “rede de dispositivos” sempre em movimento. Nonato, não precisa de armas, a faca de cozinha, antes era uma ferramenta de trabalho, torna-se símbolo de autoridade técnica. Ao explicar os ingredientes (o **saber**), ele estabelece uma **verdade** o que é “comer bem”.

A microfísica foca na **anatomia dos detalhes**, quando Nonato organiza a distribuição da comida, ele está organizando a **economia de corpos**. Ele decide quem come a melhor parte, quem espera e como o ritual deve ser seguido. É o poder exercido através da etiqueta e da necessidade biológica; onde há poder, há resistência.

O poder como verdade vem se instituir, ora pelos discursos a que lhe é obrigada a produzir, ora pelos movimentos dos quais se tornam vitimados pela própria organização que a acomete e, por vezes, sem a devida consciência e reflexão (FERREIRINHA, I. M. N.; RAITZ, T. R., 2010, p.370).

para assinalar simplesmente, não o próprio mecanismo da relação entre poder, direito e verdade, mas a intensidade da relação e sua constância, digamos isto: somos forçados a produzir a verdade pelo poder que exige essa verdade e que necessita dela para funcionar, temos de dizer a verdade, somos coagidos, somos condenados a confessar a verdade ou encontrá-la. (Foucault, 1979:29 *apud* FERREIRINHA, I. M. N.; RAITZ, T. R., 2010, p.370-371)

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em vista dos argumentos apresentados, a análise de *Estômago* revela que a comida transcende a esfera da necessidade básica para se consolidar com um sofisticado mecanismo de distinção e exercício de poder. Ao longo do percurso de Raimundo Nonato, observa-se que o hibridismo cultural – manifestado na capacidade do protagonista de transitar entre a culinária popular e a técnica refinada – atua como o principal catalisador de sua ascensão social e sobrevivência.

A obra demonstra que o domínio do paladar confere a Nonato uma autoridade capaz de subverter as hierarquias tradicionais, seja no ambiente estratificado do restaurante ou na estrutura bruta da prisão. Conclui-se, portanto, que o filme utiliza a gastronomia como uma metáfora das tensões de classes brasileiras onde o saber culinário não apenas alimenta, mas define quem domina e quem é dominado. A distinção nesse contexto, deixa de ser um mero traço de refinamento para se tornar uma estratégia de resistência e soberania em um sistema que busca a marginalização do sujeito.

Dado o exposto, o gosto em suma não é “natural”, mas um marcador de classe; então convertido em poder social. À guisa desse trabalho ajuda a entender a relação entre cinema e sociologia da alimentação e, talvez, como a ética permeia na vida de cozinheiros que atuam no cenário gastronômico, em busca de ser o protagonista da sua própria história que compõe este sujeito *chef*. Adendo, “comer” ou ser “comido”, é uma questão de saber técnico. Essa saga continua.

REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, Elayne; PELED, Shay. **Comida e visualidade**. *Visualidades*, 14(2), 2017. Disponível em: <<https://doi.org/10.5216/vis.v14i2.40053>>. Acesso em 10/07/2025.
- BARCELLOS, Gustavo. **Psique e Imagem: estudos de psicologia arquetípica**. Petrópolis: Vozes, 2017.
- BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.
- BURKE, P. **Hibridismo Cultural**. Tradução: Leila Souza Mendes. São Leopoldo: Editora Unisinos 2010. 118p., apud RODRIGUES, D. G.; BESSA, R. M. R. **Intercultura, hibridismo e identidades plurais: uma análise sobre as obras do chef francês Claude Troisgros**. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029, Rio de Janeiro, v.5, n.1, p.47-61, abr. 2025.
- CARVALHO, M.C.; LUZ, M. T. **Simbolismo sobre “natural” na alimentação**. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, p. 117, 2014.
- ESTÔMAGO. Direção: Marcos Jorge. Produção: Cláudia da Natividade, Fabrizio Donvito e Marco Cohen. Brasil/Itália: Zincrane Filmes e Indiana Productions, 2007. DVD .112 min.
- FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Organização e tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979., apud FERREIRINHA, I. M. N.; RAITZ, T. R. **As relações de poder em Michel Foucault: reflexões teóricas**. *Revista de Administração Pública (RAP)*, Rio de Janeiro, (44:2) p. 367-383, mar./abr. 2010 – ISSN: 0034-7612.
- GANDARA, Lemuel da Cruz. JUNIOR, Augusto Rodrigues da Silva. **Antropofagia ruminante: a gastronomia visual de estômago no cinema literário anthropophagic ruminant: the visual gastronomy of estomago – a gastronomic story in the literary cinema**, 2018.
- JORGE, M.; SILVESTRE, L; NATIVIDADE, C. **Roteiro de Estômago para filme de longa-metragem**. Coleção Aplauso Cinema Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 2008.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1982.
- METZ, Vargas de Rogério. PRODANOV, Cleber Cristiano. **Estudios históricos- a comida como manifestação da cultura quando preparada. Food as a manifestation of culture**

when prepared. – CDHRPyB - Año XII – Uruguay, Diciembre, 2020 - Nº 24 – ISSN: 1688-5317.

REYNA, C. Antropologia do cinema: as narrativas cinematográficas na pesquisa antropológica. **Teoria e Cultura-** Juiz de Fora, v. 12 , 2017.