



Cultura, história e gastronomia: análise de enquadramento do jornalismo gastronômico¹

Bianca Arantes dos Santos²
Célio José Losnak³

RESUMO

O texto parte de uma pesquisa que tem como proposta realizar um estudo do conteúdo jornalístico da cobertura gastronômica do jornal *Folha de São Paulo*, de São Paulo, entre setembro de 1988 e julho de 1996. A proposta fundamenta-se na leitura e análise do periódico procurando identificar características recorrentes na cobertura gastronômica da *Folha*, tais como abordagem; temas; tendências culinárias, alimentares e gastronômicas; profissionais envolvidos; fontes e locais citados; que permitam identificar como o jornal retrata a alimentação e a culinária como produtos culturais.

PALAVRAS-CHAVE: Folha de S.Paulo; jornalismo gastronômico; História da Imprensa

INTRODUÇÃO

Com mais de quinhentos anos de história, a culinária do Brasil foi formada a partir da junção de diferentes tradições, hábitos, ingredientes, preparações e alimentos trazidos pelas diversas nacionalidades e etnias que viveram no país ao longo de sua história. Cada região brasileira possui suas especificidades, sua própria cultura gastronômica; isso se dá graças à multiplicidade de histórias, processos de desenvolvimento, clima, relevo, tipo de solo e vegetação e outras características culturais dos povos que habitam aquela região.

Como aponta Ariovaldo Franco em seu “De caçador a gourmet” (2004, p. 24), a cultura e os hábitos culinários de uma nação, ou seja as regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais de sua dieta, não proveem somente de um instinto de sobrevivência e da necessidade do ser humano de se alimentar. Esses hábitos alimentares e essa cultura culinária são, na realidade, expressões da

¹ Trabalho apresentado na V Conferência Sul-Americana de Mídia Cidadã e X Conferência Brasileira de Mídia Cidadã.

² Aluna de graduação do 3º ano do curso de Comunicação Social: Jornalismo da Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação (FAAC) da Unesp de Bauru e bolsista de Iniciação Científica pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Email: bianca.arantes.santos@gmail.com

³ Orientador do projeto de Iniciação Científica. Professor da Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação (FAAC) da Unesp de Bauru. Email: losnak@faac.unesp.br



sua história, geografia, clima e organização social; além de serem a exteriorização das crenças religiosas e de outros aspectos culturais da sociedade em que estão inseridas.

Apesar de mostrarem uma tendência para seguir a tradição já estabelecida, as culturas culinárias são constituídas pelas trocas culturais entre os povos, sendo produtos de uma mescla dessas diferentes formas e expressões de culturas. A culinária, portanto, não é estática, sua evolução ocorre segundo o contexto histórico e geográfico no qual está inserida.

Todas as transformações da economia têm repercussões nos processos de produção e distribuição de alimentos e influenciam profundamente a culinária, os hábitos alimentares e a própria estrutura da vida doméstica. (FRANCO, 2004, p. 262)

É dentro desta conjuntura, que o jornalismo gastronômico se desenvolve. Essa vertente do jornalismo tem como objetivo registrar a cultura culinária e os hábitos sociais relacionados à alimentação de toda uma sociedade naquele momento, mostrando as mudanças e as constâncias da gastronomia e gerando discussões em torno deste tema.

A cobertura gastronômica, portanto, pode ser definida dentro das teorias e conceitos de diversos gêneros jornalísticos. Dentre esses, o Jornalismo Cultural, que engloba temáticas que despertam o interesse do público e são relacionadas à prática do jornalismo opinativo, analisando produtos culturais e obras de arte e expondo a opinião dos críticos ao público. Ao mesmo tempo, ela faz parte do Jornalismo de Comportamento, por abordar hábitos sociais, de consumo, alimentação e cultura, sendo considerado parte do *soft news*, e por suas matérias serem escritas de modo que falem diretamente com o seu público-alvo, se adaptando aos hábitos e costumes dos leitores a fim de garantir maior proximidade.

MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS

Para a elaboração dessa pesquisa, a bolsista utilizou os conceitos sobre Teoria do Jornalismo, focando-se em analisar o corpus a partir das características do Jornalismo Cultural e do Jornalismo de Comportamento, dos quais a cobertura gastronômica faz parte.

Essa vertente faz parte do Jornalismo Cultural, pois engloba temáticas que despertam grande interesse no leitor e são relacionadas à prática do jornalismo opinativo, analisando produtos culturais e obras de arte e expondo a opinião dos críticos ao público. Ao mesmo tempo, ela faz parte do Jornalismo de Comportamento, por abordar hábitos sociais, de consumo, alimentação e cultura, sendo considerada como parte do *soft news*, e por suas



matérias serem escritas de modo que falem diretamente com o seu público-alvo, se adaptando aos hábitos e costumes dos leitores a fim de garantir maior proximidade. Do mesmo modo, o jornalismo gastronômico faz parte do jornalismo de *lifestyle*, por tratar de temas menos factuais, através de textos mais subjetivos e informais, com um uso maior dos recursos gráficos, que se mostram muito importantes, por ajudarem o leitor a se interessar mais pelo assunto tratado ou compreendê-lo melhor.

O material estudado são as edições do caderno *Comida* publicadas no jornal *Folha de São Paulo* de 1988 até 1992 e no caderno *Fim de Semana*, de 1992 até 1996, encontradas gratuitamente na internet no acervo do jornal. Para tanto, se está realizando uma pesquisa por amostragem, ou seja, analisando o conteúdo gastronômico do jornal, buscando analisar e classificar seus componentes de modo a descobrir como o jornal retrata a alimentação e a culinária como produtos culturais.

DESCRIÇÃO DO PROCESSO/EXPERIÊNCIA

A pesquisa de Iniciação Científica tem como proposta realizar um estudo do conteúdo jornalístico da cobertura gastronômica, do jornal *Folha de São Paulo*, baseado na cidade de São Paulo, entre os anos de 1988 e 1996. Através da leitura e análise do periódico, a bolsista buscou discernir algumas características frequentes da cobertura gastronômica da *Folha*, tais como abordagem; temas; gêneros textuais; uso de imagens; tendências culinárias, alimentares e gastronômicas; profissionais envolvidos; fontes e locais citados; inserção espacial da seção no jornal. A pesquisa também considerou o modo como essa cobertura foi sendo modificada de acordo com o contexto interno do veículo, por meio de suas políticas editoriais e reformas administrativas, e com o contexto externo, principalmente, as tendências da gastronomia no país.

Em 23 de setembro de 1988, a *Folha de São Paulo* cria o caderno *Comida*. O jornal foi um dos primeiros periódicos brasileiros a dedicar um espaço fixo para uma cobertura gastronômica mais ampliada, tratando de diversos aspectos do mercado gastronômico, através de matérias sobre os restaurantes da cidade, ingredientes e inovações, críticas de bebidas e restaurantes e outros assuntos. Ele passou por diversos momentos ao longo dos anos, com a sua última edição como caderno *Comida* em 14 de fevereiro de 1992, e a cobertura passou a ser publicada em uma seção do caderno *Fim de Semana* entre 21 de fevereiro de 1992 e 5 de



julho de 1996, quando se tornou uma seção fixa dentro da *Ilustrada*. Em fevereiro de 2005, ocorreu uma nova mudança e a cobertura passou a ocupar apenas uma página, o que se manteve até maio de 2011, quando o *Comida* voltou a circular uma vez por semana, espaço que ocupa até os dias de hoje.

Apesar de um extenso conteúdo ter sido produzido durante os anos analisados, 1988 até 1996, foram poucas as vezes em que os hábitos alimentares, a gastronomia e a em geral alimentação foram claramente tratadas como parte de uma cultura culinária. Em 30 de setembro de 1988, a matéria “Memórias gastronômicas de uma estadia no Etna”, na segunda edição do caderno, assinada pelo psicanalista Luiz Tenório Oliveira Lima, demonstra em alguns de seus trechos essa relação. No texto, o convidado relata a sua viagem à Itália e passa uma receita que aprendeu durante a estadia no país.

“O Mediterrâneo, apesar de sua extensão e da diversidade dos povos que ali habitam, manteve ao longo dos séculos uma incrível unidade cultural. Talvez esta unidade tenha como pano de fundo sua geografia típica, seu relevo, sua vegetação e principalmente seu clima. Os pratos da região são saborosos e cheios da simplicidade que é a marca da cozinha mediterrânea, da qual a Sicília é o melhor exemplo.”⁴

O que parece predominar no conteúdo produzido pelo jornal são matérias com cunho de serviço, ou seja, que objetivam mostrar ao seu leitor como se introduzir e se portar nesse mercado crescente, elencando serviços e experiências que este leitor deveria vivenciar.

Marques (2012, p. 7) aponta que é possível afirmar a existência de uma relação entre o *lifestyle journalism*, do qual o jornalismo gastronômico faz parte, e o consumo, pois esta aborda temas e áreas que estão associadas a um estilo de vida – individual ou coletivo -, de modo a orientar seus leitores em relação à alternativas diversificadas de consumo, tais como moda, comida e saúde, isto é, variantes da vida e do estilo do consumidor em geral, visando sempre a auto-realização do indivíduo.

Ainda de acordo com Marques (2012, p. 7), por conta de sua visão voltada para o consumo, essa variante muitas vezes encontra-se associada ao entretenimento, apelando ao interesse do leitor e não a uma necessidade premente da informação, sendo assim chamado de *infotainment*.

⁴ LIMA, Luiz Tenório Oliveira. Memórias gastronômicas de uma estadia no Etna. Folha de São Paulo, São Paulo, 30 de setembro de 1988. Comida, J-2



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a análise das edições do caderno *Comida* e do caderno *Fim de Semana*, entre 1988 e 1996, do jornal *Folha de São Paulo* é possível notar as influências do momento histórico da sociedade, do jornalismo e do próprio veículo no modo como essa cobertura gastronômica é feita. A profissionalização e o crescimento constante da gastronomia brasileira e um maior interesse de parte do público por este assunto, gerou a necessidade de que algum veículo se tornasse o guia do leitor, papel que a *Folha* assumiu.

Apesar de a maioria das matérias analisadas terem um foco maior na questão do consumo, elas também tornam-se um retrato da cultura gastronômica da época. Ao citarem ingredientes utilizados, chefs e restaurantes reconhecidos e as novidades do mercado gastronômico naquele momento, estas matérias tornam-se uma espécie de cápsula do tempo, que nos permite montar um retrato da cultura culinária daquela época.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, Leonel de Azevedo de. **Entretenimento:** valor-notícia fundamental. Estudos em jornalismo e mídia. Florianópolis, ano 5, n.1, p. 13-23. 1º semestre de 2008. Disponível em: <http://revistas.univerciencia.org/index.php/estudos/article/viewFile/5556/5043> Acesso em abril de 2014

AMARAL, Renata Maria do. **Da cozinha à sala de estar:** um olhar sobre a gastronomia no jornalismo cultural brasileiro. E-compós: Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação. V.5, p.1- 21. Abril de 2006. Disponível em: <http://www.compos.org.br/seer/index.php/e-compos/article/view/72/72>. Acesso em: outubro de 2014.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia .- 3ª ed. revista e ampliada - São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2004.

HANUSCH, Folker. Lifestyle Journalism. **Share2shine.** Disponível em: <http://share2shine.com/2010/04/26/lifestyle-journalism/> Acesso em: setembro de 2014

MARQUES, Ana Cristina, **Boas Notícias** - Um retrato de Jornalismo de Lifestyle em Portugal, 2012 Dissertação de Mestrado em Comunicação Social na vertente de Jornalismo. Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas