

VIRADA GASTRONÔMICA: COMO A CULINÁRIA DÁ LUGAR À GASTRONOMIA NO JORNALISMO BRASILEIRO

GASTRONOMICAL TURN: how cooking gives rise to gastronomy in Brazilian journalism

VIRAJE GASTRONÓMICO: como la culinaria se convierte en gastronomía en el periodismo brasileño

Renata Maria do Amaral

Doutora (2015) e mestra (2006) em Comunicação, especialista em Design da Informação (2003) e graduada em Comunicacao Social - Jornalismo (2001) pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

E-mail: reamaral@gmail.com

Resumo

Este artigo apresenta a virada gastronômica, período de transição entre os anos 1970 e 1990 quando a culinária passou a dar espaço para a gastronomia nos jornais brasileiros. O caderno Comida (1988-1992), da Folha de S.Paulo, e o crítico e cronista Apicius (1975-1997), do Jornal do Brasil, são marcos que delimitam a virada. Os resultados apontam que são três os principais temas recorrentes na virada: os critérios da crítica, o início da valorização dos chefs de cozinha e a pedagogia do consumo.

Palavras-chave: Jornalismo Gastronômico. Virada Gastronômica. Crítica Gastronômica. Jornalismo Cultural. Jornalismo Especializado.

Abstract

This paper presents the gastronomical turn, a transition period between 1970 and 1990 when culinary started to be substituted by gastronomy in Brazilian newspapers. Both Comida (1988-1992) section, at Folha de S. Paulo, and the critic and chronicler Apicius (1975-1997), at Jornal do Brasil, are landmarks that define this moment. The results point out that there are three main recurring themes: the criteria of criticism, the beginning of acknowledgment of chefs and the pedagogy of consumption.

Keywords: Food Journalism. Gastronomical Turn. Food Review. Cultural Journalism. Specialized Journalism.

Resumen

Este artículo presenta el viraje gastronómico, período de transición entre los años 1970 y 1990 cuando la culinaria pasó a dar espacio para la gastronomía en los periódicos brasileños. El cuaderno Comida (1988-1992), de Folha de S.Paulo, y el crítico y cronista Apicius (1975-1997), de Jornal do Brasil, son marcos. Los resultados apuntan que son tres los principales temas recurrentes: los criterios de la crítica, el inicio de la valorización de los chefs de cocina y la pedagogía del consumo.

Palabras clave: Periodismo Gastronómico. Viraje Gastronómico. Crítica gastronómica. Periodismo Cultural. Periodismo Especializado.

Introdução

No contexto do jornalismo brasileiro, a gastronomia é um tema que vem crescendo nos últimos anos. Em estudo anterior (AUTOR, 2013), analisamos como a gastronomia ganhou espaço no jornalismo cultural da primeira década dos anos 2000. De lá para cá, porém, o assunto se descolou das páginas culturais e ganhou espaços próprios. Em nível nacional, o surgimento da temática nos jornais impressos em suplementos semanais exclusivos é recente. Considerado referência no tema, o Paladar surgiu em O Estado de S. Paulo em setembro de 2005, com oito páginas e ainda em circulação. A Folha de S. Paulo lançou o caderno Comida em maio de 2011.

É interessante observar a justificativa dada pela Folha de S. Paulo, em matéria publicada na véspera do lançamento, para a demora em relação ao seu principal concorrente: o jornal afirma que foi pioneiro na cobertura de gastronomia no país, com a primeira versão do caderno Comida, entre 1988 e 1992. O texto traz ainda uma fala de Josimar Melo, crítico da Folha e editor do caderno naquela fase: “Naquela época, o que se publicavam eram receitas. O interesse pela comida como cultura, pelo vinho e pelos chefs estava despertando. Nosso caderno serviu como uma grande vitrine para esse despertar” (COMIDA..., 2011, p. 1). Melo conta que o caderno precursor ia além do que os jornais faziam na época: publicar receitas de pratos para quem quisesse reproduzi-los em casa.

Essa explosão é recente, mas suas raízes se ancoram em outro momento do jornalismo – é ele que nos interessa neste artigo. Queremos compreender como o jornalismo gastronômico se constitui como subcampo do campo do jornalismo. Vamos tomar como estudo de caso dois jornais de circulação nacional: além da primeira versão do caderno Comida, na Folha de S. Paulo (1988-1992), vamos analisar os textos de Apicius, crítico e cronista do Jornal do Brasil (1975-1997). Sob esse pseudônimo, o jornalista Roberto Marinho de Azevedo escreveu durante 22 anos uma seção sobre comida intitulada À mesa, como convém, numa época em que a alimentação estava longe de ser uma temática em voga como é hoje. Ele manteve o anonimato para poder avaliar os restaurantes cariocas de forma isenta, sem ser reconhecido nem aceitar convites. Ao lançar mão de um dos gêneros mais valorizados no jornalismo, a crônica, e misturá-la com a crítica, Apicius contribuiu para a mudança de status do tema na mídia. Consideramos que

tanto Apicius quanto a primeira versão de Comida são marcos incontornáveis desse momento de transição, que denominamos de virada gastronômica. Este artigo resume os principais resultados da tese de doutorado homônima.

1. Da culinária à gastronomia

Defendemos que é a transição da culinária para a gastronomia que define a gênese do subcampo no jornalismo brasileiro. Por isso, é necessário deixar claro o que é culinária e o que é gastronomia, com tudo que os dois termos implicam e passando longe do senso comum. Dória (2006) explica a diferença entre os conceitos:

A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é a matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito. (DÓRIA, 2006, p. 16-17)

Enquanto a primeira se destina às preparações dos pratos, a segunda vai além disso e tem como foco o comer e as sensações a ele relacionadas. Poulain (2004) também nos ajuda a precisar o conceito: “A gastronomia é uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação, esta atividade muito amplamente cercada por regras sociais e no exercício da qual somos condenados várias vezes por dia” (POULAIN, 2004, p. 223). Levando isso em conta, podemos destrinchar a abrangência do binômio culinária e gastronomia para outros termos mais específicos, de acordo com a análise sobre o jornalismo gastronômico, conforme o quadro proposto abaixo (QUADRO 1):

	Antes da virada	Depois da virada
Domínio	Culinária	Gastronomia

Editoria	<i>Feminina</i>	<i>Cultura e/ou lazer</i>
Gênero	<i>Receita</i>	<i>Crítica e/ou reportagem</i>
Enfoque	<i>Na prática</i>	<i>No discurso</i>
Espaço	<i>Privado (casa)</i>	<i>Público (restaurante)</i>
Protagonista	<i>Cozinheira (no feminino)</i>	<i>Chef (no masculino)</i>
Abordagem	<i>Cotidiana</i>	<i>Cultural</i>

*Quadro 1 - Mudanças da virada gastronômica
Fonte - Elaboração própria*

No momento da culinária, os conteúdos ligados à comida são publicados nas páginas voltadas ao público feminino, ora em suplementos específicos para a mulher, ora em editorias culturais que contam com seções destinadas a essas leitoras. O gênero textual predominante são as receitas, pois o enfoque recai sobre a prática (importante frisar que o fato de estar publicada em um jornal não faz da receita um gênero jornalístico). Interessa saber fazer um prato para agradar quem vai comer e aprender as técnicas necessárias para isso. O espaço privado da casa é priorizado, pois é ali que se faz a maior parte das refeições. A protagonista desse local é a cozinheira (no feminino, pois quase sempre são mulheres) e a abordagem dos pratos é cotidiana, trivial, com vistas ao preparo de refeições, seja para o dia a dia, seja para momentos especiais.

No momento da gastronomia, os conteúdos ligados à comida migram para as páginas de cultura e lazer. Em vez de receitas, aparecem gêneros jornalísticos comuns nas editorias citadas, como crítica e reportagem. O foco, agora, recai sobre o discurso, sobre a apreciação e o gosto, e não mais sobre a prática. O espaço se torna público: restaurantes, bares e cafés são temas frequentes. A cozinha de casa já não parece tão relevante. Quem protagoniza o novo espaço são os chefs de cozinha (no masculino, pois quase sempre são homens, por motivos que renderiam outro artigo). Em suma, a abordagem passa a ser cultural, com atenção aos aspectos históricos dos ingredientes, por exemplo. Mas quando se dão esses dois momentos no jornalismo brasileiro?

2. A comida no jornal antes da virada gastronômica

Nossa atenção está voltada para a virada gastronômica, entre as décadas de 1970 e 1990. No entanto, não podemos falar da virada sem explicar o que existia antes dela. Para isso, tomamos como base a década de 1960 nos mesmos jornais que compõem nosso objeto de estudo: Folha de S.Paulo e Jornal do Brasil. Assim, a leitura cobriu os anos de 1960 até 1975 no primeiro jornal e de 1960 até 1988 no segundo. A cada mês de cada um desses anos, uma semana inteira de edições foi vasculhada em busca de conteúdos sobre comida. Essa varredura permitiu identificar recorrências, padrões e mudanças na abordagem do tema ao longo dos anos.

2.1. Folha de S.Paulo

A Folha de S.Paulo inaugura sua trajetória em 1 de janeiro de 1960. Não se trata exatamente de um jornal novo, mas sim da junção de três diários da mesma empresa: Folha da Manhã, Folha da Tarde e Folha da Noite. Optamos por analisar o conteúdo sobre comida publicado no jornal desde seu início. O jornal nasce contendo um suplemento chamado Mulher e Lar. Apesar das mudanças de nome, a seção de culinária não sofre mudanças drásticas. Ela se caracteriza por receitas, às vezes publicadas soltas na página, às vezes precedidas de uma breve introdução. Esses pequenos textos são mais uma espécie de conversa entre amigos do que trechos jornalísticos. Mas antes vejamos a apresentação da colunista Helena Sangirardi, que passa a assinar a seção de culinária da Folha Feminina, na estreia do tabloide:

A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é a matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito. (DÓRIA, 2006, p. 16-17)

A apresentação de Helena traz muitos dos traços que identificam a fase da culinária: ela é autora de livros de culinária (e não chef de cozinha);

ela direciona sua fala para “velhas amigas” (e não para leitores de ambos os gêneros); ela lembra que a cozinha é a melhor forma de conseguir um bom marido (as ambições da coluna são bem práticas, por assim dizer). Agarre seu homem pelo estômago é justamente o nome do título da nova seção. Além do breve texto, há três tipos de informação na página, no formato de pequenas subseções: Faça de vez em quando, para as receitas mais dispendiosas; Faça sempre, para as receitas mais econômicas; Não faça nunca, para as dicas de etiqueta.

Em 1967, a Folha Feminina volta ao formato standard e a assinatura de Helena deixa de aparecer. Em vez de muitas receitas, agora há às vezes apenas uma ou duas. Em 1975, o caderno Vida Social engloba a Folha Feminina e vira Vida Social/Feminina, publicado sempre aos domingos. O conteúdo da seção de receitas permanece inalterado: uma breve introdução pouco informativa seguida por algumas receitas. O suplemento passa a coexistir com a página Nova Mulher, do caderno Ilustrada, que também traz conteúdos voltados à dona de casa, incluindo, claro, receitas.

2.2. Jornal do Brasil

O periódico carioca Jornal do Brasil foi inaugurado em 9 de abril de 1891. No entanto, não está entre os objetivos do nosso trabalho retroceder tanto no tempo a fim de encontrar quando surge, por exemplo, a primeira receita no jornal – o que importa é verificar como se dá a virada gastronômica, usando o período imediatamente anterior a ela para comparação. Portanto, optamos por verificar a mesma amplitude temporal utilizada na análise da Folha de S.Paulo: desde a década de 1960, ou seja, 15 anos antes de Apicius começar a escrever para o jornal.

Nesta época, o conteúdo culinário era publicado na Revista de Domingo. O suplemento trazia na capa a indicação do seu conteúdo: “12 páginas exclusivamente para a mulher”. Às vezes, chegava a ter 16 páginas. Apesar de não trazer a palavra mulher no nome, era a elas que o caderno se destinava. A culinária aparecia junto de assuntos como moda, filhos e comportamento. A seção Arte culinária é assinada por Cyra Néry, que

mantém, pelo que podemos perceber por suas palavras, uma relação próxima com as leitoras, a quem trata como amigas.

A Revista de Domingo para de circular em 13 de janeiro de 1974, quando a capa destaca o Caderno B de Domingo. Ou seja, o conteúdo que antes era da revista passa para o caderno. Os assuntos voltados às mulheres já aparecem diariamente no caderno desde a década de 1960, chegando a ocupar quatro páginas. É nas páginas femininas do Caderno B que os conteúdos culinários, compostos inicialmente apenas por receitas, são publicados, paralelamente aos suplementos femininos. Entre 1972 e 1975, as receitas aparecem, curiosamente, na seção Serviço completo, um guia cultural da cidade. Receitas sim, mas guia de restaurantes não. Com o título de apenas Domingo, a revista é relançada em abril de 1976. É justamente na revista domingueira e no caderno cultural que os textos de Apicius vão circular.

3. A virada gastronômica

Como marca identitária, a comida pode então ser acionada para comunicar pertencimento e diferença, sendo essa última especialmente comum em situações de disputa simbólica pela hegemonia, a maneira como um grupo dominante mantém sua autoridade social (Williams, 2000, 2001). Como a Esem fica no Rio de Janeiro, a região Sudeste acaba sendo vista pelos estudantes como a detentora da hegemonia cultural, por mais que a escola-residência invista em valorizar as diferentes práticas culturais brasileiras. Isso pode ser percebido em um exemplo simples: muitos jovens questionam o tempero da comida da escola, em quantidade e qualidade, principalmente nos preparos regionais, o que mostra que estão sujeitos a uma preferência específica, hegemônica, de perfil de sabor. Se nos interessa observar como se dá a construção do jornalismo gastronômico como subcampo dentro do campo do jornalismo, precisamos deixar claro de que conceito estamos tratando. Bourdieu (1999, p. 57) define o campo de um modo geral antes de adentrar no campo jornalístico de forma mais específica.

Um campo é um espaço social estruturado, um campo de forças – há dominantes e dominados, há relações constantes, permanentes,

de desigualdade, que se exercem no interior desse espaço — que é também um campo de lutas para transformar ou conservar esse campo de forças. Cada um, no interior desse universo, empenha em sua concorrência com os outros a força (relativa) que detém e que define sua posição no campo e, em consequência, suas estratégias.

Para Bourdieu, o campo do jornalismo tem uma particularidade em relação aos outros campos da produção cultural: sua dependência em relação às forças externas e às leis do mercado. O campo maior da produção cultural engloba campos como o da matemática, o da literatura, o jurídico e científico. “Ele [o campo jornalístico] depende muito diretamente da demanda, está sujeito à sanção do mercado, do plebiscito, talvez mais ainda que o campo político.” (BOURDIEU, 1999, p. 76)

Bourdieu (2005) considera que o campo jornalístico inclui tanto tendências puxando para o pólo cultural (produtos vanguardistas, mas restritos em termos de público) quanto para o pólo econômico (programas voltados para conquistar a audiência custe o que custar). No caso da virada gastronômica, podemos considerar um meio termo: ao mesmo tempo em que os produtos que vamos apresentar são ousados para a época, eles também respondem a uma demanda econômica incipiente e indispensável para a formação do subcampo do jornalismo gastronômico.

Marchetti (2005) realiza uma proposta de análise dos subcampos do jornalismo especializado na qual podemos nos inspirar para analisar o jornalismo gastronômico. Segundo o autor, as diferenças dos subcampos do jornalismo especializado dependem de seis variáveis internas e de quatro externas, referentes aos espaços sociais correlatos e à maior ou menor autonomia do subcampo em relação a eles.

A primeira variável interna é a posição da especialização na hierarquia profissional, que pode ser medida pela trajetória biográfica dos jornalistas e pelos indicadores econômicos e profissionais (espaço na página, status dos jornalistas, orçamento, hierarquia interna entre as seções). Uma especialização menos estratégica pode garantir mais liberdade ao jornalista — é o que percebemos ao comparar editoriais como cultura e política, por exemplo. A segunda é o peso da especialidade dos diferentes veículos de comunicação, que depende de se o veículo é mais comercial ou intelectual e do seu capital jornalístico (baseado tanto nas características do próprio campo

quanto nas externas a ele). A terceira são os graus e formas de competição e colaboração, uma vez que a busca pelo furo pode ser maior ou menor dependendo da especialização. No jornalismo gastronômico, essa busca não é tão importante, por se tratar de um tema mais frio, ou seja, menos factual. A quarta é a circulação de jornalistas especializados no mercado de trabalho, pois subcampos mais profissionalizados tendem a ter menor rotatividade. Desde já, podemos adiantar que é o caso do jornalismo gastronômico. Um dos nossos objetos de análise, a Folha de S.Paulo, conta com um crítico e uma cronista que fazem parte da equipe do jornal desde a década de 1980 até o momento de escrita deste trabalho. A quinta diz respeito às características demográficas dos jornalistas: origem, trajetória, capital cultural (mais valorizado para cargos de jornalismo opinativo), idade, gênero, tipo de vínculo. Por fim, a sexta e última variável são os mecanismos de socialização profissional dentro e fora da redação:

Jornalistas investigativos, críticos e colunistas também são mais propensos a raramente entrar na redação. Sem o mesmo contato regular com outros jornalistas, as práticas de trabalho solitárias podem, em alguns casos, facilitar o jornalismo mais “independente” ou “alternativo”. (MARCHETTI, 2005, p. 75, tradução nossa.

As quatro variáveis externas são o grau de interrelação entre as economias respectivas (pode ser mais ou menos dependente), o grau de controle político de suas atividades (algumas instituições controlam mais o acesso à mídia), os princípios de hierarquização (relativos à imposição da lógica do campo jornalístico sobre o campo coberto, em um fenômeno conhecido como agendamento) e as características sociais dos jornalistas e interlocutores (algumas vezes, os atores sociais se confundem e circulam entre os campos). Após este breve preâmbulo teórico, sigamos com a análise.

4. Folha de S.Paulo

4.1.1. Às vésperas do surgimento de Comida

Nosso objeto de estudo neste jornal é o caderno Comida, mas precisamos mencionar alguns indícios que vão desembocar no seu surgimento. É em 1977 que acontece uma importante mudança para nossa análise: entra em cena o primeiro crítico gastronômico da Folha de S.Paulo. José Hugo Celidônio começa a assinar a seção Boa Vida em 28 de maio. Um dia antes, a Ilustrada publica uma nota sobre a chegada do novo crítico, assinada por Tarso de Castro, que avisa que a coluna “vai tratar justamente das coisas referentes ao título: comidas, bebidas, bons lugares, hotéis, enfim, exatamente aquilo que se pediu a Deus”. E o próprio crítico alardeia: “Como pretendo depois de, se necessário, tomar um sal de fruta, conservar o direito de achar ruim, dispense desde já as ofertas de boca livre. Mas o objetivo não é meter o pau”. Celidônio é substituído, em 5 de abril de 1983, por um outro crítico gastronômico, Silvio Lancellotti, que será, alguns anos depois, crítico do caderno Comida.

Pouco depois, em 1985, o caderno começa a publicar um guia de restaurantes com apuração e conteúdo jornalístico (e não publicitário). O guia de estabelecimentos é uma seção bastante valorizada como jornalismo de serviço. Apesar de se tratar de um texto diminuto, que inclusive podemos chamar de “verbetes”, sua importância para o leitor é enorme, pois ele traz indicações de locais com nome, endereço e telefone. No caso da Folha, o guia fica a cargo do próprio crítico, que consegue dar-lhe um tom valorativo mesmo num espaço tão pequeno. O guia vai ocupar bastante espaço na primeira versão do caderno Comida. Quando o número de páginas do suplemento cresce, é justamente essa a seção que também aumenta de tamanho. Em meados dos anos 1980, um novo suplemento surge na Folha de S.Paulo. Casa e Companhia substitui Mulher em 6 de outubro de 1985. A reportagem começa a se fazer perceber.

4.1.2. Comida levada a sério

O caderno Comida, em sua primeira fase, tem início em 23 de setembro de 1988 e vai até 14 de fevereiro de 1992, às sextas-feiras, com

quatro páginas independentes encartadas no caderno cultural Ilustrada. Nossa coleta resultou em um total de 617 páginas distribuídas em 177 edições. Também coletamos as capas dos jornais que traziam chamadas para o caderno de gastronomia.

A reportagem de capa da primeira edição é uma seleção dos melhores restaurantes paulistanos de acordo com os leitores da própria Folha de S.Paulo, entrevistados em uma pesquisa de opinião do Instituto de Pesquisas Datafolha. O texto já oferece boas dicas de por que era importante, naquele momento, lançar uma nova seção do jornal exclusivamente sobre comida para seus leitores: “É um segmento social que pode ter o privilégio de frequentar restaurantes com certa assiduidade. Mais da metade come fora entre uma e duas vezes por semana, e outros 27% de uma a duas vezes por mês. Fora os 10% que têm ainda maior assiduidade.” (DADOS..., 1988, p. 1) O jornal conhece seu público-alvo e percebe que ele adere, cada vez mais, à refeição fora de casa. Ainda se trata, porém, de um privilégio, como diz o trecho acima.

No caderno Comida, detectamos a presença de variados gêneros. Entre os informativos, estão a reportagem (às vezes trazendo em anexo um boxe mais analítico e interpretativo, sempre assinado), a notícia e a nota. Entre os opinativos, a crítica e o guia, em forma de verbetes. Aliás, podemos considerar que o guia é uma espécie de nota meio informativa e meio opinativa, pois, apesar de seu texto ser breve e meramente descritivo, a nota numérica ou em forma de estrela concedida pelo crítico lhe impõe certo teor de opinião. Aparece também, por fim, um gênero não jornalístico, a receita, porém aqui sempre ligada a algum gênero jornalístico no texto do qual faz parte. Raramente, há também entrevistas como complemento de notícias ou reportagens.

Para se ter uma ideia do conteúdo do caderno, listamos os assuntos mais recorrentes. Como 76 das 617 páginas coletadas são de chamadas na capa da Folha de S.Paulo para o caderno Comida, elas foram excluídas, totalizando 541 páginas de conteúdo. Na lista dos três temas mais frequentes, a diferença é gritante: restaurante encabeça a página 448 vezes, enquanto ingrediente predomina em 50 páginas e vinho, em 11. Textos sobre empresas de alimentação – bufês, casas noturnas, mercearias etc. – ficam em quarto lugar, com nove ocorrências. Demais bebidas além do vinho aparecem sete vezes. Outros temas são mencionados como tema principal da página em 16 ocasiões. Tal disparidade não acontece por acaso. Afinal, qual a marca

principal da passagem da culinária no espaço privado à gastronomia no espaço público? O restaurante figura como o traço essencial da virada gastronômica, estimulado pela cultura de consumo.

4.2. Jornal do Brasil

4.2.1. Às vésperas do surgimento de Apicius

O Jornal do Brasil passa a contar, em 1965, com uma seção diária de guia chamada O que há para ver. Cinema, teatro, música, televisão, shows, livros, artes plásticas e... restaurantes. Eles aparecem em qualquer dia da semana no guia, que é publicado diariamente.

Em 1972, aparece o guia cultural Serviço completo, que traz receitas, mas não guia de restaurantes. A grande novidade da seção, para nosso interesse de pesquisa, é o início da crítica gastronômica no Jornal do Brasil. Às sextas-feiras, elas surgem sob a batuta de Marco Rubião. Ele começa com pequenos textos, que vão aumentando de tamanho ao longo do tempo. Desde a primeira crítica, em 7 de abril de 1972, ou seja, na primeira sexta-feira da nova seção, a coluna Comer traz a seguinte explicação: “Um roteiro opinativo dos restaurantes cariocas, uma indicação de endereços para os que, em vez de comer em casa, preferem fazer na rua a sua noitada”, que logo viria a ser resumida em “Um roteiro opinativo dos restaurantes cariocas”. O serviço traz nome, endereço e telefone da casa – com o passar do tempo, inclui também média de preço de cada etapa da refeição, horário e forma de pagamento. A coluna também já aparece com cotações para os estabelecimentos. Cabe atentar que ele próprio se chama de cronista e não de crítico, apesar de seus textos pouco ou nada terem de crônica. Ao contrário dos de Apicius.

4.2.2. À mesa com Apicius, como convém

Antes de começar, uma observação metodológica: foram coletados 977 textos do colunista, publicados entre 25 de outubro de 1975 e 25 de maio de 1997. Levada ao extremo pelo uso do pseudônimo, a questão do anonimato chama a atenção na figura de Apicius. Atualmente, uma parcela significativa dos jornalistas de gastronomia não trabalha dessa forma e faz a crítica de estabelecimentos para os quais vai como convidado. Desnecessário comentar o quanto essa prática é prejudicial ao trabalho jornalístico, pois a equipe do restaurante faz de tudo para a experiência ser perfeita. O leitor, no entanto, não terá acesso ao mesmo tratamento quando resolver visitar a mesma casa. Além disso, outro ponto deve ser considerado: o crítico anônimo também usufrui maior liberdade não somente na hora de degustar, mas também na hora de escrever. Os textos publicados na imprensa influenciam o público a ir ou não ir a um estabelecimento – e poder emitir opinião sem sofrer pressões de ninguém é o ideal.

Em seus textos, o autor demonstra uma preocupação didática. Ao falar sobre o restaurante Miako em 14 de novembro de 1975, Apicius lembra que a cozinha japonesa nada tem a ver com a chinesa. Em seguida, explica o que é sushi e tempurá, algo impensável hoje em dia, quando os pratos orientais já se popularizaram, mas necessário para apresentar uma cozinha que ainda estava entrando no país: “Para os que não a conhecem, a cozinha japonesa pode parecer estranha. A simplicidade, no entanto, é uma de suas características”.

Além de discussões ligadas ao campo da gastronomia, podemos encontrar outras voltadas a pensar os procedimentos do próprio jornalismo gastronômico. Após visita ao estabelecimento Maison de France, em texto publicado na edição de 28 de maio de 1977 do Jornal do Brasil, Apicius reclama de quando um *maitre* o reconhece e avisa que ele é convidado da casa. Ele agradece a amabilidade, mas recusa o convite, pois o considera um insulto: “Com um gesto amável, me insultas língua, tripas, estômago, consciência e arbítrio. Por favor, não o façam. E peça aos gentis restauradores: não me convidem. Se o fizerem, estarão me insultando”.

4.3. Temas recorrentes na virada gastronômica

Três grandes temas recorrentes e interessantes para nossa discussão foram encontrados tanto na Folha de S.Paulo quanto no Jornal do Brasil. São eles: os critérios da crítica, o início da valorização dos chefs de cozinha e a pedagogia do consumo. Cada um dos temas comporta uma série de subtemas, que serão comentados a seguir.

Os critérios da crítica são um momento de metalinguagem da crítica gastronômica, quando ela reflete sobre si mesma. O anonimato, a ética e os procedimentos para atribuição de notas são discutidos. Há também particularidades de cada crítico, como o estilo mais incisivo de Josimar Melo, as memórias de infância de Sílvio Lancellotti, o anonimato de Apicius.

O início da valorização dos chefs de cozinha aparece principalmente nos textos sobre a entrada dos chefs franceses no Brasil. Proprietários e maitres são outros dois personagens ainda muito citados, que paulatinamente começam a dar espaço a quem está na cozinha. Quando o chef principia a surgir, a cozinheira, por outro lado, passa a desaparecer, especialmente no papel de personagem que oferece receitas ao leitor do jornal.

A pedagogia do consumo é a opção pela via do didatismo na abordagem oferecida ao leitor. Eventualmente, seu oposto, a via da distinção, se revela por meio de fenômenos como a moda e o esnobismo, mas sempre em tom de crítica. A via do didatismo predomina e lança mão da abertura do país às importações para ensinar ao leitor como usar determinados produtos ou mesmo como se comportar em situações ainda novas para ele. Vejamos, então, brevemente, como cada um dos temas surge na materialidade do corpus de pesquisa.

4.3.1. Critérios da crítica

A subjetividade da crítica é um ponto que chega a tirar o sono de Apicius. Ao revisar sua opinião sobre o restaurante Les Relais, em texto de 1º de outubro de 1977, ele considera que a adega é pior do que ele havia dito anteriormente e o atendimento, melhor. E faz a correção no texto, mas não sem falar antes sobre o remorso que sente quando isso acontece:

O remorso, como uma ratazana nervosa, me atormenta todos os fins de semana. Pois leio o que escrevo. É uma tortura. Não são só as ruindades do estilo, que ficam evidentes em letra de imprensa, nem as crueldades da revisão, que nos fazem enormidades. É também moral minha tortura. Fui justo? Fui injusto? Até que ponto meus preconceitos influenciaram minha língua? Não sei. (E, no fundo, algo me sussurra que talvez até pouco me importe.)

Essas autoavaliações também acontecem com Sílvio Lancellotti na Folha de S.Paulo. No texto Tatini alia o talento à regularidade irretocável, de 31 de maio de 1991, ele assume os defeitos que as notas podem apresentar, inclusive causados pela impossibilidade de frequentar tantas casas quanto gostaria:

Os critérios são instrumentos subjetivos, que meramente servem como termos de referência e/ou de comparação. Notas, mais complicado ainda, não passam de filustrias, às vezes infames, que o seu distribuidor usa, de maneira impressionista, às vezes fascista, para determinar o nível de um aluno na escola, a performance de um jogador de futebol, a qualidade suposta de uma composição musical num concurso qualquer — ou a posição de um restaurante na constelação dos seus pares.

Como a gastronomia é um novo objeto de crítica jornalística, é palpável uma preocupação em deixar os métodos transparentes para o leitor. Esse é um ponto que, a despeito das diversas diferenças entre os dois críticos em questão, sempre volta a aparecer nos textos.

4.3.2. Início da valorização dos chefs de cozinha

A influência francesa na cozinha brasileira — ou, mais especificamente, carioca — é tema recorrente nos textos do crítico-cronista Apicius. Na virada gastronômica, a figura do chef começa a aparecer lentamente. No caso dos chefs franceses, como Laurent Suaudeau e Claude Troisgros no Rio de Janeiro, eles são citados e festejados. Se, ao contrário,

ainda não são consagrados, sequer são chamados de chefs. Na crítica Mônico faz grelhados caseiros na zona norte, de 31 de agosto de 1990, de Sílvio Lancellotti, no caderno Comida, o texto chega a falar de quem comanda a cozinha: “Para a pilotagem dos fornos e dos fogões, o Mônico convocou o seguro Gilberto Batista Neto, 34, pernambucano de Olinda, ex-Rubaiyat, ex-Paes Mendonça e ex-Pandoro, caprichoso em suas montagens”. Quem aparece na foto que ilustra a página, porém, são os proprietários e não os responsáveis pelos pratos.

A virada gastronômica não corresponde ainda ao reinado dos chefs na mídia, que explodiria alguns anos depois. No entanto, a fase de transição abre caminho para uma nova abordagem trazida pelo jornalismo gastronômico. Em vez das receitas dos suplementos femininos, agora quem aparece são aqueles que comandam as cozinhas dos restaurantes e não das casas. Essa é uma das principais mudanças do momento que estamos analisando.

4.3.3. Pedagogia de consumo

Qual o tom dos textos da virada gastronômica? Verificamos que, nos dois jornais, o caminho do didatismo se sobrepõe ao caminho da distinção. Quando aparecem, assuntos ligados mais à busca por status do que à comida são rejeitados. O esnobismo não é visto como algo positivo e pessoas mais preocupadas em seguir a moda do que em desfrutar das refeições são criticadas. Por outro lado, observa-se que os veículos procuram usar um tom didático na hora de falar com o leitor sobre temas que ele provavelmente ainda não conhece em sua totalidade. A pedagogia do consumo, aqui, equivale a uma busca de democratização da gastronomia.

Os exageros da gastronomia são o alvo do texto Procurando o prazer, publicado em 12 de outubro de 1984 no Caderno B. Apicius deixa claro que apreciar comer nada tem a ver com esnobismo, muito pelo contrário:

Nas coisas gastronômicas, então, a ânsia de sofisticar se torna ainda mais agressiva. O simples ato de comer — e por simples não o dispor de nenhum honesto requinte nem de toda a gama de

alegrias que podem percorrer nariz e língua — o simples ato de comer (perdi-me nesta frase tão longa) passa a ser apresentado como coisa digna de louvor admirativo. Ganham os vinhos valores diversos dos que neles sentimos. Santificam-se os pratos. E se achas que estou exagerando, leitor bobo, lembra só a quantidade de vezes que ouviste dizer de alguma iguaria que é para ser comida de joelhos. Como se a posição fosse cômoda!

Podemos considerar a seção Bronca como o lugar por excelência onde o caderno Comida promove sua pedagogia do consumo. Trata-se de uma seção, basicamente, de direito do consumidor, em que são contados brevemente eventos negativos acontecidos em bares ou restaurantes, ora com resposta da casa, ora não. Os fatos são contados anonimamente, mas a seção geralmente traz as iniciais JM, de Josimar Melo, que reconta as histórias repassadas por quem passou por elas.

Considerações finais

A grande atenção dada à gastronomia no jornalismo brasileiro hoje não surge do nada – daí a importância de compreender melhor o fenômeno que nomeamos de virada gastronômica. Nessa fase, o novo subcampo do jornalismo gastronômico busca cumprir uma função didática, orientando o leitor no ainda desconhecido mundo da gastronomia e promovendo uma pedagogia do consumo. Neste artigo, procuramos nos ater aos aspectos jornalísticos da virada, que também se relaciona com questões sociais, culturais, econômicas e políticas da conjuntura do país naquela época.

É importante ressaltar que a virada é marcada não apenas por uma passagem da culinária à gastronomia, mas também da informação não jornalística à informação jornalística. Ressaltamos que receitas não são um gênero jornalístico, mas sim um gênero textual. O fato de ele ser impresso em páginas de jornal não faz dele jornalismo, assim como acontece com horóscopos, histórias em quadrinhos ou passatempos. Antes da virada, são as receitas que resumem todo o conteúdo sobre comida publicado nos periódicos, exceto quando começam a surgir indícios da virada. Quando ela acontece, surge então o jornalismo gastronômico: a comida passa a ser

considerada um tema digno de exploração jornalística, indo de gêneros opinativos como a crítica até gêneros interpretativos como a reportagem.

Nunca é demais repetir que a virada é um período processual, em que as características da fase da culinária são paulatinamente substituídas por aquelas da fase da gastronomia. Essa transição leva da ênfase às receitas voltadas para donas de casa e publicadas em suplementos femininos ao foco em críticas e reportagens para um público mais amplo, seja em cadernos culturais, seja em espaços próprios, como é o caso de Comida. No momento de finalização deste trabalho, as novidades trazidas pela virada gastronômica já se encontram bem estabelecidas. O lado negativo é que tamanha atenção ao tema também gera algumas distorções e excessos, mas isso também faz parte da consolidação do subcampo.

Referências

- AUTOR, 2013.
- BOURDIEU, Pierre. (1999) Sobre a televisão. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor.
- _____. (2005) The political field, the social science field, and the journalistic field. In: BENSON, Rodney; NEVEU, Erik (Org.). Bourdieu and the journalistic field. Cambridge, Polity Press, p. 29-47.
- COMIDA, diversão e arte. Folha de S.Paulo, São Paulo, 11 maio 2011. Ilustrada, p. 1.
- DADOS mostram a importância do serviço. Folha de S.Paulo, São Paulo, 23 set. 1988. Comida, p. 1.
- DÓRIA, Carlos Alberto. (2006) Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo, Editora Senac São Paulo.
- MARCHETTI, Dominique. (2005) Subfields of specialized journalism. In: BENSON, Rodney; NEVEU, Erik (Org.). Bourdieu and the journalistic field. Cambridge, Polity Press, p. 64-82.
- MELO, Josimar. Como paixão, gastronomia floresce no mundo todo. Folha de S.Paulo, São Paulo, 11 maio 2011. Ilustrada, p. 1.
- POULAIN, Jean-Pierre. (2004) Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis, Editora da UFSC.
- AMARAL, Renata Maria do. Você tem fome de quê?: O jornalismo gastronômico na cultura de consumo contemporânea brasileira. E-Compós (Brasília), v. 17, p. 1-16, 2014.
- AMARAL, Renata Maria do. Gastronomia: prato do dia do jornalismo cultural. 1. ed. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2013. 151p.
- AMARAL, Renata Maria do. Anonimato, ética e credibilidade na blogosfera e no Twitter: a crítica gastronômica no Alhos, passas & maçãs e no @carapuceiro. Ciberlegenda (UFF), v. 1, p. 64-76, 2012.
- AMARAL, Renata Maria do. Da cozinha à sala de estar: um olhar sobre a gastronomia no jornalismo cultural brasileiro. E-Compós (Brasília), Brasil, v. 5, n.5, p. 1-21, 2006.
- AMARAL, Renata Maria do; MELO, Cristina Teixeira Vieira de. Gastronomia no jornalismo cultural: crítica e crônica na Folha de S.Paulo e na Carta Capital. Estudos em Jornalismo e Mídia (UFSC), Florianópolis, v. 2, n.2, p. 143-154, 2005.