

## **A profissionalização da gastronomia e o desenvolvimento do Jornalismo Gastronômico no jornal *Folha de São Paulo***

*The professionalization of gastronomy and the development of Food Journalism in the newspaper Folha de São Paulo*

Bianca Arantes dos Santos

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP – Campus de Bauru  
Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação - Bacharelado em Comunicação Social - Jornalismo  
{bianca.arantes.santos@gmail.com}

**Resumo.** A preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com o estabelecimento dos primeiros restaurantes de alta gastronomia instalados no Brasil. Com a valorização destes profissionais pelas classes urbanas, desponta uma maior busca pela formação de uma mão de obra especializada. Dentro desse contexto, aparecem também as primeiras coberturas gastronômicas realizadas pelos grandes veículos de informação brasileiros, que buscam se tornar guias para esses novos consumidores. Em 1988, a *Folha de São Paulo* torna-se uma das pioneiras entre os grandes veículos impressos brasileiros a reservar um suplemento somente para a cobertura da temática gastronômica, o caderno *Comida*. O presente artigo tem como objetivo mostrar a relação existente entre a profissionalização da gastronomia brasileira e o desenvolvimento do jornalismo gastronômico no país.

**Palavras-chave:** jornalismo gastronômico, profissionalização da gastronomia no Brasil, gastronomia.

**Abstract.** *The concern with the vocational education of professionals of gastronomy emerges together with the establishment of the firsts fine dining restaurants established in Brazil. With the rise in the appreciation of these professionals by the urban classes, emerged a higher search for the constitution of a specialized manpower. Within this context, the first's articles within the food coverage appear in Brazilians newspapers, seeking to become guides for these new consumers. In 1988, the Folha de São Paulo becomes a pioneer among Brazilian print media for reserving an entire editorial office, the Comida, to cover the food theme. This article aims to show the link between the professionalization of Brazilian cuisine and the development of the food journalism in the country.*

**Key words:** *food journalism, professionalization of gastronomy in Brazil, gastronomy.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-Sem Derivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

## 1. Introdução

A comida e os hábitos alimentares relacionados ao seu consumo e preparo, estão intrinsicamente ligados à identidade cultural de uma população e ao contexto de uma sociedade; sendo definidos por sua história, geografia, clima, relevo, processos de desenvolvimento e outras características culturais dos povos que habitam e já habitaram uma determinada região.

Ao longo de sua história, a culinária do Brasil sofreu influência, portanto, de diversas tradições, hábitos, ingredientes, preparações e alimentos trazidos pelas nacionalidades e grupos que formaram o país e ajudaram a definir o que o povo brasileiro, levando em conta as especificidades de cada região, vê como comida, e quais os modos considerados corretos de produzi-la e consumi-la.

Desde seu primórdio, a humanidade tem desenvolvido técnicas e rituais ligados à alimentação. Com a descoberta do fogo, o alimento se tornou mais fácil de ser digerido, o que, juntamente com o desenvolvimento da agricultura, deu mais energia para os seres humanos e permitiu que essas primeiras sociedades começassem a se desenvolver de modo mais rápido, havendo um aumento geral e progressivo da população em correspondência a uma melhoria da alimentação humana. (BROTHWEEL e BROTHWELL, 1971, p.18)

Gradativamente, a descoberta de vários tipos de utensílios, ingredientes e o uso de especiarias usados na cozinha fizeram surgir técnicas culinárias cada vez mais bem elaboradas, até chegar à cozinha comercial e industrial, em que o chefe de cozinha se expressa em sua profissionalização. (CABRAL, 2014)

Dentro desse contexto, a Gastronomia - do grego "estudo do estômago" - é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais e utensílios usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. Ela costuma envolver a combinação de tradição - saber do povo ligado à exploração dos produtos da região -, com a inovação, com o objetivo de inventar, renovar e experimentar em cima dessa tradição.

Assim sendo, as culturas culinárias são construídas através das 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).

Nesse contexto, o jornalismo gastronômico surge como uma vertente do jornalismo que tem como objetivo registrar a culinária e os hábitos sociais relacionados à alimentação de uma sociedade. Para tanto, esse tipo de jornalismo engloba a cobertura das novidades do cenário gastronômico, tais como lançamentos de produtos e abertura de restaurantes,

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – março de 2016

além de abarcar outros conteúdos variados, como receitas, críticas de restaurantes e de bebidas, notícias relacionadas ao meio gastronômico, resenhas de livros, comentários sobre novos produtos, eventos, relatos de viagens, mudanças em restaurantes, a influência do contexto político e econômico geral no mercado gastronômico e outros.

## **2. Métodos e técnicas**

Com o objetivo de analisar a possível relação entre o processo de profissionalização do mercado gastronômico brasileiro e o desenvolvimento e amadurecimento de uma cobertura jornalística especializada neste universo, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, que foca-se nessa evolução do mercado gastronômico, e um estudo dessa cobertura gastronômica em seu início.

Para tanto, a cobertura gastronômica realizada pelo jornal *Folha de São Paulo* durante o período inicial da profissionalização da gastronomia no Brasil através de cursos técnicos foi escolhida como objeto principal de pesquisa, por este ter sido um dos periódicos pioneiros nessa cobertura através do seu caderno *Comida*, que teve suas edições correspondentes aos seus primeiros anos, de 1988 até 1992, analisadas para este artigo. Essas edições foram encontradas gratuitamente na internet no acervo online da *Folha de São Paulo* e foram lidas e fichadas, de modo que fosse possível identificar abordagens, temas, tendências e os contextos social e histórico que aparecem na cobertura realizada pelo periódico semanalmente, a fim de que fosse possível averiguar a influência da profissionalização da gastronomia brasileira no conteúdo e na criação do caderno.

Escolheu-se realizar uma análise histórica desse processo, pois se acredita que esta seja a alternativa que melhor permitirá que haja uma maior visibilidade de como o processo de profissionalização das cozinhas dos restaurantes brasileiros, focando-se na região Sudeste do país, influenciou o desenvolvimento do jornalismo gastronômico nos jornais paulistanos de grande tiragem no final da década de 1980, caso do jornal *Folha de São Paulo*.

Ao estudarmos a gastronomia é possível constatar que mais do que alimentar-se de acordo com o meio ao qual pertence, o ser humano alimenta-se em conformidade com a sociedade, o grupo social e o contexto em que se encontra, designando distinções e fronteiras precisas entre esses hábitos e costumes alimentares específicos que formam a tradição culinária de uma determinada região e grupo.

Cada indivíduo age, portanto, de acordo com essas premissas, no entanto, seu comportamento pode variar conforme o contexto específico que ele está inserido; um exemplo disso é o fato de possuímos alimentos vistos como festivos - bolos confeitados, salgadinhos e brigadeiro são alguns exemplos -, assim como pratos e alimentos considerados comuns, tais como arroz, feijão, pão e leite. É durante este processo de estabelecimento de fronteiras que é determinado não somente aquilo que é comida, mas também como ela será consumida, quando, e qual a técnica que será utilizada para a elaboração e armazenamento da mesma com intenção de preservá-la.

Frederico (2007, p.11) destaca que historicamente, a gastronomia sempre teve relação com a construção e manutenção do status social, pois o consumo de determinados alimentos pode ser, além de moda, maneira de provar diferenciação social ou de conquistá-la, o que faz com que um ingrediente possa cair em desuso por deixar de ser raro e caro, tornando-se acessível à maioria das pessoas.

Por sua vez, Santos (2005, p.12) alega que os costumes alimentares constituem uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas

alimentares têm referências dentro da própria dinâmica social. Os alimentos não seriam apenas alimentos no sentido estrito. Para o autor, o ato de alimentar-se é um ato nutricional e social, pois formam atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

A historicidade gastronômica esclarece e é esclarecida pelas manifestações culturais e sociais, agindo como uma espécie de espelho de sua época e contexto. Os aspectos de permanência e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares estão diretamente relacionados à própria dinâmica social. Eventos históricos como guerras, imigrações, crises econômicas, avanços tecnológicos e a própria globalização afetaram essas práticas alimentares, introduzindo novos hábitos, ingredientes e preparos. Todo alimento consumido por uma sociedade detém manifestações culturais e sociais, refletindo marcas e acontecimentos de um determinado contexto geográfico e sócio histórico.

### **3. A profissionalização da gastronomia paulista**

A culinária da região Sudeste se desenvolve como uma cozinha de forte influência portuguesa e indígena – a cozinha africana possuía um destaque menor nessa região do que em outras regiões do país, tais como o Nordeste.

Ao contrário de Salvador, onde a grande presença de escravas e libertas de origem africana influenciou fortemente o cardápio do que era servido nas ruas, em São Paulo a predominância do cardápio indígena foi marcante. Em São Paulo, o cardápio da rua era dominado por petiscos baseados nas “iguarias de bugre” (içãs torradas, pinhão cozido, amendoim, etc.) e na farinha de milho (bolos, pastéis, cuscuz, etc.). (Silva, 2014, p. 83)

Até o Século XIX, o Sudeste possuía, então, uma cozinha baseada em alimentos simples, tais como raízes, carnes, grãos e vegetais, que haviam sido disseminados por toda a região, o que fez com que os estados da região possuíssem uma cultura gastronômica bastante próxima uma das outras, em relação aos ingredientes utilizados e ao modo de preparo dos alimentos que viriam a ser consumidos.

As diversas mudanças e transformações ocorridas na cidade de São Paulo ao final do século XIX, de acordo com Silva (2014, p. 82) também se refletiram em uma metamorfose das formas de alimentação da população paulistana. Com o crescimento e desenvolvimento cada vez maiores e mais rápidos da cidade de São Paulo, parte da população e, até mesmo o governo, passa a desejar uma mudança no modo como era feita a venda e consumo de alimentos nas ruas da cidade, para algo considerado como mais “moderno”, com estabelecimentos destinados para este fim, tais como os cafés.

Esse é o período do surgimento do fogão a gás em algumas casas e comércio paulistanos, e também do surgimento dos mercados, cafés, confeitarias e restaurantes. A rua e o espaço doméstico sofreram grandes transformações, e a alimentação pode ser uma excelente plataforma para entendermos esse processo e suas articulações. (Silva, 2014, p. 82)

Com isso parecem concordar Freixa e Chaves, segundo os autores (2008), no começo do século XX, a capital paulista via o rápido desenvolvimento das atividades industriais e dos

meios de transporte públicos. Com isso, a sociedade passou a demandar mais opções de locais onde pudessem ter lazer e ao mesmo tempo comer bem. As confeitarias, salões de chá e os poucos restaurantes de hotéis da época já não eram mais satisfatórios, tornando-se necessário criar restaurantes com as mesmas características dos primeiros estabelecimentos franceses, do século XVIII, ou seja, locais onde eram oferecidos vários pratos, escolhidos à *la carte* pelo freguês, com preço fixo, pago no final da refeição.

Apesar desse processo de modernização da gastronomia paulistana e do afastamento da comida tradicional, que passa a ser vista como "caipira", foi somente a partir de 1979 que alguns *chefs* franceses chegaram ao Brasil, tal como Laurent Suaudeau, chef da cozinha do restaurante *Le Saint-Honoré*, do qual Paul Bocuse era consultor, do Hotel *Le Méridien*, em Copacabana, no Rio de Janeiro. Também em 1979, o *chef* Claude Troisgros chega ao Brasil para chefiar a cozinha do *Le Pré Catelan*, no *Rio Palace*, enviado por Gaston Lenôtre. Ao chegarem às terras brasileiras, esses *chefs* estrangeiros precisaram se adaptar a novos e ainda desconhecidos ingredientes. Em meio aos seus testes, eles acabaram por adaptar modos de preparo tipicamente franceses em refeições com características brasileiras, dando o tom do que viria a ser considerado como a alta gastronomia brasileira em um primeiro momento.

No entanto, Freixa e Chaves (2008) afirmam que até os anos 1990, a cozinha nacional continuava não sendo valorizada, pois alguns consideravam, inclusive, que não existia "gastronomia brasileira", pois se julgava que o termo "gastronomia" deveria estar ligado somente às classes privilegiadas e à alta cozinha.

Masano (2011, p. 158), após entrevistar jornalistas especializados na cobertura gastronômica brasileira, verificou que os entrevistados eram unânimes ao apontar a importância exercida pela abertura das importações, ocorrida na década de 1990, como uma das maiores mudanças da época, o que teria permitido que novos ingredientes e produtos chegassem ao mercado paulistano. De acordo com Masano (2011, p. 158-160), a abertura teria causado não apenas um aumento na quantidade de produtos alimentícios disponíveis, mas também uma melhora na qualidade dos mesmos.

Além disso, na década de 1990, surge um novo mercado consumidor em São Paulo com o crescimento da quantidade de pessoas que agora tinham um maior interesse pela gastronomia e que buscavam experiências diversas, tais como provar novos ingredientes e pratos, e visitar os restaurantes mais famosos da cidade. Esse movimento gera uma maior necessidade do público de se manter informado, abrindo um mercado novo para o jornalismo, o qual alguns veículos aproveitam, criando novos suportes jornalísticos para esse mercado especializado.

Esse processo faz com que se torne necessário uma maior especialização dos profissionais que trabalham com a gastronomia, o que permite a criação de mais cursos relacionados ao tema.

### **A formação do profissional de gastronomia**

Tradicionalmente ensinado e passado adiante através de um treinamento informal, ou seja, de mãe para filha, por exemplo, o conhecimento gastronômico se torna cada vez mais uma profissão celebrada. De acordo com Rubim e Rejowski (2013, p. 168), o interesse no ensino profissional da gastronomia surge com o estabelecimento dos primeiros restaurantes de alta gastronomia instalados no Brasil. Com a valorização destes profissionais pelas classes urbanas, desponta uma maior busca pela formação de uma mão de obra especializada.

Esse cenário parece se repetir na história em diversos países e regiões. Um dos primeiros países a adotar os restaurantes como local de alimentação da população, a França, também foi uma das pioneiras no que concerne às escolas de gastronomia e culinária. Fundada em 1895 a *Le Cordon Bleu*, ainda hoje uma das mais famosas escolas de gastronomia do mundo, primeiramente deu destaque apenas para os cursos profissionalizantes relacionados aos serviços de hospitalidade, tais como os de cozinheiro profissional e garçom. Mais tarde, ela incorporou cursos de administração ao seu currículo.

Inspirado na escola francesa, em 1946, nos Estados Unidos, o *Culinary Institute of America* (Instituto Culinário da América) também passa a oferecer primeiramente somente cursos com foco na prática das técnicas e do conhecimento culinário e, posteriormente, em 1990, cursos de graduação, tais como bacharelado em Ciências Culinárias, bacharelado em Estudos da Alimentação Aplicados e bacharelado em Artes Culinárias.

De acordo com Rubim e Rejowski (2013, p.168), no Brasil, foi somente durante o período do Estado Novo, de 1937 a 1945, que começou a surgir um esforço por parte do governo de Getúlio Vargas para a oferta de formação técnica e profissionalizante. Para tanto, foram criados o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), que se foca mais na parte tecnológica, em 1942, e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 1946, que mais tarde seria o responsável por criar os primeiros cursos profissionalizantes na área da gastronomia.

Em 1964, o SENAC cria, então, a primeira escola com cursos de formação técnica-profissional para cozinheiros e outros profissionais envolvidos no funcionamento de um restaurante. A Escola SENAC Lauro Cardoso de Almeida, localizada ainda hoje no Centro de São Paulo, passou a oferecer cursos que tinham como objetivo capacitar garçons, *barmans*, porteiros, recepcionistas e secretários de administração de hotéis e restaurantes.

Só então, em 1970, o SENAC lança em Águas de São Pedro, no interior do Estado de São Paulo, o primeiro curso de cozinheiro profissional, oferecido gratuitamente para alunos carentes financeiramente. Os alunos geralmente oriundos de entidades como a extinta FEBEM, recebiam remuneração para estudar e aprender uma profissão. (TOLEDO, 2010, p. 8)

Com a crescente demanda de profissionais cada vez mais especializados e capacitados que se agrava nos anos 1990, o SENAC cria em 1994, na cidade de Águas de São Pedro, um curso em parceria com o *Culinary Institute of America*, dos Estados Unidos, chamado Cozinheiro Chefe Internacional. Os professores eram, principalmente, chefs vindos dos Estados Unidos ou chefs renomados que já residiam no Brasil e que possuíam uma vasta experiência no mercado.

O curso, por ser pago, não era acessível a todos os interessados. As turmas eram compostas por uma média de 30 alunos, provenientes das classes mais abastadas, que aprendiam os novos conceitos de cozinha e liderança, sendo preparados para um dia virem a liderar suas próprias cozinhas e restaurantes. Enquanto isso, os alunos dos cursos gratuitos, que provinham de todas as classes sociais e regiões, aprendiam sobre o dia a dia de uma cozinha profissional e as técnicas que esses alunos poderiam vir a utilizar dentro desse ambiente, mas como funcionários.

Segundo Toledo (2010, p. 10), o curso Superior Tecnológico de Gastronomia, no entanto, só seria incluído na área definida pelo Ministério da Educação como Turismo e

Hospitalidade como curso superior em 1999, na Universidade do Sul de Santa Catarina, na modalidade bacharelado. No mesmo ano, a Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo, ofereceu a modalidade sequencial e a Universidade do Vale do Itajaí, de Santa Catarina, ofereceu a modalidade graduação.

O SENAC é a instituição estadual mais antiga a oferecer cursos nessa área no Brasil e teve um aumento, de 2004 a 2006, de 43% referente ao número de alunos dos cursos de tecnólogo em gastronomia e de cozinheiro chefe internacional, mesmo com mensalidade superior a mil reais. Em 1999, a Anhembi Morumbi criou o curso de gastronomia; em 2004, tinha cinco turmas de gastronomia e uma do curso de confeitaria e panificação; em 2006, a faculdade registrou 16 turmas de gastronomia e três de confeitaria, triplicando o número de alunos em dois anos. No final da década de 70, a escola de cozinha Wilma Kowësi oferecia cursos para moças que pretendiam se casar ou queriam aprimorar seus dotes culinários. Atualmente, a procura por cursos básicos é mais diversificada e, principalmente nas aulas noturnas, a presença masculina chega a representar 50% das turmas. (FREDERICO, 2007, p. 12)

Em 2010, segundo Toledo (2010,p. 10), o Brasil, de acordo com dados do INEP (2009), possuía 99 cursos de Gastronomia no território nacional. Desses, cinco oferecem a titulação de bacharel ao término de seis a sete semestres e os demais oferecem diploma de tecnólogo. Os cursos de bacharelado se concentram na região Sul e Nordeste do país. Os tecnólogos concentram-se em São Paulo, a capital conta com 18 cursos e o interior, com 16, num total de 34 cursos oferecidos. Esse crescimento se deu pela busca em suprir um mercado em pleno crescimento e por uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa demanda atual.

## 4. O jornalismo gastronômico

### Definição

Nesse processo, o jornalismo gastronômico é uma vertente do jornalismo que tem ganhado cada vez mais importância e reconhecimento, sendo possível encontrá-lo atualmente em diferentes mídias e veículos, o que permite que o público tenha um contato maior com essa temática e possa acompanhar as transformações da gastronomia e da cultura alimentar. Atualmente, o jornalismo gastronômico cumpre, então, a função dos antigos tratados e livros de cozinha, tomando para si o dever de registrar a culinária atual e os hábitos sociais relacionados à alimentação de cada sociedade.

Se no passado os livros e tratados de cozinha traduziam esses hábitos [*culturais relacionados à culinária*] de uma época, hoje, em revistas especializadas, seções ou suplementos, os registros se dão mensal, ou semanalmente, mas têm a mesma relevância, com a diferença de serem feitos em forma de críticas ou reportagens. (FONTES, 2010, p. 21 e 22)

Apesar de não haver a definição de um momento ou data exatos em que o jornalismo começa a discutir a problemática da gastronomia em suas pautas, pode-se afirmar que desde a Antiguidade o ser humano já busca registrar seus hábitos alimentares ou até mesmo estudar a alimentação, o que pode ser comprovado pelo extenso número de manuscritos e livros que tratam sobre o assunto.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – março de 2016

O primeiro livro de cozinha escrito e publicado no Brasil, em 1840, por exemplo, foi "O cozinheiro Imperial", que trazia diversas receitas tradicionais portuguesas e de influência francesa, enfatizando o que era considerado como sendo nossa cozinha nacional, mas que representaria apenas parte da população.

No entanto, conforme Fontes (2010, p. 21), durante algumas décadas a temática da alimentação foi entendida como um interesse unicamente ligado ao público feminino, com a publicação de receitas fáceis, ou nem tanto, para as donas de casa impressionarem seus convidados, ou de textos relacionados à questão do processo de ganho e perda de peso, dependendo da época que o material jornalístico foi produzido e do padrão de beleza propagado. Essa visão simplória restringiu, portanto, esse conteúdo a receitas e dicas em seções de publicações feitas para o público feminino.

Recentemente, o jornalismo passou a enxergar a alimentação como um assunto presente em toda a sociedade e de preocupação de todos os indivíduos que a formam, fazendo com que os profissionais de comunicação se sentissem pressionados a pautar esse assunto. "Além disso, a comunicação não poderia desvincular-se de temas ligados diretamente a aspectos culturais e do cotidiano de uma sociedade, já que também é responsável pela preservação da identidade cultural de uma civilização. (FONTES, 2010, p. 21)".

### **Histórico no Brasil**

Segundo Frederico (2007, p. 6), os acontecimentos da década de 1960 e 1970 no Brasil, ou seja, a Ditadura Militar, podem ter influenciado na formação do jornalismo gastronômico brasileiro. Com a implantação da censura prévia pelo Ato Institucional nº 5, o famoso AI-5, de 13 de dezembro de 1968, os jornais brasileiros passam a buscar modos para driblar os censores ou até mesmo de levar o leitor a entender que o conteúdo outrora encontrado naquela página havia sido censurado pelo Governo Militar. A autora aponta (FREDERICO, 2007, p. 6) que um dos exemplos mais recorrentes ao discorrer sobre a censura sofrida pelos jornais nesse período, é a publicação de receitas ou de versos de *Os Lusíadas*, de Luiz de Camões no lugar de uma matéria censurada.

Se, nos jornais havia uma informação censurada, os editores deixavam vazio o lugar em que deveria aparecer a dita informação. Isto significava a censura. Mas isso também foi proibido. Os vazios (os silêncios) eram visíveis demais como signos da censura. Então, os editores eram obrigados a preencher todas as páginas do jornal, a suprir todos os "vazios". Para não apagar completamente os traços da censura, os editores substituíram esses vazios por receitas de cozinha ou fragmentos do poema épico *Os Lusíadas* de Camões. Os leitores, habituados a seus jornais, sabiam atribuir (ou antes, "devolver") outros sentidos a esses textos por sua localização: página, lugar, dimensão, natureza da "receita", etc. O gesto de ler adquiriu um sentido histórico muito particular nesse momento. Mas resta notar neste caso que a repetição, o hábito, é que possibilita trabalhar o deslocamento. (ORLANDI, 1995, p. 192 *apud* FREDERICO, 2007, p. 6).

A publicação dessas receitas, no entanto, não atingiu o objetivo original dos editores, ou seja, o de causar estranhamento nos leitores, pois mesmo que elas tenham sido publicadas em espaços totalmente reservados para outras editorias ou com informações incorretas de ingredientes e modo de preparo, para indicar que elas não eram um conteúdo desejado e planejado, de que estava cumprindo um papel diferente nas páginas do jornal, tal conteúdo "gerava telefonemas de leitores inconformados" por terem executado suas receitas e não terem dado um resultado satisfatório (ABREU, 2000, p. 72 *apud* FREDERICO, 2007, p. 9).

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – março de 2016



O fato de esse conteúdo ter gerado telefonemas, indica sua repercussão, mesmo que não a desejada, ou seja, que o conteúdo gastronômico poderia ser apreciado pelos leitores desses jornais tradicionais, mesmo sendo o jornal impresso considerado um espaço para notícias vistas como sérias de acontecimentos gerais, políticos, sociais e econômicos.

É nessa época que também surge um dos jornalistas pioneiros do jornalismo gastronômico brasileiro, o crítico de restaurantes e cronista do *Jornal do Brasil*, Roberto Marinho de Azevedo. Durante mais de vinte anos, o jornalista assinou crônicas como *Apicius*, nome de um dos primeiros autores de tratados sobre alimentação, nas quais fazia crítica dos restaurantes que visitava. Usufruindo do anonimato, o crítico escrevia sobre suas experiências gastronômicas sem sofrer pressões dos donos de restaurantes, tendo o mesmo tratamento que os outros clientes, de modo que a sua avaliação pudesse ser isenta.

Apicius desenvolveu um estilo peculiar, no qual às vezes o estabelecimento criticado merecia menos atenção do que outros aspectos pitorescos que observava ou que lhe vinham à mente. Muitas vezes, por causa dessas divagações, seu texto ficava no limiar dos gêneros crítica e crônica. Pode-se mesmo dizer que ele fundou um gênero híbrido único na imprensa nacional. (AMARAL, 2011, p. 01 e 02)

De acordo com Amaral (2011, p. 9), o texto de *Apicius* se destaca não só por ser um dos mais antigos no que tange à crítica de gastronomia profissional no Brasil, mas também por conta de o autor procurar não apenas discutir sua experiência gastronômica – se o bife estava no ponto, se o salão era bem decorado, se o garçom era educado e rápido –, mas também falar sobre como foi sua conversa com as pessoas com quem compartilhava a mesa e sobre temas do cotidiano em voga no noticiário. Esse estilo parece ter influenciado diversos críticos gastronômicos mais contemporâneos, que também utilizam histórias, e pequenos *causos*, para poder ilustrar e dar vida aos seus textos.

### **O caderno *Comida***

Em 23 de setembro de 1988, a *Folha de São Paulo* cria o caderno *Comida*, um dos primeiros suplementos jornalísticos de gastronomia brasileiros. A *Folha* foi uma das pioneiras entre os jornais brasileiros de grande porte a dedicar um espaço fixo para uma cobertura gastronômica feita com um maior rigor jornalístico e tratando de mais aspectos do mercado gastronômico, através de matérias sobre novos estabelecimentos da cidade, ingredientes e inovações, críticas de bebidas e restaurantes e outros assuntos.

A primeira edição do *Comida* possuía três páginas, poucas propagandas e bom uso de imagens e gráficos, o que viria a se constituir como base das características do caderno, de modo que, no geral, as edições possuem sempre os mesmos elementos e tratam de temas análogos a partir da mesma abordagem.

O suplemento passou por diversos momentos e mudanças ao longo dos anos, com a sua última edição como caderno *Comida* em 14 de fevereiro de 1992, quando a cobertura gastronômica 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.

Durante o período analisado para esta pesquisa, de 1988 até 1992, o caderno *Comida* abordou diversos assuntos sobre conteúdos variados, tais como receitas, críticas de

restaurantes e de bebidas, notícias relacionadas ao meio gastronômico, resenhas de livros, comentários sobre novos produtos, eventos, relatos de viagens, novidades em restaurantes já estabelecidos na cidade, a influência da inflação no mercado gastronômico da cidade e outros.

Por exemplo, a cobertura de eventos, muitas vezes voltados ou para a valorização da profissionalização do chef de cozinha ou para a valorização de uma cultura ou restaurante específicos. As matérias jornalísticas pertencentes a este nicho costumam focar-se ou na cobertura ou no anúncio de eventos variados, tais como festivais, cursos e competições.

Na última segunda-feira, dia 7, realizou-se no Clube Transatlântico, em São Paulo, o 14º Campeonato Brasileiro de Coquetelaria. Desde 1974 esses certames vêm sendo promovidos pela Associação Brasileira de Barmen, ABB, fundada em 1970, e as empresas associadas para "promover a capacidade técnica e profissional dos seus quase 2.000 no Brasil", diz o atual presidente Nelson Firmino Santos, 35. (DA REPORTAGEM LOCAL, 1988, J-2).

As competições tinham como foco escolher o melhor candidato dentre os inscritos, o que nos demonstra uma preocupação com o profissionalismo, o desenvolvimento e reconhecimento oficial de um conhecimento, por vezes já pertencente ao indivíduo.

Essa cobrança pelo profissionalismo dos envolvidos na experiência gastronômica por parte do público era tamanha que em 27 de janeiro de 1989, foi criada uma seção voltada para as reclamações do público do jornal que frequenta os diversos restaurantes da cidade, a seção "Bronca". Nela, é possível notar que o que mais incomodava esses leitores era a falta de higiene de um restaurante, como nos casos em que ratos ou baratas eram encontrados no estabelecimento; e um serviço de má qualidade, percebido na grande quantidade de reclamações sobre pratos trocados, demora no atendimento, ou, até mesmo a falta de educação e respeito por parte de alguns funcionários dos restaurantes da cidade, que gerava grande desconforto nos consumidores. Esses se voltavam então para a *Folha de São Paulo* em busca do apoio do periódico.

Já as críticas de restaurante, que buscam destacar locais que já se consagram como os melhores e mais famosos da cidade, podem ser manifestadas de dois modos na *Folha de São Paulo*: na seção "Restaurantes" - um ranking dos restaurantes da cidade de São Paulo por estilo de cozinha em formato de notas e assinada por Silvio Lancellotti; ou como críticas feitas em um formato maior, ocupando geralmente meia página, sobre um único restaurante, com o uso de recursos gráficos como foto e tabela de serviços. Esse segundo tipo de texto jornalístico, também assinado por Silvio Lancellotti, trata o assunto de modo mais aprofundado, falando da história do restaurante escolhido e analisando o seu serviço, pratos e ambiente, descrevendo minuciosamente suas características e avaliando-as.

(...) Sua origem e seu nome podem confundir: chama-se Zeibar's 2, filho de um lugar, nos seus começos, exclusivamente especializados em comidinhas de extração judaica e da Europa Oriental. O profissionalismo impressionante dos proprietários, todavia, promete à casa um sucesso merecido. Do detalhe dos azulejos rubros dos banheiros à montagem da cozinha, os donos não esqueceram coisa nenhuma. (LANCELLOTTI, 1990, H-1)

É possível observarmos novamente a valorização da cultura do profissionalismo em trechos tais como "O profissionalismo impressionante dos proprietários, todavia, promete à casa um sucesso merecido." (LANCELLOTTI, 1990, H-1).

## 5. Considerações finais

Com a análise do período de 1988 até 1992, correspondentes à cobertura gastronômica realizada no caderno *Comida*, da *Folha de São Paulo*, é possível perceber as influências do momento histórico da sociedade, do jornalismo e do próprio veículo nessa cobertura. O momento histórico que a sociedade passava influenciou na chegada de novos ingredientes e técnicas ao país, através do começo da sua abertura política e econômica.

O processo de modernização pelo qual o jornal passou com mais força na década de 1980, foi um dos fatores relevantes para a criação e consolidação do caderno voltado para esse tema. Ao mesmo tempo, a profissionalização e crescimento constante da gastronomia brasileira e o maior interesse de parte do público, gerou a necessidade de que algum veículo se tornasse o guia do leitor, papel que a *Folha* assumiu.

O aumento gradual do interesse e importância da alimentação em nossa sociedade, em concomitância com outros fatores; tais como a globalização e processos de transformações e mudanças cada vez mais curtos e rápidos; fizeram com que sentíssemos uma necessidade maior de registrar essas mudanças, a nossa cultura e o nosso cotidiano, propiciando novas ferramentas e novos mercados ao jornalismo.

Como apontado por Frederico (2007, p. 8), essa desvalorização jornalística e até mesmo acadêmica está em transformação nos últimos anos e há uma forte movimentação social em direção à mudança de identidade desse tipo de atividade, conteúdo e informação, como comprovam o aumento de cursos superiores de gastronomia no Brasil, a valorização da profissão de cozinheiro e o aumento de exposição de informações de culinária nos meios de comunicação.

Não é só nos jornais que o conteúdo gastronômico vem ganhando espaços nos últimos anos, mas também no campo do entretenimento o assunto vem ganhando destaque. Na televisão, especialmente nos canais a cabo, os programas de gastronomia estão em alta, conquistando cada vez mais novos espectadores. Se antes o brasileiro só encontraria programas de televisão por assinatura de outros países, atualmente, canais como o GNT, da Rede Globo, têm investido em programas de culinária que reflitam a cultura culinária brasileira, tais como *Cozinha Prática com Rita Lobo* e *Receitas de Família*.

Alguns cursos de jornalismo já têm permitido que seus alunos façam alguma optativa em temáticas variadas, caso da faculdade de Jornalismo da Universidade Presbiteriana Mackenzie que oferece em sua grade curricular a disciplina optativa de Jornalismo Gastronômico, que transmite aos alunos noções gerais sobre metodologia e construção de crítica especializada (FONTES, 2010, p.30).

Como apontado por Frederico (2007, p.12), houve um aumento do interesse cultural pelo assunto. O interesse na alimentação, hoje, vai além da questão da simples sobrevivência, o que se reflete na cobertura do jornal, sobretudo da forma como é trabalhada nas mídias – está relacionado com os valores sociais, com a organização social das famílias, com as necessidades de consumo, em sintonia com as particularidades culturais de alimentação.

Apesar de a maioria das matérias analisadas ao longo dos anos de 1988 até 1992 terem um foco maior na questão do consumo, agindo como um guia do que, monetariamente, era considerado pela redação do jornal como válido de ser experimentado ou não, essas matérias ainda se mostram como um retrato de uma cultura gastronômica de uma determinada época e contexto. 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

AMARAL, Renata Maria do. **A crítica-crônica de Apicius: um gênero híbrido na gênese do jornalismo gastronômico brasileiro.** In: INTERCOM - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - **XXXIV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.** 2011, Recife, p. 1-11.

BROTHWELL, Don; BROTHWELL, Patricia. **A alimentação na antiguidade.** Lisboa: Editorial Verbo, 1971, 257 p.

CABRAL, Jackson Cruz. **Chefe de cozinha: profissionalização e qualidade de vida no trabalho.** Revista Pensar: Gastronomia, Belo Horizonte, vol. 1, n. 1, 2014.

Da Reportagem Local. Realizado o concurso dos barmen. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 11 nov. 1988. Comida, p. J-2.

FOLHA DE SÃO PAULO, Edições de 1988 até 1992 do caderno Comida. Disponíveis em: <http://acervo.folha.com.br/> Último acesso em outubro de 2014.

FONTES, Camila Sayuri Kurashima e. **Cultura, história e saúde: análise de enquadramento do jornalismo especializado em gastronomia.** 2010. 90 páginas. Monografia (Bacharelado em Comunicação Social com habilitação em Jornalismo) – Universidade Estadual Paulista, 2010.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** – 3ª ed. revista e ampliada. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2004. 288 páginas.

FREDERICO, Renata Leite Raposo; **A censura aos meios de comunicação no período ditatorial do Brasil e a história do jornalismo especializado em gastronomia.** In: INTERCOM - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - **V Congresso Nacional de História da Mídia.** 2007, São Paulo.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – março de 2016

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 300 páginas.

LANCELLOTTI, Sílvio. **Menu compacto do Zeibar's 2 tem vários sabores**. Folha de São Paulo, São Paulo, 30 mar. 1990. Comida, p. H-1.

MASANO, Isabella Randuan. **A gastronomia paulistana: local e o global no mesmo prato**. 2011. 264 páginas. Dissertação (Mestrado) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian, **O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012)** Revista Turismo: Visão e Ação, Itajaí, v. 15, n.2, p. 166-184, 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

Disponível em:  
<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/viewFile/4643/3797>  
Acesso: em 25 de fevereiro de 2014.

SILVA, João Luiz Maximo da. **Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX**. Almanack, Guarulhos, n. 07, p. 81-94, 2014.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **A expansão dos cursos tecnológicos no Brasil. Um recorte no tecnólogo em Gastronomia**. Revela: Periódico de Divulgação Científica da FALS, Praia Grande, ano III, n. VI p. 2-14, Out. 2009 / Jan. 2010.

**Recebido em 30/04/2015 e Aceito em 04/03/2016.**