

UNIVERSIDADE PAULISTA - UNIP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM COMUNICAÇÃO

**A ABORDAGEM DA GASTRONOMIA E CULINÁRIA NA TELEVISÃO
BRASILEIRA**

THIAGO MINORO MEDEIROS SUGANO

Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em
Comunicação e Cultura Midiática
da Universidade Paulista - UNIP,
para obtenção do título de mestre
em Comunicação.

SÃO PAULO
2015

UNIVERSIDADE PAULISTA - UNIP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM COMUNICAÇÃO

**A ABORDAGEM DA GASTRONOMIA E CULINÁRIA NA TELEVISÃO
BRASILEIRA**

THIAGO MINORO MEDEIROS SUGANO

Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em
Comunicação e Cultura Midiática
da Universidade Paulista - UNIP,
para obtenção do título de mestre
em Comunicação.

Orientadora: Profa Dra Fernanda
Mauricio da Silva

SÃO PAULO
2015

Sugano, Thiago Minoro Medeiros.

A abordagem da gastronomia e culinária na televisão Brasileira /
Thiago Minoro Medeiros Sugano - 2015.

82 f.: il. color.

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-
Graduação em Comunicação da Universidade Paulista, São Paulo,
2015.

Área de Concentração: Comunicação e Cultura Midiática.
Orientadora: Prof.^a Dra. Fernanda Mauricio da Silva.

1. Gastronomia. 2. Culinária. 3. Gênero masculino.
4. Gênero feminino. 5. Televisão. I. Silva, FernandaMauricio da
(orientadora). II. Título.

THIAGO MINORO MEDEIROS SUGANO

**A ABORDAGEM DA GASTRONOMIA E CULINÁRIA NA TELEVISÃO
BRASILEIRA**

Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em
Comunicação e Cultura Midiática
da Universidade Paulista - UNIP,
para obtenção do título de mestre
em Comunicação.

Aprovado em: ____ / ____ / ____

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dr^a Fernanda Mauricio da Silva

Universidade Paulista –unip

Prof^a Dr^a Barbara Heller

Universidade Paulista - UNIP

Prof^a Dr^a Helena Maria Afonso Jacob

Faculdade Cásper Líbero

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus pais Jairo e Mirian Sugano que nunca mediram esforços ao me transmitirem seus valores de respeito, honestidade e amor.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por nunca me desamparar e estar presente em todas minhas conquistas;

Agradeço ao meu irmão Felipe Sugano, com quem compartilho meus dias e aprendo diariamente a ser uma pessoa melhor;

Agradeço à minha orientadora Profª. Drª. Fernanda Mauricio por toda sua dedicação, paciência e valiosa contribuição para este trabalho;

Agradeço aos professores do programa de mestrado em comunicação da UNIP por todos ensinamentos;

Agradeço aos meus colegas Christina Montuori e Fernando Leme por tornar mais leves diversos momentos no desenvolvimento do curso;

“Cozinhar é uma forma de amar as pessoas”

Autor desconhecido

RESUMO

Esta pesquisa estudou a relação entre a gastronomia, a culinária, os gêneros masculino, feminino e a televisão brasileira. O referencial teórico foi baseado nos estudos e obras de pesquisadores como Jesús Contreras, Jean-Lois Fladrin e Massimo Montanari, Jean-Pierre Polain, Dulcília Schoeder Buitoni, Joan Scott, Ana Carolina Scosteguy e Itânia Maria Mota Gomes. Foram realizadas análises qualitativas dos programas Mais Você, Hoje em Dia, Homens Gourmet e Brasil no Prato, onde buscou-se entender quais são e como são definidas as diferentes abordagens e práticas discursivas da gastronomia e culinária na TV aberta e fechada, e como questões relacionadas aos gêneros masculino e feminino alteram a abordagem dos programas. O estudo concluiu que a gastronomia e a culinária vêm sofrendo alguns tensionamentos e reformulações quanto à abordagem na TV. Se de um lado ganha espaço com um discurso mais técnico e especializado na TV fechada, na TV aberta a culinária vem buscando se enquadrar às transformações do papel da mulher contemporânea na sociedade.

Palavras-chave: Gastronomia. Culinária. Gênero masculino. Gênero feminino. Televisão.

ABSTRACT

This research studied the relationship between gastronomy, the cuisine, the males, females and the Brazilian television. The theoretical framework was based on studies and works of researchers like Jesús Contreras, Jean- Lois Fladrin and Massimo Montanari , Jean -Pierre Polain , Dulcília Schoeder Buitoni, Joan Scott, Ana Carolina Scosteguy and Itânia Maria Mota Gomes. Was performed qualitative analysis of programs Mais Você, Hoje em Dia, Homens Gourmet e Brasil no Prato, where we tried to understand what and how the different approaches and discursive practices of cuisine and cooking in the open and closed TV are set, and how issues related to male and female changes the program approach . The study concluded that gastronomy and cuisine have suffered some tensions and reformulations on the approach on TV. On the one hand gaining ground with a more technical and specialized discourse in the closed TV, in TV cooking has sought fit to change in contemporary role of women in society.

Keywords: Gastronomy . Culinary. Female Gender. Male Gender. Television.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Plano geral externo na abertura do programa	41
Figura 2 - Ana Maria circulando pelo estúdio enquanto a assistente preparava o café da manhã	42
Figura 3 - Ana Maria Braga e Louro José saudando os espectadores no início do programa	44
Figura 4 - Ana Maria na tentativa de entregar o bolo para o controlador do boneco	44
Figura 5 - assistente Maria tentando tirar a jarra de leite das mãos da apresentadora	47
Figura 6 – Transição entre o <i>Fala Brasil</i> e o <i>Hoje em Dia</i>	50
Figura 7 – Apresentadores e convidados conversando com painel eletrônico ao fundo	51
Figura 8 – Início do programa na mesa de café da manhã	51
Figura 9 – Sala de estar e convivência do estúdio	53
Figura 10 – Edu Guedes e Cidinha produzindo a receita	54
Figura 11 – Quadro a quadro de Edu Guedes apresentando um ingrediente	55
Figura 12 – Quadro a quadro de Carla Pernambuco apresentando a nova temporada	61
Figura 13 – Abertura <i>Brasil no Prato</i>	64
Figura 14 - Plano aberto do estúdio onde o programa é gravado	65
Figura 15 – Plano fechado durante o preparo e finalização de pratos	65
Figura 16: Representação da mulher dos anos 50	68
Figura 17: Carla Pernambuco apresentando o programa ao lado de um chef convidado, Luis Espadana	69
Figura 18 – Chamada do programa <i>Homens Gourmet</i>	73
Figura 19 – Guga Rocha sendo maquiado durante o programa	75
Figura 20 – Carlos Bertolazzi cozinhando em primeiro plano enquanto João e Guga jogam dardo em segundo plano	77
Figura 21 - Apresentadores jogando bilhar antes de iniciar o	

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
1 GASTRONOMIA, CULINÁRIA E ALIMENTAÇÃO: UM HISTÓRICO.....	15
1.1 Transformação da gastronomia.....	15
1.2 Os diferentes tipos de comensais e suas expectativas	20
1.3 Alimentação como produto sociocultural.....	23
2 GÊNERO: REFLEXÕES SOBRE O MASCULINO E O FEMININO.....	28
2.1 A mulher e a sociedade.....	33
2.2 Gênero e estudos culturais.....	34
3 ANÁLISE DOS PROGRAMAS.....	38
3.1 Metodologia para as análises.....	40
3.1.1 Programa Mais Você: uma introdução.....	38
3.1.1.1 Abertura e desenvolvimento do programa.....	40
3.1.2.2 A temática e a culinária.....	44

3.1.2 Programa Hoje em Dia: uma introdução.....	49
3.1.2.1 Papel dos apresentadores.....	50
3.1.2.2 Culinária no Hoje em Dia.....	53
3.1.3 Programa Brasil no Prato: uma introdução.....	58
3.1.3.1 Desenvolvimento do programa.....	60
3.1.4 Programa Homens Gourmet: uma introdução.....	71
3.1.4.1 Desenvolvimento do programa.....	75
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	80
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	83

INTRODUÇÃO

A mídia televisiva, a televisão (TV), é um dos principais meios de comunicação de massa. Foi inaugurada no Brasil em 1950, e desde então, faz parte da vida das pessoas, como uma forma de entretenimento, mas principalmente como uma formadora de opinião

Segundo Bordenave (2002, p. 17), “a comunicação foi o canal pelo qual os padrões de vida de sua cultura foram-lhe transmitidos, pelo qual aprendeu a ser membro da sociedade”, e a televisão, sendo um dos principais meios de comunicação teve grande participação nesta transmissão de valores, cultura e hábitos.

Esta pesquisa busca entender quais são e como são definidas as diferentes abordagens e práticas discursivas da gastronomia na TV aberta e fechada e como questões relacionadas aos gêneros masculino e feminino alteram a abordagem da gastronomia na TV.

Analiso-se, a partir da observação da utilização ou não de terminologias específicas relacionadas à gastronomia se, de alguma forma, os programas fazem uma distinção entre a culinária e a gastronomia bem como de seu público-alvo. Quanto às questões relacionadas ao gênero, buscou-se descobrir se há um posicionamento da proposta do programa quanto a produtos direcionados mais para o público masculino ou feminino, bem como quais as estratégias e práticas utilizadas para tal.

Após um levantamento de informações na base de dados da Scielo, da Intercom, da Compós, da Capes e do Google Acadêmico, dos estudos que abordam a culinária, a gastronomia e a televisão e a mídia de uma forma geral, percebe-se lacunas quanto às questões que envolvem os gêneros masculino e feminino com o foco na TV aberta e fechada brasileira.

Os trabalhos até então desenvolvidos abordam, por exemplo, como a mídia impressa, em jornais e revistas, e a televisiva constroem os ambientes midiáticos e a relação simbólica das pessoas com o alimento. Existem também trabalhos que analisam programas, como o *Mais Você* e o *Hoje em*

Dia, porém, este não tem o foco específico na culinária ou na gastronomia como a pesquisa “Além da notícia: Jornalismo em programas de entretenimento” desenvolvida por Jussara Peixoto Maia.

Esta pesquisa contribui para um entendimento das propostas dos programas de culinária na TV e sua aplicação prática na produção desses itens e tem como objetivo estudar a gastronomia e a culinária na TV brasileira para descobrir como se dá sua abordagem nos diferentes produtos e propostas, bem como analisar de que forma questões relacionadas aos gêneros masculino e feminino interferem no horário, linguagem e proposta dos programas.

No primeiro capítulo, fizemos uma distinção entre os termos gastronomia e culinária. Para o desenvolvimento teórico da pesquisa, nos capítulos e assuntos relacionados à gastronomia, utilizou-se o pesquisador Jesús Contreras, para a compreensão da relação entre a alimentação, a sociedade e a cultura. Jean-Louis Fladrin e Massino Montanari foram estudados para fazer um levantamento histórico da alimentação e de suas transformações ao longo do tempo.

Em seguida discutimos as questões que envolvem os gêneros masculino e feminino e suas representações na mídia. O referencial teórico baseia-se em pesquisas e autores como Dulcília Schroeder Buitoni e Joan Scott. Ana Carolina Escosteguy e Itania Maria Mota Gomes contribuem para o trabalho com os estudos culturais e Stuart Hall com questões relacionadas à identidade e cultura.

No terceiro capítulo foram feitas análises de programas cuja proposta tenha alguma relação com a alimentação, serão dois programas veiculados na TV aberta e dois da TV fechada

Na TV aberta foram analisados dois programas de veiculação nacional, *Mais Você* e *Hoje em Dia*. Ambos são programas que abordam temas como moda, artesanato, notícias e culinária, porém, para este estudo a análise teve o foco centrado nos quadros de culinária comandados pela apresentadora Ana Maria Braga e pelo apresentador Edu Guedes, respectivamente.

Na TV fechada foram analisados dois programas: *Homens Gourmet* comandado por *chefs* homens e *Brasil no Prato*, apresentado pela *chef* Carla Pernambuco. Ambos os programas fazem parte da grade do Canal Fox Life e possuem elementos relevantes e adequados para atender aos objetivos da pesquisa.

O canal Fox Life pertence à rede Fox de produção, com uma programação ampla e diversificada, encontra-se no portfólio da emissora programas de artesanato, decoração, moda, beleza, família e bem-estar, além de um amplo quadro de programas voltados à gastronomia e à arte culinária, como *A Confeitaria*, *Homens Gourmet*, *Programa da Palmirinha*, *Brasil no Prato* e *Cozinha Caseira*.

A programação gastronômica é apresentada de uma forma simples e dentro da realidade do espectador, porém, sem infantilizar ou subestimar a capacidade gastronômica do mesmo. Sendo assim, as técnicas e bases da cozinha clássica são sempre incorporadas e apresentadas no desenvolvimento das receitas.

Na programação é possível também perceber as preocupações com as questões sociais e antropológicas que envolvem a alimentação, bem como com a saúde, em receitas e programas especiais para pessoas que possuam alguma restrição alimentar, por exemplo.

Os programas são apresentados por profissionais da área, conhecidos no meio gastronômico por desenvolver trabalhos e pratos autorais com identidade e, valorizando também os ingredientes e a gastronomia nacionais.

1. GASTRONOMIA, CULINÁRIA E ALIMENTAÇÃO: UM HISTÓRICO

Este capítulo tem como objetivo apresentar um histórico sobre o desenvolvimento e transformação da alimentação, propondo uma distinção entre os termos culinária e gastronomia, analisando fatores que de alguma forma contribuíram ou ainda contribuem para determinar os hábitos alimentares dos grupos sociais.

Os hábitos alimentares de uma região ou grupo de pessoas são definidos e alterados por uma série de fatores, entre eles, recursos naturais disponíveis, imigrações, gostos e hábitos socioculturais. Para Montanari

estar no mundo sempre exigiu da espécie humana a adaptação dos elementos da natureza às suas necessidades. E a alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento dos diferentes grupos humanos, sendo responsável, na verdade, pela fundação da própria cultura, ou das várias culturas estabelecidas pelas sociedades (MONTANARI, 2008, p. 07).

Contreras e Garcia (2011) indicam que a transformação da gastronomia pode ocorrer por fatores como mudança nas condições internas e por consequência de técnicas e ingredientes provenientes de outras culturas.

1.1 Transformação da gastronomia

Para entender melhor a distinção entre gastronomia e culinária é necessário que se faça um breve histórico entre o desenvolvimento humano, o hábito de alimentar-se e a transformação da gastronomia.

Fisiologicamente, o ser humano sempre precisou do alimento para manter-se vivo. Na Pré-História o indivíduo tinha características de coletor de alimentos e sua dieta baseava-se em grãos e carcaças de animais já abatidos. Dando um salto no desenvolvimento humano, pode-se dizer que a

utilização do polegar opositor possibilitou a fabricação de ferramentas e o domínio da técnica para a obtenção do fogo.

Outros fatores acrescentam-se ainda para o desenvolvimento e transformação dos hábitos alimentares e dos costumes, como a aplicação de técnicas para a obtenção dos produtos originários da terra, a agricultura e a domesticação de animais, que passaram a desempenhar funções de transporte e consumo de sua carne.

A partir dessas descobertas e transformações o homem deixou de ser um coletor e passou a produzir e modificar o que comia, facilitando o acesso ao alimento, à mastigação, à digestão e, posteriormente, ao sabor, o que se pode chamar de culinária, já que esta é a prática de modificar os alimentos, transformando-os. Um exemplo é como o trigo é manipulado e misturado com outros elementos de modo a resultar no pão.

Estas práticas e utilizações de técnicas para modificar o estado natural do alimento influenciaram outras transformações no corpo do homem, como o formato do crânio e a diminuição do maxilar, já que o fogo, aplicado às carnes, por exemplo, as deixava mais macias e de fácil mastigação.

A cocção dos alimentos os tornaria mais fáceis de mastigar. Assevera-se que o menor desenvolvimento dos músculos faciais e o maior crescimento da cavidade craniana e do cérebro decorriam de menos esforço na mastigação (FRANCO, 2001 p. 18).

O autor acrescenta que a fabricação e utilização de ferramentas e a utilização de pedras e utensílios de barro côncavo sob o fogo possibilitaram a cocção dos alimentos em uma temperatura constante e até mesmo a fervura de alguns deles. Tais artefatos foram de suma importância para o início do desenvolvimento da culinária e, consequentemente, para despertar o prazer em comer e a transição entre fome e apetite.

Franco (2001, p.21) esclarece que “fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Apetite é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico”, fazendo assim com que o alimento passasse a desempenhar também funções sociais, estando presente e mesmo sendo o motivo para a reunião e comunhão das pessoas, além de facilitar o fortalecimento das relações interpessoais.

Com o desenvolvimento da culinária e suas técnicas surgiram também pessoas que se dedicavam ao preparo dos alimentos, transformando-os e agregando a eles valores que iriam além dos nutricionais, os cozinheiros, que passaram a desempenhar um papel de muito valor na sociedade.

Na culinária ocidental, de uma forma geral, é possível perceber uma grande influência europeia nas técnicas e na maneira de se trabalhar em cozinhas profissionais. Em uma cronologia histórica, pode-se encontrar registros de que o primeiro restaurante tenha surgido em Paris, no ano de 1765, quando um taberneiro chamado M. Boulanger serviu pés de carneiro ao molho branco. Por ter desrespeitado o monopólio, ele foi levado à justiça, venceu o caso, e lhe foi permitido continuar a servir alimentos (CIA¹, 2010).

A partir daí, com a Revolução Francesa, os restaurantes tornaram-se cada vez mais comuns. Muitos hotéis ofereciam refeições completas e pré-estabelecidas, o que não permitia aos comensais muitas opções com relação à escolha dos pratos (CIA, 2010).

Percebendo a necessidade de se criar uma espécie de código, ou algo que proporcionasse mais liberdade aos comensais² na escolha dos pratos, o chef Marie-Antoine Carême (1784-1833) estabeleceu a *Grande Cuisine*, que detalhava numerosas opções de pratos e seus respectivos molhos.

Carême também ficou conhecido como “o pai dos molhos” da grande cozinha ocidental; ele entendia que a obtenção dos molhos era resultado da extração da essência das matérias-primas utilizadas. O molho seria, portanto, a alma do prato. Faz parte do legado de Carême alguns molhos clássicos, como o *bourguignonne*³, o *Robert*⁴ e o *holandaise*⁵. A *Grande Cuisine* era um

¹Culinary Institute of America

² Termo utilizado para referir-se a pessoas que realizam refeições habitualmente à mesma mesa.

³*Bourguignonne* é um molho feito à base de vinho tinto, *echallotas*, tomilho, salsa, folha de louro e cogumelos, finalizado com manteiga e pimenta caiena e tradicionalmente servido com ovos e carne.

⁴*Robert* é um molho feito a base de cebola, manteiga e vinho branco finalizados com açúcar e mostarda seca inglesa diluída.

⁵Molho emulsionado quente, utiliza como ingredientes manteiga clarificada, gemas, folha de louro, pimenta-do-reino branca em grãos, vinagre branco e suco de limão.

estilo muito adequado à realeza e à nobreza, porém muito difícil de ser mantida em cozinhas de hotéis já que os equipamentos da época eram precários e as técnicas dos pratos eram muito elaboradas (CIA, 2010).

Por causa desta dificuldade, e de uma visão diferenciada de Escoffier na elaboração dos molhos e no dinamismo da cozinha, com a inauguração do Hotel Savoy⁶, sob seu comando juntamente com César Ritz, foi criada a *Cuisine Classique*, ou seja, a cozinha clássica, que trouxe uma abordagem mais simplificada e refinada com relação aos pratos. Escoffier simplificou a estrutura dos molhos clássicos, diminuindo o tempo de cocção e criando alguns atalhos que facilitariam o seu preparo (CIA, 2010).

Desde então a cozinha vem sofrendo aprimoramentos e modificações, como o surgimento da *Nouvelle Cuisine* no início dos anos 70, liderada por Paul Bocuse, Alain Chapel, François Bise e Jean e Pierre Troisgros⁷. A *Nouvelle Cuisine* potencializou a simplificação de Escoffier e Ritz, além de ter em sua essência uma visão diferenciada na utilização de ingredientes, no modo de se fazer os molhos, e na finalização dos pratos com porções menores e um visual artístico (ATALA e DÓRIA, 2008).

Hoje, com a globalização e o dinamismo do mundo, a cozinha e a forma como as pessoas se alimentam possuem várias vertentes, como a *Fusion Food*, que seria uma fusão entre a cozinha clássica e ingredientes e técnicas presentes em diferentes lugares do mundo, proporcionando aos comensais experiências que muitas vezes podem parecer inusitadas e até mesmo exóticas.

Assim, o *Fast Food* é uma cozinha rápida, sem muitas preocupações nutricionais e técnicas, que atende a uma demanda social e urbana por uma alimentação rápida. Um exemplo é a rede de lanchonetes americanas McDonald's. O *Slow Food*, idealizado pelo italiano Carlo Petrini, que busca um

⁶Hotel de luxo inaugurado na cidade de Londres, em 6 de agosto de 1889.

⁷Chefs franceses respectivamente avô e pai de Claude Troisgross, chef francês que chegou no Brasil em 1979 e atualmente é apresentador de um *reality show* gastronômico no canal fechado GNT, chamado Que Marravilha! Claude também é proprietário de uma série de restaurantes na cidade do Rio de Janeiro, como o Roanne, o Olympe, o 66 Bistrô, o CT Boucherie e o CT Brasserie.

resgate gastronômico que se contrapõe ao *Fast Food*, sendo ainda ligada às questões ambientais e sociais, preocupando-se com a procedência dos alimentos e questionando a todo momento se o alimento ou a matéria-prima utilizada na produção foi cultivada de uma forma justa e limpa.

A transição entre culinária e gastronomia deu-se com o início da *Grande Cuisine* no final do século XIX e, conforme já abordado, tendo como idealizador e um dos primeiros *chefs* Carême. Com a aceitação social e a percepção de que a arte e a culinária poderiam caminhar juntas surge um dos mais importantes movimentos culinários a *Cuisine Classique*, liderada por Escoffier, que trouxe o dinamismo para a cozinha e adaptando-a para atender número maior de pessoas. Para Poulain,

A emergência da gastronomia no século XVII e seu desenvolvimento na França aparecem como resultado de um contexto social resultante: da autonomização do pensamento erudito, da dinâmica social da distinção, da busca do gosto como eixo de desenvolvimento da criatividade culinária, e, finalmente, da ética católica⁸ (POULAIN, 2004, p. 242).

Foi então que a gastronomia passou a contribuir para um novo olhar para a alimentação, no qual o alimento confere também um valor simbólico à alimentação, segundo Jacob,

A relação entre o trabalho de Escoffier nos hotéis e suas inovações na arte da cozinha não é aleatória. Os restaurantes e hotéis atribuem nova visualidade à comida, pois a colocam em exposição permanente. Os clientes procuram sabor e beleza, e não importa apenas o prato ser gostoso ou bem feito. Esse prato deve ser bonito, adequadamente apresentado e o estabelecimento deve contar com um bom serviço, oferecido de maneira adequada ao seu cliente (JACOB, 2013, p. 41).

O conceito de gastronomia como compreendido na atualidade foi popularizado pela *Nouvelle Cuisine*, um movimento que, como abordado anteriormente, pregava um visual artístico aos pratos, porções reduzidas e sabores muitas vezes inusitado. Desde então, as pessoas deixaram de se alimentar simplesmente para manterem-se vivas fisicamente, mas também passaram a nutrir seu imaginário e emoção, graças a essa modalidade, a gastronomia. Para Jacob,

⁸ No livro *Sociologias da Alimentação*, Poulain fala sobre os princípios éticos e práticas morais catolicistas e suas relações com o desenvolvimento da gastronomia.

Podemos afirmar que a grande contribuição de ambos foi criar novas mediações dos alimentos, ou seja, utilizar os ingredientes tradicionais dos pratos de cozinha e recombiná-los em novas formatações, criando assim novos textos da cultura. Esses novos textos, como os bolos confeitados de várias camadas criados por Carême, modificam a comunicação do alimento, que passa a valorizar sobremaneira a visualidade, ressaltando a capacidade que esse alimento tem de atrair pela sua beleza estética (JACOB, 2013, p. 41).

Portanto, fazendo uma distinção entre o termo culinária e gastronomia pode-se compreender a culinária como uma série de técnicas utilizadas a fim de alterar o estado natural dos ingredientes, transformando-os em produtos distintos. A gastronomia, por sua vez, está relacionada à arte da culinária, que envolve além das técnicas, questões sensoriais e fusão entre sabores, que são trabalhados de modo a gerar no comensal uma série de percepções, sejam elas visuais, olfativas, gustativas e emocionais.

1.2 Os diferentes tipos de comensais e suas expectativas

Na culinária de uma forma geral, vê-se a alimentação como um momento de incorporação, onde ocorre uma fusão entre o mundo exterior, em forma de alimentos, e os indivíduos.

Segundo Dória e Atala⁹,

a frase “somos o que comemos”, tem o sentido de indicar esse caminho entre o prato e a construção do “eu” de cada um. Essa é a coisa mais geral que se pode dizer sobre a alimentação moderna, mas é necessário ir além, nos aproximando dos tipos sociais concretos de consumidores de alimentos (ATALA e DÓRIA, 2008, p. 91).

Para entender as diferentes expectativas das pessoas com relação à alimentação, Dória e Atala (2008) propuseram uma divisão em três grandes grupos: o comedor¹⁰ *gourmet, funcional e cidadão*, buscando uma distinção

⁹ Alex Atala foi eleito o *chef* do ano pelo Guia Quatro Rodas em 2006. Seu restaurante D.O.M. foi considerado o 4º melhor do mundo em 2012, em 2013 ocupou a 6ª colocação de melhor do mundo e o melhor da América do Sul, segundo a lista *World's 50 Best Restaurants* de 2013.

¹⁰ Termo proposto pelo sociólogo Carlos Alberto Dória e pelo *chef* Alex Atala no livro *Com Unhas, Dentes e Cuca*.

entre os hábitos alimentares destes grupos de pessoas e traçando os respectivos perfis.

No século XIX, o *gourmet* estava relacionado à aristocracia ou à burguesia, porém, hoje, com a fusão entre a alimentação e os hábitos cotidianos, o *gourmet* aparece como uma alternativa lúdica de uma grande quantidade de pessoas, sendo assim, não está mais limitado às questões relacionadas à renda ou ao poder.

O turismo é um exemplo de como os diferentes grupos sociais utilizam seus destinos turísticos para degustar *in loco* a gastronomia de determinados locais, como exemplo, a visita a restaurantes famosos ou até mesmo a uma vinícola produtora do vinho de sua preferência. Podem ser citadas ainda as cidades que utilizam a alimentação como forma de atrativo e diferencial, explorando assim o turismo gastronômico.

Segundo Dória e Atala,

o raciocínio *gourmet* toma cada refeição, cada gesto, como único e, portanto, esse tipo de comedor realiza sempre uma “incorporação” digna de ser relatada a terceiros ao mesmo tempo que, muito provavelmente, jamais se repetirá da mesma maneira. Aquele dia, aquele cordeiro, aquela inspiração do chef, aquele vinho, daquela safra, jamais se reunirão de novo de modo a produzir o mesmo efeito sobre a alma dos comensais (ATALA e DÓRIA, 2008, p. 94).

Já para Contreras e Garcia (2011, p. 217), “no mundo moderno, como no de outrora, a comida continua sendo um meio muito importante de afirmação do próprio *status social*”.

O funcional, ao contrário do *gourmet*, é aquele que interroga o que irá comer, tendo como eixo principal questões relacionadas à saúde, à composição dos alimentos e às questões dietéticas e estéticas. A fusão entre a alimentação e a nutrição desenvolveu-se a partir do século XIX, como resposta a um apelo social por mais longevidade aliada à qualidade de vida,

o principal fruto disso foi, historicamente, a construção das dietas balanceadas para os operários da indústria, especialmente nos Estados Unidos da América, ainda que à custa do massacre das diferenças culturais alimentares do operário. Italianos, chineses, japoneses, irlandeses – foram todos tratados de uma só maneira por essa dietética de orientação prática (ATALA e DÓRIA, 2008, p. 96).

Ainda segundo Dória e Atala (2008), existiam movimentos a favor da saúde que propunham banir das dietas o álcool, o chá, o café, a carne e as

especiarias, acreditando serem estimulantes e excitantes que perturbavam a ordem social e a vida sã.

Nesta mesma vertente surgiram movimentos propondo uma dieta prudente, restringindo o consumo da manteiga, do queijo e da carne, por acreditarem ser os principais inimigos da vida saudável, porém este tipo de dieta pode ser considerada falha ao analisar, por exemplo o consumo da margarina substituindo a manteiga. Na margarina, a presença da gordura trans, pode ser muito mais nociva à saúde, além de que a ausência do colesterol presente na manteiga pode estar relacionada a um maior risco de câncer, portanto, é possível concluir que,

[...]embora as ideias associadas à alimentação funcional tenham forte influência sobre a gastronomia, é sempre preciso acompanhar de perto o desenvolvimento das ciências para não ficar prisioneiro de mitologias alimentares modernas, similares àquelas que, um século atrás, juravam que salada de frutas fazia imenso mal ou que manga com leite era fatal [...] (ATALA e DÓRIA, 2008, p. 96).

Os comedores cidadãos, por sua vez, são pessoas que não comem apenas alimentos, não se alimentam para suprir somente a uma necessidade fisiológica, os cidadãos consomem junto com o alimento as relações sociais. Reflexões sobre o que se come se fundem a questionamentos relacionados à forma como o alimento foi produzido e quem o produziu, principalmente sob o ponto de vista sustentável e com um respeito socioambiental, não se esquecendo dos valores éticos e morais.

Nos anos 90, com a crise da vaca louca, estas questões ganharam destaque e a volta ao simples, natural e tradicional se tornaram uma estratégia para escapar do risco do envenenamento,

o desenvolvimento do comedor cidadão se deu no bojo dessa crise de confiança. A agricultura familiar, que parecia em vias de extinção, foi revitalizada; seus produtos revitalizados como de qualidade extraordinária (...) Os produtos com “denominação de origem” ganharam grande impulso. Países como Espanha desenvolveram um extraordinário sistema de estímulo legal a este tipo de agricultura. Por essa legislação, foram criadas denominações de origem protegida (DOP), indicações geográficas protegidas (IGP), denominações geográficas (DO), marca de qualidade (marca Q), especialidades tradicionais garantidas (ETG), produção integrada (PI) e produção agrária ecológica (PAE)(ATALA e DÓRIA, 2008, p. 98).

Desta forma, as novas legislações vigentes na área submetem os produtos artesanais a novas regras, com relação à quantidade da produção e qualidade dos produtos oferecidos, visando atender à expectativa do comedor cidadão no mercado.

Tais distinções com relação à expectativa e modos de vida dos comensais são importantes para que se possa diferenciá-los e entendê-los como consumidores, seja em restaurantes comerciais, mercados abastecedores ou em programas televisivos cuja proposta é abordar os alimentos e seus preparos.

1.3 A alimentação como produto sociocultural

Ao analisar a alimentação e os hábitos alimentares de um determinado grupo de pessoas pode-se perceber sua íntima relação entre questões biológicas, sociais, culturais e regionais ou geográficas e suas implicações cotidianas frequentes. Segundo Contreras e Garcia (2011, p. 25), “[...] as pessoas comem diariamente, e em vários momentos, e muitas das suas atividades durante o dia são realizadas em função da alimentação ou para garantí-la.[...]”.

Conforme abordado anteriormente, a alimentação e seu caráter multifacetado se tornaram objeto de estudo de diversas disciplinas, sob o ponto de vista da Saúde, Política, Sociologia, Economia e Estética e, segundo Contreras e Garcia (2011), cada uma dessas áreas de estudo dirigiu sua atenção aos hábitos alimentares segundo seus interesses. Para os autores,

seja do ponto de vista biomédico, arqueológico-histórico ou sociocultural, a alimentação humana constitui uma preocupação básica para todas as sociedades, e a complexidade e o caráter cotidiano a ela inerentes nos indicam que, para qualquer caso, abordar a alimentação como objeto de estudo significa analisar uma ação que, sendo fisiológica, tem sua necessidade definida principalmente em sua projeção sociocultural(contreras e Garcia, 2011, p. 26).

Fatores relacionados à cultura são relevantes na determinação das condutas alimentares, porém as consequências da ingestão de determinados alimentos estão relacionadas às questões biológicas, se pensar sob o ponto de vista de que a ingestão de alimentos se transforma em energia e fonte de nutrientes que o corpo precisa para manter-se vivo.

Ao converter-se em onívoro, os primatas ancestrais do homem, puderam inserir em sua dieta alimentar uma gama muito grande de alimentos. Segundo afirma Contreras e Garcia (2011), esta variedade alimentar é possibilitada, principalmente, pela configuração corporal, como exemplo, a estrutura dentária capaz de cortar e mastigar os alimentos; o sistema digestivo, com um intestino bastante comprido, capaz de digerir os alimentos com mais facilidade; sucos gástricos capazes de transformar amidos em açúcares e metabolizar proteínas.

Outro fator determinante para a diversidade alimentar humana é o fato de o ser humano intervir nos alimentos em suas diversas fases da produção: no plantio ou cultivo dos produtos agrícolas; no processamento e corte deles e na cocção, que os tornam mais macios e adequados à mastigação, bem como altera alguns tipos de amidos, que crus, seriam impróprios para o consumo e digestão e, quando submetidos a algum tipo de calor tornam-se adequados para o consumo.

Fatores como a localização geográfica também são determinantes para a definição dos hábitos alimentares, principalmente se for considerada a forma como a latitude interfere nas condições climáticas, que por sua vez altera a produção ou acesso a determinados alimentos, além do espaço territorial que facilita ou não o cultivo agrícola.

Outros fatores, sob o ponto de vista da Biologia, também desempenham importantes papéis na evolução humana e perpetuação da espécie.

Um exemplo é a capacidade da língua humana para detectar o sabor amargo, visto que a maioria das toxinas naturais tem gosto amargo. O apetite específico pelo sabor açucarado, por sua vez, parece ser uma característica de componente inato entre todos os mamíferos, inclusive seres humanos, e em muitas outras espécies além do *Homo sapiens*. Trata-se de uma característica adaptativa

positiva, já que o açúcar é uma fonte de energia (CONTRERAS e GARCIA, 2011, p. 114).

A complexidade dos hábitos alimentares pode ainda ser analisada sob o ponto de vista biosocial, como propõem Contreras e Garcia (2011), nos quais questões biológicas e sociais se fundem, tornando o alimento um produto de enorme variação cultural.

Tal variação nos hábitos alimentares é fruto de uma série de fatores, entre eles, biológicos e psicológicos que envolvem o aspecto, o sabor, o aroma, a cor e a textura. Existem também os fatores contextuais que são definidos pela ecologia, economia, ideologia e política, bem como a disponibilidade de recursos financeiros e a utilização da tecnologia na produção de alimentos:

as formas de tratamento e armazenamento de alimentos dependem, em boa medida, das “disponibilidades ecológicas” e dos “equipamentos tecnológicos” de cada sociedade, em função de seu tipo de *habitat* e de suas condições particulares de existência. Por outro lado, as condições de existência variam em função do tempo e espaço. Em meados do século passado, por exemplo, nas cozinhas dos lares espanhóis eram poucos os eletrodomésticos de qualquer tipo, e as tarefas de triturar, bater, cozinhar ou assar os alimentos pediam outras técnicas culinárias que demandavam mais tempo e esforço (CONTRERAS e GARCIA, 2011, ps. 148 e 149).

Fladrin e Montanari (1998) dizem que na década de 1830, as melhorias ocorridas nos transportes e na produção agrícola facilitaram e proporcionaram uma transformação de economia de subsistência para mercado, o que ajudou no desenvolvimento do comércio e da indústria. Desta forma, o acesso aos alimentos foram facilitados, possibilitando assim a disponibilidade de uma maior variedade alimentar por períodos mais longos, o que facilitou também o acesso ao alimento por diferentes classes sociais.

Nas ultimas décadas, um fenômeno mundial vem tomando espaço e estreitando as fronteiras entre as cozinhas e hábitos alimentares. A globalização possibilita que as fronteiras sejam cada vez mais permeáveis, facilitando assim a troca e fusões de culturas alimentares.

Desta forma, a globalização, ao passo que estreita relações entre diferentes culturas pode também ser responsável pelo desaparecimento de

uma série de manifestações culturais e produções típicas de uma determinada região.

Em contrapartida Contreras e Garcia afirmam que,

é facilmente reconhecida uma heterogeneidade alimentar, fruto de diversidade geoeconômica, histórica e sociocultural, e são reconhecidos também os comportamentos alimentares particulares como consequência dos processos que foram sendo articulados em determinada sociedade pelo mero fato de fazerem parte do mundo industrializado. [...] É a interação cultural que faz com que as populações dos diferentes lugares adquiram no decorrer do tempo consciência de suas particularidades(contreras e Garcia, 2011, p. 449).

Nota-se também grandes diferenças entre a lógica político-cultural e a lógica mercantil pelo resgate e preservação do patrimônio. Enquanto a lógica político-cultural está preocupada com a recuperação do que desapareceu ou está por desaparecer, considerando um resgate da manifestação da identidade, a lógica mercantil e econômica se dedica em tornar patrimônio aquilo que é possível de se tornar mercadoria, produto.

É possível concluir que a forma como os seres humanos se alimentam é resultado de uma série de transformações físicas, sociais e culturais, que influenciaram e influenciam na forma como se obtém o alimento e como são modificados e consumidos.

Faz parte desta transformação nos hábitos alimentares o fato de o alimento deixar de ser somente um combustível fisiológico e passar a exercer uma função simbólica, psicológica e social sobre as pessoas, sendo a forma de se alimentar o resultado de uma série de aprendizagens que ocorrem desde o momento do nascimento, o contato com o ambiente social e familiar, criando características que, ao mesmo tempo em que são coletivas tornam-se individuais de acordo com o paladar, o gosto e preceitos pessoais.

Não se pode descartar também que os hábitos alimentares podem ser definidos e alterados pelo ambiente externo, ou seja, relações com o clima, solo, comércio, agricultura, pecuária bem como as práticas culturais inseridas em um determinado contexto.

A alimentação vem se transformando e acompanhando o indivíduo através dos tempos, fundindo ingredientes, técnicas culinárias e

gastronômicas, costumes e culturas, regras morais e religiosas, geografia e aspectos sociais.

Tendo em vista o desenvolvimento da culinária e da gastronomia e percebendo uma grande participação masculina, no capítulo seguinte serão abordadas questões relacionadas ao gênero e ao papel da mulher e suas representações na mídia com o foco na TV brasileira.

2 GÊNERO: REFLEXÕES SOBRE O MASCULINO E O FEMININO

Neste capítulo, o termo gênero será utilizado no sentido de organização social da relação entre sexos, diferenciando-se, por exemplo, do termo gênero também utilizado na pesquisa em comunicação para demonstrar diferentes propostas ou formatos comunicacionais.

Segundo o Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa, gênero é uma categoria que indica por meio de desinência uma divisão dos nomes baseada em critérios, tais como sexo e associações psicológicas. Há gênero masculino, feminino e neutro.

Para Scott (1986), o termo gênero, utilizado para classificar as pessoas quanto ao seu sexo ou sexualidade, teria surgido com as feministas americanas da primeira fase¹¹, a fim de qualificar as distinções baseadas no sexo.

O estudo de gênero rejeitava a utilização e apropriação dos conceitos do determinismo biológico, que por muitas vezes foi utilizado para distinguir os homens das mulheres pelo sexo, o sexismo. A maneira como o termo gênero era utilizado propunha uma reavaliação da forma como os estudos de gênero eram abordados até então. Para Scott,

A ladainha “classe, raça e gênero” sugere uma paridade entre os três termos que não existe. Enquanto a categoria de “classe” está baseada na complexa teoria de Marx (e seus desenvolvimentos posteriores) sobre a determinação econômica e a mudança histórica, as categorias de “raça” e “gênero” não veiculam tais associações. Não há unanimidade entre os(as) que utilizam os conceitos de classe. Alguns(mas) pesquisadores(as) utilizam as noções de Webber, outros(as) utilizam classe como uma forma heurística temporária. Além disso, quando mencionamos a “classe”, trabalhamos com uma série de definições que, no caso do marxismo, impliquem uma ideia de causalidade econômica e uma visão do caminho pelo qual a história avançou dialeticamente. Não existe esse tipo de clareza ou coerência nem para a categoria “raça” nem para a de “gênero”. No caso de “gênero”, seu uso

¹¹ Este período refere-se à utilização de conceitos biológicos na tentativa de explicar o caráter ou traços sexuais. Tais teorias foram refutadas pelas feministas americanas que não aceitavam o determinismo biológico, passando então a entender o “gênero” como algo socialmente construído, dando origem a uma nova maneira de estudar o “gênero”, iniciando assim os estudos feministas da segunda fase.

comporta um elenco tanto de posições teóricas, quanto de simples referências descritivas às relações entre os sexos (SCOTT, 1986, p. 1054).

A utilização do termo gênero no feminismo, segundo Nicholson (2000), causa alguns estranhamentos. A autora esclarece que “embora para muitas de nós ele tenha um significado claro e bem conhecido, na verdade ele é usado de duas maneiras diferentes, e até certo ponto contraditórios”. O conceito de gênero, até os anos 60, estava relacionado ao sexismo e assim algumas características e diferenças pareciam imutáveis. Foi então que as feministas dos anos 60 começaram a pensar no gênero como uma construção social e não somente como algo biologicamente definido e estático.

Desta forma surge uma oposição entre sexo e gênero, na qual a sexualidade biológica é vista como um produto da atividade humana, suas relações interpessoais, aspectos identitários e atribuições de significados e consequências a partir dessas relações. Os significados biológicos são construídos, ao passo que a influência biológica passa a ser minada pelo feminismo.

A identidade é compreendida como um conjunto de conhecimentos, de língua e demais aspectos culturais que permitem aos sujeitos reconhecer e estabelecer vínculos a certo grupo social e identificar-se com ele.

Hall (2003) contempla três concepções de identidade: o sujeito do iluminismo, o sujeito sociológico e o sujeito pós-moderno. Para o autor, o sujeito do iluminismo entende o ser humano totalmente centrado no indivíduo, cuja razão, consciência e ação consistem no eu interior, sendo sua identidade construída desde o nascimento. O sujeito sociológico é o indivíduo cuja identidade é formada a partir das tramas sociais, valores, sentidos e símbolos, entendidos como cultura. Desta forma, o sujeito sociológico é resultado da interação do eu com seus semelhantes. Já o sujeito pós-moderno é aquele cuja identidade não é fixa ou permanente, e ainda que “dentro de nós há identidades contraditórias, empurrando em diferentes direções, de tal modo que nossas identificações estão sendo continuamente deslocadas” (HALL, 2003, p.13).

Com a distinção entre sexo e gênero, Nicholson (2000) propõe uma classificação teórica para seu estudo, sendo: a) determinismo biológico, b) fundacionismo biológico e c) construcionismo social. Deve-se entender os termos relacionados ao gênero, não somente os estereótipos, mas também as formas culturais variadas de se ver o corpo, suas representações e atribuições de sentidos.

O determinismo biológico entende o estudo de gênero como algo biológico, sendo o sexo definido com bases associadas à Biologia, determinada, determinante e estática. Este pensamento, explica, a partir do corpo, uma série de representações e atribuições de sentidos e foi fortemente combatido e refutado pelos movimentos feministas da segunda fase. Para Nicholson,

As feministas do início dessa segunda fase viram corretamente essa noção como base conceitual do “sexismo” em geral. Por causa dessa assunção implícita no sentido de fincar na biologia as raízes das diferenças entre mulheres e homens, o conceito de “sexo” colaborou com a ideia da imutabilidade dessas diferenças e com a desesperança de certas tentativas de mudança (NICHOLSON, 2000, p. 2).

Antes do século XVIII o corpo feminino era visto como uma versão inferior ao corpo masculino. Por exemplo, o fato de até então analisar e pensar os órgãos sexuais femininos como menos desenvolvidos que os masculinos, relacionando desta forma, algumas atividades e atribuições exclusivamente femininas e outras masculinas.

Desta forma, algumas características do gênero eram vistas como algo dado pela natureza, em comum para todas as culturas, desprezando-se a interpretação cultural, poderia modificar ou transformar o sentido ou as funções atribuídas às mulheres, o que não ocorria já que o corpo feminino e suas ações eram vistas como algo estático e imutável.

No fundacionismo biológico de Nicholson (2000) refuta-se a ideia de que somente as definições biológicas do corpo e do sexo são capazes de explicar o gênero. Neste caso as características e atribuições de sentido se dão a partir da relação entre o corpo/sexo e os significados biológicos que são construídos no decurso da vida, propondo uma oposição a algo dado, fixo e determinado. Desta forma, ocorre uma fusão entre o eu natural, tendo o

corpo como fonte de conhecimento e o eu que toma forma de acordo com as influências que recebe.

O fundacionismo biológico é mais que uma posição única e imutável de se analisar o gênero, pode ser visto como um leque de posições no qual são consideradas algumas teorias do determinismo biológico e do construcionismo social. Nicholson diz que

Rotulo essa noção do relacionamento entre corpo, personalidade e comportamento de “fundacionismo biológico”, a fim de indicar suas diferenças e semelhanças em relação ao determinismo biológico. Em comum com o determinismo biológico, meu rótulo postula uma relação mais do que acidental entre a biologia e certos aspectos de personalidade e comportamento. Mas em contraste com o determinismo biológico, o fundacionismo biológico permite que os dados da biologia coexistam com os aspectos de personalidade e comportamento. Tal compreensão do relacionamento entre biologia, comportamento e personalidade, portanto, possibilitou às feministas sustentar a noção, frequentemente associada ao determinismo biológico, de que as constantes da natureza são responsáveis por certas constantes sociais, isso sem ter que aceitar uma desvantagem que se torna crucial na perspectiva feminista, a de que tais constantes sociais não podem ser transformadas (NICHOLSON, 2000, p. 4).

Embora o fundacionismo biológico seja um pouco mais flexível, fazendo-se um híbrido entre o determinismo biológico e o construcionismo social ele é ainda refutado por algumas feministas, pois alguns movimentos entendem que o corpo feminino não necessariamente provoca ou determina um resultado social específico. Como exemplo, não se pode negar que o corpo feminino seja preparado biologicamente para gestar uma criança, porém, embora o órgão reprodutor feminino tenha esta capacidade, as mulheres, não necessariamente, precisam ou são biologicamente obrigadas a engravidar, isso faz parte de uma construção social e cultural.

Como no fundacionismo biológico, uma de suas bases está apoiada na biologia para entender o gênero e esta vertente também é refutada por algumas feministas. Nicholson defende que,

Uma abordagem dualista obscurece a possibilidade de aquilo que descrevemos como o que há de comum entre as mulheres estar entrelaçado com o que há de diferente entre elas. Quem somos, *enquanto mulheres*, não difere só em relação a qualidades acidentais; difere também num nível mais profundo. Não há aspectos comuns emanando da biologia (NICHOLSON, 2000, p. 6).

A autora mostra que, ainda que o feminismo não deve basear-se no fundacionismo biológico com o determinismo biológico, entendendo que os

grupos sociais se diferem em suas atitudes, atribuições de sentido, pensamentos e sentimentos, além de diferença da forma como decodifica-se o corpo e desta forma surge o construcionismo social.

No construcionismo social os fenômenos e convivas são vistos como contribuintes, cada um com seu grau, para determinar, alterar ou transformar os resultados. Desta forma, a sociedade é, além de parte integrante, também construtora das características e sentidos a ela atribuída. Para exemplificar, pode-se pensar nos indivíduos como linhas de seda, que ao se entrelaçarem e formarem as tramas resultam em um tecido social, cujo formato, cor, textura, características e finalidades são o reflexo das tais fusões e transformações de sentido a ele ou por ele incorporado.

Saffioti (1987) apresenta uma discussão teórica que, embora seja feminista e muito próxima às defendidas por Nicholson, é também diferenciada, pois discute o gênero, não analisando somente o feminino, mas também o contexto, abordando as questões masculinas e a quem interessa a posição de dominante do homem sobre a mulher e a forma como as relações são socialmente construídas.

Saffioti (1987) entende que não se pode teorizar sobre a mulher deixando de lado o homem,

Assim torna-se bem claro o processo de *construção social da inferioridade*. O processo correlato é o da *construção social da superioridade*. Da mesma forma como não há ricos sem pobres, não há superiores sem inferiores. Logo, a *construção social da supremacia masculina* exige a *construção social da subordinação feminina*. Mulher dócil é a contrapartida do homem *macho*. Mulher frágil é a contraparte do *macho* forte. Mulher emotiva é a outra metade de homem racional. Mulher inferior é a outra face de moeda do *macho superior* (SAFFIOTI, 1987, p. 29).

Saffioti (1987 p. 13) esclarece que “o argumento biológico só foi utilizado a fim de mostrar a ausência de fundamentação científica da ideologia da “inferioridade” feminina”.

A partir dos tensionamentos existentes no feminismo quanto às teorias utilizadas para entender o gênero, este trabalho utilizará o construcionismo social para analisar os objetos de estudo, a fim de entender a relação entre o gênero e os programas de gastronomia e culinária veiculados na televisão.

2.1 A mulher e a sociedade

Embora a utilização e o emprego do termo gênero e suas teorias cause alguns desencontros, durante muito tempo as mulheres brasileiras foram preparadas e educadas para o serviço do lar. Segundo Pinsky (2012), tais construções sociais levavam a um entendimento de que,

Independente de classe social, a mulher deve facilitar o lazer do marido e dos filhos. Tanto as anfitriãs da elite que organizam um jantar para os amigos do esposo, quanto as senhoras que gastam horas preparando o almoço especial de domingo ou das lavadeiras que se esforçam por um ganho extra que o companheiro irá torrar no bar, esperava-se que como donas de casa, fizessem do lar um lugar confortável pelos seus (PINSKY, 2012, p. 498).

Ao se buscar a compreensão sobre a herança histórica da mulher e a forma como foram educadas no decurso dos séculos é possível perceber que ao serem enfatizados os serviços domésticos, serviços como costura, cuidados com a casa e a culinária foram a elas atribuídos, fazendo com que se relate a carga histórico-social ao fato da associação da culinária doméstica e às memórias gustativas e sentimentais (que tenham relação com o alimento) às figuras femininas como a mãe, a avó, a tia etc.

Tal pensamento insere-se e teve influências, para Pinsky (2012), na “era dos modelos rígidos” quando eram atribuídos deveres e obrigações às mulheres, propondo algumas interdições, que durante algum tempo, embora rígidos, haviam tentativas, por parte de algumas mulheres, de burlar ou de se opor a este sistema.

Algumas mudanças neste cenário ocorreram e estão ocorrendo, como o fato de que as mulheres vêm cada vez mais ocupando espaços na economia formal e, segundo Sgarbieri (2003), representam 40,3% da força de trabalho.

Para Pinsky,

Com o gradativo processo de emancipação feminina em seus calcanhares, vários dos valores tradicionais a respeito dos papéis femininos e masculinos sofreram reformulações para continuarem firmes e fortes. A aceitação moral do trabalho feminino na classe média crescia lentamente graças ao empurrão dado pelo desenvolvimento capitalista, incremento no consumo, surgimento de uma nova ideia de “modernidade” e, claro, as exigências

impostas por várias mulheres convictas de que trabalhar as favorecia (PINSKY, 2012, p. 506).

A partir dos anos 60 muitas transformações foram responsáveis por uma série de mudanças na imagem e representações das mulheres. Para este período Pinsky utiliza “a era dos modelos flexíveis” e o surgimento cada vez maior de estereótipos femininos como a mãe moderna, a mulher batalhadora, a consumidora, a cidadã e a política.

Segundo Poulain (2004, p. 53), “em 1950, uma francesa passava aproximadamente quatro horas por dia nas atividades domésticas alimentares (compras, preparação culinária, louça), em 1992, menos de uma hora”. Embora Poulain tenha utilizado está afirmação para justificar o aumento e transferência das atividades domésticas de um setor pessoal para o da indústria alimentícia, os dados corroboram para as transformações no papel social da mulher.

Na política, figuras femininas representavam e representam cada vez mais a ascensão social, ocupando espaços que até então eram dominados por homens, como prefeituras de grandes cidades, caso da cidade de São Paulo que teve como prefeitas Luiza Erundina (1989 – 1993) e Marta Suplicy (2001 – 2005), e Estado do Maranhão, cujo cargo de governadora foi ocupado por Roseana Sarney (1995 – 2002). Posteriormente uma mulher viria ainda a ocupar o cargo de chefe de Estado e de governo do Brasil, com Dilma Rousseff ocupando a presidência da República desde 2011. Tais conquistas são de suma importância para o avanço das desigualdades entre gêneros, já que há três décadas cargos políticos e algumas profissões não era algo feminino

2.2 Gênero e estudos culturais

O surgimento dos estudos culturais se deu em meados dos anos 50 na Inglaterra e fundamentam-se em teorias como as de Richard Hoggart, com *The Uses of Literacy* (1957), E. P. Thompson, com *The Making of the English Working-Class* (1963) e Raymond Williams, com *Culture and Society* (1958).

As obras resultaram em uma nova maneira teórica de entender e validar, a cultura popular, que passa a ser abordada como um modo integral de vida. Segundo Williams, pode-se dizer que,

questões que hoje se concentram nos significados da palavra cultura são questões diretamente produzidas pelas grandes mudanças históricas que as mudanças em indústria, em democracia e em classe, cada uma a seu modo, representam e com as quais as mudanças em arte são uma resposta intimamente relacionada (WILLIAMS, 2011, p. 18).

Na Universidade de Birmingham, com o nascimento do *Centre for Contemporary Cultural Studies* (CCCS) em 1964, os estudos culturais firmaram-se como uma base acadêmica para a produção de suas reflexões.

Os estudos de gênero encontraram nos estudos culturais um local teórico muito fértil para sua discussão e entendimento, mas a relação com o feminismo passou por momentos de tensionamentos, já que as feministas achavam que o gênero não tinha o devido espaço dentro dos estudos culturais.

Apesar do tensionamento, o estabelecimento de algumas semelhanças foram de suma importância para a relação entre gênero e os estudos culturais. Com o surgimento do *Working Papers*, com a finalidade de dar visibilidade para a produção acadêmica do CCCS, a preocupação com as subculturas ganharam força e, consequentemente, o gênero enquadrou-se nesta perspectiva.

Na década de 1970, Hoggart e Williams passaram a se preocupar com as questões femininas e com os meios de comunicação de massa.

É também nessa década, que os estudos feministas começam a utilizar de forma mais incisiva a categoria *gender* (gênero), reivindicando que houvesse uma distinção entre o sexo como uma marca biológica e o gênero como resultado de construções sociais e culturais (RONSINI e SILVA, 2011, p. 1).

A maneira como os estudos feministas passaram a teorizar o gênero são representadas nos textos de Scott e Nicholson, já que refuta-se a ideia de que as diferenças entre homens e mulheres são biologicamente definidas, portanto, imutáveis. O feminismo se distancia do sexismo e passa a entender o gênero e suas diferenças como algo socialmente construído.

Segundo Messa (2008), em 1978 houve uma primeira tentativa de reconhecimento de trabalhos feministas com a publicação do *Women Take Issue* no grupo de estudos feministas do CCCS.

Os primeiros estudos sobre o gênero feminino e a mídia surgidos na América Latina datam da década de 60 e apoiavam-se na teoria crítica da comunicação. As pesquisas buscavam entender como a mídia influenciava na afirmação dos modelos femininos dominantes e na forma como alguns estereótipos eram representados. Até então os estudos não eram centrados nos receptores. Para Escosteguy tais pesquisas não problematizavam o universo feminino e somente demonstravam as diferenças e distinções entre homens e mulheres.

A partir dos anos 80 as pesquisas passam a considerar a recepção. Para Ronsini e Silva (2011),

Entender a recepção sob a ótica do gênero pode nos ajudar a desvendar as conexões entre o consumo de bens midiáticos pelas mulheres e as constantes negociações de poder no interior das famílias. Além disso, pode ser a chave para compreendermos de que forma a mídia atua na reprodução da desigualdade de gênero ao mesmo tempo em que pode contribuir para a contestação dessa desigualdade (RONSINI e SILVA, 2011, p. 2).

Ao analisar a recepção, percebe-se, por exemplo, que mulheres de classe social mais elevada se posicionavam de forma mais crítica sobre a forma como eram representadas, enquanto as da classe operária reproduziam tais representações em suas vidas pessoais.

Para Gomes (2004),

Estudar a recepção não se traduz por checar se a audiência alcança os sentidos transmitidos pelos meios de comunicação. Ao contrário, procuram-se “os diferentes sentidos que a audiência constrói” a partir das mensagens disponibilizadas pelos *media*. A própria “diversidade de sentidos” construídos é muitas vezes considerada, em si mesma, testemunho das atividades dos receptores (GOMES, 2004, p. 175).

Sendo assim, com a expansão dos estudos sobre a mulher e a mídia, o tema passa a ser estudado não somente sob o ponto de vista da produção e recepção, mas também considerando o receptor e o contexto, analisando, além da produção, passa-se a dar atenção à audiência por meio dos estudos de recepção.

A audiência é vista como o sujeito responsável pela atribuição de sentido sob o que é produzido, bem como estabelece negociações entre os conteúdos e o contexto social,

Leitor, telespectador, receptor não são aqui sujeitos textuais, mas sujeitos sociais, o que significa, para os Estudos Culturais, sujeitos que têm uma história, vivem numa formação social particular (que deve ser compreendida em relação a fatores sociais tais como classe, gênero, idade, religião de origem, etnia, grau de escolaridade) e que são constituídos por uma história cultural complexa que é ao mesmo tempo social e textual(GOMES, 2004, p. 175).

No Brasil, os estudos de gênero e comunicação adquiriram força na pesquisa acadêmica, segundo Escosteguy (2008), no início dos anos 90. Antes disso, o foco principal era a mensagem e em meados da mesma década as pesquisas passaram a buscar entender o receptor. Escosteguy diz que

Era o momento de entender a comunicação como um processo de interação, em que o receptor não só aceitava o que lhe era imposto mas também o modificava quando dava ao produto midiático novos sentidos, de acordo com seu universo cultural (ESCOSTEGUY, 2008, p. 18).

Sendo assim, o receptor passava a ser visto como um sujeito ativo no processo da comunicação, não somente da forma como ele é afetado como também na coparticipação na modificação e criação de novos produtos midiáticos.

Ao estudar gênero pode-se concluir que algumas identidades culturais e representações sofrem transformações. A mulher, por sua vez, vem assumindo tais transformações identitárias na medida em que sua identidade e papel social vêm também sendo transformado.

3 ANÁLISE DOS PROGRAMAS

3.1 Metodologia para as análises

A estratégia utilizada foi uma pesquisa em materiais audiovisuais. Os programas *Mais Você*, *Hoje em Dia*, *Homens Gourmet* e *Brasil no Prato* foram capturados e analisados, fornecendo dados para verificação das diferentes propostas e práticas adotadas.

Foram capturadas 10 dias (edições) de cada programa na primeira quinzena do mês de fevereiro de 2014. A definição do período de captura para análise dos programas estudados foi feita para que não tivessem nenhum tipo de interferência ou edição especial, tornando assim o objeto de análise mais próximo ao modelo que é veiculado durante um maior período do ano.

Outro fator que contribuiu para a captura dos programas no mês de fevereiro foi a estreia de uma nova temporada do programa *Homens Gourmet*, com algumas modificações importantes, como o tempo de duração, que até então era de 30 minutos e passou, na 3^a temporada, para 60 minutos, além da migração do *Homens Gourmet* e *Brasil no Prato* do canal Bem Simples para o Fox Life.

Para a análise dos programas estabeleceram-se categorias que possibilitem um melhor entendimento do objeto de estudo: estrutura do programa, temática dos quadros, papel dos participantes e assistentes.

3.1.1 Programa Mais Você: uma introdução

O programa *Mais Você* é transmitido e produzido pela Rede Globo de Televisão e suas edições vão ao ar, ao vivo, de segunda à sexta feira, das 08h30 às 09h55¹².

¹²Atualmente o programa é transmitido ao vivo das 08h50 às 10h10.

A proposta do *Mais Você* é ser um programa voltado para o público feminino e com quadros que envolvem a família, o que é percebido também pelo discurso da apresentadora Ana Maria Braga, ao realizar ações de *merchandising* ao vivo. Os principais temas abordados pelo programa tratam de culinária, artesanato, economia doméstica, qualidade de vida, moda e beleza, além de informações jornalísticas de fatos cotidianos e em destaque.

Na grade de programação da emissora, o *Mais Você* sucede o jornal diário *Bom Dia Brasil*, que em sua proposta jornalística apresenta as primeiras notícias do dia, em formato dinâmico, com comentários e análise crítica dos fatos.

Ainda na programação matutina da Rede Globo, o *Mais Você* antecede o *Bem-Estar*, programa que também vai ao ar de segunda à sexta-feira e oferece aos espectadores informações sobre saúde e qualidade de vida, com participações de médicos e especialistas nos assuntos abordados no dia.

O programa *Mais Você* é apresentado pela jornalista e bióloga Ana Maria Braga. Ela formou-se em Biologia pela Universidade Estadual Paulista na cidade de São José do Rio Preto. Depois de formada, mudou-se para a capital paulista para fazer especialização na área. Para arcar com os custos do estudo, conseguiu um emprego na TV Tupi, onde participava de um programa jornalístico e posteriormente passou a apresentar um programa feminino ao vivo. Sua proximidade com a comunicação levou a apresentadora a cursar jornalismo e com o fim da TV Tupi, Ana Maria passou a trabalhar como diretora comercial das revistas femininas da Editora Abril.

No ano de 1992, Ana Maria voltou à televisão dirigindo, produzindo e apresentando o programa *Note e Anote* na Rede Record, cuja proposta era de um programa feminino. Nesta temática, os quadros de maior destaque eram os de artesanato e culinária. Em 1999, Ana Maria Braga deixou a Rede Record e foi contratada pela Rede Globo onde passou a apresentar o programa *Mais Você*.

O ponto alto de seus programas são os quadros relacionados à culinária, nos quais o discurso, assim como na maior parte dos quadros, era

destinada ao público feminino, dando dicas de pratos e receitas que poderiam ser feitas ainda para o almoço.

Atualmente o programa vem sofrendo modificações e houve alguns tensionamentos, principalmente após a estreia dos programas Bem-Estar e Encontro com Fátima Bernardes, que sucedem o *Mais Você* na grade de programação e fazem parte de uma reformulação na grade matutina da Rede Globo.

No programa *Mais Você* percebe-se que a programação de culinária e artesanato no estilo ‘faça você mesmo’ vem perdendo espaço para *realities*, assuntos da atualidade, noticiários e cotidiano.

3.1.1.1 Abertura e desenvolvimento do programa

Conforme abordado anteriormente, o programa *Mais Você* vai ao ar de segunda à sexta-feira e sucede o jornalístico Bom Dia Brasil. A transição de um programa para o outro se dá sem a presença de uma vinheta ou algo que demonstre o início do novo programa, somente um breve comercial de algum anunciante oferecendo o programa. O que parece mostrar ao espectador é que a apresentadora já estava em sua rotina antes do início do programa, e quando inicia a edição do dia, ele é convidado a entrar na casa.

No início da maior parte das edições do *Mais você* é feito um plano geral de fora do estúdio onde vê-se através de uma parede de vidro o interior da casa onde o programa é gravado, e normalmente a apresentadora parece estar terminando de arrumar uma mesa ou se servindo de uma xícara de café.

Somente depois deste plano geral no exterior do estúdio, a câmera passa a capturar o ambiente interno e a apresentadora em primeiro plano. Diariamente, no início do programa, Ana Maria dirige-se aos espectadores com o bordão já tradicional “Acorda menina, vem cá menino!”.

Figura 1 - Plano geral externo na abertura do programa



Fonte: programa gravado no dia 04/02/2014.

As edições do programa são também iniciadas e finalizadas com frases de poetas e pensadores. Trechos de textos de autoajuda e as frases são abordadas pelo programa como pensamento do dia. Na edição de 06/02/2014 Ana Maria finaliza o programa dizendo “Time é tudo minha senhora, nunca se vence o perigo sem perigo. E time é tudo”, referindo-se a sua equipe.

O cenário do programa remete o espectador a uma casa, não somente por sua disposição e mobiliário, mas também pela forma como ele é utilizado, de maneira ativa durante o desenvolvimento do programa.

Percebe-se tal intenção no programa do dia 07/02/14, quando Ana Maria recebeu a cantora Claudia Leitte para um café da manhã seguido de números musicais da artista. Claudia foi recebida em uma espécie de sala de refeições, onde o café da manhã estava disposto sobre uma mesa. Enquanto circulavam pelo estúdio, entre as apresentações musicais da artista e os *merchandisings* feitos por Ana Maria, a apresentadora passava pelo cenário onde ocorrem os quadros de culinária.

Embora naquele dia não houvesse qualquer quadro sobre culinária no programa, notava-se uma das assistentes preparando as iguarias que estavam sendo servidas no café da manhã. Talvez seja esta, uma forma de aproximar a rotina do estúdio onde o programa é gravado com o que ocorre na casa do espectador.

Figura 2 - Ana Maria circulando pelo estúdio enquanto a assistente preparava o café da manhã



Fonte: programa gravado no dia 07/02/2014.

O programa é estruturado em quatro blocos, com três intervalos comerciais, sendo o primeiro o mais longo, com duração aproximada de 30 minutos, nos quais são apresentados os assuntos e quadros que serão abordados e o desenvolvimento da temática principal do dia. O segundo bloco tem aproximadamente 20 minutos, e o terceiro e quarto blocos, mais curtos, com aproximadamente 10 e 5 minutos, respectivamente, nos quais normalmente ocorre o quadro destinado à culinária e à finalização do programa.

Os *merchandisings* são feitos na volta de cada bloco e a forma como são abordados dão indícios de qual é o público-alvo do programa: são normalmente produtos destinados à casa e ao cuidado da família como a marca de inseticidas Raid, a de enxovais para casa M. Martan, ou limpadores domésticos Mr. Músculo, reforçada pelo discurso da apresentadora que finaliza este anúncio dizendo “casa limpinha e cheirosa, minha senhora”.

Ana Maria Braga (AMB): Olha eu particularmente sou amiga da M. Martan e conheço os produtos da M. Martan há anos, não vou nem falar há quantos anos. Imagine todos aqueles produtos por preços incríveis.

Louro José – É isso mesmo, na liquidação da M. Martan você encontra ofertas de até 40% de desconto em toda coleção.

Analizando as marcas que são anunciadas no programa e o texto da apresentadora, entende-se que o anúncio bem como o programa é predominantemente destinado ao público feminino. Quanto à classe social para a qual o programa se dirige, tomando como exemplo o *merchandising*

da M. Martan, o programa claramente dirige-se às diferentes classes sociais. Embora a M. Martan seja uma marca relativamente elitizada, na inserção da marca no programa Mais Você o texto da apresentadora fala de liquidação e promoção.

As temáticas principais do programa são desenvolvidas em forma de reportagens produzidas sobre a pauta do dia. Os repórteres do programa são Fabrício Bataglini, Felipe Suhre e Geovanna Tominaga. Todas as matérias e reportagens externas são feitas por eles.

Ana Maria chama as reportagens do estúdio e o desenvolvimento do tema não se dá de forma contínua já que ocorrem diversas interrupções nas reportagens para que a apresentadora comente os assuntos abordados, a fim de mostrar ao espectador que também está acompanhando as matérias, além de validar as informações ali passadas, já que as interrupções ocorrem aproximadamente a cada 2 minutos.

Durante todo o desenvolvimento do programa Ana Maria Braga é acompanhada e auxiliada por um fantoche, chamado Louro José. O boneco ganha vida por meio dos movimentos e voz de Tom Veiga. Louro José tem um papel ativo no programa, comentando, interagindo e apresentando o programa junto com Ana Maria.

Louro José a todo momento valida o discurso de Ana Maria, durante os comentários das reportagens, nos quadros realizados no estúdio e inclusive nos *merchandisings* do programa, falando e afirmado a qualidade dos produtos.

A relação da apresentadora com Louro José ocorre de forma natural e é interessante notar que quando, por exemplo, ocorre a degustação de algum prato preparado no programa, Ana Maria entrega o alimento para o controlador do boneco Tom Veiga, que nunca aparece no programa, mas atua às vezes como um terceiro integrante de palco.

Figura 3 - Ana Maria Braga e Louro José saudando os espectadores no início do programa



Fonte: programa gravado no dia 04/02/2014.

Figura 4 - Ana Maria na tentativa de entregar o bolo para o controlador do boneco



Fonte: programa gravado no dia 06/02/2014.

Tal atitude pode ser notada, por exemplo, quando no dia 06/02/14, foi aniversário de Tom Veiga e Ana Maria ofereceu um bolo para o controlador do boneco e Louro José sentiu-se enciumado pelo carinho da apresentadora com o controlador e tentou insistente com comer o bolo de Tom, enquanto Ana Maria tentava entregar para ele atrás no púlpito onde se esconde o controlador.

3.1.1.2 A temática e a culinária

A temática do programa é variada e é abordada de uma forma leve, tentando aproximar do universo adulto e feminino temas da atualidade, como

comportamento, saúde, economia doméstica, tecnologia, entretenimento, música, moda, decoração e culinária, além de noticiários e *links* ao vivo com o setor de jornalismo da Rede Globo, caso esteja ocorrendo, naquele dia, um fato marcante e de grande repercussão nacional.

Nos programas capturados na primeira quinzena de fevereiro de 2014, pode-se notar uma grande atenção para temas sobre cotidiano e saúde, como o exemplo da edição do dia 11/02/14, que falou sobre indecisão e tomada de decisão, assim como outros programas que falaram de memória, economia doméstica aplicada à visita em uma feira livre e de que forma a economia afeta a vida da dona de casa.

O quadro abaixo demonstra os temas abordados pelo programa nos dias analisados.

Data	Temas				
	Serviço	Família	Entretenimento	Moda / Beleza	Culinária
04/02	Serviço	Família	Entretenimento		
05/02	Entretenimento	Culinária			
06/02	Notícias	Economia Doméstica	Reforma / Decoração		
07/02	Beleza	Entretenimento			
10/02	Notícia / Cotidiano	Saúde	Culinária		
11/02	Cotidiano	Saúde	Entretenimento		
12/02	Cotidiano / Saúde	Diversão	Música		
13/02	Serviço / Notícia	Saúde	Culinária		
14/02	Comportamento	Entretenimento	Culinária	Música	
17/02	Tecnologia / Alimento	Comportamento / Família	Cotidiano / Alimento	Economia doméstica	

Os temas relacionados à culinária não ocorrem em todas as edições, são mostrados normalmente de duas a três vezes por semana, não tendo dias fixos, somente o momento dentro da estrutura do programa, já que sempre que ocorrem, são nos dois últimos blocos.

Nota-se que os assuntos relacionados a cotidiano, saúde, relacionamento e notícias vêm ganhando cada vez mais destaque no programa, fazendo com que a culinária assuma um segundo plano entre os assuntos abordados. Nos 10 programas tabulados a culinária esteve presente em cinco edições, ocupando em média 15 minutos do tempo total do programa que é de uma hora e trinta minutos.

Pode-se perceber tal preferência editorial quando no dia 11/02/14, a proposta culinária que tinha sido anunciada, inclusive no dia anterior, não foi

executada. No final do programa Ana Maria disse que a culinária anunciada ficaria para o dia seguinte. Na edição do dia 12/02/14 o prato também não foi desenvolvido, sem qualquer justificativa da apresentadora, sendo apresentado somente no dia 14/02/14, sem nenhuma menção ao fato de ter sido anunciado para o dia 11/02/14 e não executado desde então.

Durante o desenvolvimento das preparações culinárias, Ana Maria conta com os comentários de Louro José, que fala sobre os pratos, ajuda a apresentadora nas quantidades de cada ingrediente, além de validar o discurso da apresentadora quanto à qualidade, aroma e sabor dos pratos.

Ana Maria é também auxiliada por duas cozinheiras devidamente uniformizadas: Maria e Valéria. As auxiliares preparam todo o estúdio e o ambiente da cozinha fazendo o pré-preparo dos pratos e adiantando os passos da receita, a fim de dar dinamismo ao preparo do alimento ao vivo.

Diferentemente do que ocorre em outras temáticas do programa, a apresentadora demonstra pouca familiaridade com os preparos propostos na culinária, como um fato ocorrido no dia 04/02/14.

No terceiro bloco do programa, Ana Maria estava preparando um lombo de porco e ao explicar sobre uma manteiga composta, adiciona azeite à mistura, ao tentar incorporar o azeite à manteiga ela diz “na verdade quando eu erro eu falo também”, referindo-se ao fato de que a mistura parecia não dar certo. A receita é finalizada com a mistura preparada pelas assistentes de cozinha. Quando a apresentadora se prepara para provar o prato é interrompida pelo Louro José que diz que ela não poderá provar o prato naquele bloco já que deveria ir para o intervalo.

O programa retorna para o quarto bloco e a apresentadora diz que não resistiu em esperar para provar o prato e diz que estava muito bom seguido de seu tradicional “hummm”, que surge na tela em forma de animação gráfica seguida de uma trilha sonora. Ainda no cenário da cozinha, Ana Maria diz que aquele passo que ela achou que estivesse errado, referindo-se à mistura de azeite e manteiga, não estava incorreto, já que faltou persistência por parte dela para incorporar as partes, mostrando o resultado do preparo homogêneo.

Situação parecida ocorreu no dia 13/02/14, enquanto Ana Maria preparava um peito de frango grelhado servido com um molho feito utilizando a própria frigideira onde o frango foi grelhado. A apresentadora foi subitamente interrompida pela assistente de cozinha enquanto entornava o leite na frigideira.

AMB: Vou colocar o leite aqui porque eu quero aproveitar o finalzinho aqui depois eu volto meu franguinho.

Ana Maria é interrompida pela assistente Maria.

AMB: Espera aí, só um pouquinho Maria.

AMB: Espera aí minha filha eu vou por, calma Maria, só estou aproveitando aqui.

AMB: Eu estou fazendo a receita diferente de vocês para soltar o fundo.

Ana Maria procede com a execução da receita ao seu modo e no final do preparo brinca com as assistentes dizendo que seu molho ficaria muito melhor que o delas.

Figura 5 - assistente Maria tentando tirar a jarra de leite das mãos da apresentadora



Fonte: programa gravado no dia 13/02/2014.

Chama a atenção durante o ocorrido, que a assistente de cozinha Maria, é a todo momento silenciada por Ana Maria, que não a deixa falar ou argumentar, sendo interpretada pela apresentadora e pelo espectador somente por meio de gestos.

Além de uma hierarquia na apresentação do programa, percebe-se uma reprodução de algumas questões socialmente construídas que

envolvem classe social e raça, onde a funcionária doméstica é na maior parte das vezes negra, como é o caso das assistentes do programa.

Durante o preparo das receitas é possível notar também que Ana Maria não utiliza nenhum tipo de roupa adequada para a manipulação de alimentos, diferente de suas assistentes de cozinha que estão trajando dolmã, que é o jaleco utilizado pela brigada¹³ no ambiente da cozinha durante a manipulação dos alimentos.

Antes de iniciar os preparos, Ana Maria calça luvas que a acompanham durante toda a produção dos pratos. No preparo do dia 13/02/14 a apresentadora queixou-se de que utensílios estavam escorregando, pois suas luvas estavam sujas com o azeite utilizado no início da preparação, prática condenada por nutricionistas e profissionais de cozinha, já que a utilização de luvas se dá somente na finalização de pratos ou quando o manipulador tem algum tipo de ferimento nas mãos. Ainda assim a luva deve ser trocada constantemente para que não ocorra contaminação dos alimentos.

Na relação entre Ana Maria Braga e as auxiliares, bem como a forma como a apresentadora e as auxiliares estão trajadas durante o preparo dos pratos, leva a pensar que existe ali uma relação muito parecida com a de um ambiente doméstico. Tal relação é semelhante a que ocorre entre patroa e empregada em algumas residências: Ana Maria mantém o controle e o comando da situação, enquanto a execução das tarefas parece muito mais familiar às assistentes.

Tais representações femininas foram construídas socialmente durante muito tempo nas quais as mulheres foram relacionadas aos serviços domésticos. Segundo Pinsk (2012, p. 498), “se, por um lado, essa ideologia limitava os horizontes femininos, atrelando a mulher à casa, por outro, legitimava uma cultura feminina centrada na vida familiar, religiosa e doméstica”.

De acordo com o levantamento teórico desta pesquisa, o programa *Mais Você* encaixa-se na proposta da culinária, já que os pratos executados

¹³Brigada é a forma como se refere à equipe dentro de cozinhas profissionais.

no programa demonstram técnicas a fim de modificar o estado natural dos alimentos, sem grandes preocupações com a arte, questões sensoriais, olfativas ou termos técnicos.

3.1.2 Programa *Hoje em Dia*: uma introdução

O programa *Hoje em Dia* é veiculado ao vivo de segunda à sexta-feira, das 10 às 12 horas. Durante o período analisado foi apresentado pelos jornalistas Celso Zucatelli, Chris Flores e pelo *chef* Edu Guedes¹⁴. Zucatelli, por sua vez desempenha o papel principal na apresentação do programa, fazendo a abertura e as chamadas das pautas principais do dia.

O início do programa ocorre sem um intervalo comercial ou vinheta de abertura. Como o *Hoje em Dia* é antecedido pelo jornalístico *Fala Brasil*, Celso Zucatelli é chamado ao vivo pela apresentadora do jornal e a transição entre um programa e outro ocorre sem interrupções ou vinhetas.

A partir do discurso dos apresentadores o programa é definido como uma revista eletrônica, na qual são abordados assuntos variados como saúde, moda, beleza, entretenimento, *games*, finanças, aventura, música, culinária entre outros.

Esta variedade de assuntos no programa fica explícita, quando por exemplo, os apresentadores sentam-se para conversar com algum convidado e, ao fundo, um painel eletrônico alterna os assuntos tratados, independente do tema discutido no momento.

¹⁴ Em 2015 o programa sofreu uma reformulação em seu quadro de apresentadores. Atualmente é apresentado por César Filho, Ana Hickmann e Renata Alves, bem como o *chef* Dalton Rangel no comando do quadro de culinária apresentado somente uma vez por semana.

Figura 6 – Transição entre o *Fala Brasil* e o *Hoje em Dia*



Fonte: programa do dia 05/02/2014.

Com uma duração de duas horas corridas, considerando os intervalos comerciais, o programa é estruturado em cinco blocos, sendo o primeiro o mais longo, com uma duração média de 35 minutos, no qual é desenvolvida a pauta principal do dia, como o exemplo do programa veiculado em 05/02/2015, quando os apresentadores receberam uma médica para esclarecer dúvidas sobre HPV bem como a função e importância da vacinação. Os demais blocos do programa têm o tempo reduzido a 15 minutos cada, em média, sendo a culinária sempre abordada no quinto e último bloco.

3.1.2.1 Papel dos apresentadores

Diariamente, ao iniciar o programa, os apresentadores ocupam uma mesa onde estão dispostos alimentos tradicionalmente consumidos no café da manhã. Neste momento, nota-se que Celso Zucatelli tem uma posição de destaque no programa, pois ocupa a ponta da mesa que é dividida com os demais apresentadores e com algum convidado. Zucatelli inicia ali mesmo à mesa a abordagem da pauta principal do dia, desempenhando o papel de âncora para o desenvolvimento do tema, com os dados trazidos pelos especialistas nos assuntos tratados bem como comentários, opiniões e perguntas dos demais apresentadores.

Figura 7 – Apresentadores e convidados conversando com painel eletrônico ao fundo



Fonte: programa do dia 05/02/2014.

Figura 8 – Início do programa na mesa de café da manhã



Fonte: programa do dia 04/02/2014.

Nota-se, que de acordo com o tema, as perguntas são feitas aos convidados especialistas pelos apresentadores, respeitando uma espécie de temática trabalhada no programa por cada um deles. Um exemplo deste direcionamento temático das perguntas e assuntos abordados pelos apresentadores no programa ocorreu no dia 05/02/2014. Ao receber um especialista no quadro Consultório Médico e falar sobre alergia, Celso

Zucatelli questiona sobre alergias a antibióticos, anti-inflamatórios e medicamentos em geral. Zucatelli então dirige-se à Chris Flores e ocorre o seguinte diálogo:

Celso Zucatelli: Cris, daqui a pouquinho tem outros tipos de alergia aí, não é?

Chris Flores: Tem, agente vai falar de alergia de contato, sabe aquele xampu que você usa? Aquela bijuteria que te dá aquela alergia, a orelha fica inchada e você fica toda empipocada? A gente vai falar sobre ela e outras alergias depois do intervalo.

Neste momento Zucatelli demonstra posicionar-se com o público em geral, independente de gênero para fazer suas perguntas, enquanto Chris Flores representa uma mulher elencando o gênero feminino.

Edu Guedes, por sua vez, inicia um bloco de perguntas ao especialista, questionando sobre alergias alimentares.

Edu Guedes: Agente vai falar sobre alergias alimentares, preste muita atenção até porque, você que é alérgico tem que olhar atrás de cada alimento, porque muitas vezes você não sabe se tem aquele produto, naquele produto que você vai comprar no supermercado por exemplo.

As perguntas de Edu Guedes ao especialista são sobre alergias alimentares a partir do consumo de leite e seus derivados, clara e gema de ovos, trigo, frutas tropicais, frutos do mar entre outros. Zucatelli então retoma algumas perguntas sobre alergia a cachorro, coelho, aves e diversos animais.

Nota-se ainda que, a exemplo de outros programas, o *Hoje em Dia* também possui um integrante não humano, como ocorre no programa *Mais Você* com o Louro José e no *Programa da Palminha* com o Huguinho, ambos marionetes. No *Hoje em Dia* este integrante é um cachorro da raça Lulu da Pomerânia chamado Paçoca, que aparentemente é de posse de Celso Zucatelli, e a todo momento aparece no ar, inclusive no desenvolvimento do quadro de culinária.

O estúdio onde o programa é produzido dispõe de ambientes diferenciados onde são desenvolvidas as pautas: uma espécie de sala de refeições, uma bancada com equipamentos de cozinha, onde são apresentados os quadros de culinária e uma sala de estar, onde são

recebidos alguns convidados e serve como espaço de convivência e interação entre os apresentadores.

Figura 9 – Sala de estar e convivência do estúdio



Fonte: programa do dia 04/02/2014.

3.1.2.2 Culinária no Hoje em Dia

Conforme abordado anteriormente, o quadro de culinária ocorre diariamente no programa sempre no último bloco com uma duração média de 12 minutos. Considerando que o programa tem aproximadamente 1h e 30 min. de duração, a culinária ocupa cerca de 10% da divisão temática do programa, formato e duração que acompanha outros programas similares na TV aberta, como o exemplo do *Mais Você*.

Durante a execução dos pratos Edu Guedes é auxiliado por uma cozinheira chamada de Cidinha pelos apresentadores. A assistente tem alguns estereótipos socialmente construídos da mulher negra desempenhando funções com o fogão e cuidados com o lar, reproduzindo um formato também adotado pelo programa *Mais Você*. Pode-se observar que Edu Guedes não utiliza qualquer tipo de proteção nas mãos, cabelos ou roupas, diferente da uniformização da assistente, a exemplo de Ana Maria Braga e suas assistentes.

Figura 10 – Edu Guedes e Cidinha produzindo a receita



Fonte: programa do dia 06/02/2014.

Por ser desenvolvido ao vivo, as etapas para o preparo dos pratos apresentados no programa são feitas previamente. Sendo assim, Edu Guedes inicia os preparos explicando os processos e logo saca o próximo passo já pronto e reservado.

Jimenez (2011) apresenta que

Pimentão gratinado às 10 horas da manhã não dá. Imagine às 7h. Para que as receitas dos femininos matinais fiquem prontas a tempo, seus preparadores encostam a barriga no fogão logo nas primeiras horas do dia.

Edu Guedes, apresentador do "Hoje em Dia", matinal da Record, acorda às 5h. Às 7h30, encontra o chef Guilherme Ávila e a cozinheira Cidinha Santiago na emissora. Maria Lúcia Silva, outra assistente, amanhece no mercado, comprando ingredientes para o dia seguinte (GIMENEZ, 2011).

Segundo Jimenez (2011), Edu diz ainda que testa todos os pratos com antecedência e explica exaustivamente a execução dos pratos para a equipe, dizendo que assim fica mais fácil. O texto apresenta ainda que nos seis anos de programa, até 2011, foram executadas 1600 receitas, sendo 65% salgadas e 35% doces.

Nos três programas analisados para o levantamento de dados desta pesquisa foram executados dois pratos doces e um prato salgado: um pudim de tapioca no dia 04/02/2014, um folhado de frango no dia 05/02/2014 e

queijadinhas no dia 06/02/2014.

A todo momento, o discurso do quadro de culinária faz relações com outros temas como saúde, facilidade de execução, economia doméstica e complementação da renda familiar com a comercialização dos produtos, como o exemplo ocorrido no dia 06/02/2014, quando Chris Flores faz a chamada para o quadro de culinária ela diz:

Chris Flores: É uma receita muito bacana para você aí de casa de todo Brasil, você que acompanha uma culinária barata e gostosa.

Outro fato parecido ocorre no dia 05/02/2014, quando ao receber um convidado para executar a receita do folhado de frango, Edu Guedes questiona se ele gosta ou não de palmito, diante da resposta negativa do convidado Edu diz:

Edu Guedes: Não gosta de palmito? Aqui na receita original vai palmito, então você pediu sem, aliás vai baratear bastante a receita, é um dos itens que é caro.

Edu finaliza a frase dizendo “certo Cidinha, você que é dona de casa”. Referindo-se mais uma vez ao estereótipo da figura feminina para validar seu discurso de economia doméstica.

Quanto às questões relacionadas à culinária e gastronomia, percebe-se que Edu Guedes preocupa-se muito em apresentar e explicar ao espectador sobre os ingredientes utilizados, suas variações, bem como possibilidades de substituições e alterações, seja motivada por intolerâncias ou questões econômicas ou geográficas, como o exemplo ocorrido no dia 04/02/2014.

Figura 11 – Quadro a quadro de Edu Guedes apresentando um ingrediente



Edu Guedes: E a gente está de volta com o seu Hoje em Dia, daqui a pouco uma receita super bacana, preste atenção, Pudim de Tapioca, está vendo a musiquinha de fundo aí?(fundo musical instrumental brasileiro) Uma receita gostosa, prática, custa pouco. Curiosidade sobre a tapioca, vem aqui ó.



Tapioca isopor você nunca viu? É tapioca do norte e nordeste, você vai ver a diferença entre uma e outra.



Aqui o tradicional bijuzinho.



Aqui o sagu, um tipo de sagu que é feito da mandioca.



Aqui a goma da tapioca que muita gente está usando como dieta porque não tem glúten, é super interessante. Você vai falar assim, Edu é muito durinho o que você encontra nos supermercados brasileiros.



Você vai aprender um truque para deixar ela bem gostosa, bem úmida para você fazer um pudim gostoso. Vou pedir depois a opinião do Celso e da Chris.

Fonte: programa do dia 04/02/2014.

Tais exemplos demonstram o caráter didático do programa, além de na culinária desenvolvida serem mostrados os aspectos regionais da gastronomia brasileira e suas particularidades, seja por meio dos pratos ou dos ingredientes utilizados nas receitas.

Fróes (2007) sintetiza a realidade de grande parte dos programas matutinos na TV aberta:

Mas tem que ter apetite, afinal, garimpar os quadros de culinária na programação requer fôlego. E tempo. Até entrarem em cena, rola um bufê de informações mais variado do que o mais variado dos quilos carioca. Apenas numa manhã diante da TV, aprendi finalmente a amarrar a canga de praia corretamente (tem que usar a técnica da Patricia Pillar); soube que o Rodrigo Santoro perdeu as malas vindo para o Brasil; que as louras do "Big Brother"... Bem, a fusão é total. Só bem depois é que o simpático chef Eduardo Guedes apareceu na telinha do "Hoje em Dia", da Record, e mandou a receita de espetinho de linguiça com abacaxi. Até aí, nada demais. O molho é que valeu: alho com hortelã. Um achado, Guedes. Taí um outro clássico televisivo para meu acervo (FRÓES, 2007).

O Hoje em Dia não foge a este formato. Até o final de 2014 era possível encontrar em um único dia pautas relacionadas à saúde, moda, entretenimento, beleza, culinária entre outros, como uma tentativa de atingir a um número cada vez maior e mais variado de espectadores.

O fato é que com as reformulações do programa no início de 2015, quadros como a culinária tiveram seu espaço reduzido a um dia na semana, cujo nome é Hora da Xepa, quando o *chef* Dalton Rangel acompanha um espectador a uma feira livre no momento conhecido como xepa ou final de

feira, quando tradicionalmente os produtos são mais baratos. O *chef* prepara um prato utilizando estes ingredientes.

Esta diminuição acompanha um processo de migração dos quadros de culinária de dentro das produções para programas específicos, principalmente *realities* gastronômicos na TV aberta, como o caso do *Cake Boss* que irá estrear na Rede Record e programas com formatos variados da temática gastronômica na TV fechada.

3.1.3 Programa *Brasil no Prato*: Uma introdução

O programa *Brasil no Prato*, veiculado pelo canal fechado Fox Life é conduzido por Carla Pernambuco, que divide sua função de apresentadora com a chefia dos restaurantes Carlota e Las Chicas, um serviço de *catering*, uma coluna no rádio veiculada na Band News FM com Neli Pereira e um blog, além de ter oito livros publicados.

Ramalho (2012) esclarece que Carla gosta de misturar comida com entretenimento e entende que cozinha também é cultura. Suas preparações são acompanhadas de cenários, roteiros e personagens. Muitos de seus pratos são também aliados a uma história ou complementados com sugestões de filmes, livros e artigos.

Muitas dessas estratégias de aliar a cozinha ao entretenimento e à cultura são feitas também nos *posts* de seu blog pessoal na Internet¹⁵. Carla Pernambuco conta que sua vida culinária iniciou-se, oficialmente, em Nova Iorque, justificando o fato de em alguns momentos em seu programa pronunciar alguns ingredientes com um sotaque diferente, como é o caso do *bacon* e do alho-porão. Em resposta a algumas críticas sofridas em sua página pessoal na rede social *Facebook*, Carla diz que

Brasil no Prato é um programa que pode ser apreciado em

¹⁵<http://estilo.br.msn.com/blog-carla-pernambuco/>

qualquer estado da federação. Em termos de pronúncias, timbres e sotaques, o nosso país é muito rico. Além das diferenças na pronúncia de nossa língua mãe, muitas palavras estrangeiras foram, aos poucos, se incorporando ao nosso vocabulário – usualmente ou realmente incorporadas, passando a fazer parte da lista de palavras que compõem nosso dicionário oficial.

Diante do sucesso da primeira temporada do programa *Brasil no Prato*, Carla teve a autorização para gravar em São Paulo, na sua própria cozinha, o Studio 768, espaço que funciona como uma cozinha de testes da *chef*, que fica em frente ao seu restaurante Carlota, no bairro de Higienópolis.

Com a gravação da terceira temporada na cidade de São Paulo pôde-se então produzir um programa de cada vez, com mais tempo, dois meses, além da possibilidade de escolher e trazer convidados para participarem das gravações, como o *chef* Emmanuel Bassoleil.

Padiglione (2012) apresenta uma fala de Carla:

Em alguns meses de criação e construção, tínhamos um conceito embora estruturado a partir do primeiro modelo muito diferente, mais dinâmico, com mais conteúdo, não mais com cara de programa de receitas e sim com cara de um programa de comunicação cuja espinha dorsal é a culinária. Duas cozinhas, vários assuntos, programas diurnos, programas noturnos, tomadas externas, convidados, por aí afora (PADIGLIONE, 2012).

A ideia de Carla Pernambuco era levar para dentro das casas dos espectadores, por meio de alguns convidados, a culinária praticada no Brasil, uma comida cotidiana que pode ser preparada tanto pelo profissional da gastronomia quanto por pessoas de outras áreas. Segundo Pernambuco *apud* Padiglione (2012),

além de chefs, donos de restaurantes, de quiosques, bancas de feira e buffets, convidamos artistas, jornalistas, parentes, músicos, comerciantes, donas de casa, professores, ou seja, gente que cozinha bem, com amor, não vive disso mas tem história pra contar (PADIGLIONE, 2012).

Segundo Britto (2012), para a segunda temporada da atração, a palavra de ordem é variedade: os episódios farão uma viagem por locais, ingredientes e pratos típicos da culinária brasileira e diversos países que influenciam a cultura e a gastronomia nacionais.

3.1.3.1 Desenvolvimento do programa

A terceira temporada do programa foi gravada pela produtora de cinema Zeppelin, que é de Porto Alegre, cidade natal de Carla. Na filmagem da nova temporada, a apresentadora contou com dois *coachs*¹⁶, que analisam o programa e sugerem correções.

Em *Valor Econômico* (2012), Carla diz que “eles me dizem que eu não posso nunca sofrer na tela, tenho que estar sempre me divertindo fazendo os pratos”. Segundo a repórter Cristina Ramalho a ideia é que a *chef* “solte a franga” e revele sua verdadeira personalidade, tentando a diferenciar da Carlota dos primeiros episódios que, segundo a repórter, mais parecia uma versão gaúcha da vovó Ofélia.

O site do canal¹⁷ também aponta as características dos episódios, publicando que a *chef* Carla Pernambuco volta com a terceira temporada do programa para mostrar o que São Paulo tem em termos gastronômicos e propõe ainda, que sem sair da capital paulista, será possível provar iguarias da Coréia, passear pelo Maranhão e experimentar sabores de diversos cantos do Brasil e do mundo.

Na terceira temporada, o programa *Brasil no Prato* sofreu reformulações que o diferenciou da proposta que foi veiculada durante as duas primeiras temporadas, além de mudanças no cenário e nos quadros do programa.

Quanto à cultura alimentar e, consequentemente, à culinária apresentada, já na abertura observa-se alguns indícios de que o programa terá como cenário não somente os estúdios onde são gravados os episódios, mas também a cidade de São Paulo, representada por meio do alimento, das etnias e culturas presentes na metrópole.

¹⁶ Segundo o Instituto Brasileiro de *Coaching* (IBC), *coaching* é um profissional considerado um treinador que assessora o cliente (*coachee*), levando-o a refletir, chegar a conclusões, definir ações e, principalmente, agir em direção a seus objetivos. <http://www.ibccoaching.com.br>

¹⁷<http://www.foxlife.com.br>

No primeiro episódio da temporada a apresentadora Carla Pernambuco explica ao espectador sobre a proposta do programa,

Figura 12 – Quadro a quadro de Carla Pernambuco apresentando a nova temporada



Carla Pernambuco: Nesta nova temporada o programa Brasil no Prato vai homenagear a maior cidade do país e a 14ª mais globalizada do planeta.



Nós vamos revirar São Paulo e suas etnias, suas misturas, suas correntes imigratórias e tudo o que forma este imenso caldeirão cultural.



Isso não significa que São Paulo não tenha uma cara, uma identidade, muito pelo contrário.



São Paulo tem identidade própria, e até signo, é de aquário.



Pode ser considerada uma cidade
mãe de todos.



Aqui tudo é grandioso e curioso, por exemplo.



São Paulo consome 1 milhão de pizzas por dia.



7 mil pãezinhos por minuto e tem mais de 12 mil restaurantes.



Vamos rodar o mundo sem sair daqui[...]

Fonte: Episódio 1

A apresentadora finaliza a abertura do programa, dizendo que mostrará que existem muitas possibilidades de ser Brasil, ao mostrar as representações da culinária brasileira e mundial sob a lente da cultura paulistana.

Na abertura do programa chama a atenção uma imagem com diversos

elementos da cultura brasileira, que compostos, lembram a bandeira do Brasil. No centro, onde teriam as estrelas que representam os estados, encontram-se ingredientes tradicionalmente consumidos nas diferentes regiões, talvez uma maneira de fazer uma relação com a bandeira, as estrelas, os estados e a alimentação.

Figura 13 – Abertura *Brasil no Prato*



Fonte: episódio 1.

Embora a cidade de São Paulo seja amplamente explorada pelo programa, alguns aspectos regionais da gastronomia brasileira são abordados pela apresentadora e contextualizados por meio das preparações culinárias feitas por Carla em estúdio.

Como cenário, o estúdio onde o programa é gravado possui uma bancada grande com um fogão e, ao fundo, percebe-se uma espécie de escritório de onde a apresentadora faz algumas chamadas para o programa. As paredes laterais do estúdio são compostas por equipamentos e mobiliários de cozinha como geladeira, forno e armários e decorada com elementos que remetem à cultura brasileira.

Durante o preparo dos pratos a câmera trabalha em plano fechado na apresentadora ou nas produções e quando ela faz algum comentário genérico trabalha-se com o plano aberto mostrando assim todo o estúdio.

Figura 14 - Plano aberto do estúdio onde o programa é gravado



Fonte: episódio 5.

Figura 15 – Plano fechado durante o preparo e finalização de pratos



Fonte: episódio 6.

Antes de iniciar a receita ou durante as preparações, a apresentadora sempre conta um pouco sobre a história do prato bem como as particularidades dos ingredientes utilizados. Um exemplo ocorreu quando Carla Pernambuco elaborou uma receita mineira com alguns ingredientes típicos da região.

Carla Pernambuco: Minas é conhecida pela fartura da sua culinária e a tradição das panelas de barro, de pedra sabão e do fogão a lenha, que dão um sabor todo especial aos pratos mineiros. Minas também é famosa pela fabricação de seus queijos. No *Brasil no Prato* de hoje, nós vamos desvendar alguns dos segredos de Minas.

Fatores como a imigração de estrangeiros e suas influências culturais e alimentares trazidas para o Brasil também são abordados no programa. Em

um episódio cujo tema era a cultura alimentar italiana, representada pelas preparações de nhoque, a apresentadora abordou tais influências na cultura brasileira.

Carla Pernambuco: O Brasil é um dos países que mais recebeu imigrantes italianos, 25 milhões de brasileiros têm origens italiana, inclusive eu, meu bisavô era do norte da Itália. Só aqui em São Paulo vivem 70 % desses imigrantes. Bairros como Brás, Bixiga e Mooca foram povoados pela italianada.

Ao se fazer uma análise textual e de técnicas utilizadas nos programas relacionados à culinária na TV aberta e na TV fechada, percebe-se uma distinção nos termos utilizados. Na TV fechada, as nomenclaturas que pretendem comunicar a mesma coisa, são apresentadas por palavras mais utilizadas em cozinhas profissionais.

Alguns exemplos de utilização desses termos surgem durante os preparos dos pratos no programa *Brasil no Prato*. Durante o primeiro episódio da terceira temporada, ao iniciar o preparo de um frango mineiro, Carla utiliza o termo marinada, referindo-se ao ato de manter carnes imersas no tempero durante algum tempo para que o sabor penetre no produto.

Carla complementa dizendo que para a marinada o ideal é deixar de um dia para o outro no tempero, e pega uma outra travessa com um frango que, segundo a apresentadora, já estava marinado. Esta atitude se assemelha à dinâmica das produções culinárias em programas ao vivo, quando as etapas da elaboração das receitas são previamente preparadas e reservadas, a fim de dar dinâmica ao preparo e possibilitar que o prato possa ser desenvolvido em um curto período de tempo.

Ao iniciar a cocção, Carla explica as influências do prato dizendo que:

Carla Pernambuco: Este frango lembra uma receita francesa chamada *Coq au Vin*. O *Coq au Vin* é feita de um frango, na verdade um galo, porque *coq* quer dizer galo em francês, feito imerso no vinho tinto, este aqui é imerso no caldo e nessas especiarias que eu fiz.

Carla inicia a preparação no fogo dizendo que deve-se começar a cocção de frangos dourando sempre a parte da pele para que adquira uma coloração bonita. Depois de dourada, ela adiciona o caldo de frango dizendo

que ela sempre tem este caldo em sua geladeira, referindo-se ao fundo claro de frango. Este caldo faz parte da culinária clássica francesa e possui versões industrializadas vendidas em mercado para o consumidor.

Carla então prepara um escondidinho de batatas com *ora-pro-nobis*¹⁸, fala da verdura e a apresenta ao espectador, falando um pouco sobre sua origem, aspecto e valor nutricional e procede com a elaboração do prato que servirá como uma guarnição para o frango já pronto. Durante as etapas mais instrutivas, o enquadramento da câmera é fechado no alimento, a fim de fazer com que o espectador tenha uma riqueza maior de detalhes, além de chamar a atenção para o ingrediente que está sendo processado no momento.

Durante a montagem do prato a apresentadora mostra o corte correto do frango para uma disposição harmônica dos ingredientes, experimenta o prato, validando o sabor e a sintonia entre os ingredientes e finaliza o bloco pegando uma taça de cerveja e dizendo que vai “dar uma geral” na cozinha para o próximo bloco.

Chama a atenção quando Carla toma a bebida e simula um brinde com os espectadores, pois neste momento, a impressão que se tem, é que ela tenta mostrar que mulher também toma cerveja, bebida comumente relacionada ao ambiente masculino, inclusive nas propagandas veiculadas na televisão e mídia impressa, além de cozinhar profissionalmente, e não somente em ambientes domésticos.

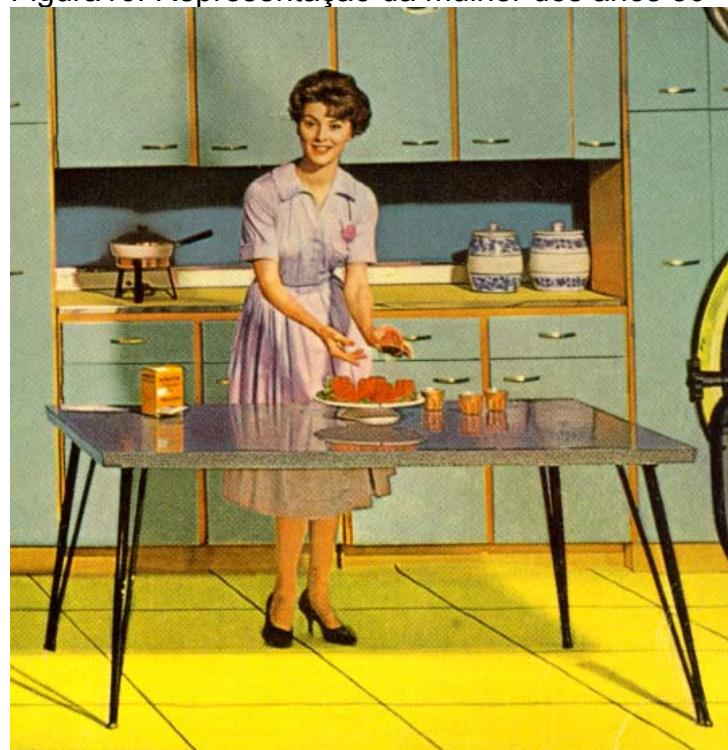
Durante as falas da apresentadora encontra-se indícios de que a comunicação é destinada ao gênero feminino, como exemplo, a finalização do episódio 2: Nhoque, nhoque, nhoque. Ao se despedir dos espectadores, Carla diz: “Tchau Bela, Mama Mia!”, ou na abertura do episódio 12, O amor está no ar, Carla diz: “Hoje vocês vão aprender a preparar delícias para o antes, o durante e o depois. Para me ajudar nesta árdua tarefa, nada melhor que um *chef* talentoso e bonitão, Dalton Rangel”, referindo-se ao convidado

¹⁸*Ora-pro-nobis* é um vegetal cujas folhas são utilizadas na gastronomia em tortas, sopas, omeletes entre outros pratos salgados.

que receberia para preparar alguns pratos. Durante toda a apresentação, enquanto Dalton acompanha Carla no estúdio, ela faz referências à beleza do rapaz. Em determinado momento, enquanto Dalton vira-se para pegar morangos na geladeira ela olha para a câmera e diz bem baixo “Ai, meu Deus！”, como se conversasse em particular com o espectador.

Além da análise textual do discurso da apresentadora, percebe-se a partir de suas roupas uma semelhança com a imagem socialmente construída da mulher dona de casa dos anos 50, com vestidos e aventais floridos. Ao comparar o papel da mulher com a gastronomia, o programa leva à compreensão de que, embora Carla seja uma *chef* de cozinha profissional, no momento da apresentação do programa, quem está se comunicando ali é a mulher, principalmente se for comparada as vestes de Carla e do convidado do episódio 6, Luis Espadana, *chef* de um restaurante de culinária portuguesa na cidade de São Paulo. Luis utiliza uma dólmã profissional da cozinha, e Carla, embora também seja uma *chef*, permanece com o vestido e avental florido.

Figura16: Representação da mulher dos anos 50



Fonte http://blog-anos-50.blogspot.com.br/2013_07_01_archive.html, acesso em: 01/04/2015.

Figura17: Carla Pernambuco apresentando o programa ao lado de um chef convidado, Luis Espadana



Fonte: episódio 6.

Ainda no episódio 6, o programa traz aspectos identitários da culinária portuguesa, apresentando o bacalhau como prato de maior destaque. O programa, além de apresentar e elaborar as receitas, teve a presença de um *chef* português para a execução de um prato e para falar das similaridades e as diferenças de degustar um bacalhau em São Paulo ou em Portugal.

Carla inicia o preparo da receita explicando sobre o bacalhau, fala da origem do prato, as diferentes nomenclaturas do produto em diversos países e de sua durabilidade por ser um produto seco e salgado.

Neste episódio, Carla prepara uma *Brandade* de Bacalhau, prato típico francês. Ela conta que aprendeu esta receita com seu mestre, o *chef* Laurent Saudeau que está no Brasil há 30 anos, e fala da praticidade e versatilidade da receita. Durante o preparo, como em outras execuções, Carla mostra e explica técnicas de cozinha.

Carla Pernambuco: Uma dica que queria dar para vocês é que sempre que vamos colocar líquido na comida, por exemplo, cobrir com um caldo ou colocar leite agora, gente coloca sempre na altura da proteína ou da batata, gente nunca enche a panela com o líquido. Então isso é para que? Para que gente tenha o cuidado de que não vai passar do ponto.

Dessa forma, o espectador não aprende somente a receita que está sendo executada, mas também pode utilizar as técnicas aprendidas em

outros preparos.

Carla explica ainda que *Brandade* de Bacalhau é uma espécie de *bruschetta* feita com o creme resultante da cocção do bacalhau com a batata no leite. Ao finalizar o prato ela propõe uma decoração com *concassé* de tomate e explica ao espectador o que é,

Carla Pernambuco: *Concassé* de tomate, o que é um *Concassé*? Porque depois o pessoal em casa fica falando que eu falo o nome certo das coisas, sabe como é né? Bom, *concassé* é o tomate sem pele nem semente cortado em pequenos cubinhos, que é um jeito mais caprichoso de se usar o tomate em cubinhos, sem casca.

O episódio 10, cujo título, Zé Marmita Barriga Cheia, mostra um hábito comum dos brasileiros, o de levar marmita e se alimentar no trabalho. No início do programa Carla prepara uma receita de carne de panela, que é muito utilizada nas marmitas. Na mesma edição, Carla recebe a visita do *chef* Shin Koike que ensina o que é e como é preparado o *Bento Box*, a marmita dos japoneses que é utilizada até para as crianças levarem quando vão à escola. O *chef* que mora há 19 anos no Brasil elogia o país e a afetividade dos brasileiros, principalmente na cidade de São Paulo, onde mora.

Carla sai do estúdio e visita a empresa Marmitaria.

Carla Pernambuco: São Paulo é conhecida pela variedade e qualidade das suas refeições. Você que precisa almoçar todos os dias fora de casa e sente saudades daquela comidinha com gostinho da mamãe, precisa conhecer um lugar delicioso: Marmitaria.

O restaurante fica no bairro da Lapa em São Paulo. Os pratos preferidos são o picadinho e o rosbife de maminha. A marmita é composta por arroz, feijão, carne ou frango ou peixe e legumes ou verduras, alimentos tradicionalmente utilizados na alimentação brasileira.

Nos mesmos moldes dos programas anteriores, ainda destacam-se em outros episódios da terceira temporada, a influência de povos latino-americanos como mexicanos e peruanos, que também estão presentes na variedade gastronômica que caracteriza a cidade de São Paulo, terreno fértil para as manifestações culturais alimentares híbridas: inventadas e reinventadas.

Durante todo o desenvolvimento do programa, em diversas edições, ao utilizar os termos utilizados em cozinhas profissionais, Carla valida a hipótese de que na TV fechada existe uma intenção, liberdade e preocupação maior em fazer com que a culinária tenha um texto mais profissional, quando comparado aos programas na TV aberta. Além desse cuidado, percebe-se que o *Brasil no Prato* não necessariamente se preocupa com ingredientes ou pratos sofisticados, mas com o ingrediente e o prato em si, sua origem, história e variações e isso pode ser explicado a partir da proposta do programa, de trazer para a televisão a gastronomia brasileira.

3.1.4 Programa Homens Gourmet: uma introdução

Produzido e veiculado pela rede de TV fechada Fox Life, o programa *Homens Gourmet* apresenta de forma descontraída a elaboração de receitas culinárias preparadas por quatro *chefs* brasileiros: Carlos Bertolazzi, Dalton Rangel, Guga Rocha e João Alcântara.

Os programas foram capturados no mês de fevereiro de 2014, pois com a estreia de uma nova temporada do programa, o *Homens Gourmet* sofreu algumas modificações importantes, por exemplo, o tempo de duração dos programas que até então era de 30 minutos, passou na 4^a temporada para 60 minutos, além da migração do *Homens Gourmet* do canal Bem Simples para o Fox Life.

O programa é estruturado em dois blocos, sendo o primeiro o mais longo, com 40 minutos de duração, em média, e o segundo mais curto, com aproximadamente 10 minutos.

Não é possível notar na apresentação do programa uma hierarquia ou um apresentador que tenha o comando da atração. A cada dia, de acordo com o tema, é feita a apresentação dos pratos e a elaboração das receitas de acordo com as especialidades dos apresentadores.

Fica claro durante o desenvolvimento dos episódios que cada apresentador pratica um estilo culinário diferente: Carlos Bertolazzi, por ser de origem italiana, elabora muitos pratos com base na culinária da Itália; João

Alcântara pratica uma culinária natural e na maior parte das vezes sem açúcar, além de estar muito próximo também da culinária espanhola e mediterrânea; Guga Rocha, que é de origem nordestina, traz para seus preparos os ingredientes e técnicas da culinária brasileira e Dalton Rangel, por sua vez, além de abordar pratos da culinária internacional em geral apresenta muitos preparos de bebidas e algumas harmonizações.

Nas propagandas que ocorrem nos intervalos comerciais durante a programação da emissora percebe-se indícios de que a proposta do programa é trazer para o ambiente da cozinha doméstica os homens, espaço socialmente construído e atribuído ao gênero feminino.

Ao analisar a chamada do programa, “sextas dos homens na cozinha”, é possível pensar que homens na cozinha é algo atípico, sendo a cozinha doméstica algo feminino, principalmente por serem elencados dias específicos com uma atenção especial à sexta-feira, afirmindo a cultura do *Happy Hour*.

A chamada “sexta de homens na cozinha”, embora pareça uma ruptura com o papel socialmente construído do homem e da mulher, pode levar à compreensão e reforçar que, para o ambiente doméstico ou social, homem na cozinha não é algo cotidiano e comum.

Durante o desenvolvimento do programa tais hipóteses se confirmam, principalmente ao constatar que em nenhum momento o discurso se assemelha ao dos programas veiculados na TV aberta, como exemplo o “faça para a família”, “varie o cardápio da família” ou “possibilidade de complementar a renda familiar”. No *Homens Gourmet* os apresentadores transmitem, por meio dos diálogos e do desenvolvimento do programa, o momento descontração do homem na cozinha, o *chef* homem e fisicamente atraente cozinhando, que faz relações com o imaginário feminino, ou o discurso que leva os espectadores a pensar: “cozinhe para impressionar sua namorada e amigos”.

Interessante notar que embora a chamada deixe claro que são “sextas dos homens na cozinha”, 67% da audiência do programa é composta pelo público feminino, segundo uma matéria publicada no jornal Folha de São

Paulo no dia 6/10/2013. A matéria diz ainda que, de acordo com o psicoterapeuta Eduardo Ferreira Santos, homem cozinhando atrai as mulheres porque conota sensibilidade e capacidade de cuidar.

Figura 18 – Chamada do programa *Homens Gourmet*



Fonte: programa gravado no dia 03/03/2014.

É crescente o número de programas relacionados à alimentação que trazem homens como apresentadores, como o *Tempero de Família* veiculado no canal de TV fechada GNT. O programa é protagonizado pelo modelo e ator Rodrigo Hilbert. Segundo a matéria publicada na Folha de São Paulo em 6/10/2013, receita nem sempre será o principal atrativo do programa. Na nova temporada do *Tempero de Família*, Hilbert, que se considera um cozinheiro amador aparece nas chamadas lambendo a colher e vai ensinar a fazer pão com queijo. A graça, acredita o ator, é que ele próprio vai tirar o leite da vaca, fazer o queijo, a nata e a manteiga. "Meu compromisso é com o prazer de cozinhar. Não sou *chef*", diz o ator na reportagem.

Embora o *Homens Gourmet* seja predominantemente assistido por mulheres, o site do programa¹⁹ traz algumas dicas que demonstram que o homem que pretende cozinhar também faz parte do público-alvo do programa, como uma série de dicas para o espectador masculino que não tem habilidades ou familiaridade com a cozinha.

¹⁹<http://www.foxplaybrasil.com.br/>

O artigo publicado no site do programa diz que

Nunca é tarde para começar a se aventurar na cozinha. O chef do Homens Gourmet dá algumas dicas para o homem que quiser colocar a mão na massa e surpreender na culinária.

Organize-se: como se diz em termos técnicos culinários, “*mise en place*²⁰”, ou melhor, “cada coisa em seu lugar”. Isso facilita – e muito – o trabalho. Fora que é muito mais divertido cozinhar quando tudo está certinho em seus lugares, como nos programas dos Homens Gourmet.

Mão na massa: não tenha medo de arriscar. Se por acaso se sentir acuado, comece por pratos mais fáceis. A simplicidade é ferramenta básica para um bom prato. Não precisa ser complicado para ser gostoso.

Assista ao Homens Gourmet: além de se preparar e separar as receitas, vale ficar atento ao programa. Lá, damos dicas preciosas durante as preparações dos pratos.

Para aproximar o público masculino da cozinha, os apresentadores sempre demonstram estratégias para cozinhar e “impressionar sua namorada” a partir da elaboração dos pratos, trazendo também, por meio dos alimentos, soluções alternativas para questões que afetam os relacionamentos. Isso pôde ser observado num dos episódios, enquanto João preparava uma sobremesa com o abacate como ingrediente principal. Além de falar das propriedades nutricionais do ingrediente ele dirige-se ao Dalton Rangel, dizendo que o abacate poderia ser muito útil para ele, pois sua gordura pode amenizar os sintomas da tensão pré-menstrual, já que Dalton tem uma namorada e afirma que a mesma passa 15 dias com os desconfortos pré-menstruais.

No programa Homens Gourmet, já na abertura dos episódios, algumas situações chamam a atenção, pois o diferencia muito das propostas veiculadas na maioria dos programas cuja temática principal é a alimentação. Percebe-se que embora seja roteirizado, os apresentadores desenvolve as situações e diálogos como se fossem de uma forma cotidiana, natural e às vezes atípica, tanto para o ambiente televisivo quanto para cozinhas profissionais.

No dia 02/03/2014, enquanto Guga Rocha preparava seu prato, ele chama a profissional, no ar, para retocar sua maquiagem, já que o calor e a gordura exalados durante a cocção deixaram sua pele transpirada e

²⁰Termo em francês que significa pré-preparo.

gordurosa. Além de mostrar muita descontração e informalidade durante a execução do prato e da gravação do programa esta atitude pode demonstrar também que homens, além de cozinhar, podem se preocupar com a beleza e a vaidade.

Analisando a situação sob a ótica de uma cozinha profissional tal prática seria totalmente condenada já que a utilização de cosméticos e maquiagem pelos manipuladores é proibida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o que leva a inferir que o programa pretende retratar um ambiente doméstico, porém com elementos socialmente atribuídos ao gênero masculino com jogos de tabuleiro e mesa de bilhar entre outros elementos com os quais, os apresentadores, de uma forma não declarada, convidam a audiência para uma reflexão da papéis socialmente construídos e assumidos para os gêneros masculino ou feminino, além de propor uma quebra de paradigmas.

Figura 19 – Guga Rocha sendo maquiado durante o programa



Fonte: programa gravado no dia 02/03/2014.

3.1.4.1 Desenvolvimento do programa

Os episódios iniciam com os quatro apresentadores fazendo uma escalada, dizendo aos espectadores os pratos que serão produzidos no

episódio e explicitando a temática que norteará o programa, como o exemplo do diálogo ocorrido no episódio exibido dia 02/03/2014.

Guga Rocha: Começa o primeiro tempo da partida dos Homens Gourmet, Dalton Rangel pela esquerda, fala Dalton.
 Dalton Rangel: Uma peladinha é bom demais, não é meu velho.
 Guga Rocha: Eu adoro uma peladinha, de biquíni é bom também, mas peladinha...
 Dalton Rangel: Qual posição você joga?
 Guga Rocha: Eu sempre joguei no futebol do meio campo para frente, sabe *Play Maker*.
 Dalton Rangel: Joga em qual posição, João?
 João Ancântara: Zagueiro recuado. Zagueiro recuado marcando o Alan... alambrado. Fico na torcida meu velho, eu futebol ó (faz sinal de negativo com a mão).
 Carlos Bertolazzi: Eu já jogo mais avançado que o Guga, eu jogo quase dentro do gol do adversário.
 Guga Rocha: Banheira!
 Carlos Bertolazzi: Eu jogo impedimento cara, impedimento é minha jogada especialidade. Sou craque em impedimento.
 Dalton Rangel: O Guga tinha até puxado um assunto antes de começar aqui que é a comida dos estádios. Como muda, não é?
 Carlos Bertolazzi: Na Bahia tem até acarajé, você viu para a copa, não queriam deixar as baianas entrar lá para vender acarajé.

Neste momento inicia-se uma discussão sobre a proibição da venda de acarajés nos arredores dos estádios que abrigariam jogos do campeonato, feita pela Fifa. Os apresentadores fazem também brincadeiras comuns entre torcedores de times rivais, principalmente com times dos Estados de São Paulo e Rio de Janeiro. A conversa então é interrompida pelo João Alcântara que diz:

João Alcântara: Galera, na moral, este papo de comida deu fome. Quem vai ser o primeiro a cozinhar?
 Carlos Bertolazzi: Eu vou preparar uns aspargos à milanesa, comprei uns aspargos aí.
 Dalton Rangel: Sobrou dinheiro ou você gastou tudo com seus aspargos?
 Carlos Bertolazzi: Cara, os aspargos pareciam uns coqueirinhos.
 Dalton Rangel: Eu vou comprar um vinho então.
 Guga Rocha: Passa o cartão.
 Dalton Rangel: Deixa comigo.

Carlos Bertolazzi inicia o preparo de sua receita e começa explicando que o espectador pode pensar que é empanado, mas o “milanesa” do prato significa que é à moda de Milão.

Embora as receitas sejam desenvolvidas individualmente por cada apresentador, ocorre a todo momento diálogos e interações entre os *chefs*, seja em forma de ajuda quando solicitado por quem está desenvolvendo o

prato e até mesmo por situações filmadas em segundo plano, como o exemplo ocorrido no dia 02/03/2014. Enquanto Carlos Bertolazzi preparava seu prato e Dalton tinha supostamente saído para comprar vinho, João e Guga apareciam jogando dardo ao fundo. Posteriormente, Carlos Bertolazzi solicita a ajuda de João para fritar os ovos que seriam utilizados na receita.

Observa-se que embora haja a ajuda dos outros participantes durante a elaboração dos pratos, o protagonismo permanece com o *chef* que prepara o prato. Enquanto João auxiliava fritando os ovos, ele coloca azeite para a cocção do produto. Carlos então o corrige dizendo que com manteiga fica mais saboroso e pede que ele substitua o ingrediente. João descarta o azeite em uma panela onde estavam sendo cozidos aspargos e coloca manteiga na frigideira.

Tal atitude é muito comum em cozinhas profissionais, quando o *chef* responsável pelo prato orienta e corrige os demais cozinheiros e auxiliares para a utilização dos ingredientes, desde a qualidade e quantidade até os pequenos detalhes na elaboração. A atitude demonstra que, além de mostrar situações informais e cotidianas dos *chefs*, o programa também apresenta sutilmente as relações hierárquicas que ocorrem em cozinhas profissionais.

Figura 20 – Carlos Bertolazzi cozinhando em primeiro plano enquanto João e Guga jogam dardo em segundo plano



Fonte: programa gravado no dia 02/03/2014.

O estúdio onde o programa é gravado favorece este tipo de interação já que é composto por uma grande bancada com geladeiras e fornos ao fundo onde os pratos são produzidos e na lateral esquerda observa-se uma sala de estar, com uma mesa de bilhar, diversos jogos socialmente associados à cultura masculina e uma mesa de jantar na qual ocorre a degustação dos pratos.

Percebe-se também uma grande preocupação dos apresentadores na aplicação de técnicas utilizadas em cozinhas profissionais como cortes, métodos de cocção, utilização de termos propostos pela cozinha clássica francesa, além da nomenclatura e apresentação dos pratos. Como exemplo, os pratos preparados no dia 16/02/2014: Guga Rocha preparou ovos *mollet*²¹; João Alcântara, um peixe na grelha com manteiga de ervas; Carlos Bertolazzi apresentou um *crema di Zucca*²² e Dalton Rangel, um clássico *petit gateau*²³.

Figura 21- Apresentadores jogando bilhar antes de iniciar o preparo dos pratos



Fonte: programa gravado no dia 07/02/2014.

O programa, além de propor uma nova abordagem para a gastronomia na TV, tem proporcionado grande visibilidade aos apresentadores. Guga Rocha participou como mentor e instrutor no quadro *Super Chef* do programa

²¹Ovos cozidos em tempo e temperatura controlados para que a gema permaneça mole.

²²Creme de abóbora.

²³Bolo de chocolate clássico francês com pouca fermentação, assado e servido com a parte interna ainda quente e cremosa.

Mais Você, veiculado pela Rede Globo. Carlos Bertolazzi conquistou o cargo de *chef* para a versão do programa *Hell's Kitchen* produzido pelo SBT e traduzido para o português como Cozinha Sob Pressão, ocupa a posição que nas versões internacionais é protagonizada pelo *chef* Gordon Ramsay.

Uma matéria publicada no jornal O Estado de S. Paulo no dia 26/01/2015 afirma que “após ganhar terreno em diferentes canais abertos, os *chefs* do Homens Gourmet vão trabalhar fora do estúdio. Na próxima temporada, prevista para julho, no Fox Life, eles viajarão pelo País em busca da culinária local”.

Conclui-se que, embora o programa seja apresentado por homens, não é a figura do *chef* de cozinha que é representada pelos apresentadores, tampouco o gênero masculino é predominantemente seu público-alvo. O discurso e atitudes dos apresentadores dão a entender que eles gostam de cozinha e sabem cozinhar, porém não representam ali o profissional da cozinha, mas sim, de fato, o homem *gourmet*. Esta figura masculina cozinhando por sua vez elenca no imaginário feminino a figura de um homem ocupando um local socialmente atribuído ao gênero feminino.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do levantamento teórico desta pesquisa e da análise dos programas *Mais Você e Hoje em Dia*, veiculados na TV aberta, e *Homens Gourmet e Brasil no Prato*, na TV fechada, foi possível notar uma modificação na abordagem da temática gastronômica ou culinária nos programas matutinos da TV aberta, na qual percebeu-se uma diminuição dos quadros de culinária e gastronomia nos programas analisados, se comparados aos formatos anteriormente veiculados.

Embora a partir das análises tenhamos notado também um reforço dos papéis sociais, a perda de espaço da culinária nos programas *Mais Você e Hoje em Dia* pode ser explicada pelo desenvolvimento gastronômico contemporâneo e também pelas mudanças no papel da mulher na sociedade.

Para Poulain (2004),

a comparação entre trinta anos de intervalo nos permite colocar em evidência profundas transformações no espaço social alimentar. A posição da dona de casa não é mais central, tão determinante como nos anos 1960 (POULAIN, 2004).

Tais transformações são constatadas em toda a programação matutina da Rede Globo e Rede Record, já que a programação infantil, que dividia espaço na grade, por exemplo, com o programa *Mais Você*, mais voltado para a dona de casa, deu espaço a uma programação feita exclusivamente para o público adulto e predominantemente feminino, porém, com interesses que vão além da culinária, artesanato e moda, abordando também notícias, atualidades, saúde e tecnologia.

Jussara Maia (2012) aborda esta migração dos programas matutinos,

Os programas de variedades matinais *Mais Você*, *Hoje em Dia*, e *Manhã Maior* podem ser considerados expressões distintas de um processo mais amplo e transnacional de migração desse tipo de produção para a manhã, horário que, no Brasil, era, historicamente, ocupado por programas infantis e de culinária (MAIA, 2012).

Segundo Abramo (2010),

O desenvolvimento da cultura gastronômica no Brasil, de dez anos para cá, expulsou as donas de casa do cenário. O reino da cozinha, para uma certa classe média abonada e informada, deixou de ser o do arroz com feijão e tornou-se um playground de adultos, de ambos os性os, viajados, cultivados e que gostam de ostentar

cultura gastronômica. A TV acompanhou e passou a exibir programas de gastronomia em vez de culinária. Comer e cozinhar passaram a ser sinônimos de conhecer novos e exóticos ingredientes, aprender técnicas clássicas, recusar o mexidinho de vagem em favor de omeletes trufadas. Isso sem falar na apreciação de vinhos (ABRAMO, 2010).

Os programas passaram a se especializar e migrar da TV aberta para a TV fechada, onde, ao invés de apresentadores, existem *chefs* liderando programas como é o caso de Claude Troisgross, cuja família foi parte idealizadora da *Nouvelle Cuisine*, que comanda o programa Que Marravilha!, transmitido pela GNT.

Outros *chefs* apresentam programas na TV fechada, como é o caso de Olivier Anquier, Jamie Oliver, Nigella, Rita Lobo, Anthony Bourdain (Sem Reservas) e Gordon Ramsey (*Hell's Kitchen*), cujas propostas, apesar de diferentes entre si, diferem ainda dos modelos dominantes apresentados na TV aberta.

É possível concluir que a gastronomia e a culinária vêm sofrendo alguns tensionamentos e reformulações quanto à abordagem na TV. Se de um lado ganha espaço com um discurso mais técnico e especializado na TV fechada, na TV aberta a culinária vem buscando se enquadrar às transformações do papel da mulher contemporânea na sociedade.

O programa *Mais Você*, assim como toda a grade matutina da Rede Globo, parece estar acompanhando e incorporando essas transformações sociais. O fato de a Rede Globo ter modificado a abordagem de seu programa matinal pode explicar a diminuição dos quadros relacionados à culinária na TV aberta de uma maneira geral, com o aumento nas quantidades de matérias relacionadas à informação. A emissora é referência e concorrente direta de emissoras como a Rede Record, que seguiu as modificações.

Acompanhando as transformações, a culinária e gastronomia na TV aberta embora venha perdendo espaço dentro de programas com temáticas variadas, está ganhando espaço em programas específicos e com abordagem mais técnica como é o caso do *Marterchef Brasil*, que já está na segunda temporada e é produzido e veiculado pela Band, e do *Cozinha Sob*

Pressão, uma franquia do *Hell's Kitchen*, que vai ao ar no SBT, ambos com uma proposta de *reality*.

O acesso e interesse à gastronomia no Brasil também vem se modificando. Há cerca de três anos, a gastronomia e os alimentos preparados por *chefs* ocupavam somente os espaços privados de restaurantes e bistrôs. Com o início das feiras gastronômicas os *chefs* começaram a ocupar espaços públicos e abertos, democratizando o alimento e se aproximando das pessoas, já que grande parte do público não frequentava restaurantes e não tinha acesso à gastronomia por desconhecer alguns produtos ou por questões financeiras.

Nas ruas, os preços são mais acessíveis e o cliente tem a possibilidade de, ao circular pelas feiras, escolher sua iguaria e saber o valor que lhe será cobrado pelo prato. Em um restaurante, para ter acesso às informações de preço e iguaria o cliente precisa entrar e folhear o cardápio, sendo assim, grande parte das pessoas podem sentir-se coagidas.

Outro movimento que vem democratizando e aproximando a gastronomia das pessoas são os *Food Trucks*, que apresentam uma cozinha profissional para o ambiente público e oferecem alimentos de qualidade a preços bem diferentes dos que são cobrados nos restaurantes comerciais.

A televisão, por sua vez, incorpora os movimentos sociais gastronômicos, como é o caso do programa *Food Truck – A Batalha*, produzido e veiculado pelo canal de TV fechada GNT, um *reality* no qual, em cada episódio, duas equipes devem desenvolver um prato cada uma para produzir e comercializar em um *Food Truck*.

Conclui-se também que, embora haja a migração da culinária da TV aberta para a gastronomia da TV fechada, o alimento, ainda que indiretamente, faz parte da temática dos programas *Mais Você* e *Hoje em Dia*, não só pelo fato de o ser humano ter o alimento como uma necessidade básica, mas principalmente pelo apelo contemporâneo de um estreitamento das relações interpessoais. O alimento, neste contexto, é um dos melhores representantes da comunhão entre as pessoas e as culturas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- A história da gastronomia / Senac.* Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- ABRAMO, B. **Da culinária à gastronomia e de volta à boa comida.** Folha de São Paulo, 11/04/2010. Disponível em: <http://www.tv-pesquisa.com.puc-rio.br/>. Acesso em: 21/06/2013.
- ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca.** São Paulo: SENAC, 2008.
- BOOTH, W. C; COLOMB, G. G.; WILLIANS, J. M. **A arte da pesquisa.** São Paulo: Martins Fontes, 2000.
- BORDENAVE, J. E. D. **O que é comunicação.** São Paulo: Brasiliense, 2002.
- BUITONI, D. S. **Mulher de Papel:** a representação da mulher na imprensa feminina brasileira. São Paulo: Summus, 2009.
- Chef Profissional / Instituto Americano de Culinária.* São Paulo: Senac Editoras, 2009.
- COMODO, R. **Três décadas de doces e salgadas.** Jornal do Brasil, 16/02/1992. Disponível em: <http://www.tv-pesquisa.com.puc-rio.br/>. Acesso em: 14/05/2013.
- CONTRERAS, J.; GARCIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa:** métodos qualitativo, quantitativo e misto. São Paulo: Artmed, 2010.
- ESCOSTEGUY, A. C. D. (Org). **Comunicação e gênero:** A aventura da pesquisa. Porto Alegre, 2008.
- FLADRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação.** Trad. Machado, L. V. M. e Teixeira, G. J. F. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLORES, J. G. **Análisis de datos cualitativos:** aplicaciones a la investigación educativa. Barcelona: PPU, 1994.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.
- GOMES, I. M. M. **Efeito e recepção:** a interpretação do processo receptivo em duas tradições de investigação sobre os media. Rio de Janeiro: E-Papers, 2004.

- HALL, S. **A Identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- JACOB, M. H. A. **Gastronomia, culinária e mídia**: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha. São Paulo: Tese de Doutorado, PUC-SP, 2013.
- MAIA, J. P. **Além da notícia**: jornalismo em programas de entretenimento. Salvador: Tese de Doutorado, UFBA, 2012.
- MESSA, M. R. Os estudos feministas de mídia: uma trajetória anglo-americana. ESCOSTEGUY, A. C. D. (Org). **Comunicação e gênero**: A aventura da pesquisa. Porto Alegre, 2008.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.
- NICHOLSON, L. Interpretando o gênero. **Revista Estudios Feministas**. Vol. 9, nº 2, Brasil. Santa Catarina, 2000.
- PINSKY, C. B.; PEDRO, J. M. (Orgs.) **Nova história das mulheres**. São Paulo: Contexto, 2012.
- POULAIN, J-P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.
- PRIEST, S. H. **Pesquisa de mídia**. Porto Alegre: Penso, 2011.
- RONSINI, V. M.; SILVA, R. C. **Mulheres e telenovela**: a recepção pela perspectiva das relações de gênero. Brasília: E-compós, 2011.
- SAFFIOTI, H. I. B. **O poder do macho**. São Paulo: Moderna, 1987.
- SCOTT, J. **Gênero**: uma categoria útil para a análise histórica. Trad. Christine Rufino e Maria Betânia Ávila. 1986.
- SGARBIERI, A. N. A mulher brasileira: representações na mídia. In: GHILARDI-LUCENA, M. I. (Org.). **Representações do Feminino**. Campinas: Átomo, 2003.
- WILLIAMS, R. **Cultura e Sociedade**: de Coleridge a Orwell. Trad. Vera Joscelyne. Rio de Janeiro: Vozes, 2011.