

Jornalismo e vida cotidiana: o comer e o cozinhar contemporâneos nas revistas semanais

Marcia Benetti e Sean Hagen

Resumo

Este artigo discute a relação entre jornalismo e vida cotidiana, problematizando os sentidos atribuídos às atividades de comer e cozinhar em quatro revistas semanais de informação brasileiras: *Veja*, *Época*, *IstoÉ* e *Carta Capital*. Considerando o jornalismo como um discurso orientador de práticas sociais, o artigo analisa textos publicados em 96 edições das revistas e busca compreender sob quais parâmetros o jornalismo recria o que é *ser contemporâneo*.

Palavras-chave

Jornalismo. Vida cotidiana. Contemporaneidade. Gastronomia. Revista.

1 A experiência gastronômica

Buscamos, neste artigo, compreender como o jornalismo produzido pelas revistas semanais de informação brasileiras contempla a vida cotidiana, analisando os sentidos atribuídos às atividades de comer e cozinhar. Para isso, é necessário inscrever a alimentação no âmbito das práticas sociais relevantes.

O jornalismo é um discurso comprometido com o contemporâneo – não apenas como lugar do atual, mas também e especialmente como lugar de objetivações sobre *o que importa saber agora* e *como deve agir* o sujeito que está de acordo com seu tempo. O jornalismo assume entonação disciplinar e performativa (PRADO, 2005), estabelecendo padrões de normalidade e propondo objetos e atitudes desejáveis. É nessa moldura conceitual que se insere a principal questão deste trabalho: que parâmetros são associados a um comer e a um cozinhar ditos contemporâneos?

A alimentação é uma necessidade humana, sem a qual nenhuma existência física seria possível;

Marcia Benetti | marciama@uol.com.br

Doutora em Comunicação pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC-SP –, docente do Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Informação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS.

Sean Hagen | hsean@uol.com.br

Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Comunicação da UFRGS.

Parte de pesquisa apoiada com recursos do Edital Universal 2007 do Conselho Nacional de Pesquisa – CNPq.

apresenta-se também como uma prática que insere o homem em sua cultura ou que o desloca para a vivência episódica de outra cultura. Incorpora ritos e modos de fazer, atualiza significados ancestrais, reúne em torno de uma ação concreta a tradição e a criação inovadora, possibilita compartilhamento e experimentação, materializa-se como fonte de prazer do espírito ou como tormento deste mesmo espírito – tanto em sua falta como em seu excesso (WOODMAN, 2006). Em todas as situações, os atos de comer e cozinhar podem ser elevados de uma visão ordinária à percepção de uma gastronomia, de uma história cultural da alimentação.

A alimentação também é um modo de regulação das permissões e das interdições, concebidas a partir da disponibilidade concreta de alimentos e a partir de crenças, muitas vezes metafísicas, e de uma disposição consuetudinária. Comer é comer *o possível*, em primeiro lugar; *o aprendido*, em segundo; e *o desejável*, em terceiro. Nos atos de comer e cozinhar, uma ordem antiga se restabelece, reafirmando o conhecido, ou uma nova ordem se propõe, em nome do desconhecido. De qualquer modo, é sempre uma maneira de colocar o espírito em algum lugar no mundo, ativando dinâmicas de conservação ou de transgressão. “Tudo se passa como se um determinado regime alimentar revelasse uma ordem do mundo, ou antes postulasse em seu próprio ato a inscrição possível desta ordem no mundo” (GIARD, 1996, p. 245).

Nessa ordem do mundo, colocam-se em relevo os gostos, as sensações, as misturas, a estética e os estilos, os parâmetros de correção e conveniência, os códigos normativos das etiquetas, a hierarquia social derivada dos dotes econômicos, a pujança e a escassez. Comer é um modo de ser, um modo de evidência de crenças, um modo de visibilidade da origem de classe e de disposição econômica: “[...] há uma ‘hierarquização alimentar’ que corrobora a hierarquia social. [...] De um grupo a outro, não se consomem os mesmos produtos, não se acomodam da mesma forma, nem são absorvidos respeitando o mesmo código de boas maneiras à mesa” (GIARD, 1996, p. 241).

Apesar de tudo, o ato de cozinhar permanece sob o manto da invisibilidade social, adquirindo certa relevância pública quando associado às questões econômicas ou quando exercido pelos *chefs* reconhecidos por seu poder criativo e dignos de imitação eventual. No âmbito privado – embora a evolução civilizatória tenha garantido, em alguns lugares, certo equilíbrio entre homens e mulheres –, cozinhar ainda parece ser uma atividade feminina, freqüentemente destacada de toda sua complexidade: planejar cardápios, equilibrar nutrientes, adquirir e armazenar provisões, manejar utensílios, adequar alimentos e especiarias, reconhecer cheiros e texturas, controlar o tempo, conhecer temperaturas, servir de modo acolhedor, recolher e planejar o aproveitamento do excedente, rearranjar o ambiente para a próxima investida.

Nessa ordenação de um mundo privado, associar alimentação à saúde e à boa forma física é decorrência de dois movimentos: por um lado, da incorporação de conhecimentos científicos que cada vez mais explicam o funcionamento normal dos corpos, mas o explicam de forma sempre provisória e pronta para ser substituída; por outro, de uma ideologia da intimidade (SENNET, 1988) e de uma cultura do individualismo (GIDDENS, 2002; BAUMAN, 2001).

Também no mundo privado, as antigas cozinhas propícias ao compartilhamento foram substituídas pelas pequenas cozinhas, apenas superficialmente práticas, onde o homem moderno geralmente deve se mover de modo mínimo, onde deve permanecer o tempo mínimo e criar cardápios mínimos. Essa arquitetura contemporânea deriva de muitos fatores, entre eles de uma vida cotidiana baseada na economia dos gestos, na compressão do tempo que quase inviabiliza o retorno ao ambiente privado e empurra o ato de comer para os espaços públicos dos restaurantes. Nesses espaços públicos, a complexidade de cozinhar

permanece oculta nos bastidores de um trabalho maquinal. A ocultação da complexidade é uma das características da vida cotidiana. Na cotidianidade, a tônica é a iluminação do fenômeno e a escuridão do processo¹:

Noutras palavras, a realidade da vida cotidiana sempre aparece como uma zona clara atrás da qual há um fundo de obscuridade. Assim como certas zonas da realidade são iluminadas outras permanecem na sombra. [...] Meu conhecimento da vida cotidiana tem a qualidade de um instrumento que abre caminho através de uma floresta e enquanto faz isso projeta um estreito cone de luz sobre aquilo que está situado logo adiante e imediatamente ao redor, enquanto em todos os lados do caminho continua a haver escuridão (BERGER; LUCKMANN, 2008, p. 66).

Há mais de dois séculos, ir aos espaços públicos dos restaurantes² significa romper a rotina do cotidiano. É na França do século XVIII que surge o que conhecemos hoje como restaurantes, indo além da tradição de servir bebida e comida barata³. Surge em Paris, aproximadamente em 1765, uma butique onde são servidos os “caldos restauradores” ou *restaurants*⁴, além de carnes assadas e molhos. Na agitada Paris que planeja a Revolução Francesa, crescem os *restauranteurs*,

¹ Moretzsohn (2007) faz uma crítica contundente à dissociação entre fenômeno e processo, lembrando que o jornalismo só pode assegurar sua vocação iluminista de esclarecimento quando insere o fenômeno na lógica do processo.

² Esses espaços públicos não são uma invenção moderna. Estalagens são, desde a Antigüidade, locais para o viajante pernoitar, comer, beber e restaurar suas forças. Do mesmo modo, as feiras e cozinhas de rua existem desde sempre na Ásia, na África, no Oriente Médio e na América Latina – o mesmo não ocorre na Europa, “onde subsistem somente alguns vendedores ambulantes de alimentos” (PITTE, 1998, p. 752).

³ As *tapas* da Espanha, as tortas da Inglaterra, os pratinhos com azeite da Grécia, os chucrutes e queijos da Áustria e da Alemanha, os tira-gostos da França – em bodegas, tabernas, tascas e pubs (PITTE, 1998).

⁴ “Desde o final da Idade Média a palavra ‘restaurant’ designa esses caldos ricos que incluem carne de aves e boi, diversas raízes, cebolas, ervas e, segundo as receitas, especiarias, açúcar-cande, pão torrado ou cevada, manteiga, assim como produtos de aparência tão insólita quanto pétalas secas de rosa, passas, âmbar etc.” (PITTE, 1998, p. 755).

que servem pratos requintados em porções, em mesinhas individuais, com menus que indicam as iguarias e cobram a conta ao final da refeição.

No mundo contemporâneo, o restaurante serve para usufruir prazeres diferentes do habitual, encontrar amigos⁵, viver uma experiência amorosa ou apenas cumprir o necessário ritual de alimentar-se. Frequentar este ou aquele restaurante é signo de distinção social, é deixar-se ver pelos outros e comportar-se segundo regras públicas que definem também a hierarquia social. O banquete como uma prática cultural mediada por códigos normativos remonta ao mundo clássico e diz respeito à sociabilidade:

No sistema de valores elaborado pelo mundo grego e romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próprios ainda próximos do estado animal) é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...]. Poder-se-ia facilmente objetar que as refeições em comum não são desconhecidas pelos bárbaros – e até por algumas espécies animais. Mas são as *regras* que verdadeiramente definem a especificidade do banquete ‘civilizado’ [...] (MONTANARI, 1998, p. 108, grifo do autor).

Também a diversidade cultural é vivenciada nos restaurantes típicos ou regionais. A cozinha é veículo da diplomacia, apresentando o diferente

como digno de ser conhecido e, quem sabe, assimilado. Giard denomina “multiplicação de empréstimos” esta disposição globalizada de poder experimentar um prato regional em outro lugar, em um processo de desterritorialização das culturas. “É assim que comemos os fragmentos de culturas locais que se desfazem ou o equivalente material de uma viagem passada ou futura [...]” (GIARD, 1996, p. 243). É por meio de uma fruição provisória que recuperamos parte do que é autêntico – porém estranho a nosso paladar habitual – e nos situamos em outro tempo e outro espaço.

Todas essas experiências gastronômicas, públicas e privadas, usuais e não usuais, adquirem sentidos relevantes quando atravessam o discurso jornalístico, especialmente aquele devotado à orientação das práticas sociais cotidianas. Como veremos, na vida cotidiana o que é posto como “correto” é quase imediatamente alçado ao estatuto de “verdadeiro”.

2 Cotidiano e jornalismo

Partimos das concepções de Heller (1982, 1983, 2008), Certeau (1996) e Berger e Luckmann (2008) sobre a vida cotidiana. Heller (2008) diz que há duas esferas de atuação do homem: a cotidianidade e a genericidade. Todo indivíduo é, simultaneamente, particular e genérico. O humano-particular está orientado para as necessidades do “eu”, enquanto o humano-

genérico está orientado para as necessidades do “nós”⁶.

É possível, ao homem, elevar-se da cotidianidade para a genericidade – como, por exemplo, quando é provocado pela ciência e pela arte. É na ordem do cotidiano, porém, que as necessidades do “eu” são satisfeitas e a vida se torna aparentemente segura (GIDDENS, 2003). A vida cotidiana é caracterizada pela espontaneidade, pela imitação, pela ultrageneralização, pela unidade imediata entre pensamento e ação e pelo pragmatismo. “São traços característicos da vida cotidiana: o caráter momentâneo dos efeitos, *a natureza efêmera das motivações* e a fixação repetitiva do ritmo, a rigidez do modo de vida” (HELLER, 2008, p. 63, grifo nosso).

A vida cotidiana é repleta de significação, pois é onde os atributos humanos se tornam concretos e é onde o homem se relaciona consigo mesmo e com o outro no tempo presente. O tempo vivido é também opressor, carregando as condições históricas que permitem ao homem exercer suas potencialidades de modo pleno ou limitado. É o tempo possível, que nos permite aceitar o que nos é ofertado ou criar o inusitado, sempre nos limites socialmente dados como referenciais de contemporaneidade. “O cotidiano é aquilo

que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente. Todo dia, pela manhã, aquilo que assumimos, ao despertar, é o peso da vida, a dificuldade de viver, ou de viver nesta ou noutra condição, com esta fadiga, com este desejo. O cotidiano é *aquilo que nos prende intimamente*, a partir do interior” (CERTEAU, 1996, p. 31, grifo do autor).

O homem permanece na esfera da vida cotidiana sempre que sua ação é determinada pelo pensamento espontâneo, o pensamento regido pelas práticas aprendidas como “corretas” e “verdadeiras” em um grupo. O dinamismo da vida cotidiana é baseado na ultrageneralização, que cria os juízos provisórios de valor e é simultaneamente por eles recriada. São esses juízos que podem se cristalizar na forma de preconceitos. “Os juízos provisórios refutados pela ciência e por uma experiência cuidadosamente analisada, mas que se conservam inabalados contra todos os argumentos da razão, são preconceitos” (HELLER, 2008, p. 68). O preconceito confirma nossas ações anteriores como “corretas” e “verdadeiras”, impedindo a instalação de contradições que nos obriguem a mudar e fornecendo a segurança da qual o homem-particular parece não poder prescindir.

6 Heller (1983) faz uma profunda reflexão sobre a genericidade, trabalhando o que chama de “valores morais universalmente válidos” (ou “ideais de valor”): “Trata-se de valores que *relativizam moralmente o seu contrário*, o qual, por sua vez, não pretende *jamais* valer universalmente e só pode ser afirmado como exceção: é o caso, por exemplo, da justiça. Esse valor é universalmente válido; e não carece de confirmação ulterior: nenhum homem pode escolher a *injustiça* como valor. A ‘justiça’ relativizou a injustiça. Com efeito, posso dizer: ‘Naquele caso, tive de ser injusto porque...’; mas não posso dizer que me oriento para a injustiça. Os valores morais universalmente válidos são *expressão da conformidade ao gênero* [humano] [...]. Do mesmo modo, o amor relativizou o ódio; a fidelidade, a traição; a compaixão, a indiferença; a coragem, a covardia” (HELLER, 1983, p. 93-94, grifos da autora).

É assim que o mundo cotidiano reafirma seu espírito hegemonicamente conservador.

Esse modo de compreender o funcionamento social está de acordo com a perspectiva fenomenológica sobre as tipificações que orientam a primeira entrada em cena da atribuição de sentidos – e o fazem também no jornalismo. O cotidiano pode ser considerado a esfera predominante entre todas as esferas da realidade⁷ e, nele, o que dá coerência e ordem ao mundo, de forma subjetiva e imediata, é o conhecimento tipificado.

São os esquemas tipificadores (BERGER; LUCKMANN, 2008), assimilados do ambiente em que o homem vive imerso, que carregam os sentidos primeiros sobre qualquer objeto ou sujeito. São esses esquemas que permitem a objetivação imediata de algo, pois constituem um pensamento espontâneo – embora evidentemente nunca “natural”, e sim internalizado segundo condições históricas – que aciona uma ação regulada pela ultrageneralização característica da vida cotidiana. A tipificação não contém qualquer moralidade por princípio, não é

positiva ou negativa de antemão, ela apenas coordena a espontaneidade do primeiro gesto ou da primeira interpretação. O que se agrega a este esquema tipificador⁸ – em um processo de desestabilização, questionamento e refutação ou, por outro lado, em um processo de aceitação e confirmação – depende dos juízos de valor de cada homem sobre o que considera “correto”, “verdadeiro” ou mesmo “útil”. Aqui se exerce a liberdade de pensar e agir, embora a liberdade nunca seja absoluta, e sim se configure como uma autonomia relativa (HELLER, 1982).

Na vida cotidiana, o “correto” é associado ao “verdadeiro” (HELLER, 2008), e a verdade, como se sabe, é o eixo norteador do jornalismo. A verdade, porém, deriva de um gesto de interpretação. Como pontua Cornu (1999, p. 352), o jornalista situa-se “[...] numa cadeia hermenêutica. Tem de reconstruir a realidade para a compreender”. Para ele, a interpretação é uma das três ordens da informação⁹ que circunscrevem a discussão sobre a verdade no jornalismo e se relaciona com o respeito aos fatos¹⁰: “Existem [...] várias reconstruções

7 O que Berger e Luckmann (2008) também chamam de “realidades múltiplas”.

8 A ultrageneralização deriva tanto da tradição quanto da experiência pessoal. No avanço de nosso próprio conhecimento ordinário, agregamos a um antigo estereótipo novas informações, coletadas a partir de um objeto ou sujeito específico com o qual vivenciamos uma experiência qualquer, dando assim nova forma ao esquema tipificador ou, dito de outro modo, atribuindo novos sentidos à tipificação. É por isso que, embora se possa analisar uma tipificação em termos sociais, não podemos compreender o seu funcionamento para cada indivíduo singular, pois este indivíduo já tem sua própria forma de acionar os esquemas tipificadores. Ainda assim, é necessário, no que tange ao jornalismo, debruçar-se sobre as tipificações sociais contemporâneas, para problematizar o movimento de constituição dos sentidos comuns.

9 As outras duas ordens são a observação e a narração.

10 O respeito ao que Cornu (1999, p. 340) classifica como “fatos materialmente incontestáveis”.

possíveis da realidade, cuja legitimidade está suspensa ao respeito pela verdade de fato. Para existir, o fato precisa da interpretação, mas a interpretação não pode, por seu lado, dispensar os fatos” (CORNU, 1999, p. 340).

O respeito à materialidade dos fatos, permitido pelo rigor do método de apuração (CORNU, 1999; FRANCISCATO, 2006), pelo cruzamento de fontes e pela técnica de um relato pontuado pela veracidade constituem o eixo basilar do jornalismo. Mas não se deve esquecer que os primeiros objetivos do jornalismo são exercer a função pública de informar e *oferecer o presente social* (GOMIS, 1991; FRANCISCATO, 2005; KARAM, 2005). A tarefa de decifrar a atualidade e entregar ao leitor o que compreende como contemporâneo é associada aos critérios de relevância do que o jornalista – ou o jornalismo como instituição – percebe como digno de notabilidade¹¹.

O jornalismo transforma um fato em acontecimento a partir da necessidade fundamental de inscrever o homem *no seu tempo*, mas a relação entre tempo e acontecimento é paradoxal. O jornalismo busca as causas e os contextos, até mesmo para fatos que revelam, às vezes impiedosamente, a descontinuidade do tempo e o caráter fragmentário do conceito de atualidade (QUÉRÉ, 2005).

O acontecimento, como bem diz Rodrigues (1993, p. 27), é “aquilo que irrompe na superfície lisa

da história”, não apenas a partir das qualidades inusitadas do fato, mas também a partir do que o jornalismo institui como notável. É nesse campo que se inserem as notícias sobre comer e cozinhar. Além do caráter propriamente informativo, este é um campo de objetivações que coloca em relevo o “ser contemporâneo”. A inscrição do homem no seu tempo é arbitrária e construída a partir de determinados referenciais de interesse ou suposto interesse. O tempo jornalístico é o tempo social, produtor de memória e propositos de condutas tidas como adequadas ao presente.

3 O comer e o cozinhar contemporâneos

As revistas semanais de informação constituem um segmento privilegiado de formação da opinião pública. Baseadas em uma rotina que foge ao ritmo diário de fechamento, têm caráter tanto investigativo quanto interpretativo, planejam pautas que possibilitam investimento de médio e longo prazo, contam com colunistas, possuem mais flexibilidade de construção textual do que os jornais de referência e podem ousar na linguagem gráfica. No Brasil, quatro revistas de informação geral – *Veja*, *Época*, *IstoÉ* e *Carta Capital* – são responsáveis por uma circulação média semanal de quase 1,9 milhão de exemplares. *Veja*, *Época* e *IstoÉ* ocupam os primeiros lugares no ranking de circulação das revistas brasileiras; *Carta Capital* fica na 21ª posição (Tabela 1).

Tabela 1: Maior circulação (média de janeiro a dezembro de 2007, em número de exemplares)

Posição	Revista	Editora	Circulação
01	Veja	Abril	1.094.787
02	Época	Globo	417.205
03	IstoÉ	Três	344.205
04	Caras	Caras	279.367
05	Viva Mais	Abril	167.723
06	Ana Maria	Abril	167.419
07	Contigo	Abril	139.101
08	Tititi	Abril	122.601
09	Minha Novela	Abril	98.859
10	Malu	Alto Astral	93.982
11	Quem	Globo	90.765
12	Recreio	Abril	75.945
13	IstoÉ Dinheiro	Três	67.719
14	TV Brasil	Escala	64.728
15	IstoÉ Gente	Três	60.542
16	Sou + Eu	Abril	49.603
17	Guia da TV	Escala	49.427
18	Chega Mais	Símbolo	43.379
19	Sete Dias com Você	Escala	42.053
20	TV Novelas	Escala	39.904
21	Carta Capital	Confiança	31.836

Fonte: ANER (Associação Nacional dos Editores de Revistas) – www.aner.org.br

Por essa tabela, nota-se que o consumo de revistas tem se voltado fortemente para os segmentos das celebridades e da televisão e para o universo feminino popular. O faturamento bruto das empresas de comunicação no Brasil também vem crescendo. Segundo dados da ANER, o faturamento das revistas cresceu 20,34% em 2008 – tomando como base os meses de janeiro a abril,

comparados ao mesmo período de 2007. Em valores, isso significa mais de R\$ 431 milhões no segmento das revistas¹².

Para este artigo, tomamos como corpus 96 edições das revistas semanais, publicadas ao longo de 24 semanas em 2008, mapeando a presença de textos relativos às atividades de comer e cozinhar. Após a análise de todos os números, temos estes dados:

¹² O maior faturamento bruto ainda é das TVs abertas, com R\$ 3,369 bilhões no mesmo período e um crescimento de 14,34% em relação ao ano anterior. O meio que mais cresceu, porém, foi a Internet: 43,23% de crescimento em 2008, faturando R\$ 190,207 milhões.

Tabela 2: Presença de textos sobre comer e cozinhar em 96 edições de 2008

Revista	Edições	Edições com textos comer/cozinhar	% com textos
Veja	24	16	66,7%
Época	24	13	54,1%
IstoÉ	24	16	66,7%
Carta Capital	24	16	66,7%
Total	96	61	média de 63,5%

Percebe-se que a presença do tema é homogênea, com queda não significativa em *Época*, o que leva a uma média (63,5%) bastante próxima da presença encontrada nas demais (66,7%). Encontram-se, nas 96 edições do corpus, exatamente 100 textos sobre comer ou cozinhar: 31 em *Carta Capital*; 29 em *IstoÉ*; 23 em *Veja*; 17 em *Época*.

As diferenças na política editorial de cada veículo se refletem na abordagem da temática sobre comer e cozinhar¹³. *Carta Capital* é a única revista, entre as quatro semanais, que tem um colunista fixo sobre gastronomia¹⁴. Apenas nesta coluna vislumbram-se a análise de bons e maus restaurantes e a crítica a cardápios, modos de cozinhar e uso de ingredientes. *Carta Capital* também é a única a contemplar o hábito alimentar das camadas mais pobres, embora seja uma abordagem minoritária – podemos dizer que é apenas

em *Carta Capital* que os pobres adquirem o estatuto de “quem come”.

Época é parcimoniosa na indicação de produtos. Adquire um tom mais plural, preocupado com o meio ambiente e o futuro da humanidade. É a revista que procura compreender, social e psicologicamente, tendências de comportamento, buscando uma problematização sobre os atos de comer e cozinhar.

Veja e *IstoÉ* exercitam uma vocação de serviço, embora de modos diversos. *Veja* faz avaliações de produtos e constrói guias sobre o que é bom e o que é ruim consumir. *IstoÉ* divide-se entre o consumo e os guias de nutrição. É a revista que mais indica novidades em utensílios para quem cozinha e a que mais contempla a dietética em seus textos. Dedicar-se aos *chefs* e incorpora um discurso científico para justificar suas pautas sobre nutrição. Ambas

¹³ Um estudo mais abrangente poderá dizer o quanto tais diferenças se refletem na cobertura de outras temáticas e como, a partir desta análise, se pode compreender o leitor imaginado de cada revista. Esse é um dos objetivos da pesquisa que desenvolvemos com apoio do CNPq.

¹⁴ O colunista Marcio Alemão.

as revistas assumem um tom normativo e estimulam o consumo.

Todas as revistas trabalham com parâmetros do *bem viver*. Evidentemente não é possível analisar, no âmbito deste artigo, todas as questões que mereceriam ser colocadas em relevo sobre as atividades de comer e cozinhar. Por opção pragmática, derivada da observação de recorrências e do que buscamos evidenciar aqui, passamos a analisar a construção de referenciais de contemporaneidade. A vida cotidiana expressa pelas revistas indica que *viver de acordo com seu tempo* é: 1) preocupar-se com a boa forma física e a qualidade dos nutrientes; 2) consumir utensílios inovadores; 3) apreciar experiências gastronômicas, reconhecendo e seguindo o saber especializado dos *chefs*; 4) conhecer os códigos normativos dos espaços públicos; 5) defender a auto-sustentabilidade; 6) enquadrar a escassez de alimentos na perspectiva governamental.

O comensal representado pelas revistas semanais está preocupado com a boa forma física e a qualidade dos nutrientes. Estar acima do peso ideal é razão de grande parte das pautas. *Veja* está interessada em contar calorias¹⁵, indicando o que deve ser evitado. *IstoÉ* segue na mesma direção: são várias as reportagens que abordam

dietas para emagrecer, o equilíbrio de nutrientes para emagrecer com saúde, a forma de preparo dos alimentos e a análise da eficácia de produtos diet. *Veja* e *IstoÉ* constroem, deste modo, um importante referencial sobre a individualidade moderna. Para *Época* e *Carta Capital*, a angulação é diferente. *Época* não trata da obesidade nas 24 edições¹⁶. No que diz respeito à dietética, prefere uma abordagem sociológica sobre o futuro¹⁷ e uma abordagem científica sobre os alimentos, relacionando-os à saúde. *Carta Capital* trata da obesidade apenas uma vez, compilando pesquisas científicas.

Os nutrientes estão presentes em pautas de *Veja*, *IstoÉ* e *Carta Capital*. Em uma perspectiva científica, eles são associados à inteligência, à consciência do sujeito, à influência da alimentação da mãe sobre o sexo do bebê e à perspectiva de um futuro em que os alimentos poderão ser materializados em cápsulas. Os bons hábitos alimentares relacionam-se à refeição compartilhada, em uma família bem estruturada, e os maus hábitos estão representados na privação do regime alimentar das modelos.

É contemporâneo possuir uma cozinha equipada com utensílios inovadores, às vezes sofisticados exatamente por unir tecnologia moderna e design

¹⁵ De lanches, doces, bolos light e saladas. Também aprova os sites da Internet que ajudam a controlar dietas hipocalóricas e aborda o hábito das noivas que fazem regime.

¹⁶ Evidentemente pode ser um desvio da amostragem. Mas, tomando por comparação a forte presença do tema em *Veja* e *IstoÉ*, é possível afirmar que a obesidade ou a forma física não interessam tanto ao leitor imaginado de *Época* quanto supostamente interessam aos leitores das duas citadas.

¹⁷ Um futuro talvez vegetariano.

vintage. Os artefatos para bem cozinhar e bem servir estão presentes nas quatro revistas. São fornos de microondas com cocção programada, fogões quase profissionais, geladeiras que não poluem o ambiente, cafeteiras italianas, adegas climatizadas. Todos caros e de design moderno, signos de distinção social. Há um robô *sommelier* e uma coleção de belos utensílios para servir: xícaras, canecas, panelas que vão à mesa e indicam, simbolicamente, a apreensão privada de um conhecimento público, tomado como consensual, do que é viver de acordo com seu tempo.

Também é contemporâneo apreciar a riqueza da experimentação gastronômica¹⁸, reconhecendo e talvez imitando o saber especializado. Os cozinheiros de *IstoÉ* e *Carta Capital* são, de forma hegemônica, os *chefs de cuisine*: japoneses, britânicos, norte-americanos, paulistas e cearenses. Os *chefs* fazem comidas em miniatura e alimentos negros, experimentam e criam pratos sofisticados que devem ser consumidos por quem sabe o que é viver bem – e, se não sabia, agora as revistas informaram¹⁹. Os *chefs* estão presentes nos hospitais da classe alta, gerando a gastronomia hospitalar. A abordagem histórica, com recorte pitoresco, surge nos

hábitos da monarquia portuguesa no Brasil. Na vida privada, ganha relevo a adaptação de estrangeiros à culinária regional nordestina, evidenciando a perspectiva multicultural de um mundo globalizado.

Os códigos normativos do bom atendimento, nos espaços públicos dos restaurantes freqüentados pelo homem contemporâneo, estão presentes em *Carta Capital* e *Época*. Os textos apontam o descaso de garçons ou, por outro lado, seu espírito invasivo como atitudes que prejudicam o prazer de uma boa refeição. Também se queixam da relação custo-benefício de restaurantes caros que oferecem comida apenas razoável, além de ambiente barulhento e desagradável. Comer entre desconhecidos é um ato paradoxalmente público e privado, revelando a dicotomia vivida na atualidade, em que o homem é um pouco público e um pouco privado. Esse paradoxo revela a necessidade de uma nova ética, embora o jornalismo não alcance tal problematização.

Perceber o meio ambiente como algo a ser preservado, adotando a defesa de uma postura de auto-sustentabilidade, é seguramente uma perspectiva contemporânea, nunca antes vivida,

18 Essa vivência gastronômica está presente nas receitas de peixes de *Carta Capital*, nas receitas de café de *Veja* e na experiência de um jornalista da Rede Globo em *Época* – o jornalista que experimenta os exóticos testículos de bode.

19 *Veja* reina sozinha no guia de consumo de alimentos, indicando em suas avaliações os alimentos que considera típicos da contemporaneidade. A revista avalia a qualidade de salgadinhos, derivados de soja, sucos em pó, chás verdes, bolos light, sorvetes e *sorbets*. Os leitores das quatro revistas bebem chá, vinhos de renome e os novos vinhos sem rolha, *dry martini*, *mojito*; comem chocolates caros e sorvetes.

em termos históricos e sociais, no mundo ocidental urbano. Essa percepção não existe para *Veja* – ainda apegada a sua vocação de um consumo individualizado –, mas está presente em todas as demais²⁰.

A preocupação com a escassez de alimentos não diz respeito, segundo os parâmetros indicados pelas revistas, à vida do aqui e agora. *IstoÉ* está atenta ao preço exorbitante do atum no Japão: a privação está oceanicamente distante do leitor que lhe interessa informar. A angulação adotada por *Veja* e *Época* é francamente do mundo público, buscando entender a questão em termos econômicos globais e o lugar, como potência produtora, que pode ser ocupado pelo Brasil em um quadro de carência alimentar mundial. A privação não existe aqui mesmo, no Brasil que estas revistas poderiam narrar. A privação alimentar, rotina diária para tantos, é representada como distante em termos geográficos ou temporais: em outro continente ou no futuro. *Carta Capital* é a única revista que vai ao problema concreto de quem come pouco e come mal no Brasil, mostrando a diferença que os programas governamentais de assistência fazem na mesa dos excluídos e o que, afinal, essas pessoas passam a incorporar a seus regimes alimentares. Também *Carta Capital* é a única revista que noticia a política solidária do governo de enviar alimentos a regiões conflagradas, como o Haiti.

4 Conclusão

Comer e cozinhar são atividades da vida cotidiana que simbolizam a inscrição em uma cultura e constituem uma prática social a ser observada. O jornalismo, como um discurso regido pela pluralidade, deveria tomar este campo de significados segundo perspectivas amplas. O que se percebe nas revistas semanais, porém, frustra essa expectativa. O homem que come e cozinha, nas revistas semanais de informação, é soberanamente de classe média e classe alta. Os excluídos não o são apenas em suas condições concretas: estão também excluídos da visibilidade jornalística. A privação e a escassez são problemas tratados em tese, de forma global, derivados “naturalmente” do fluxo econômico de uma lógica jamais questionada.

Quem come o faz por prazer e deve fazê-lo de modo equilibrado para adquirir os bens mais valiosos do mundo atual: saúde e beleza. Quem cozinha o faz por prazer, como forma de expressão criativa. O mundo público da cozinha é masculino, é o mundo dos *chefs*. É contemporâneo preocupar-se com o meio ambiente, ainda que esta seja uma alimentação vetada a quem não pode pagar por ela. É contemporâneo viver a experimentação gastronômica e substituir os utensílios ultrapassados por outros, de design arrojado e de marcas que confirmam distinção social. As comidas e bebidas complementares são

20 *Carta Capital* traz os *chefs* que usam produtos orgânicos e bichos verdes (que não comem ração). *Época* enfoca o consumo de água e uma comida ecologicamente correta. *IstoÉ* fala das hortaliças e dos vinhos orgânicos.

as desejáveis, são elas que merecem investimento real dos jornalistas.

Esse jornalismo preserva o homem-particular, raramente elevando o leitor ao terreno do humano-genérico. Diz o que é contemporâneo e, neste dizer, define o que é correto e verdadeiro.

O que é correto e verdadeiro, contudo, está baseado no caráter efêmero das motivações, bem ao gosto de uma vida cotidiana que se concretiza no apelo ao prazer individual. É um jornalismo ultrageneralizador e materializado por tipificações nitidamente de classe. Também cria novos esquemas tipificadores, a cada vez que diz o que é o *bem viver contemporâneo*. Neste processo, afirma o que é desejável, cria normas e parâmetros. Especialmente, é um jornalismo voltado ao consumo e à manutenção de uma determinada ordem social.

É um jornalismo que se pauta pela vida cotidiana de seus leitores – certamente distantes da exclusão social –, dizendo-lhes como devem agir ou, pelo menos, como devem *se imaginar agindo* em um mundo contemporâneo. O questionamento que surge aqui não é, evidentemente, este. O questionamento que surge é sobre o caráter de um jornalismo que *oferece o presente social*, dizendo *como é* este mundo em que vivemos. Sendo o jornalista um observador do notável, e estando a notabilidade definida a partir dos supostos interesses dos leitores, este é expressamente um jornalismo que afirma o que não é relevante saber. O silenciamento sobre

determinadas práticas sociais do presente

acaba por definir o que se sabe sobre o mundo.

A exclusão pela linguagem, a não-nomeação e a invisibilidade são as estratégias discursivas que configuram o jornalismo. Viver de acordo com seu tempo é viver neste silenciamento.

Referências bibliográficas

- BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade**. 28.ed. Petrópolis: Vozes, 2008.
- CERTEAU, Michel de. Anais do cotidiano. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: volume 2 – morar, cozinhar. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- CORNU, Daniel. **Jornalismo e verdade**. Lisboa: Instituto Piaget, 1999.
- FRANCISCATO, Carlos Eduardo. **A fabricação do presente**: como o jornalismo reformulou a experiência do tempo nas sociedades ocidentais. São Cristóvão: Editora UFS/Fundação Oviedo Teixeira, 2005.
- FRANCISCATO, Carlos Eduardo. Jornalismo, ciência e senso comum: contribuições do método científico para a reportagem jornalística. **Pauta Geral**, Florianópolis, n. 8, p. 79-95, 2006.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: volume 2 – morar, cozinhar. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.
- GIDDENS, Anthony. **A constituição da sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.
- GOMIS, Lorenzo. **Teoria del periodismo**: cómo se forma el presente. Barcelona: Paidós, 1991.

HELLER, Agnes. **Para mudar a vida: felicidade, liberdade e democracia.** São Paulo: Brasiliense, 1982.

HELLER, Agnes. **A filosofia radical.** São Paulo: Brasiliense, 1983.

HELLER, Agnes. **O cotidiano e a história.** 8.ed. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KARAM, Francisco. O presente possível do jornalismo. **Estudos em Jornalismo e Mídia,** Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 75-81, 2005.

MONTANARI, Massimo. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MORETZSOHN, Sylvia. **Jornalismo e esclarecimento: um cotidiano exercício de suspensão.** In: ENCONTRO ANUAL DA COMPÓS, 16., 2007, Curitiba. **Anais...** Curitiba: Compós/UTP, 2007. CD-ROM.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PRADO, José Luiz Aidar. **Palavras de ordem na mídia performativa.** In: Anais do III Encontro Nacional de Pesquisadores em Jornalismo, 3., 2005, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: SBPJOR/UFSC, 2005. CD-ROM.

RODRIGUES, Adriano Duarte. O acontecimento. In: TRAQUINA, Nelson (org.). **Jornalismo: questões, teorias e “estórias”.** Lisboa: Vega, 1993.

SENNET, Richard. **O declínio do homem público: as tiranias da intimidade.** São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

QUÉRÉ, Louis. Entre o facto e sentido: a dualidade do acontecimento. **Trajectos,** Lisboa, n. 6, p. 59-75, 2005.

WOODMAN, Marion. **A coruja era filha do padeiro: obesidade, anorexia nervosa e o feminino reprimido.** 5.ed. São Paulo: Cultrix, 2006.

Journalism and everyday life: the contemporary eating and cooking at weekly magazines

Abstract

This article discusses the connection between journalism and everyday life. It investigates the meanings of eating and cooking constructed by four Brazilian weekly magazines: *Veja*, *IstoÉ*, *Época* and *Carta Capital*. We consider journalism as a normative discourse of social practices and we analyze texts of 96 magazines issues, trying to comprehend the patterns used by journalism in order to construct the meanings of *being contemporary*.

Keywords

Journalism. Everyday life. Contemporaneity.
Gastronomy. Magazine.

Periodismo y vida cotidiana: comer y cocinar contemporáneos en las revistas semanales

Resumen

Este artículo trata de la relación entre periodismo y vida cotidiana, investigando los sentidos atribuidos a las actividades de comer y cocinar en cuatro revistas semanales brasileñas: *Veja*, *Época*, *IstoÉ* y *Carta Capital*. Considerando el periodismo como un discurso orientador de las prácticas sociales, el artículo analiza textos publicados en 96 ediciones de las revistas y busca comprender los parámetros utilizados por el periodismo para recrear lo que es *ser contemporáneo*.

Palabras clave

Periodismo. Vida cotidiana. Contemporaneidad.
Gastronomía. Revista.

Recebido em:
28 de agosto de 2008

Aceito em:
11 de novembro de 2008

Expediente

A revista E-Compós é a publicação científica em formato eletrônico da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação (Compós). Lançada em 2004, tem como principal finalidade difundir a produção acadêmica de pesquisadores da área de Comunicação, inseridos em instituições do Brasil e do exterior.

E-COMPÓS | www.e-compos.org.br | E-ISSN 1808-2599

Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação. Brasília, v.11, n.2, maio/ago. 2008.
A identificação das edições, a partir de 2008, passa a ser volume anual com três números.

CONSELHO EDITORIAL

Afonso Albuquerque

Universidade Federal Fluminense, Brasil

Alberto Carlos Augusto Klein

Universidade Estadual de Londrina, Brasil

Alex Fernando Teixeira Primo

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

Alfredo Vizeu

Universidade Federal de Pernambuco, Brasil

Ana Carolina Damboriarena Escosteguy

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil

Ana Sílvia Lopes Davi Médola

Universidade Estadual Paulista, Brasil

André Luiz Martins Lemos

Universidade Federal da Bahia, Brasil

Ângela Freire Prysthon

Universidade Federal de Pernambuco, Brasil

Antônio Fausto Neto

Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Brasil

Antonio Carlos Hohlfeldt

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil

Arlindo Ribeiro Machado

Universidade de São Paulo, Brasil

César Geraldo Guimarães

Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

Cristiane Freitas Gutfreid

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil

Denilson Lopes

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Eduardo Peñuela Cañizal

Universidade Paulista, Brasil

Erick Felinto de Oliveira

Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil

Francisco Menezes Martins

Universidade Tuiuti do Paraná, Brasil

Gelson Santana

Universidade Anhembi/Morumbi, Brasil

Hector Ospina

Universidad de Manizales, Colômbia

Ieda Tucherman

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Itania Maria Mota Gomes

Universidade Federal da Bahia, Brasil

Janice Caiafa

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Jeder Silveira Janotti Junior

Universidade Federal da Bahia, Brasil

John DH Downing

University of Texas at Austin, Estados Unidos

José Luiz Aider Prado

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil

José Luiz Warren Jardim Gomes Braga

Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Brasil

Juremir Machado da Silva

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Brasil

Lorraine Leu

University of Bristol, Grã-Bretanha

Luiz Cláudio Martino

Universidade de Brasília, Brasil

Maria Immacolata Vassallo de Lopes

Universidade de São Paulo, Brasil

Maria Lucia Santaella

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil

Mauro Pereira Porto

Tulane University, Estados Unidos

Muniz Sodre de Araujo Cabral

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Nilda Aparecida Jacks

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

Paulo Roberto Gibaldi Vaz

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Renato Cordeiro Gomes

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Brasil

Ronaldo George Helal

Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil

Rosana de Lima Soares

Universidade de São Paulo, Brasil

Rossana Reguillo

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores do Occidente, México

Rousiley Celi Moreira Maia

Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

Sebastião Carlos de Moraes Squirra

Universidade Metodista de São Paulo, Brasil

Simone Maria Andrade Pereira de Sá

Universidade Federal Fluminense, Brasil

Suzete Venturrelli

Universidade de Brasília, Brasil

Valério Cruz Brittos

Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Brasil

Veneza Mayora Ronsini

Universidade Federal de Santa Maria, Brasil

Vera Regina Veiga França

Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

COMISSÃO EDITORIAL

Ana Gruszynski | Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

João Freire Filho | Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Rose Melo Rocha | Escola Superior de Propaganda e Marketing, Brasil

CONSULTORES AD HOC

Anibal Bragança | Universidade Federal Fluminense, Brasil

Gisela Castro | Escola Superior de Propaganda e Marketing, Brasil

Gislene Silva | Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil

Maria Helena Weber | Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

Rosana de Lima Soares | Universidade de São Paulo, Brasil

Tania Hoff | Escola Superior de Propaganda e Marketing, Brasil

REVISÃO DE TEXTO E TRADUÇÃO | **Everton Cardoso**

ASSISTÊNCIA EDITORIAL E EDITORAÇÃO ELETRÔNICA | **Raquel Castedo**

COMPÓS | www.compos.org.br

Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação

Presidente

Erick Felinto de Oliveira

Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil

erickfelinto@uol.com.br

Vice-presidente

Ana Sílvia Lopes Davi Médola

Universidade Estadual Paulista, Brasil

asilvia@faac.unesp.br

Secretária-Geral

Denize Correa Araújo

Universidade Tuiuti do Paraná, Brasil

denizearaujo@hotmail.com