

MINAS GERAIS

Ausência da identidade regional na (folk)gastronomia de Juiz de Fora-MG: uma leitura a partir dos veículos impressos massivos locais

por Guilherme Moreira Fernandes,
Cláudia Figueiredo-Modesto,
Maria José Oliveira e
Maria Cristina Brandão de Faria



MINAS GERAIS

Ausência da identidade regional na (folk)gastronomia de Juiz de Fora-MG: uma leitura a partir dos veículos impressos massivos locais

Guilherme Moreira Fernandes¹

Cláudia Figueiredo-Modesto²

Maria José Oliveira³

Maria Cristina Brandão de Faria⁴

RESUMO

Esse artigo integra a pesquisa “Sabores Populares na Mídia” da Rede Folkcom sobre a presença da gastronomia em veículos midiáticos. Analisamos três jornais impressos (Tribuna de Minas, Diário Regional e JF Hoje) que circulam em Juiz de Fora-MG. Nosso recorte analítico foi o mês de agosto de 2010. Objetivamos investigar se há evidência da folkcomunicação gastronômica (aspectos comunicacionais existentes na culinária regional; representação midiática da culinária regional e apropriações mercadológicas da culinária regional). Percebemos uma ausência da identidade regional e de aspectos da folkcomunicação nos jornais juizforanos.

PALAVRAS-CHAVE:

Gastronomia; Jornalismo Impresso; Identidade Regional.

The lack of regional identity on (folk)gastronomy of Juiz de Fora-MG: a reading from local massive newspapers

ABSTRACT

This article integrates the Folkcom Network research “Sabores Populares na Mídia” about gastronomy presence on media vehicles. We analyzed three newspapers (Tribuna de Minas, Diário Regional e JF Hoje), published in Juiz de Fora – MG. Our analytical approach was on August 2010. We aimed to investigate the existence of gastronomic Folkcommunication (communication aspects existing on regional cuisine; media representation of regional cuisine and appropriations marketing of regional cuisine). We have noticed a lack of regional identity and aspects of folkcommunication in newspapers juizforanos.

KEYWORDS

Catering; Printed Journalism; Regional Identity.

¹ Mestrando em Comunicação pelo Programa de Pós-graduação em Comunicação da Universidade Federal de Juiz de Fora. Diretor Administrativo da Rede de Estudos e Pesquisa em Folkcomunicação. E-mail: gui-facom@hotmail.com

² Mestranda em Comunicação pelo PPGCOM da UFJF. E-mail: Figueiredo.claudia@hotmail.com

³ Mestre em Comunicação pelo Programa de Pós-graduação em Comunicação da Universidade Metodista de São Paulo. Integra o Conselho Fiscal da Rede Folkcom. E-mail: maria.artes@uol.com.br

⁴ Professora adjunta da Faculdade de Comunicação e do PPGCOM da UFJF. E-mail: cristinabrandao49@yahoo.com.br

Introdução: folkcomunicação gastronômica

A Folkcomunicação tem sido constantemente atualizada pelos diversos seguidores de Luiz Beltrão, especialmente os reunidos em torno da Rede Folkcom. A gastronomia está como objeto de estudo proposto por Beltrão (1980, p. 278) que a inclui como sub formato do gênero da folkcomunicação icônica⁵. No sentido beltraniano, a folkcomunicação gastronômica seria os aspectos comunicacionais existentes na culinária regional. Assim, analisaríamos os relatos orais de receitas passadas de geração em geração; as formas típicas que cada produto é confeccionado; os usos feitos por determinados alimentos em rituais, etc.

Todavia, as contribuições de Luyten (2006) a cerca da Folkmídia nos diz que a folkcomunicação pode estar presente na mídia massiva e esta como influência na folkcomunicação. Desta forma, a folkcomunicação gastronômica pode estar coeva na grande mídia. Assim, as análises nessa ótica seriam a de perceber os modos em que a mídia retrata e apresenta a culinária regional e as influências midiáticas na arte gastronômica popular.

Por fim, outra possibilidade analítica busca gênese no Folkmarketing defendido por Lucena Filho (2007); cujas análises seriam das apropriações mercadológicas ou institucionais que empresas podem fazer de uma determinada culinária regional/local com finalidade de promover sua marca. As próprias empresas alimentícias (por vezes multinacionais) podem utilizar do folclore, e da cultura e imaginário popular para promover seus produtos. Relatamos também a importância da gastronomia para o turismo e o folkturismo⁶ – em cada lugar que se está uma culinária se faz presente e é parte de uma identidade cultural local.

Enfim, as possibilidades de trabalho sobre a folkcomunicação gastronômica são inúmeras. Neste trabalho nos deteremos na mídia massiva local e a forma que ela utiliza para divulgar (ou não) a culinária regional. Antes do trabalho analítico empírico apresentaremos os alguns dados que compõem a culinária juizforana.

Retratos da Culinária Juizforana

Juiz de Fora, uma cidade da zona da mata mineira fronteira com o estado do Rio de Janeiro, recebeu influências étnicas de diferentes povos que participaram da formação do município – afrodescendentes, portugueses, germânicos, italianos, libaneses e sírios. As origens de Juiz de Fora remontam a época do Ciclo do Ouro. A Zona da Mata, então

⁵ Outras informações em Fernandes (2010a, p. 547-549) e Marques de Melo (2008, p. 93)

⁶ Definição em Fernandes (2010b, p. 562-564)

habitada pelos índios puris e coroados, foi desbravada com a abertura do Caminho Novo, estrada construída em 1707 para o transporte do ouro da região de Vila Rica (Ouro Preto) até o porto do Rio de Janeiro (OLIVEIRA, 1994). Diversos povoados surgiram às margens do Caminho Novo estimulados pelo movimento das tropas que ali transitavam, entre eles, o arraial de Santo Antônio do Paraibuna povoado por volta de 1713.

Segundo Oliveira (1994), o governo do Império, a partir de 1850, passou a incentivar a vinda de imigrantes para o Brasil. Seus principais objetivos eram o povoamento de regiões vazias, a valorização das terras que seriam ocupadas pelos imigrantes e a produção de alimentos que pudessem abastecer as lavouras de café.

Em Juiz de Fora, esta política teve reflexos através das iniciativas de Mariano Procópio Ferreira Lage. Ele conseguiu empréstimos para a introdução de colonos alemães na cidade. Seu objetivo inicial era conseguir mão-de-obra especializada para a construção da estrada União e Indústria. Contratou, em 1853, vários técnicos, engenheiros, arquitetos e, após três anos, 20 artífices como ferreiros, pintores, latoeiros. O objetivo era criar um núcleo colonial de alemães na cidade, conseguindo apoio para contratar dois mil colonos. Assim, em 1857, chegaram 1.162 imigrantes alemães, correspondendo a 20% da população total da cidade.

Luiz José Stheling, em seu livro “Juiz de Fora, a Companhia União e Indústria e os Alemães” (apud SCORALICK, 2010, p. 38), informa que alguns imigrantes chegaram a trazer sementes de várias espécies e plantas, frutas e legumes, e passaram a cultivar o trigo, a lentilha, as ervilhas, etc. Plantavam feijão, arroz, milho, batata inglesa, batata doce, café e fumo em pequena escala. Criavam animais de montaria, de transporte, suínos, caprinos, ovelhas, aves e abelhas. “Porém, a grande novidade para os habitantes do local foi o Pão Alemão e o Kuka (doce) que as colonas faziam sob encomendas” (idem). Os descendentes germânicos têm hoje a base da cultura alimentar formada por carne de porco, batata inglesa e massas, além dos doces onde a maçã tem o seu destaque.

As primeiras famílias italianas fixaram-se em Juiz de Fora no final da década de 1850 e início da década de 1860. Mancini (2010, p. 63-64) afirma que entre as contribuições da culinária italiana à história da cidade destacam-se a massa (com seus inúmeros cortes, molhos e recheios); as verduras e legumes em geral (rara era a família italiana que não possuía uma horta em casa, assim como raro era o ambulante verdureiro que não fosse italiano); a polenta; os doces e geléias em compotas; os pães e panetones caseiros; o vinho; a uva; o peixe; o risoto; o sorvete; os embutidos; e os queijos, principalmente o *parmiggiano*.

Os sírios e libaneses instalaram-se em Juiz de Fora espontaneamente a partir do final do século XIX. Foram, de início, mascates, atividade com que adquiriram maiores recursos para, depois, montarem suas casas de armarinhos e tecidos, vendendo em atacado e varejo, além de indústrias voltadas para a fabricação de meias (RAHME, 2010, p. 105). A culinária destes povos valoriza grãos, frutas, legumes e vegetais, combinados com especiarias. Dos produtos animais, o carneiro é a carne mais utilizada, mas aqui foi substituída pela carne bovina por ser mais farta e acessível no Brasil. A coalhada é também outra herança cultural destes povos, além dos doces com ingredientes como mel, água de rosa, sêmola, pistache, noz, amêndoa, tâmara, damasco e gergelim.

Ao lado das culturas culinárias dos povos negros e portugueses, conforme já citado, as culturas destes outros povos compõem a mesa do juizforano nos dias de hoje.

Metodologia

Nossas categorias de trabalho foram inspiradas na pesquisa nacional de Marques de Melo e Kunsch (1998) sobre as imagens midiáticas do Natal brasileiro e nas adaptações e instruções de Karina Woitowicz, coordenadora geral da pesquisa. Como material empírico utilizaremos três jornais impressos de Juiz de Fora: Tribuna de Minas, Diário Regional e JF Hoje. Como recorte analítico utilizaremos as edições dos jornais publicadas entre os dias 01 e 31 e agosto de 2010. Esse período foi trabalhado por um conjunto de pesquisadores da Rede Folkcom como forma de perceber a gastronomia regional/local em diversas regiões do Brasil.

Nossas análises foram divididas em dois eixos temáticos. O primeiro, como sugere Marques de Melo e Kunsch (1998) é a localização das matérias gastronômicas nos jornais, de acordo com as seguintes categorias: jornalismo, publicidade, instrução, diversão e coluna social. Após quantificar cada uma dessas categorias, passamos a analisar qualitativamente as matérias intituladas como jornalismo e as que contêm receitas (instrução). O segundo eixo temático, será relativo à gastronomia, subdividindo as matérias em: culinária mineira; culinária juizforana e outras culinárias.

Para analisar os elementos gastronômicos presentes nas matérias que encontramos nos veículos impressos massivos de Juiz de Fora, estabelecemos três grandes categorias: 1) culinária mineira; culinária juizforana e outras culinárias. Sabemos que uma linha muito tênue separa essas três categorias. O primeiro fator elencado são os traços das culinárias africana, portuguesa e indígena. Em “História da Alimentação no Brasil”, Cascudo (1983) apresenta como esses três povos influenciaram os pratos do dia-a-dia dos brasileiros. Todavia, alguns dos pratos desses povos foram adaptados e recebem

características regionais, como a adição de temperos e até mesmo de ingredientes complementares. Desta forma, pratos como Bacalhau e Feijoada foram considerados “outras culinárias”, embora sejam comuns tanto no estado de Minas Gerais como em Juiz de Fora.

Sobre a distinção da culinária mineira e juizforana, conforme já ressaltamos, se faz necessário pois a cidade de Juiz de Fora não possui as características da mitologia da mineiridade. Assim, baseamos no livro “De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora”, organizado por Dutra (2010) para caracterizar a culinária juizforana dos imigrantes alemães, italianos e sírio-libaneses. Excluindo, assim, a culinária afrobrasileira e a portuguesa, pelos motivos expostos acima.

Análise do Jornal Tribuna de Minas⁷

Durante o mês de agosto de 2010, foram veiculadas 26 edições do jornal Tribuna de Minas, uma vez que o jornal não circula as segundas-feiras. Dentre as matérias analisadas, encontramos 108 que remetiam ao universo gastronômico. Porém tabularemos apenas 100 delas, uma vez que as 08 restantes não apresentavam referências gastronômicas em seu conteúdo, apenas faziam - de forma metafórica - uma alusão ao tema na construção dos seus títulos.

A grande maioria das incursões coube à coluna social do veículo, assinada pelo colunista César Romero, totalizando 51 referências (51%). Normalmente eram notas de encontros festivos regados a uma boa mesa, comemorações das mais diversas naturezas em bares e restaurantes da cidade, jantares familiares, recepções, churrascos, coquetéis etc. Em alguns casos, ainda dentro desta coluna, encontramos divulgação de estabelecimentos comerciais.

A segunda categoria mais contemplada foi destinada à publicidade (36%). Neste item, encontramos o maior número destinado à maior rede de supermercados local, o Bahamas com 14 pequenos anúncios na capa e 4 edições contendo 2 páginas inteiras (06/08, 13/08, 20/08 e 27/08), ambas veiculadas nas sextas-feiras, com promoções diversas. Tais promoções antecediam a editoria de Economia. Além desta rede de supermercados, também foram contemplados o Bar e Pizzaria Pocotó (06/08, 11/08 e 14/08), Barbante (08/08), Garrafaria Lounge Bar (08/08), Super Pizza (15/08 e 20/08). Estes anúncios foram alocados junto à coluna social. Além dessas, também encontramos um anúncio do Green Peace onde, além da utilização de uma imagem de uma fatia de pão

⁷ Agradecemos a jornalista Marise Baesso e a Biblioteca Municipal de Juiz de Fora pelos jornais analisados.

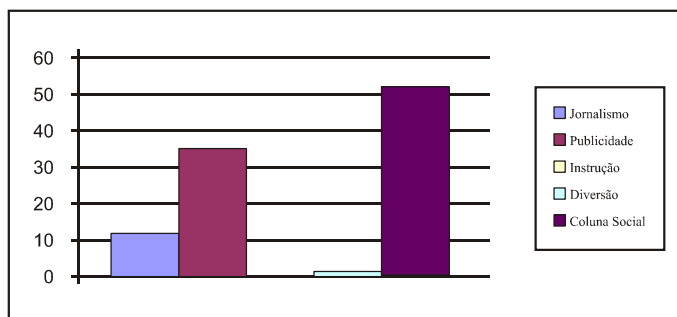
com margarina, o conteúdo alerta para a importância de se conhecer de que são feitos os alimentos que consumimos. Na coluna Zine Cultural, encontramos um anúncio divulgando o lançamento “Buenavita Café”, um novo espaço para os amantes da bebida na cidade. Durante o mês de agosto, também foram publicados anúncios da “Top of Mind”⁸ (04/08, 06/08, 11/08, 13/08, 17/08, 19/08, 21/08, 24/08, 26/08, 28/08), onde foram utilizadas imagens ora de uma picanha, ora de uma cebola, seguidas de um texto onde questionava o leitor sobre o que lhe vinha à cabeça ao depararem com tais imagens.

Na categoria “Jornalismo” encontramos doze inserções gastronômicas, sendo que 05 destas faziam parte do coluna dominical do Caderno Dois, editoria “Receita de Família” onde, além da receita, continha uma contextualização do prato. Também encontramos na editoria de Economia a matéria “Alimentos deixam IPCA praticamente estável” (07/08). Em assuntos gerais, “Amamentar é mais que importante, é fundamental” (08/08). Na mesma data, encontramos na editoria de economia a matéria “Formatura dos sonhos custa até R\$450 mil”. No dia 20 de agosto, foi publicada uma matéria de página inteira, inserida no Caderno Dois, sobre o Festival Gastronômico de Tiradentes que, nesta edição homenageou as mulheres “Mulher na Cozinha”. No dia 22 de agosto, também no Caderno Dois encontramos “No frio e no calor” onde a barista Veronica Belchior apresenta sugestões de drinks quentes e gelados com café. Em 24/08 na editoria de assuntos gerais, foi publicada uma matéria sobre o roubo em escola pública na Vila Olavo Costa “Mantimentos são furtados do Curumim”. Na quarta-feira, 25 de agosto, foi publicada a matéria “Câmara aprova merenda saudável nas escolas” divulgando que as cantinas dos colégios serão proibidas de vender frituras e refrigerantes. Em 29 de agosto, através da matéria “Alimentação saudável já” pesquisas do IBGE apontam para alto índice de obesidade, alertando para que providências sejam tomadas em caráter de urgência.

Na categoria “Diversão” houve apenas uma inserção correspondente à Charge do cartunista Bello (26/08), fazendo alusão à utilização de merenda saudável nas escolas municipais. Não houve nenhuma referência na categoria “Instrução” uma vez que as receitas encontradas foram divulgadas juntamente outras informações contextuais, conferindo um caráter jornalístico.

⁸ Realizada pela Perfil Pesquisa e Consultoria, a Top of Mind tem por objetivo estabelecer um diagnóstico do mercado local, a partir do conhecimento das marcas mais lembradas pelo consumidor da cidade. Dentre os segmentos pesquisados, estão marcas, produtos, indústrias, comércio e serviços.

Categoria	n°	%
Jornalismo	12	12
Publicidade	36	36
Instrução	0	0
Diversão	1	1
Coluna Social	51	51
Total	100	100



Quadro 1 e Gráfico 1 - Categorias no Jornal Tribuna de Minas

Fonte - dos autores

Eixos Temáticos

Sob certo aspecto, esta pesquisa confirma o elo existente entre o homem e o alimento, acompanhando-o por toda a sua existência. Esta relação ultrapassa questões fisiológicas enquanto essencial para sua sobrevivência, permeando aspectos sociais, culturais e religiosos.

Quando falamos em alimentação não nos restringimos ao ato da deglutição. Colocamos aqui todas as implicações ritualísticas que vão desde sua obtenção, armazenamento, passando pelo preparo até o momento da refeição que, em quase sua totalidade, vem acompanhado de verdadeiros momentos de troca.

Geralmente, as práticas alimentares são recheadas de rituais, muitos destes contendo grandes doses de sabedoria. Tal sabedoria é resultante das interlocuções e compartilhamentos que, ao longo do tempo, vão se aperfeiçoando e sendo concretizadas no imaginário coletivo. Estas considerações corroboram para o número expressivo de inserções gastronômicas estarem relacionadas aos festejos e comemorações, encontradas nas edições pesquisadas do jornal "Tribuna de Minas".

Conforme visto anteriormente, as maiores incidências em culinária tiveram seus espaços vinculados à coluna social e publicidade. Poucas foram as inserções que remeteram à culinária tradicional, conferindo desta forma, aspectos folkcomunicaçãois. Em 08 de agosto, o bar Barbante, divulga o prato tipicamente mineiro, "frango ao molho pardo". Em 13 de agosto, sai uma nota na coluna social retratando uma confraternização entre amigos, regados a outro prato tipicamente mineiro: "leitoa a pururuca". Além da culinária tipicamente mineira, encontramos também na seção da coluna social, referências a culinária árabe, como podemos observar no dia 13 de agosto, onde a referida confraternização teve um toque árabe. A feijoada também esteve presente na coluna social do dia 22 de agosto, onde amigos se reuniram para saborear este prato tipicamente brasileiro em um dos clubes mais tradicionais da cidade. Também foi conferido um toque oriental ao destacar encontro entre amigas no rodízio do "Japa".

Na categoria “jornalismo” encontramos doze pontos a serem analisados. O jornal analisado apresenta em sua edição dominical uma editoria no Caderno Dois “À moda da Casa”, onde a cada semana, além de apresentar uma nova receita, também são percorridos aspectos sócio-culturais relacionados ao prato apresentado. Salientamos que, em alguns casos, mesmo nos transmitindo dicas e receitas, não a inserimos na categoria “instrução” exatamente por esta contextualização acima citada.

Em 01 de agosto de 2011, a matéria “Rápida e fácil de fazer: torta de presunto e frango é opção para o lanche”, relata a experiência da culinária Ana Maria Gonçalves de Oliveira que, ao sempre deparar com sobras de alimentos, resolveu inovar em uma torta onde os ingredientes foram reutilizados de uma forma diferente das tradicionais.

No dia 08 de agosto, foi a vez da gastronomia baiana soltar seus aromas. Diretamente da Bahia, Bruno Calixto, relatou a experiência do jovem chef Salmo Oliveira que aprendeu o ofício da culinária com sua avó e seu desejo é “criar uma identidade brasileira com sua vocação” através dos sabores que aprendeu a combinar. Intitulada “O que é que a Bahia tem?”, o chef baiano utiliza de ingredientes nordestinos para mostrar que é possível saborear as cores do Brasil. O prato apresentado foi o “Brasil de todos nós”, uma mistura e carne de sol de filé mignon, risoto de jerimum e queijo coalho assado com mel de engenho.

No dia 15 de agosto, a brasileira descendente de libaneses, Mônica Miana relata suas experiências culinárias e faz questão de manter as tradições familiares. Esta habilidade adquirida na família virou profissão e hoje, Mônica organiza jantares particulares e fornece pratos árabes para bufês da cidade. Entre suas especialidades, encontramos o Charuto e a Abobrinha Recheada. Esta última foi contemplada nesta edição do jornal.

Na edição do dia 22 de agosto, a barista Verônica Belchior apresenta sugestões de drinks quentes e gelado com café, através da matéria “No frio e no calor”. Segundo Verônica, apesar de muito consumido no país, o café ainda é pouco conhecido pelos brasileiros em sua complexidade. Porém esta realidade começa a mudar em função de iniciativas que têm trabalhado com outras segmentações e possibilidades de uso do produto. A barista diz que esta bebida agrega preocupações desde a produção até o jeito correto de servir”. Ainda alerta: a grafia correta do café “espresso” é com a letra “s” e não com “x”, conforme a palavra original em italiano.

Finalizando a sessão do mês de agosto, a coluna “Receita de Família” do dia 29 de agosto, apresenta dupla de chefs que criaram cardápio em homenagem ao Mercado Municipal. Amigos de juventude, os experientes chefs Augusto de Santo e Paulo Henrique

Olimpio voltaram a se encontrar como colegas do ramo da gastronomia. A sedução encontrada nas cores e aromas foi o que os inspiraram em suas criações, com ingredientes encontrados no Mercado Municipal de São Paulo. Com larga experiência no ramo, inclusive com passagem pela Europa, Augusto do Santo apresentou o prato “Ofurô”, com ingredientes tipicamente nordestinos como o queijo-coalho empanado com molho de pitanga, enquanto Paulo Henrique apresentou o “Saint-tropez Club Mignon”, a base de filé com molho de abacaxi.

Desta forma, somente uma dessas matérias (sobre a culinária árabe) pode ser considerado como traços da gastronomia juizforana. Neste mês não encontramos outra “receita” que pudesse ser considerada como típica da cidade. Também não houve, nesta coluna, referências à culinária mineira.

As demais matérias encontradas na temática “jornalismo” não continham nenhuma vertente folkcomunicação. No dia 07 de agosto, na editoria “Economia”, a matéria “Alimentos deixam IPCA praticamente estável”, onde atesta que o índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) deixou a estabilidade registrada em junho para uma levíssima alta de 0,01%, segundo dados do IBGE. A matéria destaca que também na cidade de Juiz de Fora os preços dos alimentos também registraram queda em julho, comparando com o mês anterior. Na mesma edição, na editoria “Geral”, a matéria “Amamentar é mais que importante, é fundamental” ressalta que a educadora e psicóloga Laura Uplinger defende que reflexo do ato na primeira hora de vida pode ser sentido por toda a vida. Já o caderno de “Economia” apresenta “Formatura dos sonhos custa até R\$450 mil” aborda opções alimentícias em festas de formatura como pratos típicos e exóticos. A repórter afirma que a indústria da formatura ganhou corpo e cifras milionárias na cidade de Juiz de Fora. Segundo dados fornecidos por uma empresa deste tipo de evento na cidade, para uma comemoração mais simples, cada formando desembolsa em média R\$2.500,00. Já para uma celebração mais glamourosa, como normalmente acontece com o curso de Medicina, os fundos arrecadam em média R\$450.000,00 para a realização do chamado “evento dos sonhos”.

No dia 20 de agosto, uma página especial do Caderno Dois dedicou ao 13 Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes (colocar legenda) com a matéria “Mulher na Cozinha”, onde esta edição do festival faz homenagem ao talento feminino. Segundo Half Justino, organizador do festival, “o tema é um resgate do valor histórico da cozinha doméstica, que serve de inspiração para criações sofisticadas.”

Terça-feira, 24 de agosto, o jornal noticia na coluna “Geral” “Mantimentos são furtados do Curumim”, onde dezenas de quilos de alimentos foram furtados da escola

localizada no bairro Olavo Costa. No dia 25 de agosto, a matéria “Câmara aprova merenda saudável nas escolas”, relata que as cantinas de colégios serão proibidas de vender frituras e refrigerantes. Porém o projeto ainda depende de sanção do Executivo e a fiscalização ficará a cargo da Prefeitura.

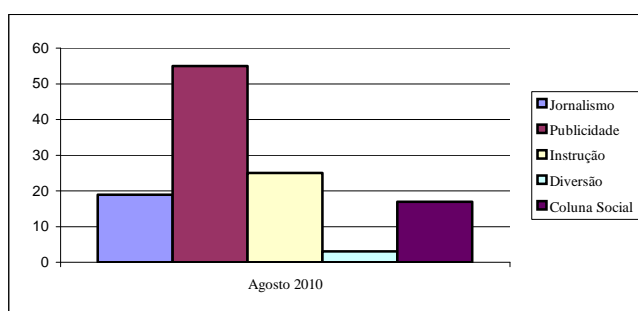
No domingo, dia 29, através da matéria “Alimentação saudável Já” pesquisas do IBGE apontam para alto índice de obesidade, alertando para providências imediatas. Segundo estes dados, a obesidade já é considerada uma epidemia no Brasil, sobretudo entre as crianças. A matéria atesta a importância de a escola ser uma mola propulsora para sanar este grave problema, oferecendo apenas merendas saudáveis, incentivar seu consumo e conscientizar sobre seus benefícios.

Análise do jornal Diário Regional⁹

No mês de agosto, estudamos 22 edições do Diário Regional (o jornal não circula aos sábados e nas segundas-feiras). Encontramos um total de 119 referências gastronômicas no jornal, sendo a grande maioria de publicidade (46,2%), com anúncios de pequenas empresas da cidade (como frigoríficos, padarias, restaurantes e lanchonetes), anúncios de empresas maiores (como o supermercado Bahamas) e de multinacionais (chocolates Grenoble).

As referências intituladas de “instrução” correspondem a 21% e foram encontradas na página “variedades” que contém receitas, dicas, horóscopo, jogos, palavra cruzadas, humor, etc. As matérias jornalísticas ocuparam 16% e focaram, sobretudo, as editorias de economia e saúde. O jornal apresenta duas colunas sociais, uma assinada por Eduardo Gomes (“Social” de terça a sexta) e outra por Paulo Roberto (“Gente e Empresa” aos domingos), contabilizados 14,3% das matérias nessas seções, cujo foco era divulgações de feijoadas, jantares e acontecimentos em restaurantes da cidade. Por fim, as menções da categoria “diversão” foram metáforas políticas (Batata Quente) e a música “Chocolate” de Tim Maia na página de “Variedades”. A tabela e o gráfico abaixo, reproduzem os dados quantitativos.

Categoria	n°	%
Jornalismo	19	16
Publicidade	55	46,2
Instrução	25	21
Diversão	3	2,5
Coluna Social	17	14,3
Total	119	100



⁹ Agradecemos o jornalista Marcello Machado pelo envio das edições analisadas.

Quadro 2 e Gráfico 2 - Categorias no Diário Regional

Fonte - dos autores

Eixos Temáticos

Na categoria jornalismo não encontramos nenhuma receita e apenas uma matéria com características folkcomunicaçãois – ressaltamos que em Agosto é comemorado o mês do Folclore, tivemos algumas matérias falando sobre esta data e algumas exposições, todavia, nenhuma de caráter gastronômico. Dessas matérias 57,9% eram da editoria de economia e focaram as altas na cesta básica, outra grande concentração foi na editoria de saúde (26,3%) em que foi abordado, sobretudo, a importância do leite materno. O jornal também apresentou uma matéria falando sobre lixo e restos de alimentos em praças da cidade. Encontramos um *fait divers* sobre uma “mandioca gigante” encontrada por um agricultor de Betim-MG. A única matéria que ressalta a cultura popular foi encontrada na editoria de Cultura cujo enquadramento foi VI Festival de Quadrilha¹⁰ realizado pela Secretaria de Cultura de Ubá-MG. A reportagem, em relação à gastronomia, se limitou a dizer “enfeitado de bandeirinhas e balões com tendas de comidas típicas, o espaço recebeu uma multidão de pessoas atraídas pelas danças e pelo interesse em manter os costumes tradicionais mineiros” (DIÁRIO REGIONAL, 05/08/10, p. 07). Desta forma, não é citado que alimentos típicos são esses, a afirmação de manter os costumes típicos mineiros também pode ser questionada. Com nos lembra Lucena Filho (2007, p. 19) as festas juninas são comemoradas em virtude da colheita do milho (produto também tipicamente mineiro) e dos santos do catolicismo: Santo Antônio, São João e São Pedro. Todavia, mesmo comungando com essas características, não podemos dizer que são festas tipicamente mineiras, uma vez que este mesmo evento é comemorado em diversas regiões do país.

As receitas foram encontradas na página “Variedade” das edições de terça a sexta-feira. Encontramos 16 receitas¹¹, em que duas reproduzem a culinária mineira, duas a juiz-forana e doze outras culinárias. Sobre a gastronomia mineira, percebemos mais uma vez a importância do milho para a região, com as receitas “Broa metida a besta” (04/08/10) e “Frango com creme de milho” (31/08/10). A culinária juiz-forana foi representada por elementos da culinária alemã, com a receita “torta de maçã crocante” (11/08/10) e da culinária árabe como o “Creme de repolho” (20/08/10). As demais receitas presentes

¹⁰ Embora a festa seja típica do mês de Junho, é comum haver manifestações, em Minas Gerais, também nos meses seguintes: julho, agosto e até mesmo setembro. Este festival em questão, foi realizado nos dias 30 e 31 de julho.

¹¹ Eram para ser 17 receitas, porém a “Barrinha Carioca” aparece repetida nas edições do dia 03 e 06 de agosto de 2010.

foram: barrinha carioca (03/08/10), escondidinho de carne seca (06/08/10), bolo de banana (10/08/10), macarrão com atum (12/08/10), delícia de peixe (13/08/10), frango ocidental (17/08/10), bolo de chocolate universal (18/08/10), lasanha de macarrão instantâneo (19/08/10), capuccino¹² (24/08/10), croquete de frango com nozes (25/08/10), escondidinho de bacalhau (26/08/10), escondidinho de avestruz (27/08/10).

Percebemos que não foi utilizado nenhum critério de seleção das receitas publicadas nesta página. A sensação que temos é que foi pego um “livro de receita” e inserido aleatoriamente nas páginas. Também não encontramos nenhuma “dica” de preparo, fotos dos alimentos ou opinião de pessoas que experimentaram o prato. Nesta mesma página, também encontramos algumas dicas, também inseridas de forma aleatória. Temos como exemplo: como tirar cheiro de alho da mão; como aproveitar o limão; colocar líquidos ferventes em vidro, etc.

Apenas três matérias analisadas tiveram chamada na capa. A edição do dia 04/08/10 destacou o lixo e resto de alimentos nas praças. A chamada teve foto e *lead* da matéria. As outras duas chamadas foram na edição dos dias 13 e 14/08/10 e destacou por meio de manchete, sem foto ou texto, o aumento da cesta básica e a defesa da pecuária brasileira. Com exceção de algumas publicidades, nenhuma outra referência gastronômica teve chamadas na capa ou destaque no corpo do jornal. O jornal não se valeu de utilizar a cultura e o saber popular para promover vendas.

Análise do jornal JF Hoje

No período analisado nesta pesquisa, o Jornal JF Hoje publicou apenas doze informações a respeito da gastronomia, sendo uma em Coluna Social (na editoria Opinião), quadro publicidades, sete jornalísticas, sendo que uma delas enquadramos como diversão.

O gráfico abaixo mostra a localização das Matérias Gastronômicas:

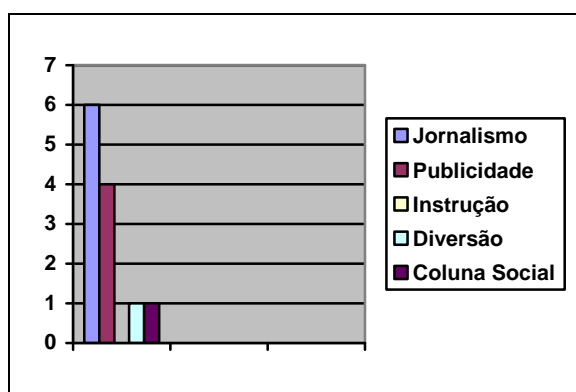


Gráfico 3 - Localização das matérias gastronômicas no Jornal JF Hoje
Fonte - dos autores

¹² Embora seja uma bebida tipicamente italiana, o capuccino não é muito consumido em Juiz de Fora.

As matérias jornalísticas se concentram na editoria de saúde em que são tratados questões como: diabetes, alimento transgênico, cultivo de horta, alimentos saudáveis nas cantinas de escolas. Encontramos também uma matéria na editoria de polícia (homem rouba chocolate). Na categoria diversão encontramos uma matéria falando sobre a personagem Candê (Vera Holtz) da telenovela *Passione* (TV Globo-21h) que trabalha no Ceagesp de São Paulo-SP.

Todos os domingos (07, 14, 21 e 28 de agosto) o jornal circulou com uma propaganda de página inteira, colorida, de uma rede de supermercados local, o Bahamas. Foi a única publicidade presente no periódico no período analisado.

Eixos Temáticos

Em nenhuma das edições do JF Hoje encontramos alguma receita ou reportagens que fizessem referências explícitas sobre a utilização de alimentos. Também não encontramos nenhuma característica folkcomunicação. Como nos outros periódicos houve referência ao mês do folclore, mas nenhuma das matérias abordou questões relativas à nossa culinária. A única referência explícita ao que chamamos de característica da gastronomia juiz-forana apareceu na coluna de Wilson Cid:

O almoço árabe da tarde de domingo foi movimentado no sítio Santo Elias, do empresário Ibrahim El-Khouri, com a presença do chefe da Casa Civil, Danilo de Castro, o presidente da Assembléia, Alberto Pinto Coelho, candidato a vice na chapa de Antônio Anastásia, e o deputado Rodrigo de Castro, que na última eleição foi o mais votado de Minas. (JF HOJE, 17/08/2010, p.2)

A presença da culinária síria e libanesa na cidade de Juiz de Fora é atribuída a imigração destes povos para a cidade da zona da mata mineira. Os sírios e libaneses instalaram-se no município espontaneamente a partir do final do século XIX. Os descendentes aqui instalados têm por hábito valorizar a culinária síria e libanesa através de almoços ou jantares festivos, muitas vezes filantrópicos.

As matérias jornalísticas relacionadas com gastronomia abordaram diferentes ângulos. Na edição do dia 02/08/10 uma matéria de página inteira (a única com uma pequena chamada na capa) ressaltou que 15 mil pessoas sofrem de diabetes em Juiz de Fora. A reportagem ouviu uma médica que explica os alimentos que os diabéticos podem ou não consumir. No dia 10/08/10 na página policial do jornal foi ressaltado que um homem foi preso ao roubar, entre outros, três barras de chocolates em um supermercado da cidade.

Outra reportagem, publicada no dia 19/08/10 diz respeito ao cultivo de horta numa escola municipal da cidade e o uso dos produtos em sua cantina e destaca a importância de uma alimentação saudável. Em um trecho da reportagem a diretora da escola, Cristina Helena Santos Sell, afirma que “elas contam, empolgadas, que plantaram os vegetais da merenda e comem com satisfação” (JF HOJE, 19/08/2010, p. 6). Novamente, nesta matéria, o milho é citado, enaltecendo sua importância para a cultura culinária local.

A outra matéria enfoca o uso do alimento na promoção da saúde e divulga a I Semana de Nutrição – Alimentando o Saber, promovida pelo departamento de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora. Sem especificar propriamente nenhum alimento, a matéria ouve nutricionistas que apontam os malefícios das comidas industrializadas e apontam para o modo de preparo dos alimentos como em épocas passadas como a forma mais saudável de nutrir-se. Entre a programação científica, destacam-se: Repercussão da Nutrição Intrauterina na Saúde Adulta, Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Uso do Alimento na Promoção da Saúde (JF HOJE, 24/10/2010, p. 6).

Outra matéria jornalística apresenta a aprovação da Câmara Municipal do projeto de lei que proíbe cantinas e lanchonetes das escolas da cidade de oferecerem produtos como refrigerante, embutidos, frituras e guloseimas. No lugar destes alimentos entram como sugestões: sanduíches naturais, frutas, salada de frutas, alimentos integrais, sucos naturais e iogurtes (JF HOJE, 26/10/2010, p.5). A reportagem publicada na edição de domingo do dia 29/08/2010, na página 6, sob o título “Alimento transgênico chega à mesa do consumidor, mas falta informação” alertava o consumidor em relação aos alimentos transgênicos ou OGM (Organismo Geneticamente Modificado): “Mesmo sem saber, qualquer um já pode ter consumido um alimento deste tipo” (JF HOJE, 29/08/2010, p. 6).

Os dados da matéria esclarecem que o Brasil é o segundo maior produtor de transgênicos do mundo, perdendo apenas para os Estados Unidos. Entre os alimentos transgênicos que chegam à mesa dos brasileiros, de acordo com o jornal, estão a soja e o milho. No Brasil, a soja foi introduzida pelos japoneses imigrantes no final do século XIX, mas seu consumo só ganhou força em meados do século XX. Tradicionalmente, os mineiros cozinhavam utilizando a banha de porco como óleo. Já o hábito de se consumir milho em Minas Gerais data do século XVIII.

Por fim, no dia 15/08/10, na página variedades, encontramos a matéria “Cheiro de mercado de verdade”. A reportagem enfoca a cidade cenográfica do Ceagesp na telenovela *Passione*. O texto nos diz que para as gravações são utilizados 150 caixas de verduras de verdade e 300 de produtos cenográficos. Desta forma, percebemos que o

periódico não se preocupou, em nenhum momento, com a gastronomia da região. Em todas as matérias percebemos que traços da culinária só apareceram em virtudes de outros acontecimentos midiáticos.

A principal ocupação dos três jornais analisados é o jornalismo local, sobretudo com acontecimentos da cidade de Juiz de Fora. Todavia, no que diz respeito à cultura gastronômica essa preocupação não se estende. O jornal Tribuna de Minas convida culinharistas da cidade para divulgar suas especialidades. Já o Diário Regional não divulga as fontes de suas receitas e a apresenta de forma sintética. Em nenhum dos jornais o público é convidado para compartilhar seus conhecimentos. Assim, nenhum mecanismo da folkcomunicação foi ativado por esses veículos massivos.

Considerações finais

A principal ocupação dos três jornais analisados é o jornalismo local, sobretudo com acontecimentos da cidade de Juiz de Fora. Todavia, no que diz respeito à cultura gastronômica essa preocupação não se estende. O jornal Tribuna de Minas convida culinharistas da cidade para divulgar suas especialidades. Já o Diário Regional não divulga as fontes de suas receitas e a apresenta de forma sintética. Em nenhum dos jornais o público é convidado para compartilhar seus conhecimentos. Assim, nenhum mecanismo da folkcomunicação foi ativado por esses veículos massivos.

Observando outros veículos mass mediáticos percebemos que de forma contrário ao praticado no jornalismo impresso da cidade o público é convidado para compartilhar suas experiências e suas culturas culinárias. Um exemplo de resgate da memória gastronômica dos povos que “fundaram” a cidade de Juiz de Fora pode ser encontrado no livro de Dutra (2010). **RIF**

Referências

BELTRÃO, Luiz. **Folkcomunicação**: a comunicação dos marginalizados. São Paulo: Cortez, 1980.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itaitaia; São Paulo: Edusp, 1983. 2 v.

DUTRA, Toninho (org.). **De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora**: culinária e memória. Juiz de Fora: Funalfa, 2010.

FERNANDES, Guilherme Moreira. Folkcomunicação Icônica. In: MARQUES DE MELO, José (ed.). **Enciclopédia da Intercom de Comunicação** vol. 1 conceitos. São Paulo: Intercom, 2010a. p. 547-549. CD-ROM.

_____. Folkturismo. In: MARQUES DE MELO, José (ed.). **Enciclopédia da Intercom de Comunicação** vol. 1 conceitos. São Paulo: Intercom, 2010b. p. 562-564. CD-ROM.

LUCENA FILHO, Severino. **A festa junina em Campina Grande-PB: uma estratégia de folkmarketing**. João Pessoa: Ed. UFPB, 2007.

LUYTEN, Joseph. Folkmídia: uma nova visão de folclore e de folkcomunicação. In: SCHMIDT, Cristina. **Folkcomunicação na arena global**. São Paulo: Ductor, 2006. p. 39-49.

MANCINI, Tarcizio. Culinária italiana: mangia che ti fa bene. In: DUTRA (org.). **De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora**. Juiz de Fora: Funalfa, 2010. p.63-79.

MARQUES DE MELO, José. **Mídia e Cultura popular**. São Paulo: Paulus, 2008.

_____ e KUNSCH, Waldemar L. **De Belém a Bagé**. São Bernardo do Campo: Umesp, 1998.

OLIVEIRA, Mônica Ribeiro. **Juiz de Fora: vivendo a História**. Juiz de Fora: Ed. UFJF, 1994.

RAHME, Mounira Hadade. Culinária síria e libanesa. In: DUTRA, Toninho (org.). **De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora**. Juiz de Fora: Funalfa, 2010. p. 105-132.

SCORALICK, Dirceu. Culinária Germânica. In: DUTRA, Toninho (org.). **De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora**. Juiz de Fora: Funalfa, 2010. p.37-61.