



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CAMPUS I – CAMPINA GRANDE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS - CCSA
DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
CURSO DE JORNALISMO**

MARIA STELLA CHAVES DA COSTA

**ENTRE SABORES E SABERES: UMA ANÁLISE DO QUADRO CHEFJPB PELO
VIÉS DO JORNALISMO CULTURAL**

**CAMPINA GRANDE
2023**

MARIA STELLA CHAVES DA COSTA

**ENTRE SABORES E SABERES: UMA ANÁLISE DO QUADRO CHEFJPB PELO
VIÉS DO JORNALISMO CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo)
apresentado ao Departamento de Comunicação
Social, Curso de Jornalismo, da Universidade
Estadual da Paraíba, como requisito parcial à
obtenção do título de bacharela em Jornalismo.

Orientador: Prof. Dr. Luís Adriano Mendes Costa

**CAMPINA GRANDE
2023**

É expressamente proibido a comercialização deste documento, tanto na forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano do trabalho.

C837e Costa, Maria Stella Chaves da.
Entre sabores e saberes: uma análise do quadro CHEFJPB pelo viés do jornalismo cultural. [manuscrito] / Maria Stella Chaves da Costa. - 2023.
25 p. : il. colorido.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Jornalismo) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, 2023.

"Orientação : Prof. Dr. Luís Adriano Mendes Costa, Coordenação do Curso de Jornalismo - CCSA. "

1. Cultura. 2. Alimentação. 3. Jornalismo gastronômico. 4. Jornalismo cultural. I. Título

21. ed. CDD 070.195

MARIA STELLA CHAVES DA COSTA

**ENTRE SABORES E SABERES: UMA ANÁLISE DO QUADRO CHEFJPB
PELO VIÉS DO JORNALISMO CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo) apresentado ao Departamento de Comunicação Social, Curso de Jornalismo, da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial à obtenção do título de bacharela em Jornalismo.

Área de concentração: Mídia e Estudos Culturais.

Aprovada em: 21/06/2023.

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
gov.br LUIS ADRIANO MENDES COSTA
Data: 30/06/2023 13:12:24 -0300
Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

Prof. Dr. Luís Adriano Mendes Costa (Orientador)
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



Prof. Dr. Antônio Roberto Faustino da Costa
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



Prof. Me. Arão de Azevedo Souza
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	5
1	A DESCOBERTA DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA CULTURA	6
1.1	Cultura por um viés antropológico	8
1.2	Aproximações no âmbito de gastronomia e cultura	9
2	JORNALISMO CULTURAL	11
2.1	Gastronomia como pauta no jornalismo cultural	12
3	METODOLOGIA	13
3.1	Análise de Conteúdo	14
3.1.1	<i>Análise do quadro ChefJPB</i>	15
3.1.2	<i>Análise da Entrevista</i>	18
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
	REFERÊNCIAS	23
	ANEXO A – PRINT DOS QUADROS CHEFJPB (MÊS DE JANEIRO)...	25

ENTRE SABORES E SABERES: UMA ANÁLISE DO QUADRO CHEFJPB PELO VIÉS DO JORNALISMO CULTURAL

BETWEEN FLAVORS AND KNOWLEDGE: AN ANALYSIS OF THE CHEFJPB STAFF THROUGH THE BIAS OF CULTURAL JOURNALISM

Maria Stella Chaves da Costa¹

RESUMO

O ato de comer perpassa a fome física, e nos leva até a noção de compreensão sobre valores, desejos e cultura. Pesquisas referentes ao tema alimentação estão ampliando suas dimensões e de acordo com Carneiro (2003) os estudos sobre a alimentação aborda o enfoque cultural. Ballerini (2015) afirma que conteúdos gastronômicos vêm ganhando reconhecimento dentro do jornalismo cultural desde os anos 80. Por essa vertente, focamos nossa pesquisa na análise de conteúdo das abordagens do ChefJPB (TV Paraíba), os quatro quadros exibidos no mês de janeiro de 2023, e na entrevista semi-diretiva realizada com o apresentador do quadro, Hildebrando Neto. Avaliando como a gastronomia regional vem se desenvolvendo na perspectiva cultural. Concluímos que esses conteúdos possuem códigos e categorias que se conectam com a cultura local, reconhecendo e enaltecendo a comida regional. Verificou-se também a presente valorização e os espaços que a gastronomia está trilhando dentro do jornalismo cultural, como conteúdo de interesse geral, sem a limitação de ser apenas para mulheres donas de casa, como era visto no início das exposições desses temas.

Palavras-Chave: cultura; alimentação; jornalismo gastronômico; jornalismo cultural.

ABSTRACT

The act of eating permeates physical hunger, and leads us to the notion of understanding values, desires and culture. Research related to food is expanding its dimensions and according to Carneiro (2003) studies on food approach the cultural approach. Ballerini (2015) states that gastronomic content has been gaining recognition within cultural journalism since the 1980s. For this reason, we focused our research on the content analysis of ChefJPB (TV Paraíba) approaches, the four frames shown in January de 2023, and in the semi-directive interview conducted with the presenter of the painting, Hildebrando Neto. Evaluating how regional gastronomy has been developing from a cultural perspective. We conclude that these contents have codes and categories that connect with the local culture, recognizing and praising regional food. It was also verified the present appreciation and the spaces that gastronomy has been tread within cultural journalism, as content of general interest, without the limitation of being only for women housewives, as was seen at the beginning of the expositions of these themes.

Keywords: culture; food; gastronomic journalism; cultural journalism.

¹ Graduanda no curso de Jornalismo da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB).
E-mail: maria.chaves@aluno.uepb.edu.br

INTRODUÇÃO

A comida faz parte do processo biológico de todo ser vivo. Constitui alimento para os seres, que gera saciamento do corpo e da alma quando relacionados aos sentimentos. O ato de comer está diretamente ligado a fome física, e também caminha ao encontro da percepção e compreensão sobre valores, desejos e cultura.

Amaral (2006), retoma a falta dentro do tempo que foi desperdiçado para os estudos da alimentação, ao interesse exclusivo que existia na história macro (dos banquetes das cortes), excluindo assim a história micro (do cotidiano dos povos). Atualmente, pesquisas referentes ao tema alimentação estão ampliando suas dimensões e de acordo com Carneiro (2003) "A alimentação é um fenômeno cujo estudo foi estabelecido nos últimos dois séculos a partir de quatro diferentes enfoques: o biológico, o econômico, o social e o cultural."

Dentro do contexto jornalístico, encontramos a alimentação dissolvida em conteúdos gastronômicos, que segundo Amaral (2006) está crescendo no Brasil.

O assunto deixou de ser periférico para se tornar comum em jornais e revistas. Em vez de frequentar apenas as seções de receitas das publicações femininas, como antigamente, a gastronomia agora figura como assunto recorrente em publicações de todos os tipos, voltadas para públicos variados. (AMARAL, 2006, p.9)

Por essa vertente, tendo em vista que os estudos relacionados a alimentação ganhou seus espaços de valorização e reconhecido enquanto cultura, e os conteúdos gastronômicos adentrou dentro do jornalismo cultural desde a década de 80, de acordo com Ballerini (2015), que baseamos nossa pesquisa na busca por compreender qual a relação entre gastronomia e cultura? como conteúdos jornalísticos gastronômicos se apresentam no enfoque cultural, mais especificamente como símbolo de cultura dentro do jornalismo televisivo, em especial o quadro ChefJPB, do grupo Globo? Comida é representação de cultura?

Levando essas questões em consideração, voltamos nosso olhar de observação para a compreensão da historicização dos alimentos e, da gastronomia como significado cultural. Refletimos sobre a relação entre gastronomia e cultura, no esforço de contribuir para os estudos da gastronomia no campo do jornalismo cultural.

No primeiro momento, como resultado a procura por conteúdos gastronômicos no meio televisivo, notamos a ausência desses quadros em alguns veículos de comunicação. Em sua maioria com uma programação que se rende em parte a divulgação de datas, e alguma receita de forma breve e com certa raridade. Se limitou ao que Piza (2003) aborda como sendo alguns males existentes na disseminação do jornalismo cultural, o primeiro deles é "...o excessivo atrelamento à agenda – ao filme que estreia hoje, ao disco que será lançado no mês que vem etc."

Na sequência, fomos em busca de outros veículos de telejornalismo que abordassem temas gastronômicos, e encontramos o quadro ChefJPB que possui periodicidade, com presença semanal desses conteúdos. Para atender ao objetivo principal dessa pesquisa, que é analisar como a gastronomia está sendo inserida dentro do jornalismo cultural, decidimos realizar uma análise de conteúdo.

Para isso, delimitamos nosso corpus de observação nas quatro exibições do quadro ChefJPB referentes ao mês de janeiro de 2023. Escolhemos ainda, alicerçar esse estudo fazendo uso de uma entrevista semi-diretiva com o apresentador do quadro, Hildebrando Neto. Aplicamos o uso de tabelas para organização dos trechos escolhidos nas exibições do quadro ChefJPB e entrevista, pertencente a temática dessa pesquisa, para enfim analisá-los em códigos e categorias, fazendo uso das técnicas dispostas por Bardin (2009).

1 A DESCOBERTA DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA CULTURA

Alguns estudiosos dizem que por muito tempo estudos e pesquisas sobre conteúdos referentes ao tema alimentação do cotidiano foram pouco explorados. Tema que vem ganhando espaço aos poucos, e que por um período não foi observado.

Essa negligência, referente a um olhar atencioso para com a culinária do cotidiano, deixou grandes vazios no que conhecemos hoje como a história da alimentação. E isso, consequentemente gerou falhas irreparáveis para a sociedade, pois a alimentação está diretamente ligada aos seres humanos, como nutrição para o corpo, abastecimento de memórias, subsistência social e sustentação no sentido de vida. Para Franco:

A história culinária foi, quase sempre, ignorada pela maioria dos historiadores, sociólogos e etnólogos. É curioso que atividade tão importante como a obtenção, preparação e ingestão de alimentos tenha sido objeto de tal omissão. (...) No entanto, como nota Fernand Braudel, não é fácil perceber o imenso reino das coisas habituais. O rotineiro é, assim, “o grande ausente da história. (FRANCO *apud* AMARAL, 2006, p.17)

Autores como Flandrin e Montanari (1998, p. 42) introduzem o tema da história da alimentação a partir da compreensão de que a cultura é parte da vida de uma sociedade. “Uma certa história da alimentação faz parte da cultura de base de todos. Diz-se que as massas alimentícias surgiram na china; que Marco polo as trouxe para Veneza, de onde se difundiram por toda a Itália e, depois, por diversos países da Europa...”. Ao longo de muitas suposições, que reconhecem data e criador de cada elemento, ele afirma que essa história é um verdadeiro absurdo, uma invenção.

Flandrin e Montanari (1998) entendem que não é possível tal exatidão das datas de surgimento de cada alimento, e da criação das receitas. Mas, também concordam que não tem como provar que cada história criada seja falsa. Reconhecem que existem os criadores, chamados de “grandes personagens”, que deram os primeiros passos, para a construção da rica gastronomia que continua avançando em cada região.

É verdade que não se pode provar que todas as paternidades consagradas por essa tradição sejam meras usurpações; e pode-se aceitar a hipótese de que grandes personagens tenham propiciado a adoção de um alimento, de um modo de preparo, de um novo gosto. Mas existem maneiras de analisar o passado de nossa alimentação menos fragmentárias, mais enriquecedoras e mais satisfatórias para o espírito. Maneiras mais úteis para nos nortear no presente e, de resto, mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, uma vez que, em todos os domínios, a história já não se ocupa da feitura dos homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, às quais pertencem os hábitos alimentares dos povos. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.45)

É possível analisar nessas estruturas do cotidiano, aspectos culturais, dos hábitos alimentares de grupos e sua relação com a sociedade. Amaral (2006, p. 16) diz que “Tornar visível o que se faz no dia-a-dia é o que fazem os historiadores da alimentação, tema comumente desprezado na maior parte das obras históricas”. O cotidiano, que segundo Amaral foi desprezado em muitos momentos, é nomeado por ela como a História micro, que representa a comida e alimentação das famílias habituais. E classifica a História macro a que teve mais atenção por parte dos estudiosos. Isso aconteceu porque os registros da história da gastronomia são encontrados por meios eruditos, por onde se tem mais referências escritas. Esses documentos se apresentam em suma no nível macro das refeições, se detendo aos banquetes das cortes.

Amaral (2006, p.15) menciona o desenvolvimento que a história micro vem alcançando “Essa História micro, no entanto, vem sendo redescoberta pelos historiadores e considerada tão preciosa quanto a História macro, à medida que revela características importantes das sociedades estudadas.”

Seguindo essa ideia, traremos aqui algumas aproximações dos primeiros períodos. Para isso, é importante levar em consideração que o cotidiano tem história e que a alimentação desde o início vem experienciando modificações e avanços. A partir disso pode-se entender de forma mais abrangente, os progressos conquistados, e assim reconhecer seus espaços enquanto cultura e história.

Durante milhões de anos os homens da pré-história sobreviveram da caça e dos vegetais, o último não é definido ao certo se eram frutas, cereais, folhas entre outros. E esses foram os primeiros registros encontrados a respeito do início da alimentação.

Seria bem mais difícil saber a partir de quando cada um desses alimentos passou a fazer parte da alimentação humana. O que se pode dizer é que os homens sempre foram onívoros e mais ou menos inclinados, de acordo com as épocas e as regiões em que viveram, a comer alimentos vegetais ou animais. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.58)

Ao longo do tempo, com a evolução da caça, do plantio e da colheita, entre outras formas de aquisição do próprio alimento, e de métodos de preparo, a sobrevivência dos homens foi se expandindo. Carneiro (apud Amaral, 2006) diz que o caminho para o desenvolvimento dos hábitos alimentares também se faz através da religião que é seguida. “A história dos alimentos se mistura à das religiões no momento em que engloba suas restrições e preceitos, da mitologia às religiões modernas”. (CARNEIRO *apud* AMARAL, 2006, p. 24)

As crenças religiosas tem influência sobre os costumes dos fiéis, quando por exemplo, na Bíblia da religião Católica Apostólica Romana, comer carne de porco é considerado pecado. As palavras são claras em Levíticos, capítulo 11, versículos de 7;8 "Tereis como impuro o porco porque, apesar de ter o casco fendido, partido em duas unhas, não ruma. Não comereis da sua carne e nem tocareis o seu cadáver, e vós os tereis como impuros".² Sobre essa mesma palavra foi tirada duas visões diferentes, para os que seguem os preceitos dos judeus-cristãos, assentem a declaração tal qual está escrita. Já os gentios convertidos que vieram do mundo helênico³, por questões culturais⁴ não aceitam essas orientações.

Assim como o movimento Hare Krishna, no qual se desenvolve um estilo de vida baseado no princípio da misericórdia com as entidades vivas, seguindo o vegetarianismo. De acordo com Santos (2017), “Entre sabores e aromas, panelas e receitas, há a possibilidade de se desenvolver muito mais que uma experiência gastronômica, para os devotos Hare Krishna é a realização de um encontro com deus e a manifestação na prática de uma concepção teórica.” (SANTOS, 2017, p. 19)

² Citação disponível em: <https://www.ofielcatolico.com.br/2005/11/cristao-pode-comer-carne-de-porco.html>. Acesso em: 22 de outubro de 2022.

³ Informação disponível em: <https://www.ofielcatolico.com.br/2005/11/cristao-pode-comer-carne-de-porco.html>. Acesso em: 22 de outubro de 2022.

⁴ Informação disponível na Bíblia Sagrada, ed. Pastoral. p.1348

15,1-5: “Enraizada no ambiente judaico e pagão, a Igreja enfrenta o primeiro conflito. Os cristãos provenientes do judaísmo continuavam praticando a circuncisão e observando as prescrições da Lei. A evangelização não obrigava os pagãos convertidos a esses costumes judaicos.”

6-12: “O discurso de Pedro é fundamental e contém a orientação conciliar. Pedro parte de fatos concretos: ele foi o primeiro evangelizador dos pagãos e compreendeu que Deus não faz distinção entre pagão e judeu (cf. At 10,34.44-47), mas concede a ambos o mesmo Espírito Santo que leva o homem a seguir Jesus. Depois, Pedro salienta que os costumes judaicos são um jugo, isto é, um elemento cultural que não deve ser imposto aos pagãos, pois o que salva a todos é a graça que leva a fé em Jesus Cristo.”

Posto isto, é justificável observar a história da culinária por um viés diversificado e imenso, que não cabe em formas e moldes, mas em realidades únicas e originais, que merecem ser estudadas e entendidas, através do cotidiano, tanto no sentido macro quanto no micro.

1.1 Cultura por um viés antropológico

Para interpretar e compreender a relação da gastronomia como parte da cultura de um povo, é importante saber o que é entendido por cultura. As definições são vastas. É considerável saber que o termo cultura vem sendo estudado há muitos anos, em diferentes lugares, por distintos estudiosos e em tempos diversos.

Costa (2011) diz que “o próprio conceito de cultura nunca foi, nem será consenso entre os estudiosos.” As dificuldades encontradas para estabelecer significado ao termo cultura, não é novidade. Ballerini (2015) afirma que não é fácil definir o termo “cultura”, porque ele abrange conceitos, hábitos, valores etc.

Silva (1997) lembra que, na época de Voltaire e Kant, cultura era um conceito usado para designar civilização, processo de evolução moral e racional. Contrapõe o saber à ignorância, o culto ao inculto. Somente a partir do século 19 o conceito começa a migrar para o campo da antropologia: perde o caráter enobrecimento de espírito por meio das academias de artes para se voltar aos costumes dos povos, independentemente do saber acadêmico e da fruição de obras de artes.” (BALLERINI, 2015, p.31)

Partindo dessas afirmações, vamos trazer algumas contribuições teóricas, realizadas por pesquisadores que refletiram sobre a cultura humana, e produziram o caminho da Antropologia no século XX, são eles: Edward Burnett Tylor, Franz Boas, Lewis Henry Morgan.

Tylor é considerado o pai da Antropologia Cultural⁵, pois foi o primeiro a definir o termo cultura, baseando sua teoria na corrente de pensamento do Evolucionismo Cultural⁶. Partindo do pressuposto de que cultura é aprendida e compartilhada, “Cultura ou civilização, tomadas no seu amplo sentido etnográfico, é todo aquele complexo que inclui conhecimento, crença, arte, moral, lei, costume e qualquer outra capacidade e hábitos adquiridos pelo homem enquanto membro da sociedade.” (SACKMANN *apud* MARCHIORI, 2008, p.64). Dessa forma, direcionou a característica de avanço para os povos mais civilizados, e comparou as culturas, classificou os menos desenvolvidos como seres primitivos, desprovidos de cultura.

O Antropólogo Lewis Henry Morgan, criou sua teoria seguindo a mesma linha de estudo de Tylor: Evolucionismo Cultural. Ele dividiu a sociedade em três categorias, considerando estágios de evolução da humanidade: selvageria, barbárie e civilização.

As mais recentes investigações a respeito das condições primitivas da raça humana estão tendendo à conclusão de que a humanidade começou sua carreira na base da escala e seguiu um caminho ascendente, desde a selvageria até a civilização, através de lentas acumulações de conhecimento experimental. Como é inegável que partes da família humana tenham existido num estado de selvageria, outras partes num estado de barbárie e outras ainda num estado de civilização, parece também que

⁵ Informação Disponível no livro: Evolucionismo CULTURAL, textos de Morgan, Tylor e Frazer. Organização: Celso Castro (2005, p.56)

⁶ Definição encontrada no livro: Evolucionismo CULTURAL, textos de Morgan, Tylor e Frazer. Organização: Celso Castro (2005, p. 14)

“O Postulado básico do evolucionismo em sua fase clássica era, portanto, que, em todas as partes do mundo, a sociedade humana teria se desenvolvido em estágios sucessivos e obrigatórios, numa trajetória basicamente unilinear e ascendente.”

essas três distintas condições estão conectadas umas às outras numa seqüência de progresso que é tanto natural como necessária. Além disso, é possível supor que essa seqüência tenha sido historicamente verdadeira para toda a família humana, até o status respectivo atingido por cada ramo. Essa suposição baseia-se no conhecimento das condições em que ocorre todo progresso, e também no avanço conhecido de diversos ramos da família através de duas ou mais dessas condições. (CASTRO, 2005, p.23)

Posteriormente, Franz Boas, criou concepções sobre o termo dentro da vertente do Relativismo Cultural⁷, definindo cultura como algo relativo. Marchiori (2008, p.65) aborda essas questões, ao afirmar que Boas "...deixou expresso que cultura deriva do entendimento de um processo histórico específico, demonstrando a existência de uma cultura única, que descreve sua forma, a reação dinâmica do indivíduo para com a cultura e vice-versa."

Do mesmo modo, Queiroz e Sobreira (2016, p.52), afirmam que "Franz Boas, mostra que um costume só tem significação se for relacionado ao contexto particular no qual se inscreve." Ou seja, ele analisava a cultura de um povo, referente as vivencias daquele meio.

Migrando para os estudos contemporâneos sobre a definição do termo cultura, encontramos o antropólogo americano Clifford Geertz (2008, p.4), que diz entender e classificar a cultura como algo fundamentalmente semiótico. Sua teoria representa a presença de significados existentes em cada indivíduo, que vão construindo teias sobre sua realidade, "...assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado."

As visões sobre o termo cultura, também se define pela própria cultura. Como pode ser visto, os pensamentos e reflexões em torno de encontrar um conceito sobre a cultura é debate longo e particular de cada estudioso, referentes as pesquisas e análises feitas por estes.

1.2 Aproximações no âmbito de gastronomia e cultura

A gastronomia enquanto forma de expressão da cultura e identidade de um povo, é reconhecida e enfatizada por estudiosos da antropologia, historiadores e pelos renomados chefs de cozinha. Representações que ajudam a refletir sobre a diversidade da cultura e da gastronomia em alguns contextos.

Conforme o célebre gastrônomo francês Brillat-Savarin (1995), gastronomia de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta, objetivando zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p.2)

O ato de alimentar-se habita em todo ser vivo, Eleutério (2013) considera como um instinto natural. No caso do ser humano, essa procura pelo alimento é iniciada após o nascimento do bebê, quando o mesmo procura o leite materno. É algo instintivo, mas que perpassa as barreiras do biológico e nutricional. Possui carga de grandes significados e sentidos.

A alimentação está presente na vida de todos os seres vivos, ela é vida, dá vida, e salva vidas. Cria laços, estreita relações e reafirma a arte - alimentação é cultura, na sua forma mais bela e única em diversos lugares da geografia. De acordo com Cascudo (1983):

⁷ Definição encontrada em: Etnocentrismo e Relativismo Cultural: algumas reflexões (2020, p.6)

"...o relativismo cultural é teoria: instrumento de análise e meio de produção de conhecimentos, que, aplicando-se a outros conhecimentos (etnográficos, históricos, etnológicos), produz conhecimentos novos, fazendo avançar a ciência como tarefa humana jamais concluída, de tornar inteligível a totalidade real."

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos. (CASCUDO *apud* AMARAL, 2006, p.18).

Quando falamos em comida, precisamos pensar nela como um todo. Desde a plantação, passando para o cultivo, a colheita, a produção e a preparação dos alimentos. Através dessas etapas, é possível observar culturas únicas. Essas fases, fazem parte do ciclo que está envolto na relação entre gastronomia e cultura.

A história é extensa e complexa. Muller, Amaral e Remor (2010) cita alguns autores que trazem abordagens sobre esses detalhes, que muitas vezes passam despercebidos, e são tidos como irrelevantes. O que não é verdade, pois é através do rotineiro que podemos descobrir um tesouro cultural.

Conforme Rozin y Rozin (1981, *apud* Hernandez e Grácia-Arnaiz 2005, p. 39), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer, têm classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo. (Muller, Amaral e Remor, 2010, p.5)

Ferro (*apud* Cunha, Oliveira, 2009), diz que a gastronomia passa por uma evolução do próprio homem, através dos estágios de coletor e caçador, para atingir técnicas de preparação e elaboração dos alimentos. Tornando-os exclusivos e característicos de cada grupo. Todas as etapas de evolução citadas pelo autor, abrem um leque de possibilidades para pensarmos em como essas fases ajudam para o engrandecimento do produto, preparo e comida típica, em seu determinado conjunto. Dessa forma, enobrecendo as culturas regionais e nacionais.

Demonstrando a grandiosidade de identificar o alimento em cada cultura separadamente, Ferro (2013, p. 43), afirma que “Mais que só os prazeres da boa mesa, a gastronomia é observada como produto da expressão cultural de um povo, permeando todas as sociedades.” Continua, enfatizando que a gastronomia é cercada por simbolismos, sobre o qual é necessário observar o que se come, a forma que come, as companhias, e o período.

Amaral (2010) aborda a preponderância da carga simbólica para dados alimentos. E cita Revel (1996), que traz o exemplo do consumo de álcool em países como a Itália, na qual a bebida faz parte do cotidiano dos moradores. Ultrapassando o desejo do álcool, e indo de encontro e conexão as cargas simbólicas.

O vinho está associado ao amor e à falta de amor, ele acompanha a alegria e a tristeza, o sucesso e o fracasso, preside à amizade, impregna profundamente a cultura do espírito, o comércio, a guerra e a paz, o repouso do trabalhador. Deixar de beber vinho, em certas civilizações, é quase ter que renunciar a qualquer atividade, a todo intercâmbio com os outros, renunciar até mesmo a pensar, e as implicações sociais, sentimentais e morais do vinho criam uma rede de hábitos que ultrapassa largamente a necessidade de álcool propriamente dita. (REVEL *apud* AMARAL, 2010, p. 19).

É uma relação bidirecional, comida e cultura estão ligadas e se completam. Para entender as culturas e tradições, que se perpetuam e fazem da alimentação muitas vezes um prazer inconsciente, é importante conhecer os simbolismos. O alimento de determinada região que faz o indivíduo inerente aquela cultura salivar, pode não fazer o mesmo efeito para outra pessoa. É sobre comida, cultura e afeto. Barroco e Barroco falam sobre isso:

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura. (BARROCO; BARROCO, 2008, p. 43)

Assim sendo, a relação entre Gastronomia e Cultura se declara entranhada nos seres, como sinal de identificação e diferenciação. Cultura Gastronômica também deve ser respeitada, entendida, e pelo seu povo: sentida. Como em uma obra de arte, na qual o autor expressa seus sentimentos, e é lembrado pela produção. A cultura alimentar, fala sobre definido grupo. Ao sentir o cheiro da comida, ouvir o nome ou ingeri-la, a tradição se renova, a memória se recia. A obra tem história, tem arte, tem vida.

Tal como as formas opostas de pensamentos sobre o conceito de cultura, estudada por Edward Burnett Tylor e Franz Boas, encontramos também no mundo da gastronomia tais disparidades. Quando é enaltecida a gastronomia dos grandes chefs e experts no assunto, restringindo o conhecimento de uma cultura gastronômica apenas para os que possuem o saber mais afluído das receitas e técnicas, sobre comidas mais requintadas e sofisticadas. Podemos relacionar essa visão de hierarquia com a proposta de Tylor. Como sendo o refinado sinônimo de cultura.

Dentro desta visão, a gastronomia é percebida como um campo técnico, relacionado à sofisticação e ao luxo, às publicações especializadas e os rankings nacionais e internacionais em sumo, estabelecendo uma distinção (BOURDIEU, 1983) estando muito ligada às ideias de ‘alta gastronomia’ [...]. Porém, esta é uma visão estática e muito limitada. (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p.4)

Voltando nosso olhar para a teoria de Boas, de que toda cultura é única, relacionando-a ao seu meio, espaço de tempo e momento histórico, podemos compreender a cultura gastronômica pelo viés da Gastronomia regional, pois irá revelar a particularidade de cada região. Enaltecendo dessa forma o singular de cada local. Sem excluir ou diminuir outras realidades, consideradas menos elaboradas.

Nesse sentido, Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 5) dizem que: “se ficássemos apenas com esta forma limitada de ver a gastronomia, não se daria conta de uma realidade que ultrapassa os salões dos caros e internacionais restaurantes.”

Muller, Amaral e Remor (2010), concordam que as formas de valorização dessa gastronomia típica, influenciam para evidenciar as diferenças alimentares de cada região, ao trazerem pratos e produtos que fazem essa distinção. E cita Garcia (1999):

Entendendo a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, incluindo os alimentos escolhidos, a organização do cardápio, as técnicas de preparo e os temperos, é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural. Destacado que desde as etapas de preparação até o consumo, estão inclusos vários fatores de identidade cultural (GARCIA *apud* MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 4).

Entendido a dimensão que a culinária típica abrange, podemos então analisar o típico, como o internacional, nacional e regional. Pois a característica de cada local, no quesito alimentação, é o que vai tornar a comida “dominante”. Seja na localidade específica ou generalizada. Todas tem Histórias e Culturas enraizadas.

2 JORNALISMO CULTURAL

Entendendo essa conexão entre gastronomia e cultura, partiremos para os estudos sobre a inserção da gastronomia no campo do Jornalismo Cultural. Para compreender o início dessa relação, é interessante saber o que é o jornalismo cultural e como atua.

2.1 Gastronomia como pauta no jornalismo cultural

Os primeiros relatos sobre a chegada e o desenvolvimento do jornalismo cultural no Brasil e no mundo é longa, mas abordaremos de forma delimitada, pois o objetivo desse artigo não é esmiuçar essa jornada.

Assim como a alimentação, o jornalismo cultural não conta com muitas certezas sobre sua origem. Ballerini (2015) explica que “Uma das maiores dificuldades de contar a história do jornalismo cultural no mundo é a documentação inconstante e, às vezes, escassa ou de difícil acesso. Assim, a trajetória dessa prática jornalística se parece com um quebra-cabeça incompleto.” (2015, p.15)

Amaral (2006) diz que o Jornalismo cultural, é tema bastante propagado no jornalismo, mas ainda não foi explorado a fundo pelos pesquisadores da Comunicação Social. “No Brasil, a bibliografia sobre o assunto é escassa e, em geral, não faz jus a todas as facetas, limitando-se a descrever a atuação de veículos especializados no tema ou que dele tratam ao lado de outras editorias.” (2006, p. 35)

Piza (2003, p.11) relata que “Um marco dos princípios do jornalismo cultural, não uma data inicial, é 1711. Foi nesse ano que dois ensaístas ingleses, Richard Steele (1672-1729) e Joseph Addison (1672-1719), fundaram uma revista diária chamada The Spectator.” para a criação dessa revista eles se juntaram com o objetivo de extrair a filosofia de lugares considerados cultos como as universidades e bibliotecas, e direcionar para lugares mais populares como casas de chá, cafés e clubes.

Ballerini (2015) afirma que os relatos da história do jornalismo cultural no Brasil, se dão a partir do século XIX. Algumas décadas após o surgimento do jornalismo. Ballerini cita Silva (1997) “...a primeira seção com assuntos culturais nasceu no Correio Braziliense, na seção “Armazém Literário” – que trazia subdivisões como “Comércio e Artes”, “Literatura & Ciência” e “Miscelânea”, com assuntos variados.” (SILVA apud BALLERINI, 2015, p.21)

A partir de 1822 foram surgindo outras iniciativas para introduzir o jornalismo cultural no Brasil. Ao longo dos anos ele foi sofrendo modificações, e alcançando seu espaço. Saindo das limitações dos rodapés das publicações, e ocupando lacunas maiores.

Esse jornalismo cultural inicial era marcado, como lembra Silva (1997), por uma divisão evidente nas páginas dos jornais: um fio horizontal preto separava, em cima, política e economia - mais sisudas - do rodapé, que continha textos mais leves, comentários sobre livros e outras manifestações artísticas. Assim, durante anos, o jornalismo cultural limitou-se ao rodapé das páginas. Foi somente a partir da segunda metade do século 19 que ele ganhou mais fôlego no Brasil, especialmente na forma de periódicos literários, que se proliferam rapidamente. (BALLERINI, 2015, p.21)

Piza (2003) e Ballerini (2015), compactuam do mesmo pensamento quando falam do jornalismo cultural atual. Piza (2003) retrata as mudanças que aconteceram no jornalismo cultural, com perda de espaço e influência. E mesmo com esses detalhes, as seções culturais são as mais consumidas dos grandes jornais. Por vezes menosprezada e referido pela grande imprensa brasileira, como algo menor, mais relacionado como “enfeite”. Ballerini (2015, p.23), segue na mesma visão, “a virada para o século 20 também levantou outra discussão que hoje parece ter sido retomada no jornalismo cultural: a baixa qualidade de produção.”

Piza (2003) afirma que “tudo isso se deve também às medidas que foram tomadas na última década para igualar o jornalismo cultural aos outros, como político e o econômico,

como se ele vivesse da mesma dosagem de “*hard News*”⁸. Essa tentativa fez com que o padrão das colunas caíssem, pelo fato do escritor deixar de lado assuntos culturais, como filmes, discos e livros, e se rendesse a assuntos instantâneos. Dessa forma, deixou a capacidade de buscar conteúdos culturais relevantes ao que o jornalismo cultural se propõe.

Piza (2003) afirma que nas primeiras publicações do jornalismo cultural não havia indícios da presença da gastronomia como tema de valor cultural. Ao invés disso, eram mais recorrentes conteúdos sobre as “sete artes”, como sendo: literatura, teatro, pintura, escultura, música, arquitetura e cinema. A partir da década de 90, abordagens fora desses sete contextos, começaram a ganhar espaço, como é o caso da gastronomia, moda e design.

Amaral (2006), faz uma análise a respeito dessas primeiras obras que são primogênicas no jornalismo cultural, ao mesmo tempo uma crítica - por meio de uma pergunta, explanando a realidade - pela ausência dos conteúdos gastronômicos. “Ao se falar em crítica cultural jornalística, por exemplo, pensamos em textos como literatura, música, cinema, teatro. Alguém se lembraria de citar a alimentação? Dificilmente.” (2006, p. 35)

Essas categorias abordadas como pauta para o jornalismo cultural em sua iniciação, não representam todo o nicho cultural das camadas expostas atualmente no século XXI. Segundo Ballerini (2015), novos universos foram surgindo, uns sendo criados, como é o caso da informática e games, outros já existentes há muitos anos sendo apresentados e ganhando reconhecimento, como é o caso da gastronomia.

A introdução de assuntos envolvendo gastronomia na agenda do jornalismo cultural é recente. Ballerini (2015) diz que isso se deu principalmente quando os jornais perceberam a influência e precisão desses conteúdos, no crescimento e desenvolvimento comercial, gerando mais vantagens sobre os anúncios publicitários.

Outro nicho ligado à cultura que, como o turismo, foi desprezado ao longo de quase todo o século 20 é a gastronomia. A partir dos anos 1980, guias e cadernos de cultura dos jornais e revistas semanais passaram a dedicar espaço não só a roteiros de restaurantes como a críticas de gastronomia. (BALLERINI, 2015, p.164)

Mesmo contendo uma história mais antiga, o jornalismo cultural obteve progresso significativo com a chegada da televisão no Brasil. Serviu como um impulso ainda maior, que contribuiu para disseminação dos conteúdos jornalísticos.

Porém, nas últimas décadas, a cobertura dos cadernos culturais expandiu-se rapidamente. A maior revolução interna no Brasil deu-se com o surgimento da televisão, em 1950, e sua popularização em diversos gêneros (novelas, séries, programas de auditório, de entrevistas etc.) na década de 1960. (BALLERINI, 2015, p.163)

O aumento e seguimento dos conteúdos culturais como consequência do advento da televisão, comprova que o veículo tem grande alcance e influência para o público. Os assuntos ganham uma dimensão diferente, por utilizar de recurso audiovisual. Sendo assim, é importante entender como a gastronomia ganha espaço dentro do jornalismo cultural, nesse meio mais abrangente. Para isso, é considerável conhecer melhor os meios em que está inserida.

3 METODOLOGIA

Este artigo tem por finalidade identificar a relevância e frequência de conteúdos gastronômicos no meio televisivo, enquanto tema de valor cultural. A partir de uma pesquisa

⁸ Tradução do termo: Notícias difíceis.

descritiva, foi realizado um levantamento bibliográfico sobre temas como cultura, jornalismo cultural e a gastronomia dentro do jornalismo cultural, para logo após realizarmos a pesquisa documental.

Em seguida, foi realizada uma análise de conteúdo a partir de Bardin (2009, p.33) “A análise de conteúdo é um *conjunto de técnicas de análise das comunicações*.” Para nossa análise, optamos pelos conteúdos gastronômicos do quadro ChefJPB da TV Paraíba, que foram ao ar no mês de janeiro de 2023. Ao total foram quatro exposições, pois o Chef é um quadro semanal, que acontece aos sábados.

Em paralelo, realizamos uma entrevista semi-diretiva com o repórter da TV Cabo Branco, Hildebrando Neto, que apresenta o quadro do Chef desde 2015. Para (Quivy e Campenhoudt, 2012, p.96 apud Capeletto, 2018, p.22) a entrevista semi-diretiva se apresenta como sendo:

(...) geralmente o investigador dispõe de uma série de perguntas-guias, relativamente abertas, a propósito das quais é imperativo receber uma informação da parte do entrevistado (...), ou seja, após a primeira questão as perguntas serão colocadas oportunamente, e não obrigatoriamente na ordem em que foram anotadas e também não são perguntas precisas. O entrevistador deixa o entrevistado falar à vontade, de forma espontânea, intervindo apenas no sentido de reconduzir para a entrevista, caso o entrevistado tenha se afastado dela. (QUIVY E CAMPENHOUDT, 2012, p.96 APUD CAPELETTO, 2018, p.96)

Seguidamente, escolhemos adentrar na análise de conteúdo temática, que descreve o tema, e conforme (Berelson apud Bardin 2009), representa uma frase a ser analisada dentro de um contexto. Se diferenciando da análise das palavras e da análise do discurso.

Para realizar a análise de conteúdo do Quadro ChefJPB e da entrevista semi-diretiva, utilizamos a abordagem qualitativa, que de acordo com Minayo (2011, p.21), corresponde a questões muito particulares, e hábita nas Ciências Sociais, “Ou seja, ela trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes.”

Bardin (2009), explica que a pesquisa qualitativa é substancial na análise de entrevistas, por possuir um material verbal abundante e rico em informações, que em seguida serão codificadas e categorizadas.

Seguimos, assim, em forma de descoberta sobre os dados recolhidos e a relação com as hipóteses e objetivos aludidos nessa pesquisa. Sendo assim, as etapas da codificação e categorização vão seguir de acordo com a sequência da análise temática.

3.1 Análise de Conteúdo

Iniciando o processo de Análise de Conteúdo, segundo as técnicas dispostas por Laurence Bardin (2009), abordamos a primeira parte de Organização da Análise, que é a pré-análise. Dentro dessa etapa há três estágios. O primeiro consiste na “leitura flutuante”, que implica em “estabelecer contato com os documentos a analisar e em conhecer o texto deixando-o invadir por impressões e orientações.” (2009, p. 121) Para esse passo, concluímos a leitura flutuante dos dois objetos que estamos apresentando nesse trabalho: Quadro ChefJPB e entrevista semi-diretiva.

A partir disso, seguimos para a segunda etapa, que trata da escolha dos documentos. Esse período representa os recortes sobre o material coletado e a definição do corpus de análise (As quatro exposições do quadro ChefJPB do mês de janeiro, 07/01/2023; 14/01/2023; 21/01/2023; 28/01/2023 respectivamente, e em seguida a entrevista semi-diretiva realizada com o apresentador do quadro, Hildebrando Neto).

O terceiro ponto constitui a formulação das hipóteses e dos objetivos. Bardin (2009, p.124) diz tratar de uma suposição “...cuja origem é a intuição e que permanece em suspenso enquanto não for submetida à prova de dados seguros.” no qual cria-se hipóteses para serem confirmadas ou infirmadas no decorrer da análise.

Nesse ciclo de formulação, começamos a observação do material coletado, seguindo a regra da exaustividade, e seguimos pelo viés do método indutivo, para classificação de códigos e em seguida categorias, Bardin (2009, p.126) explica que “Desde a pré-análise devem ser determinadas operações de recorte do texto em unidades comparáveis de categorização para análise temática e de modalidade de codificação para o registro de dados.” Ela ainda acrescenta em outro tópico a importância da preparação do material recolhido, das cópias de entrevistas e da organização dos documentos.

Para realizarmos uma análise de conteúdo temática, que nos propomos em relação a essa pesquisa, foi necessário extrair dos dados coletados frases e trechos que nos permitiram refletir e interpretar as mensagens por trás de cada tema. Sendo assim, criamos códigos e categorias referentes ao quadro ChefJPB e a entrevista semi-diretiva.

Seguimos a pesquisa por partes. Para começar, analisamos o conteúdo do telejornal o quadro ChefJPB, logo depois, vem a análise da entrevista. Com sentido na direção para chegarmos à compreensão e conclusão dos dados obtidos.

3.1.1 Análise do quadro ChefJPB

Inicialmente escolhemos o quadro ChefJPB com as exibições do mês de janeiro de 2023, para análise da abordagem dos conteúdos gastronômicos através do recurso audiovisual (Televisão). Há uma dinâmica de apresentações, que corresponde a pautas realizadas por configuração intercalada entre os repórteres: Hildebrando Neto (TV Cabo Branco), e Waléria Assunção (TV Paraíba). Ao total foram analisados os quatro quadros exibidos em TV aberta, que ficam disponíveis no site do G1, com a lista dos ingredientes e modo de preparo das receitas.

O Chef existe desde 2014, e dispõe de uma programação semanal, com a perspectiva de trazer para o telespectador receitas de comidas possíveis. As exibições do mês de janeiro seguem da seguinte forma:

TABELA 1		
Quadro ChefJPB	Data	Duração

Aprenda como fazer receita de talharim na manteiga de vinho branco com camarões no Chef JPB. 07/01/2023 07min13seg

Disponível em: <https://g1.globo.com/pb/paraiba/chef-jpb/noticia/2023/01/07/aprenda-como-fazer-receita-de-talharim-na-manteiga-de-vinho-branco-com-camaroes-no-chef-jpb.ghtml>

Aprenda como fazer receita de posta de peixe ao molho de camarão no Chef JPB 14/01/2023 07min02seg

Disponível em: <https://g1.globo.com/pb/paraiba/chef-jpb/noticia/2023/01/14/aprenda-como-fazer-receita-de-posta-de-peixe-ao-molho-de-camarao-no-chef-jpb.ghtml>

Aprenda como fazer receita de pudim sorvete no Chef JPB 21/01/2023 07min00seg

Disponível em: <https://g1.globo.com/pb/paraiba/chef-jpb/noticia/2023/01/21/aprenda-como-fazer-receita-de-pudim-sorvete-no-chef-jpb.ghtml>

Aprenda como fazer receita de filé de tilápia com crosta de castanha de cajú e granulado de tapioca no Chef JPB 28/01/2023 08min04seg

Disponível em: <https://g1.globo.com/pb/paraiba/chef-jpb/noticia/2023/01/28/aprenda-como-fazer-receita-de-file-de-tilapia-com-crosta-de-castanha-de-caju-e-granulado-de-tapioca-no-chef-jpb.ghtml>

Fonte: Elaborada pela autora, 2023.

Fundamentamos nossa primeira etapa de análise a partir dos programas expostos na tabela 1. Avaliamos os temas das quatro exposições e agrupamos em quadros, a fim de observar cada um separadamente e com esse material partir para a codificação e categorização, para comprovar a análise.

QUADRO 1		
CÓDIGO	TRECHO DA FALA DE HILDEBRANDO	CATEGORIA
Falando da beleza do lugar onde ele vive. (1)	1. “A gente vive onde um monte de turistas vem passar férias, olha que sorte a nossa, que beleza de litoral a gente tem, né?!”	Sentimento positivo de pertencimento e valorização ao lugar e a comida local.
Local muito quente, que combina com comidas leves e refrescantes. (2)	2. “Numa capital onde o verão dura praticamente o ano todo, a gente começa mais uma temporada agora em 2023, com comidinhas leves, refrescantes, que super combinam com a estação mais quente do ano.”	

Fonte: Elaborada pela autora, 2023.

Quadro 1 - Na primeira receita do ano, do dia 07 de janeiro de 2023, as primeiras imagens são de praia e turistas. Hildebrando começa o quadro com uma passagem, e a frase transcrita no quadro 1. Durante a apresentação do prato (talharim na manteiga de vinho branco com camarões) no qual a Chef de cozinha Carol Panarotte faz a massa do macarrão, o talharim, eles enfatizaram que é uma receita leve e super a cara do verão.

O repórter conduz o quadro, e apresenta conhecimento sobre algumas técnicas de preparo. Em um bate papo com a Chef ele perguntou sobre alguns métodos e possíveis substitui

ções de algum ingrediente/objeto para preparar a receita, e deixou boas dicas, na pretensão de facilitar a compreensão do telespectador.

QUADRO 2		
CÓDIGO	TRECHO DA FALA DE HILDEBRANDO	CATEGORIA
Mostrando o programa de verão interessante na beira da praia. (1)	1. “Vê só que programa de verão massa. Peixada, na beira da praia, pé na areia, aqui no Cabo Branco”	Sentimento positivo de valorização da cultura e identidade.

Fonte: Elaborada pela autora, 2023.

Quadro 2 - Seguimos para a segunda receita, do dia 14 de janeiro de 2023. O apresentador do programa Danilo Alves, e o repórter Hildebrando falam “temporada de verão”, continuam nesse ritmo de comidas típicas e tradicionais de verão no litoral, mais especificamente na cidade de João Pessoa – Cabo Branco. O apresentador faz a chamada “Cê vai aprender a fazer um prato tradicional, que praticamente todo quiosque de praia tem”.

Essa segunda receita foi a posta de peixe ao molho de camarão, ensinado pela cozinheira Monalysa Albino. As margens da praia, a receita foi realizada tendo como plano de fundo a bela paisagem do mar, na visão das ondas, do clima de férias do mês de janeiro (para muitos). Assim como o peixe e o camarão típicos desse local, fica tudo muito leve e agradável.

Por ter sido um quadro ao ar livre, na beira da praia, aconteceram alguns imprevistos, como o vento apagando o fogo, e uma chuva que fez com que eles parassem a receita até que ela acabasse. Esses acontecimentos foram bem conduzidos pelo repórter Hildebrando, o que possibilita transparecer um perfil suave e descontraído do quadro ChefJPB.

QUADRO 3		
CÓDIGO	TRECHO DA FALA DE HILDEBRANDO	CATEGORIA
Nenhum código encontrado.	Não foram identificados trechos de fala referente aos pontos levantados nessa pesquisa	Nenhuma categoria encontrada referente aos pontos levantados nessa pesquisa.

Fonte: Elaborada pela autora, 2023.

Quadro 3 – Em continuação, segue a terceira receita do dia 21 de janeiro de 2023, com o passo a passo de como preparar pudim de sorvete com o confeitiro Samuel Pessoa. Hildebrando direcionou a reportagem enquanto o confeitiro conduziu a receita, e ambos conversaram em palavras e sintonia para que o telespectador entendesse bem o modo de preparo. Um dos exemplos é quando Samuel inicia a receita derretendo o chocolate com o creme de leite para fazer a ganache.

Assim que concluída essa primeira etapa, Hildebrando pega o recipiente do preparo e mostra para a câmera o ponto que ficou, além do movimento circular feito por ele para mostrar a consistência da ganache, avança explicando que “fica ralinho mesmo, não tem que

esperar engrossar” aquele é o ponto adequado para a receita em questão. Mais uma vez utiliza de linguagem explicativa, para aproximar o espectador na intenção de gerar interesse e compreensão sobre o conteúdo abordado.

Essa receita foi também planejada e pensada para a etapa de verão, por ser uma sobremesa gelada, algo que refresque o calor. Nesse quadro em específico, não foi identificado nenhum trecho que nos levasse a analisar o conteúdo temático ao qual nos propomos nessa pesquisa. Ficou fundamentada em uma receita ensinada passo a passo, bem elucidativa, e de fácil acesso. Todavia, não apresenta questões relacionadas a abordagem desse trabalho, que nos possibilite uma análise mais profunda.

QUADRO 4		
CÓDIGO	TRECHOS DAS FALAS DE WALÉRIA	CATEGORIA
Falando dos ingredientes regionais. (1)	1. “Só ingredientes que a gente gosta, da terra”	Sentimento positivo de valorização a comida regional.
Fazendo uma ironia/brincadeira. (2)	2. “Vamos ao sacrificio né minha gente?!”	
Ressaltando os ingredientes regionais. (3)	3. “Provar essa receita aqui, que como a gente falou né, são ingredientes da nossa terra”	

Fonte: Elaborada pela autora, 2023.

Quadro 4 - A quarta e última receita do mês de janeiro de 2023 do ChefJPB, foi apresentada pela repórter Waléria Assunção, que acompanhou o preparo do filé de tilápia com crosta de castanha de cajú e granulado de tapioca, pelo Chef Stenio Birth. Com mais evidência de ingredientes da terra (como menciona Waléria).

Os ingredientes citados nessa receita são bem conhecidos no Nordeste, onde a emissora é consolidada, no estado da Paraíba. De acordo com Prazeres *apud* Ferreira (2015) as regiões do Norte e Nordeste tem maior produção de mandioca, de onde se produz o granulado da tapioca e seus derivados. Dessa forma, traz para o telespectador o que é “da nossa terra”, para valorizar e lembrar as delícias que se tem “dentro de casa”. E como fazer pratos tão bons com ingredientes regionais.

3.1.2 Análise da Entrevista

Seguimos para a análise de conteúdo da entrevista semi-diretiva, realizada com o apresentador do quadro ChefJPB, Hildebrando Neto (TV Cabo Branco). A entrevista aconteceu no dia 09 de março de 2023, na cidade de João pessoa. Por volta das 15h chegamos ao Espaço Cultural José Lins do Rêgo (local escolhido pelo entrevistado), logo em seguida ele chegou.

Dispomos de uma lista de perguntas sobre: quadro ChefJPB, comida e cultura. A entrevista caminhou de forma espontânea e esclarecedora. Foi registrada com o gravador do celular, tendo aproximadamente 43min de duração. Conforme instrui Bardin (2009), existem várias formas de fazer uma entrevista, além de diferentes classificações, e independente disso elas devem ser transcritas em sua totalidade. Assim fizemos, e resultou em 12 laudas de transcrição. Bardin (2009), refere a importância e essência da entrevista.

Lidamos então com a fala relativamente espontânea, com um discurso falado, que uma pessoa – o entrevistado – orchestra mais ou menos à sua vontade. Encenação livre daquilo que esta pessoa viveu, sentiu e pensou a propósito de alguma coisa. A subjectividade está muito presente: uma pessoa fala. Diz <<Eu>>, com o seu próprio sistema de pensamentos, os seus processos cognitivos, os seus sistemas de valores e

de representações, as suas emoções, a sua afetividade e a afloração do seu inconsciente. E ao dizer <<Eu>>, mesmo que esteja a falar de outra pessoa ou de outra coisa, explora, por vezes às apalpadelas, uma certa realidade que se insinua através do <<estrito desfiladeiro da linguagem>>, da sua linguagem, porque cada pessoa serve-se dos seus próprios meios de expressão para descrever acontecimentos, práticas, crenças, episódios passados, juízos... (BARDIN, 2009, p.89)

Levamos em consideração o caráter pessoal de uma entrevista, e a partir da transcrição, fizemos cópias e sublinhamos trechos da fala do entrevistado de acordo com a temática da pesquisa deste trabalho, que se volta para a gastronomia como símbolo de cultura.

Avançamos com a mesma proposta da análise do quadro ChefJPB, fazendo uso do método indutivo. Com fundamento na leitura identificamos mensagens, grifamos elas, para em seguida agrupar e organizar em códigos e categorias.

QUADRO 5		
CÓDIGO	TRECHOS DA ENTREVISTA	CATEGORIAS
Falando sobre o objetivo do ChefJPB. Enfatizando a preferência por insumos locais (1)	1. “Ó, o foco do Chef é principalmente dar visibilidade pra nossa gastronomia. O foco é, são os insumos locais, e assim, apesar do nome, o quadro ser Chef JPB, o que a gente gosta de mostrar é boa comida e boa cozinha.”	Sentimento positivo de identidade regional sobre a gastronomia local. (1)
Contando o espaço que a gastronomia vem ganhando nos últimos anos (2)	2. “A proposta do Chef é dar visibilidade, é trazer comida, comida na verdade de gastronomia ganharam uma projeção muito grande nos últimos anos né, o espaço é bem generoso. Hoje a gente tem uma demanda muito grande por esse tipo de coisa.”	A comida de gastronomia vem ganhando espaço e valorização. (2)
Dizendo que gosta desse universo da cozinha, e expando memórias do primeiro contato, que é dentro da casa dos pais, com a mãe que cozinha muito bem. (3)	3. “Eu acho que assim, eu me dei muito bem nesse quadro, porque primeiro: é um assunto que eu gosto, eu sou filho de uma cozinheira excelente. Minha mãe é uma... não tem formação acadêmica, nada, mas é uma mulher que cozinha muito bem, e gosta muito de cozinha. Então, esse universo de cozinha lá em casa foi sempre... a casa girava em torno da cozinha e da comida que é feita, até hoje. Eu digo mais anteriormente porque é quando eu convivia com meus pais né... Mas então assim, sempre o ambiente da casa, onde a gente recebia, tudo acontecia ao redor da mesa, então essa coisa de cozinha sempre me acompanhou, e eu acho que o Chef hoje é meio que um segmento disso também. E aí tem minha curiosidade de repórter, de jornalista, eu sou um curioso por tudo, o assunto me interessa.”	Sentimento positivo de lembranças da referência com a comida e a cozinha, dentro de casa, em família. (3)
Relação de recusar a alta gastronomia como sendo a melhor. Enfatizando que gosta de comida boa, e ela pode ser encontrada em vários contextos, como por exemplo, em um barzinho, no bairro periférico da cidade de João Pessoa. (4)	4. “Eu, assim, eu gosto de comida boa, não sou ligado com essa coisa de alta gastronomia não, eu acho isso frescura. Eu, pra mim, eu frequento... Eu não sou frequentador de ambientes refinados, nem de ambientes luxuosos. Eventualmente vou por força da profissão, de algum convite e tal. Mas, a minha frequência normalmente é em botecos, eu frequento cantos que são fora do óbvio do contexto normal aqui da cidade, e que são muito bons. Frequento, por exemplo, um barzinho, ali no treze de maio, que é um bairro periférico aqui da cidade, que a mulher serve o melhor goiamum da cidade, a melhor língua que tem na cidade. Assim, e é tudo muito barato, mas eu sempre digo a ela “dona Maria a senhora faz cozinha de alta, faz alta gastronomia e não sabe” comida boa, muito, muito boa.”	Sentimento de valorização a comida local. (4)
Abordando que considera alta gastronomia, a comida boa. (5)	5. “Pra mim a alta gastronomia é comida boa, de verdade e bem feita. Honesta!”	Sentimento de valorização a comida bem feita. Independente de

		status. (5)
Falando sobre a relação entre comida e afetividade. (6)	6. Eu acho que quando vem a comida, que chega isso, você da uma relaxada, é preciso lembrar que comida tem um lance afetivo muito forte. Isso resgata lembranças, memórias afetivas, família, né, então assim, tudo isso mexe na ordem da afetividade das pessoas, emociona.	Sentimento de nostalgia, relacionado a comida e as boas lembranças que essa proporciona nos indivíduos. (6)
Enfatizando os laços afetivos que a comida proporciona em todos, pois comida é um fato. (7)	7. É um elo, é um vínculo de afeto que você mantém, e muito forte e presente em todo mundo né, independente da cultura, independente de quem seja, todo mundo come, pra sobreviver, uns gostam mais, outros gostam menos, mas é uma unanimidade, comida é um fato. E eu acho que é por isso que rende tanto.	Sentimento de conexão com pessoas através da comida, independente da cultura. (7)
Explicando o contexto que os conteúdos gastronômicos devem ser abordados para despertar interesse do telespectador pela gastronomia local. (8)	8. “Eu acho que tem que ser algo leve, conversado, que desperte o interesse e a curiosidade das pessoas, que agregue informação pras pessoas, que faça ela entender como o estado dela é bacana, e como produz coisa bacana que ela nem conhecia. Eu acho que a gente tem outro papel importante que é preservar e ser mantenedor da nossa gastronomia local, de pratos que se a gente não tiver cuidado e a gente não preservar, eles podem cair no esquecimento e correr risco de extinção depois de um tempo.”	Sentimento de compromisso enquanto jornalista e cidadão, relacionado a atenção com conteúdos gastronômicos regionais. (8)
Enfatizando a importância de ser regional e que isso ajuda a estabelecer relações com o mundo todo. Contando sua história, enquanto se considera Paraibano com orgulho, mesmo tendo nascido em outro estado. (9)	9. “Quando a gente é regional, e quando a gente olha pro nosso umbigo, olha pra nossa casa, a gente vai estabelecer relações com o mundo todo. A verdade é essa. Você não precisa... Eu acho que a gente tem que tá... eu acho que isso fortalece a nossa identidade local, reforça a nossa autoestima como paraibano. Eu nasci fora daqui, mas vim para o nordeste aos 4 anos, e me sinto paraibano, sem precisar nem de título, de nada. Então assim, tenho maior orgulho da comida que é produzida aqui, e tenho maior orgulho de hoje ser um divulgador e de poder mostrar pra Paraíba inteira o quanto a gente é rico nesse, nesse segmento, sabe? Eu tenho muito orgulho disso.”	Sentimento positivo de pertencimento e valorização ao lugar e a comida local. (9)
Contando a primeira memória televisiva de conteúdos gastronômicos. (10)	10. “Eu ia falar dela agora, a minha primeira, a minha primeira memória, porque eu já sou antigo né. A minha primeira memória como criança, esse negócio sempre me chamou atenção, porque eu lembro que isso era na Band, não era nem Band na época, era TV Bandeirantes. Ofélia e Aparecida que é uma, uma, uma, uma preta que trabalha, que acompanha ela, e que tá hoje com Edu, naquele programa da Band também, ela faz assessoria da cozinha ali pra ele também. Uma figura maravilhosa, muito doce, muito querida. E ela era a assessora, ah ah, como é que eu posso dizer? A ajudante de cozinha de Ofélia, que já era uma senhorinha com cara de vó, e que fazia aquelas receitas de vó mesmo, bolinho, fazia de tudo. Mas ela tinha uma narrativa assim tranquila, calma, eu achava aquilo, aquilo meio que me hipnotizava na frente da televisão, eu dizia “como essa mulher faz isso bacana”, e eu como criança, adolescente, pré-adolescente, achava sensacional. Ofélia é minha primeira memória, de gastronomia em televisão. É ela.”	Sentimento de resgate afetivo e admiração, relacionados as lembranças da primeira referência com conteúdos gastronômicos em TV. (10)
Explanando seu ponto de vista sobre o que é cultura. Acima de tudo cultura é cidadania. Ela é comida	11. “Pra mim cultura é tudo aquilo que... gera ah, ah... não gera, mas como que eu posso dizer? Deixa eu pensar direitinho aqui pra não falar besteira. É tudo aquilo que constrói vamos dizer assim, a nossa identidade enquanto gente, enquanto cidadão, eu acho que cultura é cidadania acima de tudo. É você fazer com que aquela pessoa tenha senso de pertencimento ao seu lugar, e que	Sentimento positivo de valorização e reconhecimento da cultura como algo que soma na vida de todo cidadão.

<p>também, é o pão que alimenta e sacia, em formato de pertencimento e história da própria vida, que auxilia na evolução. (11)</p>	<p>compreenda aquilo como fator de identidade, de orgulho, de valorização, eu acho que é isso tudo, eu acho que por isso que é tão importante a gente fazer a manutenção disso, que a cultura também conta a nossa história, isso é importante, até pra que a gente não repita nossos erros, seja no campo cultural, ou em qualquer outro que seja, e o Brasileiro repete muito. Então é bom tá ligado. E eu acho que é isso, eu acho que, é é, pra mim é meio que comida também, é meio que pão também, de outra forma...”</p>	<p>(11)</p>
---	---	-------------

Fonte: Elaborada pela autora, 2023.

Como é possível observar no quadro 5, há grande presença de sentimento positivo na fala do entrevistado ao mencionar ele enquanto jornalista do quadro ChefJPB, e sua vida pessoal, remetendo a comida, lembranças afetivas que envolvem a alimentação, e a cultura intrínseca nos detalhes dos rituais da alimentação e do local em que se vive, aonde é desenvolvido a comida regional. Além da responsabilidade e cuidado que carrega enquanto cidadão e profissional, ao disseminar conteúdos gastronômicos para o público.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dentro do quadro ChefJPB compreendeu-se um conteúdo vasto de afetividade, sentimento forte de valorização e pertencimento ao local e a comida regional. Comprova as relações de afinidade entre o indivíduo e a comida, como símbolo de identidade, história, proximidade e zelo com a comida local. Demonstra que a gastronomia é reconhecida enquanto cultura, e está sendo divulgada por esse mesmo viés.

Como relata Bueno (2016), na mudança de cenário que a comida popular ganhou, não sendo apenas conteúdo influente para consumo a alta gastronomia, em 1990, teve início uma geração de chefs brasileiros conectados com a dinâmica global. Ele diz que “Os novos chefs brasileiros praticam uma culinária contemporânea e globalizada e, além de recorrerem aos perfumes e sabores locais como elementos de diferenciação, procuram construir um estilo próprio.” (BUENO, p. 455). Tendo como objetivo utilizar os procedimentos da gastronomia atual com os costumes e ingredientes regionais.

Com uma temática que evidencia comida e cultura em sua categorização, ao longo do tempo esse tipo de conteúdo está ganhando cada vez mais destaque, apreciação e relevância, em apresentações de cunho cultural e regional.

Na análise de conteúdo da entrevista semi-diretiva, colhemos um material abrangente. Para esses, verificamos as tônicas presentes na entrevista, que nos proporcionou um processo extenso de codificação e categorização (expostos no quadro 5). Nessa perspectiva, identificamos menções a sentimentos positivos referentes a identidade regional sobre a gastronomia local, e a valorização da mesma.

Sobre recordações proporcionadas pela cozinha e comida, há espaço também para apontar o resgate afetivo e admirável visto pelo apresentador do quadro, Hildebrando Neto, ao recordar programas pioneiros em conteúdos gastronômicos, como é o caso do “A Cozinha Maravilhosa da Ofélia”, que estreou em 1968.

Sobre essa referência, dedicamos uma das perguntas na entrevista, que recebemos a resposta exposta no (quadro 5, trecho 10). Os 30 anos do programa de culinária apresentado por Ofélia, se fez de parâmetro para muitos outros, servindo de inspiração. A linhagem de segmento na execução de receitas se mantém. O que hoje se percebe de avanço em relação ao grau de conteúdos explorados, é que as receitas são para um público ainda maior, o foco saiu do funil de apenas mulheres donas de casa, e se expandiu para o telespectador que tem fome e interesse pelo assunto. Um bom exemplo para isso é que o próprio apresentador do quadro ChefJPB é um homem, que com dedicação faz seu trabalho jornalístico de forma responsável e com muita entrega.

Falando em responsabilidade, a escolha da pauta sobre o que trazer para expor no ar, é um trabalho que exige cautela e como vemos nas exibições do Chef e na entrevista, as narrativas têm congruência. Durante a entrevista, questionado sobre como o ChefJPB se enquadra na abordagem cultural, e na leveza do quadro, distinguindo-o de um *Hard News* (quadro 5, trecho 8), Hildebrando expõe o sentimento de compromisso enquanto jornalista e cidadão, relacionado à atenção com os conteúdos gastronômicos a serem exibidos, e na prudência de manter viva a essência da gastronomia local.

Por se diferenciar das *Hard News*, os conteúdos do jornalismo cultural têm um teor mais tranquilo, e com a gastronomia não poderia ser diferente. A cultura em si ameniza alguns problemas, refaz a crença, e gera alegria. Ao provocar estímulos de relaxamento, emoções positivas e afinidade com o que está sendo transmitido, o telespectador sente-se confortável. Sendo esse, um dos motivos sobre o aumento do interesse do público diante de assuntos gastronômicos no jornalismo cultural.

Sentimento de conexão com as pessoas através da comida, independente da cultura, é mais um ponto categorizado na entrevista. E como ressalta Bueno (2016) “A gastronomia, portanto, não pode ser reduzida à cozinha e à comida. Ela mobiliza todo um repertório de maneiras de se relacionar com elas que se materializa na cerimônia da refeição, ritual que só pode ser compreendido em sua ligação com a dinâmica dos estilos de vida.” (BUENO, p. 445). Gerar vínculo, por meio do respeito. Abstraindo-se de crenças, comida é uma veridicidade.

É nesse fragmento que são pensadas as receitas para serem disseminadas para um público consumidor do jornal de TV, no caso desse estudo, o quadro ChefJPB. Não é apenas apresentar comida, vai ao encontro de uma visão e planejamento que chama e prende a atenção do telespectador, e está enraizada diretamente nas características culturais.

O nome do quadro induz a pensar na presença exclusiva de Chefs⁹, cuja bagagem é mais abrangente, no sentido geral da gastronomia, seja Chef de cozinha ou Chef de confeitaria, os quais administram equipes de cozinheiros e confeitadores respectivamente. Mas, é só ao assistir os quadros que é possível observar essa contraposição das classificações nas exibições, quando o repórter apresenta quem vai conduzir a receita, evidenciando a especificidade da área de conhecimento na gastronomia. Dessa forma vai construindo quadros com chefs, cozinheiros e confeitadores. A respeito do nome do quadro fazer menção a Chef, Hildebrando afirma na entrevista (quadro 5, trecho 1) que o foco é dar exposição a boa comida que pode ser produzida com insumos locais.

Finalmente, concluímos com esta pesquisa que os conteúdos gastronômicos estão presentes no jornalismo cultural, associados a nível de cultura local no caso dos quadros exibidos no ChefJPB. Possuem códigos e categorias que seguem a interpretação de enaltecimento para com a comida regional, reconhecendo que faz parte da origem e dos hábitos alimentares de um povo, e deve ser exposta como indício de aproximação e identidade com o telespectador.

⁹ Definição encontrada na revista: Rosa dos Ventos (2013, p.211) “Um chef, dizia Escoffier, é um artista e administrador. Suas obrigações cotidianas compreendem determinar as compras, planejar os menus e distribuir o trabalho entre o pessoal da cozinha, que pode chegar a dezenas de pessoas. Deve ainda supervisionar a execução dos pratos... Necessita, portanto, além de sensibilidade artística e paladar apurado, de conhecimento amplo de tudo o que se relacione com a cozinha. Só quem faz da cozinha o seu supremo interesse, dedicando-lhe anos de estudo e de trabalho, torna-se um chef.”

REFERÊNCIAS

- AMARAL, Renata. **Gastronomia**: Prato do dia do Jornalismo Cultural. Universidade Federal de Pernambuco, fevereiro de 2006.
- BALLERINI, Frantjesco. **Jornalismo Cultural no século 21**: literatura, artes visuais, teatro, cinema, música: a história, as novas plataformas, o ensino e tendências na prática. São Paulo: Summus, 2015.
- BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Edição revista e actualizada, 2009.
- BARROCO, Lize; BARROCO, Helio. A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano. **Turydes: revista de investigación en turismo y desarrollo local**, Santa Cruz, vol. 1, n° 2, março 2008.
- BORTOLOTTI, Chiara. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003. **Revista memória em rede**, Pelotas, vol. 2, n° 4, dez.2010/ mar.2011.
- BUENO, Maria. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno C R H**, Salvador, vol. 29, n° 78, p. 443-462, Set./Dez. 2016.
- CAPELETTO, Fabiula. **Gênero e mercado de trabalho**: A inserção da mulher em cargos de chefia na indústria metalmeccânica de erechim. Erechim, 2018.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier Editora, 2003.
- CASTRO, Celso (Org.). **Evolucionismo CULTURAL**: textos de Morgan, Tylor e Frazer. Rio de Janeiro: Jorge ZAHAR Editor, 2005.
- CASTRO, Helisa; MACIEL, Maria; MACIEL, Rodrigo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista de História e Geografia: Ágora**. Santa Cruz do Sul, vol. 18, n° 07, p. 18-27, jan./Jun. 2016.
- COSTA, Luís. **Antonio Carlos Nóbrega**: em acordes e textos armoriais. Campina Grande: Eduepb, 2011.
- ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos da Gastronomia**. Turismo, hospitalidade e lazer. Editora Érica, 1 ed, 2013.
- FERRO, Rafael. Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. **Contextos da Alimentação: Comportamento, Cultura e Sociedade**, Campos do Jordão, Artigo, Vol. 2, N° 2, 2013.
- FLANDRIN, Jean; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 6 ed, 1998.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

MARCHIORI, Marlene. **Cultura e Comunicação Organizacional: um olhar estratégico sobre a organização**. São Caetano, SP: Difusão Editora, 2 ed, 2008.

MENESES, Paulo. ETNOCENTRISMO E RELATIVISMO CULTURAL: algumas reflexões. **Revista Gestão & Políticas Públicas**, v.10, p. 1-10, 2020.

MINAYO, Maria. **Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade**. Editora: Vozes, 2011.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

MULLER, Silvana. PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. **Universidade Federal de Santa Catarina**, 29 de fevereiro de 2012.

MULLER, Silvana; AMARAL, Fabiana; REMOR, Carlos. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. **Universidade de Caxias do Sul**, 9 e 10 de julho de 2010.

NÓBREGA, Zulmira; BARBOSA, Tatiana. **O começo dos programas culinários na televisão: de Julia Child (EUA) a Ofélia Anunciato (Brasil)**. Revista Brasileira de História da Mídia, São Paulo, v. 10, n. 1, p. 214-231, jan./jul. 2021.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**. Vol. 5, nº 2, p. 206-217, abril-junio, 2013.

PRAZERES, Isadora. **ELABORAÇÃO DE BARRA MULTICOMPONENTE A BASE DE FARINHA DE TAPIOCA, CASTANHA DO BRASIL E FRUTAS REGIONAIS**. Belém – PA, 2015.

QUEIROZ, Pedro; SOBREIRA, Antonio. **Antropologia Geral**. INTA. Sobral, 2016.

SANTOS, Vanessa. A DIETA LACTOVEGETARIANA DOS HARE KRISHNA: estilo de vida e adaptações normativas alimentares. **Revista Idealogando**, vol. 1, nº 1, p. 19-34, fev, 2017.

PIZA, Daniel. **Jornalismo Cultural**. São Paulo: Contexto, 2003.

ANEXO A – PRINT DOS QUADROS CHEFJPB (MÊS DE JANEIRO)

Fonte: G1, 2023.



Fonte: G1, 2023.



Fonte: G1, 2023.



Fonte: G1, 2023.

AGRADECIMENTOS

Desde a minha infância meu pai me ensinava sobre a vida. Uma das suas principais metas para comigo e os meus irmãos se pautava nos nossos estudos. Ele repetia com frequência as seguintes palavras “não temos condições financeiras porque papai não estudou, e é através do estudo que podemos ter conhecimento e sucesso. Eu quero que você dedique sua vida a isso. Primeiramente os seus estudos, a sua independência financeira, depois, bem depois, sem pressa, você pode começar a pensar em um casamento.” Diariamente o mesmo ensinamento, e talvez por isso, unido a uma obediência e amor devoto que tenho por ele, assistindo as abdições e persistências em prol de mim e dos meus irmãos, que eu não consigo ser insuficiente.

Aos meus pais, Antônio de Pádua e Maria do Socorro, que viveram e vivem por nossa família. Me ensinando desde a infância princípios valiosos, que seguem enraizados em mim. Obrigada por todo amor compartilhado, pelo zelo e perseverança. No ato de lutar e persistir sempre, vocês me ensinam sobre a vida.

A Deus todo poderoso... Obrigada por todas as bênçãos e dificuldades que fizeram ser quem sou. Quando criança, meus pais me ensinavam sobre ti, e sobre tua misericórdia, e eu te amo desde aquele tempo. Nos dias que eu não queria estudar, não fugia em segredo, ia contar ao meu pai que eu queria deixar aquela atividade para lá rs, ele dizia assim “reze para que Deus ilumine a sua mente para os estudos, peça ao Divino Espírito Santo clareza e discernimento”. A cada nova etapa te suplico, e com essa pesquisa não foi diferente. Me

destes tanto, e eu, não sei se mereço. A ti senhor, o meu infinito amor e a minha eterna gratidão. Esse trabalho é nosso!

A minha querida e amada avó Regina (in memória) meu grande exemplo no amor e no empreendimento. Teus ensinamentos se perpetuam comigo por onde quer que eu vá.

Maria de Lourdes (in memória) tia e madrinha. Talvez 21 anos não seja tanto, depende muito do que se trata. Esse foi o tempo que vivi contigo, compartilhando de amor puro, sadio, cuidadoso... Fostes a mulher mais forte que eu conheci. Foi nessa força que me ensinastes a ser, quem eu nunca imaginei que poderia.

Vocês olham e cuidam de mim diretamente do céu, e eu por aqui agradeço todos os dias pela oportunidade de ter partilhado um pequeno espaço de tempo, desfrutando de tanto amor e verdade. Amo-as imensamente, para sempre. Obrigada por tudo!

Meus queridos e amados tios e tias, meu muito obrigada pela vivência e contribuição em minha vida. Agradeço aos meus irmãos Altamir José e João Paulo pela amizade. Aos primos, todos eles, pela parceria. Aos amigos que trilharam o caminho da vida comigo, uns estando até hoje, outros que seguiram direções distintas, foram/são essenciais e indispensáveis. As minhas sobrinha Vitória e Alice pela felicidade que trazem diante da inocência e bondade da infância. Geovanne Inácio (tio de meu pai), que pagou os meus estudos durante o ensino fundamental II até o ensino médio. Obrigada pela crença que daria certo.

Luzia, minha cachorra de estimação que comunga da vida comigo a quase 15 anos. Te agradeço pela fidelidade e felicidade em existir. Obrigada por me ensinar de forma ímpar, mesmo sem falar.

Ao meu orientador, Luís Adriano, agradeço todos os ensinamentos doados durante a minha graduação e na construção desse trabalho. Pela paciência, inspiração, solicitude e amizade.

Grata a todos os professores que com atenção e dedicação compartilharam conhecimentos e experiências. Aos colegas de curso, e as amizades que formei dentro da UEPB. Clara Madruga e Teresa Galdino lhes agradeço a compreensão e amizade. A Isis Coelho pelos ensinamentos e parceria. Hipólito Lucena pela oportunidade de estágio e muita experiência na CODECOM. Aos técnicos da Coordenação do Curso pela assistência. A Chefe de Departamento Salete Vidal pela boa vontade. Hildebrando Neto, pela disponibilidade e atenção.

Meu bizavô paterno, Francisco Isidoro, que não conheci nem mesmo por foto. Mas, me falava muito do senhor, a minha querida avó Regina. Obrigada por ter marcado a memória da nossa família como sendo o cozinheiro da região de Olivedos (PB). Através disso, talvez na nossa genética, ficou enraizado o gosto pela arte de cozinhar e impressionar. Vó sempre repetia o quanto te amava, e como foi a última vez que lhe viu. Interessante dizer, a sua história de vida foi até o fim fazendo o que gostava, morreu depois de mais um almoço na casa de uma família. Estamos falando de aproximadamente 1930. Obrigada por ensinar que cozinha quem tem fome, para quem tem fome, ou seja, todos, não é ofício apenas feminino.

Doce Strella, minha confeitaria artesanal. Na insistência de ser eu, tenho você, como um belo presente que Deus criou para mim. Por toda beleza da confeitaria, com porções de afeto e delicadeza, não faço apenas doces, encontro alegria, proporciono histórias em cada comemoração, e alcanço gratidão dos clientes. Descubro assim sobre tantas coisas, uma das tais: cultura.