

ISAC OLIVEIRA GODINHO

COZINHA EM PROSA
A CULINÁRIA MINEIRA COMO PAUTA NO JORNALISMO
LITERÁRIO

Viçosa – MG

Curso de Comunicação Social/ Jornalismo da UFV

2017

ISAC OLIVEIRA GODINHO

COZINHA EM PROSA
A CULINÁRIA MINEIRA COMO PAUTA NO JORNALISMO
LITERÁRIO

Memorial referente ao Projeto Experimental apresentado ao Curso de Comunicação Social/ Jornalismo da Universidade Federal de Viçosa, como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Jornalismo.

Orientador: Felipe Lopes Menicucci

Viçosa – MG

Curso de Comunicação Social/ Jornalismo da UFV

2017

FOLHA DE ROSTO

AGRADECIMENTOS

Mais uma jornada chega ao fim, após muita luta e dedicação. Sabendo que ninguém conquista seus objetivos sozinho, deixo aqui meu agradecimento a todos que fizeram parte da minha jornada universitária.

Aos meus pais, Luiz Carlos e Ivanilda, por sempre acreditarem no meu potencial e serem meus maiores incentivadores. Por serem exemplos de pessoas dedicadas, íntegras e amorosas. A vocês minha eterna gratidão e todo o meu amor. Ao Lucas, meu irmão, que está sempre comigo em todas as horas, que é amigo e conselheiro.

À toda a minha família, meus avós, tios e primos, que sempre foram um porto seguro, exemplo de amor incondicional e certeza de apoio em todas as situações. Vocês foram essenciais durante essa longa caminhada.

Aos amigos de Viçosa, que sempre estiveram presentes, que me deram carinho e conforto, foram o ombro para chorar nas horas difíceis. Mas, principalmente, foram companheiros nas muitas horas de diversão e alegria.

Aos professores, que se dedicaram e se esforçaram para partilhar o que aprenderam e deixaram suas marcas na minha jornada, cada um a sua maneira. Em especial, agradeço meu orientador, professor Felipe Menicucci, que acima de tudo foi um grande amigo, me apoiando e incentivando durante o semestre de dedicação a esse trabalho, sem você nada disso seria possível.

Por fim, dedico esse trabalho aos amantes da boa comida, a pessoas que assim como eu, buscam na culinária um lugar de refúgio e de aconchego, transmitindo e recebendo todo o afeto que só a comida sabe fazer.

*“Depois do idioma,
A comida é o mais importante elo
Entre o homem e a cultura.”*

- Raul Lody –

RESUMO

O livro ilustrado “Cozinha em Prosa – Sabores da culinária mineira” é um projeto experimental, desenvolvido como Trabalho de Conclusão de Curso para a obtenção do título de Bacharel em Comunicação Social – Jornalismo pela Universidade Federal de Viçosa. O livro aborda a culinária mineira, dando grande enfoque para a comida, como expressão cultural do povo de Minas Gerais. Além disso, também apresentamos histórias de pessoas que têm um relacionamento próximo com a culinária mineira e algumas receitas tradicionais do estado escolhidas com base na afetividade e nas relações familiares do autor. As ilustrações são um fator chave desse trabalho, pois nos ajudam a explorar todo o potencial comunicativo dos alimentos. Em uma perspectiva teórica, trabalhamos com assuntos como o jornalismo literário e o jornalismo cultural; conceitos importantes como cultura, tradições e memória; além de explorarmos as relações entre a comunicação e o campo da gastronomia e da culinária.

Palavras-chave: culinária; gastronomia; jornalismo literário; jornalismo cultural; comida mineira.

ABSTRACT

The illustrated book, “Cozinha em Prosa – Sabores da Culinária Mineira” is an experimental Project, developed as a final course assignment to get the title of graduated in Social Communication – Journalism by the Federal University of Viçosa. The book approaches the culinary of a Brazilian state, known as Minas Gerais, giving focus to the food as a cultural expression of the local people. Besides that, we also present stories of people who has a close relationship with this culinary and the traditional recipes, chosen based on affectivity and the author’s family relationships. The illustrations are the key factor of this book, because they help us to explore the whole communicative potential of the food. On the theoretic perspective, we used subjects like new journalism and cultural journalism; important concepts like culture, traditions and memory; besides that, we explored the relations between the communication and the culinary and gastronomy.

Keywords: culinary; gastronomy; new journalism; cultural journalism; typical food of Minas Gerais

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO: UM BREVE APERITIVO	8
CAPÍTULO 1 – DISCUSSÕES SOBRE JORNALISMO LITERÁRIO E LIVRO-REPORTAGEM	11
CAPÍTULO 2 – APONTAMENTOS SOBRE CULTURA E MEMÓRIA.....	16
2.1 – Cultura	16
2.1.1 – Jornalismo Cultural	19
2.2 - Memória	20
CAPÍTULO 3 – INTERFACES E RELAÇÕES ENTRE A CULINÁRIA, A GASTRONOMIA E A COMUNICAÇÃO	21
CAPÍTULO 4 – RELATÓRIO TÉCNICO	24
4.1 – Pré-produção	24
4.2 – Produção	28
4.3 – Pós-produção	29
4.4 – Cronograma e Orçamento	32
CONSIDERAÇÕES FINAIS: AGUARDANDO A PRÓXIMA REFEIÇÃO.....	33
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	34

INTRODUÇÃO: UM BREVE APERITIVO

Um fator marcante e muito relevante na cultura de Minas Gerais é a tradicional cozinha mineira. Torresmo, feijão, angu, couve, leitão à pururuca, galinha ao molho pardo, frango com quiabo, ora-pro-nóbis, pão de queijo, broa de fubá, doces e licores das mais variadas frutas, uma cachacinha para abrir o apetite e um cafezinho para encerrar a refeição. A mesa farta, porém, simples, dos mineiros é uma das grandes referências do estado e uma das principais atrações que encantam turistas do Brasil e do mundo¹.

O livro-reportagem tema deste projeto experimental trata da importância da comida mineira no contexto cultural do estado de Minas Gerais explorando todo o potencial de cores, texturas, sabores e histórias que os alimentos podem nos proporcionar. A partir dos alimentos, procuramos valorizar relatos de pessoas que se relacionam de alguma forma com esses espaços, além de apresentar conteúdo informativo sobre ingredientes típicos da culinária local, valorizar algumas receitas tradicionais, além de vivenciar e transmitir uma experiência voltada para o jornalismo de gastronomia.

Os atos de comer e cozinhar vão além do suprimento de necessidades básicas dos seres humanos. Essas ações são formas de se desenvolver e disseminar a cultura de um povo e, são diretamente influenciadas pelos fatores culturais e identitários de um grupo social em uma determinada região.

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. (CARNEIRO, 2005, p.72).

A comunicação está diretamente ligada à perpetuação de formas de preparo dos alimentos e tradições alimentares. Dentro desta perspectiva, entendemos o jornalismo gastronômico como uma área especializada que traz uma visão que une estes dois campos: o da comunicação e o da gastronomia. A visibilidade da culinária e da gastronomia na mídia é enorme e vem tendo um crescimento significativo, principalmente nos últimos anos. Como explica Helena Maria Afonso Jacob.

¹ De acordo com a Abrasel (Associação de Bares e Restaurantes de Minas Gerais), a culinária típica mineira se caracteriza por um conjunto de ingredientes característicos da nossa região, sendo eles: queijo minas, canastra, pequi, mandioca, rapadura, milho, cachaça mineira, galinha caipira, cortes de porco, ora-pro-nóbis, taioba, castanha-de-baru, batata baroa, jabuticaba e café.

Na comunicação dos meios de massa pode-se observar, nos últimos 10 anos, a exacerbação do uso da gastronomia como temática de revistas, jornais, programas de televisão e sites de Internet, fazendo tal sistema cultural se processar como mídia modeladora de preferências, gostos e paladares sociais, econômicos e culturais. (JACOB, 2009, p.2).

Diante dessa crescente valorização e das possibilidades de aplicação prática de técnicas de comunicação e jornalismo, nosso objetivo principal é desenvolver um livro-reportagem ilustrado que se enquadre nas ideias do jornalismo gastronômico, explorando todo o potencial da comida regional mineira e utilizando de uma linguagem característica do jornalismo literário. Além disso, pretendemos com esse livro levar informação sobre gastronomia de Minas Gerais de uma maneira leve e envolvente, que sirva para despertar o interesse das pessoas pela culinária do estado através de um conteúdo de qualidade.

Traçamos como objetivos específicos conhecer e tornar públicas histórias e pessoas que tenham relação com a comida mineira, com um viés jornalístico-cultural; explicar a importância dos atos de comer e cozinhar para a cultura de um povo, neste caso, o povo mineiro; desenvolver uma narrativa que alie técnicas de jornalismo literário e jornalismo especializado em gastronomia; explorar as possibilidades de registro fotográfico de personagens, pratos e ingredientes que compõem as narrativas do livro-reportagem.

De acordo com pesquisas de Woitowicz (2016) junto ao Banco de Dissertações e Teses da Capes, os estudos acadêmicos envolvendo as áreas de comunicação e gastronomia também tiveram um crescimento significativo nos últimos anos. O total de trabalhos encontrados soma 31, sendo 24 dissertações e 7 teses, distribuídas em 15 instituições de ensino pelo país. Além disso, “o registro mais antigo de pesquisa na área data de 1997; na década de 2000 foram 13 pesquisas e o maior volume de estudos se concentra no período posterior a 2010, com 17 ocorrências até o ano de 2016.” (WOITOWICZ, 2016, p.818)

Os atos de comer e cozinhar estão presentes na rotina do ser humano desde tempos pré-históricos. Essas atividades possuem uma importância significativa na maneira como os indivíduos se organizam socialmente no espaço e como expressam suas culturas. Na contemporaneidade, “o valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato primordial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas”. (LODY, 2007, p.144).

A gastronomia, sendo esse ponto de extrema relevância para o entendimento da cultura de um povo, cria um elo muito forte com o campo da comunicação. Com isso, o ato de comer, presente e relevante na história desde a idade da pedra, passa a ter um grande valor, também nos estudos comunicacionais nos dias atuais.

Podemos pensar a gastronomia como um modo de reflexão sobre as trocas, apropriações e ressignificações de normas, costumes, hábitos e valores dos habitantes das diferentes regiões, provocando ou instigando um intenso intercâmbio cultural. Nesse movimento de ir e vir de produtos, pessoas, saberes e, por que não, de receitas, não é o ato de se alimentar, mas de comer, na distinção clássica, que ocupa um lugar de destaque. (MACIEL; SABBATINI, 2015, p.1).

A escolha da produção de um livro dentro desta temática se dá devido ao papel de destaque que os livros apresentam na área da gastronomia e da culinária. A tradição de se escrever receitas para passar de geração em geração, ou mesmo para publicá-las, constitui uma mídia que Barbosa e Gomes (2004 apud JACOB, 2013) atribuíram o nome de “culinária de papel”. Esses meios de se transmitir as informações culinárias geram prestígio e admiração dentro do meio gastronômico. Desta maneira, ainda hoje os livros exercem um papel forte sobre a culinária, com uma missão de além de propagar receitas e técnicas, aprofundar no conhecimento e mostrar histórias que emergem a partir da culinária.

Além da afinidade temática com o campo da comunicação e da relevância social do tema abordado, posso destacar uma relação intensa e de grande proximidade entre o autor do trabalho e o universo da comida. Esta afinidade pode ser destacada desde o prazer em comer, passando pelo o interesse no assunto, em leituras, programas de televisão e filmes, chegando à paixão pela cozinha, que tem um forte caráter familiar.

Desde criança, sempre rodeado por excelentes cozinheiras e mesas fartas dos mais variados tipos de quitutes e merendas, não é difícil imaginar que o amor pela cozinha surja como algo natural. Além de ser um espaço muito propício para soltar a criatividade e para aliviar do estresse da rotina diária, cozinhar sempre foi, para mim, um elo e uma espécie de lembrança de uma avó que não cheguei a conhecer fisicamente, mas que sempre esteve presente em minha vida e nas histórias de família.

Cozinheira de mão cheia, mulher carinhosa, mãe de 12 filhos e um exemplo nunca esquecido na família Godinho, mesmo após mais de 40 anos de seu falecimento. A veia culinária de Dona Anália veio passando pelas gerações, criou uma família de grandes cozinheiras, que sempre foram meus motivos de inspiração e orgulho. Toda paixão pela cozinha e o aprendizado que adquiri, nesses poucos anos de prática, devo às minhas tias, as melhores professoras que alguém poderia ter, devo também à minha avó, que mesmo longe, sempre esteve presente como força e inspiração, que se mostra ainda mais forte neste trabalho de conclusão de curso.

CAPÍTULO 1 – DISCUSSÕES SOBRE JORNALISMO LITERÁRIO E LIVRO-REPORTAGEM

Dois fatores marcantes presentes nas grandes organizações de mídia atualmente são a necessidade de retratar os mais diversificados assuntos vistos como interesse público e o grande espaço reservado para serviços comerciais publicitários nos veículos jornalísticos. “Com tudo isso, sobra cada vez menos espaço e menos tempo para a reportagem, bem como para a sua versão por excelência, que é a grande reportagem.” (LIMA, 1998, p. 12)

Com olhares atentos, conseguimos encontrar reportagens de qualidade na grande mídia, no entanto, elas acabam perdendo espaço nos meios de comunicação tradicionais, devido a uma série de fatores. A lógica de mercado das empresas de comunicação, aliada ao enxugamento das redações, obriga os jornalistas a trabalharem em muitas pautas ao mesmo tempo, com um *deadline* apertado. Com isso, não sobra tempo para o aprofundamento em questões que poderiam ser relevantes e de interesse público. A marca da instantaneidade também faz com que temas importantes sejam tratados de maneira mais simplista, visando a rapidez na produção e veiculação desse conteúdo. Ainda assim, não podemos desmerecer os esforços de alguns veículos e desconsiderar a presença, mesmo que limitada, da grande reportagem na mídia tradicional.

A grande reportagem não morreu. O que está cada vez mais ameaçado de morrer é o espaço reservado na imprensa para a grande reportagem. Enquanto houverem boas histórias para contar e pessoas dispostas a ler, ouvir e assistir, a reportagem continuará sendo um gênero vivo do jornalismo. Mais que isso: a grande reportagem é a essência do jornalismo. Não esse jornalismo superficial e declaratório que virou a marca registrada do que a chamada grande imprensa tem publicado, mas aquele que conquistou seu lugar na vida das pessoas por apresentar assuntos relevantes e de interesse público de forma atraente e aprofundada. (DANTAS, 2016, p. 52)

Buscando suprir essa defasagem da grande mídia, causada por inúmeras restrições como: tempo, verba, equipe, preocupação com a audiência, temos o jornalismo literário, que surge da aproximação de interfaces entre o jornalismo tradicional e a literatura, constituindo uma nova especialidade, ou um tipo de jornalismo que apresenta perspectivas, linguagens e abordagens próprias e diferenciadas.

De acordo com as ideias de Pena (2006), podemos entender o jornalismo literário como esse modelo de se fazer jornalismo que nos possibilita expressar uma visão ampliada da

realidade, com um relato mais profundo e detalhado que não se obriga em cumprir as imposições do *lead* tradicional².

A linguagem jornalístico-literária possui características que possibilitam uma narrativa diferenciada em relação ao jornalismo diário, sendo elas a “imersão do repórter na realidade, voz autoral, estilo, precisão de dados e informações, uso de símbolos, digressão e humanização” (PENA, 2006, p.105).

Através do jornalismo literário, o material produzido consegue se destacar da validade temporal característica dessa área. Desse modo, conteúdos produzidos com um viés jornalístico-literário tendem a despertar interesse dos leitores por um tempo muito maior, influenciando o imaginário coletivo em diferentes momentos.

Em seu livro, Felipe Pena destaca alguns elementos que ele define como fundamentais na classificação de um dado conteúdo enquanto jornalismo literário. Esses itens-chave são denominados pelo autor como uma “estrela de sete pontas”. Essas características são:

Potencializar os recursos do jornalismo, ultrapassar os limites dos acontecimentos cotidianos, proporcionar visões amplas da realidade, exercer plenamente a cidadania, romper as correntes burocráticas do lead, evitar os definidores primários e, principalmente, garantir perenidade e profundidade aos relatos. (PENA, 2006, p.13).

Um dos formatos mais comuns de se produzir conteúdo embasado nas ideias do jornalismo literário é o livro-reportagem, que pode ser entendido como uma extensão da grande reportagem jornalística no formato de um livro. Este é um produto que permite uma maior independência para quem está escrevendo e uma menor obrigação com o cumprimento de prazos e regras.

No livro-reportagem “Cozinha em Prosa: Sabores da culinária mineira”, buscamos aplicar essas ideias ao trazer perfis de personagens que ampliam visões e relações com a culinária, também organizamos os capítulos através de pratos, ao invés de utilizarmos momentos cronológicos para a narrativa. Além disso, com uma grande imersão do autor

² “Palavra aportuguesada do inglês *to lead* (liderar, conduzir, comandar), o lide constitui uma unidade de pensamento em si; introduz, resume e fornece explicações ao leitor; procura situá-lo diante dos fatos, cativando-o para que continue a leitura ou buscando satisfazer a curiosidade rapidamente. No jornalismo contemporâneo, o lide compensa quatro funções fundamentais: responde às perguntas do leitor (o quê? quem? quando? como? onde? por quê?); dá ênfase à parte principal da notícia, colocando-a em primeiro lugar, a fim de despertar a atenção; fornece rápida identificação das pessoas, lugares e eventos, para facilitar a compreensão da história sem, no entanto, sobrecarregar o texto com excesso de detalhes; chama à memória, lembrando a origem, o início da história, como eclodiu o fenômeno ou problema.” (JORGE, 2012, p.131)

conseguimos trazer profundidade aos relatos e quebrar a burocracia do *lead*, usando uma linguagem com característica literária e esperamos que a perenidade do trabalho se concretize.

Nesse trabalho, usamos as ideias de Lima (1998, 2004) para compreender melhor alguns conceitos que são basilares, como a concepção de um livro em si e também de um livro reportagem, que é o objeto direto deste trabalho de conclusão de curso.

Um livro, você sabe, é uma publicação não-periódica que reúne um conjunto de folhas, geralmente impressas, formando uma unidade individualizada, cujos símbolos identificadores por excelência são um título e uma capa específicos. É também um trabalho de autor – ou de um grupo deles – para comunicar ideias, acontecimentos, experiências, emoções, ensinamentos. E uma série de outras possibilidades, enfim que permitem uma comunhão com o leitor. (LIMA, 1998, p.8)

O mesmo autor caracteriza o livro-reportagem como um meio não-periódico que permite um aprofundamento maior e mais detalhado em assuntos que não são abordados pela grande mídia, ou que o são de maneira simplista, rasa e pouco desenvolvida.

O livro-reportagem é o veículo de comunicação impressa não-periódico que apresenta reportagens em grau de amplitude superior ao tratamento costumeiro nos meios de comunicação jornalística periódicos. Esse “grau de amplitude superior” pode ser entendido no sentido de maior ênfase de tratamento ao tema focalizado, quer no aspecto extensivo, de horizontalização do relato, quer no aspecto intensivo, de aprofundamento, seja quanto à combinação desses dois fatores. (LIMA, 2004, p.26)

Além disso, o livro disponibiliza um formato mais livre, onde o autor não precisa seguir modelos preestabelecidos, como no jornalismo diário. Ainda pode utilizar de uma linguagem leve com características de outras áreas do conhecimento.

Irreverente e rompedor de fórmulas e chavões em alguns casos, o livro-reportagem exerce função recicladora da prática jornalística, porque ousa incorporar contribuições conceituais e técnicas provenientes de áreas como a literatura e a história. (LIMA, 1998, p.8)

Outro ponto que Lima (2004) levanta é a maior liberdade na escolha de fontes, pois o jornalismo literário não se obriga a ficar preso em fontes oficiais, buscando dar voz a outras pessoas e a diferentes formas de conhecimento e saber.

Lima (2004) em sua obra também identifica 13 tipos de livros-reportagem, de acordo com os objetivos propostos pelo autor do livro, pela natureza dos objetos retratados e pela maneira como a narrativa é construída. Sendo assim, o autor propõe as seguintes categorias:

- Livro-reportagem perfil: a obra que busca evidenciar o lado humano de pessoas célebres ou de pessoas comuns que por algum motivo despertem o interesse, seja por

peculiaridades ou por características ou modo de vida que represente um determinado grupo social;

- Livro-reportagem depoimento: aquele que busca reconstituir um acontecimento que tenha relevância, a partir da experiência e dos relatos de uma pessoa que tenha vivenciado esse acontecimento ou pelo menos testemunhado;
- Livro-reportagem retrato: tem uma abordagem parecida com o livro de perfil, no entanto, ao invés de focar em uma figura humana, trata de uma região geográfica, um setor da sociedade ou alguma atividade econômica, por exemplo. Com isso, o livro busca construir um retrato do objeto trabalhado. Na maioria das vezes tem um caráter educativo e explicativo;
- Livro-reportagem ciência: busca fazer a divulgação científica, geralmente em torno de um tema específico, ou também pode apresentar uma crítica ou reflexão;
- Livro-reportagem ambiente: Busca refletir sobre os interesses ambientalistas e as causas ecológicas, podendo trazer uma postura combativa e crítica, ou buscar sensibilizar as pessoas sobre a relação do ser humano com a natureza;
- Livro-reportagem história: aborda temas de um passado recente ou até algo mais distante no tempo, porém, sempre partindo de um elemento que o aproxime do presente, estabelecendo uma conexão com o leitor e o cenário atual;
- Livro-reportagem nova consciência: aborda temas das novas correntes comportamentais, sociais, culturais, econômicas e religiosas;
- Livro-reportagem instantâneo: trata de algum fato recém-concluído, onde já podemos definir os contornos finais. Costuma se ater ao fato em si, mas pode trazer algo sobre a amplitude da situação e tratar de desdobramentos futuros;
- Livro-reportagem atualidade: também trata de temas atuais, mas nesse caso, são fatos mais perenes, onde seus desdobramentos finais ainda não são conhecidos. Apresenta ao leitor a origem da situação, seus contornos no presente e as tendências para possíveis desfechos;
- Livro-reportagem antologia: busca reunir reportagens já publicadas na imprensa ou em outros livros. Essas reportagens podem ser selecionadas e agrupadas pelos mais variados critérios, como o autor, um tema comum, ou um gênero jornalístico, por exemplo;

- Livro-reportagem denúncia: esse livro tem um propósito investigativo e apela contra as injustiças sociais, os abusos de governo ou instituições privadas, abordando casos que sejam marcados pelos escândalos retratados;
- Livro-reportagem ensaio: é escrito na postura de um ensaio, com a presença marcante do autor e sua opinião, buscando convencer o leitor a partilhar do mesmo ponto de vista expresso na obra;
- Livro-reportagem viagem: se constrói a partir de uma viagem a uma dada região geográfica, apresentando na obra questões históricas, geográficas e sociais desse lugar. Se diferencia dos relatos turísticos, pois tem uma preocupação com a pesquisa, a coleta de dados e a análise de questões sociais e conflitos.

As classificações apresentadas pelo autor não atuam como barreiras definitivas, sendo que uma mesma obra pode apresentar características de mais de uma delas, como é a situação desse projeto experimental.

Em nosso caso, o livro produzido tem uma aproximação maior com a definição de livro-reportagem retrato, proposta por Lima (2004), a partir do enfoque regionalista e do papel da culinária como ponto central da expressão cultural do povo mineiro, buscando entender as origens e influências exercidas na comida mineira e apresentar um panorama dessa culinária regional. No entanto, nosso livro também se aproxima de narrativas comuns aos livros reportagens da categoria perfil, a partir da apresentação da história de pessoas que se relacionam diretamente com a comida mineira. A construção de perfis de pessoas ligadas à culinária mineira reforça o argumento de que o livro trata de um aspecto cultural forte do estado de Minas Gerais, reverberando na vida de muitos moradores que construíram histórias, família e carreira com forte vínculo com a cozinha.

Uma vertente do jornalismo literário que também recebe grande destaque é o chamado “Jornalismo Gonzo”, cujo criador é o jornalista norte-americano Hunter Thompson. Pena (2006) conta que Thompson apresentava um estilo característico de trabalhar em suas reportagens, marcado pelo envolvimento pessoal na ação que descrevia. Além disso, ele também buscava uma certa provocação de seus entrevistados, de modo a perceber as reações destes.

Para fazer uma matéria sobre o grupo de motoqueiros *Hell's Angels*, Hunter conviveu com o grupo cerca de um ano e meio. Viveu o que eles viviam, experimentou a realidade deles, fez suas provocações e até mesmo chegou a ser agredido por suas fontes. Apesar disso, produziu um conteúdo excepcional e ainda, iniciou um novo estilo, o Jornalismo Gonzo.

Jornalismo Gonzo consiste no envolvimento profundo e pessoal do autor no processo de elaboração da matéria. Não se procura um personagem para a história; o autor é o próprio personagem. Tudo que for narrado é a partir da visão do jornalista. Irreverência, sarcasmo, exageros e opinião também são características do Jornalismo Gonzo. Na verdade, a principal característica dessa vertente é escancarar a questão da impossível isenção jornalística, tanto cobrada, elogiada e sonhada pelos manuais de redação. (PENA, 2006, p.57)

Apesar de não classificarmos nosso trabalho como um produto de Jornalismo Gonzo, destacamos a influência desse estilo. Em nosso livro, valorizamos as experiências e vivências do autor e damos destaque para a influência da temática na vida do escritor.

CAPÍTULO 2 – APONTAMENTOS SOBRE CULTURA E MEMÓRIA

O presente capítulo se destina a abordar ideias presentes no trabalho experimental e que são importantes para a compreensão do contexto cultural em que se insere a culinária de Minas Gerais. Abordaremos aqui a cultura como um fator inerente ao ser humano e, como esta está presente na formação da identidade regional do povo mineiro, através da manutenção e dos registros de tradições e memórias.

2.1 – Cultura

Mantendo nosso foco no jornalismo, outra perspectiva de importante discussão para esse trabalho é o jornalismo cultural. Começando nossos estudos, precisamos pensar e definir o conceito de cultura, para que desse modo, possamos entender e refletir sobre as produções no âmbito do jornalismo cultural.

Definir o que é cultura não é uma tarefa simples. A cultura evoca interesses multidisciplinares, sendo estudada em áreas como sociologia, antropologia, história, comunicação, administração, economia, entre outras. Em cada uma dessas áreas, é trabalhada a partir de distintos enfoques e usos. Tal realidade concerne ao próprio caráter transversal da cultura, que perpassa diferentes campos da vida cotidiana. (CANEDO, 2009, p.1)

Seguindo as ideias da mesma autora, entenderemos cultura a partir de três acepções, sendo elas: “1) modos de vida que caracterizam uma coletividade; 2) obras e práticas da arte, da atividade intelectual e do entretenimento; e 3) fator de desenvolvimento humano. ” (CANEDO, 2009, p.4).

Em nosso primeiro ponto, vemos a cultura como uma construção social coletiva, a partir dos valores, crenças, identidades, modos de pensar e de agir que marcam uma sociedade. Dessa maneira o termo valoriza a tradição oral de um povo, além de seus costumes, crenças e manifestações artísticas e culturais.

Vale nesta linha de continuidade a incorporação da dimensão antropológica da cultura, aquela que, levada às últimas consequências, tem em vista a formação global do indivíduo, a valorização dos seus modos de viver, pensar e fruir, de suas manifestações simbólicas e materiais, e que busca, ao mesmo tempo, ampliar seu repertório de informação cultural, enriquecendo e alargando sua capacidade de agir sobre o mundo. O essencial é a qualidade de vida e a cidadania, tendo a população como foco (BOTELHO, 2007, p.110 apud CANEDO, 2009, p.5)

A segunda concepção do termo se relaciona mais com a ideia de indústria cultural e uma certa mercantilização e massificação do termo e dos produtos culturais. Podemos relacionar esse significado com as artes em geral, como a literatura, o cinema, as artes plásticas e visuais, o teatro, a dança, a moda e a arquitetura, por exemplo.

A segunda concepção é dotada de uma visão mais restrita da cultura, referindo-se às obras e práticas da arte, da atividade intelectual e do entretenimento, vistas sobretudo como atividade econômica. Esta dimensão não se dá no plano da vida cotidiana do indivíduo, mas sim em âmbito especializado, no circuito organizado. (CANEDO, 2009, p.5)

Já o terceiro ponto do nosso termo trata a cultura como uma maneira de desenvolver a nossa sociedade, através de medidas culturais e educativas, podendo abarcar os mais diversos públicos e promovendo uma formação política e social das pessoas.

Portanto, afirmamos que na atualidade é possível compreender a cultura através de três concepções fundamentais. Primeiro, em um conceito mais alargado onde todos os indivíduos são produtores de cultura, que nada mais é do que o conjunto de significados e valores dos grupos humanos. Segundo, como as atividades artísticas e intelectuais com foco na produção, distribuição e consumo de bens e serviços que conformam o sistema da indústria cultural. Terceiro, como instrumento para o desenvolvimento político e social, onde o campo da cultura se confunde com o campo social. (CANEDO, 2009, p. 6)

A partir disso, podemos entender a cultura como algo inerente ao ser humano e aos grupos sociais. Segundo Stuart Hall (2003), a identidade de um povo ou grupo social é definida historicamente e ela se forma e se transforma junto com a cultura e com a sociedade. Com isso, percebemos que os hábitos e aspectos culturais são definidores da identidade regional de um povo.

O processo de atribuir sentido aos próprios atos e aos próprios legados acaba por construir, de forma simbólica, uma identidade para aquele indivíduo. Ele, num desejo ancestral de sobrevivência, se une a outros que compartilham do mesmo pensamento, numa tentativa de obter um “conforto social” no meio em que vive. A partir daí, o hábito de um influencia o hábito do outro, dentro daquele mesmo grupo. Essa “padronização” de hábitos cria uma identidade que pode não ser autêntica, mas tem valor para aquela sociedade. (MENICUCCI, 2016, p.15)

Dessa forma, entendemos que os hábitos culinários estão presentes na construção da identidade de um povo e se demarcam como fator cultural, que define e ajuda a construir a imagem que esse grupo social tem de si próprio e que transmite para outras pessoas de fora desse contexto.

O conjunto de saberes e práticas envolvidos na cozinha de uma sociedade ou grupo social faz parte de sua herança cultural. Como parte integrante da vida cotidiana, ocupa lugar proeminente entre os marcadores da experiência do pertencimento, de fronteiras identitárias. Seja nacional, regional ou étnica a cozinha situa-se no campo da configuração histórica e cultural singular no processo de constituição de marcas duráveis da tradição. (DUTRA, 2014, p.2)

Os atos de comer e cozinhar, tratados em nosso trabalho, além de serem parte integrante, que influencia e é influenciada pela cultura, também são muito marcantes na caracterização e definição de quem come e quem cozinha e de sua inserção social nos espaços em que vive.

Sobretudo nas artes de comer, nas quais aprendemos a exercer um gosto que nos vai acompanhar o resto da vida. E comer é gostar, e comer é também viver. Daí a nossa forma especial de comer. Nosso jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade, respeito e satisfação. Momento que permite orquestrar todas as diferenças e cancelar as mais drásticas oposições. Na mesa, realmente, e através da comida comum, comungamos uns com os outros um ato festivo e certamente sagrado. Ato que celebra as nossas relações mais que nossas individualidades. (DAMATTA, 1986, p.38)

Ao abordarmos o contexto cultural de Minas Gerais, precisamos entender um pouco da história das influências que a culinária da região teve como base. Essa influência é marcada por três pilares, a comida do povo indígena, que habitava nossa terra antes dos europeus “descobrirem” o Brasil, as diferentes tradições culinárias dos povos africanos, que vieram para Minas durante o ciclo do ouro e trouxeram múltiplas referências culinárias que se misturaram e adaptaram para chegar ao que conhecemos hoje, e a comida e as técnicas dos portugueses que exploraram as riquezas minerais de nossa região, principalmente os tropeiros.

Além dos conhecimentos trazidos por esses povos, outro forte fator de influência em nossa cozinha é a importância do contexto rural em nossa cultura. Alimentos, técnicas, utensílios, receitas e sabores da comida mineira têm grandes marcas das pessoas que vivem na roça. É no ambiente rural que são plantados os vegetais presentes em nossa comida, são criados os animais que servem de matéria prima para nossos pratos, e lá que ainda encontramos com frequência os fogões a lenha, os tachos de cobre, as panelas de barro, as colheres de pau e as canecas esmaltadas que fazem parte do nosso referencial gastronômico.

2.1.1 – Jornalismo Cultural

Como aponta Daniel Piza (2004), o jornalismo cultural não apresenta um marco ou data de seu início, pode-se dizer que ele nasceu na cidade e com a cidade, como um epicentro de uma cultura que merecia ser evidenciada. Com o tempo isso mudou, outras formas de conhecimento passaram a ter espaço na mídia e ser realmente vistos como produtores de cultura. Mas, como aponta o autor, esse estilo jornalístico ainda é relegado a um segundo escalão na grande mídia, mesmo que seja um dos segmentos mais lidos nos jornais e revistas.

O mesmo autor sustenta a ideia de que o jornalismo cultural vive uma espécie de crise de identidade e enfrenta uma certa necessidade de reinvenção e um movimento em torno disso, como vem sendo observado atualmente.

O jornalismo cultural moderno vive crises de identidade frequentes, sobretudo a partir da metade do século XX. E isso já é curioso. Desde o surgimento dos chamados “meios de comunicação de massa” debate-se o papel do jornalismo em face dessa realidade. (PIZA, 2004, p.43)

Esse movimento de mudança só pode ocorrer se as pessoas passarem a enxergar a cultura como algo amplo, dando a devida importância e relevância para essa área do jornalismo, sem que ela seja deixada em segundo plano, como vemos muitas vezes. E também, a partir do momento que os profissionais envolvidos com o jornalismo cultural se preocupem em produzir conteúdo que tenha uma certa relevância e interesse social.

O jornalismo que faz parte dessa história de ampliação do acesso a produtos culturais, desprovidos de utilidade prática imediata, precisa saber observar esse mercado sem preconceitos ideológicos, sem parcialidade política. Por outro lado, como a função jornalística é selecionar aquilo que reporta (editar, hierarquizar, comentar, analisar), influir sobre os critérios de escolha dos leitores, fornecer elementos e argumentos para a sua opinião, a imprensa cultural tem o poder do senso crítico, da avaliação de cada obra cultural e das tendências que o mercado valoriza por seus interesses, e o dever de olhar para as induções simbólicas e morais que o cidadão recebe. (PIZA, 2004, p.45)

Pode-se dizer que esse segmento do jornalismo passa por constantes mudanças bem como seu objeto de exploração – a cultura. Atualmente, com avanços tecnológicos o conteúdo cultural vem ganhando um espaço cada vez maior, principalmente na internet.

O jornalismo cultural situa-se numa zona heterogênea de meios, gêneros e produtos que abordam os propósitos criativos, críticos ou de mera divulgação dos campos das artes, das letras, das ciências humanas e sociais, envolvendo a produção, a circulação e o consumo de bens simbólicos. O espectro de alcance do jornalismo cultural é amplo sob o ponto de vista formal e de conteúdo. (GOLIN, 2009, p.24)

Nesse grande alcance e no grande conteúdo que movimenta o jornalismo cultural, podemos inserir a produção a partir da culinária e as histórias que serão contadas em nosso livro-reportagem.

2.2 - Memória

As práticas culinárias, como fator cultural, precisam ser difundidas em um grupo ou sociedade, para que se consolidem e se tornem marcantes na tradição e na formação identitária de um povo. Para isso, a troca de saberes entre as pessoas e o registro dessas práticas são muito importantes.

Atualmente existem diversos mecanismos para que os saberes culinários sejam difundidos, seja através de sites ou blogs, vídeos em mídias sociais, através de livros de receita ou dos tradicionais cadernos de receitas, feitos à mão e passados de geração para geração. A transmissão oral “ao vivo” também é muito importante, o aprender fazendo, ou vendo quem sabe fazer.

De acordo com Dutra (2014), todas essas formas de registro e explicação de uma receita culinária representam o registro e a transmissão de uma memória coletiva³, que versa sobre a vida vivida e sobre experiências que são relatadas e podem ser apreendidas por outras pessoas.

No contexto sociocultural dos lares mineiros, vemos a presença do caderno de receitas como um item muito importante nesse processo de transmissão de memórias. Nele são registradas os ingredientes e o modo de se preparar comidas que são significativos no âmbito familiar e que a partir daí passam a se tornar pratos típicos, ou tradicionais daquela população.

O estudo desses textos culinários registrados manualmente em cadernos de receitas podem trazer muitas pistas sobre a vida de um grupo. Neles, além das receitas, eram grafados orações e mantras religiosos, dicas de cuidados domésticos, maneiras de se colher ou se tratar determinados insumos, dicas de remédios caseiros para diversas enfermidades e anotações importantes sobre as questões econômicas do lar. Com o passar do tempo, e a popularização de novos meios de registro dessas memórias, o enfoque desse tipo de material passa a ser exclusivo para as receitas, utensílios e técnicas culinárias.

As transformações ocorridas ao longo dos últimos séculos em relação aos textos culinários são representativas da mudança mais ampla das formas de vida e do cotidiano doméstico, na medida em que envolvem ingredientes,

³ “A memória coletiva, propriamente dita, é o trabalho que um determinado grupo social realiza, articulando e localizando as lembranças em quadros sociais comuns. O resultado deste trabalho é uma espécie de acervo de lembranças compartilhadas que são o conteúdo da memória coletiva.” (SCHMIDT; MAHFOUD, 1993, p.291)

combinações, utensílios, medidas e formas de uso historicamente determinados. (DUTRA, 2014, p.6)

Através dos relatos de memórias, independente do dispositivo de veiculação, o conhecimento produzido no cotidiano da cozinha é preservado e disseminado para outras pessoas e novas gerações, fazendo com que a tradição culinária resista ao tempo e continue sendo uma marca forte e importante da cultura de um povo.

CAPÍTULO 3 – INTERFACES E RELAÇÕES ENTRE A CULINÁRIA, A GASTRONOMIA E A COMUNICAÇÃO

Como sustentamos nesse trabalho, a importância do ato de comer em nossas vidas e a maneira como ele deixa de ser apenas uma necessidade natural dos seres humanos e passa a ser a representação de desejos e prazeres é também uma das grandes razões para sua grande inserção no campo comunicacional, principalmente nos últimos anos.

Comer é um dos atos que realizamos com maior frequência ao longo de nossas vidas. Mesmo considerando que se trata de uma necessidade biológica, é certo que não comemos apenas para matar a fome física, mas também para nos alimentarmos de cultura, e, claro, de comunicação. A comida e a cozinha são elementos reconhecidos como espaços de convívio e atos de compartilhamentos de experiências e de diálogo. Assim, se vivemos em um tempo em que compartilhar é mais do que viver, podemos afirmar que “a comida está na moda” e que nunca se trabalhou tanto com a comida na comunicação como nos dias de hoje (JACOB, 2012, p.114)

Para este trabalho nos apoiamos nos conceitos de Helena Maria Jacob, que define a culinária e a gastronomia como linguagens que “mediam relações culturais por meio dos resultados de sua produção em textos, que são receitas, pratos e mídia, por exemplo.” (JACOB, 2013, p.110).

A autora explica que a culinária se refere ao conteúdo técnico do cozinhar, seja ele no espaço público (restaurantes ou a mídia) ou no espaço privado (cozinha de casa), enquanto a gastronomia é diretamente dependente da mídia, pois ela se constrói através do que é dito e mostrado. O conhecimento e o reconhecimento estão fortemente ligados à linguagem gastronômica.

A linguagem da culinária é tão atuante comunicativamente que perpassa todos os textos culturais derivados da cozinha. Propiciadora de mediações complexas, a culinária se ocupa do cozinhar, enquanto ato técnico, e do congregar e compartilhar atos sociais. A gastronomia é puramente dotada de comunicabilidade e de visibilidade, levando as imagens por ela geradas à uma espetacularização em série, que expõe cada vez mais a gastronomia como modo de vivência contemporânea. (JACOB, 2013, p.110).

Podemos fazer uma associação dos conceitos da autora com os de Guy Debord (1997 apud MACIEL; SABBATINI, 2015), que apresenta a ideia de estarmos inseridos em uma “sociedade do espetáculo”, onde conceitos basilares da sociedade passaram por grandes mudanças. Na visão do autor, a sociedade de consumo teve seus valores modificados do “ser” para o “ter” e, recentemente, nossa sociedade passou a valorizar o “parecer”, ou seja, uma mediação da vida cotidiana.

O espetáculo, compreendido na sua totalidade, é simultaneamente o resultado e o projeto do modo de produção existente. Ele não é o complemento ao mundo real, um adereço decorativo. É o coração da irrealidade da sociedade real. Sob todas as suas formas particulares de informação ou propaganda, publicidade ou consumo direto do entretenimento, o espetáculo constitui o modelo presente da vida socialmente dominante. Ele é a afirmação onipresente da escolha já feita na produção, e no seu corolário – o consumo. A forma e o conteúdo do espetáculo são a justificação total das condições e dos fins do sistema existente. O espetáculo é também a presença permanente dessa justificação, enquanto ocupação principal do tempo vivido fora da produção moderna. (DEBORD, 1997 apud MACIEL; SABBATINI, 2015, p.6)

Ainda de acordo com Jacob (2012), a relação entre a comida, a comunicação e as pessoas é um processo mediado e midiaticizado, como uma espécie de via de mão dupla, um vínculo de influência mútua e recíproca.

Mediada porque a comida media relações entre pessoas, ou seja, estabelece vínculos entre quem consome e quem produz a comida, assim como media a relação entre quem cozinha e quem serve a comida, por exemplo. E midiaticizada porque amplamente explorada em todos os meios de comunicação contemporâneos e até mesmo no seu próprio conteúdo. (JACOB, 2012, p.114) [...]

A mediação da comida pelo homem sofre a ação inicial da necessidade trazida pela fome, mas também é intensamente modelizada pelo gosto – tanto que uma determinada cultura em muitas ocasiões se distingue e até se define por gostar mais de um ou de outro alimento; no Brasil, por exemplo, é senso comum que o arroz com feijão constitui a base da alimentação diária da maioria da população brasileira, que prefere essa combinação às batatas, que predominam em boa parte da alimentação europeia. (JACOB, 2012, p.119)

Nessa sociedade midiaticizada, onde o “parecer” é cada vez mais valorizado, a comida passa a receber uma grande valorização por seu caráter visual, principalmente nas mídias sociais. São os detalhes do prato, as cores, as texturas e a beleza da montagem que conferem credibilidade e repercussão. Nas redes sociais as pessoas admiram a comida por seu apelo visual, sem mesmo saber se o prato que aparece na imagem está, de fato, saboroso.

A visibilidade da comida é muito forte não só num contexto de redes sociais. Em qualquer situação a maneira como um prato é servido influenciará diretamente a percepção de quem o degusta. A visão pode despertar em alguém o desejo por comer algo, ou ao contrário, tirar a vontade dessa pessoa de consumir um alimento.

Não se resumindo apenas ao ato de preparar a comida, o ato de cozinhar é muito mais que apenas se preocupar com a cocção dos alimentos. Vai muito além disso, pois em torno das refeições se organiza a sociedade, compartilham-se momentos e ocasiões especiais e se transmite cultura, processo que se dá não apenas quando o alimento é preparado, mas também quando consumido. Levando em conta o fato de que o primeiro contato que se tem com o alimento depois de preparado é por meio do olfato e, em seguida, pela visão, é possível crer que o dito popular “comer com os olhos” expressa o quanto a imagem do alimento é capaz de influenciar positiva ou negativamente, ou, de certa maneira, manipular o ato de sua degustação. (SABBAG, 2014, p.18)

A imagem tem um poder de representar um objeto de uma maneira muito fiel, muito próximo do que ele aparenta ser. No entanto, o contato com a imagem não passa para o observador a totalidade da experiência de se ter um contato direto com o objeto representado. Podemos ver a fotografia como algo que acrescenta muita informação, pensando nas cores, nas texturas, no jogo das luzes e sombras, criando um retrato fiel da realidade. No entanto, ela não esgota todas as possibilidades de imaginação sobre algo, deixando para o espectador um espaço para as memórias e lembranças, para criar e recriar em sua mente a percepção que terá sobre o que é contado, a partir da junção de imagem e texto.

Imagem então é algo que se assemelha a alguma coisa, de algum modo. Neste sentido, ela apresenta e representa. Por isso, se a imagem é captada como representação, ela fatalmente é percebida como signo. No caso da imagem visual, mais especificamente a fotografia, ela causa uma ilusão de realidade sem que o seja, logo, pode então ser classificada como um ícone idêntico, isto é, ela é um registro feito a partir do próprio objeto. (SABBAG, 2014, p.37)

Para falar do processo de midiatização da comida e da relação entre culinária e gastronomia, não podemos entender esse processo como um efeito apenas da modernização e do uso da tecnologia e da grande mídia. Um dos principais e pioneiros meios de midiatização da comida são os tradicionais cadernos de receita, que passam de geração para geração, transmitindo conhecimentos técnicos de receitas e ingredientes. Além disso, também temos a história oral acerca das receitas, que são passadas de pessoa para pessoa e garantem a longevidade e a dispersão desse tipo de conhecimento.

Como explica Jacob (2012) é esse processo de midiatização, seja por meio de aparatos tecnológicos ou através de registros em cadernos de receita, por exemplo, que as comidas se tornam algo típico ou característico de um país ou região. No caso do nosso livro, como trabalhamos com uma comida regional, característica do estado de Minas Gerais, com fortes marcas do meio rural, a escrita das receitas em cadernos e passadas de geração para geração nas famílias foi fundamental para que a culinária se estabelecesse como parte integrante e de extrema relevância na cultura mineira.

Em nosso trabalho, abordamos as duas linguagens definidas pela autora, tanto a culinária como a gastronomia, pois o objeto do livro, a comida mineira, tem um grande enfoque da culinária, por apresentar técnicas, utensílios, ingredientes e tradições próprios. Além disso, temos um foco gastronômico, pois através do livro, esse processo está sendo construído em um discurso potencialmente midiaticizado, onde há uma exploração do conteúdo imagético e simbólico da comida mineira através do livro-reportagem.

O jornalismo gastronômico tem o papel de levar conteúdo de relevância sobre a alimentação, as técnicas da cozinha, o prazer gastronômico, os alimentos e suas combinações. Fontes (2010) mostra que o espaço da gastronomia nos segmentos jornalísticos está em um processo de crescimento, bem como a transição e a midiaticização da culinária em gastronomia, como aponta Jacob (2013). Dessa maneira, nosso trabalho se insere nesse processo de crescimento de visibilidade e se propõe a produzir um conteúdo que se caracterize enquanto jornalístico-gastronômico.

CAPÍTULO 4 – RELATÓRIO TÉCNICO

A realização do presente trabalho teve início ainda no primeiro semestre letivo de 2017, com a escolha do tema a ser trabalhado, a definição do tipo de produto desenvolvido e a elaboração da proposta de projeto experimental. Essa primeira fase aconteceu durante a disciplina COM 390 – Pesquisa da Comunicação.

Nesse projeto, trabalhamos com conceitos de jornalismo literário, jornalismo cultural e as interrelações entre a comunicação, a gastronomia e a culinária. Com base nessas discussões, pensamos na execução do trabalho prático, que aconteceu durante a disciplina COM 490 – Trabalho de Conclusão de Curso. O desenvolvimento do livro-reportagem ilustrado foi dividido em pré-produção, produção e pós-produção, como será detalhado a seguir.

4.1 – Pré-produção

Nesta primeira etapa, junto com meu orientador, concluí a pesquisa bibliográfica que havia sido iniciada no período anterior, estudando sobre temas basilares para este trabalho de conclusão de curso.

Foi também o momento de conversas intensas para definirmos como queríamos o nosso produto final, para, a partir daí, traçarmos metas e planos de execução. Durante esse tempo pude pesquisar e ler muito sobre a culinária mineira, como forma de me inspirar, aprender mais e reunir material que geraria um conteúdo relevante para o livro-reportagem.

Com essa pesquisa inicial, procuramos pessoas que poderiam ter histórias interessantes para serem contadas em breves perfis presentes no final dos capítulos do livro. Essas fontes foram escolhidas através de indicações de amigos e familiares, além da participação em eventos do meio gastronômico, como feiras e festivais.

O perfil jornalístico é um texto biográfico curto, publicado em veículo impresso ou eletrônico, que narra episódios e circunstâncias marcantes da vida de um indivíduo, famoso ou não. Tais episódios e circunstâncias combinam-se, na medida do possível, com entrevistas de opinião, descrições (de espaço físico, épocas, feições, comportamentos, intimidades etc.) e caracterizações a partir do que o personagem revela (às vezes sem dizer). (VILAS BOAS, 2002, p.93)

Optamos por valorizar perfis reais no final de cada capítulo pois esta é uma forma de mostrar a relação das pessoas com a comida, e como a vida pode ser muito influenciada e até mesmo construída em torno da culinária. Com isso, pretendemos aproximar nossos leitores da história contada e despertar neles lembranças pessoais que viveram em momentos relacionados com a culinária mineira.

É importante dizer que a ideia dos perfis vai muito ao encontro do registro de memórias que já abordamos. Os textos foram escritos a partir de entrevistas e conversas, baseados nas histórias e lembranças que os perfilados contaram. A partir de agora, juntam a força e a irreverência da transmissão oral com a perenidade dos registros escritos, como explica Felipe Pena.

A história de qualquer coisa é apenas o que podemos saber sobre essa coisa, jamais a totalidade. A lacuna é onipresente, o passado não está pronto. Ele ainda está por fazer, e articula-se no presente, ou melhor, na presença (ou simultaneidade), onde elaboramos a memória e a transformamos em discurso. (PENA, 2006, p.76)

Outro passo foi delimitar os temas abordados em cada capítulo. Decidimos por trazer um primeiro capítulo que tivesse uma grande marca da linguagem literária, onde uma experiência inicial de imersão no universo da cozinha mineira pudesse ser contada de forma leve e interessante e servisse como um primeiro contato dos leitores com a obra, uma espécie de aperitivo. Para os quatro capítulos seguintes, decidimos trabalhar de maneira mais direta com os alimentos, dividindo da seguinte maneira: o segundo capítulo focado nas refeições tradicionais, simples e fartas; o terceiro capítulo se dedicando aos doces, geralmente feitos em tachos de cobre nos fogões a lenha; o quarto capítulo para receita de quitutes e merendas típicos das mesas de cafés dos mineiros; e o quinto capítulo dedicado aos petiscos, que sempre acompanham as famosas cachaças de Minas. Finalizando nosso trabalho, decidimos criar um

sexto capítulo onde a primeira pessoa entraria em cena e o autor poderia expressar de maneira mais direta sua relação com a culinária e as experiências vividas durante todo o processo de composição deste trabalho.

Nessa etapa, também, definimos as receitas que estariam presentes nos quatro capítulos centrais do livro. Pensamos em receitas que fossem típicas da cozinha mineira, de modo que caracterizassem toda a discussão do nosso produto. Como muitos pratos tradicionais, os que estão presentes em nosso trabalho podem apresentar diferentes maneiras de serem produzidos, por isso, optamos por utilizar receitas familiares, produzindo os pratos da maneira como eu aprendi e como sempre foi feito em minha casa, por minha mãe, minhas avós e minhas tias. Dessa forma, buscamos manter a tradição das receitas que vão passando de geração para geração e, ainda pude fortalecer os laços que cultivo entre a culinária e minhas relações familiares.

Sumário

9	UMA EXALTAÇÃO DA GASTRONOMIA
22	REFEIÇÕES DO POVO MINEIRO
34	CADERNINHO DE RECEITAS: REFEIÇÕES
41	HISTÓRIA DE QUEM FAZ
48	DOCES DE MINAS
55	CADERNINHO DE RECEITAS: DOCES
61	HISTÓRIA DE QUEM FAZ
66	QUITANDAS MINEIRAS
73	CADERNINHO DE RECEITAS: QUITANDAS
79	HISTÓRIA DE QUEM FAZ
85	UMA DOSE DE PINGA E UM BOM TIRA-GOSTO
92	CADERNINHO DE RECEITAS: PETISCOS
99	HISTÓRIA DE QUEM FAZ
106	JORNALISTA NA COZINHA



Figura 1 - Sumário do livro mostrando a divisão dos capítulos

Essa divisão dos capítulos contribui para a organização do conteúdo de acordo com uma temática central. Além disso, ajuda a dar uma visibilidade e um enfoque central para os alimentos. Pensando nisso, criamos o perfil dos personagens no fim dos capítulos, pois dessa forma a história das pessoas teriam seu espaço no livro, serviriam para mostrar a influência da culinária na vida das pessoas e ajudar a humanizar a história, aproximando nosso leitor da nossa obra.

4.2 – Produção

Na etapa de produção começamos pela apuração, conversando com as mais variadas pessoas que poderiam nos apresentar informações interessantes para o desenvolvimento do livro.

Para fomentar a inspiração e ter contato com mais pessoas e ideias, participei do 17º Festival da Quitanda de Congonhas e do 20º Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes. Nessas duas oportunidades pude conversar com pessoas ligadas a essa área, desde organizadores dos eventos, chefs de cozinha, passando por quitandeiras, donos de restaurantes a amantes da boa comida mineira.

Para a execução dos perfis, selecionamos quatro entrevistados, com envolvimento diferentes em relação à culinária. Realizamos entrevistas semiestruturadas⁴ com esses personagens, para conhecer mais essas pessoas e podermos escrever seus perfis para o livro, abordando desde questões mais pessoais e familiares até a relação direta dessas pessoas com a comida mineira.

As entrevistas aconteceram em encontros presenciais, de modo que o contato direto com as fontes ajudasse a perceber as expressões faciais, os momentos de pensamentos e as emoções que vinham à tona durante as conversas.

A seleção dos personagens teve como critério principal a diversidade de relações com a culinária mineira. Um chef de cozinha, que estudou gastronomia e seguiu esse caminho profissionalmente; uma quitandeira que sustenta sua família através da produção e venda de bolos, biscoitos, roscas e outras merendas; um produtor de cachaça artesanal; e uma produtora e vendedora de queijo minas.

Em todas essas situações foram realizadas fotografias, que compõem o nosso livro, desde fotos dos personagens, dos alimentos e dos momentos experienciados. As fotos foram realizadas com uma câmera Cannon T5i, usando a lente 18-55mm.

Essa fase foi um pouco mais lenta e detalhada, pois exigiu o deslocamento para realização das entrevistas, que foram realizadas em cidades como Barbacena, Barroso, Congonhas, Tiradentes e Viçosa.

⁴ Segundo Manzini (1990), a entrevista semiestruturada pode ser entendida como a entrevista sobre um assunto a partir do qual confeccionamos um roteiro com perguntas principais, complementadas por outras questões que podem surgir no momento, durante o contato com a fonte. Para o autor esse tipo de entrevista pode fazer emergir informações de forma mais livre e as respostas não ficam condicionadas a uma padronização preestabelecida.

Para execução das entrevistas era essencial deixar as fontes bem confortáveis e deixar que eles contassem de maneira detalhada suas histórias, para que os perfis do livro conseguissem transmitir essas histórias e personalidades, de maneira leve e séria.

Durante a apuração, registrei as conversas e minhas impressões com um mini gravador de áudio digital da marca Sony, modelo ICD-PX440 e com um caderno de anotações para registrar as conversas e também minhas impressões e sensações, que são muito importantes para o estilo de livro que nos propusemos a desenvolver. Após a realização das entrevistas, realizei a decupagem do material, para facilitar no processo de escrita do livro. Os personagens que tiveram suas histórias perfiladas no livro assinaram uma autorização de uso de imagem e de voz, para que suas histórias fossem contadas no livro e suas imagens utilizadas.

O processo de escrita do livro foi a parte de maior imersão, me preocupei em ler as transcrições das entrevistas e de ouvir novamente os áudios, para que pudesse retratar os personagens e suas histórias de maneira fiel ao que eles haviam me relatado. Nesse momento também, usava da cozinha para me distrair da escrita, enquanto produzia as receitas veiculadas no livro, para testá-las e também fotografá-las.

O título do livro, “Cozinha em prosa”, foi pensado a partir da própria palavra prosa, que se refere ao texto que não obedece à regras específicas de métrica e rima, com foco no desenvolvimento da narrativa. Além disso, no vocabulário típico de Minas Gerais, a palavra prosa é usada para se referir a um bom papo. Nosso livro foi desenvolvido a partir de conversas leves, com várias pessoas e, também, se propõe a ser uma espécie de prosa com os leitores.

4.3 – Pós-produção

Após a escrita do livro, passei o material para meu orientador, professor Felipe Menicucci, para que pudéssemos lapidar o texto e fazer as modificações necessárias. Depois disso pensamos no projeto gráfico do livro, junto com a nossa diagramadora, Malena Stariolo. Para o projeto gráfico, pensamos em maneiras de deixar o livro leve e descontraído, de maneira que combinasse com o nosso texto. Além disso, queríamos valorizar o potencial visual dos alimentos e dos pratos típicos representados na receitas.

O livro foi elaborado em formato A5, nas dimensões de 21cm x 14,8 cm. O papel utilizado para o miolo foi couchê, em gramatura 115. A encadernação foi feita em capa dura, com papelão de espessura 2,2 milímetros, revestida com impressão colorida em papel couchê de gramatura 170 e laminada com película plástica. A impressão de todo o material foi feita a

laser, colorida e pedimos à gráfica que utilizasse a melhor qualidade possível, para que as fotos e demais ícones ganhassem destaque e não perdessem muitos detalhes.

Nosso produto tem 115 páginas, divididas em 6 capítulos, sendo que nos capítulos de número 2, 3, 4 e 5 há a presença do perfil de um personagem e de algumas receitas que se relacionam com a temática do capítulo.

A capa do livro apresenta alguns temperos e ingredientes, ao redor de uma panela de ferro, onde há um destaque para o título e o subtítulo do livro, “Cozinha em Prosa – Sabores da Culinária Mineira”. Na parte superior há o nome do autor do livro.



Figura 2 - Capa do livro

Cada um dos capítulos se diferencia pela presença da textura de algum alimento. Essa imagem aparece na primeira página do capítulo, em destaque, e se repete como detalhes nas páginas seguintes. Isso foi pensado para criar uma identidade única para cada um dos capítulos e para guiar o leitor durante a leitura. No primeiro é utilizada a textura dos grãos de milho; no segundo, que fala sobre as refeições, utilizamos os grãos de feijão; no terceiro capítulo, que trata dos doces mineiros, a textura escolhida foi a da jabuticaba; para o quarto capítulo, escolhemos os grãos de café, já que falamos sobre as quitandas; no quinto, trabalhamos com a cana-de-açúcar, já que o capítulo fala sobre petiscos e faz referência à cachaça, como uma bebida muito apreciada e produzida em Minas; finalmente, no sexto capítulo foram utilizados temperos, que também aparecem em outros momentos do livro.



Figura 3 - Página inicial dos seis capítulos

Nas páginas de receitas há a presença das fotos dos pratos prontos, acompanhados das instruções para a produção dos mesmos, enquanto nas seções de perfis, há a presença de fotografias dos personagens, para apresentá-los para os nossos leitores.

Também foi nesta fase que concluímos e revisamos o presente memorial, que estava em andamento desde o início do processo de planejamento do livro. Com isso, pudemos alinhar as questões teóricas e práticas que foram desenvolvidas neste trabalho de conclusão de curso.

4.4 – Cronograma e Orçamento

	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV
Reuniões com o orientador						
Leitura de referencial teórico						
Pré-entrevistas e seleção de fontes						
Definição das temáticas dos capítulos						
Entrevistas						
Transcrição das entrevistas						
Realização das fotos						
Escrita do memorial						
Escrita do livro						
Elaboração do projeto gráfico						
Revisão						
Diagramação						
Impressão do material						
Defesa do TCC						

DESCRIÇÃO	VALOR
Gasolina e transporte, aproximado	R\$425,00
Hospedagem	R\$450,00
Diagramação	R\$425,00
Revisão	R\$200,00
Impressão dos livros	R\$600,00
Impressão dos memoriais	R\$16,00
TOTAL	R\$1691,00

CONSIDERAÇÕES FINAIS: AGUARDANDO A PRÓXIMA REFEIÇÃO

Não tenho dúvidas que este trabalho foi a experiência mais desafiadora que tive nesses quatro anos de graduação. Pensar em um trabalho que fosse do meu interesse, que fosse relevante e que mostrasse as minhas habilidades enquanto futuro profissional não foi tarefa fácil. No entanto, essa foi, também, a atividade mais enriquecedora que tive a oportunidade de desenvolver. Pude me desafiar, me conhecer melhor, pude provar que eu sou capaz de alcançar voos muito mais altos do que eu imaginava.

Bem antes de ter que definir o tema deste trabalho de conclusão de curso essa ideia de falar sobre a cozinha mineira já vinha a minha mente. Conversei com várias pessoas, pedi dicas e fiquei matutando qual seria uma boa forma de tratar esse tema tão amplo e tão apaixonante.

Durante o processo de escolha do tema surgiram outras ideias, outros interesses e a dúvida para bater o martelo e tomar a decisão final foi grande. Por fim, conversando com uma professora sobre essa indecisão, ela me deu o conselho que foi determinante nessa escolha: “pense no trabalho de conclusão de curso como uma forma de experimentar e testar o que você tem vontade de fazer depois de formado.”

Nesse momento a dúvida foi embora, os outros temas, também muito interessantes, perderam o sentido na mesma hora. Ficou claro que era isso que eu queria e precisava fazer, escrever um livro sobre um assunto que eu sempre gostei e que eu me vejo envolvido no futuro, trabalhando com comunicação e com gastronomia.

Depois de escolhido o tema é que o trabalho começa. Junto com meu orientador tive que pensar de que maneira abordaria a culinária mineira, como limitaria um assunto que é tão amplo e que desperta tanto interesse. Construir uma narrativa que vá ao encontro aos preceitos do jornalismo literário e dando um destaque maior para os alimentos não foi fácil, mas com certeza, foi muito prazeroso.

O orçamento investido na produção do livro foi um pouco alto, mas este investimento já estava planejado no início da execução do trabalho. Ao comer o TCC, a partir da leitura de memoriais de outros colegas que também desenvolveram livros-reportagem, vi que os gastos com impressão e com viagens seriam elevados, por isso me planejei durante todo o semestre para que essa situação financeira não fosse um problema.

O encantamento pelo assunto e as possibilidades de discussões acerca dele são inúmeros. O trabalho se encerra com um gostinho de quero mais, um pontapé inicial para novas leituras, mais estudos e novas descobertas.

Todo o processo de produzir este material foi muito enriquecedor, cada conversa, cada entrevista, a produção das fotografias, as pesquisas, leituras, reuniões de orientação, trocas de e-mail e mensagens e a escrita do livro. Foi uma experiência maravilhosa, poder testar caminhos diferentes, criar algo a partir das minhas próprias ideias e com muita liberdade criativa é sem dúvidas a melhor maneira de concluir esse curso. Sabendo que em quatro anos de caminhada aprendi um pouquinho de cada área, tive uma formação teórica e debates importantíssimos em sala de aula e agora, vendo esse livro pronto, sei que é hora de correr atrás de novos sonhos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CANEDO, D. “Cultura é o quê?” – Reflexões sobre o conceito de cultura e a atuação dos poderes públicos. Trabalho apresentado no V ENECULT – Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, realizado entre os dias 27 a 29 de maio de 2009, na Faculdade de Comunicação/ UFBA, Salvador – Bahia – Brasil. Disponível em: <<http://www.cult.ufba.br/enecult2009/19353.pdf>>. Acesso em: 19 setembro 2017.

CARNEIRO, H. S. **Comida e Sociedade:** significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

DAMATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 126p.

DANTAS, A. **A grande reportagem não morreu.** In: Cadernos de jornalismo do Projeto Repórter do Futuro: descobrir São Paulo, descobrir-se repórter: para entender e falar sobre os desafios da nossa cidade / Câmara Municipal de São Paulo, Escola do Parlamento da Câmara Municipal de São Paulo, Oboré Projetos Especiais em Comunicações e Artes. – São Paulo: [s.n.], 2016. Disponível em: <http://www.camara.sp.gov.br/escoladoparlamento/wp-content/uploads/sites/5/2015/05/caderno-eletronico-videos-links_revisado-2.pdf>. Acesso em: 01 novembro 2017.

DUTRA, R. C. A. **Registro, memória e transmissão cultural:** os textos culinários e o caderno de receitas. Trabalho apresentado na 29ª Reunião Brasileira de Antropologia. Natal, 2014. Disponível em: <http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117_ARQUIVO_Registro,me.pdf> . Acesso em: 04 novembro 2017.

FONTES, C. S. K. **Cultura, história e saúde:** análise de enquadramento do jornalismo especializado em gastronomia [trabalho de conclusão de curso]. Bauru, SP: Universidade Estadual Paulista, Curso de Comunicação: Jornalismo, 2010.

GOLIN, C. Jornalismo Cultural: reflexão e prática. In: AZZOLINO, Adriana Pessatte (Org.). **Sete propostas para o jornalismo cultural:** reflexões e experiências. 1ª ed. São Paulo: Miró Editorial, 2009.

HALL, S. **A Identidade Cultural na Pós Modernidade.** 7ª ed. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2003.

JACOB, H. M. A. A comida digital: um estudo dos ambientes midiáticos da cozinha nos blogs. In: XXXII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Curitiba, 4 a 7 de setembro de 2009. Anais... São Paulo: Intercom, 2009. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2009/resumos/R4-1448-1.pdf>>. Acesso em: 07 maio 2017.

_____. **Gastronomia, culinária e mídia:** estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha. 2013. 227 f. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo. 2013.

JORGE, T. M. **Manual do foca:** guia de sobrevivência para jornalistas. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2012. 231 p.

LIMA, E. P. **O que é livro-reportagem.** 1ª ed., 1ª reimpr. São Paulo: Brasiliense, 1998. 70 p.

_____. **Páginas Ampliadas:** O livro-reportagem como extensão do jornalismo e da literatura. 3ª ed. Barueri, SP: Manole, 2004.

LODY, R. Comer é pertencer. In ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (org.). **Gastronomia:** cortes e recortes. São Paulo: Senac, 2007.

MACIEL, B; SABBATINI, M. Do chef-celebridade ao #instafood: em busca de bases teórico-metodológicas para a pesquisa em Folkgastronomia. In: XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Rio de Janeiro, 4 a 7 de setembro de 2015. Anais... São Paulo: Intercom, 2015. Disponível em: <<http://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/resumos/R10-2083-1.pdf>>. Acesso em: 07 maio 2017.

MANZINI, E. J. A entrevista na pesquisa social. Didática, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1990.

MENICUCCI, F. L. **Bom dia homem do campo:** a construção do personagem no Globo Rural. 119 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2016.

PENA, F. **Jornalismo Literário.** 1ª ed. São Paulo: Contexto, 2006. 142 p.

PIZA, D. **Jornalismo Cultural.** 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2004. 143 p.

SABBAG, P. H. **Fotografia gastronômica:** Um convite a “comer com os olhos”. 92 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Paulista, São Paulo, 2014.

SCHMIDT, M. L. S.; MAHFOUD, M. P. Halbwachs: Memória coletiva e experiência. USP, São Paulo, v. 4, p. 285-298, 1993.

WOITOWICZ, K. J. Culinária e processos comunicacionais: Retrato dos estudos de folkcomunicação gastronômica no contexto brasileiro. Revista Razón y Palabra. v.20 n.3_94. p. 808-823. México, 2016. Disponível em: <<http://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/739/750>>. Acesso em: 27 agosto 2017.