

Representações ficcionais à mesa: espaços e estilos de alimentação como diferenciação social¹

Marcia Perencin TONDATO²
Escola Superior de Propaganda e Marketing – ESPM, SP

Resumo

Neste artigo discuto aspectos de consumo e distinção com base nas representações das situações de refeições em *Fina Estampa*. Na telenovela, a temporalidade circular do cotidiano rotineiro tem no espaço das refeições, privadas ou públicas, um cenário privilegiado de interação social e exposição de culturas. Partindo do princípio de que não existem necessidades “básicas”, toda atividade humana é “culturalmente significativa”, reflito sobre o consumo de alimentos articulado dentro ou em relação à modos de vida significativos e específicos. O objetivo é verificar como a alimentação e os espaços de refeição são representados na obra ficcional num contexto de mobilidade material das classes D e E, ampliando a classe C, penso a telenovela enquanto a apresentação e introdução de novos hábitos e “prazeres”, ações educativas, formação dos emergentes para a nova realidade a qual adentram.

Palavras-chave

Comunicação e consumo; ficção televisiva; comunicação e cultura; classes.

Introdução (ou “antepasto”)

Na vida real, mas também na literatura, nas artes plásticas, nos produtos midiáticos, na ciência, o ato de alimentar-se passou do cozimento e ingestão de alimentos para a realização de um ato social, de união. Refeições em família, encontros em locais públicos, salas de jantar sofisticadas e simples, restaurantes, populares e requintados permeiam as histórias ficcionais, reproduzindo o simbólico e alimentando o imaginário das audiências.

Desde as produções importadas, entre elas alguns ícones da exportação do *american way of life* (Papai Sabe Tudo e *I love Lucy*),³ os espaços de refeição da família, e em alguns casos, também os de convívio social público, estão sempre presentes, dando sentido às tramas, organizando a temporalidade. Entretanto, pouco, ou quase nada é encontrado nas reflexões acadêmicas sobre a representação ficcional destes espaços específicos. Enquanto

¹ Trabalho apresentado no GP Ficção Televisiva, XII Encontro dos Grupos de Pesquisas em Comunicação, evento componente do XXXV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.

² Docente do PPGCOM-ESPM. Vice-coordenadora Grupo Obitel-ESPM. Email: mp.tondato@uol.com.br.

³ Papai sabe tudo (*Father knows best*), EUA, 1954-1960, apresentado no Brasil pela TV Tupi na década de 1960, na Rede Globo na de 1970 e na TV Cultura nos anos 80). *I love Lucy*, EUA, 1951-1960. No Brasil exibida pela TV Tupi entre 1958 e 1979; depois, pela TV Gazeta, em 1980, e pela TV Cultura de 1994 a 2000. O sucesso de *I love Lucy* na TV Tupi de São Paulo inspirou o surgimento de uma versão nacional: Alô Doçura!, a primeira *sitcom* brasileira.

muito se fala sobre os “não-lugares” como espaços de circulação rápida de pessoas e bens (AUGÉ, 2008, 41), pouco se diz a respeito do espaço de refeição.

Na relação sociedade-mídia, a mídia se torna um campo de batalha ideal ao disseminar os parâmetros da disputa, trabalhando em favor da manutenção do *status quo* da elite dominante. Neste sentido, ela exerce poder ao “representar” situações, indivíduos, acontecimentos, por meio de estereótipos (no aspecto pessoal) e mitos fundadores (no aspecto nacional) tendo que trabalhar com o sistema linguístico e o cultural, que por princípio estão estreitamente ligados às relações de poder. (SILVA, 2009, p. 91)

Na mídia de massa, este poder é estabelecido pela ideologia da competência, ou seja, “não é qualquer um que pode em qualquer lugar e em qualquer ocasião dizer qualquer coisa a qualquer outro”. (CHAUÍ, 2006, p. 76) Em se tratando da ficção televisiva é importante considerar a questão da identificação com as representações, que passa pelo reconhecimento de si no outro, pela verossimilhança. Tendo em vista o papel da alimentação para o ser humano, e para a sociedade, sua representação deve ser o mais fiel possível, porém sem os dissabores da realidade, as carências e os excessos. “A telenovela tem que ser verossímil, embora não corriqueira. Tem que ser dramática, e, ainda assim, semelhante à vida. O drama, alguém já disse, é a vida sem as manchas de monotonia”. (MOTTER, 2003, p.174)

Alimentar-se passa a ser um ato social a partir do momento em que o ser humano pode escolher. Depois da descoberta do fogo, da invenção da agricultura e criação de animais, o homem torna-se capaz de identificar sabores e dar preferência a alguns. Comer, mais do que necessidade, torna-se um prazer. São instituídas “horas para refeições”, feitas na companhia da família ou amigos, no cotidiano ou em festas. “Usamos o ato de comer como veículo para relacionamentos sociais: a satisfação da mais individual das necessidades torna-se um meio de criar uma comunidade”. (VISSER *apud* PILLA, 2004, p. 106)

Neste artigo a intenção é, partindo do tempo social instituído pelo “prazer em consumir o tempo por meio de conversas em torno de uma mesa de alimentos” (SANTOS, 2005), discutir aspectos de consumo, gosto e distinção com base nas representações das situações de refeições na telenovela *Fina Estampa* (Rede Globo, 2011-2012, de Aguinaldo Silva, dirigida por Wolf Maia). Em tempo de pós, *fast, ready*, a telenovela se mantém na temporalidade circular do cotidiano rotineiro e repetitivo, base das tramas e dramas

familiares, tendo no espaço das refeições, privadas ou públicas, um cenário privilegiado de interação social e exposição de culturas.

“Entrada”: um pouco de história - a cultura das refeições

Com a culinária a alimentação se tornou artística. O homem melhorou as técnicas de agricultura e transformou a cozinha em fábrica. Surgiram os alimentos industrializados, que se multiplicaram e se tornaram mais acessíveis. Apesar de ter-se tornado um inimigo para alguns, o alimento não perde seu papel de dar prazer, promover a sociabilidade, motivar a arte. Hoje ele começa a ser tratado como um aliado da saúde. Fabricantes se preocupam com o teor de sódio, de açúcar, de gorduras saturadas, de calorias. Adicionam vitaminas, lactobacilos, fibras, ômega-3, minerais.

Junto com a mudança da nossa relação com os alimentos como necessidade fisiológica, é possível dizer que o espaço de refeições em conjunto sofreu transformações ao longo do tempo conforme as tradições hierárquicas e, conseqüentemente, de poder. Enquanto na Idade Média, os grandes salões eram o palco⁴ das refeições (PILLA, 2004, p. 108), no século XVIII já são usadas mesas fixas em um espaço reservado, a sala de jantar. Mas é somente no século XIX que os cômodos da casa se definem, decorados com móveis específicos que indicam o nível social dos proprietários conforme o grau de riqueza e ostentação.

Da mesma forma, foram as mudanças em relação ao uso dos utensílios: primeiro, as facas e as colheres, depois os garfos, esses usados individualmente somente a partir do século XVII. Para fins da discussão aqui desenvolvida, é importante ressaltar que é principalmente a partir do século XVI que a variedade e complexidade dos utensílios usados à mesa – diversos copos e talheres –, juntamente com as maneiras distintas de servir e comer, serviram para aumentar “o fosso entre as elites sociais e as massas populares”. (FLANDRIN *apud* PILLA, 2004, p. 116)

Outro elemento importante na composição da mesa é a toalha, ou toalhas, conforme a época e lugar. A preferência aristocrática, que se mantém até nossos dias, é invariavelmente a toalha branca, “adamascada”, adequada para os jantares formais. Impecavelmente limpa e passada. Em determinada época, século XVI ao XIX, duas ou três toalhas eram colocadas sobre a mesa, sendo retiradas a cada prato servido, a sobremesa

⁴ A palavra “palco” pode ser considerada literalmente, pois a mesa do senhor era colocada sobre um estrado, embora ele, sua família e servos, comessem em mesas de cavaletes, desmontáveis para que nos dias de festa servissem para dançar e outros divertimentos (PILLA, 2004, p. 108)

podendo ser servida sobre a mesa nua, “exibindo-se nesse caso a beleza do material de que ela era feita”. (PILLA, 2004, p. 111)

Na obra “Um banquete de palavras” o autor, Jean-François Revel, ao tratar das duas faces da gastronomia – a popular e a erudita – revela que “as grandes fontes da história da sensibilidade gastronômica são a literatura e a arte”. Na obra “Comida e sociedade: uma história da alimentação”, Henrique Carneiro revela a cozinha como um microcosmo da sociedade, com todo o significado na construção de regras e sistemas alimentares. (SANTOS, 2005) Como “cozinha”, entende-se neste artigo os pratos típicos locais, regionais, nacionais e internacionais, “produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”, mas também o espaço físico onde são preparados. “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. (SANTOS)⁵

Não existem necessidades “básicas”, toda atividade humana é “culturalmente significativa”. “Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”. (SANTOS) Os indivíduos, como consumidores, ressignificam os objetos, atribuindo-lhes valores simbólicos. No consumo, buscam não só a funcionalidade, mas os valores culturais da sociedade em que vivem, promovendo estilos de vida, constituindo suas identidades. (TONDATO, 2010, p. 10) Neste sentido é que se desenvolve esta reflexão. Da alimentação entendida para além da ação e como isso é representado na obra ficcional

“Prato principal”: *Fina Estampa*

Slater (2002, p. 131) nos chama a atenção para o fato de que “cultura na definição mais clássica, oriunda da antropologia, estava relacionada com costumes entre os quais os de alimentação são importante objeto de estudo”. O consumo de alimentos é articulado dentro ou em relação a modos de vida significativos e específicos:

ninguém come ‘comida’: come um sanduiche, um sushi, um salgadinho (e nenhum desses produtos é simplesmente ‘comido’, mas comido como ‘almoço’, ‘aperitivo’, ‘lanche de escola’). O mesmo acontece com as necessidades: “a fome satisfeita por carne cozida, comida com garfo e faca, é uma fome diferente daquela que, com a ajuda da mão, da unha e dos dentes, engole um pedaço de carne crua”, como disse Marx, de forma bem etnocêntrica. (SLATER, 2002, p. 131)

⁵ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigos001.htm>. Acesso em: 11/junho/2012.

Daí tomar a ficção televisiva, ou melhor, a telenovela, como fonte de reflexão sobre distinção e sociabilidade a partir da alimentação e locais de refeição. E por que *Fina Estampa*? Partindo do princípio geral de busca por uma audiência majoritária da classe C, decorrente da ampliação de seu acesso aos produtos midiáticos e bens materiais, *Fina Estampa* foi concebida com ênfase em personagens arquetípicos e estereotipados, mais facilmente assimiláveis segundo a visão de que este grupo social seria menos exigente em termos estéticos e discursivos.

Na telenovela brasileira “os ambientes, as classes sociais perdem sua clara demarcação. Os diferentes se entrecruzam, misturam-se” (MOTTER, 2003, p. 43), entretanto, os lugares permanecem como espaços de diferenciação e este é o aspecto que destaque em *Fina Estampa*, a importância dos espaços na diferenciação social. A trama se desenrolou sem complexidade dramática e, geograficamente, limitada à quatro ou cinco ambientações externas. Diferentemente, ou mais enfatizado que em outras produções, as passagens entre os núcleos dramáticos foram marcadas/apontadas por uma tomada panorâmica do local onde se desenvolveria – seja a casa de Griselda (Lilia Cabral) “pobre”; a fachada da mansão de Griselda “milionária”; os jardins da mansão de Teresa Cristina (Christiane Torloni), as duas localizadas no condomínio (fictício) Marapendí Dreams; a fachada do Tupinambar, da Fashion Moto, os locais de estudo (a faculdade, a creche, as escolas de nível médio); a entrada do Recanto da Zambeze (Totia Meirelles) e a comunidade onde vivem Dagmar (Cris Vianna), Crô (Marcelo Serrado) e a família de Celeste (Dira Paes) e a praia, onde fica o quiosque da Zambeze.

Em todas estas locações, espaços de refeição foram destaque lugares de convivência, referências do desenvolvimento das tramas. Para a discussão proposta, utilizo cenas que acontecem nos espaços de refeições, e seu preparo, mais centrais da trama. Esta escolha se mostrou adequada, pois raro foi o capítulo em que tais locais não fossem cenários de desenvolvimento das situações.

O núcleo central é uma família que, do dia para a noite, tem acesso ao que há de melhor em termos de estilo de vida, na perspectiva do consumo de bens, com possibilidade de mudanças radicais de comportamento. Griselda é uma mulher que sustenta a família com o trabalho como “marido de aluguel”, fazendo serviços de eletricitista, encanadora, mecânica, que fica milionária ao ganhar 50 milhões na Mega Sena.

De um ponto de vista integrador (LOPES et al., 2002), a recepção é também uma instância mediadora da produção, tendo em vista que é nela que se articulam as “lógicas comerciais da produção” com as lógicas culturais do consumo midiático”. Nesta perspectiva, a análise das ambientações e práticas de alimentação do cotidiano ficcional nos aproxima das expectativas em relação ao cotidiano como lugar de construção do *habitus* e do gosto, sem que isso signifique mera reprodução e alienação.

Num contexto de mobilidade material das classes D e E, ampliando a classe C, a reprodução das práticas em curso promovem a identificação e verossimilhança, tão caras à aceitação e audiência dos programas ficcionais, enquanto a apresentação e introdução de novos hábitos e “prazeres” promovem, ou pretendem promover, ações educativas, formação dos emergentes para a nova realidade a qual adentram. Citando Silverstone, Motter (2003, p. 24) já nos alertava para a importância do estudo da telenovela como um espaço de intersecção de discursos, de mão dupla, da vida cotidiana para a mídia e vice-versa, mantendo suas fronteiras preservadas ao mesmo tempo em que constituem mais um discurso em ação. Esta rede de textos e discursos acontece por meio e através dos personagens, que

são cidadãos tecendo, com arte, histórias que seduzem pelos recursos ficcionais, alicerçadas, edificadas e sustentadas pelo real vivido nos embates diários do nosso mundo individual e social. É assim que a proposta de puro entretenimento que marca a telenovela – reprodutora e ratificadora das condições sociais, separando bons e maus, premiando e castigando para preservar a moral conservadora resistente à dinâmica das mudanças – se converte em lugar privilegiado para discussão e reavaliação do atual modelo de sociedade. (MOTTER, 2003, p. 42)

Este apontamento reforça o uso feito dos locais e momentos de refeições em *Fina Estampa*, tendo em vista a simplicidade comentada acima, decorrente do público “imaginado”. O que se faz necessário é lembrar de que o indivíduo é um receptor ativo, sujeito das suas escolhas. Escolhas que são feitas dentro de limites em diferentes dimensões: acesso material, compreensão simbólica, necessidades emocionais, estratégias de mercado, etc. Um poder de escolha que existe e é exercido a partir de uma base hegemônica, que se torna cada vez mais complexa, pelos espaços variados e diferenciados de socialização e interação, real ou virtual. Lembrando ainda, que mesmo esta variedade, atual que amplia o diálogo e a mediação social, ainda reflete o já estabelecido.

À mesa

Na casa de Teresa Cristina as refeições, mesmo as mais formais, são servidas sobre “jogos americanos”, que também aparecem na mesa de refeições familiares na cozinha da Griselda “milionária”. Os “jogos americanos” surgem nos EUA na década de 1950, facilitando a vida das mulheres que a partir de então têm menos tempo para os afazeres domésticos ao assumirem atividades fora do lar. Em *Fina Estampa*, o uso na casa de Teresa Cristina denota a modernidade caracterizada pelo *american way of life* ao mesmo tempo em que reproduz o uso tradicional da exibição da mesa (de pedra nobre ou cristal). Ao passo que seu uso na mansão de Griselda representa a modernidade aliada à facilidade. Na casa de Griselda “pobre”, a prática era o uso de toalhas de plástico grosso, resistentes e fáceis de limpar, já na mansão, a opção são os jogos americanos, mais finos, mas também práticos, tendo em vista que Griselda “milionária” optou por não ter empregados domésticos permanentes, continuando com o hábito de “cada um cuidar de si” de quando pobres. Também na casa da Dra Danielle (Renata Sorrah) não há toalha sobre a mesa.



Café na casa de Griselda
Café na casa de Teresa Cristina
Café na casa da Dra Danielle



“A arte de receber não se baseia tão somente em recursos materiais acessíveis. [...] A presença de objetos caríssimos e a apresentação de um cardápio requintado não são garantia de uma recepção bem sucedida”. (PILLA, 2004, p. 121) Quase que um senso comum, isso foi ressaltado por várias vezes em *Fina Estampa*. Todas as recepções de Teresa Cristina, preparadas a partir do luxo, terminaram em brigas e desastres, ao passo que

as comemorações realizadas nas casas mais simples, festa de noivado da Amália (Sophie Charlotte), visita de Wallace Mu (Dudu Azevedo) à casa de Dagmar, comemoração do sucesso de Solange (Carol Macedo), foram um sucesso de hospitalidade e amizade.



Noivado de Amália com Rafael



Noivado de Patricia com Antenor

Diversos estudos trazem a telenovela como centro de reflexão sobre transformação de hábitos e até influências em culturas. Há muito deixamos de entender a telenovela como “mero” entretenimento. As conclusões de Motter (2003) sobre o potencial educativo, social, cultural e artístico da telenovela, ainda que entendida como entretenimento, se mostram cada vez mais substantivas. Independentemente dos aspectos de *product placement*, não podemos negar as várias situações educativas em *Fina Estampa* que trouxeram para um público mais simples, e só agora sendo incorporado ao consumo ampliado, informações sobre formas e usos de alimentos, condimentos.

René Velmont (Dalton Vigh) discursou sobre o uso do azeite com seus assistentes de cozinha, enquanto Guaracy (Paulo Rocha) mostrou ao primo que este produto azeite (Gallo) era bem aceito pela clientela de seu armazém/padaria, deixando implícito não se tratar de um produto de acesso exclusivo aos “ricos”. Tia Íris (Eva Wilma), por outro lado, fez questão de demarcar fronteiras sociais a partir da apreciação das iguarias que “apanhava” na despensa de Teresa Cristina: salmão defumado, vinhos, queijos, patês, em oposição frontal à comida saudável produzida e consumida no Recanto da Zambeze e à “comida do povo” de Baltasar (Alexandre Nero).

O Recanto da Zambeze representou o espaço neutro da narrativa, o lugar de encontro das diferentes posições sociais e visões de mundo. Todos se encontrando na mesa de uma refeição constituída por ingredientes alternativos: cereais, verduras, chás, sucos. Ao Recanto recorria quem de alguma forma não concordava com o sistema, ainda que dele tirassem sua subsistência. Caso contrário, a estada não se estendia por muito tempo, como

aconteceu com Antenor (Caio Castro), Patrícia (Adriana Birolli) e até Crô, que já havia morado lá, antes de mudar para a casinha a ele cedida por Teresa Cristina.



Recanto da Zambeze - sala de refeições



Vista para cozinha

Alguns hábitos alimentares foram mais demarcados, mostrando o poder da narrativa ficcional, sua capacidade de traduzir valores, explicitar críticas à hábitos nem sempre recomendáveis, através das relações afetivas, ao nível do vivido, misturando-se na experiência do dia a dia, vivida ela mesma em múltiplas facetas. Logo no início da trama, Antenor exigia seu *yogurth* pela manhã, alegando maior necessidade por sua posição de ser “o primeiro a chegar ao ensino superior na família”. Seu sobrinho Quinzinho (Gabriel Pelícia), por sua vez, trocava a mais fina e saudável iguaria por uma pizza, do que Teodora (Carolina Dieckmann), sua mãe, usava e abusava no jogo de poder para ficar algum tempo com o garoto.

Em *Fina Estampa* várias das situações se desenrolam nas cozinhas: da mansão, das casas populares, do restaurante, do bar. A cozinha é o centro de reunião da família Belmont enquanto o pai prepara “panquecas voadoras” para o café da manhã. Também no café da manhã muitos diálogos se desenvolvem no Recanto da Zambeze, com todos saboreando os quitutes preparados em casa, com exceção da Tia Íris e sua fiel escudeira Alice (Thaís de Campos), que preferem caviar e champanhe, para elas símbolos de refinamento e bom gosto.

Há na cozinha a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Na cozinha despontam as relações de gênero, de geração, da distribuição das atividades, que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a linguagem da sociedade. (SANTOS, 2005)

É na cozinha do restaurante Le Vermont que René e Teresa Cristina tentam chegar a um acordo a respeito das intrigas familiares. É enquanto prepara um café ou frita um robalo na cozinha da antiga casa de Griselda que Pereirinha (José Mayer) discute suas tramas com

Enzo (Júlio Rocha), ou implica com Teodora. A cozinha de Celeste a torna independente. A partir de seus atributos culinários, com a ajuda da amiga milionária, monta O Tempero da Celeste, marco de sua independência financeira para se livrar da violência de Baltasar. Dagmar também faz da culinária o sustento seu e de seus filhos, com seu trabalho na cozinha do Tupinambar e a venda de suas famosas empadas.

No âmbito social, entretanto, não podemos dizer que a inversão de papéis de gênero tenha sido valorizada, ainda que destacada a partir da atividade de Griselda e Vilma (Arlete Salles), motorista de taxi. René e Celeste dirigem a cozinha de um restaurante, porém somente René desfruta da condição de *grand chef*, enquanto Celeste tem que se impor profissionalmente, até mesmo para seu próprio marido. Em certo sentido, uma situação que reflete a compreensão de que “as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e desprezado [...] atividade multiforme considerada tão simples ou até um pouco tola, salvo nos casos raros em que é elevada à excelência, ao extremo requinte – mas isso já é questão de *grands chefs*, que são homens, é claro”. (CERTEAU, 1996, pp. 218-219)

A diferenciação social nas cozinhas dos restaurantes acontece somente no aspecto estético. A cozinha do Le Velmont tem equipamentos em aço inox. No Tupinambar o fogão é industrial, mas de ferro. Embora as duas cozinhas se mostrem impecavelmente limpas, a disposição dos utensílios e exposição de ingredientes dos pratos a serem preparados no Tupinambar sugere mesmo planejamento e preocupação com a estética.



Mesa de refeições na cozinha dos Velmonts



Mesa na casa de Celeste



Cozinha do Tupinambar



Cozinha do Le Vermont

Junto à especialização dos utensílios e ao controle das condutas, o mobiliário vai revelar um estado ou uma condição social em relação às suas significações, materializando assim necessidades e direcionando-se a partir de uma linguagem silenciosa dos símbolos. (PILLA, 2004, p. 108)

Nos espaços públicos de refeição também podemos fazer considerações semelhantes a respeito da arrumação das mesas, dos utensílios utilizados. Le Vermont contrasta com Tupinambar nas toalhas, linho x plástico, nas mesas e cadeiras, madeira/cristal x plástico. Cristais e porcelana x vidro e plástico. Na mesa da lanchonete da faculdade, de classe média alta, temos o mesmo jogo americano encontrado na mesa sofisticada e moderna. Na pizzaria e no restaurante O Tempero da Celeste nota-se a intenção de uma decoração temática. A toalha branca com uma cobertura xadrez vermelho e branco, como referência à origem italiana da pizza e o uso da madeira crua com muitas plantas e muitas cores para dar um ar de aconchego e comida caseira ao restaurante.



Mesa no Le Vermont



Mesa no Tupinambar



Mesa na lanchonete da faculdade

Mesa na pizzeria

Mesa n'O Tempero da Celeste

“A sobremesa”: indo além do consumo de alimentos

Pierre Bourdieu (2001) desenvolveu o conceito de *habitus* para compreender as práticas cotidianas, que para ele não obedecem a regras preestabelecidas. *Habitus* seria um sistema de disposições, decorrente de experiências passadas, duráveis (e, portanto, inscrito na construção social da pessoa) e transponíveis (trafegam de um campo para o outro), e que estimulam nos indivíduos suas percepções e ações. Tudo acontecendo no mundo social, entendido por esse autor como um espaço multidimensional caracterizado por uma rede de campos, com uma dinâmica e uma lógica próprias, investidos de capital econômico ou cultural (poder).

A partir destes princípios, Bourdieu (2008) analisa as diferentes posições sociais e os gostos como indicações de variações de estilos de vida. O gosto, escolhas e preferências dos indivíduos, aparentemente voluntárias, são construídos simbolicamente como sinais da posição social, status e de distinção. Assim, o estilo de vida guarda estreita relação com a posição social e reflete-se na opção pelo tipo de alimentação e padrões estéticos (vestuário inclusive), como evidenciam pesquisas sobre práticas culturais entre classes sociais distintas (baixo, médio e alto rendimento).

Ainda em *A Distinção*, Bourdieu (2008, p. 175) distingue três áreas de gastos da classe dominante: alimentação, cultura e despesas com apresentação de si e com representação (vestuário cuidados de beleza, artigos de higiene, pessoal de serviço).

Utilizando o item alimentação, define e detalha a questão do gosto das diferentes classes econômicas por ele adotadas em seu estudo. Também o estilo de vida junto com a situação da mulher na família faz parte das variáveis constituintes do gosto culinário. Mulheres com profissões estabelecidas, valorizadas economicamente, dão preferência a alimentos de preparo mais rápido, priorizando o tempo de convívio com os filhos e a vida social/cultural.

“A comida auxilia as pessoas, grupos ou classes a se identificarem”. (CASOTTI; SUAREZ e DELIZA, 2009, p. 226) No Brasil, ainda que genericamente falando, “há pouca diferenciação entre a mesa do rico e a mesa do pobre” (CASOTTI et al., 2009, p. 227), predominando o arroz com feijão, de formas diferenciadas, mas quase sempre presente. Uma característica brasileira é ter à mesa, colocados de uma só vez, vários tipos de comida, e também no mesmo prato. Segundo Casotti et al. (2009, p. 228), “a formação do povo brasileiro, a partir de várias raças que se misturam desde o início e ao longo do tempo parece se revelar também na comida que tudo liga e combina”.

Da análise de *Fina Estampa*, fica o destaque da marcação dos contrastes sociais na composição dos ambientes ficcionais de refeição. Mas também nos chama atenção aspectos culturais, valores tradicionais. Teresa Cristina em tudo busca refletir requinte e sofisticação – na decoração das mesas, planejamento do cardápio, posicionamento das pessoas à mesa. Porém, ao longo da refeição, e da história, deixa claro que não faz isso naturalmente. Griselda por outro lado, transparece os valores europeus de sua origem. Na sua simplicidade se preocupa com os mesmos aspectos que Teresa Cristina. Um exemplo disso, são os preparativos para o jantar de noivado de Amália com Rafael (Marco Pigossi).

Ao falar sobre as relações entre produção e recepção da programação televisiva, Jost (2004) argumenta que para que a comunicação se efetive é preciso existir um contrato. Mesmo sem ter plena consciência do processo, o espectador participa de um pacto, do qual faz parte “conhecimentos laterais”, o que, na linha de pensamento que venho desenvolvendo, ocorre dentro de uma “ideologia do cotidiano”. Neste sentido, a atuação dos meios não se dá somente a partir da instituição de um “poder”, mas também por meio de uma escolha, em um contexto hegemônico.

A hegemonia se realiza a partir de um conjunto de conteúdos que contemplam normas e valores da ideologia, constroem generalizações, permitem à práxis política ultrapassar o imediato sentido de classe e transformar-se num momento socialmente universal. (COUTINHO, 1999, p. 111) Para que possam ser ‘interpretadas’, as representações devem fazer parte de um processo cultural, a partir do que são estabelecidas

identidades individuais e coletivas (WOODWARD, 2009, p. 17), lugares “a partir dos quais os indivíduos podem se posicionar e a partir dos quais podem falar”. E é nesse sentido que a mídia exerce poder, mas sem que este se constitua em uma imposição, daí o contrato que tem como base a dinâmica das escolhas culturais, em que são buscados os elementos organizadores de uma condição a ser tida como natural e geral. (COUTINHO, 1999, p. 73)

É nesse sentido que entendemos a defesa de Martin-Barbero (1997, pp. 104, 105) em relação à necessidade das alianças hegemônicas por meio das indústrias culturais, uma perspectiva que permite que as classes populares vejam algo de sua própria identidade na cultura hegemônica, comprometendo-se assim, de certo modo, com ela, entendendo-a como um campo de batalha entre muitos atores e palco de novas alianças.

No consumo, os indivíduos buscam não só a funcionalidade, mas os valores culturais da sociedade em que vivem, promovendo estilos de vida, constituindo suas identidades. E nesse contexto também adquirem conhecimento, se produzindo “a partir das re-produções que realizam os atores sociais com base nos referentes informativos com os quais interagem. Re-produções sempre situadas e culturalmente contextualizadas”. Orozco Gómez (2006, p. 88) Em esferas além do consumo e da publicidade, salientamos apenas a importância da mídia como arena e canal para o processo democrático e sua utilização como forma de poder em virtude da limitação do acesso à produção para a maioria da população. Situação que se modifica a cada dia com a ampliação do acesso, e da expressão, proporcionada pelas novas tecnologias. Mesmo que a mídia tradicional continue caracterizada como um “espelho do mundo”, deformado, mas espelho, as verdades por ela disseminadas são cada vez menos aceitas como incontestáveis.

Referências

- AUGÉ, Marc. *Los no lugares – espacios del anonimato – una antropología de la modernidade*. Barcelona: Gedisa, 2008.
- BOURDIEU, Pierre. *A Distinção – crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2008.
- BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. 4ª edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.
- CASOTTI, Letícia; SUAREZ, Maribel e DELIZA, Rosires. **Consumo de alimentos nas famílias de baixa renda: compartilhando achados, experiências e aprendizados**. In ROCHA, Angela da e SILVA, Jorge Ferreira da (orgs.). *Consumo na base da pirâmide – estudos brasileiros*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano. 2. Morar, cozinhar*. 2ª edição. Petrópolis (RJ): Vozes, 1996.

CHAUI, Marilena. *Simulacro e poder – uma análise da mídia*. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2006.

COUTINHO, Carlos Nelson. *Gramsci: um estudo sobre seu pensamento político*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999.

JOST, François. *Seis lições sobre televisão*. Porto Alegre: Sulina, 2004.

LOPES, Maria Immacolata Vassalo de; BORELLI, Silvia Helena Simões e RESENDE, Vera da Rocha. *Vivendo com a telenovela – mediações, recepção, teleficcionalidade*. São Paulo: Summus, 2002.

MARCONDES FILHO, Ciro. “Alice no país do videogame: de como os receptores foram tragados pela interatividade da comunicação eletrônica”. *Novos Olhares*, no. 4, 2º semestre de 1999.

MARTIN-BARBERO, Jesús. *Dos meios às mediações – comunicação, cultura e hegemonia*. Rio de Janeiro: UFRJ, 1997.

MOTTER, Maria Lourdes. *Ficção e realidade: a construção do cotidiano na telenovela*. São Paulo: Alexa Cultural, Comunicação & Cultura, 2003.

OROZCO GOMÉZ, Guillermo. *Comunicação social e mudança tecnológica: um cenário de múltiplos desordenamentos*. In: MORAES, Denis de (org.). **Sociedade midiaticizada**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2006.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorin. *A arte de receber: distinção e poder à boa mesa – 1900-1970*. 2004. Tese de doutoramento - Curso de Pós-Graduação em História, Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, 2004. Disponível em: <http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2004/Mariaceciliabamorinpilla.pdf> . Acesso em: 11 de junho de 2012.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. Publicado na *Revista da Academia Paranaense de Letras*, no. 51, 2005, pp. 165-188. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigos001.htm>. Acesso em: 11/junho/2012.

SILVA, Tomaz, Tadeu da. **A produção social da identidade e da diferença**. In SILVA, Tomaz, Tadeu da (org.). *Identidade e diferença – a perspectiva dos Estudos Culturais*. 9ª edição. Petrópolis (RJ): Vozes, 2009.

SLATER, Don. *Cultura do consumo & modernidade*. São Paulo: Nobel, 2002.

TONDATO, Marcia Perencin. “Uma perspectiva teórica sobre consumo e cidadania na contemporaneidade”. *Conexiones. Revista Iberoamericana de Comunicación*, vol. 2, no. 2, 2010, pp. 5-18. RIEC/Comunicación Social ediciones e publicaciones.

WOODWARD, Kathryn. **Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual**. In SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). *Identidade e diferença – a perspectiva dos Estudos Culturais*. 9ª edição. Petrópolis (RJ): Vozes, 2009.