

COZINHA DIALÓGICA: OFICINA DE HAMBÚRGUER NA COHAB TABLADA

RANGEL CARRARO TOLEDO BORGES¹; ANA PAULA FERREIRA DA ROSA²,
DILCE MARA PEREIRA DE CARVALHO³, MARA ROSANA ARAUJO
ALESSANDRETTI⁴; JAMILE WAYNE FERREIRA⁵

¹Universidade Federal de Pelotas – rangelcarraro2013@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – anapaula_ferreira@live.com

³Universidade Federal de Pelotas – dilcemara2@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – amararosana@yahoo.com.br

⁵Universidade Federal de Pelotas – milewayne.gastronomia@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A oficina de Hambúrguer na comunidade Cohab Tablada inaugurou a interação entre o projeto ‘Plantar, Colher e Fazer: A Horta da Gastronomia’ e o ‘Hortas Urbanas: Um projeto de sustentabilidade urbana para comunidade pelotense’. Visa a interação dos alunos do curso de Gastronomia com a comunidade de Pelotas através de ingredientes cultivados nas hortas estabelecidas pelo grupo Hortas Urbanas. A proposta da oficina era interagir com a comunidade da Associação dos Moradores da Tablada interessadas em participar de uma oficina de Hambúrguer com ingredientes da horta.

A oficina aconteceu em maio de 2019 e contou com a participação de mulheres da comunidade. A intenção foi promover a troca de saberes entre a comunidade e os alunos do curso de Gastronomia através da confecção do pão de hambúrguer, hambúrguer de berinjela, ketchup de pimentão vermelho, maionese verde e batatas rústicas.

2. METODOLOGIA

Nesta primeira oficina os dois projetos envolvidos elencaram ingredientes cultivados pela comunidade e ingredientes que poderiam ser cultivados na horta da Comunidade da Tablada, no Bairro Três Vendas em Pelotas/RS. A ideia era propor receitas que poderiam ser feitas a partir do que já se tinha, e iniciar o interesse por novos ingredientes. O grupo optou por fazer hambúrguer, pois através deste preparo seria possível pensar em diversos ingredientes, técnicas e métodos de cocção.

Os alunos dividiram-se para tratar dos diversos assuntos referentes ao hambúrguer, fazendo um rodízio entre osicineiros que ocupavam a bancada e os que iniciavam o preparo designado através do diálogo com a comunidade. Apesar de ser uma aula demonstrativa, todas as ouvintes foram convidadas a cozinhar junto e interagir ativamente com o preparo. O método pedagógico da oficina procurou por uma construção de conhecimento coletiva acerca das receitas, deixando sempre aberto o campo de diálogo durante a oficina, guiada pela pedagogia dialógica “onde se propõe a construção do conhecimento coletivo, articulando o saber popular e o saber crítico, científico, mediados pelas experiências do mundo” (FREIRE, 1991, p.83).

A primeira etapa para fazer um hambúrguer era a feitura do pão. Através do pão, o grupo falou sobre farinha, fermentação e os processos químicos que ocorrem a partir da panificação. Algumas participantes trouxeram seus conhecimentos de panificação, onde surgiram diversos modos de preparo de pães, desde a fermentação até as modelagens.

Enquanto o pão crescia, iniciou-se a etapa da maionese de leite e ervas, a “maionese verde”. Além da maionese, introduziu-se a ideia de um ketchup feito com pimentão vermelho e não tomate, um preparo que os oficineiros levaram pronto, pois necessita de alguns dias para alcançar o sabor desejado, explicando o passo-a-passo da receita, que levava ingredientes de fácil acesso, especialmente quando se tem uma horta, trazendo à tona a discussão a respeito de preparos corrompidos pela indústria.

O hambúrguer de berinjela foi feito integralmente durante a oficina, de maneira expositiva e dialogada. O ingrediente principal foi a berinjela que, juntamente com outros ingredientes, se transformou em uma massa e foi moldada como um hambúrguer tradicional de carne. Depois disso, iniciou-se sua cocção através de um método utilizado para selar os alimentos e reter seus sucos, permitindo que fique crocante e suculento: grelhar.

Na batata rústica que acompanhou o hambúrguer aplicou-se a técnica de branqueamento para, então, passar no azeite de oliva e assar. Esse processo faz com que a batata atinja um bom nível de crocância e ao mesmo tempo fique macia. Ao assar as batatas adicionou-se ervas frescas com intuito de adicionar sabor e aroma ao preparo.

Quando todos os componentes do hambúrguer estavam prontos, as mulheres da comunidade foram até a horta na busca de outros ingredientes que pudessem compor a receita. A horta dispunha de tomates cerejas, que foram higienizados e cortados. Os oficineiros e as participantes montaram os hambúrgueres e degustaram o preparo, compartilhando esse momento e promovendo discussões acerca do resultado. Para Massimo Montanari (2013) “em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é a o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família ou também uma comunidade mais ampla” (MONTANARI, 2013, p.159).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados provenientes dessa oficina circundam três pontos principais. O primeiro diz respeito ao contato entre o grupo e a comunidade. A oficina de hambúrguer foi o primeiro contato entre o grupo de Extensão e a comunidade da Tablada. Pode-se observar que a interação entre a universidade e a comunidade atua como meio de fortalecer ambos, pois a troca de conhecimento trouxe elementos importantes para o fazer culinário do grupo. Além disso, alguns dados sobre ir a campo ficaram evidentes.

O segundo ponto importante traz à tona o diálogo entre a terra e a cozinha, ou seja, como a horta possibilita novos olhares a respeito do preparo de alimentos. O pensar o cardápio a partir do que se tem disponível mexe com a lógica globalizante do alimento e promove uma valorização do ingrediente e de quem o cultiva. Mais do que isso, há um passo importante no que diz respeito a saúde, pois ao passo que caminhamos em direção a terra, nos desprendemos de elementos usados pela indústria alimentícia prejudiciais a saúde.

O terceiro ponto diz respeito ao saber popular. Notou-se que muitas técnicas e métodos utilizados variam, mas muitos se repetem. O método de branquear a batata, por exemplo, era conhecido pelo grupo por “dar um susto”. A comunidade trouxe, também, conhecimentos sobre a fermentação lenta, técnica que está em voga na Gastronomia e que elas dominavam em teoria e prática. Massimo Montanari faz uma analogia entre comida e linguagem ao que diz que como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e identidades de um grupo. Segundo ele,

constitui um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural (MONTANARI, 2013, p.183). A linguagem das cozinhas, a profissional e a doméstica, entrou em diálogo durante toda a oficina e promoveu uma troca entre os grupos.

4. CONCLUSÕES

O grupo de extensão do “Projeto Plantar, Colher e Fazer: A Horta da Gastronomia” teve seu primeiro contato com a comunidade nesta oficina. A troca de vivências, saberes e experiências favoreceu e beneficiou ambas as partes; as participantes da oficina puderam compartilhar seus saberes culinários, trazendo informações com sua linguagem popular, e os alunos, levando até elas a visão técnica desses saberes, por meio de uma conversa aberta.

O hambúrguer era, até então, para elas, apenas preparado com carne bovina ou de frango, e, levar uma nova forma de apresentação com a berinjela foi uma grande novidade. A oficina foi uma estímulo para pensar e cozinhar os mesmos ingredientes vistos de forma diferente, tanto aos alunos, que pesquisaram - métodos de ensino e práticas culinárias - e absorveram o conhecimento da comunidade, quanto para a comunidade, por abrir diálogo com o que se produz na universidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FREIRE, P. **Educação na cidade**. São Paulo: Cortez, 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.