

A COMIDA FALA: REFLEXÕES E SIGNIFICADOS DA ALIMENTAÇÃO A PARTIR DA DISCIPLINA DE ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA DO CURSO DE GASTRONOMIA

GABRIELE DA SILVA MEIRELES¹; CARLA ALDRIGHI GOMES².

¹Universidade Federal de Pelotas – gabrielemeireles1998@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – carlagastro13@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem o intuito de apresentar alguns apontamentos e reflexões, observadas através das atividades interativas da disciplina de *Alimentação, História e Cultura* do curso Tecnólogo em Gastronomia. Esta disciplina é cursada majoritariamente por alunos do primeiro semestre, e a qual atuei como monitora bolsista. As atividades interativas desenvolvidas semanalmente ao longo do semestre, além de computar a frequência na disciplina e compor parte da avaliação no quesito participação, teve como propósito, oportunizar um espaço de manifestação dos alunos, a partir das questões elencadas.

A fim de contextualizar o que se propõem os estudos da disciplina em questão, esta, apresenta em sua ementa a abordagem introdutória da “*História da Alimentação; História da Gastronomia; A Formação da Culinária Brasileira; Alimentação e Cultura; Comida e Identidade; Escolhas, Prescrições e Proscrições Alimentares; A Construção Social do Gosto; O Sentido Simbólico das Práticas Alimentares*”. Sendo assim, a cada semana foi proposto aos alunos, uma atividade interativa de acordo com o tema abordado.

Compreender a cultura e história da alimentação é de grande importância na formação em gastronomia, uma vez que, proporciona um olhar sistêmico e holístico sobre os alimentos, ou seja, para além das técnicas e do aspecto fisiológico, pois a alimentação está associada também, à construção social e cultural:

A maneira como os homens concebem a satisfação das suas necessidades alimentares não poderia reduzir-se a satisfação das suas lógicas utilitárias ou tecnologias estritas, a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano quer se trate de uma atividade de produção, de distribuição, de preparação, de consumo, ela é objeto crucial do saber socioantropológico (POULAIN, 2013).

Neste sentido, o ato de comer, está relacionado aos elementos socioculturais, sejam individuais ou coletivas, subjetivos ou não. Apresentadas estas colocações que fundamentam a disciplina, será pontuado algumas reflexões desenvolvidas pelos alunos, tendo como ponto de partida, as atividades interativas de frequência.

2. METODOLOGIA

A monitoria nas disciplinas de *Alimentação, História e Cultura e Cozinha Clássica*, ocorreu de 06/04/2021 até o final do semestre letivo, com a finalidade em contribuir com os alunos ingressantes e sanar suas dúvidas.

As atividades interativas nas disciplinas as quais atuei como monitora, eram propostas a cada semana de aula, totalizando em 15 cada, ao longo do semestre. Para este trabalho, serão apresentadas algumas atividades interativas específicas

da disciplina de Alimentação, História e Cultura. Os discentes tinham o período de uma semana para responder cada atividade interativa proposta no ambiente e-AULA.

Na primeira semana de aula, por se tratar de alunos ingressantes, foi proposto a construção coletiva da *Biografia da Turma* (professora e alunos), utilizando o recurso **Wiki**. A partir da indagação: *Quem é você, na fila do pão?* – Sugeriu-se que os alunos se auto apresentassem, além de manifestar suas expectativas em relação ao curso, o que chamou a atenção no curso e/ou disciplinas, qual a sua relação com a comida, se já teve experiência na área, se possui outra formação acadêmica, alguma curiosidade sobre si e o que mais desejassem compartilhar com a turma.

A partir desta atividade, foi possível observar algumas características e expectativas dos discentes, uma vez que, no ensino remoto, a relação de aproximação professor/aluno fica comprometida e até limitada. Ao decorrer do semestre, as atividades propostas sempre foram pensadas de forma que não fossem cansativas aos discentes, mas que proporcionassem uma troca, a fim de que os alunos pudessem ser protagonistas deste processo de ensino-aprendizagem.

Nas demais atividades interativas, foi utilizado o recurso de *pesquisa*, que variavam entre questões de múltipla escolha e dissertativas (principalmente). Ainda como recurso opcional, foi criado um Fórum Geral, denominado “*Espaço Multicultural*”, com o objetivo de compartilhamento mútuo de conteúdo. Livros, receitas, indicações de filmes, séries, documentários; foram algumas das referências compartilhadas, entre outras sugestões que dialogavam com a temática da disciplina.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seguir, será apresentado alguns relatos dos alunos de acordo com as atividades propostas. Na composição da *Biografia da Turma*, se sugeria que estes se apresentassem e relatassem as suas expectativas em relação ao curso:

- *Sou apaixonada pela cozinha. Meu sonho sempre foi e ainda é, ter meu próprio restaurante, o que eu vou lutar muito para conseguir realizar. Minhas expectativas diante ao curso são muito altas, é uma coisa que esperei muito todos esses anos, e eu espero que seja uma experiência incrível e só me faça gostar ainda mais da área. Já trabalhei em cozinhas e no "meio" desse tipo de serviço, todas as disciplinas até agora me chamaram muito a atenção, é tudo muito interessante e só deixa aquele gostinho de quero mais, de aprender mais. (aluno X).*

- *A comida sempre esteve presente de forma marcante na minha vida. Meu avô materno tem uma padaria, meu tio estudou gastronomia, atuou como chef em restaurantes. Além disso, minha mãe sempre foi uma referência para mim, que mesmo não tendo formação na área, hoje tem sua microempresa em casa atuando na confeitaria e sempre me ensinou a valorizar o alimento transmitindo muito carinho em cada refeição. Por esses motivos, sempre gostei muito de cozinhar e de comer bem, usando a simplicidade. Quando recebi a notícia que tinha sido selecionado fiquei muito feliz e isso deu um novo sentido para minha vida, estou muito entusiasmado com o curso. (aluno Y).*

- *A gastronomia entrou na minha vida com a necessidade de preparar o que comer com o pouco que tinha; a gastronomia me escolheu eu costumo dizer, porque eu gosto do teor histórico, vi que podemos entender mais do Ser Humano através do alimento. E isso me fascina. (aluno Z).*

- *O interesse na área da gastronomia vem de algo bem familiar, desde pequena minha vó sempre puxou minha atenção para a cozinha, como um*

ato de nos deixar mais próximas e me passar todos os aprendizados que ela tem.

[...] Sempre tive contato com a confeitaria, vindo de uma família doceira (minha avó paterna principalmente). Me desperta muito interesse toda a alquimia por trás dos doces. (aluna C).

De modo geral, os alunos descrevem a sua relação afetiva com os alimentos baseado em lembranças da infância e de momentos familiares, como determinante ao optar pela gastronomia. Em relação às expectativas, muitos relatos apontam para o desejo de terem seus próprios estabelecimentos em alimentação, bem como, seguir na área da pesquisa. Outro ponto que merece destaque, é a diversidade cultural dos alunos. Residentes de diferentes partes do país, além dos sotaques, essa riqueza cultural irá se refletir ao longo do curso, ao se perceber cada hábito alimentar característico das regiões do país, que será de acordo com a exuberante biodiversidade brasileira.

Na semana seguinte, cujo tema tratava da comida como expressão cultural, a atividade interativa versava sobre o conceito de “*Memória Involuntária*”¹, atribuída à Marcel Proust. Assim, foi instigado aos alunos descreverem seu “*Momento Proustiano*”. Muitos relataram as memórias afetivas relacionadas aos alimentos que seus pais, avós, fazem ou faziam. Isto mostra que a comida é uma forma de afeto, amor, lembrança e saudade. A seguir, alguns relatos:

- *Quando criança, adorava comer morangos com creme de leite e açúcar. Toda vez que como essa sobremesa, hoje em dia, viajo um pouquinho ao passado por um instante. (aluna F).*
- *[...] talvez a torta de limão seja digna desse caso, lembro muito do cheiro quente e do sabor da torta da minha mãe. (aluna C).*
- *[...] tenho essa sensação com alguns alimentos que eu costumava comer quando criança, exemplo: stroganoff, de quando minha vó cozinhava pro almoço antes do colégio. Ou peixe assado, que me lembra a fazenda do meu tio, nós pescávamos no açude, ele me ensinava a limpar o peixe. Todas essas lembranças, no meu caso, não são relacionadas só com a comida ou com o prazer de comer, Pra mim é quase uma viagem no tempo, eu sinto como se tivesse voltado àquele momento específico. (aluno T).*
- *Diversos alimentos tem a capacidade de me transportar em tempo, e espaço. Porém, para citar apenas um, sopa de legumes. Essa sopa com base de abóbora e legumes variados que meu pai faz é capaz de me levar pra beira do fogão a lenha. E me remeter a tantos momentos e pessoas. (aluno R).*
- *Um dos meus Momentos Proustiano que mais se destaca é quando estou comendo guisado com cenoura, arroz e feijão. Instantaneamente me remete ao meu tempo de educação infantil, gostava tanto desta comida (ainda gosto) quanto estar na Creche. (Aluno H)*

Outra atividade interativa que rendeu relatos interessantes, se refere aos cadernos de receitas. Intitulada “*Meu Querido Caderno de Receitas*” – “Conhecer o que se preparavam e consumiam no passado é possível, também, através destes registros. Livros e cadernos de receitas sempre contam uma história, para além dos

¹ “*Memória Involuntária*” conceituada por Proust em sua série literária “*Em Busca do Tempo Perdido*”, refere-se à sensação de estar em outro tempo, isto é, uma memória súbita estimulada inconscientemente pelos sentidos (visão, olfato, gosto...). Ao degustar o bolinho francês de limão em forma de concha, chamada de Madeleine, Proust, lembrou-se de um momento em sua infância.

ingredientes e preparações”. A partir desta orientação da atividade, sugeria-se que os alunos descrevessem, se possuíam cadernos ou livros de receitas atuais ou herdados de gerações anteriores, visto que atualmente, esta prática está quase que em desuso. A ideia, era proporcionar uma reflexão, sabendo que atualmente, é muito comum acessar a internet para se encontrar infinitas receitas, porém, ter seu próprio registro, é a forma de guardar memórias e receitas especiais:

- Sim, tenho meu caderno de receitas, ele vem de gerações e a cada uma que passa, é reescrito e acrescido de novos pratos. O mesmo vem da minha bisavó materna que anotou algumas de suas receitas preferidas em um caderno e passou para sua filha (minha avó) para que quando casasse tivesse suas receitas, depois esse caderno foi passado para minha mãe e minhas tias que copiaram essas receitas e foram acrescentando outras. Agora é minha vez de reescreve-lo e incrementa-lo com minhas receitas favoritas. Destas receitas tem uma em especial que sempre que posso gosto de preparar, que são as bolachinhas de milho com goiabada. (Aluna G).

[...] a cozinha nunca parava na época das comemorações de natal, ano novo e aniversários. Ela partiu já faz alguns anos, porém deixou caderninhos e folhas avulsas de receitas, em papel amarelado pelo tempo, escritos à mão. As anotações de receitas vieram de jornais, revistas e livros lidos por ela. São receitas de comidas tradicionais, como a preparação do sagu, gelatina colorida, pastel, e muitas outras delícias clássicas. Toda vez que como ou preparo alguma dessas comidas lembro com carinho e afeto dela. (aluno N).

- Já falei pra minha mãe que a herança que quero é somente o caderno de receitas dela, é ali que tá toda memória da minha infância. (aluno F).

Lamentavelmente, muitos relatos tiveram que ficar de fora, pois não seria possível apresentá-los na totalidade, em reduzidas páginas. Mas, espera-se que a partir dos relatos que foram descritos, seja possível aos leitores terem uma breve noção e assim, também refletir sobre como este hábito do cotidiano, de se alimentar, agrega grandes significados nas vidas das pessoas.

4. CONCLUSÃO

A partir desta experiência na monitoria, pude compreender melhor, como funcionam as ferramentas da plataforma e-aula e a importância das tecnologias educacionais, neste período em que estamos vivendo de distanciamento social. Apesar de algumas limitações, se comparado ao ensino presencial, as tecnologias no ensino remoto podem proporcionar uma forma de manter contato, aproximação e interação entre alunos e professores. Por fim, ressalto que este período de aprendizagem pessoal, contribuiu para meu conhecimento acadêmico e me ajudou a perder um pouco da timidez nas apresentações de trabalho – o que era inicialmente um desafio, se tornou uma experiência gratificante.

REFERÊNCIAS:

Poulain J. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC; 2013. 285 p.