

## **CADERNO DE RECEITAS: MONITORIA, MEMÓRIAS E REGISTROS CULINÁRIOS**

**GIULLI PACHECO DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; NICOLE WEBER BENEMANN<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – giullipac@hotmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

### **1. INTRODUÇÃO**

A disciplina de Alimentação, História e Cultura, componente obrigatório presente na matriz curricular do primeiro semestre do curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, ministrada no semestre letivo de 2021/2, dispôs de monitoria executada por bolsista. A monitora teve o objetivo de auxiliar os discentes em questões referentes ao conteúdo da disciplina, aos trabalhos, provas e as plataformas de aprendizado, além de dinamizar a comunicação entre os acadêmicos e a docente.

Dentre os tópicos abordados durante o andamento da disciplina, a temática Comida, Memória e Linguagem foi assunto de uma das tarefas avaliativas propostas aos alunos. Para a elaboração da atividade, foi solicitado que grupos de alunos compartilhassem relatos e receitas de memórias culinárias. A partir da formulação da atividade, foi iniciado o processo de criação de um caderno contendo as receitas descritas pelos alunos. A atividade em si foi proposta à turma para evidenciar a diversidade cultural dos alunos. O curso de Gastronomia acolhe ingressantes de diversas regiões do país, conformando um grupo heterogêneo em origens territoriais e geográficas, identidades, idades e narrativas alimentares. Ao compartilhar com colegas suas experiências, costumes e gostos, a memória culinária dos acadêmicos recebe importância ao perpetuar memórias, comunicar traços culturais, e assim, reafirmar a função da comida como linguagem. Para Amon e Menasche (2008), o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido.

Dessa maneira, o presente trabalho pretende apontar os benefícios da monitoria acadêmica, assim como evidenciar a produção do caderno de receitas e a importância dos registros culinários.

### **2. METODOLOGIA**

A disciplina foi ministrada através de aulas teóricas síncronas no formato EaD, através da plataforma WebConf e atividades assíncronas através da plataforma AVA – E-aula, sendo essas leituras de artigos, capítulos de livros, vídeos e palestras que seriam posteriormente discutidos em aula, a fim de aprofundar o conteúdo em pauta na semana em questão, além de atividades interativas semanais utilizadas como forma de contabilizar a frequência dos alunos.

A monitora prestou assistência aos discentes através das seguintes maneiras; encontros síncronos semanais de 1 hora, resposta de dúvidas pelo chat da plataforma AVA – E-aula; auxílio na formação de grupos para os trabalhos; explicações referentes ao requisitado nos trabalhos; auxílio em relação às normas ABNT e revisão de conteúdo para avaliações.

Em relação à metodologia aplicada para o desenvolvimento dos trabalhos sobre receitas e memórias elaborados pelos alunos, cabe dizer que foram feitos, em sua maioria, em grupos de três componentes. Os integrantes do grupo foram responsáveis por compartilhar entre si suas memórias culinárias e eleger uma entre elas para compor o trabalho. A monitora foi responsável por mediar a elaboração das escolhas e sanar dúvidas sobre a redação do trabalho. A saber, o corpo do trabalho foi constituído por uma introdução contendo o relato da história da receita escolhida e uma articulação teórica de acordo com os conteúdos estudados na disciplina; a receita em si, contendo a listagem dos ingredientes e suas quantidades, o modo de preparo detalhado com descrição narrativa e o rendimento em porções. Além disso, os alunos incluíram uma foto original do preparo feito pelo grupo e, finalmente, a listagem de referências utilizadas.

A partir desse trabalho, a proposta é apresentar o processo de elaboração do caderno de receitas e memórias da turma de ingressantes da Gastronomia, 2021/2. O conteúdo do caderno está dividido em uma introdução sobre a disciplina com ênfase nas relações entre comida e cultura, comida e memória e capacidade comunicativa da comida, seguida pela apresentação da construção do trabalho em grupo, e ainda, pelas receitas completas e suas histórias relatadas pelos alunos.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A comida carrega consigo a capacidade de constituir a memória social de uma comunidade. Ela fala, através de um sabor, um aroma, um ingrediente, uma técnica de preparo e principalmente da combinação de todos esses, mas também de diversas outras formas. A comida conta histórias, identifica e traz significados e pode assim reconstituir, através da memória o que vai se perdendo com o passar do tempo. De acordo com Woortmann (2013, p.6), “nas mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem”.

Ou seja, as atividades em torno da comida, que se diferenciam de grupo para grupo, refletem diretamente manifestações da cultura, região, contexto histórico, época, costumes e princípios de uma sociedade. Dada a repetição geracional das práticas até se tornarem tradições, elas representam o repertório culinário de uma comunidade. As cozinhas, os ingredientes e os modos de fazer, passaram por transformações juntamente com o seu povo. Da mesma maneira, as prescrições e proscritões do que comer são advindas de crenças compartilhadas. Todos esses aspectos conformam o sentimento de identificação e pertencimento, dando valor simbólico às práticas alimentares (DOUGLAS, 1976) (SANTOS, 2005) (MACIEL, 2001).

O registro culinário, ou a receita de cozinha, por sua vez, expressa o reduto de saberes. Dessa maneira, “muito além de uma fórmula, ou da enunciação de

proporções, a receita é o registro dos procedimentos culinários de um saber a ser compartilhado local ou globalmente, de acordo com os tipos de registros e esferas de circulação” (BENEMANN, 2017). Mais especificamente as receitas cotidianas e domésticas, comunicam através da imprecisão, uma vez que são escritas de forma que contam com um saber compartilhado por aquela comunidade. As informações imprecisas que tratam de tempos e texturas, ocasionalmente até de quantidades, tornam a execução do preparo difícil para quem não pertence ao grupo, ainda que sejam perfeitamente compreensíveis para o corpo social que origina o conhecimento culinário.

A importância dos registros das receitas e práticas de preparação de alimentos elaboradas no cotidiano é destacada também por Gomes e Barbosa (2004), ao explicitar que o objetivo da “culinária de papel” - significando o material impresso sobre a arte de cozinhar - é de, não apenas reproduzir a cozinha real, habitual, mas também ao registrá-la, documentá-la e publicá-la sob várias formas, transformar a culinária real em uma culinária cuja difusão e circulação poderá vir a constituir um paradigma do gosto e, eventualmente, uma marca identitária de um povo.

Estabelecidas as correlações entre comida, cultura, memória e linguagem e a importância dos registros culinários, podemos compreender que a iniciativa da criação do caderno de receitas é um esforço para rastrear e compreender a diversidade cultural do grupo de alunos, a partir de suas identidades, referências e memórias alimentares. Ainda, é uma forma de relembrar e reconectar os alunos à comidas que tenham um valor simbólico para eles e, assim, criar uma relação entre as memórias culinárias afetivas presentes em seu passado com as memórias gastronômicas - técnicas, sabores de diferentes culturas - que serão adquiridas ao longo do curso, a fim de enriquecer a bagagem gastronômica de cada aluno. O esforço de aproximação, reflexão e reconstrução de memórias afetivas com a comida serão os processos responsáveis pela manifestação da identidade pessoal na cozinha e pela autoria culinária de cada um enquanto cozinheiros profissionais.

O projeto do caderno, por sua vez, está em fase de diagramação e assim que concluído será disponibilizado em formato digital para os alunos da turma. Há ainda o desejo de compartilhar o caderno com a comunidade em geral, tornando público o registro de memória e afeto do grupo.

#### 4. CONCLUSÕES

Comida e cultura são e estão intimamente relacionados. Comida, afetos, relatos e memórias constituem um espaço de construção de conhecimento culinário através do registro escrito, apresentados nessa discussão, no formato de receitas de cozinha. Ao explorar essas potencialidades, a atividade mediada pela monitora e orientada pela professora, tornou possível que tradições fossem revisitadas e compartilhadas.

Como pontuado, a monitoria na disciplina de Alimentação, História e Cultura 2021/2, promoveu a assistência necessária aos alunos, recebendo um parecer positivo em relação ao seu auxílio e amparo. Além disso, agregou na bagagem de conhecimentos da monitora sobre os temas ministrados em aula. Por fim, possibilitou a produção do caderno de receitas, tendo envolvimento direto na sua criação e processos de desenvolvimento.

Pensando nos resultados atingidos e no impacto positivo, o objetivo futuro é dar continuidade à iniciativa, produzindo uma edição do caderno por oferta da disciplina, criando um acervo que contenha traços da cultura e identidade do grupo de discentes ingressantes. Ademais, é a partir da reflexão dos alunos sobre suas histórias particulares, que se torna possível compreender os processos constitutivos, de modo mais geral, das próprias gastronomias brasileiras.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. Revista **Habitus**-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

DOUGLAS, Mary. As Abominações do Levítico. In: **Pureza e Perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976. Cap. 3, p. 56 - 74.

SANTOS, C.R.A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

BENEMANN, N. W. **Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica**. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas.

GOMES, Laura Graziela Figueiredo; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 3-23., 2004.