

**TERRE, MANI E CUCINE:
SABERES CULINÁRIOS E MEMÓRIAS DE FAMÍLIA EM COZINHAS DE
NONNAS**

RANGEL CARRARO TOLEDO BORGES¹; NICOLE WEBER BENEMANN²;
RENATA MENASCHE³

¹Universidade Federal de Pelotas - rangelcarraro2013@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - nikawb@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas - renata.menasche@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente resumo busca apresentar aspectos iniciais da pesquisa para elaboração de Dissertação de Mestrado no Programa de Pós-Graduação em Antropologia da UFPel, voltada às técnicas na culinária ítalo-brasileira, observadas no município de Campestre da Serra, Rio Grande do Sul. O estudo etnográfico visa problematizar antropologicamente o modo como as *nonnas* (avós, em italiano) desenvolvem e aplicam técnicas em suas cozinhas e despensas.

Para além do conjunto de técnicas que os preparos abarcam, interessa identificar o saber-fazer associado, que compreende não apenas as receitas realizadas cotidianamente, mas também sociabilidades e processos de aprendizado envolvidos, bem como histórias e narrativas, carregadas de memórias e identidade. Na etnografia a ser realizada, importa também identificar, neste espaço que não é contido pela cozinha profissional, a presença de técnicas consideradas próprias à gastronomia, indagando a respeito de sua apropriação e usos pelas *nonnas*.

2. METODOLOGIA

A etnografia se dará a partir da observação participante e do uso de fotografia. Como propõe Alpa Shah *et. al.* (2020, p. 378), a etnografia não é “meramente um método antropológico, mas uma forma de produção de conhecimento através do ser e da ação”.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nonna Tarcilla, a senhora da fotografia abaixo, é a personagem principal da história que guiará a pesquisa. Ela é minha avó, uma senhora de 92 anos que planta, colhe, cuida de algumas galinhas, sova massas de macarrão e de pães, se reúne com amigas, a cada tarde, para conversar e beber chimarrão. Ela também joga baralho com seu neto, contando histórias ao redor do fogão à lenha.



Figura 01: Nonna Tarcilla preparando massa fresca. Acervo pessoal.

O título do artigo – *terre, mani e cucine* – em tradução do italiano para o português significa *terra, mãos e cozinhas*, remetendo aos espaços em que a pesquisa se realiza, terras e cozinhas, perpassados por mãos que ali trabalham e criam. A comida faz parte das narrativas diárias, compondo a identidade dessa senhora e possibilitando a ela contar histórias, compartilhadas com suas vizinhas e com sua família, bem como acionar emoções ao narrá-las (AMON, MENASCHE, 2008).

O saber-fazer tem um papel fundamental na cozinha italiana, sendo aprendido e repassado de uma geração a outra, processo em que imagens, memórias, ideias e técnicas são reproduzidas e recriadas. O saber-fazer indica que a tradição presente no local não é fruto apenas de um passado que se esvai, mas acaba se articulando com o presente e reformulando suas representações (MARQUES *et. al.*, 2015).

Inspirado na ideia da “educação da atenção” (INGOLD, 2010), sempre que volto a Campestre, no período de recesso de aulas na UFPel, tenho buscado interagir com minha avó e participar nos feitos de massas e pães, sem que houvesse intuito prévio. Hoje, na pós-graduação, após adentrar o campo da Antropologia, minha relação com esses momentos junto à nonna tem o intuito de compreender como ela cria e transmite suas receitas e memórias da culinária italiana, que aprendeu com seus antepassados e que se faz tão presente no cotidiano de minha família.

Nesses momentos compartilhados, ela relembra elementos presentes em sua história. Ellen Woortmann (2016) comenta que, ao narrar, as memórias são trazidas de volta, revividas no presente, de modo que por meio das palavras e ações, a tradição dos antepassados continua viva, fazendo-se presente no futuro.

4. CONCLUSÕES

Nesta fase inicial do trabalho, estou concentrado na revisão de literatura e na organização de fotografias realizadas em momento anterior à pesquisa e em sua fase exploratória, processos que deverão aportar à conformação do projeto de pesquisa.

As próximas nonnas que irão adentrar na pesquisa poderão surgir em idas ao supermercado ou praças públicas da cidade e, certamente, nas idas à horta e a rodas de chimarrão, acompanhando minha nonna Tarcilla. A imersão a campo deverá ocorrer a partir do final do presente ano.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

INGOLD, Tim. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.

MARQUES, Flávia Charão; KRONE, Evander Eloí; CRUZ, Patrícia Postali; SCHNEIDER, Maurício. Produzir e comer ecológico: saberes e viveres em transformação. In: MENASCHE, Renata (org.). **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 33-72.

SHAH, Alpa; ÁLVARES, Lucas Parreira; BENASSI, Giovanna; OLEGÁRIO, Antônio; LANNA, Marcos. Etnografia? Observação participante, uma práxis potencialmente revolucionária. **Revista de Antropologia da UFSCar**, [S. l.], v. 12, n. 1, p. 373–392, 2020.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.