

MEMÓRIAS CULINÁRIAS: A CONSTRUÇÃO DO CADerno DE RECEITAS DE INGRESSANTES DO CURSO DE GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

SAMIRA GUERREIRO SILVA¹; NICOLE WEBER BENEMANN²

¹*Universidade Federal de Pelotas – samiraguerreirosilva18@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é algo intrinsecamente natural e vital para a existência humana. De modo geral, podemos dizer que o alimento, considerado aqui um produto natural, passa por um processo de transformação qualitativa de cunho cultural, sendo entendido a partir desse ponto enquanto comida, elemento de construção de significados sociais. A comida, portanto, inscrever-se em uma rede de comunicações, em uma constelação imaginária e em uma visão de mundo (PAULAIN, 2013). Cabe dizer que nenhum alimento de forma isolada tem poder de influência, enquanto a comida envolve emoção, memória, sentimentos, que são elementos fundamentais na identidade e pertencimento de indivíduos em uma cultura e sociedade, além de estar ligado aos usos, condutas, costumes, protocolos e situações cotidianas e ritualísticas. Dessa maneira, a comida possui o poder de transmitir e difundir tradições e identidade cultural, desempenhando um papel fundamental na construção da memória coletiva.

A comida também comunica (fala de) sabores, texturas, aromas, gostos, modos de preparo, processos e todos os outros elementos. Tudo aquilo que compõe uma refeição é carregado de significados, desde os ingredientes escolhidos, até o momento de comensalidade; ou seja, com quem é feita a refeição, em que ambiente e de que maneira é servida (WOORTMANN, 2013; SANTOS, 2005). Cada detalhe da refeição representa o contexto social do comensal, comunicando estruturas simbólicas através da repetição das práticas ao redor da comida e da mesa (WOORTMANN, 2006). Quase todas as nossas refeições refletem lados inconscientes do seu ciclo social, seja em âmbito familiar/grupo de pessoas, como de identidade regional/estadual/nacional.

Cabe dizer que a comida não nutre apenas o corpo, mas alimenta a alma através de emoções e sentimentos, especialmente quando se torna entrelaçada com memórias gustativas e culinárias. Uma refeição transcende a mera ingestão de alimentos quando carrega consigo significados profundos. Desse modo, comida e memória estão intimamente ligadas. As lembranças participam das histórias culturais e gastronômicas dos indivíduos, bem como influenciam a formação identitária de um grupo de pessoas (AMON; MENASCHE, 2008). O complexo arcabouço da alimentação é capaz de narrar dinâmicas sociais e culturais de indivíduos e de seu grupo.

Esse trabalho pretende, através das noções de comida e memória, apresentar os resultados parciais da construção do caderno de receitas dos alunos ingressantes da Graduação em Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas. A atividade em questão, foi desenvolvida durante a disciplina Alimentação, História e Cultura, oferta obrigatória do primeiro semestre letivo de 2022/2. A monitoria entra nesse processo como continuidade

do trabalho desenvolvido em turmas anteriores, mediação entre a narrativa e o layout final do encadernamento, etapa fundamental para a criação do que futuramente pode estar presente na mesa de muitas famílias de dentro e fora do ciclo social dos discentes em questão.

2. METODOLOGIA

A disciplina teve seu retorno de aulas teóricas ministradas de forma integralmente presencial no Campus Anglo desde a paralisação das atividades presenciais decorrentes do Covid-19. Devido a condensação do semestre foi necessário conter atividades assíncronas complementares e obrigatórias, referentes a artigos científicos, capítulos de livros, trechos de filmes, vídeos e palestras que seriam posteriormente discutidos em aula, a fim de aprofundar o conteúdo em pauta na semana. A monitoria prestou assistência aos discentes através das seguintes maneiras; participação e acompanhamento presencial de dois períodos das aulas, equivalente a 2 horas; encontros síncronos semanais de 1 hora através da plataforma webconf; encontro particular assíncrono semanal de 1 hora, direcionado às necessidades do discente; respostas de dúvidas de maneira presencial e online pelo chat da plataforma AVA - E-aula e Email; auxílio na localização dos recursos para o desenvolvimento do trabalho; auxílio em relação às normas ABNT; revisão de conteúdo para avaliações, correção e feedback dos resultados obtidos.

No que diz respeito à metodologia aplicada para o desenvolvimento dos trabalhos sobre receitas e memórias, tema central da disciplina, elaborado pelos alunos em duplas e trios. Os integrantes do grupo seguindo as instruções, compartilharam entre si as receitas da família que despertam memória afetiva, de modo a eleger uma entre elas para ser o enfoque do trabalho. A monitoria foi responsável por sanar as dúvidas e direcioná-los a redação correta dos trabalhos. Elegida a receita, o corpo do trabalho foi constituído por uma introdução, onde o discente detentor da memória relata a receita escolhida conjuntamente com a articulação teórica de acordo com os conteúdos estudos pela disciplina; a receita em si, com listagem detalhada dos ingredientes, o modo de preparo como uma narrativa e o rendimento em porções e uma foto do preparo, autoral ou exportada dos parentes, finalizando o trabalho com a listagem de referências.

A partir deste trabalho, continuação e complementação do trabalho iniciado pela recém graduada em gastronomia pela UFPel, Giulli Pacheco, a proposta permanece sendo a apresentação de um caderno de receitas e memórias da turma de ingressantes da gastronomia de 2021/2 e a presente turma ingressante de 2022/2, sendo complementada pelos trabalhos das turmas que seguirão. 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

As receitas do dia a dia são escritas de forma que contam com um saber compartilhado por aquela comunidade, através de informações ocultas ou



imprecisas para quem não pertence a esse grupo, mas perfeitamente compreensíveis dentro daquela comunidade e o alimento é história, ele além de contar a própria história de desenvolvimento dentro de uma culinária, participa da construção histórica/identitária de um povo. Nossas práticas e hábitos em diferentes ritmos e ambientação são praticamente a base de uma dinâmica social própria, de modo que elementos simbólicos de representação são atribuídos às refeições ou preparos, assim como expressões religiosas e manifestações culturais (AMON, MENASCHE 2008).

Receitas de família que antes estavam nos cadernos e eram passadas por gerações, atualmente são encontradas no verso das embalagens de alimentos, na internet, em revistas e em programas de televisão; os horários de alimentação nem sempre coincidem entre os membros da família; tampouco o espaço doméstico é o único usado para tal finalidade. A vida contemporânea propõe adaptações às novidades que são apresentadas constantemente. Portanto, para que essas receitas não sejam vítimas das mudanças e acabam caindo em esquecimento, é necessário mantê-las registradas e eternizadas em documentos atemporais, que possam ser acessados pelas gerações futuras dessas famílias, para assim manter a identidade e a história preservadas.

O caderno de receitas de modo geral tem importância significativa no estabelecimento de uma gastronomia, sendo um veículo de mediação entre estilos de comunicação e elos sociais baseados na oralidade e na escrita, transformando-se em um veículo disseminador de gostos alimentares, bem como num difusor de usos e costumes de uma determinada sociedade. Entende-se que a culinária habitual do cotidiano é diferente da culinária de papel (caderno de receitas), onde a segunda não tem como objetivo principal a reprodução, como normalmente são etiquetadas. Ao registrá-la, documentá-la e publicá-la sob várias formas, a culinária de papel passa a ser um objeto de transformação da culinária habitual, onde a difusão e circulação poderá ser fundamental na constituição de um paradigma de gosto, ou seja, eventualmente será marca identitária de todo um povo (GOMES; BARBOSA, 2004).

Seguindo a divulgação das receitas pelos discentes e como forma de extensão da atividade uma segunda proposta surgiu, consistindo na realização de um café da manhã colonial servindo todos os pratos citados nos trabalhos, onde os integrantes dos grupos ficaram responsáveis por preparar, quando possível contaram com a ajuda do autor da receita. Com isso todos da turma, professora e monitora tiveram a oportunidade de degustar o que pode ser considerado como uma fração da identidade de cada um dos representantes dos pratos, que consistia de grandes porções de torta de sardinha, travessas cheias de arroz doce, salgados fritos de diferentes recheios, bolo de cenoura, refratários recheados de pavê de pêssego com coco, dentre diversos outros.

4. CONCLUSÕES

A monitoria e o acompanhamento do processo dos discentes em sala de aula e online foi emocionalmente interessante, uma vez que a atividade simples se revelou muito mais poderosa do que o esperado. A turma é composta por diversas pessoas de todas as regiões do Brasil, o que confere e intensifica a diversidade de contextos históricos e consequentemente diferentes identidades culinárias e culturais. Portanto cada um dos trabalhos contém um universo diferente, tendo em vista que cada personagem da história tem seu próprio ponto



de vista, alguns mais direcionados ao emocional e nostálgico, enquanto para outros serviu como um momento de divertimento e sociabilidade que estavam se perdendo.

Um grupo de alunas relatou que: “Enquanto nós fizemos para apresentação, eu fiz [a receita] junto com minha mãe e foi um momento muito único pra mim, porque com a faculdade eu não estava conseguindo ficar muito em casa, ter esse momento proporcionado pra poder passar com ela, foi mágico, me senti com 9 anos de novo. Me levou diretamente para minha infância. quando provei foi o sabor de casa, o gosto de mãe e o tempero do amor. Foi uma mordida da minha infância.” O citado reforça a importância e impacto que a atividade teve no grupo de alunos, ao compartilhar recordações, nostalgia e histórias pessoais por meio de receitas de cozinha.

A publicação e eventualmente disseminação do Caderno de Receitas, agregará valor não somente as famílias, como também valorização e visibilidade da influência que o curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas terá em diversas mesas e momentos de comensalidade. Com isso futuramente, a publicação dos cadernos de receitas será responsável por agregar e impulsionar novos projetos e até mesmo influenciar a valorização do curso e de seus discentes.

Até o presente momento, o caderno de receitas, tem sua primeira versão finalizada em modelo digital. Está consolidado o layout padronizado para todas as receitas, de forma visualmente interativa e didática. O caderno é apresentado no formato de receituário, de modo a assegurar a clareza da informação e ao mesmo tempo manter uma proximidade entre o leitor e a sensação de estar diante de um registro familiar.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- GOMES, Laura Graziela Figueiredo; BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 3-23., 2004
- POULAIN, JP. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC; 2013. 285 p.
- 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.
- 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.