

CANJA DE GALINHA NÃO FAZ MAL A NINGUÉM

DARLENE VILAVOVA SABANY¹; NICOLE WEBER BENEMANN²

¹ Universidade Federal de Pelotas – dsabany@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Considerando que comer vai além do ato nutricional e inclui atividades como busca, preservação, preparação, apresentação, realização, consumo e descarte de alimentos, tem-se por objetivo nesse trabalho identificar, em uma perspectiva histórica, processos de construção social dessas práticas, bem como significados a elas associados (BENEMANN, 2023). Esses podem estar relacionados à aspectos sociais, culturais, simbólicos, econômicos e históricos. Comida e cultura estão intimamente relacionadas. Comida é cultura quando produzida e cultivada, quando preparada e quando consumida (BENEMANN, 2021).

Para alcançar tal objetivo foi realizado um estudo de caso de uma narrativa realizada durante as aulas da disciplina de Alimentação, História e Cultura, apresentado pelas discentes Darlene Vilanova Sabany, Sandra Alves Nunes Fagundes e Zeni Fonseca Pinto Tomaz, em 4 de abril de 2023 na referida disciplina. Como objetivo específico busca-se apresentar as memórias gustativas de uma colega da turma, essa foi escolhida como exemplo de um prato que trouxesse lembranças familiares de sabores de infância.

O prato escolhido foi canja. A origem desse prato, que também é considerado um remédio na cultura popular brasileira, vem de acordo com a literatura pesquisada, da Índia e/ou da China. Esse fato não deve ter estranhamento pelo motivo dos dois países terem a cultura do arroz em grande quantidade e consequentemente a alimentação baseada em pratos com esse cereal. Ela pode ser uma adaptação portuguesa do “congee” chinês.

A explicação da origem, segundo CORDÁS (2019), seria da palavra “cañji” receita india que significa “arroz com água”, a sua primeira aparição escrita está registrada no livro “Colóquios dos Simples e Drogas da Índia” de Garcia da Orta lançado em Goa (que era colônia portuguesa) em abril de 1563. O autor faz a seguinte referência a canja: “Nestes dias damos a comer ao enfermo leite azedo misturado com arroz, e frangos delidos em agoa deste arroz (a que elles chamão canje)” (ORTA apud CORDÁS, 2019).

Mesmo sem certeza sobre a origem, sabe-se que os portugueses disseminaram esta receita e a trouxeram para o Brasil, onde virou um clássico da culinária. Seus ingredientes principais eram o arroz e a galinha. Com o passar dos tempos a receita sofreu modificações, no Brasil hoje os ingredientes são basicamente:

Canja de Galinha é uma receita preparada com frango/galinha, cenoura, salsão/aipo, cebola, tomate, batata, arroz, azeite de oliva ou óleo vegetal, sal, alho, salsinha/salsa, louro, tomilho (opcional) e pimenta-preta/pimenta-do-reino. Há variações que substituem o arroz por macarrão/massa (aletria, pevide, etc) e incluem hortelã, ovos pochés/escalfados ou cozidos, etc (CANJA, 2023).

Com a apresentação desta receita como um estudo de caso almeja-se apresentar a “linguagem da comida”. “A relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias” (AMOM; MENASCHE, 2008).

2. METODOLOGIA

Segundo LAKATO e MARCONI (2003, p.164) “nas investigações, em geral, nunca se utiliza apenas um método ou uma técnica, e nem somente aqueles que se conhece, mas todos os que forem necessários ou apropriados para determinado caso”. Então, os procedimentos que foram utilizados para coleta de dados, o qual deve estar diretamente relacionada com o problema a ser estudado, foram os da pesquisa bibliográfica, da pesquisa documental e o da pesquisa antropológica.

Essas três estão incluídas em categorias mais amplas quanto à abordagem que é qualitativa e se caracteriza por permitir várias fontes de dados com um quadro teórico flexível e amplo. Quanto à natureza é uma pesquisa aplicada e, finalmente, quanto ao objetivo é uma pesquisa exploratória, pois esta é indicada para aprofundar e organizar conhecimentos já desenvolvidos sobre determinado fenômeno.

Na investigação aqui apresentada, foram utilizados os dois tipos de fontes, tanto documental, como fonte bibliográfica, além de uma entrevista não estruturada com o sujeito de pesquisa, aqui denominada narradora.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Levando em consideração que comida também é emoção, memória, tradição e história narrada, não apenas pelas maneiras à mesa, mas também pela escolha dos ingredientes e pelos processos culinários. Somando-se a isso que os saberes e sabores, as técnicas e as práticas culinárias são modos de ser e estar no mundo atrelados a contextos específicos e situados em uma dimensão espaço-tempo particular (BENEMANN, 2021). Este trabalho, baseado nos conceitos supracitados, apresenta as memórias gustativas da narradora sobre um prato de sua infância: canja de galinha.

A informante lembra que em torno da mesa, a família se reunia para saborear este simples prato campeiro. Seja no almoço ou na janta, era o prato de entrada. Ela pontua que sente o sabor maravilhoso que não se encontrava somente no prato, mas em tudo que essa refeição oferecia, como: o fogo a lenha estalando, os latidos dos cachorros do lado de fora da casa e a matriarca da família, a avó, com suas “mãos de mulher do campo”, um sorriso leve e suave, servindo com amor e carinho toda a família.

A narradora recorda-se de uma noite de lua cheia, céu estrelado e os parentes da capital chegando. A casa estava cheia e aconchegante, todos já se reuniam para hora do jantar. A mãe a serviu um gostoso prato de sopa, ela ansiosa esperando por aquela refeição, ficou surpreendida ao ver que no seu prato havia algo verde, de imediato ela gritou que não queria comer, pois havia capim na comida.

Toda a família se pôs a rir diante da inocência da informante, acreditando que o temperinho verde, usado para finalizar o prato, fosse capim. O avô com gentileza e carinho a explicou o que era aquele “capim”, tomou sua explicação como verdade

e em uma colherada ligeiramente cheia, degustou aos cinco anos de idade esse prato com o melhor “capim” da vida. Um dia especial, onde cada prato saboreado no cenário de uma simples casa campeira era mágico. Mesmo parecendo um capim, a cultura daquele grupo de considerar aquele tempero comestível, já havia estabelecido uma hierarquia alimentar que, entre outros fatores, determina o que é gosto (MACIEL, 2001) e a transmitia para as novas gerações, o que criou naquele momento a aquisição de um novo elemento no grupo dos alimentos “prescritos” culturalmente.

A narradora diz que sua avó ressurge cada vez que ela prepara a canja. Mesmo não sendo o cenário lindo do campo, sua atual residência, ela sempre transmite as suas emoções mais vivas dessa avó que tanto esquentou a alma com seus sabores inseridos nessas maravilhosas sopas. Em noite fria ao preparar esse prato, ela conta aos seus filhos sobre o quanto o sabor da vida simples do campo se condensou na sopa para ela.

Alguns utensílios da vida moderna não são capazes de reproduzir o sabor da canja. Ela usa, atualmente, uma panela de inox, enquanto sua avó usava panela de ferro, feita pelas mãos do avô. Todos os sabores eram uma junção de um tempo onde não havia luz elétrica no interior, lamparinas eram usadas para iluminar o ambiente, os colchões eram cheios de palhas de milho, forrados de um pano chamado chita.

Quando a avó iniciava os preparativos do jantar, algumas horas antes, ela reunia os ingredientes para fazer a massa, a qual iria colocar na canja, a narradora recorda de ver as tiras de massa dependuradas em um varal próximo à janela. Depois a avó ia ao galinheiro, escolher a galinha. Sempre quem apanhava as galinhas eram as crianças da família. Era uma diversão, para a informante, ficar correndo de um lado para outro para capturar, a parte que não gostava era na hora de despenar, pois saía um cheiro não muito agradável. Na sequência a avó cortava a galinha em pedaços, assim como a cebola, as batatas e a cenoura, enquanto no fogão à lenha a panela de ferro esquentava a gordura para colocar a galinha e os demais temperos para dourar.

Elá ficava sentada num banquinho, no canto da cozinha, observando o modo que a avó preparava a comida e como ela interagia com as outras pessoas que estavam na volta do fogão à lenha, tomando um chimarrão. Através da janela era possível perceber a fumaça saindo da chaminé e tudo muito maravilhoso, pois ali não tinha luxo, mas a simplicidade do preparo do alimento e a interação com a família se tornavam um momento mágico. Na finalização colocava-se temperinho verde para realçar e dar sabor e aroma ao prato. Enquanto tomava a sopa ela sentia um vigor, pois além de alimentar a matéria, alimentava também a alma com o afeto de como tudo era feito.

A receita da canja de galinha conta a história de uma família que morava no interior da cidade de Piratini, em um período em que não havia ainda iluminação elétrica, essa era feita com lamparinas. A comida era preparada no fogão à lenha, os ingredientes eram produzidos no próprio local como: galinhas, ovos, legumes e temperos. O macarrão também era produzido pela avó da família em casa, a panela, na qual a canja era realizada, era uma de ferro feita pelo avô. Com esses últimos dados percebe-se que os ingredientes usados eram os disponíveis, daí a mudança do carboidrato, do arroz para o macarrão, que era possível produzir caseiramente, ficando mais econômico o custo final do preparo.

Percebe-se com estes dados que poucos ingredientes eram comprados, a maioria era produzida no local. Outro aspecto que chama a atenção são as relações pessoais que eram mais próximas e de forma presencial, com um grande número

de pessoas participando dos jantares ou almoços. Com a narrativa se observou que as refeições poderiam ser chamadas de festa hoje em dia, mas naquele período eram uma simples refeição. Por ser muito criança e haver um espaço de tempo grande, a informante lembra dos fatos de uma forma romantizada e ingênua, que trazem a ela lembranças de: aconchego, simplicidade, acalanto e alegria, sempre que ela prepara esta receita e apresenta para alguém. Mesmo assim, até hoje em dia uma canja de galinha ainda traz estes sentimentos para todos. E como já dizia Jorge Ben: "Olha aí meu bem, prudência e dinheiro no bolso, canja de galinha não faz mal a ninguém".

4. CONCLUSÕES

Nesse trabalho mostra-se um estudo de caso de como o alimento passa a barreira do nutricional e abrange dimensões culturais muito mais amplas. O preparo do prato: canja de galinha, apresenta aspectos sociais, culturais, simbólicos, econômicos e históricos daquela família. Então comida é cultura quando produzida e cultivada, quando preparada e quando consumida e pode contar a história de relações, de atividade, de compreensão de mundo de um grupo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMON, D.; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 11, n. 01, p. 13-21, jan./jun. 2008. Acessado em 26 mar. 2023. Online. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>
- BENEMANN, N.W. **Ingredientes, práticas e transformações**: uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional. 2021.122f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Curso de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas.
- BENEMANN, N.W. (2023) Plano de Ensino. [Texto de apoio à disciplina de Alimentação, História e Cultura]. Curso de Gastronomia, UFPEL, Faculdade de Nutrição.
- CANJA de galinha. **Cozinha Técnica**, s.d. Acessado em 23 mar. 2023. Online. Disponível em: <https://www.cozinhatecnica.com/2022/05/canja-de-galinha/#more-26996>.
- CORDÁS, K. **Canja de Galinha**: A história de um dos remédios mais antigos da humanidade. Diga-me o que comes..., 2019. Acessado em 23 mar. 2023. Online. Disponível em: <https://www.comes.com.br/post/canja-de-galinha-a-hist%C3%B3ria-de-um-dos-rem%C3%A9dios-mais-antigos-da-humanidade>.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 311 p.
- MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhas de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, dez. 2001.