

## RECEITAS DE MEMÓRIA – PUDIM GETÚLIO VARGAS

JÚLIA TELESCA BICCA; GABRIELE MACHADO MOREIRA

NICOLE WEBER BENEMANN:

*Universidade Federal de Pelotas – andreabicca70@gmail.com*

*Universidade Federal de Pelotas – m.machadogabriele@gmail.com*

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

### 1. INTRODUÇÃO

A memória alimentar desempenha papel fundamental na preservação e transmissão das identidades culturais, atuando como elo entre o passado e o presente da história de um povo. Inserida no contexto da memória coletiva, ela é construída mediante narrativas e práticas que permeiam gerações, carregadas de simbolismos, responsáveis por fortalecer laços afetivos e sociais (WOORTMANN, 2025).

Um exemplo dessa conexão entre alimentação, identidade e memória é a receita do pudim “Getúlio Vargas”. Inicialmente, introduzido à prática familiar da autora como substituto ao tradicional bolo de aniversário e associado à figura histórica de Getúlio Vargas. O doce passou a representar um símbolo de celebração e tradição, ressignificando-se ao longo do tempo, a ser restrita às festividades de fim de ano.

Nesse sentido, a tradição pode ser compreendida como a transmissão contínua de valores, saberes e práticas que, ao longo do tempo, se consolidam como parte do patrimônio cultural de um grupo. No campo alimentar, as receitas de família atuam como veículos privilegiados dessa herança, pois carregam não apenas técnicas e ingredientes, mas também histórias, afetos e significados. Ao serem reproduzidas, adaptadas ou preservadas em sua forma original, elas reafirmam identidades e fortalecem vínculos entre gerações, funcionando como narrativas vivas que unem passado, presente e futuro ao redor da mesa.

### 2. ATIVIDADES REALIZADAS

A formulação inicial do trabalho foi realizada na disciplina Alimentação, História e Cultura, no primeiro semestre do curso Tecnólogo em Gastronomia. Ao longo dessa disciplina, compreendemos que o ato alimentar vai além da função fisiológica, constituindo-se também como prática cultural e identitária. Nesse contexto, o presente estudo foi concebido com o viés de investigar como uma receita pode ser construída, mantida e ressignificada ao longo das gerações de uma família, preservando valores, memórias e tradições.

Durante o processo de investigação, a escolha do pudim “Getúlio Vargas” como objeto central não se deu apenas por sua relevância afetiva, mas também pela riqueza simbólica que carrega. Essa receita representa um panorama de como práticas culinárias se adaptam às mudanças históricas, econômicas e sociais, sem perder de vista o sentido original. Ao longo de décadas, manteve-se como ponto de encontro entre diferentes gerações, preservando não apenas um sabor

característico, mas também um repertório de histórias e experiências compartilhadas.

Logo, o enfoque está em uma receita passada entre gerações, cuja origem está associada a substituição do bolo de aniversário por uma receita alternativa: o pudim “Getúlio Vargas”. A relação com o ex-presidente brasileiro, conhecido por seu gosto pelo doce, reforçou a difusão da receita em diferentes lares, contribuindo para sua legitimação como elemento da cultura alimentar brasileira. Ao longo do tempo, a tradição familiar evoluiu: antes servida em aniversários, hoje está restrita a ocasiões festivas de fim de ano, como o Natal e o Ano Novo.

Mais do que uma simples preparação culinária, é uma prática doméstica ritualística de compartilhamento e conexão com o passado. Cada etapa é permeada por conversas, lembranças e transmissão de saberes — uma prática que se configura como elo afetivo e cultural. Assim, o trabalho buscou documentar e analisar esse processo, refletindo sobre o papel da memória na construção das identidades alimentares.

O desenvolvimento foi estruturado a partir de um estudo de caso, com observação direta e registro detalhado do preparo da receita, incluindo seu contexto histórico e afetivo. A principal detentora desse saber é a avó maternal da primeira autora, responsável por preservar o saber-fazer “original” da receita e, eventualmente por transmiti-lo à neta, que gradualmente assume papel mais ativo na execução e na prática culinária, da mesma forma que ela fizera antes com sua própria avó, retentora matriz da receita.

A transmissão desse saber culinário não é meramente técnica, mas envolve uma dimensão pedagógica informal, em que gestos, cheiros, texturas e até silêncios compõem o aprendizado. Ao acompanhar a avó no preparo, a neta internaliza um conjunto de valores que ultrapassa a receita: paciência, atenção aos detalhes, respeito pelos ingredientes e valorização do momento de cozinhar em conjunto.

Amon e Menasche (2008), ao analisarem o preparo dos biscoitinhos de álcool em contextos familiares, observam que o aprendizado culinário se constrói também nesses espaços de intimidade, onde cada gesto é carregado de significados afetivos e sociais. Assim como no caso dos biscoitinhos, o pudim “Getúlio Vargas” não é apenas um prato finalizado, mas um processo vivo, em que cada etapa — desde a escolha dos ingredientes até o momento de servir — reafirma pertencimento, memória e identidade. Trata-se de uma “memória viva”, na qual o conhecimento não está apenas registrado, mas é continuamente praticado e adaptado ao longo das gerações.

O preparo começa pela calda: o açúcar é derretido lentamente até atingir uma coloração dourada. Em seguida, adiciona-se água com cuidado, buscando a consistência ideal. Esse momento é acompanhado por explicações e lembranças, funcionando como uma aula afetiva sobre modos de fazer e memórias.

Depois, o abacaxi em calda é cortado em pedaços grandes, característica distintiva da receita. Curiosamente, a avó sempre prepara uma quantidade maior que a necessária, compartilhando os pedaços com os familiares que acompanham o preparo — o que gera um ambiente acolhedor e participativo.

O corte característico do abacaxi, mantido em pedaços maiores, não é apenas uma escolha estética ou sensorial, mas também um marcador próprio da receita. Ao optar por preservar essa característica, a família reafirma um traço distintivo que a diferencia de outras versões do pudim, tornando-o imediatamente reconhecível entre os seus. Essa particularidade também serve como símbolo de resistência a modificações externas que possam descharacterizar a tradição original.

A mistura principal — ovos (metade brancos, metade marrons), açúcar, coco ralado e pedaços de abacaxi — é incorporada manualmente com garfo, técnica que, segundo a guardiã, garante textura mais delicada e remete às gemadas feitas com sua mãe. Essa etapa é também momento de conversa sobre o passado e de observação atenta por parte da neta, que aprende não apenas a técnica, mas o sentido da tradição.

Com a calda já na travessa oval de vidro, a mistura é vertida lentamente, criando camadas que, após o cozimento, se transformam na sobremesa. A travessa é levada ao forno a 180 °C por cerca de uma hora e meia. Enquanto assa, o aroma do pudim se mistura ao do café recém-passado — sempre preparado nesse intervalo —, marcando um ritual doméstico que reforça o caráter coletivo da experiência.

Ao retirar o pudim do forno, ele é coberto com pano bordado e levado à geladeira. O momento de servir é o clímax da prática: o pudim, ao ser desenformado, revela a calda dourada escorrendo sobre os pedaços de abacaxi, gerando admiração e satisfação coletiva. Cada fatia não representa apenas alimento, mas a continuidade de uma história familiar, transmitida de geração em geração.

A observação desse processo culinário revelou ainda que o ato de cozinhar, nesse contexto, se configura como um ritual de reafirmação de vínculos familiares femininos. Não se trata apenas de reunir pessoas para partilhar uma refeição, mas de construir, a cada preparo, um espaço-tempo específico onde a memória se atualiza. É nesse intervalo — entre o derreter do açúcar e o aroma do pudim assando — que as histórias são contadas, os afetos são reafirmados e as identidades são fortalecidas.

Essa experiência revelou, de maneira prática, como as receitas exercem papel mediador entre memória e identidade, do âmbito familiar ao de um povo, propondo assim também convite à reflexão sobre o papel da gastronomia na preservação do patrimônio imaterial na gastronomia brasileira e o poder da alimentação além de finalidades fisiológicas.

### **3. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A documentação dessa experiência evidenciou, que a preparação do pudim “Getúlio Vargas” transcende a função alimentar, consolidando-se como expressão de memória coletiva e identidade familiar. O processo envolve tanto aspectos técnicos quanto rituais sociais, tornando o ato de cozinhar um momento de reconexão com o passado e reafirmação de pertencimento.

Em adição, o discorrer do estudo permitiu, de maneira prática, salientar como as receitas exercem papel retentor de memória e identidade, do âmbito familiar ao de um povo, propondo assim também convite à reflexão sobre o papel da gastronomia na preservação do patrimônio imaterial na gastronomia brasileira e o poder da alimentação além de finalidades fisiológicas.

Por vez, essas constatações reforçam a ideia de que receitas tradicionais devem ser reconhecidas como patrimônio imaterial, já que condensam memórias afetivas, contextos históricos e valores culturais. Ao repassar a receita para as novas gerações, a família garante não apenas a preservação de um sabor, mas de uma história que une pessoas, lugares e lembranças.

A disciplina Alimentação, História e Cultura proporcionou uma compreensão mais ampla do papel da gastronomia na análise das relações entre comida, sociedade e identidade. A partir da integração entre teoria e prática, foi possível

perceber que cozinar é também narrar histórias, perpetuar tradições e fortalecer vínculos.

Como desdobramento futuro, propõe-se ampliar essa pesquisa para incluir outras receitas familiares de diferentes regiões do Brasil. Esse mapeamento contribuiria para a valorização da diversidade cultural e gastronômica do país, enriquecendo o debate sobre patrimônio alimentar no contexto nacional.

#### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proibições. In: CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN; 2016. p. 57–90.
- 2 AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**. Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.