

CUCA DA VÓ MARTHA: RECEITAS EM TRANSFORMAÇÃO

OTÁVIO A. CONRAD¹; GUILHERME R. MACIEL²;

NICOLE W. BENEMANN³:

¹Universidade Federal de Pelotas – otavioconrad@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – guilhermeramos45681@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Inspirados nas contribuições de Dória (2006), que apontam para a ideia de que dentro de uma família as receitas tradicionais transitam de geração em geração tornando o caderno de receitas da avó em um mito ativo, o presente trabalho busca evidenciar a transformação das receitas de cozinha ao longo do tempo, ou ainda suas características de permanência e mutabilidade. Para tanto, apresentamos a análise da receita da “cuca da vó Martha”, com especial atenção para o uso de fermento químico ao invés do fermento biológico na preparação da cuca. A partir da ótica de compreensão da urgência da contemporaneidade, propomos a reflexão sobre a adaptação das receitas a partir das necessidades cotidianas, uma vez que as preparações também são passíveis de reinterpretações e degenerações, ou seja, incorporam mudanças e adaptações ao longo do tempo.

Cabe ressaltar que este estudo surge do processo de análise de uma receita de família que por anos ficou esquecida dentre as práticas familiares e que é retomada a partir da correlação entre memória, afeto, indivíduo e alimento, fazendo referência ao simbólico presente em cada preparação. Para Contreras e Garcia (2011, p. 59), “as práticas alimentares são primordiais no estabelecimento e manutenção da sociabilidade humana, no intercâmbio pessoal e na reciprocidade”.

A partir desse contexto, compreendemos que receitas de família, além de instruírem o preparo culinário em si, e ainda que mutáveis, são capazes de perpetuar sentimentos, histórias e significados.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

A pesquisa inicial foi realizada por meio de um estudo de caso (BRESSAN, 2000), conduzido no âmbito familiar do primeiro autor do texto e apresentado na condição de tarefa avaliativa para a disciplina obrigatória do primeiro semestre do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com nome de Alimentação, História e cultura. O trabalho realizado consistiu em uma elaboração dissertativa e em uma apresentação oral, feita em grupo, com o propósito de promover a reflexão sobre a relação afetiva dos indivíduos com as receitas familiares. Derivado deste exercício reflexivo inicial, outras inquietações teóricas se apresentaram, demonstrando a potência de campo de pesquisa ao se tratar de receitas de família.

Logo, para este trabalho, o estudo fundamentou-se na análise da receita Martha Zuse Feltes, descendente teuto-brasileira que residia em Novo Horizonte, área rural de Cruz Alta-RS. Aos finais de semana e férias escolares, seus netos e bisnetos faziam visitas periódicas. Para recepcioná-los, Martha costumava preparar bolos variados e entre eles a “cuca rápida da vó Martha” (Figura 1). Contento com o apreço dos bisnetos pela preparação, Martha passou a reproduzir a receita

sempre que a visitavam, tornando-se um gesto simbólico de demonstração de carinho e afeto. Desse modo, o preparo tornou-se emblemático durante encontros familiares.

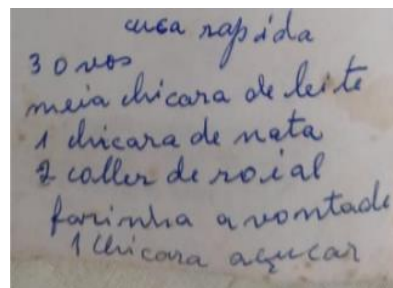
Quando analisada a receita da “cuca da vó Martha” (Figura 2), notou-se a peculiaridade da utilização de fermento químico, que por sua vez se diferencia dos costumes da preparação deucas ou pães doces elaborados por outros grupos de imigrantes germânicos no Rio Grande do Sul, que optam pela utilização do fermento biológico. Isso significa que, “A manutenção de práticas e a substituição de ingredientes configuram processos de negociação que surgem a partir de uma aproximação cultural.” (BENEMANN; MENASCHE, 2017). Ou seja, no caso da “Cuca da vó Martha” há o processo de troca de ingredientes que surge a partir da aproximação cultural com outros preparos culinários, do tipo bolo, e da necessidade de adaptar-se ao cotidiano repleto de urgências e de tempo mais escasso da avó.

Figura 1 - Cuca rápida da vó Martha



Fonte: Acervo do autor

Figura 2 - Receita original a punho



Fonte: Acervo do autor

Sob a mesma perspectiva, podemos dizer que a receita foi adaptada para que a cuca se tornasse uma preparação rápida e prática para atender a demanda da avó Martha de receber os familiares e suprir a vontade e ânsia dos bisnetos, sem a necessidade do tempo de espera do fermento biológico. “A dinâmica que envolve alimentação é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas” (GIMENES e MORAIS, 2012, p. 12). A partir destas contribuições, compreendemos que nenhuma receita é imutável, podendo adaptar-se conforme as necessidades cotidianas, a classe social, o momento histórico e a região geográfica ou outros atravessamentos socioculturais.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da análise realizada é possível perceber que as receitas de família ultrapassam somente o objetivo de transmitir o conhecimento sobre um preparo. As receitas são permeadas de valores, afeto, tradições e significados. Dessa forma, destaca-se a importância de zelar pela manutenção das tradições alimentares do núcleo familiar com o objetivo de manter as memórias e sentimentos construídos através da comensalidade.

De forma concomitante, constatou-se que as receitas podem sofrer alterações ao passar do tempo com o objetivo de suprir as necessidades do indivíduo que a prepara, sem perder o significado vinculado ao preparo “original”, ou seu valor

simbólico. Ao avaliar o caso da cuca da vó Martha, é possível perceber que as receitas acompanham as mudanças e urgências do tempo social no qual são executadas, ou seja, estão diretamente atreladas ao cotidiano e a sociedade.

As urgências temporais demandam preparos rápidos e práticos. Assim, conclui-se que a “Cuca da vó Martha” é um exemplo desta mutabilidade das receitas já que fez-se necessária a substituição do fermento biológico para o fermento químico para obter um preparo rápido, porém, sem alterar o simbólico imbuído à preparação.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENEMANN, Nicole Weber; MENASCHE, Renata. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, p. 477-496, 2017.

BRESSAN, Flávio. O método do estudo de caso. **Administração on line**, v. 1, n. 1, p. 1-13, 2000.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro; FIOCRUZ; 2011. 495 p.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Senac, 2006.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 6, n. 3, p. 148–162, 2012.