

A cozinha afetiva e as festas em família, datas comemorativas e sua relação com as preparações culinárias.

**MONICA RODRIGUES DE OLIVEIRA
DAYNARA APARECIDA RODRIGUES GONÇALVES
RONEIDE GONZAGA DE OLIVEIRA**

Gastronomia Afetiva, para quem?

A gastronomia afetiva é a temática do Projeto Integrador do 4º módulo de Gastronomia da Faculdade Senac e também de seu produto, o e-book Sabor e Tradição Gastronômica Afetiva: A cozinha afetiva e as festas em família, datas comemorativas e sua relação com as preparações culinárias. Através dele pudemos registrar as memórias afetivas de nossos alunos e o desenvolvimento de um processo criativo, elaborando preparações inspiradas em suas memórias afetivas das comidas das festas em família, utilizando as técnicas e referências das cozinhas brasileira e franco-italianas.

Comida afetiva é baseada em memórias, é o ato de degustar um alimento que seja associado à hospitalidade capaz de gerar a boa lembrança da vida, ao prazer, ao gosto de infância, regados sempre de doação, despertando sentimentos, memórias, segurança e prosperando em suas gerações. (Adriano Tavares, 2018 p. 95)

A alimentação, desde muito cedo, estabelece vínculos e memórias através do tempo e é capaz de unir pessoas e marcar momentos, despertando sensações e sentimentos remontando as lembranças através cheiros, texturas e sabores que são característicos das técnicas de produção, dos ingredientes e dos modos de preparo caseiros, familiares e regionais. As preparações afetivas remontam às ocasiões, as pessoas e os lugares e normalmente estão associadas às datas comemorativas, momentos festivos ou até mesmo reuniões familiares.

“A história da alimentação abrange [...] mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” Afirma Carneiro (2003, p. 2). O ato de se alimentar faz parte da vida de todo ser humano desde o nascimento e em cada fase da vida podemos verificar hábitos alimentares diferenciados, fortemente influenciados pela regionalidade,

condições econômicas, classe social, costumes culturais e preferências gustativas. Araújo (ARAÚJO et al., 2005, p. 13) reforça, “Come-se conforme as normas da sociedade. Hábitos interiorizam costumes. Todos preferem os sabores que suas mães lhes fizeram apreciar.”

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do meio instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, podem durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes. Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social de indivíduos (FRANCO, 2001, p. 24).

A comida feita de uma forma especial pode ter um novo significado, além da nutrição e da saciedade da fome, esta pode manifestar-se como alimento da alma ou rememorar momentos que são revividos (AMON e MENASHE, 2008). Os alimentos ofertados em família, durante a infância e no decorrer do crescimento junto com a forma como são preparados, servidos e consumidos proporcionam a formação de memórias afetivas. Tais vínculos não se restringem ao alimento, abrangem quem os prepara, os momentos de comensalidade, assim como formam uma identidade gustativa relacionando memórias, heranças e tradições locais e culturais, aproximando pessoas de uma mesma família, comunidade ou região.

Muitas dessas memórias afetivas são frutos das reuniões e encontros de família, e esses momentos de partilha e comensalidade acontecem, por vezes, motivados por tradições familiares e datas comemorativas tradicionais no Brasil, como natal, réveillon, festas juninas, dia das mães, páscoa, ou até mesmo nas reuniões familiares aos finais de semana.

Projeto Integrador, a proposta.

Em seu modelo pedagógico a Faculdade Senac Pernambuco trabalha com uma prática crítico-reflexiva multidisciplinar possibilitando de ampliação da visão de mundo e visando a educação por desenvolvimento de habilidades e competências.

Resolução CNE/CP 3 de 18/12/02, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia, quando coloca em seu Art 1º que esta modalidade de graduação deve ser considerada “integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia” objetivando “garantir aos cidadãos o direito à aquisição de competências

profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias”. (PPC Gastronomia, SENAC 2021, p.81)

Dessa forma o professor deixa de ser o elemento principal do processo educativo e passa a ser um mediador do conhecimento atuando na orientação do aluno em sua jornada de conhecimento acadêmica. Os projetos integradores proporcionam a avaliação através da participação multidisciplinar em prol da organização de um trabalho acadêmico.

As unidades temáticas, organizadas entre si, nos diversos módulos, agregam grupos de conhecimentos complementares uns aos outros, que se apoiam na construção das competências propostas, e lançam ao discente o desafio de elaborar um projeto, que pode se dar de diversas formas, que fornecerá subsídios a sua aprendizagem, e no qual ele demonstrará os resultados obtidos e as competências desenvolvidas. (PPC Gastronomia, SENAC 2021, p.81)

O Projeto Integrador IV: Sabor e Tradição Gastronômica Afetiva, possibilita a intersecção de saberes clássicos e contemporâneos, unido a preparações, métodos de cocção, técnicas aplicadas em produções de cozinha brasileira e franco italiana com a cozinha afetiva, que resgata e perpetua aspectos sociais, culturais de hábitos alimentares de um povo, valorizando essa herança cultural.

Pensando nessa relação entre a gastronomia afetiva e as festas de família, o subtema escolhido para ser trabalhado com os alunos do 4º módulo de gastronomia, no semestre 2021.2, foi *A cozinha afetiva e as festas em família, datas comemorativas e sua relação com as preparações culinárias*, visando a correlação dos alimentos, suas técnicas de produção e modos de preparo caseiros, os produtos regionais e sazonais, as formas de se alimentar com as lembranças e memórias afetivas das preparações familiares.

Em consequência às discussões teóricas, às aulas práticas e à interdisciplinaridade com as demais unidades temáticas do semestre, os discentes foram investigando em seu âmbito familiar e suas memórias as preparações culinárias afetivas, no Brasil, dada a suas dimensões continentais e sua diversidade cultural, influenciada pelos mais diversos povos que atuaram na formação da identidade gastronômica brasileira, as famílias possuem dinâmicas e histórias bem distintas e, portanto, as memórias também assim serão.

Resgatando as Memórias Afetivas

Toda a ancoragem da memória afetiva e das preparações familiares que as norteiam foram subsidiadas para a execução de um processo criativo culinário. Os alunos foram desafiados

a desenvolverem releituras das preparações afetivas familiares escolhidas baseadas nos preceitos da cozinha clássica Franco-Italiana. O alicerce do Projeto Integrador IV, do quarto módulo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, são as disciplinas de Cozinha Brasileira e Cozinha Franco-Italiana. Temos aqui três grandes gastronomias que possuem uma vasta variedade de ingredientes, técnicas e preparações. Muitas delas, apesar de distintas, se assemelham entre si no âmbito do sentimento de pertencimento e de construção afetiva do gosto. São cozinhas matriarcais e definidas pela exaltação do que há de melhor em seus territórios. Objetivamente buscou-se desenvolver preparações culinárias diferenciadas e inovadoras a partir de técnicas francesas e/ou italianas, tendo como base a cozinha brasileira afetiva e familiar.

Todo prato cultural perpassa pela cultura e gosto local, bem como pelos saberes, técnicas culinárias e seus devidos recursos materiais, como os ingredientes e utensílios. O processo criativo partiu da premissa da realização de uma adaptação ou de uma reinterpretação, pautado nas questões de consumo e produção. A base de todo desenvolvimento do processo criativo culinário teve como foco os ingredientes, suas técnicas culinárias e suas apresentações ou formas de consumo.

No decorrer da construção de cada contribuição, os discentes foram orientados a utilizar os conhecimentos, habilidades e competências desenvolvidos nas unidades curriculares do semestre letivo de forma a integra-las. A primeira etapa do processo avaliativo solicitou a definição da preparação afetiva e de uma narrativa que justificasse essa escolha, associando também as datas comemorativas, festas e reuniões familiares. O que resultou em diferentes preparações afetivas, das mais tradicionais as mais inesperadas, somadas a um conjunto de narrativas sempre vinculadas aos momentos de comemoração e reunião familiar. Tal como é possível visualizar no trecho da narrativa da aluna A a seguir.

Eu poderia escolher qualquer outra receita, mas escolhi "O Falso Siri", essa escolha tem uma grande contribuição nas minhas memórias afetivas por se tratar de uma época do ano que é muito significativa para nós que somos católicos, que é a semana santa e nos reunimos para confraternizar com esse momento e que sempre foi motivo de grande alegria.

A memória afetiva da aluna A está atrelada a uma data comemorativa católica muito significativa no estado de Pernambuco, a semana santa, a exemplo disso temos a Paixão de Cristo de Nova Jerusalém, espetáculo teatral, já assistido por mais de 4 milhões de expectadores e que acontece no maior teatro ao ar livre de mundo, localizado no município de Brejo da Madre de Deus no Agreste Pernambucano desde 1968.

Seguindo com a narrativa da aluna A podemos constatar as referências do uso de utensílios típicos da região na época, assim como na afetividade atreladas as louças que marcaram sua memória.

E essa escolha era feita com muito carinho, tudo era feito em um forno a lenha, que foi feito por meu pai e que tornavam as receitas mais saborosas e mais especiais. Usávamos um utensílio que hoje em dia não é mais usado com frequência, que é o batedor de claras manual, aquele que é em formato de espiral e também muitas louças que foram de herança das minhas avós.



Figura 01 - Batedor de Claras Espiral

A partir desse ponto, na segunda etapa desse processo avaliativo, cada discente começou a correlacionar suas preparações afetivas escolhidas com as preparações da cozinha clássica Franco-Italiana no intuito de identificar caminhos para desenvolver e estruturar seu processo criativo.

O Processo Criativo

Instigados a aproximar as cozinhas brasileira afetiva e franco italiana os alunos puderam seguir alguns caminhos trabalhando com as preparações, mas sobretudo com as técnicas, fossem elas clássicas ou do senso comum, seus sabores, aromas, texturas e combinações de ingredientes, assim seus projetos e ideias começaram a ganhar estrutura e o que os alunos apontavam, em um primeiro momento, como um desafio complicado, foi dando resultados satisfatórios e sendo desenvolvido com confiança, abrindo caminho para o desenvolvimento de competências e habilidades que extrapolam a técnica e atuação profissional, formando alunos

criativos, inovadores, questionadores e capazes integrar saberes em prol de um fazer gastronômico que respeita as tradições, mas não se limita a elas.

O processo criativo de nossa aluna A associou “O Falso Siri” com uma preparação clássica francesa e técnicas clássicas franco-italianas, conforme fragmento a seguir:

Fiz a minha releitura baseada em uma receita francesa que é o suflê de frutos do mar e também usei as técnicas de cortes clássicos nos vegetais e fiz uma adaptação de uma parte da receita doce origem italiana que é o creme Zabaione, troquei o vinho tinto pelo vinho branco suave que são misturadas as gemas para dar sustentação ao suflê.

O processo criativo envolveu a quebra barreiras e preconceitos através do balanceamento, da originalidade criativa com seus conhecimentos prévios e tradicionais resultando na produção de preparações que falam sobre o conhecimento desses alunos sobre a gastronomia, focado nas cozinhas brasileira e franco italiana, mas que reflete sobretudo a construção da cultura e das preferências gastronômicas de cada discente sendo diretamente influenciada pela afetividade das experiências e vivências gastronômicas de cada um.



Figura 02 – Resultado do Processo Criativo “Sufê de Falso Siri”

Referências

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social. Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, pp.13-21, 2008.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade; uma história da alimentação**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et alii. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet; uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- TAVARES, Adriano Pereira. **Comida afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória**. 2018. 106 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) —Universidade de Brasília, Brasília, 2018.
- SENAC. DN. **Diretrizes do modelo pedagógico Senac 2018** / Senac, Departamento Nacional. Rio de Janeiro: Senac, Departamento Nacional, 2018.
- SENAC. DR.PE. **Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia 2021**/ Senac, Departamento Regional de Pernambuco, 2021.
- A Paixão de Cristo de Nova Jerusalém. Pernambuco E A Paixão. Disponível em: < <https://www.novajerusalem.com.br/pernambuco-e-paixao-de-cristo> >. Acesso em: 29 de Agosto de 2022.