

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XX Jornada de Pesquisa

COZINHAR: SUAS RELAÇÕES COM A COZINHA MISSIONEIRA¹

Eilamaria Libardoni Vieira², Giuliana Tramontini³, Rut Friedrich Marquetto⁴, Valéria Baccarin Ianiski⁵.

¹ A pesquisa faz parte do projeto sobre “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, 2ª edição - URI, campus de Santo Ângelo/RS.

² Nutricionista, Mestre em Ciência dos Alimentos, Professora do curso de Nutrição da UNIJUI, pesquisadora do projeto.

³ Acadêmica do curso de Nutrição da Unijuí, bolsista do projeto

⁴ Doutora em Desenvolvimento Regional, Mestre em Engenharia da Produção, Bacharel em Turismo. Programa de Pós-Graduação de Mestrado em Gestão Estratégica de Organizações. Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Santo Ângelo, RS.

⁵ Nutricionista, residente no Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família, Bolsista do projeto

INTRODUÇÃO

A cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica e está relacionada com as tradições, culturas, modo de viver das populações. É representada com um espaço de auto representação e de comunicação. Na cozinha são estabelecidos os vínculos familiares e com os amigos. Não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre as diferentes culturas, abrindo os conhecimentos culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações (MONTANARI, 2009; POLLAN, 2014).

A cozinha doméstica contemporânea é um espaço que se apresenta como herança de variadas interferências de origem histórica, cultural e social que contribuíram para a sua definição, e que está inserido na planta física da maioria das habitações rurais e urbanas. Na arquitetura as suas inúmeras concepções variam de acordo com os diversos contextos ligados à cultura e aos hábitos de uma determinada sociedade. Assim, a evolução do conceito de espaço de cozinha varia de acordo com as culturas e os modos de vida que caracterizam as diversas populações. (FLAMÍNIO, 2006).

A escolha do que comer e como comer compreende dimensões históricas, ambientais e socioculturais, desse modo, aprendemos desde a infância, no cotidiano familiar, a identificar alimentos recomendados para o consumo diário, considerando as necessidades nutricionais, os saberes e sabores da comida da família. Outros são evitados por não serem considerados saudáveis ou por terem preceitos religiosos, desobedecer a prescrições médicas, não serem acessíveis e até por superstições (BEZERRA, 2013).

Os temas das cozinhas e das diferentes culinárias re-velam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens numa riqueza étnica e cultural que proporcionou uma mesa ampla, com receitas produzidas pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos culturais da

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XX Jornada de Pesquisa

gastronomia. Nesse sentido, as construções das cozinhas, partindo da teorização que a alimentação se constitui numa categoria histórica, são marcadas pelas novas condições materiais, utensílios, tecnologias, alimentos, rotas de abastecimento, mercados, hábitos alimentares, e muita invenção e criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, onde história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente (SANTOS, 2011).

As refeições representam a dimensão ritual, pois são constituídas de atos simbólicos, cujos significados são partilhados por seus participantes. A comida está relacionada aos laços sociais e provoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos. Além de reforçar os vínculos que unem os membros de uma família, o ato de comer à mesa também expressa tensões, conflitos e distinções entre familiares (ASSUNÇÃO, 2008).

No contexto histórico, social e cultural da cozinha como espaço de saberes e sabores da gastronomia missioneira o trabalho teve como objetivo investigar como o espaço da cozinha era estruturado, quais as preparações eram produzidos nesse espaço e quais as relações familiares eram estabelecidas. A pesquisa faz parte do projeto sobre “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, 2ª edição - URI, campus de Santo Ângelo/RS.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi de natureza qualitativa, que, segundo Minayo (2008, p. 21) “responde a questões muito particulares. Ela se ocupa, nas Ciências Sociais, com um nível de realidade que não pode ou não deveria ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com um universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes”.

Para investigar a estrutura física, utensílios e equipamentos e os sabores e saberes das cozinhas missioneiras foi utilizada vista domiciliar com aplicação um questionário semi-estruturado para entrevista. O questionário era composto de questões sobre a constituição da cozinha, o significado do ato de cozinhar e comer, os equipamentos e utensílios utilizados na antiguidade e atualmente, histórias de família, preparações passadas de geração em geração, local onde eram e são feitas as refeições.

Foram realizadas 10 entrevistas com cozinheiras tradicionais dos municípios de Santo Ângelo, São Miguel das Missões, Guarani das Missões e Cerro Largo. As cozinheiras foram indicadas por historiadores e entidades relacionadas com a gastronomia.

Para a discussão dos resultados as considerações foram comparadas com livros e trabalhos que relatam os temas relacionados com a cozinha, culinária, gastronomia, saberes populares relacionados com alimentação.

Na apresentação de falas das entrevistadas as cozinheiras serão identificadas com nomes diferentes para manter o sigilo das informações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas residências da zona rural e urbana as matriarcas são as detentoras dos conhecimentos relacionados com a cultura alimentar das famílias. As filhas que permanecem morando com os pais

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XX Jornada de Pesquisa

até a juventude aprendem a cozinhar com a mãe e a avó. Dona Maria apresenta sua cozinha dizendo:

“Na minha cozinha tem fogão de lenha. Minhas filhas aprenderam fazer comida comigo. Só se usava panela de ferro e colher de pau. Nada de fogão a gás, a comida fica sem gosto daí. Tudo com banha, comida da gente, com gosto de família a gente ensinava as filhas. [...] O que a gente produzia ou comprava na mercearia nós guardava nas tuia e alguma coisa nas latas. Não tinha geladeira, as carne eram guardada na lata de banha. Quando o animal era grande a gente dividia com os vizinhos depois ganhava um pedaço deles.”

A cozinha é o espaço da mulher e da sociabilidade entre as mulheres, sendo que as mulheres normalmente entram na casa pela porta cozinha. A mulher – especialmente a mãe – tem papel principal na preparação da comida. É a matriarca que decide os alimentos que serão consumidos, ainda que estes respeitem o gosto individual dos filhos e necessite da aprovação deles e do marido. A cozinha corrente de pequena dimensão, racionalizada e funcional que advém, certamente, da continuidade de um processo relacionado com acontecimentos e aproximações realizadas, relativas ao espaço da cozinha na casa que representam a troca de conhecimentos e continuidade da execução das preparações que fazem parte da história da família (ASSUNÇÃO, 2008; FLAMÍNIO, 2006).

A comida e o seu modo de preparo está relacionado com aos laços familiares e sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos, constituindo uma comida da família. Segundo Nina Horta apud Koerich e Silva (2014) seria aquela que:

“Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. [...] Comida de alma tem de ser neutra. [...] Tudo tem de ser especial na comida de alma. [...] A comida, de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. [...] de se comer com lágrimas nos olhos [...] detonadora de lembranças.”

O gosto alimentar o prazer de comer a comida da família não é, exclusivamente, determinado pelos valores nutricionais, biológicos ele é também segundo Franco apud Koerich e Silva (2014) “[...] moldado culturalmente e socialmente controlado,” onde cada cultura estabelece critérios e regras e na qual “[...] os alimentos habituais tornam-se objeto de predileção, os mais saboreados.

Nos saberes das receitas do tempo de antigamente existe a preservação de alguns ingredientes e no modo de preparo. Dona Angelina relata: “Faço ainda a canjica como a minha mãe me ensinou, com leite de vaca que agente tem.”

“Ainda faço a polenta, o queijo (do nosso leite) massa caseira como fazia quando era menina.” (Ana)

“[...] minhas netas gostam da minha sopa de feijão que aprendi fazer com a minha mãe. [...] melado com nata no pão de forno de barro é uma coisa que me pedem para fazer.” (Dona Joana)

“Faço ainda a sopa de galinha e a canjica com galinha, mas não tem o mesmo gosto, porque hoje não é igual, não fica o mesmo gosto.” (Dona Sônia)

Na vida moderna o espaço da cozinha está cada vez menor na construção dos nossos lares. A evolução da cozinha trás diversas tecnologias, mas que não tem a capacidade de manter o sabor das preparações que são descritas pelos sabores e aromas tais como o que diz Dona Claudia:

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XX Jornada de Pesquisa

“Meu sobrinho diz: Tia faz aquela tua sopa porque a da minha mãe não tem esse cheirinho nem esse gosto.”

Quando a comida vem à mesa em pratos ou panelas para uso coletivo, dos quais as pessoas se servem, o alimento adquire a forma de comunitário/divisível. Servir comida na panela é comum acontecer na vida doméstica, ou seja, familiar. Cabe a cada um compor seu próprio texto visual, criando contrastes e suas reiteraões de cores e formas. Por outro lado, quando os pratos são servidos individualmente, em casa ou nos restaurantes, surge a possibilidade da composição de discursos mais particulares, de autoria do cozinheiro, e não de quem come (OLIVEIRA, 2010).

A degustação coletiva das preparações é, entremeadada pela troca de idéias sobre a experiência vivida, sendo levantadas e sistematizadas as impressões gerais dos participantes em relação a esta atividade. Nesses momentos de comer à mesa são mobilizados conhecimentos sobre culinária, exercitados nas preparações propostas pelos participantes com os alimentos adquiridos e que possibilitam uma aproximação e maior familiaridade com tais alimentos e pessoas da relação familiar ou social (DIEZ-GARCIA e CASTRO, 2011).

A transformação do alimento/ingredientes em comida define o modo de fazer e de com”viver”de cada família ou de comunidade ou de uma região e os seus ingredientes mais particulares. “O comer e o ser comido guardam entre si uma relação complexa que a sociologia ainda não tem explorado completamente” (DA MATTA, p.629 in CRUZ e SIMÕES, 2015). Nas atitudes frente as receitas preparadas e as relações familiares que são estabelecidas durante as refeições estão presentes laços e histórias familiares sendo a comida o fio condutor dessas relações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O espaço físico da cozinha em uma casa/família não é apenas uma construção constituída de móveis, equipamentos e utensílios. Na cozinha são estabelecidos vínculos familiares e sociais, os conhecimentos sobre a gastronomia de uma família ou de um povo é construído nesse espaço.

O ato de cozinhar comidas de família constrói uma história da cultura alimentar de uma família e de uma comunidade. Cozinhar alimentos in natura produzidos pela própria família em panelas que tem história e dão sabor, é possibilitar que a cultura alimentar não seja perdida e sim historiada e vivida pela sociedade moderna.

Os ingredientes, as receitas e a utilização de fogão de lenha e utensílios domésticos tradicionais e os conhecimentos sobre culinária são saberes que contribuem para a preservação de comportamentos alimentares que colaboram para a promoção da saúde das pessoas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008.

BEZERRA, Nilton Xavier, et al. Sabores, saberes e fazeres da chapada do Apodi. Apodi : IFRN, 2013.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: XX Jornada de Pesquisa

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; SIMÕES, Maria de Lourdes Netto. Imaginário da Cozinha Regional como Condutor e Atrativo do Destino Turístico. Disponível em: <http://www.uesc.br/icer/artigos/o_imaginario_cozinha_regional.pdf> Data do acesso: 19 abr 2015.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):91-98, 2011.

FLAMÍNIO, Isabel. O Espaço da Cozinha na Habitação Plurifamiliar Urbana Modos de Vida e Apropriação do Espaço. *Revista da Faculdade de Letras: Sociologia. Centros de Estudos da Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, Portugal*, v.16, p 251-277, 2006. Disponível em: <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4630.pdf> > Acesso em: 20 abr 2015.

KOERICH, Josiély; SILVA, Janine Gomes da. 'Comida de alma': lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC. *Revista Santa Catarina em História, Florianópolis - UFSC*, v.8, n.1, 2014.

MINAYO, M.C.S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 11 ed. São Paulo, HUCITEC, 2008.

MONTANARI, Massimo (org.) O mundo na cozinha: História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

OLIVEIRA Sandra Regina Ramalho e. Da arte de comer à arte comida: sentidos dando sentido. 19º Encontro da Associação Nacional de Pesquisadores em Artes Plásticas "Entre Territórios" – 20 a 25/09/2010 – Cachoeira – Bahia – Brasil, 2010.

POLLAN, Michel. Cozinhar: uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. A Carneação: Comida, Trabalho e Sociabilidade. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n.1, p. 53-64, jan./jun. 2013.