

## O CADERNINHO DE RECEITAS VEGANAS ESTÁ NAS NUUVENS?

LIDIANE DA SILVA HIRDES<sup>1</sup>; RENATA MENASCHE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Bacharelado em Antropologia UFPel – [lidisilvaa@gmail.com](mailto:lidisilvaa@gmail.com)

<sup>2</sup>Docente do Curso de Bacharelado e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia UFPel – [renata.menasche@pq.cnpq.br](mailto:renata.menasche@pq.cnpq.br)

### 1. INTRODUÇÃO

Através das concepções sobre o que comer, quando e de que forma comer, é possível conhecer as práticas culturais e a visão de mundo de um grupo. Sob esse viés, GARINE (1987) coloca a cultura como definidora do que é ou não comestível. Em consonância com essa perspectiva, MINTZ (2001) ressalta que, por sua essencialidade à vida humana, a comida e o comer apresentam uma posição central no aprendizado social, revelando a cultura em que os distintos grupos estão inseridos. Ainda, segundo MACIEL (2001), o homem escolhe o que come a partir da sociedade e do grupo a que pertence.

A proposta de reflexão deste trabalho é referente aos valores e práticas associados ao veganismo, mais especificamente à transmissão de conhecimentos desse grupo por meio das receitas veganas.

Ao mesmo tempo em que utilizam elementos culinários de distintas origens, os veganos estabelecem uma série de restrições referentes às práticas alimentares, que perpassam os saberes e costumes de seus grupos familiares de origem, geralmente carnívoros. Cabe esclarecer que os veganos não comem carnes, ovos, leites ou qualquer outro alimento de origem animal. De acordo com SANTANA (2009, p.337), “a filosofia vegan, mais próxima da teoria do abolicionismo animal, recusa o consumo de todo e qualquer produto obtido com o sofrimento de animais”, seja para fins alimentares, de vestimenta ou de produção de pesquisa. Sua alimentação é, assim, baseada em frutas, legumes e outros vegetais.

### 2. METODOLOGIA

A análise desenvolvida neste estudo é realizada a partir de revisão de literatura sobre antropologia da alimentação, trazida para refletir alguns dados obtidos em pesquisa de campo exploratória.

A delimitação do universo empírico pesquisado abarca o grupo vegan localizado na cidade de Pelotas. A pesquisa, em andamento, se desenvolve em dois momentos: um *off-line*, com o emprego do método etnográfico e técnica de pesquisa de observação participante; o outro, *online*, na Rede Social Facebook, mais especificamente na página “*Veganos Pelotas*”, espaço destinado ao compartilhamento de materiais informativos, produtos e receitas. Aí será utilizado como método de pesquisa a etnografia virtual. Sob a perspectiva de estudo *off-line* e *online*, MILLER e SLATER (2004) – em estudo tomado aqui como aporte metodológico – expressam a importância pesquisa realizar-se, de forma inter-relacionada, nos dois espaços.

Vale destacar que a perspectiva da etnografia virtual se pauta nas premissas etnográficas como discutidas por GEERTZ (2001), no que se refere à postura de estranhamento do pesquisador diante ao objeto, percepção dos aspectos subjetivos

envolvidos na investigação, entendimento dos dados oriundos como interpretações de segunda e terceira mão, bem como dos relatos etnográficos como textualidades múltiplas.

Contudo, se considerarmos a transposição etnográfica do espaço físico ou *off-line* para o espaço virtual ou *online*, faz-se necessário atentar para alguns procedimentos específicos ao método, pois, conforme AMARAL (2008), um diferencial da etnografia virtual seria a capacidade metodológica de abarcar diferentes contextos, característica que está em consonância com a pluralidade cultural presente no ciberespaço.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A distinção entre alimento e comida, de acordo com DA MATTA (1987), se dá pela relação de afetos e significados que ocorre na elaboração e no preparo da comida, que pode ser entendida como alimento transformado pela cultura.

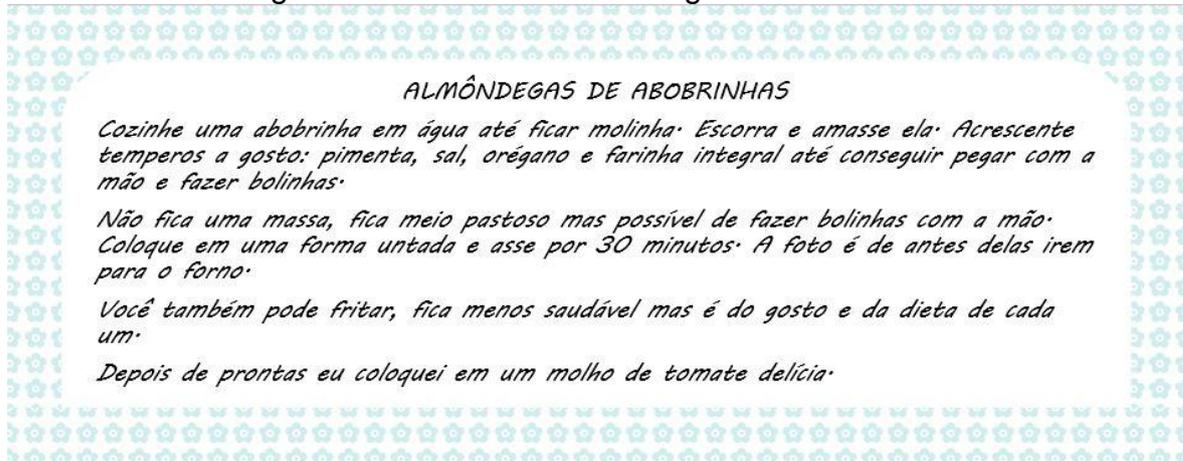
Sob essa perspectiva, em nossa sociedade as tradições culinárias são geralmente transmitidas às gerações seguintes por meio de narrativas, via oral e/ou escrita, muitas vezes através de “caderninhos de receitas”. Para AMON e MENASCHE (2008), a comida tem uma dimensão comunicativa e as receitas narram os saberes e as histórias de uma memória coletiva. Essas duas formas de ensinamentos culinários são as mais significativas para a permanência das receitas e saberes gastronômicos praticados por diferentes grupos. É o que podemos, a título de exemplo, observar no documentário “Quindim Pessach”, em que as receitas são passadas aos mais jovens para que alguns pratos característicos da culinária judaica sejam preservados nos novos núcleos familiares que se constituem.

No entanto, os pratos emblemáticos de cada grupo parecem ser constantemente recombinações a partir de fluxos e trocas com outros grupos, reinventando e recriando novos saberes. Neste sentido, AMON e MENASCHE (2008) esclarecem que, a partir das escolhas dos alimentos, através das atividades de seleção e combinação, é possível manifestar as concepções de um grupo social e a expressão de uma cultura.

Esses aspectos são relativizados por MACIEL (2001), que define as “cozinhas” sob perspectiva territorial: de uma nação, uma região ou um grupo específico. Contudo, os pratos emblemáticos são diferentes dos pratos cotidianos, pois os primeiros representam as características de como o grupo quer ser socialmente reconhecido. A autora esclarece, ainda, que as cozinhas representam uma complexificação do ato alimentar, ou seja, possibilitam a composição de um prato de maneira diversificada no que se refere à combinação, preparação e transformação do alimento em comida.

Sob essa perspectiva, a (re)construção das receitas veganas é realizada por meio da seleção de alimentos que estejam em consonância com o modo de vida do grupo, sugerindo, assim, uma espécie de hibridismo cultural, evidenciado na receita de almôndegas trazida como exemplo (Figura 01). Nela, o preparo das almôndegas conta com a substituição da carne por abobrinhas.

Figura 01: Receita de almôndegas de abobrinhas

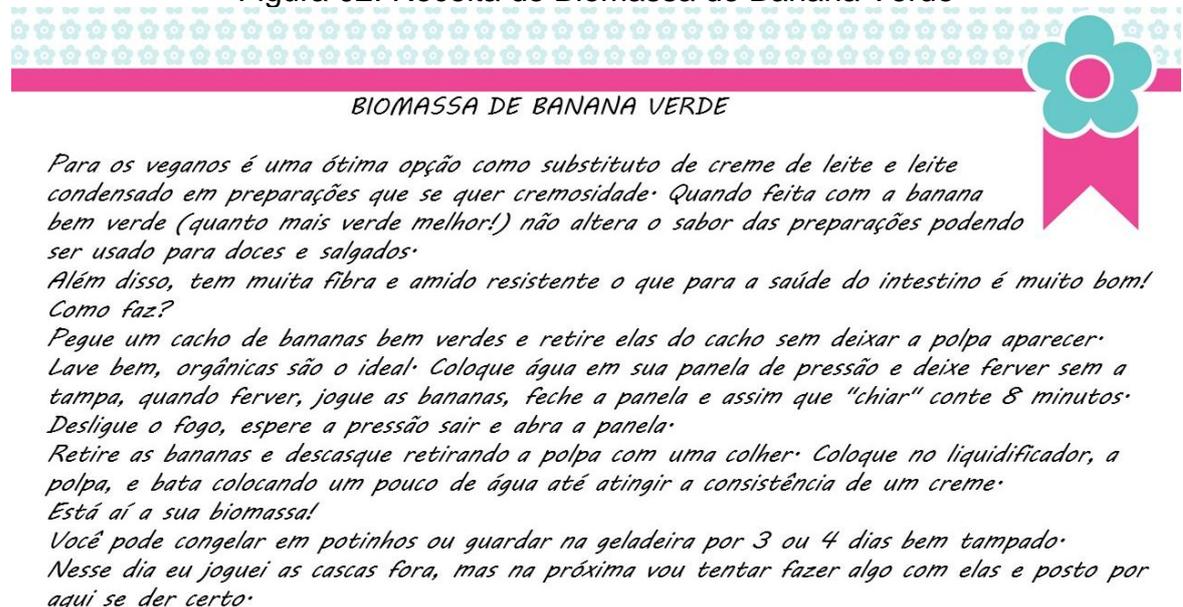


As questões políticas e ideológicas abordadas pelo grupo vegan são difundidas através do compartilhamento de pesquisa, práticas, hábitos e receitas, isso em confluência com uma perspectiva de consumo pensada e construída pelo ativismo de proteção e respeito aos animais. Afinal, como aponta PORTILHO (2009), o consumo é relacional e os bens selecionados/consumidos são utilizados para caracterizar e distinguir um grupo dos demais.

Os valores, saberes e práticas culturais contam, na contemporaneidade, com o formato de consumo autônomo e ativo. Para PORTILHO (2009 p.209), essa é “uma forma de ação política que incorpora, de diferentes maneiras e diferentes graus, preocupações e valores em prol do meio ambiente e da justiça social”.

Sob essa perspectiva, a receita intitulada “*Biomassa de banana verde*” exemplifica a substituição de leite, derivado animal, por banana, fruta, no preparo de creme de leite e de leite condensado. Na adaptação dessa receita vegan é possível observar a marca ideológica do consumo do grupo. Outro aspecto relevante é a utilização de banana orgânica para o preparo da receita, evidenciando a prática do consumo consciente, politizado.

Figura 02: Receita de Biomassa de Banana Verde



#### 4. CONCLUSÕES

Nas receitas veganas trazidas como exemplo, pode-se notar características de um consumo politizado, aspecto que reverbera em receitas adaptadas e construídas com embasamento nos valores ideológicos e simbólicos do grupo. A cooperação, compartilhamento e socialização dos hábitos alimentares e de consumo é pautada pelo respeito aos animais, estimulando a re(construção) de determinadas receitas familiares, eliminando delas os ingredientes originários de animais.

Entende-se, ainda, que há um esforço na adaptação de receitas oriundas de suas famílias devido ao aprendizado social, permeado de crenças e valores culturais acerca dos hábitos e costumes sobre a comida e o ato de comer. A memória coletiva e a dimensão comunicativa da comida servem como subsídio para reconstrução das receitas veganas.

Essas adaptações circulam especialmente nos espaços online, por onde as trocas de receitas acontecem. É desse modo que o caderninho de receitas veganas está nas nuvens.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, A. Netnografia como aporte metodológico da pesquisa em comunicação digital. **Sessões do Imaginário**. Porto Alegre, v.13, n.20, p.34-40, 2008.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**. Goiânia, v.11, n.1, p.13-21, 2008.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p.22-23, 1987.

DOCUMENTÁRIO. **Quindim de Pessach**. Etnodoc. Filmes Premiados, 2009. Acessado em 28 jun. 2015. Online. Disponível em: [http://www.etnodoc.org.br/indexe943.html?option=com\\_content&view=article&id=48%3AQuindim-de-pessach&catid=7%3Afilmes-2009&Itemid=41](http://www.etnodoc.org.br/indexe943.html?option=com_content&view=article&id=48%3AQuindim-de-pessach&catid=7%3Afilmes-2009&Itemid=41)

GARINE, I. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p.4-7, 1987.

GEERTZ, C. **Nova luz sobre a Antropologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, v.7, n.16, 2001.

MILLER, D. e SLATER, D. Etnografia On e Off-line: cibercafés em Trinidad. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, n. 21, p. 41-65, 2004.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, v.16, n.47, p.31-41, 2001.

PORTILHO, F. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. **Política e Sociedade**. Santa Catarina, v.8, n.15, p.199-224, 2009.

SANTANA, H.J. O vegetarianismo como ação política. **Revista Evocati**. Aracaju, n.12, 2006.