

LER, COZINHAR, ESCREVER – NARRATIVAS DE MEMÓRIA CULINÁRIA

JUNELISE PEQUENO MARTINO junepequeno@bol.com.br - FAE – UFPEL
DENISE MARCOS BUSSOLETTI denisebussoletti@gmail.com - FAE – UFPEL

1. INTRODUÇÃO

Este resumo trata de parte do projeto de dissertação de mestrado na área das Ciências Humanas, da Faculdade de Educação, especificamente na linha de pesquisa: cultura escrita, linguagens e aprendizagem.

No processo de graduação em Letras pela UFMG escrevi e editei o livro: *Memória Culinária: Coisa de Vó*, uma edição artística independente. Realizei também uma pesquisa sobre edições de livros cujo tema foi a Gastronomia associada à Literatura e concluí o curso com monografia intitulada: “Tesouros de Minas – a comida mineira nas memórias de viajantes”. A partir das pesquisas vividas, iniciei um projeto de oficinas de memória culinária, atividade que venho desenvolvendo nos últimos oito anos. As oficinas de memória culinária têm por eixo a proposta de resgate das memórias gustativas dos participantes utilizando a literatura como ponto de partida, uma ferramenta, um detonador de imagens e lembranças, registrando o discurso da culinária em pequenos cadernos artesanais, mesclando o fazer literário com o fazer culinário. Os participantes/alunos são adultos com algum gosto pelo ato de cozinhar e também mestras da culinária que desejam registrar/recontar/reviver as receitas familiares transmitidas de geração a geração.

Nas oficinas de memória culinária, as ações são de ler, cozinhar, escrever e costurar cadernos de receitas. No contexto em que a educação encontra-se em constante movimento de re-avaliação, em auto-reflexão e de transformação necessária, provocar/pensar uma educação que caminhe para uma razão sensível, para a valorização da experiência, voltada ao estímulo sensorial e atenta à vínculos coletivos é a proposta dessa pesquisa. Sendo assim, componho a escrita da dissertação como faço nas oficinas e divido os capítulos em Ler, Cozinhar, Escrever e Costurar, tentando responder a seguinte pergunta: são as oficinas de memória culinária espaços de (trans)formação sensível?

2. METODOLOGIA

Para a escrita dessa pesquisa em andamento, esboço quatro capítulos para discorrer sobre as observações e reflexões a partir da metodologia empregada nas oficinas de memória culinária¹.

No capítulo *Ler*, primeiro capítulo, escrevo sobre o espaço da casa, que contém a cozinha e dos livros, esses que abrigam nossos sonhos e devaneios da imaginação e abrigam também nossa memória. Procuro observar como o espaço da cozinha funciona como eixo agregador de uma casa e transmissor de muitos saberes e estímulo aos sentidos, além de refletir sobre a importância dos livros e das leituras enquanto instrumentos de sensibilização humana, detonadores de

¹ As oficinas de memória culinária foram ministradas pela pesquisadora e tem por fio condutor a literatura memorialista que conduz os participantes às suas memórias culinárias. Essas memórias são registradas em cadernos artesanais costurados pelos participantes. O termo memória culinária foi criado pela autora ao escrever e editar o livro: “Memória Culinária: Coisa de Vó” em 2005, a partir de suas memórias advindas das cozinhas da infância e dos momentos de comemoração e encontros de família e entre amigos em torno da mesa de refeição.

memórias e escritas. Para colaborar com essa composição de narrativa, convido Gaston Bachelard e a poética do espaço e também Michel de Certeau com a invenção do cotidiano. Ainda nesse capítulo trabalhar com os conceitos de narrativa e experiência na teoria de Walter Benjamin.

No segundo capítulo, denominado *Cozinhar*, abordo a potencialidade do fazer culinário, o movimento de se preparar uma receita, com os ingredientes dispostos na bancada ou na mesa, aguardando a movimentação de nossos corpos e os processos de criação.

No terceiro capítulo, de nome *Escrever*, descrevo a feitura dos cadernos artesanais, a composição e costura de papéis, as escritas de memória e as receitas culinárias.

No quarto e último capítulo; *Costurar*, tento tecer considerações a respeito do que pesquisei feitas as reflexões acerca das oficinas de memória culinária como espaço de educação à razão sensível e trago para a discussão final Friedrich Schiller e a educação estética do homem aliado ao pensamento de Michel Maffesoli e o elogio à razão sensível.

DISCUSSÃO

Por acreditar que o espaço da cozinha é também um espaço de transmissão de saberes, transformação e formação humanas, pesquiso nessa dissertação os processos e a metodologia das oficinas de memória culinária. “Reconhecer a dinâmica dos fatos afetivos unindo-os aos fatos cognitivos que se encontra no ato de conhecimento”. (MAFFESOLI, 1988)

Creio nos fatores positivos da aplicação dessa metodologia utilizada nas oficinas de memória culinária devido a troca constante de experiências, valores e tradições familiares, criação pressupondo que no espaço da cozinha além das receitas culinárias, se constrói conhecimento nutrido por um saber sensível.

O espaço da casa

A casa é o nosso canto do mundo, é nosso espaço de bem-estar e aconchego, de conforto para o corpo e para alma. A casa ocupa um lugar essencial na vida de quem escreve e de quem rememora. Há muitas casas em nossas memórias; quem escreve, sabe. Recanto da família, dos amigos, dizem que o melhor lugar da casa é mesmo a cozinha. Espaço cotidiano de convivência e nutrição. Lugar de reunião e encontros, tão familiar que só levamos para comer na nossa cozinha alguém que já nos é chegado. Partilhar a cozinha e dividir o uso do fogão e das panelas, numa criação culinária precisa ser mesmo íntimo, *de casa*, como se diz.

Dentro do imaginário da casa, vejo a cozinha como espaço de transmissão de um saber, fonte de vários saberes. É na cozinha que a memória culinária se organiza. É na cozinha que os alimentos estão à mostra, legumes e frutas em cestas, ervas secas penduradas próximas à janela, pães e bules de café, um tacho de cobre no alto do fogão, uma chaleira com água quente esperando pra ser usada, grãos em latas de alumínio de vários tamanhos, colocadas em ordem crescente, debaixo da pia ou ainda em prateleiras. Do meu passado de infância, habito o espaço imaginado e escuto o filósofo Gaston Bachelard:

Todo espaço verdadeiramente habitado traz a essência da noção da casa. [...] **o verdadeiro bem-estar tem um passado**. Todo um passado vem viver, pelo sonho, numa casa nova. A velha locução: “Carregamos na casa nossos deuses domésticos” tem mil variantes. E o devaneio se aprofunda a tal ponto que um domínio imemorial, para além da mais antiga memória, se abre para o sonhador do lar. A casa, como o fogo,

como a água, nos permitirá evocar, no prosseguimento de nossa obra, **luzes fugidias de devaneio** que clareiam a síntese do imemorial e da lembrança. Nessa região longínqua, memória e imaginação não se deixam dissociar. Uma e outra constituem, na ordem dos valores, a comunhão da lembrança e da imagem”. (BACHELARD 1988. p. 112. Grifos meus).

As receitas que são passadas de geração em geração, os rituais e segredos, as tradições e seus alimentos. “Um saber fazer, aprender a fazer, dizer como fazer: a sucessão dos gestos que se encadeiam, o hábil movimento das mãos necessitam por sua vez das palavras e do texto para circular entre os que lidam na cozinha”. (CERTEAU, 1996). A receita culinária narra uma história², a história de um grupo a que pertence, de um indivíduo que se recorda de um prato de sua família, de sua cidade, sua região. A comida é alimento transformado pelas mãos e pela cultura. Existe aí nesse movimento criativo e arcaico da cozinha, um conhecimento que não pode ser descartado ou esquecido, de uma prática de um saber que é sensível. É Boaventura Santos, filósofo português que nos diz:

Porque todo conhecimento é autoconhecimento, o conflito epistemológico desdobra-se num conflito psicológico entre a subjetividade moderna e a subjetividade pós moderna. [...] para o velho paradigma, a ciência é uma prática social muito específica e privilegiada porque produz a única forma de conhecimento válido. O novo paradigma constitui uma alternativa a cada um desses traços. Em primeiro lugar, nos seus termos **não há uma única forma de conhecimento válido**. Há muitas formas de conhecimento, tantas quantas as práticas sociais que as geram e as sustentam. (SANTOS. 1999. p. 283 – grifos meus)

Creio nos processos culinários enquanto processos artísticos necessários à formação e sensibilização humanas. Creio nas práticas das oficinas como esses espaços de quebra de paradigmas instituindo o novo (que é antigo). “O novo paradigma propõe-se re-valorizar os conhecimentos e as práticas não hegemônicas que são afinal a esmagadora maioria das práticas de vida e de conhecimento no interior do sistema mundial”. (SANTOS, 1999)

Há muitos anos, livros e comidas caminham juntos, são marcas culturais dos povos. Se queres conhecer a cultura de uma região, conheça além de sua geografia, os alimentos cultivados, seus costumes culinários e procure ler os livros dos escritores locais. “Entre os gregos, nos tempos idos, todo livro de cozinha aspirava a transmitir conhecimentos médico-científicos. Foi com a invenção da imprensa que ampliaram-se os receituários de cozinha; indicavam, ordinariamente, as propriedades reais e supostas dos ingredientes mencionados, o modo de usá-los e os efeitos psíquicos ou fisiológicos por eles causados”. (QUEIROZ.1988).

Como os livros, os cadernos de cozinha ou de receitas, destacam-se pela importância de seus textos, pela grande quantidade de histórias e de memória que possuem. De tradição oral, a receita culinária também se estabelece como fruto de uma memória, a cozinha compõe o cenário da transmissão de um fazer, de um saber.

3. RESULTADOS E CONCLUSÕES:

² A esse respeito ler o artigo “Comida como narrativa da memória social” de Renata Menaschi e Denise Amon onde elas analisam duas receitas culinárias de uma família judia e desenvolvem o argumento de que “a comida é uma voz que comunica, assim como a fala, ela pode contar histórias”.

Das oficinas,³ objeto dessa pesquisa, ainda há muito que descrever e analisar; das cozinhas e comidas preparadas, das costuras dos cadernos, das escritas, dos momentos juntos nas mesas, dos ingredientes locais, cada cidade, cada grupo com a sua identidade, trazendo sua marca, sua cultura. “Na ordem do saber, para que as coisas se tornem o que são, o que foram, é necessário esse ingrediente, o sal das palavras. É esse gosto das palavras que faz o saber profundo, fecundo”. (BARTHES. 2002).

A pesquisa em andamento foi recentemente qualificada no mês de julho e encontra-se em continuidade de escrita para aprofundamento dos conceitos, e as alterações necessárias ao texto após análise da arguição feita pela banca de qualificação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Livro

BACHELARD. G. **O novo espírito científico; A Poética do Espaço**. São Paulo: Nova Cultural, 1988.(Os pensadores)

BARTHES, R. **Aula**. São Paulo: Editora Cultrix, 2002

BENJAMIN, W. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987. (Obras escolhidas; Vol.I).

CERTEAU, M. **A Invenção do Cotidiano. 2 – Morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

MAFFESOLI, Michel. **Elogio à razão sensível**. Petrópolis. Ed. Vozes, 1988.

QUEIROZ. M. José de. **A comida e a cozinha – iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.

SANTOS, B. **Pela Mão de Alice; o social e o político na pós-modernidade**. 7. ed. Porto: Afrontamentos, 1999.

³ As oficinas em análise e investigação aconteceram nas cidades de Ouro Branco - MG (2007), Ouro Preto - MG (2009) e Pelotas - RS (2012).

