



INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

Campus Cabo de Santo Agostinho

Curso Tecnologia em Gastronomia

DANIELLY SOUZA CORREIA

A COZINHA COMO LUGAR DO SABER-SABOR: a interdisciplinaridade no curso de gastronomia e o texto literário servindo, na mesa, memória e tradição.

Cabo

2023

DANIELLY SOUZA CORREIA

A COZINHA COMO LUGAR DO SABER-SABOR: a interdisciplinaridade no curso de gastronomia e o texto literário servindo, na mesa, memória e tradição.

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação de Graduação em Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Pernambuco, como requisito para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Thiago da Camara Figueredo.

Cabo

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca do IFPE – *campus* Cabo de Santo Agostinho

C824a Correia, Danielly Souza

A cozinha como lugar do saber-sabor : a interdisciplinaridade no curso de gastronomia e o texto literário servindo, na mesa, memória e tradição/
Danielly Souza Correia .– Cabo de Santo Agostinho: IFPE, 2023.
53f.

Orientador: Thiago da Câmara Figueredo.
Trabalho de conclusão (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco. Campus Cabo de Santo Agostinho.

1. Gastronomia. 2. Interdisciplinaridade. 3. Literatura. I. Figueredo, Thiago da Câmara. II. Título.

CDD 641.3

A COZINHA COMO LUGAR DO SABER-SABOR: a interdisciplinaridade no curso de gastronomia e o texto literário servindo, na mesa, memória e tradição.

Trabalho aprovado.

Cabo de Santo Agostinho, 20 de dezembro de 2023.

Prof. Dr. Thiago da Camara Figueredo

Prof. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas

Prof.^a Dr.^a Suelany C. Ribeiro Mascena

Cabo de Santo Agostinho

2023

Para o meu pai (*in memoriam*) pelo sabor dos meus primeiros livros.
À minha avó (*in memoriam*) pelos primeiros gestos aprendidos na cozinha.
Minha mais doce lembrança.

AGRADECIMENTOS

Quero aproveitar para celebrar esse momento com algumas pessoas e agradecer a todos que me acompanharam e me ajudaram durante a elaboração deste trabalho de conclusão de curso.

Aos professores e funcionários do IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho.

Ao meu orientador, Thiago da Camara Figueredo, por acreditar em meu trabalho e pela orientação cuidadosa e atenta.

Aos meus colegas de curso pelo convívio e os momentos de diversão que trouxeram mais suavidade à graduação.

À Juba, Gabriel e à Mari pela amizade que alegraram esses anos.

À torcida e amizade de Letícia, Cinthia, Dia e às amigas da “Brigada de cozinha” (Taís, Clau, Carla, Cecília) por todas as trocas e momentos compartilhados desde o curso Técnico em Cozinha.

À Laurinha e Pedrinho pelo carinho sincero e felicidade genuína.

À minha mãe, Miriam, pelo encorajamento, suporte e amor incondicional.

Aos meus irmãos, Artur e Paulo, pela união.

E, em especial, Paulo pela parceria de sempre, por “brilhar e ser muito tranquilo”.

Ao Chico, por toda música e por toda beleza que me levam a “outro lugar ao sol, outro lugar ao sul, céu azul”. Por toda palavra de amor. Emoriô.

Minhas lembranças, entretanto, não se resumem a esses detalhes ominosos; elas também contêm as memórias de sabores até hoje sobreviventes.

(Rachel de Queiroz, 2000, p.7)

RESUMO

Os obstáculos e desafios enfrentados pelo campo em formação da gastronomia resultaram no desenvolvimento desta pesquisa. O tema da investigação foi, em um nível geral, compreendido a partir de uma análise atenciosa dos documentos reunidos para compor uma revisão bibliográfica acerca do assunto em questão. Esse referencial teórico guiou e norteou as análises empreendidas. O exame consistiu, portanto, em realizar uma observação acerca das fronteiras e problemas do método científico na construção de conhecimento, em particular, no ensino de gastronomia. E, a partir disso, investigar possíveis caminhos e horizontes metodológicos que contribuam para a construção de um ensino mais dinâmico, comunicativo e sem excluir os muitos saberes que compõem os estudos sobre alimentação. Para tanto, a concepção de interdisciplinaridade aplicada aos cursos de gastronomia foi amplamente trabalhada levando em conta o diálogo entre a gastronomia e a literatura. No que concerne ao referencial é importante destacar os principais conceitos utilizados nesta análise. Para tal finalidade, as escolhas metodológicas baseiam-se nas perspectivas exploradas na antropologia, na sociologia, filosofia, educação, história da alimentação e, também, nas lentes teóricas abordadas pela literatura que serviram de base para a análise do corpus literário composto pela obra *O Não Me Deixes*, de Rachel de Queiroz e alguns poemas e crônicas dispersas de Cora Coralina.

Palavras-chave: Gastronomia. Interdisciplinaridade. Literatura.

ABSTRACT

The obstacles and challenges faced by the emerging field of gastronomy have led to the development of this research. The research theme was generally understood through a careful analysis of the documents gathered to compose a bibliographic review on the subject in question. This theoretical framework guided and directed the analyses undertaken. The examination, therefore, consisted of observing the boundaries and problems of the scientific method in knowledge construction, particularly in the teaching of gastronomy. From this point, the aim was to investigate possible pathways and methodological horizons that contribute to the development of a more dynamic, communicative teaching approach without excluding the diverse knowledge that constitutes studies on food. Thus, the concept of interdisciplinarity applied to gastronomy courses was extensively explored, considering the dialogue between gastronomy and literature. Regarding the frame of reference, it's important to highlight the main concepts used in this analysis. For this purpose, the methodological choices are based on perspectives explored in anthropology, sociology, philosophy, education, history of food, and also on the theoretical lenses addressed by literature, which served as the basis for the analysis of the literary corpus composed of the work 'O Não Me Deixes' by Rachel de Queiroz and some scattered poems and chronicles by Cora Coralina.

Keywords: Gastronomy. Interdisciplinarity. Literature.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	
1.1 APRESENTAÇÃO DO TEMA	11
1.2 PROBLEMATIZAÇÃO E OBJETIVOS DA PESQUISA	13
2 CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS	
2.1 PRINCIPAIS LENTES TEÓRICAS	15
2.2 METODOLOGIA DA PESQUISA	16
3 O CENÁRIO DA CIÊNCIA MODERNA E O CAMPO EM FORMAÇÃO DA GASTRONOMIA	
3.1 O CONTEXTO HEGEMÔNICO DA CIÊNCIA MODERNA	19
3.2 OS HORIZONTES DO MÉTODO CIENTÍFICO	21
3.3 EM CENA: OS CURSOS DE FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA	23
3.3.1 BREVE RELATO SOBRE O SURGIMENTO DA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA	24
3.3.2 O TRAJETO TEÓRICO-ACADÊMICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	27
3.3.3 CONSIDERAÇÕES SOBRE O CAPÍTULO	30
4 GASTRONOMIA E INTERDISCIPLINARIDADE: REPRESENTAÇÕES DO ALIMENTO (MEMÓRIA, CULTURA, TRADIÇÃO)	
4.1 GASTRONOMIA: UM INGREDIENTE CULTURAL	31
4.2 MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA SOCIAL	35
4.3 A INTERDISCIPLINARIDADE NO ENSINO DA GASTRONOMIA	36
5 SABERES E SABORES: UM DIÁLOGO ENTRE A LITERATURA E A GASTRONOMIA	
5.1 PALAVRAS PALATÁVEIS: UM BANQUETE LITERÁRIO NO ENSINO DA GASTRONOMIA	40
5.2 MEMÓRIA E TRADIÇÃO NOS SABERES-SABORES RECORDADOS NO TEXTO LITERÁRIO DE CORA CORALINA E DE RACHEL DE QUEIRO	43
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
REFERÊNCIAS	49

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO DO TEMA

As implicações sociais da comida atraem a atenção de diversos teóricos da cultura e da sociedade. Para Sidney Mintz (2001), a antropologia manifesta grande interesse pelos múltiplos sentidos vinculados ao ato de comer devido à relação estabelecida entre a comida e a noção de identidade social. Ainda segundo Mintz (2001), a comida “entra” em cada ser humano. Essa ideia de assimilação pode indicar abundantes discussões, por exemplo, como acontece a resposta aos hábitos alimentares diversos, ou seja, ao comportamento alimentar individual e de outras pessoas, assim como essa metáfora pode ajudar a compreender os aspectos da alimentação relacionados à sociabilidade e à comensalidade. De acordo com o sociólogo Claude Fischler (1995), ao incorporar os alimentos, o ser humano está se nutrindo, também, de imagens e de símbolos em comum com outros indivíduos.

Com o objetivo de dar continuidade e enriquecer o debate a respeito da distinção entre alimento e comida, é possível encontrar, nos escritos de Roberto Da Matta, (1986) uma importante contribuição. Segundo o autor, “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (Da Matta, 1986, p.56). Para Brillat-Savarin (1995), em *A Fisiologia do Gosto*, a gastronomia enquanto ciência pode ser compreendida como um saber apoiado na alimentação e no jeito do ser humano se alimentar. Nas palavras do autor: “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta [...] a gastronomia governa a vida inteira do homem” (Brillat-Savarin, 1995, p.57-58). Assim dizendo, a gastronomia está definitivamente vinculada a códigos sociais e valores culturais, isto é, a todo um sistema simbólico. Cabe ressaltar aqui que Brillat-Savarin foi um dos primeiros teóricos a popularizar a expressão “gastronomia”.

Apresenta-se, então, um ponto importante para o desenvolvimento desta pesquisa: as diferentes concepções sobre o termo “gastronomia”. A etimologia da palavra remete à Grécia antiga, constituída de dois termos: o primeiro “*gaster*”, que

significa estômago, e “*nomos*”, que significa lei; sugere, portanto, tratar-se das leis do estômago. Essa primeira definição do termo foi empregada pelo poeta e viajante grego Arquestratus no século IV a.C. Conhecido por ser um apreciador da boa mesa, ele criou um dos primeiros tratados sobre a arte de comer e os prazeres da comida, intitulado “*Hedypatheia*” (Freixa; Chaves, 2008).

Reconhece-se, assim, a definição da gastronomia entendida como um fenômeno sensorial, ligado ao prazer. Diante disso, é fundamental à discussão o debate feito por Catherine Perlés (1979) em “*Les origines de la cuisine*”, que propôs uma diferenciação entre o ato alimentar e o ato culinário, o qual, segundo ela, é próprio e único da espécie humana. Ao recorrer à autora, Maciel (2001) disserta mais detalhadamente sobre as diferenças entre o ato alimentar — que não distingue o ser humano dos outros animais, pois é um ato indispensável à sobrevivência das espécies no geral, atrelado à ideia de nutrir; e o ato culinário — que está ligado ao conceito da gastronomia, aos sentidos, ao prazer, próprio do ser humano que cozinha e combina os seus ingredientes. O último, portanto, vai além do básico da concepção biológica do uso do alimento no organismo (Maciel, 2001).

Este trabalho pretende, desta forma, tratar da dimensão estética e sensorial da gastronomia, ou seja, com o conceito de uma ciência ligada aos prazeres da comida. Essa ideia se apresenta em oposição ao conceito do alimento caracterizado como uma necessidade que objetiva apenas nutrir o organismo.

Posto isso, faz-se necessário trazer a contribuição, novamente, de Claude Fischler (2001, p. 7). Segundo o autor, “[...] a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer [...]”. Igualmente para a historiadora Julia Csergo (2011), a gastronomia é uma prática social e cultural de mesa. Mistura-se à imaterialidade de saberes, práticas sociais com a materialidade de técnicas sobre os produtos culinários e os modos-de-fazer (o “*savoir-faire*”). Sendo assim, compreende-se que, à gastronomia, podem-se atribuir diversos significados, desde a dimensão do sabor, do deleite, até os códigos dos rituais sociais em volta da mesa e sua importância na cultura e no contexto histórico-social.

À vista disso, é factível destacar a multiplicidade do campo da gastronomia, por ser uma ciência que reúne vários saberes e que dialoga com uma gama de conceitos e outras áreas de conhecimento, como citado anteriormente. Por esse motivo, o tema central desta pesquisa está situado nos múltiplos caminhos do campo teórico-acadêmico em expansão da gastronomia.

Considera-se aqui a disputa e as discussões que vêm sendo desenvolvidas neste campo em formação. Quais cursos vão surgir e se consolidar no cenário da educação atual? Um curso que exclui os saberes e subjetividades existentes e que desconsidera as particularidades dos símbolos sociais e culturais que sempre estiveram atrelados ao significado da alimentação? Ou um curso que enfatiza a gastronomia como uma ciência interdisciplinar, transdisciplinar e pluridisciplinar (Silva; Pons, 2016), com o propósito de discutir e colaborar para uma compreensão dos saberes-sabores em construção, levando em consideração as demandas, apreensões e experiências diversas?

No âmbito geral, a pesquisa pretende discorrer acerca do panorama hegemônico da ciência moderna e pensar o contexto no qual está inserida a gastronomia como um campo de formação profissional. Deste modo, será realizada uma análise das diferentes perspectivas teóricas que podem contribuir para a construção de um saber contra-hegemônico e com caráter interdisciplinar nos cursos de gastronomia.

Em um nível mais específico, admite-se a gastronomia como uma ciência com conexões com outras ciências, portanto, em sua base uma ciência interdisciplinar; por essa razão, é indispensável o debate sobre como pode ocorrer a relação entre essas disciplinas, a partir de um mesmo objeto (o alimento no texto), à exemplo da relação entre culinária e literatura, contribuindo para a formação plural dos discentes, dando início a uma intercomunicação elaborada entre os conhecimentos (Fiorin, 2008).

1.2 PROBLEMATIZAÇÃO E OBJETIVOS DA PESQUISA

É vasta a diversidade de sentidos e definições que ocupa a gastronomia como um campo científico em formação, como já foi observado. Assim sendo, é possível tanto entendê-la quanto ao seu valor primordial que gira em torno do alimento e do ato de comer, como, igualmente, ampliar os olhares e conceber o seu alcance cultural e simbólico (Seixo, 2014). O fato é que a gastronomia pode servir como um instrumento representativo do contexto social e histórico. Ademais, é importante refletir, também, com relação à gastronomia e seu aspecto na linguagem, melhor dizendo, como a gastronomia faz uso da linguagem para se apresentar (Seixo, 2014). Nessa perspectiva, é possível investigar a assiduidade do tema da

alimentação no texto literário, enfatizando o lugar de memória do corpo social (Pinheiro-Mariz; Oliveira, 2012).

Em função disso, a gastronomia como área de saber pode potencializar um conhecimento em desenvolvimento, contra-hegemônico — capaz de romper com o modelo engessante da ciência moderna e possibilitar um campo científico de conhecimentos em processos —, com caráter interdisciplinar, valorizando as pluralidades e subjetividades existentes (Santos, 2022). Logo, o cerne da questão está em como proporcionar um ensino da gastronomia mais dinâmico, combinando um diálogo eficiente e em sintonia com a sociedade. A pergunta que se faz, portanto, é a seguinte: o texto literário, como forma de saborear o alimento através das palavras, espelhando traços, gostos e costumes, pode ajudar a construir um meio eficaz para o desenvolvimento de uma metodologia plural no ensino da gastronomia?

A partir do que foi exposto, é possível traçar como objetivo geral desta pesquisa a investigação da gastronomia como um ingrediente cultural. Sobressai a ideia de um cruzamento entre a gastronomia e a literatura, isto é, entender como a gastronomia recorre ao texto literário para dialogar com a memória coletiva, social. E como a literatura serve, na mesa gastronômica, um banquete de palavras palatáveis que antecipam o gosto. É interessante, ainda, entender de que jeito a mediação entre essas duas áreas do conhecimento pode habilitar uma metodologia em construção, e não tão somente a transferência e imposição de uma concepção limitante e dominante dos saberes-sabores em torno do alimento. No que se refere aos objetivos específicos, caracteriza-se: uma revisão bibliográfica sobre o tema da educação na modernidade; os horizontes pedagógicos do ensino da gastronomia; a relação entre gastronomia, memória, tradição e, sobretudo, entre a gastronomia e a literatura; a apresentação das bases teóricas que sustentam os argumentos e o desenho da pesquisa, ou seja, a escolha do trajeto percorrido para elaborar a análise.

2 CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS

Aqui a orientação é estabelecer e explicar os caminhos investigativos realizados no desenrolar da pesquisa. Relativamente à organização temática e teórica, a proposição é esclarecer as escolhas das referências e dos conceitos-chave que direcionam e respaldam o projeto.

Logo depois, serão apresentados os delineamentos metodológicos da pesquisa. Isto é, serão explicadas as escolhas em relação aos métodos de preparo do caldeirão de ideias proposto por esse projeto. Desta maneira, o trabalho dissertará a respeito do porquê e qual a corrente metodológica escolhida, os procedimentos analíticos, as fronteiras e as perspectivas do levantamento de informações realizados.

2.1 PRINCIPAIS LENTES TEÓRICAS

Apresenta-se agora a seleção dos conceitos e referências que fundamentam esta pesquisa. O presente trabalho será baseado nas contribuições dos autores e teóricos críticos da modernidade e que desenvolveram um trabalho interessante para pensar a questão da ciência moderna. São eles: Agamben (2005), Benjamin (1994) e Foucault (1999). A pesquisa também se apoiará nos trabalhos de pensadores comprometidos com a proposta de uma educação emancipatória, em construção, interdisciplinar, assim como com a crítica ao panorama hegemônico da ciência moderna. Para tanto, é importante trazer os estudos de Adorno (1995), Becker (2009), Morin (1992), Feyerabend (2011), Freire (1989; 2006) e Santos (2007; 2008; 2010).

Além disso, identificam-se os ingredientes da relação entre gastronomia e literatura, como também o espaço ocupado pela gastronomia no âmago da linguagem e a asserção de que a subjetividade dos gostos e sentidos do alimento pode ser capturada pelo texto literário. Com esse objetivo, incluem-se nesse debate as teses e reflexões de Candido (2006), Foucault (1999; 2001), Pinheiro-Mariz; Oliveira, (2012), Sacramento (2009) e Seixo (2014).

No que tange aos conceitos de memória, tradição e cultura ancorados na concepção de experiência culinária, os seguintes autores foram utilizados: Carneiro (2003), Flandrin; Montanari (1998), Fournier (2009), Freyre (1939; 1967; 1997), Poulain (2004), Sacramento (2009), Schwarcz e Starling (2015).

O corpus literário que servirá de base para essa análise, ou seja, o delineamento epistemológico da relação examinada entre culinária e literatura, partirá dos seguintes textos escolhidos: *O Não Me Deixes*, de Rachel de Queiroz e alguns poemas e crônicas dispersas de Cora Coralina. Os seguintes textos foram selecionados por retratar um imaginário da memória cultural e social, reunidos na literatura dessas duas autoras brasileiras, através de receitas culinárias passadas de gerações a gerações. E, assim, ajudar no entendimento da construção de identidades.

2.2 METODOLOGIA DA PESQUISA

Elaborada a apresentação do referencial teórico e dos conceitos essenciais trabalhados na pesquisa, o trabalho versará agora a respeito das escolhas pertinentes à metodologia de pesquisa. A metodologia é formada, desta maneira, pelos processos empregados para guiar uma revisão bibliográfica, que proporcionou suporte teórico no que concerne às perspectivas encontradas nas demais pesquisas existentes sobre o tema.

Sendo assim, o delineamento metodológico que dá base a esta pesquisa é de caráter bibliográfico. Escolheu-se o método bibliográfico por demandar “um conjunto ordenado de procedimentos de busca por soluções, atento ao objeto de estudo, que, por isso, não pode ser aleatório” (Lima; Miotto, 2007, p.38). É um procedimento metodológico que parte de uma observação pessoal e do exame de documentos escritos, identificados como fontes (Salvador, 1986).

Em consideração à proposta de investigação — de borrar as fronteiras entre os conhecimentos, permitindo um ensino interdisciplinar e diversificado — será discutido, neste escopo, como se deu o processo de escolha e análise dos demais trabalhos acadêmicos relacionados com o tema da pesquisa.

Como o presente trabalho tem por objetivo examinar o trânsito entre gastronomia e literatura vinculado aos conceitos de educação, interdisciplinaridade, memória e

experiência social, para essa finalidade, foi aplicada aqui a principal técnica utilizada na pesquisa bibliográfica: a leitura. “Pois é através dela que se pode identificar as informações e os dados contidos no material selecionado, bem como verificar as relações existentes entre eles, de modo a analisar a sua consistência.” (Lima; Miotto, 2007, p.41).

Para o alcance desses documentos que nortearam o presente trabalho, foram utilizadas as seguintes ferramentas de busca de dados: a Biblioteca Nacional Brasileira de Dissertações e Teses (BDTD), o Catálogo de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), a SciELO (Scientific Electronic Library onLine) e o Google Scholar, sem delimitação de tempo. Essa fase da pesquisa é, segundo Lima e Miotto (2007), uma etapa no processo de coleta dos dados que pode se referir a dois momentos diferentes: “levantamento da bibliografia e levantamento das informações contidas na bibliografia” (Lima; Miotto, 2007, p.40). Isto significa um estudo dos conceitos presentes no material bibliográfico. De acordo com os autores, é importante salientar que os resultados da pesquisa dependem da quantidade e da qualidade dessas informações apuradas (Lima; Miotto, 2007).

A próxima fase consistiu na síntese dos dados coletados, derivados do procedimento de análise minuciosa dos documentos. Após realizada a seleção e classificação do material bibliográfico coletado, foi elaborado um percurso metodológico para desenvolvimento da pesquisa, ou seja, um roteiro para aplicação do objeto de estudo. Por conseguinte, o modo de preparo da pesquisa encontra-se dividido em três capítulos organizados e estruturados por ideias e teorias.

No primeiro capítulo, intitulado “O cenário da ciência moderna e o campo em formação da gastronomia”, pretende-se observar a perspectiva da ciência moderna e os desdobramentos e críticas ao seu ordenamento, o quadro educacional vigente e as possibilidades de ruptura dos velhos moldes de ensino, tal como, examinar a criação dos cursos de gastronomia neste cenário.

No segundo capítulo, “A gastronomia e a interdisciplinaridade: representações do alimento (memória, cultura, tradição)”, partindo do questionamento acerca do papel do alimento e de sua função social, ou seja, de sua capacidade de atribuir significados a um determinado povo e cultura, pretende-se descobrir, então, a viabilidade desse argumento no ensino dos cursos de gastronomia; como, também,

discutir o conceito de interdisciplinaridade relacionado ao ensino de gastronomia, atuando como ponte entre os saberes.

Já o terceiro capítulo, “Saberes e sabores: um diálogo entre a literatura e a gastronomia”, investiga, portanto, se o texto literário, como ferramenta para que aconteça a interdisciplinaridade, pode criar possibilidades para isso. Além do mais, o terceiro e último capítulo, ocupa-se também das seguintes problemáticas: como se ensina o sabor? É possível despertar o sabor através do texto literário? O texto literário dá conta dos diferentes saberes e sabores?

3 O CENÁRIO DA CIÊNCIA MODERNA E O CAMPO EM FORMAÇÃO DA GASTRONOMIA

Este capítulo foi elaborado para realizar uma reflexão acerca do cenário da educação a fim de investigar o percurso da formação do campo científico da gastronomia neste contexto. Para tal objetivo, foi produzida uma revisão de literatura relativamente à ciência moderna, com o propósito de organizar uma análise teórica dos problemas de construção de conhecimento na atualidade.

Com esse intuito, foi fundamental, também, elaborar uma espécie de diagnóstico da modernidade. Esse exame, no trabalho, tem a função de colaborar para a construção dos argumentos que justificam o reconhecimento da trajetória do ensino da gastronomia no panorama hegemônico corrente e, com isso, validar a proposta dessa pesquisa de borrar as fronteiras do conhecimento.

3.1 O CONTEXTO HEGEMÔNICO DA CIÊNCIA MODERNA

O filósofo italiano Giorgio Agamben (2005), em seu texto *Infância e História: ensaio sobre a destruição da experiência*, alerta sobre o papel da vida trivial na modernidade e a consequência da destruição e do empobrecimento da experiência. Esse conceito é, igualmente, discutido por outro teórico da filosofia e da sociologia, Walter Benjamin (1994). Através de *Pobreza e Experiência*, de Benjamin, é possível entender a experiência como uma história que é contada, que é comunicada, ou seja, que é apreendida através da narrativa. Benjamin (1994) aborda a decadência pela qual a civilização moderna, pobre em experiência, caminha. Ele retoma a teoria explorada por Agamben (2005), para argumentar que o homem moderno é antes de tudo um sujeito que abandonou a sua vivência originária e vive preso, obediente ao seu tempo, não se desloca e nem consegue estabelecer uma crítica a sua época. Está preso em sua “gaiola de significados”.

Sobre a episteme moderna e sua relação com o poder, a celebração da racionalidade, a substituição da experiência e a queda do homem no campo da

classificação e dos ordenamentos, é preciso trazer para esta análise a crítica explorada por Foucault (1999) em *As palavras e as coisas*.

Foucault (1999) discute sobre o jogo da representação do real e sua diferença na episteme moderna e na clássica. Ele afirma que havia um argumento de afinidade entre as palavras e as coisas, uma completude que não pretendia trazer à tona a identidade das coisas, mas os seus ruídos. Isto porque, segundo ele, a certeza não era importante para o homem renascentista como é agora para o homem moderno. E que mais que as semelhanças em si, importantes eram as relações que ocorriam entre as coisas que se assemelhavam.

É interessante compreender esta observação de Foucault (1999) para entender o que ocasionou o bloqueio e a prisão do homem em relação ao conhecimento das coisas. Sua observação sobre a emergência do homem na modernidade como o sujeito de saber, traz de volta a discussão de Agamben (2005) que aponta como causa para esta nova relação entre sujeito-objeto, o surgimento da ciência moderna e a busca dogmática da certeza.

Agamben (2005) alerta que, com o aparecimento da ciência moderna, o intelecto aparece como sujeito da ciência, que não é mais o sujeito do “senso comum”, como outrora. O conhecimento agora é entendido erroneamente como preso ao sujeito, dentro dele, o seu Ego. Segundo o autor:

[...] o intelecto não é, como nós estamos acostumados a pensar, uma 'faculdade' de alma: ele não lhe pertence de modo algum, mas 'separado, impermisto, impassível', segundo a célebre fórmula aristotélica, comunica-se com ela para realizar o conhecimento (Agamben, 2005, p.27).

Isto é, a vida comum na modernidade expropriada de experiência causou, segundo Agamben (2005), a separação do sujeito da experiência em dois, o cognitivo e o empírico. Já o surgimento da ciência moderna ocasionou a substituição desses dois sujeitos pelo sujeito cartesiano, o sujeito da consciência, exaltado pela sua racionalidade. É sobre este sujeito da ciência, que supriu a existência dupla dos outros dois sujeitos, sobre o efeito dessa investigação no contexto educacional e, especialmente, sobre os caminhos para a emancipação do saber, de uma solução para a construção de um conhecimento plural, que este trabalho pretende debruçar-se.

3.2 OS HORIZONTES DO MÉTODO CIENTÍFICO

O primeiro diagnóstico que esta pesquisa pretende formar a respeito da conjuntura da ciência moderna é mediante o problema da cultura no horizonte educacional atual. É considerável pensar a perspectiva apresentada por Edgar Morin (1992), *O Método IV*, em que este considera que a relação com a cultura na modernidade está intrinsecamente relacionada à capacidade do sujeito de reproduzir ou produzir conhecimento. Segundo Morin (1992, p.27), se “o conhecimento está ligado, por todos os lados, à estrutura da cultura, à organização social”, a grande questão talvez seja: os sujeitos estão restritos por essa máquina cultural? Seria possível cogitar uma liberdade intelectual? Por enquanto, sabe-se que sistemas de educação como estes, submetidos aos aparelhos de cultura vigentes, provocam consequências irrefutáveis para a educação e, por que não, para a vida social como um todo.

A partir da colaboração de Theodor W. Adorno (1995), é viável observar o destaque que ele dá ao problema da “coisificação da consciência”. Para ele, o ser humano deixou de enxergar a técnica como um “braço direito”, e a enxerga, portanto, como “um fim a si mesmo”. A técnica, portanto, aparece também como um problema para se chegar a uma nova perspectiva da educação. Esse tema, em sua discussão, traz novamente o obstáculo da ciência moderna como estritamente relevante para pensar o cenário educacional na modernidade. Outros autores, igualmente, trouxeram a questão engessante da ciência moderna para análise.

Segundo Boaventura Sousa Santos (2008), há um excesso de racionalidade que marcou o paradigma da ciência, a partir das revoluções científicas do século XVI. Para o autor, esse fato estabeleceu a divisão entre o que é ou não científico, separando o saber institucional do saber do senso comum.

Feyerabend (2011), em seu texto *Contra o método*, propõe que não há método científico que garanta a existência de uma verdade. O autor acredita ser preciso um dinamismo entre os meios do saber e do conhecimento, ou seja, o que ele propõe é romper com a antiga percepção da ciência em analisar os fatos através de uma perspectiva permanente e imutável.

Feyerabend (2011) recomenda que a ciência considere a possibilidade de mesclar novos conhecimentos, novos fatos. E, segundo ele, isso apenas seria

possível com uma ciência de conhecimentos em processos, que permita uma metodologia plural. É importante esclarecer que Feyerabend (2011) se mostra contra este racionalismo da ciência, aprisionada em suas regras, uma instituição imodificável que considera ter resposta para toda e qualquer questão incontestavelmente, e não contra todos os mecanismos metodológicos. O autor propõe analisar, também, outras maneiras plurais para entender os fatos através de procedimentos “contra-indutivos”, longe de uma tradição dominante:

Unanimidade de opinião pode ser adequada para uma igreja, para as vítimas temerosas ou ambiciosas de algum mito (antigo ou moderno) ou para os fracos e conformados seguidores de algum tirano. A variedade de opiniões é necessária para o conhecimento objetivo. E um método que estimule a variedade é o único método compatível com a concepção humanitarista (Feyerabend, 2011, p.57).

Este pensamento estudado em Feyerabend (2011) conduz novamente à discussão de Morin (1992), em *O Método*, dessa vez a propósito da meta-disciplina como alternativa para um conhecimento baseado na ruptura com as imposições e com os regulamentos culturais. Para isso acontecer é preciso, segundo Morin (1992), estabelecer um saber pelo ponto de vista “autotrans-meta-sociológico”.

Todo sistema cognitivo necessita referir-se a um metassistema que, englobando-o e ultrapassando-o, oferece-lhe a possibilidade de examinar-se, de legitimar-se e de explicar a si mesmo. Assim, o sistema cognitivo sociológico deve poder referir-se a um metassistema cognitivo (o conhecimento do conhecimento) (Morin, 1992, p.115-116).

Outro pensador importante para dar continuidade a essa análise crítica a respeito da problematização da educação, do método e da ciência dominante é Howard S. Becker (2009). É interessante trazer para a discussão a perspectiva explorada por Becker (2009) sobre o cenário moderno, em que a educação acontece sem de fato acontecer, pois o lugar de afloramento foi capturado pela consciência, pelo conhecimento racional e pela superioridade da ciência. Para apontar o segundo diagnóstico desta análise: a separação entre o saber científico e o social.

Boaventura Sousa Santos (2008), igualmente, disserta sobre a construção dessas hierarquias sociais e culturais, sob uma ótica hegemônica. O autor

descreveu em seu trabalho a respeito do surgimento de um paradigma emergente como um momento importante para contrapor os ideais hegemônicos da ciência moderna. Segundo ele, o conhecimento não pode ser apenas científico, visto que é produzido pela sociedade e, portanto, é um saber também social. Para Boaventura Sousa Santos (2008, p.60), com suas próprias palavras, o paradigma que aflora da sociedade: “não pode ser apenas um paradigma científico — o paradigma de um conhecimento prudente —, tem de ser também um paradigma social — o paradigma de uma vida decente”.

Voltando para a discussão em Becker (2009), falar do social para esse autor é apreender que existem inúmeras e abundantes estratégias para fazer isso. E para que seja possível um aprofundamento nesta questão, é preciso revisitar as múltiplas possibilidades de uma estrutura de cognição compreensiva, mobilizada pela comunicação, tendo como caminho a emancipação do sujeito do conhecimento a partir do trânsito, das fronteiras, das suas brechas.

Para isso, torna-se necessário pensar, como exemplo, o ensino de gastronomia na contemporaneidade – entender como este ensino se encontra no cenário atual da educação, isto é, quais são os métodos e critérios adotados no ensinamento dos cursos em vigor e investigar os múltiplos caminhos de desenvolvimento de novas metodologias, considerando os diferentes conhecimentos para essa construção.

3.3 EM CENA: OS CURSOS DE FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA

Como dito anteriormente, neste capítulo, pretende-se, além de elaborar um diagnóstico do cenário da educação atual, das implicações pertinentes ao contexto hegemônico da ciência moderna, discorrer também sobre o trajeto do campo teórico-acadêmico da gastronomia. O trabalho não intenciona realizar um levantamento histórico, um controle de temporalidade do surgimento dos cursos, mas produzir um panorama geral que, para os objetivos deste capítulo, é suficiente para uma contextualização.

Do mesmo modo, foi realizada uma pesquisa bibliográfica com o propósito de selecionar outros trabalhos que contribuíssem para o debate sobre o ensino da gastronomia. A pesquisa também tem como objetivo tratar a conjuntura dos cursos

de gastronomia oferecidos pelas universidades públicas brasileiras — só nas instituições federais são cerca de vinte e oito cursos técnicos de cozinha, dezessete cursos tecnológicos, cinco bacharelados e um mestrado acadêmico em gastronomia (MEC, 2023). Outro objetivo é discutir sobre as possibilidades de diálogo que podem existir entre o ambiente acadêmico, através do curso de gastronomia, e a sociedade. Desta forma, contribui-se para um conhecimento sem fronteiras, interdisciplinar e em constante diálogo com o corpo social.

3.3.1 BREVE RELATO SOBRE O SURGIMENTO DA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA

É impossível falar sobre a formação em gastronomia sem abordar o contexto francês. A hegemonia da França na gastronomia impactou culturalmente a trajetória da gastronomia no mundo. Essa influência determinou, sobretudo, o desenvolvimento da gastronomia contemporânea. A título de exemplo, o aparecimento dos primeiros restaurantes. O termo tem origem na expressão francesa “*bouillon restaurant*” que significa “caldo restaurador”. Esse caldo era oferecido, no século XVIII, na França, em um estabelecimento que recebeu a alcunha de restaurante. Esse episódio impulsionou, no século seguinte, ou seja, em meados do século XIX, a idealização de um lugar onde fosse possível servir pratos diversos com preço e horário determinados, expandindo essa novidade por toda a Europa. Esses acontecimentos também marcaram a profissionalização do trabalho de cozinheiros e chefs (Freixa; Chaves, 2008).

No campo profissional, é conhecido que desde o Mundo Antigo algumas profissões relacionadas à gastronomia já existiam. Os ofícios de padeiro, confeitoiro, sommelier, mestre de cerimônias, entre outras carreiras, surgiram com os banquetes oferecidos pela nobreza (Freixa; Chaves, 2008). De volta ao berço da gastronomia, na França, um nome importante pode ser considerado o precursor na formação moderna do profissional de gastronomia. Auguste Escoffier (1846-1935), figura respeitável e célebre na história da gastronomia francesa, difundiu o conceito de cozinha que se conhece hoje, modernizou a culinária francesa, causando impactos na gastronomia ocidental. Seu principal objetivo era profissionalizar o trabalho na

cozinha (Franco, 2001; James, 2008). Para Escoffier, “a cozinha, sem deixar de ser uma arte, deverá ser científica e submeter suas fórmulas empíricas a um método e a uma precisão que não deixem nada para o acaso” (Braune, 2007, p.42).

As reformas propostas por Escoffier no ambiente da cozinha profissional, assim como toda a sua produção devidamente registrada, foram largamente difundidas por todo o mundo e compreendem, ainda hoje, um arquivo importante no estudo gastronômico. Essa grande personalidade da cozinha francesa e da cozinha mundial, formou-se chef através da prática adquirida no serviço, com as trocas estabelecidas entre mestre-aprendiz. Um modelo de formação que prevaleceu por muito tempo e persiste ainda hoje, marcando as peculiaridades da educação no mundo da cozinha profissional (Bueno, 2016).

Esse aprendizado era focado nas técnicas de cozinha, e baseado numa relação de aprendiz e mestre, sem uma estrutura formal para formação profissional. Nesse sistema, os aprendizes trabalhavam para os chefs, que em contrapartida lhes ensinavam tudo que sabiam. O perfil desses aprendizes eram homens bem jovens, que galgavam dentro da cozinha melhores posições e respeito a fim de validar sua capacidade (Santos, 2022, p.26).

Recorre-se aqui, mais uma vez, às reformulações realizadas por Escoffier que idealizou e implementou uma divisão, organização e padronização na cozinha, com a finalidade de tornar mais eficiente e profissional o trabalho e, conseqüentemente, através dessas classificações, ajudou a delimitar as ocupações de chef de cozinha e de cozinheiro. Segundo Braune (2007, p. 43), “para Escoffier, só quem dedica anos de estudo e trabalho à cozinha torna-se um chef”. Essa categorização do trabalho na cozinha corrobora para o delineamento, nesse debate, de um panorama da formação formal do profissional em gastronomia.

A partir do século XIX surgiram algumas instituições comprometidas com o ensinamento do ofício. As chamadas escolas de culinária. Outra vez, destaca-se a importância da França nesse pioneirismo. Em 1890, o governo francês incentivou a criação de escolas profissionalizantes através de uma parceria público-privada. Assim surgiram as primeiras instituições de ensino: a “*L'École Professionnelle de Cuisine*”, em 1883, responsável pelo treinamento de novos cozinheiros e chefs, a qual encerrou suas atividades poucos anos depois. Surgiu também a famosa, ainda nos dias atuais, “*Le Cordon Bleu*”, fundada em Paris, em 1895 (Santos, 2022).

No entanto, o tradicional processo de educação baseado na lógica do ofício continuou obtendo seu lugar de destaque na formação de novos profissionais. Esse método de aprendizado era uma situação conveniente para os restaurantes e demais estabelecimentos similares que obtinham mão de obra gratuita em troca de aprendizado. Ou seja, durante esse esforço em oficializar o ensino de gastronomia, as duas fórmulas, a realizada nos restaurantes por meio da relação mestre-aprendiz, e a das escolas de culinária que estavam surgindo, concorreram entre si no mercado (Symons, 2004).

Outras importantes escolas e instituições de ensino foram surgindo e ganhando espaço no cenário de formação profissional em gastronomia, tanto na França como em outros lugares do mundo. Cabe ressaltar que o próprio caráter e a natureza do saber culinário foram um obstáculo na concepção do conhecimento gastronômico como científico, acadêmico. Um marco nesse movimento de transformar o conhecimento gastronômico em um conhecimento possível de ser transmitido pelas universidades foi a criação do Instituto Paul Bocuse.

Criado pela iniciativa do ministério da cultura francês, em 1990, inicialmente era chamado de "l'Ecole des Arts Culinaires et d'Hôtellerie d'Ecully" e tinha o objetivo de promover a Gastronomia francesa em todo o mundo. Após nove anos de funcionamento (1999), a escola, com o apoio da Universidade Jean Moulin Lyon 3, se torna a primeira a promover a hospitalidade e culinária ao patamar universitário com nível de graduação profissional (Santos, 2022, p.27).

A instituição, portanto, possibilitou a criação do primeiro curso de bacharelado em gastronomia, oferecendo, também, cursos de pós-graduação. É importante salientar que o Instituto foi pioneiro na prática de pesquisas na área de alimentação e hospitalidade, promovendo uma troca e comunicação com outras áreas de conhecimento (Instituto Paul Bocuse, 2020).

No Brasil, os primeiros cursos de gastronomia foram de caráter técnico e profissionalizante. Desde a metade do século XX, no processo de industrialização, o aparecimento de cursos dessa natureza vêm crescendo consideravelmente no país, com destaque para a instituição de Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), que desde a sua criação, em 1946, disponibiliza cursos técnicos e profissionalizantes. Alguns cursos, no ramo da alimentação e hospitalidade, foram sendo ofertados em determinadas unidades, com evidência para o Senac, em São

Paulo, que ofertou diversos cursos, desde os de especialização, como Garçom (1951), Cozinheiro (1964) e Barman (1964), ao curso de Cozinheiro Chef Internacional (1994). Apenas no final da década de 1990, com a difusão do mercado gastronômico no país, houve um aparecimento dos cursos superiores de gastronomia, como em 2000, no SENAC de Águas de São Pedro, onde se inaugurou o curso superior de tecnologia na área (Rubim; Rejowski, 2013).

Assim sendo, surgiram, na cena educacional do Brasil, vários cursos superiores espalhados por instituições públicas e privadas. No país, o ensino superior pode ser oferecido nas categorias de bacharelado, licenciatura e tecnologia. Segundo a definição, os cursos de tecnologia são orientados à prática profissional e à promoção de tecnologias e às formações próprias. Consta-se que a maioria dos cursos de gastronomia oferecidos tanto no ensino público quanto no particular são cursos de tecnologia em gastronomia (Rodrigues; Neri; Jhun, 2009).

Em relação ao curso de bacharelado em gastronomia, de acordo com informação do MEC (2022), na atualidade, são cerca de cinco cursos de bacharelado públicos espalhados em todo o território nacional. A Universidade Federal Rural de Pernambuco foi responsável pela criação do primeiro curso público de gastronomia do país (Castro; Shinohara, 2022). Este trabalho, no entanto, pretende discorrer sobre o trajeto do curso de tecnologia em gastronomia.

3.3.2 O TRAJETO TEÓRICO-ACADÊMICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

A respeito da formação dos cursos superiores de tecnologia em gastronomia, o Ministério de Educação (2016), por meio da promoção de catálogos, esclareceu que o profissional tecnólogo em gastronomia:

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, caterings, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é

uma arte (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 2016, p.152).

A partir dessa definição, pode-se concluir que a formação superior em gastronomia não tem mais como objetivo a formação de cozinheiros e chefs como no ensino tradicional, pela lógica do ofício ou pelo método proposto pelos cursos das escolas de culinária. Muito pelo contrário, as possibilidades de atuação do profissional formado na área, através do curso superior em tecnologia, aumentaram o leque de perspectivas, ampliando os ramos de atuação e, portanto, mudando os rumos da formação desse profissional (Rubim; Rejowski, 2013).

O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) é um documento que foi concebido com o intuito de conciliar as demandas dos cursos com os setores produtivos e da sociedade (Brasil, 2016). Ele estabelece um quantitativo de horas e outras exigências importantes. Em relação à infraestrutura, deve abarcar:

Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado; Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso; Cozinha fria e quente; Laboratório de análise sensorial de alimentos; Laboratório de bebidas; Laboratório de panificação e confeitaria e Restaurante didático (Santos, 2022, p.48).

No que concerne às horas exigidas pelo documento, 1600 horas, não é especificada a divisão entre teoria e prática no curso superior de tecnologia em gastronomia. E, segundo Rubim e Rejowski (2013), há um desacordo entre as instituições de ensino superior e as exigências do mercado de trabalho.

Neste sentido, apenas a partir destas análises apresentadas pode-se supor que existe uma preocupação muito maior em atender às expectativas criadas pela atual valorização da profissão de chef de cozinha, atraindo alunos que têm a intenção de aprender a cozinhar e serem gestores de seus restaurantes. Ou seja, conforme apresentado no item sobre formação geral, em relação ao perfil profissional, observa-se uma ênfase na exigência do mercado associada à ideia de status e de valorização da profissão de chefe de cozinha. Ideias estas que se distanciam da rápida inserção no mercado de trabalho, que geralmente se dá a partir de cargos inferiores e não diretamente como chefe de cozinha (Rubim; Rejowski, 2013, p.183).

Uma perspectiva importante que alguns autores retratam é que às grades curriculares desses cursos não estão, suficientemente, alinhadas às exigências do mercado. No entanto, simultaneamente, há, por outro lado, uma crítica à exigência da técnica nesse tipo de formação, replicando velhos moldes de ensino. Esse enaltecimento da técnica ocasiona um desequilíbrio até mesmo na formação dos docentes dos cursos que buscam se dedicar mais à formação profissional em detrimento da formação pedagógica (Rampim, 2010).

Esse fato reforça o caráter ainda tecnicista dos cursos de formação de tecnologia em gastronomia (Rubim; Rejowski, 2013). E vão em desencontro com o que estabelece o Ministério de Educação, CNE/CES 436/2001, que assegura aos cursos que, além de atualizarem-se em relação às demandas do mercado de trabalho, precisam preparar os profissionais para dar continuidade à formação acadêmica e buscar aperfeiçoamento nos estudos de pós-graduação. Em outras palavras, alguns autores afirmam que as instituições de ensino superior, que oferecem cursos tecnológicos em gastronomia, estão mais preocupadas com a construção de um perfil de formação mais inclinado às necessidades do mercado do que com a pluralidade de atividades que podem ser desempenhadas por esse profissional (Krause; De Moraes Dias, 2001).

Outros atores apontam que o interesse em atender as demandas do mercado acaba por inviabilizar um ensino mais crítico, questionador e voltado à pesquisa científica. Isso pode tornar a formação em gastronomia mecânica, com um enaltecimento da técnica (Mendes; Faleiros, 2013).

Por conseguinte, é nesse contexto que este trabalho pretende direcionar a sua crítica, isto é, à disputa no cenário de educação em gastronomia, que oscila entre os interesses do mercado e a formação reflexiva que pode contribuir para o desenvolvimento científico da gastronomia como um campo teórico capaz de fomentar debates importantes no corpo social.

Como competir no ensino dos cursos de gastronomia, especificamente, para que este atenda às exigências do ofício e também favoreça a construção de um saber plural, dinâmico e que realize um diálogo permanente e crítico com a sociedade? Para isso, no próximo capítulo, esta pesquisa dissertará a respeito dos múltiplos saberes conectados à gastronomia. E como isso pode contribuir para a possibilidade de um campo aberto para os variados tipos de construção de conhecimento.

3.3.3 CONSIDERAÇÕES SOBRE O CAPÍTULO

Foi apresentado aqui a evolução da concepção da gastronomia como um campo de rigor científico, saindo da esfera informal de aprendizado e adentrando a institucionalização da educação formal. Todavia, nota-se que essa passagem da informalidade para a formalidade na formação dos profissionais de gastronomia não foi suficiente para romper com velhos paradigmas.

A saída da profissionalização em gastronomia do monopólio das grandes organizações, uma situação histórica enraizada na sociedade, centrado na aprendizagem e na relação entre mestre-aprendiz (Dubar, 1997), para a entrada no ambiente universitário, como um novo método de formação e de ingresso na profissão, através da produção de conhecimento e saberes intelectualizados e da racionalidade cognitiva, ocasionou uma hierarquização entre as formas de conhecimento. Isto é, os saberes tradicionais acabaram perdendo significância e foram substituídos por um conhecimento institucionalizado e de caráter científico.

À vista disso, como mencionado anteriormente neste capítulo, o campo da gastronomia no processo de legitimação dos saberes, caiu na armadilha da ciência moderna, portanto, na separação entre o saber científico e o social. Segundo Boaventura de Souza Santos (2010), há uma monocultura do saber que reduz o conhecimento, ou seja, entende que existe somente um único saber, de rigor científico e que todos os outros saberes, como as atividades artesanais, estão à margem e, por conseguinte, não possuem reconhecimento científico.

O desafio deste trabalho é, sem romper com o método científico, apresentar uma possibilidade de construção de uma metodologia que compreenda as pluralidades de conhecimento como forma de consolidação e validação dos saberes que constituem o campo científico da gastronomia.

4 GASTRONOMIA E INTERDISCIPLINARIDADE: REPRESENTAÇÕES DO ALIMENTO (MEMÓRIA, CULTURA, TRADIÇÃO)

O presente capítulo propõe investigar o conceito de memória, cultura e tradição dentro do campo da gastronomia. A ideia é compreender como a representação do alimento e as questões que ele engloba em volta dos costumes culinários podem atuar como uma categoria de arquivo, de constituição da memória e tradição cultural de uma determinada comunidade. A partir dessa asserção, entende-se, assim, a atribuição do alimento como um ingrediente significativo a ser incorporado na “receita” que constitui a identidade de um povo.

Portanto, em vista disso, questiona-se o ensino da gastronomia como um instrumento importante para que aconteça esse diálogo entre o espaço da cozinha — “cozinha entendida como um lugar de rito [...] por meio desse recorte social e da memória narrativa que vai emergindo de sensações experienciadas individualmente e em grupo” (Sacramento, 2009, p.27) — e a sociedade.

Isto posto, nos próximos itens, que subdividem esse capítulo, este trabalho visa esmiuçar acerca do tema do alimento e a sua representação na memória coletiva e a disputa de um campo de formação na gastronomia com caráter interdisciplinar, estabelecendo pontes entre os conhecimentos e, com isso, valorizando as pluralidades de saberes e sabores da memória social e coletiva.

4.1 GASTRONOMIA: UM INGREDIENTE CULTURAL

Cabe ressaltar que essa investigação partirá da ideia de memória coletiva e sua correlação com a gastronomia, tendo em vista a culinária e o pensamento social brasileiro. Segundo Gilberto Freyre, em seus escritos, é possível delinear que a criação de uma cozinha brasileira com requintes e reconhecimento aparece no cenário brasileiro a partir da implantação da cana-de-açúcar no país (Romio, 2000 *apud* Sacramento, 2009). “As primeiras mudas chegaram ao Brasil na expedição de Martim Afonso de Sousa, que saiu de Portugal em dezembro de 1530” (Schwarcz & Starling; 2015, p.76).

E foi no Nordeste do Brasil, segundo Freyre (1997), que a cana-de-açúcar encontrou solo fértil, de aluvião para se desenvolver. Este fato contribui bastante para a discussão, neste capítulo, a respeito da representação do alimento no imaginário histórico e social do povo brasileiro. É que, de acordo com Gilberto Freyre (1997), sem o açúcar, não é possível compreender o homem do nordeste. O autor discorreu em seus estudos a respeito da concepção do doce como uma espécie de “princípio social” do povo nordestino. No entanto, cabe um contraponto importante a essa construção do pensamento de Gilberto Freyre. Schwarcz & Starling (2015, p.78), enfatizam que “Freyre como é do seu feitio, faz do solo uma predestinação do açúcar e da ginga local” e, com isso, fortalece uma ideia positiva da colonização.

Estes argumentos reforçam a forte influência do colonizador europeu na formação da identidade gastronômica brasileira. No entanto, conforme Sacramento (2009, p.28), “também é importante ressaltar que os nossos hábitos alimentares são o resultado de um processo que chamamos de antropofagia cultural, no qual as várias etnias entraram com o seu tempero, sabor e capital simbólico específico”.

Em outras palavras, a cozinha brasileira, tal qual a cozinha que surgiu em outros países americanos, deriva de um processo de cruzamento de diferentes culturas. Por um lado, a presença dos povos autóctones que já habitavam as Américas, também a influência do colonizador europeu, e, por outro, e não menos importante, a influência africana, decorrente do processo de escravização dos povos vindos da África, que apesar das precárias condições encontradas, buscaram preservar suas tradições a fim de sobreviver no novo continente, originaram o que se pode chamar de cozinha brasileira. Da junção dessas culturas nasceram não apenas uma cozinha, mas diversas (Fournier, 2009).

É importante retomar, a partir desta exposição, como foi sendo constituído o trabalho culinário no Brasil que esteve vinculado ao espaço doméstico e ao trabalho das mulheres negras escravizadas. Freyre (1997, p.93,94) discorreu que “as cozinheiras negras foram aqui colaboradoras de grande importância na formação de uma cozinha regional, mas não dominadoras absolutas dos fornos e fogões [...]”. Esse ‘mas’ na oração revela, a partir dos estudos de Schwarcz & Starling; (2015, p.101) “como o antropólogo pernambucano entendia a importância da correlação entre esses dois extremos.” Segundo as próprias palavras de Gilberto Freyre, retratadas no livro das autoras, há um “equilíbrio de antagonismos de economia e de cultura”. Para Schwarcz & Starling (2015), essa expressão serve para evidenciar o

paternalismo e a violência com o qual foi retratada a relação entre a casa-grande & a senzala — “pares opostos de uma mesma engenharia social” (Schwarcz & Starling; 2015, p.102) — na obra do pernambucano. E, também, indica a “negociação de parte a parte, que coexistiram nesse cotidiano” (Schwarcz & Starling; 2015, p.101) de exploração.

Ainda sobre a sua obra, *Casa-Grande & Senzala*, Gilberto Freyre (2019) discorre detalhadamente acerca dessa influência e da presença africana na formação cultural do Brasil, incluindo as repercussões e efeitos na culinária. Segundo o autor, como já mencionado nesta pesquisa, a atividade da culinária no país foi desenvolvida, sobretudo, por mulheres negras escravizadas, responsáveis pela introdução de pratos e técnicas que influenciaram a cozinha regional e brasileira como um todo.

Essa argumentação, todavia, corrobora para pensar as implicações sociais e culturais da formação da culinária brasileira. Uma vez que, a romantização do papel dessas mulheres seja no âmbito culinário ou em outras esferas sociais, também idealizadas por Freyre, dificulta a crítica e o registro efetivo da realidade da condição e subjugação da escravidão no país.

Dando continuidade a evolução da culinária no decorrer da História do país, sabe-se que o alimento foi ocupando um lugar central e um marcador importante de tempo. De acordo com Freixa e Chaves (2008), a partir do século XIX, com as mudanças político-econômicas ocasionadas pelos fatos e acontecimentos da época como, por exemplo, a chegada da família real e a abertura dos portos, o quadro da alimentação no Brasil ganhou novos contornos e complexidade:

Grande variedade de gêneros alimentícios de diferentes partes do mundo iria recheiar a mesa da corte e das famílias ricas. Entre os produtos importados estavam as carnes de fumeiro, presuntos e outros embutidos portugueses, salames, azeites, vinagres, nozes, avelãs, amêndoas e frutas secas. Sem contar a manteiga irlandesa, as conservas e o chá Lipton da Inglaterra. Para acompanhar as refeições, serviam-se de champanhe, vinhos tintos e brancos franceses, espanhóis e portugueses, incluindo os fortificados vinhos do Porto, Moscatel e Madeira. Aliás, os jantares poderiam ser ao ar livre e à luz de velas, com saraus. As mesas ganhavam requinte com louças francesas e porcelanas, talheres e baixelas de prata inglesa, xícaras, bules para chá e ainda garrafas e taças de licor (FREIXA & CHAVES, 2008, p.196).

Esse momento marca a desassociação da cozinha da esfera doméstica para um lugar de sofisticação e requinte, igualmente. Mais uma vez, o signo do alimento aparece dialogando com as mudanças estruturais da sociedade brasileira e que

tiveram impacto no plano simbólico e influenciaram o dia a dia do povo e seus costumes.

Ademais, esses novos costumes, que passaram a ser adquiridos no estilo de vida das elites no Brasil, servem para elucidar o papel de protagonismo da alimentação no que abrange os processos históricos, sociais e culturais. Isto significa que, mais que uma necessidade nutricional, a alimentação também está ligada à economia, classe social, regionalidade, religião e festividades. Pois a gastronomia é cultura, tradição, arte e traz com ela cor, textura, sabor, aroma que entrelaçam-se a sensações e sentimentos. Os livros de receitas são fontes primárias para que historiadores possam cruzar fatos socioeconômicos, culturais, territoriais e políticos, possibilitando auxiliar no resgate da ancestralidade de um grupo, mantendo ligação com as memórias e possibilitando também a preservação da identidade de um povo. (Carneiro, 2003; Poulain, 2004; Flandrin, Montanari, 1998).

A gastronomia, como um ingrediente cultural, com todo o significado simbólico na construção de regras e sistemas alimentares, é tema recorrente nas obras de muitos teóricos que dedicaram-se ao assunto. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, de Henrique Carneiro (2003), por exemplo, indica direções no campo da História da Alimentação, segundo a concepção das Ciências Humanas, que revelam a estrutura da vida cotidiana a partir do mundo, do espaço da cozinha.

No capítulo dedicado à historiografia da alimentação no Brasil, o autor sugere que o entendimento da historiografia da alimentação brasileira deve abranger vários estudos. Portanto, neste presente trabalho, os registros literários aparecem como fonte indispensável, já que devido aos vínculos antropológicos entre culinária e literatura, é possível compreender e examinar “a relação entre Memória e Experiência, fundamental para perceber a habilidade culinária a partir das práticas cotidianas representativas [...]” (Sacramento, 2009, p.18).

Esse assunto, entre gastronomia e literatura, será melhor explorado no próximo capítulo. Entretanto, ainda neste capítulo, nos próximos itens, interessa a este trabalho discorrer mais sobre os múltiplos discursos e conceitos atrelados à alimentação. Em razão de desenvolver e impulsionar, com isso, um diálogo interdisciplinar no ensino da gastronomia.

4.2 MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA SOCIAL

Segundo Sacramento (2009), a memória se manifesta no contexto das práticas cotidianas. Os costumes culinários, logo, são de extrema importância para a construção de um imaginário social e coletivo. Para a autora, “a culinária é uma atividade central porque em torno dela é possível organizar e perceber uma gama de gestuais também compartilhados em sociedade, no cotidiano” (Sacramento, 2009, p.28).

Deste modo, a cozinha e todos os rituais em volta da comida acontecem como uma possibilidade de experiência comunicável, que, segundo Benjamin (1994), é uma condição indispensável na vivência coletiva e social. Porém, devido ao processo de desaparecimento da narrativa na contemporaneidade, Benjamin (1994) aponta como alternativa para a sobrevivência dessa troca de experiências, a reminiscência, que “(...) funda a cadeia da tradição, que transmite os acontecimentos de geração em geração (...) ela tece a rede que em última instância todas as histórias constituem em si” (Benjamin, 1994, p.211). Sendo assim, os gestos culinários, nas práticas do dia a dia, formam um apanhado de imagens que configura uma espécie de reminiscência coletiva, importante para a sobrevivência da tradição de um povo.

É um desafio, portanto, refletir sobre o conceito de memória coletiva e práticas alimentares e as relações existentes entre história, cultura e alimentação. Contudo, é de grande relevância o registro dessas memórias gustativas, pois, a partir delas é possível reconstituir quadros histórico-culturais. Essas memórias podem ser passadas através da oralidade, embora houve uma supressão da narração no decorrer do tempo (Benjamin, 1994) mas, também, por outras formas de arquivos como o texto literário.

Devido à recorrência do tema da alimentação na literatura, é possível encontrar memórias de hábitos alimentares, de tradições e de costumes que não são mais vivenciados por um grupo, numa obra de ficção e/ou em um livro de memórias. Os relatos ali narrados marcam um espaço e tempo onde, segundo Sacramento (2009), essas memórias culinárias emergem. Ou seja, esses padrões alimentares, relatados nesses textos, servem para entender os espaços demarcados, as linhas divisórias entre a cozinha e a sala de jantar, entre quem cozinha e quem come a comida, como também, o “*savoir-faire*”, os modos de preparo, os ingredientes e os produtos que,

igualmente, constituem essa reminiscência coletiva e retratam e registram culturalmente um grupo social.

Dessa maneira, compreende-se a importância de agregar outros discursos ao estudo da alimentação. No próximo tópico, esta pesquisa versará, mais profundamente, a respeito de como fazer para incorporar ao aprendizado da gastronomia essas perspectivas e esses sentidos que acompanham a concepção de comida e propiciar uma experiência comunicável no ensino.

4.3 A INTERDISCIPLINARIDADE NO ENSINO DA GASTRONOMIA

Retomam-se aqui os conceitos e as discussões acerca da educação após a exposição apresentada, dos conceitos ligados à gastronomia e a importância do diálogo com outros saberes a fim de fortalecer os sabores coletivos. Torna-se urgente, por isso, debater a perspectiva de interdisciplinaridade no ensino da gastronomia. Segundo Fiorin (2008, p.36-37):

Atualmente, estamos num momento de mudança da forma de fazer ciência. Estamos passando de um fazer científico regido pela triagem para um fazer investigativo governado pela mistura. Fala-se em interdisciplinaridade, pluridisciplinaridade, multidisciplinaridade, transdisciplinaridade e mesmo indisciplinaridade [...] No entanto, que é realmente interdisciplinaridade? E multidisciplinaridade? E pluridisciplinaridade? Transdisciplinaridade, então? E essa tal de indisciplinaridade? Ninguém sabe direito. Vamos tentar uma definição a partir da etimologia das palavras. Esse conjunto de termos tem um radical comum, *-disciplina*, um sufixo comum, *-dade*, e prefixos distintos *in-*, *multi-*, *pluri-*, *inter-*, *trans-*. Não se criam diferentes palavras para expressar o mesmo sentido. A distinção do sentido está na parte diversificada e não na parte idêntica dos vocábulos. Disciplina provém do latim disciplina, formada do radical indo-europeu *dek-*, que significa “receber” e está na base de *discere*, “aprender”, *discipulus*, “o que aprende”; disciplina, “o que se aprende”. Modernamente, a palavra tem dois grandes sentidos: a) ramo do conhecimento, principalmente entendido como componente de um currículo; b) normas de conduta. O sufixo *-dade* é formador de substantivos abstratos a partir de adjetivos. Para definir os termos, a questão é pensar os prefixos, todos de origem latina, sempre a partir das raízes indo-europeias [...] *inter* < *en* (denota “dentro de”, “entre” e ocorre, por exemplo, em interior, íntimo, interno, entrar).

Dado o exposto, compreende-se que o conceito de interdisciplinaridade para Fiorin (2008) envolve uma concordância, uma interdependência, o que denota, por uma perspectiva, a transferência de conceitos teóricos e de metodologias e, de outro

modo, a combinação de áreas. Começar este tópico com base nessas informações e conceituações servirá para localizar as discussões seguintes.

Faz-se necessário trazer, novamente, os argumentos de Boaventura de Souza Santos (2007; 2010), que explora a ideia de Sociologia das Ausências para defender a ideia de que existem elementos ausentes e que as monoculturas do saber são normas que promovem essas ausências nos saberes. Segundo Boaventura de Souza Santos (2007, p.32), isso ocasiona uma “subtração do presente, porque deixa de fora, como não-existente, invisível, ‘descredibilizada’, muita experiência social.” Isto é, a monocultura do saber aplicada ao ensino da gastronomia, como em outros campos científicos, subtrai a reminiscência, a experiência comunicável que está à margem da institucionalidade.

No entanto, este mesmo autor apresenta outro conceito, a “Ecologia dos Saberes”, como uma possibilidade de tornar visível os saberes invisibilizados pelo rigor científico. Para Boaventura (2010, p.105) a ecologia é uma “prática de agregação da diversidade pela promoção de interações sustentáveis entre entidades parciais e heterogêneas”. Ou seja, uma possibilidade de junção de metodologias e conceitos teóricos.

A ideia de uma epistemologia diversa, contra-hegemônica, como sugere a Ecologia dos Saberes, torna-se um elemento importante para a construção de uma metodologia plural na gastronomia, inserindo saberes variados, combinando conhecimentos, valorizando um saber horizontal e, também, envolvendo uma concepção de ensino-aprendizagem de acordo com as premissas defendidas por Paulo Freire (1989).

Para Paulo Freire (1989), a entrada no universo erudito a partir das compreensões do significado e do sentido existencial da palavra, no espaço e na vida cotidiana de cada aprendiz, propicia uma interação entre os sujeitos que constituem o ambiente educacional, fazendo com que todos aprendam juntos, por meio da troca de experiências. Deste modo, Freire (1989) defende o conceito de uma metodologia interativa, comunicadora, que promova uma mediação entre o texto escrito e o texto vivo.

O papel do texto literário, neste contexto, assenta como forma de transmissão de saber de uma memória coletiva, através do tema da alimentação, e aparece como

uma maneira de reforçar as subjetividades no processo educacional. É que os sentidos atribuídos à palavra são amplos, inacabados e provocam muitas interpretações, acionando memórias diversas.

Paulo Freire (2006) discorre também sobre as relações e diálogos necessários para uma formação docente que enxergue a relevância de práticas pedagógicas imprescindíveis à autonomia dos sujeitos em processo de formação. No mundo do ensino da gastronomia, práticas pedagógicas que despertem a curiosidade, favoreçam a cultura local e reconheçam os muitos conhecimentos sobre a comida, podem contribuir para uma horizontalidade na prática do ensino, pois, incluem o saber do educando na prática educacional, ou seja, os chamados saberes ausentes no aprendizado institucional. Essa conjectura auxilia na contraposição de um ensino mercantilizado em que o modelo de formação em gastronomia está inserido, um modelo neoliberal que agencia as subjetividades de saberes (Dardot; Laval, 2016).

Mas como tornar possível e concreto, na prática, essa teoria? Provavelmente, buscando superar a validação de um saber legitimado pela concepção hegemônica e, até mesmo, reelaborando ou reafirmando o conceito de gastronomia, como um campo amplo, plural, sem fronteiras. A concepção da Ecologia dos Saberes e a função social da universidade na promoção de intercâmbios socioculturais, através de um diálogo ativo com a sociedade, como elaborou em seus estudos Boaventura de Souza Santos (2007; 2008; 2010), contribui para a construção de um diálogo entre os saberes por meio de uma perspectiva interdisciplinar.

O texto literário aparece, então, como uma oportunidade de trazer — mesmo por ocasião de uma disciplina, ou seja, de um viés ainda hegemônico — , através do texto escrito, o texto vivo presente nos relatos e memórias coletivas de grupos marginalizados, de saberes ausentes, de narrativas perdidas de comunidades indígenas, quilombolas, periféricas, rurais, assim dizendo, de outros mundos que não aqueles a que estamos subordinados pelo saber oficial e normatizador.

A interdisciplinaridade, como apresentou Fiorin (2008), ocorre, portanto, na interdependência e na comunicação entre as disciplinas, presentes aqui, através da literatura e da gastronomia. E, de acordo com Fiorin, essas junções e concordâncias entre as disciplinas, por vezes, podem acarretar em um novo campo do saber, “quando as fronteiras das disciplinas se tornam móveis e fluidas num permeável processo de fusão, temos a transdisciplinaridade” (Fiorin, 2008, 38). Essa

possibilidade de fusão, quer dizer, essa poética do sabor será abordada no próximo capítulo, a propósito do banquete de palavras ofertado por essa entrada do sabor no saber literário.

5 SABERES E SABORES: UM DIÁLOGO ENTRE A LITERATURA E A GASTRONOMIA

Neste capítulo, busca-se examinar o trânsito entre a gastronomia e a literatura e a possibilidade de resgate da subjetividade dos sentidos, no ensino da gastronomia, ocasionado por uma espécie de simbiose entre o texto e a comida. Para tanto, faz-se necessário dispor, como vínculo para que isso ocorra, a narrativa ancorada no conceito de memória-tradição nos textos literários. Serão utilizados, portanto, como fio condutor deste estudo, os textos literários de escritoras brasileiras como Cora Coralina e Rachel de Queiroz.

Após as discussões levantadas no capítulo anterior acerca dos fundamentos que sustentam a proposição da alimentação como pertencente ao campo das questões culturais e o seu lugar de destaque na história, acredita-se ser realizável encontrar essa narrativa ancorada na literatura.

Isto posto, nas próximas linhas, esta pesquisa visa enfatizar, portanto, os argumentos que corroboram para, segundo Maria Alzira Seixo (2014),

[...]sublinhar aqui a capacidade da Literatura em representar, de modo rico e multiforme, a Alimentação, a Culinária e a Gastronomia, enquanto aspectos da vida cotidiana normalizada ou excepcional, de regiões ou cosmopolita, indo da prática humana mais rasteira (no dia a dia de quem nem pensa sobre o que come) ao nível mais elaborado da confecção do texto como alimento supremo, do corpo ou até do espírito (Seixo, 2014, p.17).

E, desta forma, sublinhar a importância desse “avizinhamo”, da concordância dos conhecimentos entre a culinária e a literatura, na dimensão do ensino da gastronomia.

5.1 PALAVRAS PALATÁVEIS: UM BANQUETE LITERÁRIO NO ENSINO DA GASTRONOMIA

Conforme as alegações encontradas no texto de Maria Alzira Seixo (2014), a reprodução da comida, como alegoria, no texto literário, reporta desde a Antiguidade com os escritos poéticos de Arquestrato sobre a arte culinária, do séc. IV A.C., até o começo da nossa época com os escritos de Petrônio, intitulado *O Jantar de Trimalquião*. No entanto, a autora afirma que esse assunto pode, também,

ser frequentemente observado nos textos bíblicos, no qual pode-se encontrar um arquivo vasto de parábolas alusivas à comida, “[...] a nutrição, possuindo uma incidência particularmente moral que se liga aos intentos sociais postulados pelo Cristianismo, mas que criam uma simbologia particular” (Seixo, 2014, p.18).

No decorrer da sua análise, a autora vai montando, de forma temporal, a frequência da representação da comida nos períodos do Renascimento com o enaltecimento dos prazeres mundanos, passando pelo Classicismo, Barroco e, com ênfase, para o Realismo com a tradução da vida cotidiana na obra literária e, portanto, com a interpretação social das diversas maneiras de alimentação na esfera pública. A temática é retratada com vigor também na modernidade e com demasiada recorrência na literatura contemporânea. A autora menciona ainda as obras literárias desses períodos que ilustram o tema da culinária na literatura (Seixo, 2014).

Pinheiro-Mariz e Oliveira (2012) defendem, no texto *A Gastronomia na Literatura: Lugar de Memória, Sedução e Poder*, que a assiduidade do tema da gastronomia na literatura deve-se ao fato da imprescindibilidade da alimentação para a sobrevivência do ser humano.

Em qualquer lugar, a comida é, por vezes, cultuada por seu cheiro e sabor e, por essa razão, tem se tornado um dos temas favoritos tanto na literatura, quanto em outras artes. A alimentação, embora seja uma prática não discursiva, em geral, é vista como uma ferramenta metafórica através da qual o sujeito escritor discursiviza as relações sociais do contexto sócio-histórico-ideológico (Pinheiro-Mariz; Oliveira, 2012, p.40).

Segundo Foucault, “quando a linguagem tem o poder de fazer em si mesma sua própria imagem em um jogo de espelhos que não tem limites, permite falar de si mesma ao infinito, ela é também literatura” (Foucault 2001, *apud* Pinheiro-Mariz; Oliveira, 2012, p.40). Para as autoras, a gastronomia ocupa um lugar no âmago da literatura, exatamente, pelas múltiplas imagens que suscitam e refletem sobre os discursos em torno dos sabores.

Maria Alzira Seixo (2014), a respeito da dimensão estética da comida, como fenômeno cultural, disserta que a sensorialidade do gosto possibilita uma conversa, melhor dizendo, uma harmonização com a palavra, com a linguagem. Por essa razão, a autora busca compreender, em seu exame, como a “[...] Gastronomia utiliza a palavra para se explicitar a si própria, em termos que implicam um saber que apela

para a “literariedade”, isto é, para a insistência no “sabor” literário” (Seixo, 2014, p.17).

Em relação a esses signos linguísticos produzidos pela imagem suscitada pela comida no texto literário, pode-se trazer, novamente, a contribuição de Foucault (1991), dessa vez, em *As Palavras e as Coisas*, no qual ele discorre sobre “as principais figuras que prescrevem suas articulações ao saber da semelhança” (Foucault, 1999, p.34). Essa discussão é importante para entender a construção do saber pela lógica do encantamento. Uma possibilidade levantada nesta pesquisa em razão da conexão entre o saber e o sabor presentes na “palavramundo¹”: comida.

O saber-sabor, no texto literário, pode, então, agir como uma similitude, em forma de conveniência (*convenientia*), emulação (*aemulatio*), analogia ou simpatia (Foucault, 1999). Ou seja, os saberes-sabores, além de uma relação de paronímia², lexical, representa a conveniência (*convenientia*), pela qual ocorre uma aproximação entre os elementos que se avizinham. Conforme Foucault (1999), o mundo é a conveniência universal das coisas, isto significa que tudo pode estar ligado por conveniência. O prazer da comida despertado pelo prazer do texto é exemplo disso.

Na analogia, terceira similitude estudada por Foucault (1999), entendemos que sua função é fazer com que a vizinhança das coisas se torne possível. As sugestões sensoriais existentes na palavra-gustativa é uma analogia, um esforço de unir o saber-sabor no texto literário, aproximando-os por conveniência. Ela permite então um acordo entre todas as coisas e o acordo entre a literatura e a gastronomia é amplificar a sensorialidade, antecipar o gosto. Também na última similitude aparece o desejo de fazer ser similar, a simpatia. O esforço de aproximar os objetos torna-os quase iguais. Para concluir, a quarta similitude, a simpatia, representa a ausência de limites entre os objetos. Essa asserção abre uma argumentação importante a ser debatida. No que concerne às tradições e hábitos culinários no Brasil, articulados nas obras do corpus literário deste trabalho, é possível conceber a comida como “um sinônimo de construção de identidades” (Sacramento, 2009, p.3), em que, a palavra escrita, na boca, evoca a reminiscência do gosto, tanto quanto a comida no paladar?

¹ FREIRE, P. A importância do ato de ler: em três artigos que se completam. São Paulo: Autores Associados: Cortez, 1989.

² 1.caráter ou qualidade de parônimo.2.semelhança entre palavras, quer por motivos etimológicos, quer por convergência fonética parcial.

Essa reminiscência provocada pelo saber-sabor é capaz de traduzir a experiência de pertencimento de um povo?

5.2 MEMÓRIA E TRADIÇÃO NOS SABERES-SABORES RECORDADOS NO TEXTO LITERÁRIO DE CORA CORALINA E DE RACHEL DE QUEIROZ

Com o propósito de evidenciar um diálogo característico entre as duas autoras, Cora Coralina e Rachel de Queiroz, através do caráter regionalista e sertanejo presente em suas obras, em especial, *O Não Me Deixes*, de Rachel de Queiroz e algumas poesias e crônicas dispersas de Cora Coralina, é que este trabalho pretende debruçar-se. A intenção é construir uma conversa entre gastronomia, literatura, memória e tradição.

Segundo Sacramento (2009, p.60), “encontramos no livro de receitas de *O Não Me Deixes* uma reunião de vozes que compreendem a memória gustativa e social do grupo como um patrimônio cultural”. O capital simbólico presente no *O Não Me Deixes*, segundo Sacramento (2009), revela-se como uma rememoração de uma história familiar que recria uma cartografia do espaço-tempo em que ocorre a narrativa.

Os pratos típicos e a doçaria compõem o foco da autora, em especial as compotas são o centro de sua atenção como se a capacidade de fazê-las concedesse um status especial e central no grupo. Neste sentido, habilidades culinárias vivenciadas dessa maneira conferem marcas significativas em torno do sujeito (Sacramento, 2009, p.29).

Outras receitas e ingredientes nordestinos são protagonistas da narrativa habilidosa da autora. Em seu manuscrito culinário: Queijo de Coalho – Receita de dona Clotilde, ditada por Antônia, p. 27; Requeijão da Nise – Receita herdada da Antônia, p. 29; A carne da Antônia – Apreendida em um velho livro de cozinha de dona Rachel, p. 61; Pato com arroz – Receita da tia Arcelina, p. 81; Castanha de caju – Receita ensinada pela Antônia, p. 91; Pão-de-ló em tabuleiro – Receita de autoria da Antônia, p. 91; Bolo de Milho – Receita da Nise, p. 96; Bolo da Vozinha Rachel – Receita dada por uma moradora da Califórnia, Maria, bisneta de uma das escravizadas alforriadas de Dona Rachel. Maria contava que desde menina ajudava sua mãe a fazer esse bolo, o preferido da matriarca da casa, p.99.(Sacramento, 2009).

Em sua tese, Sacramento (2009) enfatiza que o texto de Rachel de Queiroz revela uma gastronomia nordestina, sertaneja, fruto de uma herança familiar, de como a própria autora nomeia, “subterrânea”:

Visto que o sertão engendrou, em detrimento do ciclo de cana-de-açúcar, uma gastronomia peculiar que reforçava os papéis e o paladar dentro da casa-grande. Tudo não está dito, porém é o que nos revelam os ingredientes, os quais são resguardados por uma tradição, ou seja, uma memória culinária familiar (Sacramento, 2009, p.30).

Cabe ressaltar ainda que essas receitas trazem à tona o coletivo para o âmago da individualidade que cada um dos textos representa. E essa maneira de representação aparece sob a forma de cultura pela qual é transmitido o conhecimento culinário (Sacramento, 2009). Como nesse trecho seguinte, em que a partir de um ingrediente regional, de uma lembrança familiar, Rachel de Queiroz expressa um pertencimento:

E o assunto de farinha me recordou uma história que minha avó Rachel contava, passada no tempo dela, há muitos anos. Já a contei em crônica antiga, mas vale a pena repeti-la, pois se trata de comida sertaneja e de gente do sertão. (Queiroz, 2000, p.38)

No que diz respeito à obra de Cora Coralina, segundo Delgado (2002), ela percorre um trajeto pela memória social da sua cidade, partindo dos inventários e conjuntos de valores, sentidos, sociabilidades e sensibilidades, articulado à temática da alimentação.

É possível fazer uma aproximação da obra de Cora Coralina por muitas perspectivas, através da concepção defendida por Antonio Candido (2006) a respeito da tríade do sabor, em que o alimento assume uma “função redentora” e alcança “as formas transcendentais da sacralização” (Candido, 2006, p.59), assim, vislumbrando a comida como uma prática cultural. Através da sua poética marcada pelo traço autobiográfico, a poeta evoca lembranças do passado. Essas vivências afetivas na linguagem poética são metaforizadas no alimento. O alimento como memória aparece nos seguintes poemas: As cocadas (2000); As Maravilhas da Fazenda Paraíso (1984); Menina Mal-Amada (1984); Na Fazenda Paraíso (1984); Normas de Educação (1984); Nunca Estive Cansada (1984).

Sentir a metade daquela bolacha que repartia comigo / o carinho da minha bisavó, na sua pobreza mansa. / Estender de novo minhas pequenas mãos de criança / para as quitandas, broinhas, brevidades / E biscoitos que me dava tia Nhorita / ela, se findando numa velhice tão bonita / como outra igual não vi (Coralina 1984:42-46).

Nas suas recordações, o alimento aparece como um fio condutor, que vai costurando memórias. No entanto, a comida aparece também, em sua poética, como portador de um simbolismo próprio como o poema Pão-Paz, que é celebrado pela poeta pelo valor nutritivo e, também, interligado ao universo do trabalho humano cotidiano. Os poemas que fazem parte desse simbolismo são: Oração do Milho (1993); Pão-Paz (1994); Poema do Milho (1993).

O poema Pão-Paz é um exemplo claro de alimentação cuja principal função é de nutrir a humanidade, tanto no que toca ao sentido espiritual quanto secular. A poetisa começa esse trajeto em torno do alimento sagrado por meio dos cheiros dos fornos que assam o pão, aromas os quais migram da noite para impregnar o amanhecer. Com a desenvoltura de quem sabe fazer o alimento e os seus ingredientes sagrados, o poema vai revelando os principais elementos da sua feitura: forno aquecido, o levedo, o trigo. Após essa breve introdução, Cora relata a saga da semente e sobre os que ela lidam, as mãos que trabalham a terra emitem ardor e dedicação. O próximo passo seguido pelo poema é verbalizar a forma sagrada que se revela por intermédio da metáfora do pão como hóstia consagrada [...] Desse modo, o alimento vai agregando qualitativos à sua volta [...] (Sacramento, 2009, p.149).

Segue um trecho do poema, "Pão-Paz":

Pela sua presença fácil em todas as mesas, / eu vos dou graças, meu Deus.
/ Graças pela hóstia consagrada / que é Pão e Vida. (...) Graças, Senhor,
pelo primeiro semeador / que lançou a primeira semente na terra / e pelo
homem que amassou, levedou e cozeu o primeiro pão. / Graças, meu Deus,
por essa bandeira branca de Paz / que traz a certeza do Pão. / Graças pelas
mil vezes que os Livros Santos / escrevem e confirmam / a palavra
generosa e suave: Pão. (Coralina, 1994, p. 60-62).

Esta passagem reforça o trabalho poético de Cora que trabalha a arte de narrar a memória, modelando histórias transmitidas pela tradição oral, isto é, exercendo uma experiência comunicável através do seu texto, da sua poesia, e do tema frequentemente retratado por ela: a comida.

O universo literário dessas duas autoras brasileiras trabalha com o lugar de memória no texto, por meio do tema da comida, em um discurso rememorativo, impregnado de sentidos que ajudam a constituir identidades não só sertanejas ou

regionais, mas também brasileiras, em que lembranças, cheiros e sabores se encontram no imaginário coletivo.

Este acontecimento, simbolizado pela correspondência entre a gastronomia e a literatura, possibilita que o sujeito encontre o saber-sabor nas brechas da percepção, como defendia Merleau-Ponty (2006). Ou seja, esse diálogo entre a literatura e a gastronomia enseja incorporar o conhecimento a partir de uma análise do sentir, da troca que existe entre a racionalidade e a sensibilidade e da capacidade de assimilação do mundo através de signos comuns como, mais uma vez, a “palavramundo” aqui retratada: comida.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste ponto, é possível retomar a trajetória traçada durante este trabalho para entender e apresentar os caminhos percorridos na construção do ensino da gastronomia, os desafios enfrentados por esse campo em aberto e os horizontes para uma emancipação do conhecimento a partir de uma metodologia plural, com ênfase para as concordâncias entre os saberes gastronômicos e literários.

O estudo dos processos apresentados inclinou-se para uma revisão de literatura sobre as perspectivas metodológicas vigentes, a tensão existente entre a educação e a episteme moderna, o cenário do surgimento dos cursos em gastronomia para, em seguida, conceber um estudo atento à relação entre gastronomia, memória, tradição e cultura, e, a partir disso, entender essa manifestação na literatura. A pergunta que norteou este trabalho foi: é possível apreender o sabor através do texto literário? Essa provocação guiou consideravelmente os pensamentos desenvolvidos na pesquisa, ou seja, de refletir sobre a gastronomia e seus múltiplos sentidos levando em conta os aspectos simbólicos, mas, sobretudo, antropológicos da relação entre gastronomia e literatura.

Buscou-se, então, informar sobre o momento atual dos cursos em desenvolvimento de gastronomia, mais especificamente, os cursos superiores tecnológicos. Na medida em que tal prognóstico foi sendo elaborado, chegou-se à conclusão de que existe uma disputa, refletida também em outras áreas, a respeito da validação dos conhecimentos. Em outros termos, na disputa entre a hierarquização de saberes, de um lado um saber que a racionalidade legitima, e, do outro, um saber dito popular sem reconhecimento científico.

Apresentou-se, portanto, a contribuição de muitos teóricos que discorreram sobre as questões do intelectualismo como processo que desarranja as múltiplas maneiras de assimilar os saberes; e a urgência em renunciar ao racionalismo do pensamento como forma de ensinamento. É importante destacar a pluralidade de saberes, pois, foi exatamente partindo dessa concepção de uma diversidade de culturas e entendimentos sobre um objeto, aqui representado pelo alimento, que a pesquisa se desenvolveu.

A sugestão incitada por este trabalho para a saída da gastronomia do campo de ordenamentos, isto é, da lógica de classificação vigente do rigor científico, estaria, possivelmente, segundo as perspectivas alcançadas, baseada na comunicação

entre os saberes, promovendo assim a interdisciplinaridade no ensino. Logo, considerando as possibilidades e limites da pesquisa de informações realizadas, entende-se como conexão entre essas experiências e subjetividades, o registro literário do saber-fazer, junto com as representações do alimento no texto, como extremamente relevante para a proposta desta investigação.

Observou-se, também, a partir do levantamento realizado, das memórias registradas no texto das autoras que fazem parte do corpus literário, que a memória pode ser acionada pela palavra gustativa, realçando não apenas a individualidade, mas toda uma série de experiências constituídas na coletividade que contribui para a percepção e construção de identidades.

Essa reflexão enfatiza, portanto, a importância dessa anuência entre a gastronomia e a literatura, que consolida a comunicação entre o alimento e as experiências sociais, possibilitando um trânsito, uma relação particular, uma aprendizagem perceptiva.

REFERÊNCIAS

Corpus literário:

CORALINA, CORA. O tesouro da casa velha. 3. ed. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2000.

_____. Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais. São Paulo: Global.

_____. Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais. São Paulo: Global. Meu Livro de Cordel. São Paulo: Global. 1994

_____. Poemas dos Becos de Goiás e Estórias Mais. São Paulo: Global. 1993.

_____. Vintém de Cobre: meias confissões de Aninha. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás. 1984.

DE QUEIROZ, Rachel. O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha. Siciliano, 2000.

Geral:

ADORNO, Theodor. Educação e emancipação IN Educação e emancipação. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1995, pp.168-185.

AGAMBEN, Giorgio. Infância e história: destruição da experiência e origem da história. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005.

BECKER, Howard S. Falando da Sociedade IN Falando da Sociedade: ensaios sobre as diferentes maneiras de representar o social. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009, pp.15-26

BENJAMIN, Walter. Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura. São Paulo: Brasiliense, 1994. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA. Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia. 2016.

BRAUNE, Renata & FRANCO, Sílvia Cintra (2007) O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense. BUENO, Maria Lúcia. Da Gastronomia francesa à Gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. Caderno CrH, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.

BRILLAT-SAVARIN, A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CÂNDIDO, Antônio. Literatura e Sociedade. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2006.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 89-95.

CASTRO NETO, A. G., SILVA, A. V., SHINOHARA, N. K. S. Caminhos para a formação profissional em gastronomia: o pioneirismo do curso de bacharelado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 22-35, dez. 2022.

CSENGÓ, J. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011. Editora UFPR

DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DARDOT, P.; LAVAL, C. A nova razão do mundo: ensaio sobre a sociedade neoliberal. Trad.: Mariana Echalar. 1a Ed. São Paulo: Boitempo, 2016.

DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.

FEYERABEND, Paul. *Introdução; capítulos do 1 ao 5* IN Contra o método. São Paulo: Ed. UNESP, 2011, pp.31-84.

FIORIN, José Luiz. Linguagem e interdisciplinaridade. Alea: estudos neolatinos, v. 10, p. 29-53, 2008.

FISCHLER, Claude. El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FOUCAULT, Michel. As Palavras e as Coisas: uma arqueologia das ciências humanas. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

FOUCAULT, Michel. O pensamento do exterior. In: Estética e pintura, música e cinema. Trad.: Inês Autran Dourado Barbosa. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2001b. Coleção Ditos e Escritos vol. III

FOURNIER, Dominique. A cozinha da América e o intercâmbio Colombiano. In: MONTANARI, Massimo. O mundo na cozinha: história, identidade, trocas / Massimo

Montanari (org.) Tradução Valéria Pereira da Silva. – São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. p.(159-176).

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FREIRE, P. A importância do ato de ler: em três artigos que se completam. São Paulo: Autores Associados: Cortez, 1989.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia. 34. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

FREITAS, Lima de; MORIN, Edgar; NICOLESCU, Basarab. Carta de transdisciplinaridade In: Nicolescu B, Pineau G, Maturana H, Random M, Taylor P, organizadores. Educação e transdisciplinaridade. Brasília: UNESCO; 2000.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac, 2008.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939.

FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2019.

FREYRE, Gilberto. Manifesto Regionalista. 4a ed. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais (MEC), 1967.

INSTITUTO PAUL BOCUSE. Notre histoire. Disponível em: <<https://www.institutpaulbocuse.com/institut-paul-bocuse/histoire/>>. Acesso em: 20 de out. 2023

JAMES, Kenneth. Escoffier: o rei dos chefs. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen; DE MORAES DIAS, Célia Maria. EDUCAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL: DA NECESSIDADE AO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO NA UNIVALI. Turismo-Visão e Ação, v. 4, n. 8, p. 123, 2001.

MACIEL, Maria Eunice de Souza. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. Horizontes antropológicos. Porto Alegre. Vol. 7, n. 16 (dez. 2001), p. 145-156, 2001.

MEC. Ministério da Educação. e-MEC. Instituições de educação superior e cursos cadastrados. Consulta textual. Curso de Gastronomia. 202. Disponível em:<<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 18 de out. 2023.

MEC. Ministério da Educação. e-MEC. Instituições de educação superior e cursos cadastrados. Consulta textual. Curso de Gastronomia. 2023. Disponível em:<<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 08 de março 2022.

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. Revista Hospitalidade, n. I, 2013.

MERLEAU-PONTY, Maurice. Fenomenologia da percepção. São Paulo: Martins Fontes, 2006, pp.23-99.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista brasileira de ciências sociais, v. 16, p. 31-42, 2001.

MONTANARI M . FLANDRIN JL. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MORIN, Edgar. El método IV. As ideias, v. 4, 1992.

PERLÉS, Catherine. Les origines de la cuisine – l’acte alimentaire dans l’histoire de l’homme. Communications, n. 31, 1979.

PINHEIRO-MARIZ, Josilene; OLIVEIRA, Maria Angélica. A gastronomia na literatura: lugar de memória, sedução e poder. Todas as Musas: Revista de Literatura e das Múltiplas Linguagens da Arte (Online), v. 2, p. 39-55, 2012.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RAMPIM, Beatriz de Carvalho Pinto. Entre panelas, livros e tradições: as trajetórias de formação de professores de Gastronomia. 2010. 223 pg. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Nove de Julho. São Paulo.

ROBERTO DO NASCIMENTO, E. Silva; PONS, Monica Elisa Dias. Saberes e fazeres da gastronomia: diferentes abordagens sobre comida, alimentação. 2016.

RODRIGUES, Heloisa; NERI, Marcelo; JHUN, Susana. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. In: seminário da associação brasileira de pesquisa e pós-graduação em turismo, 6., 2009, São Paulo. Anais. São Paulo, 2009.

RUBIM, R. E., & REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). Turismo-Visão e Ação, 15(2), 166-184, 2013.

- SACRAMENTO, Adriana Rodrigues. A culinária de sentidos: corpo e memória na literatura contemporânea. 2009.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. A gramática do tempo: para uma nova cultura política. 3. ed. São Paulo. Cortez, 2010.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes. *In* SANTOS, Boaventura de MENESES, Maria Paula. Epistemologias do Sul. São Paulo: Cortez Editora, 2010.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. Renovar a teoria crítica e reinventar a emancipação social. São Paulo : Boitempo, 2007.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. Um discurso sobre as ciências. 5. ed. São Paulo. Cortez Editora, 2008.
- SANTOS, F. P., CORDEIRO, J. D. R. Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2 n. 2, p. 152-167, dez. 2022.
- SCHWARCZ, Lília; STARLING, Heloísa. Brasil: uma biografia. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
- SEIXO, Maria Alzira. Os sabores da literatura ou: como a gastronomia se apoia nos modos de dizer. *Abril-NEPA/UFF*, v. 6, n. 12, p. 15-35, 2014.
- SYMONS, Michael. A history of cooks and cooking. University of Illinois Press, 2004.