



ENSAIOS CULINÁRIOS
E EDUCATIVOS

TAÍS CRISTINA GEHLEN

ORIENTADOR DR LEANDRO
BELINASSO GUIMARÃES

TAÍS CRISTINA GEHLEN

ENSAIOS CULINÁRIOS E EDUCATIVOS

**ILHA DE SANTA CATARINA
2019**

Taís Cristina Gehlen

ENSAIOS CULINÁRIOS E EDUCATIVOS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Graduação em Ciências Biológicas – Licenciatura, do Centro de Ciências Biológicas, da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito parcial para a obtenção do título de Licenciada em Ciências Biológicas.

Orientador: Prof. Dr. Leandro Belinaso Guimarães.

Ilha de Santa Catarina
2019

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Gehlen, Tais Cristina
Ensaaios culinários e educativos / Tais Cristina Gehlen ;
orientador, Leandro Belinaso Guimarães, 2019.
59 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências
Biológicas, Graduação em Ciências Biológicas, Florianópolis,
2019.

Inclui referências.

1. Ciências Biológicas. 2. Alimentação. 3. Educação
ambiental. 4. Narrativa ficcional. 5. Cartografia. I.
Guimarães, Leandro Belinaso. II. Universidade Federal de
Santa Catarina. Graduação em Ciências Biológicas. III. Título.

Agradecimentos

Aos meus pais e minha família toda a gratidão possível por me apoiarem e sempre estarem do meu lado. Em especial a minha mãe por estar presente não só na minha vida, mas no meu TCC através das memórias de minha infância.

À UFSC por ser minha morada durante esses seis anos.

Ao meu orientador, Leandro, por sua paciência e dedicação, sempre me mostrando as potencialidades no/do cotidiano que nos atravessam.

Ao Maycon, por toda paciência nessa caminhada e por me apoiar sempre.

Ao coletivo Tecendo, que desde o primeiro semestre da faculdade esteve presente na minha formação.

A Gabriela e Marcelo por se permitirem estarem presentes neste trabalho e por doarem seu tempo e suas memórias para que ele tomasse forma.

A todos que, de certa forma, caminharam comigo durante esse processo e me auxiliaram.

Resumo

Esta pesquisa cartográfica apresenta um olhar atento à formação do sujeito no cotidiano, por meio do acionamento dos conceitos de afeto e memória relacionados a uma comida típica da infância de três sujeitos, com os quais a pesquisadora interagiu durante a preparação das receitas por eles escolhidas. Nos encontros, buscou-se prestar atenção em algumas questões, tais como: O que compõe uma receita? Quais receitas permeiam memórias afetivas? Que textura há nessas memórias? Que gostos lembram a infância? Que histórias podemos contar a partir de um prato? A partir dessas vivências, foram criadas narrativas ficcionais e imagéticas, destacando os principais elementos que surgiram a partir dos relatos das memórias relacionadas ao alimento e também da forma como a pesquisadora percebeu o processo.

Palavras-chave: Alimentação. Educação ambiental. Narrativa ficcional. Cartografia.

Sumário

| | |
|--|-----------|
| Ensaaios culinários e educativos | 6 |
| Avô | 8 |
| Mãe..... | 9 |
| Pai..... | 9 |
| Sítio | 10 |
| Utilitários..... | 10 |
| Respeito | 11 |
| Infância | 12 |
| Os primeiros objetivos instáveis de pesquisa | 12 |
| Cartografando minha pesquisa | 13 |
| Três histórias-receitas, vários cheiros e afetos | 15 |
| Metodologia..... | 17 |
| Catalogando as receitas afetivas..... | 17 |
| Primeiro momento: compra dos ingredientes..... | 19 |
| Segundo momento: casa..... | 19 |
| Terceiro momento: preparo do alimento | 19 |
| Livro receitas/narrativas..... | 21 |
| Marcelo | 21 |
| Gabriela | 32 |
| Taís..... | 43 |
| Prato Final..... | 51 |
| Referências | 55 |
| Apêndice A - Termo de autorização de uso de imagem e voz..... | 57 |
| Apêndice B - Termo de autorização de uso de imagem e voz – Marcelo..... | 58 |
| Apêndice C - Termo de autorização de uso de imagem e voz – Gabriela | 59 |

Ensaio culinários e educativos

Uma receita é composta por ingredientes que se combinam para que, ao final de sua produção, tudo se misture de modo interligado. Esses ingredientes vão constituir o gosto, o cheiro e a textura do alimento que é preparado. E, pensando análogo a isso, quais são os ingredientes que me constituem? Quais ingredientes foram postos em minha formação? O que constituirá a Taís, que tem uma ligação forte com a cozinha? Apesar de sermos uma receita, somos transformados por ingredientes diferentes em diversos momentos da vida.

Toda receita tem uma história, a forma como preparamos um prato tem uma história cultural, familiar e afetiva. Não seria diferente comigo, por isso contarei um pouco dela. Minha família é do interior de Santa Catarina e fui criada no sítio dos meus avós. Nós íamos de Xanxerê para o sítio, que fica em Faxinal dos Guedes, praticamente todos os finais de semana e nas férias da escola. E isso foi muito bom, pois sempre estive em meio à natureza e vivendo em um clima bucólico maravilhoso. Meu avô sempre foi e é entusiasta da botânica. Mesmo não tendo “estudado em livros”, ele possui um conhecimento vasto das plantas, principalmente, daquelas comestíveis não tão convencionais. Isso sempre me deixou fascinada e foi um dos motivos que me levou a cursar Biologia. Minha relação com as plantas vai muito além do simples fato de podermos comê-las. Minha casa é rodeada delas: flores, temperos, saladas, chás... e por aí vai.

Cresci em Xanxerê, cidade em que nasci e onde passava os dias da semana com meus pais, em razão da escola, e os fins de semana eu passava no sítio, com meus avós. Lá fazíamos de tudo: eu ajudava, por exemplo, minha avó a plantar e a fazer comida. A parte que mais me lembro, principalmente quando sinto cheiro de uva, é das férias em que passava colhendo uva e ajudando minha avó a vendê-las. Admito que, até um tempo atrás, esse cheiro fazia eu sentir uma leve náusea, pelo fato de eu passar praticamente três meses por ano debaixo de um parreiral. Mas atualmente é um cheiro que traz lembranças e nostalgia.

Lembro-me de como eu andava pelo potreiro caçando frutas! Ah, frutas tiradas do pé!!! Bergamotas, guabiju, figo de índio, sete capotes, araçá, entre outras.



Viver em uma cidade pequena, literalmente “no meio da natureza”, esta presença linda em minha vida, fez e ainda faz eu querer potencializar esta biologia que sempre esteve presente em mim e, indiretamente, ligada a mim por meio da alimentação, fazendo parte da minha formação como pessoa e, agora, como futura professora.

Eu saía para caminhar com meu avô, meu pai e minha mãe, e, por meio dos seus ensinamentos, aprendi a respeitar a natureza, ao mesmo tempo em que me conectava com ela, quando me explicavam o que eu poderia comer e como se dava o processo de produção dos alimentos com elementos da natureza.

Alguns pontos perpassam minha infância e criação, que agora fazem parte do que sou e parte da razão pela qual o alimento está fazendo parte da minha pesquisa, de modo que ele pode ser apontado como parte da formação e constituição dos indivíduos. Estes são os “ingredientes”, por assim dizer, que por enquanto consigo perceber sendo importantes para a construção da Taís que realiza esta pesquisa.

A seguir detalharei os ingredientes que fizeram e fazem parte da receita de construção da Taís que realiza a presente pesquisa.

Avô

Ele, meu **avô**, é o ingrediente de mais da metade da composição da minha receita. Ele me explicava, do modo como foi educado pela vida, tudo o que ele julgava necessário a respeito de como saber o que comer, como comer e onde encontrar cogumelos, frutos e plantas em geral. Ele me explicava o porquê de certos nomes de plantas que ele me mostrava, como aquelas frutinhas pretas de um pequeno arbusto de Maiomi, e enquanto mostrava, ele contava histórias relacionadas àquele alimento. Meu avô me mostrou muitas plantas ‘desconhecidas’ para a maioria das pessoas, mas que poderiam tornar-se alimento em suas mãos. Ah, aquele figo de índio, oriundo de um cacto incrustado e (re)existindo entre rochas no meio do potreiro, tudo isso ia acontecendo enquanto caminhávamos para ir buscar os animais, vacas e ovelhas, que estavam ali pastando e que precisávamos levar até o local onde iríamos tirar o leite de vaca para produzir outros alimentos. Ele fez com que eu estivesse em constante movimento afetivo e ativo junto ao alimento, desde seu início, seu plantio, até a colheita e o preparo, além de me mostrar plantas, abelhas diferentes, cogumelos comestíveis e o que se poderia ou não colocar na boca. Foi assim que aprendi a respeitar e valorizar o que alimentava meu corpo e, como consequência, meus afetos e minhas memórias.



Mãe

Não importa onde ela esteja, seu foco sempre é o alimento e alimentar os outros. Ela busca, por meio da comida, mostrar seu carinho para com todos. Ela buscou não esquecer o que aprendeu com sua mãe, passando-nos tudo que sabia a respeito de comida. Ensinou-me a cozinhar, a plantar, a colher e a respeitar o alimento e o ato de se alimentar, ato este que nos permite estar em pé todos os dias. Ela despertou em mim memórias olfativas fortes.



Pai

Com ele a sensação é de passagem. O que ele aprendeu com meu avô, ele passou para mim. Meu pai me ensinou a assar pinhão queimando galhos da araucária quando secos, mais conhecidos como ‘grimpa’, é o melhor jeito de cozinhá-los. Ele me ensinou a plantar, a subir numa árvore de modo que eu conseguisse pegar os frutos sem me machucar. Não tem como lembrar do meu pai e não vir à minha memória a imagem da costela que ele assava por cinco horas, em fogo de chão, que derretia na boca, não tem como não me recordar dele me ensinando a pescar.

Sítio

Local de aprendizado, afetos, memórias e cozimento. Às 6 horas da manhã, acordar e o fogão a lenha estar aceso e o café sendo passado, a água quente misturada à erva do chimarrão, desde muito cedo sendo mateado na cuia. Após o café, começava a rotina. Tirar leite, ir à horta colher frutas da estação, cuidar dos animais, limpar um lugar aqui e outro ali. Esse era o ritmo da vida. Às 10 horas, minha avó e minha mãe começavam a encher a cozinha de cheiros e vontades. Foi nessa cozinha que aprendi muito do que utilizo dentro da minha agora. Ali aprendi os sabores de que mais sinto falta. Ali tenho o livro de receitas e produções de minha mãe, principalmente. Foi nessa cozinha que minha mãe me ensinou boa parte de tudo o que eu sabia. Lugar e cenário onde várias comidas que atravessam minhas memórias foram feitas.

Utilitários

- I. Panela de ferro: polenta!
- II. Fogão a lenha: onde a magia acontecia. Onde minha mãe fazia seus pratos deliciosos.
- III. Tábua de madeira: feita pelas mãos de meu avô. Sua superfície servia para cortar os alimentos, mas também tinha como função sustentar a polenta depois de feita.
- IV. Colher de pau: usada para mexer a polenta, para mexer o frango na panela, para mexer o refogado, enfim, de tudo.



(Po)lentemente feita

V. Forno de Barro: construído de tijolos e barro. Usado para assar o pão.



VI. Máquina de massa: Ah, xodó da família. Nela minha mãe fazia acontecer alguns dos melhores alimentos que se tem na vida: macarrão e pão!

VII. Facas: sempre muito afiadas. Tinha aplicações diversas na cozinha e na vida no sítio.

Respeito

A minha educação foi feita com base no alimento e na comida, que para mim são sinônimos de respeito. Saber de onde vem, como cresce, como nasce, o quanto demora. O tempo necessário para aquilo estar pronto, para eu transformar em um sabor que me agrada, possibilitou-me a experimentação do respeito a todo esse processo que me atravessa quando vou para cozinha. Alimento bom, limpo e justo, filosofia do movimento Slow Food¹. Ele defende que o alimento que comeremos deve ter um bom sabor, deve ser cultivado de maneira limpa, isto é, sem prejudicar o meio ambiente e a nossa saúde, e, além disso, os produtores

¹ SLOW FOOD BRASIL. **Filosofia**. 2019. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia/>. Acesso em: 3 out. 2019.

devem receber o que é justo por sua produção. Pensamentos que perpassam meus ideais atualmente, agregando tudo o que eu já vinha construindo durante meu crescimento, que é o respeito a quem produz e ao nosso alimento.

Infância

Cheiros, texturas e cores de tantas coisas transpassam meus pensamentos quando penso no alimento e no ato de cozinhar. Viajo à minha infância e lá encontro todo o aprendizado e respeito ao que nos alimenta. Colhi, de certa forma, afetos de minha mãe quando ela me contava sobre a minha avó, sobre como ela amava cozinhar para eles e sobre como ela ainda estava presente em seus atos durante o processo de cozinhar. Colhi também afetos de meu avô, quando ele me ensinava o que eu poderia comer durante suas aulas de botânica da vida.

Sou um somatório, multiplicação e incógnita de tudo o que passei na minha infância, indo da cidade para o sítio. Os meus afetos e memórias sempre remetem àquele lugar. Quando sinto cheiro da lenha queimando, a imagem que vem é a do fogão a lenha e da cozinha da minha avó. O cheiro de uva me faz recordar os verões que passávamos colhendo e vendendo uva, fazendo vinho, vinagre e geleias. O experimentar sabores, experimentar sentimentos, são coisas que transbordam em mim quando vou para a cozinha. Lá são ativadas memórias, seja por um alimento conhecido ou por um momento em minha vida que é lembrado. E assim sou contemplada pelo que Certeau, Giard e Mayol comentam (2003, p. 214): “Bastaria uma receita ou palavra indicativa para suscitar uma anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim.” São receitas, sabores e comidas que estão armazenadas e fazem parte da Taís que hoje escreve essa pesquisa.

Os primeiros objetivos instáveis de pesquisa

- O que compõe a minha receita?
- Que receitas permeiam minhas memórias afetivas?
- Que lembranças são mais intensas?
- Que textura há nas memórias?
- Que gosto lembra infância?

Cartografando minha pesquisa²

Ao mesmo tempo em que ia me ensinando, meu avô ia me contando suas histórias. Para cada momento havia uma história engraçada, ou mesmo triste, uma história que envolvia a comida ou a planta que ele estava me mostrando, e que acaba no que Certeau, Giard e Mayol (2003, p. 234) nos dizem:

Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No “invisível cotidiano”, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos.

Esse cruzamento de histórias esteve presente principalmente na minha infância, assim como dizem Certeau, Giard e Mayol (2003, p. 213): “[...] meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardam as lembranças dos sabores, dos odores e das cores.”. As memórias que surgem são desse olhar de criança que relembro por meio desta pesquisa. Memórias que fazem parte de tudo que está presente na minha receita. Entendo, a partir de Elizeu Clementino (2011, p. 38), que trabalhar com a memória significa:

A arte de lembrar remete ao sujeito a observar-se numa dimensão genealógica, como um processo de recuperação do eu, e a memória narrativa marca um olhar sobre si em diferentes tempo e espaços, os quais se articulam com as lembranças e as possibilidades de narrar as experiências.

Partindo dessa ideia, busco, por meio de narrativas ficcionais, noção apreendida no estudo que fiz do livro *Ecologistas*, de Marcos Reigota, captar as lembranças dos sabores, dos odores afetivos, de três personagens em relação à comida, três pessoas que se dispuseram a compartilhar comigo um pouco de suas vidas. Compactuo com Reigota (2003, p. 80) quando ele afirma que as narrativas ficcionais “[...] não são nem verdades, nem mentiras, mas uma forma criativa [...] de organizar e comunicar situações vividas e imaginadas” e que:

² O conceito de cartografia como modo de pesquisa em educação e cultura será apresentado no capítulo metodológico do TCC.

[...] se caracterizam pela “memória” disponível sobre os eventos e as suas repercussões, portanto estão próximas da ficção. Isso não significa que a narrativa, ao se aproximar da ficção, corre o risco de necessariamente expressar de forma incorreta e deturpada os fatos, mas, sim a disposição como esses fatos são interpretados, recebidos, vivenciados e “sequenciados” por cada pessoa. (REIGOTA, 2003, p. 79).

A partir dessa noção, busco ver como as relações que se tece com a cozinha, com o alimento, com o ato de fazer comida, derivam-se dos afetos alegres que constituem os personagens desta pesquisa e que impactam seus modos de ser e de estarem no mundo no tempo presente. Algumas perguntas que formulei para esta pesquisa são: que memórias de infância constituem esses sujeitos? Constituem? Que texturas têm suas memórias? Que gostos lembram suas infâncias? Sujeitos esses que apresentarei a seguir brevemente o modo como os conheci e como brincam com minhas memórias degusta(afe)tivas.

Três histórias-receitas, vários cheiros e afetos

“– Cozinhar não é serviço, meu neto – disse ela. –
Cozinhar é um modo de amar os outros.”

(O fio das missangas, Mía Couto)

Meu avô sempre gostou de compartilhar suas histórias de vida com quem estivesse disposto a ouvi-lo com atenção. Por eu gostar das histórias que ele contava, sempre que possível lá estava eu escutando, observando e absorvendo, mesmo que inconscientemente, seus ensinamentos, formando assim minhas memórias.

Sinto a necessidade de estar nesse lugar de escuta de fazer parte da história/memória das pessoas que escolhi para esta pesquisa. Pessoas que gostam de cozinha e cultivam o ato de transformar alguns de seus sentimentos em comida. E que, de certa forma, e cada um ao seu modo, a ela entrega afetos.

Gabriela e Marcelo³ têm algo em comum, tanto entre eles quanto comigo: são ‘estrangeiros’ em Florianópolis e têm suas memórias de infância em locais diferentes e em tempos diferentes. E também, de certa forma, suas vivências e jeitos fazem com que eu volte à minha infância e ative minhas memórias afetivas com o alimento.

Apresentando o Marcelo

Marcelo começou a habitar minha vida a partir do contato com dois colegas da faculdade, e, após um tempo, tornamo-nos vizinhos e amigos. Ele é morador de Florianópolis há 13 anos, natural de Caxias de Sul – RS, tendo vindo para cá cursar outra faculdade. Ele carrega muitas histórias consigo, e em nossas conversas ele volta facilmente ao seu passado para explicar momentos, atitudes e também a sua relação com o alimento. Os meus momentos de conversa com ele sempre são carregados de histórias, o que me faz lembrar muito o meu avô. Histórias de churrascos? Ele sempre tem uma! Para matar a saudade, principalmente do meu pai, fizemos algumas vezes churrasco na casa do Marcelo. A mesma coisa? Absolutamente não. Não era uma churrasqueira que meu pai usava, era uma churrasqueira pequena de lata pré-fabricada onde colocávamos carvão e ateávamos fogo, e nas brasas eram postos para assar um ou dois pedaços de carne, que não demoravam 5 horas para ficarem prontos. Não tínhamos a mesma paciência de meu pai, que parecia estar assistindo a um filme, vidrado e cuidando de

³ Os entrevistados autorizaram que fossem identificados.

cada momento para que aquela carne ficasse no ponto exato. Mas nos divertíamos muito nesses churrascos que o Marcelo fazia. Sabe por quê? Porque nesses momentos eu me sentia mais ainda em casa. Escutando histórias, relembro momentos e estando ao lado dos meus amigos. Momentos esses que fazem parte de minha memória de infância e que agora constroem memórias da Taís atual.

Apresentando Gabriela

Gabriela, moça sorridente e encantadora. Natural de Foz do Iguaçu – PR, ela está há um ano em Florianópolis. Eu conheci-a por meio de uma amiga em comum, tendo sido indicada como um ser de luz que fazia pães de fermentação natural. E quando eu soube que a Gabriela vendia seus pães comecei a usufruir daquelas maravilhas. Aqueles pães tinham um gosto de infância, aproximavam-me do que era comum à minha infância: aquele azedinho do fermento biológico natural que minha mãe fazia com batata-inglesa. Passamos a conversar nos momentos em que ela vinha me entregar os pães, e assim fomos construindo uma relação de amizade. Que maravilha de amizade construída em cima de uma das comidas que mais amo: PÃO! Amizade cheia de ar, pois é leve, igual aos pães de Caipora⁴. Gabriela sempre foi receptiva e nossos encontros são regados a comida, bem temperadas e cheirosas e chás. Sim! Você já tomou chá durante a refeição? É muito gostoso, recomendo.

Apresentando a terceira personagem

Inicialmente, seriam 3 personagens que comporiam minhas narrativas, três pessoas diferentes do meu círculo de amizade. Contudo, em detrimento da correria cotidiana, algumas pessoas não puderam fazer parte, sendo assim, acabamos, meu orientador e eu, pensando na ideia de eu ser a terceira personagem. Como seria estar nesse papel? De pesquisadora e personagem? Senti-me como, de certa forma, estrangeira na minha própria cozinha. Pois, apesar de me sentir muito familiarizada dentro dela, eu estava ali prestando atenção nas memórias e afetos que busquei captar nos encontros com meus amigos.

⁴ Nome no meio de comunicação e venda dos pães.

Metodologia

Catalogando as receitas afetivas

Modo de preparo:

Sabe aquela ideia de tentativas, quando você vai fazer uma receita nova? No decorrer do tempo em que fui pensando no projeto do meu TCC eu me senti nessa situação. Não, minha metodologia não foi acertada na primeira tentativa. Fui testando os ingredientes desse prato, chamado metodologia, no decorrer de um ano. Inicialmente foram os entrevistados... nesse processo de pensar em quem seriam as pessoas que participariam do encontro eu pensei em vários possíveis personagens: imigrantes, alunos da biologia, e acabei optando por escolher amigos. Onde o afeto estaria presente não só em suas memórias, mas entre nós também.

Passado esse momento de decisão sobre quem eu entrevistaria, comecei a pensar como seria a entrevista. Deveria deixar acontecer “naturalmente” ou fazer perguntas direcionando os entrevistados? Como se daria esse momento de entrevista? Por onde eu começaria? Com quem eu começaria? Como eu anotaria esse momento? Gravaria? Faria narrativas? Seria uma construção imagética? Montaria um roteiro? Certamente haveria fotos, mas como fazer isso? Diário de campo, teria? Foram postos vários ingredientes à minha frente e com o tempo eu fui montando o que chamo de prato principal: metodologia da entrevista e do processo de TCC.

Contaminada pela metodologia da pesquisa, que deveria ser estéril e sem indício de contaminação alguma por parte de sentimento do pesquisador, no início me questionei muito como deveria escolher as pessoas que fariam parte da entrevista. Pensando na ideia de que devemos ser imparciais e buscar o neutro, para evitar as interferências, fui crítica demais comigo mesma e quase acreditei que meu projeto não seria digno, ao nível que gostaria de apresentar aos dois amigos que escolhi, e que fazem parte da minha vida. Isso me recorda um trecho do livro de Linke e Ganz (2013, p.35), *Cozinhos temporárias*, no qual os autores afirmam que:

Uma metodologia [é] inventada [em trabalhos que aliam a educação e a arte], não para obter uma resposta científica, um levantamento de dados completo, ou um mapeamento inquestionável, mas sim para colecionar impressões sobre os pequenos plantios e as mudanças do território ao longo de um trajeto previamente definido.

No meu caso, ousou dizer que meu território caminha pelo afetivo e minhas impressões estão em memórias gastronômicas da infância das pessoas que eu encontraria.

Uma pesquisa contaminada por amizade, carinho e afeto. Recheada por histórias que, quando compartilhadas comigo, passarão a fazer parte da minha história. Segundo Gomes (2019, p. 65-66), uma pesquisa pautada na cartografia:

Consiste em acompanhar processos, em mostrar aquilo que sustenta o que desejo apresentar, diferente da ciência moderna que prega a limpeza, o controle de variáveis, o distanciamento entre sujeito e objeto. Contudo, o método cartográfico não pretende ser melhor nem pior, apenas ser outro modo de fazer pesquisa.

E em uma conversa, sempre leve, com meu orientador, ele me incentivou a ter essa contaminação de subjetividade, de afeto, de amizade e carinho. Afinal, o que é um prato de comida? Uma mistura harmônica (mas nem sempre) de ingredientes que vão se somando e ao final resultam em uma comida deliciosa, cheia de histórias, de gostos, de cheiros. Pensando nisso, percebi o quanto essas personagens se misturam comigo, com minhas lembranças, minhas memórias, principalmente com as memórias gustativas.

Decidido isso, comecei a pensar na metodologia que eu faria para as entrevistas. A ideia inicial era eu ir até a casa deles e acompanhar o preparo de uma comida que para eles lembrasse a infância e que perpassasse as memórias gustativas. Quando eu fiz o convite a eles eu comentei que a ideia era a comida provocar neles sentimentos, bons ou ruins, mas que lembrasse um momento da infância e da vida deles. Feito isso, comecei a pensar na metodologia que iria ser aplicada durante o processo, e a dividi em três passos, que serviram como ingredientes básicos para que o encontro ocorresse, como os passos que você tem que seguir a partir de um livro de receitas, sabe? O mais incrível era seguir passos que poderiam levar a resultados diversos. Acabou que a metodologia foi sendo contaminada por diversos livros, filmes e blogs, e acredito que alguns estejam presentes, de certa forma, neste relato da pesquisa. Com o livro produzido por Linke e Ganz (2013), surgiu a ideia de ir até a casa dos personagens, vivenciar a cozinha deles, com seus utensílios próprios, naquele encontro culinário.

Outra contaminação foi dada pelo livro *Rota das Raízes*, de Soares e Bidim (2018), que me foi dado por um amigo. Na ocasião, ele disse que a leitura do livro poderia me ajudar a pensar em algo. Olhei para o livro e pensei. Será? Depois de lê-lo e degustar as histórias de cada receita e alimento pensei: Por que não contar histórias a partir de uma receita também? Uma receita vinda das memórias da infância.

Na mesma época acabei escutando um podcast de Alline Valek, *Bobagens Imperdíveis #5: Escrevendo da cozinha*, que apresenta a história de uma moça, Carla Soares, que mantém um Blog, intitulado *Outracozinha*, que também influenciou a escrita deste TCC. O episódio

me chamou atenção pelo subtítulo: *Escrevendo da cozinha*. Carla, a entrevistada, da sua cozinha contava sua história e sua relação com a comida. Memória e afeto estiveram muito presentes na sua fala, e aquilo também ficou ressoando na minha cabeça na hora de pensar na metodologia. E foi assim que minha metodologia foi se criando. Recebendo contaminações de afeto, livros, histórias, *podcast*, filmes, livros, blogs e transformando-se nos passos que apresento a seguir.

Primeiro momento: compra dos ingredientes

Neste primeiro momento, busquei atentar para a situação atual do entrevistado(a). Tentei perceber o que mudou da época que a sua mãe/avó fazia aquela receita, porque o entrevistado(a) optou por comprar em tal lugar, qual o motivo da escolha daquele alimento. Se houve alguma modificação por conta do ambiente que o entrevistado(a) vive agora. Se tem relação com o fornecimento do insumo e por que foi escolhida determinada modificação.

Segundo momento: casa

Neste segundo momento, foquei em questionar os entrevistados sobre os instrumentos da cozinha que foram usados e sobre a memória deles em relação a quais eram os tipos de panelas, fogão, facas e utensílios no geral dos quais recordavam do tempo de infância.

Terceiro momento: preparo do alimento

Neste terceiro momento, algumas questões estiveram presentes na composição, tais como: você gosta de cozinhar para os outros? Quais as lembranças surgem quando você cozinha? Qual a sua relação com a cozinha/comida/ato de cozinhar? Qual a sua relação com a comida escolhida? Quais sabores, texturas, cheiros são lembrados nesse momento? Você lembra como era após o preparo e como ocorria a refeição? Era ao redor da mesa? Todos comiam juntos? Havia histórias nesse momento?

Durante o processo, procurei captar esses três momentos fazendo anotações em um caderno de campo, elemento que faz parte do processo da cartografia. Acerca da cartografia, Barros e Kastrup (2012, p. 70) trazem o seguinte:

Podemos dizer que para a cartografia essas anotações colaboram na produção de dados de uma pesquisa e têm a função de transformar observações e frases captadas na experiência de campo em conhecimento e modos de fazer. Há transformação de experiência em conhecimento e de conhecimento em

experiência, numa circularidade aberta ao tempo que passa. Há coprodução. [...] Esses relatos não se baseiam em opiniões, interpretações ou análises objetivas, mas buscam, sobretudo, captar e descrever aquilo que se dá no plano intensivo das forças e dos afetos. Podem conter associações que ocorrem ao pesquisador durante a observação ou no momento em que o relato está sendo elaborado.

Em relação ao caderno, comecei a acreditar que não conseguiria relatar nele todo o processo, e tudo o que seria esse dia para mim, apenas com a ideia de chegar em casa e escrever, afinal, eu estaria indo com os entrevistados comprar os ingredientes, e se fosse preciso, também participaria do momento do preparo da comida, tiraria fotos, conversaria.... Então, em uma reunião de orientação, expus meu medo de que perderia muitos momentos, e que gostaria de, ao menos, gravar o processo todo. Em relação a isso, meu orientador, gentilmente, me disse que perder o registro de algo faz parte, pois mesmo que você grave todo o processo, haverá coisas que você acabará deixando de lado. Refletindo sobre isso, apresentei a ele ideia de eu deixar um gravador ligado, anotando no caderno apenas o que despertasse mais o meu interesse. Posteriormente, eu ouviria a gravação e construiria uma narrativa em cima do eu que ouvisse e das imagens das registradas do processo.

Por fim, acabei por gravar as conversas, mas não as transcrevendo, pois aqueles momentos foram tão marcantes, que eu lembrei de muitas coisas, não de tudo, pois sempre acabamos esquecendo algo durante o processo de escrita de narrativas ficcionais, o que também contribui para que a impressão se sobressaia ao fato, e o registro passa a ser algo muito pessoal, o que era justamente uma das propostas para esta construção ficcional. Foi um processo bacana, no qual eu, meu caderno de campo e os registros fotográficos nos fundimos. Meu caderno de campo acabou se transformando em um caderno de receitas, daqueles que entrevistei e também das minhas receitas.

Após a definição de como seria executado e montado o encontro, foram definidas as datas. O encontro com o Marcelo foi marcado para ocorrer em dois dias, em meados de abril de 2019, dias em que o tempo estava nublado. O encontro com Gabriela, devido aos atravessamentos cotidianos, acabou ocorrendo em um dia chuvoso e frio, no final de julho do mesmo ano. Já o último encontro ocorreu no final de agosto, em um dia que combinou os aspectos dos outros encontros: frio e nublado.

Livro receitas/narrativas

Na cozinha revelada e descortinada pelos cadernos e livros de receitas, prevalece a arte de elaborar a comida e de lhes dar sabor e sentido. Tais fontes desvendam uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido do gesto para misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos. (SANTOS, 2011, p. 112).

Marcelo

É incrível como a vida passa por nós. Quando fiz o convite ao Marcelo, ele prontamente aceitou, mas disse que pensaria em uma receita antes de me confirmar de fato. Foi estranho, eu sei, mas aconteceu. Depois eu fui descobrir o porquê. Ele, como já mencionado, sempre tem uma história para contar relacionada à comida. Após um tempo ele veio e me disse que faria e o prato exigiria um pequeno/grande detalhe presente na sua memória: o frio. Sim, ele questionou se nosso encontro poderia ser feito em um dia frio para as suas memórias serem, de certa forma, respeitadas naquele processo, pois aquele fator seria um ‘ingrediente’ importante que faria toda a diferença na receita.

O dia marcado para o nosso encontro não poderia ser mais perfeito, pois estava frio e nublado. Um clima típico da Serra Gaúcha, onde ele viveu sua infância. E com esse clima essa história começou.

Em um final de tarde fomos ao supermercado comprar alguns alimentos ausentes em sua dispensa. Até chegarmos ao mercado, eu não sabia nada sobre o planejado, o que me deixou muito ansiosa. Na verdade, desde o momento que convidei Marcelo para o encontro eu não quis saber a receita. Quis me permitir descobrir na hora o processo. Saber algo da receita conforme ela fosse acontecendo. Busquei captar suas memórias em relação ao prato que ele estava disposto a fazer e não ao processo de cozimento em si.

Fomos de carro e até lá ele foi contando suas histórias. Marcelo é um eterno contador de histórias. Quando chegamos, ele me falou sobre o prato: frango recheado com farofa de ervilhas, batatas assadas e arroz de acompanhamento.

Durante o traslado de volta, ele comentou diversas vezes que a receita era dos domingos de outono-inverno, onde o fogão a lenha estava aceso para aquecer e secar a casa, enquanto o prato era feito. A mãe do Marcelo temperava o frango e deixava-o de um dia para o outro marinando, para absorver os sabores. Os temperos utilizados eram retirados da horta que havia no terreno onde está a casa dos pais onde ele morava na época. Sálvia era o tempero principal, e havia também cebola, alho e salsinha. Os mesmos tipos de temperos que o Marcelo

usou no preparo da receita, picando tudo em uma tábua de bambu, e que, segundo ele, é mais higiênica do que a tábua de madeira.

Marcelo: - *Vamos lá. Tabua de bambu. Mais higiênica do que a de madeira, mas não quanto a de vidro. Mas a de vidro faz a faca perder o fio.*

(Aqui a conversa pega um rumo sobre como há diversos tipos de metais e qualidades de facas em relação ao fio delas.)

Taís: - *Sério? Que legal. Não sabia do bambu. Qual sua mãe usava na época?*

Marcelo: - *Madeira. Inclusive tem até hoje.*

Pique o alho, a cebola, a salsinha e coloque tudo em um recipiente. Misture tudo com azeite e sal. Após isso, pegue o frango, preferencialmente descongelado (cria menos água no final do processo), e tempere! Ah, é importante não esquecer de colocar tempero também na parte interna do frango, de onde vem os miúdos.

Marcelo: - *Ah, na receita original minha mãe usava os miúdos na farofa que vai dentro do frango no próximo passo, eu não gosto de comer então tirei.*

Esse foi o primeiro passo da receita: preparar o tempero do frango. Se tem quantidade exata de cebola/alho/cebolinha/azeite? Não. Basicamente é tudo feito a gosto, ele me disse.

Marcelo: - *Era assim que minha mãe fazia. Iria depender do seu humor, de como estava o dia e de quem estaria ali comendo.*

O restante do tempero, coloque em um recipiente com tampa, no qual caiba o frango temperado, que deve descansar em cima, e coloque o que sobrou de tempero por cima do frango e salpique um pouco mais de sal. Guarde o recipiente tampado (para que o cheiro do tempero não fique por toda sua geladeira). Reserve por, pelo menos umas 12 horas, para fazer efeito todo aquele tempero delícia, que fará a diferença quando for assado.

Vamos para o segundo dia de preparo! Admito, fiquei curiosa durante o dia todo para poder sentir o gosto daquele frango pronto. O cuidado com o preparo do prato por ele foi visível, e aquele tempero cheirava tão bem que seria impossível não ficar ansiosa para provar o prato pronto.

Como o Marcelo tinha muitas coisas para fazer durante o seu dia, marcamos para finalizar o prato à noite. É incrível que, mesmo cansado, ele se dispôs a finalizar. Não apenas porque ele estava fazendo parte do meu TCC, mas também porque, como ele mesmo disse, diversas vezes:

- Eu tenho prazer em cozinhar. Às vezes até nem me importo em comer. O que importa para mim é o processo de fazer a comida. Coloco uma música conforme meu momento, que agora é de Jazz, e geralmente desenrolo o processo me poetizando com uma taça de vinho. E claro, a companhia faz uma diferença, dá um tom! Porque cozinhar apenas para mim também não é legal.

- Nos meus relacionamentos sempre cozinhei para as minhas namoradas.

- A família da minha ex-namorada adorava quando eu ia na casa deles e fazia comida. Eles comiam muita comida industrializada, e quando eu ia lá eles adoravam, pois estavam comendo comida de verdade, feita com tempo, na lenta.

Aqui abro um espaço para compartilhar com vocês as músicas que formaram a trilha sonora do processo todo. O Marcelo leva a sério a ideia do tempo de cozimento, então tivemos tempo de escutar alguns álbuns de jazz, informação que agora compartilho para que vocês possam sentir e respeitar o tempo como foi feito com ele:

Miles Davis - Kind of Blue, álbum de 1959 de Miles Davis.

Let's Get Lost - trilha sonora do filme de mesmo nome, que apresenta alguns relatos da vida e obra do músico Chet Baker.

Time Out – álbum de 1959 da banda The Dave Brubeck Quartet.

Agora que você pode ouvir as músicas presentes no momento, vamos voltar à receita. Antes de tirar o frango da geladeira prepare a farofa que vai recheá-lo.

De novo os ingredientes são escolhidos conforme o gosto. Diversas vezes ele comentou:

- Os temperos variavam conforme o que tinha no momento. Esse tipo de prato te traz essa liberdade. Mas nessa preparação tentei colocar os temperos usados de uma forma mais comum pela minha mãe.

A lista é basicamente essa: alho, cebola, salsinha, farinha de rosca, ervilha e sal.

Pique a cebola em pequenos cubinhos, pique o alho, refogue no azeite até a cebola murchar. Depois adicione a ervilha e refogue mais um pouco. A quantidade de azeite deve ser razoavelmente grande, pois quando for colocar a farinha de rosca ela vai ‘sugar’ esse azeite e ficar com gostinho muito bom. Após refogar, acrescente a farinha de rosca e desligue.

Pegue o frango que estava na geladeira marinando e coloque a farofa em seu interior até enchê-lo completamente. Feche o frango com uma linha, igual a costurar roupa, sabe? Ou então feche com palitos de dente.

Ah, antes de assar, coloque batatas-inglesas, cortadas ao meio, o suficiente para rodear o frango todo na forma. Salpique um pouco de sal e um pouco de azeite por cima delas. Não muito, pois o tempero do frango acabará dando gosto a elas durante o processo de cozimento.

Disponha o frango na assadeira e as batatas ao redor. Asse o frango em fogo médio (no caso em questão, foi utilizado um forno elétrico a 180 graus). O tempo vai depender do tamanho do frango. Mais ou menos 1 hora e 30 minutos de forno, mas é sempre bom ir testando o andamento do processo, verificando como está o cozimento com um garfo, que irá penetrar a carne com facilidade, quando estiver no ponto ideal.

Marcelo: - Se for usar frango caipira o tempo será maior, pois é uma carne mais tenra, com pouca água e demanda um cozimento mais lento, e com forno em fogo baixo para que ela fique macia ao final do prato. Ou então se pode enrolar o frango em papel-alumínio.

Ou seja, precisamos estar atentos ao tempo e também monitorarmos.

Uma meia-hora antes do frango terminar de assar, cozinhe um arroz branco e prepare uma salada verde.

Aconselho a fazer esse prato para compartilhar um momento com amigos ou família, pois ele demanda tempo e cuidado. Tem modo mais carinhoso que você compartilhar uma comida onde você doou tempo para preparar?

Junte-se ao redor da mesa, conte histórias e bom apetite!

Marcelo













Gabriela

Essa receita/história, que é tão simples, mas não por isso menos deliciosa, vai começar com política, soberania alimentar e muito respeito ao alimento e por quem o produz. E, claro, com memórias dos momentos que fizeram parte daquele prato que, segundo ela, estava no clima certo para ser lembrado. Quando marcamos nosso encontro, estava muito frio, e isso a fez mudar, de um dia para outro, a receita. Ela fazia outra comida, e foi fortemente influenciada pelo tempo, que trouxe memórias a respeito de outro prato que ela escolheu para compartilhar comigo.

Gabriela é vegana e seu veganismo vai muito além da defesa dos animais. Ela busca em seus alimentos uma valorização do local, do meio ambiente e, principalmente, de quem produz os alimentos. Quando pensei o processo da metodologia da minha pesquisa, que seria ir ao mercado, tive a impressão que com ela seria diferente e foi! Cheguei na casa dela no final da manhã. Imaginei que compraríamos as coisas de alguém ali perto, mas tudo já estava lá. E cada elemento que foi utilizado para o prato principal tinha uma história e um nome. Sim, Gabriela sabia quem produziu o seu feijão, amigos residentes em um assentamento do MST; o louro e a pimenta vieram de um sítio agroflorestral do sul da Ilha de Florianópolis; os demais produtos são provenientes de agricultura familiar, adquiridos em feiras locais. Além do afeto familiar presente naquele prato, agora diversas histórias estariam fazendo parte dele. Aquele carinho que ela tem em cozinhar para alguém se transporta ao saber de quem está comprando e consumindo. Uma receita simples e um cheiro delicioso. Vamos começar?

Precisaremos de feijão-preto, se conseguir orgânico produzido em agricultura familiar será melhor. Deixe-o de molho por pelo menos por 8 horas. Isso vai ajudar a eliminar compostos que dificultam a nossa digestão e trazem-nos desconfortos abdominais, afinal não queremos isso quando pensamos em tomar uma sopinha, não? Então é bom seguirmos as instruções.

Descarte a água do feijão que ficou de molho por 8 horas. Lave-o e coloque-o cozinhar na panela de pressão. Ah!... Panela de pressão, esse utensílio doméstico com o qual estamos tão acostumados rendeu uma história engraçada que ela passou.

Por determinado tempo da sua vida, Gabriela viajou e morou em alguns dos países da América do Sul. Um dia sua mãe disse que iria lhe visitar na Argentina, e como fazia muito tempo que a Gabriela não comia a sopa de feijão, ela pediu para que sua mãe ela levasse feijão preto.

Gabriela - Sim a sopa é feita com feijão preto, algo que não era fácil encontrar por lá, e a saudade da sopa que minha mãe fazia estava grande.

É claro que sua mãe levou o que a Gabriela pediu. Porém, ela vivia em uma pensão, onde só havia um quarto para ela e não tinha como sua mãe ficar ali. Diante disso, elas decidiram que iriam cozinhar e comer no hotel onde a mãe estava hospedada. Após Gabriela chegar ao hotel, elas foram preparar o feijão para fazer a sopa. Ela me relatou a seguinte fala de sua mãe indignada:

Gabriela: - E cadê a panela de pressão, meninaaa?

Gabriela: - Demorou horas pra cozinhar o feijão. E outra, é difícil encontrar panela de pressão por lá, eles não usam. Mas o triste mesmo foi que não ficou bom como eu lembrava.

Consegue imaginar isso? Estamos acostumados com esse tipo de panela que eu me demorei refletindo sobre isso, enquanto ouvia aquela história.

Bem, Gabriela tinha uma panela de pressão em casa, e o cozimento do feijão não demorou muito como aconteceu com ela na Argentina. Claro, com a dispensa cheia de temperos, a comida da Gabriela não ficaria sem. Inicialmente use somente duas folhas de louro. Coloque o feijão, o loro e cubra com água até ela passar da quantidade de feijão. Coloque para cozinhar. Após pegar pressão, deixe uns 15 min e desligue. É importante que o feijão fique bem cozido e molinho, pois, assim, será mais fácil bater o creme da sopa.

Enquanto o feijão cozinhava, Gabriela me fez um questionamento que achei superinteressante:

Gabriela: - Por que no Brasil não se come sopa como prato principal? E por que não comem sopa ao meio dia? Afinal, sopa é comida, né?

Na região sul ainda há uma certa cultura de comer sopas, mas dificilmente se vê lugares onde a tratam como prato principal. Por ter vivido um tempo na Colômbia ela comentou sobre a diversificação de sopas existentes lá e como é fácil encontrá-las.

Gabriela: -Vamos comer mais sopas, gente! Sopa é carinho no coração. Dá um afago gostoso a cada colherada.

Enquanto conversávamos sobre a sopa, o feijão cozinhava, e, ao mesmo tempo, os temperos eram preparados: 1 cebola cortada, 2 alhos picados, 1 pimenta dedo de moça picadinha, sem sementes, salsinha picada, cominho. A quantidade fica a critério da pessoa. Gabriela me disse que quando sua avó e sua mãe faziam a sopa, elas colocavam carne, mais

precisamente bacon, e os temperos que havia no sítio. Mas como ela não come carne, capricha nos temperos. Principalmente nas pimentas!

Pique a cebola em pequenos cubinhos, pique o alho, a pimenta e refogue no azeite até a cebola murchar e, enquanto isso, bata o feijão no liquidificador até virar um creme. Pronto! Agora é só colocar o creme na panela onde os temperos foram fritos e deixar cozinhar alguns minutos para pegar o gosto do tempero.

Chegou o momento de escolher o que colocaremos dentro do creme, segundo a Gabriela, pode ser arroz ou macarrão.

Gabriela: - Minha avó fazia com arroz e minha mãe com massas. Mas eu amo massas então vai ser massa. Meu pai gostava da sopa com massas também.

Após a escolha, é preciso tomar cuidado com essa parte do cozimento. O creme pode grudar na panela. É preciso ir mexendo e colocando água se necessário. Se você gosta de um caldo mais ralo, deve colocar água. Gosta mais grosso? Não coloque água.

Gabriela: - Autonomia na cozinha nos liberta e nos dá a chance de inventarmos. Mesmo quando estamos seguindo uma receita.

Ao final do cozimento, coloque a salsinha.

Quando sentamos para comer, Gabriela comentou sobre como seus pais comiam a sopa.

Gabriela: - Nós costumávamos comer com salada, principalmente de radicchi. A forma como o pai comia a sopa e colocando radicchi em cima dela.

No dia em que fui até sua casa, ela estava fazendo testes, e um deles era um pesto de agrião de produtores orgânicos que residem ali perto. Como, novamente, a cozinha nos dá essa liberdade de inventarmos, colocamos o pesto na sopa. Eu não consigo nem descrever a sensação maravilhosa que foi aquilo. Pareciam feitos um para outro: sopa de feijão e pesto de agrião.

Outro teste que fizemos foi com farinha de mandioca. Essa farinha ela comprou em uma feira local, quando foi para Mato Grosso visitar seus avós. Ela é uma farinha amarela e mais grossa. Trouxe crocância ao prato. Mais um alimento com história. E também fica uma delícia!

Ah! Não esqueça do pão para acompanhar!

Sentamos à mesa e seu companheiro juntou-se a nós para almoçar. Dividimos histórias, a comida e muitas risadas. Bom apetite!

Gabriela

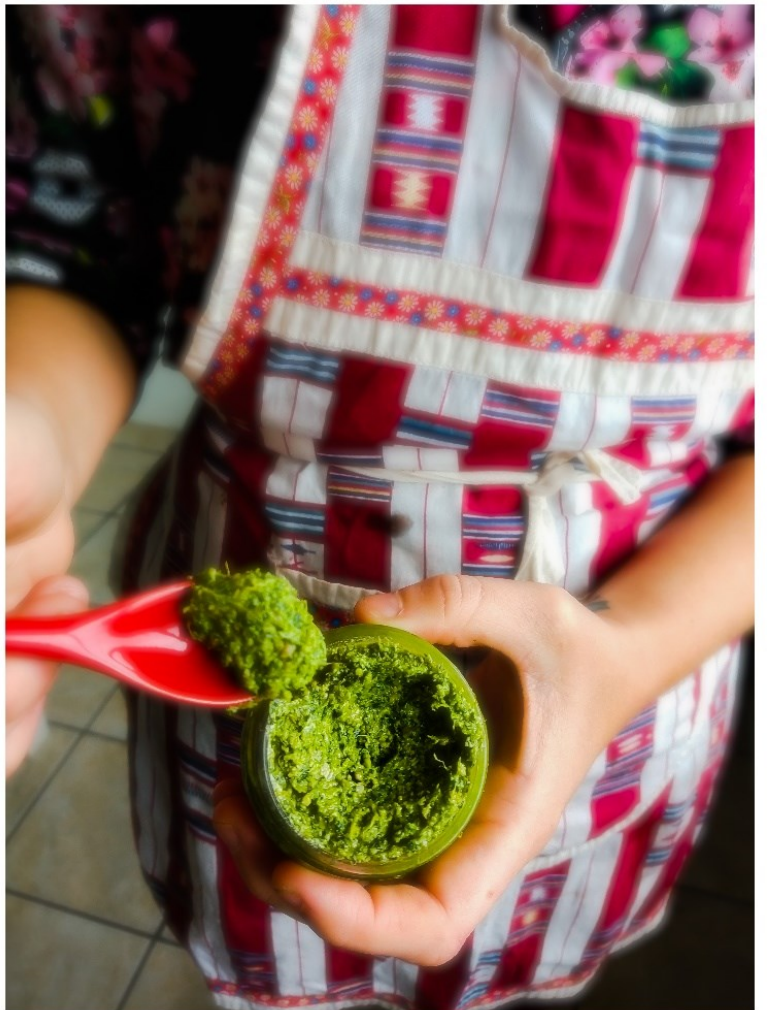














Taís

Pareceu muito ‘fácil’ o movimento que eu causei para meus ‘entrevistados’, entretanto, quando foi a minha vez de ser personagem, e fazer esse movimento, foi muito difícil escolher uma receita que remetesse à minha infância. Não que eu não soubesse ou não lembrasse, eu estava com dificuldade em escolher uma entre tantas.

Em meio a essas memórias, o mais incrível foi quando lembrei da polenta e a imagem da minha mãe se projetou na minha cabeça de uma forma absurda.

Taís: - Eu a vi diversas vezes fazendo aquele movimento, na frente do fogão a lenha. Com a sua panela de ferro grande e uma colher de madeira bem comprida. Mexendo de uma forma harmoniosa e intensa, como se fosse normal a ela aquilo.

Outro processo me veio à cabeça depois, quando eu a vi fazendo pães. O fascínio dela por esse alimento sempre foi visível, pois poderia faltar qualquer coisa em casa, menos pão. Era algo sempre presente no café da manhã, no almoço e jantar, principalmente quando havia molhos nas refeições.

Ah, os molhos eram diversos: molho branco com brócolis, de carne de panela, de carne moída, de frango. Eles eram acompanhamentos para diversos pratos: macarrão, tortéi, nhoque, lasanha, panqueca e polenta.

Taís: - Foi um processo gostoso isso de relembrar e de querer fazer todas essas comidas.

Amanheceu e parecia que eu sabia que eu iria mexer com o passado e com minhas memórias. O dia estava nublado, frio e pedia por uma comida aconchegante.

Taís: - Aquele clima era o perfeito para escrever e cozinhar.

Após viajar com minhas memórias, eu decidi qual prato eu faria. Olhei em minha dispensa para ver se eu tinha todos os ingredientes para preparar o prato escolhido. Algumas coisas não estavam presentes, então decidi ir ao mercado. Optei por ir ao mercadinho que há aqui perto de casa, primeiro porque não faltavam muitas coisas, e segundo porque esses mercados pequenos de bairro me lembram muito quando faltava algo na dispensa da minha mãe e ela me pedia para ir ao mercado, que ficava perto de casa, para comprar. Fiz esse processo e retornei para casa com todos os ingredientes que faltavam.

Optei por uma receita que surgiu na minha cabeça diversas vezes e por diferentes motivos. Escolhi polenta com molho. O molho poderia ser diverso, mas a polenta é única. Minha mãe tinha uma espécie de ritual para fazer polenta, toda vez era o mesmo modo. E claro, a ideia aqui não é que vocês sigam esse ritual, até porque eu não consigo, dentro da minha situação atual de trabalho e estudo cotidianos, mas é um ritual muito marcado para mim que me agrada muito compartilhar e, quem sabe, vocês consigam fazer também. Por que não?

Sempre tivemos fogão a lenha, por isso o clima de hoje invadiu meus pensamentos, fazendo-me lembrar ainda mais como ela fazia esse prato. Lembrei do cheiro da madeira queimando, aliás, que cheiro gostoso! Lembrei do aquecimento que o fogão proporcionava à cozinha e de quando sentávamos ao redor dele para conversar e tomar chimarrão.

Devaneios à parte, vamos ao que interessa: molho de carne moída e polenta. Fogão ‘aceso’ e quente desde cedo. Minha mãe pegava a panela e enchia de água para colocar esquentar. Próximo do momento de cozinhar, ela tirava as “chapas móveis” de cima do fogão, para colocar a panela direto no fogo. Assim a água esquentava mais rápido, acredito eu.

O processo de fazer polenta não é fácil, pois você precisa colocar a farinha aos poucos e, ao mesmo tempo, mexer para não empelotar e ficar com bolas de farinha no meio daquela ‘massa’ de farinha de milho. Engraçado é que minha mãe fazia aquilo com extrema naturalidade. Naturalidade ou experiência de vida? Acredito que um pouco dos dois. Ela jogava a farinha aos poucos e com uma colher, e aqui vem uma das partes que eu mais gosto de lembrar, que era o momento em que meu avô entrava na cozinha, pois ele sempre soube fazer de tudo, e para que o processo de cozinhar ficasse melhor e mais fácil, meu avô fez uma colher gigantesca de madeira. Ela tem um cabo bem comprido, assim a possibilidade de se queimar com a água fervendo diminuía muito.

Ela colocava farinha aos poucos e ia mexendo, até que se formasse uma massinha de farinha de milho com água. Agora era o momento de mexer. Não era mexer por mexer. Minha mãe tinha uma forma de mexer específica. De baixo para cima e para o lado. Como explicar o movimento? Não sei. Mas acredite, esse movimento faz diferença.

O cozimento da polenta, acredite, vai ser a olho. Vai depender da quantia de água e até da farinha que se está usando. Eu não consigo explicar exatamente um momento de quanto vai estar pronto, isso porque eu sempre observei o ponto enquanto minha mãe cozinava. Aliás, ela mexia a polenta de tempo em tempo, para não deixar queimar. Após cozinhar, uma dica: a polenta criava uma casquinha no fundo da panela, não de queimado, mas uma casquinha, que inclusive era a melhor hora, pois ela nos dava para comer com nata. Quando criar essa

casquinha, é hora de colocar numa tábua de madeira. No caso, essa tábua também feita pelo meu avô, era grande e feita para isso. Mas pode ser qualquer refratário em que caiba a polenta.

Tais: Há na minha família um consenso de que a polenta da Jusára é a melhor. Quem deu esse título? Meu avô. Então acredito que seja mesmo!

Hoje vou preparar a minha versão, com meus utensílios, minha disponibilidade e toda a informação resgatada da minha memória de quando via minha mãe cozinhando ao redor do fogão. As quantidades serão conforme meu gosto para temperos, e a quantia de farinha vai depender da quantidade de água e da própria farinha. O chimarrão está pronto e hoje o **Led Zeppelin** vai me fazer companhia.

Vamos para os ingredientes?

Para o molho, vamos seguir a metodologia da Jusára. Coloque a carne, já temperada com pimenta e sal, em uma panela e frite até ficar douradinha. Depois coloque a cebola, o alho e o pimentão e deixe fritar. Após isso, coloque o tomate e deixe cozinhando até virar um molho. Esse processo costumava ser feito lentamente no fogão a lenha, muito antes de ser feita a polenta. Então lembre-se: comece pelo molho e deixe a polenta para o final. Assim ela fica quentinha.

Para a polenta

Siga os paços descritos anteriormente ou da melhor forma que puder. A ideia principal é cozinhar a farinha de milho na água com sal sem que crie bolhas de farinha. Feito isso é só colocar no recipiente que irá servir.

Esse prato fica muito gostoso acompanhado de salada verde. Aqui eu fiz com a salada encontrada no mercado, mas minha mãe costumava fazer com uma salada chamada radicchi, ela é mais amarga e foi muito comum encontrá-la nas nossas refeições. Ela picava as folhas e temperava com alho, vinagre de vinho e sal. Caso encontre radicchi aconselho fazer de acompanhamento. Mas qualquer salada ficará gostosa acompanhando esse prato.

É estranha a sensação de ter tão bem formada a imagem da minha mãe fazendo todo esse processo sozinha e tranquila, mas eu não consegui fazê-lo do mesmo modo. Para fazer a polenta e mexê-la, precisei da ajuda do meu companheiro. E com a ajuda dele fui montando o prato, tentando seguir os passos descritos anteriormente. Após tudo finalizado, sentamos e comemos, e nesse tempo fui contando a ele todos esses momentos que contei aqui para vocês. Divida histórias e comida.

Bom apetite!

Tais





Fonte: Maycon Soares.





Fonte : Maycon Soares.



Fonte : Maycon Soares.

Prato Final

Nesta pesquisa, a partir das minhas vivências e memórias da infância trilhei um caminho no qual busquei provocar memória e afeto, por meio de um passeio, tanto pelas memórias quanto pelos locais que se costuma ir quando compramos nossos alimentos. Memórias que surgem quando a comida é feita e compartilhada. Busquei passar por momentos parecidos aos que eu tinha com meu avô quando saímos caminhar. Busquei ouvir, sentir e degustar as memórias e histórias dos personagens da minha pesquisa, mesmo sendo apenas três, muitas histórias chegaram até mim e consegui ver que elas ainda fazem parte da vida dos sujeitos que estavam ali, dividindo um tempo de suas vidas comigo.

Por consequência, nesse percurso as anotações feitas no caderno de campo e as fotos contemplaram o que chamou mais a minha atenção em cada encontro. Desse modo, registrei o dia de conversas desde a compra dos produtos até o cozimento de um prato típico que meus entrevistados escolheram e que os fez lembrar de suas respectivas infâncias e lugares pertencentes às suas memórias. A comida não trouxe só a história sobre ela em si, mas com outros momentos, com outras lembranças e afetos que se atravessaram naquele momento de partilha entre mim e meus anfitriões. O tempo frio e nublado, assim como o chuvisco fizeram parte não somente dos dias dos encontros, mas também estavam presentes nas memórias compartilhadas, o que fez parecer terem ocorrido em um mesmo recorte de tempo, mas em locais e circunstâncias diferentes. A liberdade de uma metodologia inventada deu espaço para que esse ato de garimpar memórias fizesse parte da escolha do prato tanto pelos personagens que as compartilharam, quanto por mim que as degustei.

Minha metodologia (sim, passei a chamar de minha) foi criada para que pudesse emergir na cena da pesquisa uma variedade e uma profusão de coisas, sentimentos e compreensões; enfim, de tudo aquilo que nos forma, nos educa na relação que tecemos com o ato de comer e, sobretudo, com o de preparar um alimento. Em razão de tudo isso, não consegui imaginar outra forma de fazer o afeto aparecer e dar o tom da minha pesquisa, que não fosse por uma metodologia criada a partir desse conceito. E ele diz respeito ao que nos atravessa, nos move, nos constitui, nos potencializa (ou não) como aprendi em algumas pesquisas realizadas no Coletivo Tecendo. Durante os encontros, as conversas, as histórias e as memórias fluíram livremente dos meus amigos.

Marcelo vestiu a personagem deliciosamente. Por um momento cheguei a acreditar que ele tinha lido os momentos propostos para a minha metodologia, pois conversava e contava

história tão graciosamente. Lembrou de sua infância, da horta da sua mãe, do tempo frio que deixava sua casa úmida no inverno, mas que o fogão a lenha aceso esquentava e ao mesmo tempo preparava o frango. Ele se relacionou com a comida de forma a lembrar momentos da sua vida como um todo. Mas tudo isso com leveza, maestria e um afeto alegre grande. A forma como ele ia descrevendo, cortava os alimentos e preparava tudo era nítido que aquele prato trazia memórias afetivas, olfativas e sensoriais da sua infância.

Gabriela ministrou seu prato de forma graciosa. Seu amor por cozinhar sempre foi nítido nos nossos encontros. Não foi diferente em nossa conversa. Havia muita felicidade quando ela falou sobre o prato que ela iria fazer e como seria bom para o dia frio de inverno. O carinho dela e o sorriso estampado no rosto contando quem tinha produzido o alimento que ela estaria usando. A simplicidade do prato veio regado de histórias, carinho e afeto. Tornando-o muito mais que uma simples sopa. Tornou-se um manifesto para incluir no cardápio brasileiro mais sopas!

A Tais pesquisadora e estrangeira na sua própria cozinha foi um movimento bacana de se fazer. As memórias do prato sempre estiveram presentes. Aprendi cozinhar com minha mãe, mas foi interessante atentar a esse processo que estava acontecendo ali com um olhar de fora e desfrutar de um tempo comigo para relembrar processos tão corriqueiros no meu dia a dia.

Acredito ter construído uma pesquisa que buscou contemplar o tempo lento para o cozimento. O respeito pelo tempo necessário para que a comida ficasse pronta. Tempo esse que agora só é conseguido a duras penas, quando conseguido. Criei uma metodologia que permitiu uma presença efetiva de outras pessoas. Elas não foram, simplesmente, objetos da minha pesquisa, foram atuantes, sujeitos ativos que me deslocaram do meu lugar cômodo de pesquisadora ao longo de todo o processo. E por conta disso, de ser uma metodologia que buscou ir ao encontro dos afetos alegres, foi complicado para mim se ver ao mesmo tempo como personagem, pesquisadora e escritora que compunha narrativas ficcionais tanto escritas em palavras, como imagéticas. Hora eu estava como pesquisadora, hora era uma amiga, hora era estrangeira na cozinha deles, hora parecia tão banal aquele processo que foi fácil esquecer que eu estava realizando uma pesquisa. Um pouco dos momentos acabei não registrando, outros registrei por fotos e acabava não anotando muito. Esse processo acabou afetando um pouco as narrativas, acredito eu, deixando-as engessadas e um tanto rápidas, sem o tempo lento necessário a um cozimento, a um processo formativo.

Com todos os atravessamentos do processo, tive a ideia de construir as narrativas ficcionais como se fizessem parte de um livro de receitas com narrativas, como disse, tanto escritas como imagéticas, com as reações surgidas durante o processo, em forma de comentários

e imagens⁵, uma busca de mostrar a sensação de poder fazer parte da memória/corpo/sabor dessas pessoas. E isso é o que a comida faz. Ela é, como diz Carla Soares, no seu blog *OutraCozinha*, “um motivo para falarmos do que nos mantém vivos”. E o que nos mantém vivos são histórias, afetos alegres, memórias e, também, o que comemos.

⁵ Todas as fotos aqui presentes são autorais. As fotos que não foram estão devidamente marcadas.

Referências

- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. 5. ed. Petropolis: Vozes, 2003. 372p. ISBN 8532616690
- COSTA, Luciano Bedin. Cartografia: uma outra forma de pesquisar. **Revista Digital do LAV**, Santa Maria, v. 7, n. 2, p. 66-77, maio/ago. 2014.
- COUTO, Mia. **O fio das missangas**: contos. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.
- GOMES, Maria Lopes e. **Entre ruídos**: encontros sonoros de uma pesquisa em educação. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2019.
- LINKE, Ines; GANZ, Louise. **Cozinhas temporárias**: pelos quintais do Jardim. Belo Horizonte: Ja.ca, 2013.
- PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia. Sobre a validação da pesquisa cartográfica. *In*: PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; TEDESCO, Silvia (org.). **Pistas do método da cartografia**: a experiência da pesquisa e o plano do comum. 1 ed. vol. 2. Porto Alegre: Sulina, 2014, v. 2, p. 70.
- REIGOTA, Marcos. **Ecologistas**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2003.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A cozinha como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- SLOW FOOD BRASIL. **Filosofia**. 2018. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia/>. Acesso em: 7 nov. 2018
- SOARES, Carla. **Outracozinha**. Disponível em: <https://otracozinha.com.br/author/carlasoaresf/>. Acesso em: 2 set. 2019.
- SOARES, Juliana M. M.; BIDIM, Yasmin. **Rota das Raízes**: gastronomia e cultura no estado de São Paulo. São Paulo: Buena Onda, 2018. 64 p.
- SOUZA, Eliseu Clementino de. Memória, (auto) biografia e formação. *In*: CHAVES, Sílvia Nogueira; BRITO, Maria dos Remédios de (org.). **Formação e docência**: perspectivas da pesquisa narrativa e autobiográfica. Belém: CEJUP, 2011.
- VALEK, Alline. Podcast. **Bobagens Imperdíveis #5**: escrevendo da cozinha. 01/06/2019. Disponível em: <https://www.alinevalek.com.br/blog/2019/06/bobagens-imperdiveis-5-escrevendo-da-cozinha/>. Acesso em: 20 set. 2019.

Apêndice A - Termo de autorização de uso de imagem e voz**TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ**

Pelo presente instrumento, _____, inscrito no CPF número _____ residente e domiciliado em _____, neste ato dominado AUTORIZANTE, outorga o seguinte termo de autorização:

- 1 - O autorizante autoriza a captação, fixação e utilização de sua imagem e voz, e de todos os elementos que as compõem, para fins de pesquisa e divulgação de seu trabalho.
- 2 - O foco do atual registro é a pesquisa do trabalho de conclusão de curso de Taís Cristina Gehlen pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).
- 3 - A presente autorização é firmada em caráter gratuito, por livre e espontânea vontade do(a) autorizante, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido ao autorizante, a qualquer tempo ou título.

Florianópolis, ____ de _____ 2019.

Assinatura

Apêndice B - Termo de autorização de uso de imagem e voz – Marcelo**TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ**

Pelo presente instrumento, Marcelo Fistarol, inscrito no CPF número 884.781.650-53, residente e domiciliado em Florianópolis (SC), neste ato dominado AUTORIZANTE, outorga o seguinte termo de autorização:

1 – O autorizante autoriza a captação, fixação e utilização de sua imagem e voz, e de todos os elementos que as compõem, para fins de pesquisa e divulgação de seu trabalho.

2- O foco do atual registro é a pesquisa do trabalho de conclusão de curso de Taís Cristina Gehlen pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

3- A presente autorização é firmada em caráter gratuito, por livre e espontânea vontade do autorizante, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido ao autorizante, a qualquer tempo ou título.

Florianópolis, 14 de abril de 2019.



Assinatura

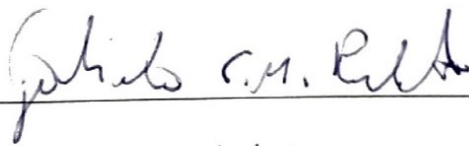
Apêndice C - Termo de autorização de uso de imagem e voz – Gabriela

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ

Pelo _____ presente _____ instrumento,
GABRIELA CRISTINA MAZEO RUBERT, inscrito
 no CPF número 069.153.309-17 residente e domiciliado em
R. ISALTINA ASSUNÇÃO FARIAS, 175, RIO TAVARES,
 _____, neste ato dominado AUTORIZANTE, outorga o seguinte termo de autorização:

- 1 – O autorizante autoriza a captação, fixação e utilização de sua imagem e voz, e de todos os elementos que as compõem, para fins de pesquisa e divulgação de seu trabalho.
- 2- O foco do atual registro é a pesquisa do trabalho de conclusão de curso de Taís Cristina Gehlen pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)
- 3- A presente autorização é firmada em caráter gratuito, por livre e espontânea vontade do autorizante, por prazo indeterminado, pelo que nenhum pagamento será devido ao autorizante, a qualquer tempo ou título.

Florianópolis, 29 de JULHO 2019.



Assinatura