

Cozinha, antropologia e educação – algumas reflexões

Jean Lauand¹
Priscila N. C. Chasseraux²

Resumo: A cozinha e a culinária, para além do mero aspecto nutritivo alcançam uma dimensão cultural e antropológica. Neste artigo, examinam-se alguns casos dessas outras dimensões, como no caso da conservação dos alimentos; cozinha e religião; “comida de macho” vs. “cozinha de mulher”. Apresentam-se também considerações sobre o importante papel desse tema na educação. A autora brasileira Nina Horta é uma importante referência nestas discussões.

Palavras Chave: Cozinha. cozinha e educação. cozinha e cultura. cozinha e antropologia.

Cooking, anthropology and education – some reflexions

Abstract: Cooking has anthropological and cultural significance. In this article, we examine some instances of this statement as in food conservation; cooking and religion; “male food” vs. “female food”. In this approach, cooking has an important role in education. Brazilian author Nina Horta is an important reference in these discussions.

Keywords: Cooking. cooking and education. cooking and culture. cooking and anthropology.

Introdução³

Considerando inicialmente a metodologia da pesquisa, a cozinha e a culinária – para além do mero aspecto nutritivo e de apetitosas receitas etc. – realizam de modo privilegiado aquela recepção antropológica e cultural de que fala Lauand (2011, p. 30):

“O caminho que sobe e o que desce são um mesmo e único caminho”. Aparentemente, nada mais evidente do que esta sentença de Heráclito de Éfeso (c. 540-470 a.C.), conhecido como “o obscuro”. Como naquela vez – parece piada – em que um ciclista gabando-se de seu bairro, excelente para andar de bicicleta porque não tinha subidas, teve que ouvir a pergunta: “- E descidas, tem?”. Claro que se não há subidas, também não há descidas... Mas, por vezes, há algo mais, há surpresas por trás das obviedades. Quem não toma um pequeno susto quando vem a saber que o primeiro critério de desempate para times que tiverem o mesmo número de pontos no Campeonato Brasileiro de Futebol é favorecer a equipe que tiver maior número de derrotas? Não, poderia alguém objetar, o critério favorece é o time que tiver maior número de vitórias! Mas acontece que... o time que tem mais derrotas e o que tem mais vitórias são o mesmo e único (aquele que tem menos empates)! Na verdade, a sentença de Heráclito esconde em si profundas surpresas. Aliás é do próprio Heráclito a afirmação de que a natureza gosta de se esconder, e podemos acrescentar: a realidade humana gosta de se esconder. Daí que precisemos de um método (palavra que etimologicamente remete a “caminho”), para *subir* até esse tesouro que desceu e está escondido.

¹. Prof. Titular FEUSP (aposentado) e do PPGE da Univ. Metodista de São Paulo. jeanlaur@usp.br

². Mestranda PPGE Metodista. Profa. de Técnica Dietética e Gastronomia – Fac. de Medicina do ABC. Coord. do curso de Nutrição da Anhanguera Educacional, S. B. do Campo priscilachasseraux@hotmail.com.

³. Este artigo é fruto de diálogos entre orientador e orientanda em sessões de orientação do projeto de pesquisa sobre culinária e educação, em torno da renomada autora Nina Horta.

A cozinha é parte importante desse jogo de sobe e desce e de esconde-esconde. Ela esconde (e, quando estudada sistematicamente, pode revelar) importantes significados antropológicos e culturais que – para seguir Heráclito – a ela "desceram" e compete ao pesquisador em Educação revelar.

Em trabalhos como este nosso, a metodologia está muito ligada àquilo que classicamente se chama *verstehen*. No sentido em que a caracteriza Ferrater Mora (2004):

Verstehen O termo alemão *Verstehen* é habitualmente traduzido por ‘compreensão’. Como se deu a *Verstehen* um sentido “técnico” que aparece em Dilthey e depois, em diversas outras acepções, em autores como Heidegger e Hans-Georg Gadamer, considera-se às vezes que é apropriado deixar *Verstehen* sem tradução.

Compreensão A partir de Dilthey, contrapôs-se com frequência a compreensão [*verstehen*] à explicação (*Erklärung*), considerando-se a primeira como modo de apreensão dos objetos das ciências do espírito, ciências culturais, ciências humanas, história etc., e a segunda como modo de apreensão dos objetos das ciências naturais. Considerou-se também a compreensão um método que se ocupa de significações, sentidos, relações e complexos de sentidos, ao contrário da explicação, que se refere a fatos, a relações causais etc.

É precisamente o que buscamos aqui: “significações, sentidos, relações e complexos de sentidos”. Por contraste, tomemos um típico problema de Física:

Um corpo de massa 20 kg é abandonado, verticalmente, a partir do repouso de uma altura de 15 m em relação ao solo. Determine a velocidade do corpo quando atinge o solo. Dado $g = 10 \text{ m/s}^2$. Despreze atritos e resistência do ar.

Esse problema pode muito bem referir-se ao humano (o homem, afinal, tem um corpo, com uma massa...), digamos à suspeita de assassinato de uma menina pelo pai. Mas, de seu ponto de vista, a Física ocupa-se somente de mgh e mv^2 , de energias potencial e cinética, de velocidades e acelerações etc., e não de intenções e motivações: se trata de homicídio culposo ou doloso; ou talvez de um acidente etc.

O objeto de estudo de uma ciência e, principalmente, seu peculiar ponto de vista, condicionam, obviamente, sua metodologia: de que servem, digamos, a *verstehen* para o matemático empenhado em demonstrar seus teoremas ou, reciprocamente, os teoremas do matemático para um historiador?

À matemática só interessam demonstrações, tipicamente pelo método axiomático. Evidentemente, a demonstração de um teorema, é um problema estritamente de lógica dedutiva: seria puro *nonsense* pretender, digamos, uma compreensão empática do triângulo: como ele se sente; seus sofrimentos, alegrias e traumas, suas expectativas e motivações, qual dos três ângulos é o seu predileto etc.

A *verstehen* é compreensão, sempre atenta às realidades culturais e antropológicas (o que inclui a base material para a existência humana). Isso é válido especialmente quando examinamos o âmbito da nutrição e da culinária. E é essa compreensão humana, articulada com a prosaica realidade da alimentação, que praticaremos nesta pesquisa.

Nota sobre culinária e religião

Somente a título de um primeiro (e contundente) exemplo (em outros estudos voltaremos ao tema), o apresentado pelo apologista católico Messori (1992, 167 ss.):

Falo com um anglicano e a conversa cai na proverbial “hipocrisia” britânica e dos países protestantes em geral. “Sim – ele reconhece – há algo de verdade nisso. E a razão é a indicada pelo nosso Oscar Wilde: a consciência protestante não impede de pecar; só impede desfrutar do pecado”. Lembro-me de Léo Moulin, o estudioso belga autor de uma história cultural-religiosa da gastronomia, convencido de que a arte da cozinha, como as outras artes, é reveladora do inconsciente dos povos. Ele me disse: “A gastronomia da Polônia católica é ótima, mas a da vizinha Alemanha Oriental, luterana, é péssima. Como isso é possível, dado que o clima e as matérias primas são iguais para os poloneses e alemães. E em qualquer lugar do mundo a cozinha dos católicos é melhor do que a dos protestantes e muito mais importante em suas vidas. Quando é que se vê as pessoas à mesa em um filme western? Pelo contrário, não há um filme italiano, francês ou sul americano que, antes ou depois, não acabe em trattoria. Nos filmes anglo-saxões só temos o “pub” e o “saloon”, as pessoas bebem mas não comem, exceto de vez em quando carne e feijões ou outras barbaridades do gênero, engolidas às pressas. Inglaterra e Estados Unidos, protestantes, nos deram muitas coisas, mas não uma gastronomia. Não foi Oscar Wilde quem disse que o inferno “é um lugar onde o cozinheiro é inglês”?”

Moulin alude à piada dos integrantes do inferno. Há várias versões (p. ex.: céu é um lugar no qual o policial é inglês, o cozinheiro é francês, o mecânico é alemão, o amante é italiano e tudo é organizado por suíços; inferno é um lugar no qual o policial é alemão, o cozinheiro é inglês, o mecânico é francês, o amante é suíço e tudo é organizado por italianos) mas sistematicamente o cozinheiro é inglês. Moulin, o agnóstico historiador da gastronomia, prossegue:

Para Moulin, a explicação do enigma é “religiosa”: “O fato é que o protestantismo tem reprimido no homem a “*joie de vivre*”: o crente está sozinho diante de Deus e deve assumir toda a responsabilidade por suas ações, incluindo a de abandonar a concupiscência pecaminosa do alimento. O católico é mais livre, menos complexado, porque ele sabe que, para ajudá-lo, há toda uma rede de mediações culturais e eclesiais. Há, acima de tudo, a confissão, com o seu perdão libertador. A tragédia do protestantismo é que cai sobre o homem um peso insuportável. Diz a ele : “salvar-se é problema seu; resolva-o a sós com Deus” o homem desaba sob esse peso terrível ou é forçado a fingir, até para si mesmo, uma virtude que não pode praticar. Daí a famosa hipocrisia”.

Uma discussão do tema, por exemplo com base no filme “A festa de Babette”, daria uma excelente atividade escolar.

O gelo, esse civilizador

Nossa dissertação terá como principal referência a notável cozinheira e escritora Nina Horta (abreviaremos por NH), que frequentemente em seus artigos faz sugestivas indicações (breves, pela própria limitação da coluna, que mantém há 25

anos na Folha de S. Paulo) precisamente sobre essas conexões culturais da culinária, que procuraremos desenvolver e encaminhar para a educação e o ensino, pensando sobretudo nos estudantes de ensino fundamental e médio, como sugestões de conteúdos e atividade para uma educação culinária.

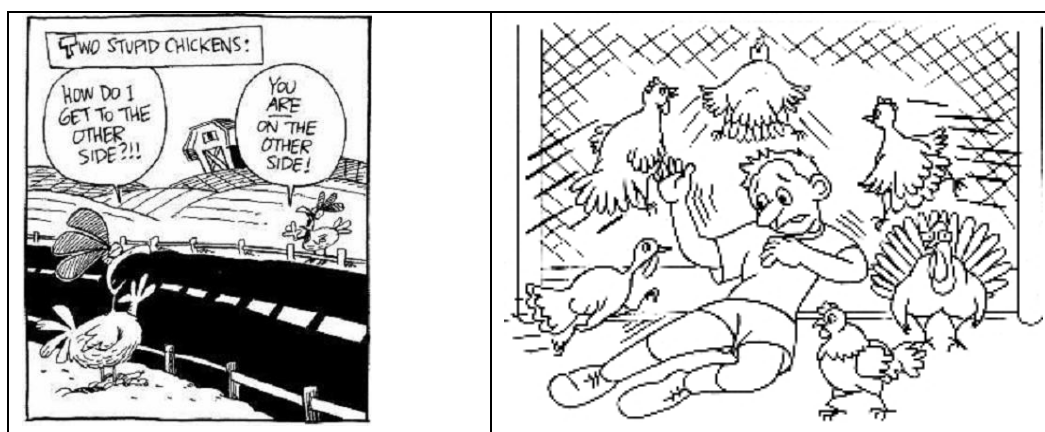
Se toda pesquisa e todo ensino voltam-se para desentranhar razões ocultas, tornando compreensível a realidade que se apresenta ao estudioso, no caso da culinária – de modo especialíssimo nos dias de hoje – encontramos um terreno fecundo e repleto de imensas possibilidades pedagógicas.

Pois, hoje, mais do que nunca, nossos alunos encontram-se com uma realidade que lhes é dada (e com possibilidades ilimitadas de “informação”), mas, afinal, opaca. A tecnologia oferece tudo pronto e acabado e as crianças não têm a menor ideia de como são as coisas, para além das prateleiras do supermercado.

Ao contrário do que ocorria no nosso tempo (e no de nossos pais e avós) é possível que uma criança hoje nunca tenha visto, digamos, um frango vivo, mas só na televisão ou na internet...

A urbanização e a tecnologia tornaram a vida moderna repleta de facilidades, mas, ao mesmo tempo, em certa medida alienada. Se perguntarmos a um aluno de ensino fundamental, ou talvez até mesmo de ensino médio, o que é um “frango caipira” ou os “ovos caipiras” que ele encontra no supermercado, será que ele tem vivência da resposta?

A expressão “frango caipira” é recente e seria incompreensível para nossos avós: para eles não havia frangos que não fossem “caipiras”. Hoje, o “frango caipira” ou o “ovo caipira” são exceções; os frangos são, em geral, criados em confinamento; já não ciscam (não se pode mais observar no cotidiano o “de grão em grão a galinha enche o papo”) nem escolhem seu alimento, pois recebem uniformemente ração etc. E uma das piadas mais conhecidas do mundo, por que o frango que atravessou a rua, era realíssima, quando surgiu em 1847. Também o “frango”, pesadelo de todo goleiro, tornou-se incompreensível, pois não se vê ninguém mais humilhado pela vã tentativa de apanhar o frango (de verdade), que inesperadamente escapa às mãos de quem tenta pegá-lo.



A geladeira. Quanto de antropologia, de senso histórico, de compreensão social, podemos obter da simples consideração dessa invenção, tão banal que – como tudo o mais – passa despercebida e *taken for granted*. NH, sempre atenta ao significado das coisas, diz:

Conservar a comida, gelar a bebida, fazer sorvete, transportar produtos de um lugar a outro, carne fresca, peixe fresco. O crescimento incrível da produção de alimentos, ah, o gelo, esse civilizador!
[neste artigo, faremos as citações da coluna de NH na *Folha de S. Paulo* por: FSP, data e link para o site do jornal. No caso acima: FSP, 27-10-11, www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/co2710201122.htm]

De fato, estamos tão acostumados aos confortos da vida moderna, que podemos não nos dar conta da imensa importância de aspectos como esse: o enorme problema, durante séculos, para conservar comida antes da geladeira...

Toda educação verdadeira requer compreender, naquele sentido de “*verstehen*”, captar o outro em suas próprias condições; uma alteridade que pode ser de tempo (não há conhecimento histórico sem “*verstehen*”), de latitudes e situações culturais: como condições climáticas ou tradições religiosas distintas das nossas etc. A alimentação, base mesma da existência humana, faz da culinária um excelente campo para despertar essa sensibilidade, como um autêntico tema transversal para tantas disciplinas como a História, Ciências, Geografia etc.

No caso deste tópico, a compreensão do passado, da história, depende muito mais da consideração da conservação dos alimentos do que de tantos acontecimentos políticos e militares que costumam ser priorizados no ensino.

E são realidades ao alcance da mão. Basta haver um apagão mais prolongado e já vemos nos noticiários da TV comerciantes lamentando a perda de produtos alimentícios e na própria casa talvez a mãe tenha que se desfazer de algum produto, que estragou por falta de refrigeração.

A máquina refrigeradora só surge em meados do século XIX e o primeiro frigorífico doméstico só surge em 1913! Ou seja, durante a quase totalidade da existência da espécie humana no planeta, não havia a possibilidade de prolongar a conservação dos alimentos pela geladeira. Naturalmente, o tema convoca discussão e atividades em diversas disciplinas sobre por quê peixes, carnes etc., se deterioram em temperatura natural? E, em termos históricos, a compreensão da vida sem algo tão simples como a geladeira.

NH comenta *O Sabor da Conquista - Veneza, Lisboa e Amsterdã na Rota das Especiarias*, livro de Michael Kronl, que discute a questão das especiarias, frequentemente apontadas como meio de conservação dos alimentos na época das navegações.

O autor começa derrubando a hipótese de que a Idade Média comia especiarias demais e que o motivo era esconder o ranço da comidas. Pelas receitas que pesquisou, usavam uma colher de chá de especiarias por quilo de carne. E o autor, comendo num restaurante de comida balti, assegura que a Idade Média acharia picante o que lhe deram lá. Acha que a procura das especiarias também não era para alimentos em decomposição. Será que os europeus ricos polvilhavam canela e pimenta no cisne e no pavão porque a carne estava rançosa? É uma ideia absurda, pois durante a história humana, até o surgimento da refrigeração, os métodos usados sempre foram secagem, salga e conservação em ácido. [...] Os cientistas tentaram descobrir uma mercadoria moderna que tivesse o mesmo papel transformador desempenhado pelas especiarias na expansão da Europa. Pensaram no petróleo. Claro que as nações até entram em guerra pela importância de algo tão crítico. Mas especiarias, pimenta? São absolutamente dispensáveis. E é aí que podemos ver

o relacionamento do homem com os alimentos. Quando as pessoas não têm mais medo de morrer de fome, escolhem a comida por motivos inacreditáveis. O alimento é fonte de significado e simbolismo. [...] Elas estavam na moda em 1500, como elixir da vida ou um gosto do paraíso. E agora, pelos mesmos motivos, longevidade, curas, saúde perene, enfim, vamos sendo dirigidos pelos mesmos venezianos, portugueses e holandeses de outrora, com outro nome.
(FSP, 13-08-09, www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq1308200917.htm)

Uma atividade que propomos é a de visitar um supermercado e observar os prazos de validade dos produtos: a carne, cortada no dia e mantida a 4° C, tem validade de 48 horas; do mesmo modo o leite e as manteigas são mantidas em prateleiras refrigeradas. Importante é também verificar nos rótulos a imensa quantidade de conservantes químicos. Boa parte das descobertas “revolucionárias” da história (e que hoje nem reparamos) estão ligadas à conservação: por fermentação, como nas bebidas alcoólicas – a cerveja e os destilados – o macarrão etc. Tratava-se de lutar contra a necessidade de consumo imediato dos alimentos.

O grande “boom” da indústria de alimentos, veio após a 2ª Guerra Mundial, com as mudanças tecnológicas e sociais, como o fato de as mulheres passarem a trabalhar mais fora de casa e os produtos precisavam ser de mais fácil acesso. Os bolos eram produzidos por elas, mas a farinha já estava pronta para o consumo e utilização, bem como a manteiga e o açúcar.

Houve um crescimento na industrialização de alimentos e o início do *shelf life* ou tempo de prateleira foi estendido para que os consumidores possam adquirir os alimentos num mundo consumidor. E nisso os supermercados deixaram de ser balcões que o cliente solicitava o que queria comprar por autos-serviços onde o cliente utiliza de seus sentidos na escolha do produto como tocar, olhar, cheirar... Daí as mudanças das embalagens, cada vez mais expostas aos clientes e o tempo de conservação maior dos produtos. A conservação de alimentos também está ligada à desidratação: a carne seca, as frutas secas. A torrada conserva-se por muito mais tempo do que o pão. Senão, quem poderia levar um abacaxi ou mesmo uma tangerina ou banana na bolsa para um lanche sem se valer de potes isolantes, para suportar nosso clima tropical?

Para possibilitar o consumo, veio a liofilização, um processo de desidratação usado para preservar alimentos perecíveis sem que haja o crescimento de bactérias, bolores etc, comum a esses alimentos, estes são congelados e a água é retirada, por sublimação, sem que passe pelo estado líquido. Não há mudanças no aroma e sabor é o método conhecido por alimentação de astronautas mochileiros (atividade comum nas regiões montanhosas no Nepal e na Índia é chamado às vezes trekking) porque o peso reduzido permite que carreguem mais alimento e reconstituí-lo o com água disponível. Este processo é utilizado na produção de café solúvel e por indústrias farmacêuticas.

Como vemos, muito da história da humanidade está ligado ao fato tão simples e essencialíssimo da conservação dos alimentos. Muitos dos alimentos que hoje apreciamos surgiram simplesmente pela necessidade de conservação em tempos em que não havia geladeira. É o caso da coalhada, da carne seca, das frutas secas, do macarrão, dos picles etc.

A coalhada surgiu pela prensagem e adição de sal ao leite coalhado a fim de preservá-lo.

A carne de sol ou carne seca é preparada como alternativa para a preservação do excedente de produção da carne bovina, ante as dificuldades encontradas para a sua conservação por refrigeração, associadas ao baixo nível econômico da população.

Assim, o processo da salga e desidratação se tornou a opção de conservação de carne, uma vez que as condições climáticas e a disponibilidade de sal marinho, principalmente na Região Nordeste, são bastante favoráveis a essa prática. Este hábito vem dos tempos pré-históricos, e tenha surgido em conjunto com a utilização do fogo, e não somente pela ação direta do sal e dos raios solares.

Para a conservação dos alimentos o sal era importantíssimo, como nos alimentos acima. Só chamando a atenção para esse fato, os alunos poderão entender que *salário* deriva de sal: o pagamento dos soldados romanos era feito no precioso sal. Se o sal hoje é um vilão, porque muitos sofrem de hipertensão (a Organização Mundial da Saúde recomenda um consumo máximo de 2g de sódio por pessoa ao dia, o que equivale a 5g de sal), houve tempo em que era um bem de valor inestimável. E, diga-se de passagem, é um dos quatro alimentos expressamente elogiados por Jesus Cristo, segundo os evangelhos. De fato, em Mc (9,50) e Lc (14, 34), Ele diz: “o sal é bom”. E em Lc (11,11 e ss.) fala do peixe e do ovo como bons alimentos, “coisas boas”; já em Mt (7, 9 e ss.) o mesmo elogio é dirigido ao pão e ao peixe.

Note-se que a própria NH nos lembra o apreço de Cristo pela comida: “Cristo dividiu um cordeiro com os amigos. Fez milagres com os peixes. Transformou água em vinho” (FSP, 26-3-11, www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq2603201122.htm).

O macarrão começou a ser feito logo que o homem descobriu que era capaz de moer os cereais, misturar com água e obter uma pasta cozida ou assada. Naturalmente, a produção desse alimento, de extraordinária capacidade de conservação (especialmente com o *triticum durum* da Sicília), impulsionou a tecnologia da moagem e invenções como a do moinho de água tornaram-se decisivas para a humanidade. As primeiras massas semelhantes ao macarrão surgiram nas civilizações assíria e babilônica, por volta de 2500 a.C. e tratava-se de uma pasta cozida de cereais e água. O macarrão para um melhor aproveitamento foi submetido a desidratação natural e com isso um consumo mais prolongado desde sua preparação.

Poucos podem prepará-lo e consumir e para aumentar sua utilização é aplicado o método de secagem ao natural e com isso seu uso tornou-se em larga escala por diversos povos do mundo. Mas também ele tornou-se vilão para aqueles pessoas em dieta para redução de peso; para os diabéticos que devem evitar o consumo de cereais de fácil digestão que elevam a glicose sanguínea. Também temos o macarrão como vilão para um grupo específico que nos últimos anos vem crescendo, os celíacos, como apontado por NH “diversificar ao máximo a dieta, buscando grãos como o trigo sarraceno e a quinoa. Lojas de produtos orientais vendem macarrão tipo bifum ou harussame, feitos de arroz e feijão, sem glúten” (FSP, 12-05- 11, <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/co1205201105.htm>). Se há limitações nas refeições, pode também haver diversificação no consumo.

Comida de macho

Outro tema importante a ser considerado na escola são as diferenciações: comida de macho, comida de mulher, comida de criança, comida de gay, comida de rico, comida de pobre etc.

NH dá-nos alguns exemplos de “comida de macho”:

As mulheres já tinham arranjado uns empregos ou carreiras que antes eram dos homens. Os próprios, ao ver as coisas apertarem para o lado deles, enfiaram um avental com gosto. Mas acharam por bem só cozinhar coisa de macho, como arroz de suã, feijoada, churrasco, rabada,

cuscut no vapor, cupim cozido, grandes peixes. (FSP, 18-08-11, <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/co1808201118.htm>).

Mas o caso mais emblemático vem da caricaturesca figura de Antonio Tejero, o quixotesco “guardia civil” espanhol, que invadiu com sua tropa o Parlamento e manteve os deputados sequestrados por 17 horas, em sua frustrada tentativa de golpe.

Enquanto a Espanha construía devagar a sua democracia, um tenente-coronel da Guardia Civil, António Tejero, entrou nas Cortes com 200 homens para realizar um golpe de Estado. Nessa tarde de 23 de Fevereiro de 1981, os deputados votavam a nomeação de um novo presidente de governo. Era uma ocasião simbólica e o momento adequado para que os órfãos do franquismo estancassem a democratização do país. (Diário de Notícias http://www.dn.pt/especiais/interior.aspx?content_id=982258&especial=Elei%E7%F5es%20na%20Europa&seccao=MUNDO)

Frustrada a tentativa de golpe, Tejero, preso, dirige à nação uma carta de fazer inveja ao próprio Quixote. Assume ser ele é o responsável por tudo (e se orgulha disso) e que fez tudo por amor a Espanha. E em tom patético entoou seu cântico a Espanha (à Espanha franquista, de Deus e *de la Iglesia*, da família, da ordem e da autoridade etc.).

Que el sentirme español sea para mí el más preciado título, tiene una sencilla y demostrable explicación: es que España es tan grande, tan hermosa... Es grande en su historia, hermosa en sus tierras, rica en sus campos, fecunda en sus gentes y divina en su lengua: ¡El español! Me he recreado miles de veces mirando con avaricia sus tierras; y lo mismo me ha estallado el alma de orgullo ante sus altivas montañas [...] Y de su tierra a su historia, ante la que, señores, ¡hay que descubrirse! Todos sabemos que desde los Reyes Católicos fuimos una gran nación, que no tardó en convertirse en grandísima. [...] ¡Mirad a España! besando a sus hembras y pariendo a sus hijos. Solo así te sentirás español. Español a quien le duele España. Y hoy nos duele porque no nos gusta como es. Hoy nos duele porque España tiene que ser una y grande y no muchas y rota.

Não podia faltar a referência à culinária produtora de bravos machos :

Y la belleza de sus rías, y el fragor de sus minas, y el bullicio de sus ciudades, y el sosiego de sus pueblos, y el sabor de sus vinos: Jerez, Rioja, Jumilla, Priorato, Rueda y Ribeiro...; y el gusto de sus guisos: fabada, cocido, escudilla, gazpacho, caldereta, pote, marmitako, sancocho... Comidas y bebidas de una raza bravía cuyos machos han llegado a ser dioses y ejemplo de heroínas sus hembras. (<http://www.generalisimofranco.com/noticias5/MB230209b.HTM>)

E decide o golpe, ao ver tudo isso ameaçado por “bandos de jovens degradados pela droga, pornografia, doentes que pedem por um terceiro sexo...”



É interessante notar, desde já, que não é só uma questão de paladar, mas de todo o contexto (natural? cultural? estereótipos) que cerca a cozinha, certas *vigencias* (Ortega y Gasset), *que se dan por supuesto*. Nessa brasileiríssima invenção – já exportada para diversos países, com grande sucesso –, a churrascaria de rodízio, os espetos de carne são encargo dos garçons homens (de preferência em trajés tipificadamente viris gaúchos: *pilchados*); o balcão de massas, das mulheres. Em nossas *vigencias* é inimaginável um espeto, digamos de sangrenta fraldinha, trazido por uma garçonete.

Naturalmente, não se trata só de comidas: cachaça é mais para os homens; licorzinho doce, para as mulheres. Em setembro de 2011, a Ambev lança publicidade apregoando o caráter universal da cerveja, apreciada tanto pelo romântico como pelo troglodita:

A cerveja é para o romântico.

E para o troglodita.

Só não é para menor de 18 anos.

+ID

A Ambev sempre apoiou o consumo responsável e agora ele vai virar nossa marca registrada. E o +ID é o ícone dessa campanha. Onde você engerar essa marca significa que ali tem um produto ou estabelecimento que exige o documento de identidade na compra de bebidas alcoólicas. Faça a sua parte, mostre sua identidade. Ela é a garantia do cumprimento da lei e de estar agindo com responsabilidade.

Consumo responsável. Essa é a nossa marca registrada.

ambev
Feita por gente e sonhos

BEBIDA ALCOÓLICA É PROIBIDA PARA MENOR DE 18 ANOS.

Nem tudo é “natural” nas *vigências*: o bacalhau, hoje, de preço proibitivo já foi em Portugal (e também no Brasil) bem mais acessível. Era o tempo em que lá, para

mostrar desprezo por alguém, não merecedor de nada especial, se dizia: “para quem é, bacalhau basta” e para indicar que não houve consequências importantes: “tudo acabou em águas de bacalhau”. Mortadela e feijoada, que já foram “comida de pobre”, hoje já são consumidas pelos ricos: a mortadela Ceratti é mais cara que o presunto Royale (algo impensável há algumas décadas) e os mais finos restaurantes apregoam feijoadas às quartas e sábados, podendo chegar a custar U\$ 40 ou mais. Em 1971, a Swift ganhou o Leão de Prata de Cannes, com Raul Cortez interpretando o nobre entediado que dispensa caviar e lagosta e delicia-se com a mortadela, na peça publicitária: “A nobreza aderiu à mortadela”:



Comida de mulher-mãe

Do outro lado, a “imagem ideal” é a da mãe, responsável pela união da família; é ela quem prepara as refeições, quem reza por todos, quem não dorme enquanto todos não estejam em casa, quem divide o frango do almoço de domingo. NH escreve sobre um domingo típico nas casas brasileiras:

Na mesa, todos em volta do frango. À mãe cabia dividi-lo porque mãe é quem sabe tudo sobre o gosto de cada um. O pai em primeiro. Se gostava de peito, os filhos comiam as coxas. Se gostava de coxas, os filhos comiam o peito, de forma que as gerações iam se alternando no gosto de coxas e peitos. No geral, um pai que gostava de coxa era sempre filho de um pai que gostava de peito, pois havia os filhos protegidos, que podiam provar do repasto do pai -e se o avô vinha almoçar, matavam-se dois frangos para que não houvesse disputa entre netos e avô, o que hoje chamam conflito de gerações. A mãe sempre comia a sobreasa, que não é coxa nem peito nem asa e não entrava na disputa. Mãe é mãe, sempre pairando acima dos conflitos. A asa só se comia na gula, na repetição. Ou sobrava para a empregada que, no geral, gostava mesmo é de sobreco, chamado de curanchim ou uropígio para não introduzir o cu no festim. Nunca vi comer-se um sobreco à mesa. Sempre na cozinha. A mãe sabia trincar só com faca e garfo, desarticulando as partes do frango e provando, no gesto, que fora bem assado. Era o ponto. Acho que deve-se aos franceses a tesoura de

trincar frangos: a cabeça do fêmur grudada na carcaça, a sobreasa levando um pedaço de peito e de asa... Um horror! Em vez da comunhão, uma cena de mutilação presidida pela mãe. Como uma família assim poderia se amar e se respeitar? (FSP, 09-07-09, <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq0907200923.htm>).

Estamos numa sociedade que a imagem é o primeiro fator a ser levado em consideração quando nos relacionamos em vários campos. A mulher engravida e exigem que ela coma “por dois”, quando o bebê nasce ela deve comer alimentos com “sustância” para ter leite o suficiente e ainda cobram dessa mulher aparecer com o mesmo corpo que possuía antes da gestação...!

E daí surgem as dietas milagrosas da lua, da sopa, de instituições de ensino renomadas... Seja qual for a escolhida ela inicia-se exclusivamente às segundas-feiras, dia internacional da dieta, da inscrição nas academias. Quando dizem que no ano novo irão fazer dieta de emagrecimento me pergunto, é melhor fazer dieta entre o Natal e Ano Novo do que entre Ano Novo e Natal, o resultado pode ser melhor observado.

As famílias estão diminuindo e com isso suas casas também diminuem e a cozinha que era o centro da casa passa a ser corredores pequenos e apertados dividindo espaço com equipamentos e mobília limitadas. Essa família torna-se pequena e não pode receber seus familiares para um encontro gastronômico e harmonioso.

Os empreendimentos imobiliários criam assim os espaços gourmet que são cozinhas espaçosas que recebem os convidados de moradores para assim se unirem e tentar resgatar algo cultural que é a troca familiar, em torno a uma mesa e um fogão. Ainda, para facilitar mais e promover esse encontro, os empreendimentos estão dando maior atenção na planta estrutural as varandas gourmet, que propiciam o convívio com a família e amigos e a troca de temperos e receitas.

Nessa cultura, o neto é capaz de ver sua avó fazendo o pão tradicional de família, o bolo de coco escrito em folhas amarelas e com as pontas rasgadas, enfim há troca de idades e conhecimentos nunca estudados em uma sala de aula.

Mas é claro que essa avó que prepara o bolo, não é a mesma de décadas atrás, ela entende de internet, faz viagens sozinha, vai à academia...os idosos e seus netos falam a mesma língua e os adultos perdem seu tempo em discutir relação, falar mal da cunhada, reclamar da bagunça que irá ficar... mas tudo isso faz parte da cultura família-conhecimento.

Considerações finais

Neste artigo procuramos enfocar a cozinha como o jogo heraclitiano de sobe-desce e esconde-esconde. O professor em intermináveis reuniões pedagógicas, escreve a ementa, o plano disciplinar, os objetivos da disciplina que será ministrada e com isso faz todo o conteúdo programático em cima do que será explorado e dito em sala de aula. Naquele momento professor-aluno, aluno-professor, as trocas muitas vezes não são percebidas logo de imediato. Ao final de um bimestre ou semestre esse aluno deve ser capaz de transferir o conhecimento adquirido em provas avaliativas, algumas dissertativas e outras optativas.

Aqui exploramos a cozinha enquanto indicador antropológico e cultural. O aluno ao ser colocado não já na relação professor-aluno, mas na relação aluno-mundo, pode abrir-se para essas realidades a partir de suas próprias vivências.

Com o tema gelo, por exemplo, ele pode passar pela história, geografia, ciências, matemática, português... e pode ocorrer de forma natural a transdisciplinaridade, que alguns colégios tão arduamente pretendem conquistar com “capacitações docentes”...

Com o tema “comidas” podemos abrir uma trajetória cultural e antropológica, acessível à bagagem de vida do aluno e fomentar no convívio escolar essa troca de experiências a partir de cada história particular.

O fato, no caso, de não haver cadeiras, carteiras ou qualquer objeto “escolar” como lápis, caderno etc. não quer dizer que o aluno não esteja aprendendo. E mais, o docente aprende, pois o aproxima do aluno e fomenta mais troca de conhecimento e afetividade do que o tradicional “professor fala; aluno escuta”.

Referências

LAUAND, J. **Os caminhos que levam às ideias.** In revista *Língua Portuguesa Especial Etimologias*, maio 2011, pp. 30-35.

FERRATER MORA, J. **Dicionário de Filosofia** (4 vols.) 2. ed. São Paulo: Loyola, 2004.

MESSORI, V. *Pensare la storia.* Una lettura cattolica dell'avventura umana, Paoline, Milano 1992.

HORTA, Nina. **Vamos Comer.** São Paulo: Ministério da Educação, 2002.

Recebido para publicação em 10-01-12; aceito em 25-02-12