

CULTURA GASTRONÔMICA MEDITERRÂNEA: DA MESA À SALA DE AULA

CULTURA GASTRONÓMICA MEDITERRÁNEA: DE LA MESA AL AULA

Prof. Ms. Alexsandra DE MATOS GIL.*

*Prof. Ms. Brenno Anderson AZEVEDO RODRIGUES.***

*Prof. Ms. Patrícia MAIA CORDEIRO DUTRA.****

Resumo

A alimentação expressa aspectos culturais dos povos, e as refeições têm um caráter simbólico em várias de suas expressões, assim como têm um valor importante para as organizações das sociedades, na produção e na transmissão de culturas. É um contexto em que o multiculturalismo se

* Graduada em Ciências Contábeis pela Universidade de Fortaleza - Unifor; MBA em Auditoria e Perícia Contábil pela Faculdade Integrada do Ceará - FIC e Mestre em Antropologia de Iberoamérica pela Universidade de Salamanca – USAL e Doutoranda em Ciências Sociais pela Universidade de Salamanca – USAL. E-mail: alexsgil@hotmail.com.

** Graduado em Comunicação Social pela Universidade Federal da Paraíba; Especialista em Jornalismo Cultural pela FIP; Mestre em Relações Públicas e Publicidade pela Universidade do Minho; Doutorando em Ciências Sociais pela Universidad de Salamanca. E-mail: b-ander@hotmail.com

*** Graduada em Psicologia pela Universidade de Fortaleza, especialista em Saúde Mental pela Universidade Estadual do Ceará, especialista e mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Federal da Paraíba, Mestre em Antropología de Iberoamerica pela Universidad de Salamanca e doutoranda em Educação pela Universidad de Salamanca. E-mail: pmcdutra@gmail.com

dissemina com facilidade pois tem o forte apelo do prazer, da celebração, e da confraternização. A culinária mediterrânea foi disseminada e alcançou o paladar de diversos povos em virtude de seus sabores e por sua capacidade de beneficiar à saúde. Então a investigação buscou relacionar a antropologia da comida e a gastronomia e se propôs a verificar a possibilidade de adaptar os ingredientes originais ao paladar local, substituindo-os por produtos regionais inquirindo: Como inserir o conhecimento da cozinha mediterrânea, trazida pelos imigrantes espanhóis, sem perda de características de alimentos do nordeste? O objetivo do estudo, portanto, envolve a apresentação e utilização de alimentos mediterrâneos saudáveis, bem como uma recuperação do conhecimento dos povos antigos para moldar uma nova identidade gastronômica num curso de gastronomia. Este é um estudo antropológico com base em uma análise da hermenêutica, conduzido por meio de entrevistas semiestruturadas. O trabalho revelou a evolução histórica e socioculturais da imigração espanhola, e a identificação dos padrões de alimentação em Fortaleza, Brasil; Analisou a visão acadêmica dada pelos professores e a interpretação da descoberta dos alunos de uma culinária transcultural. Obteve a experiência educacional e gastronômica da combinação do novo com o recomendável a padrões de saúde com alto nível de aceitação.

Palavras-chave: Educação, Saúde alimentar, Identidade cultural

Resumen

La comida expresa aspectos culturales de los pueblos, y las comidas tienen un carácter simbólico en muchas de sus expresiones, además de tener un valor importante para la organización de las sociedades, en la producción y transmisión de culturas. Es un contexto en el que el multiculturalismo se propaga fácilmente porque tiene el fuerte atractivo del placer, la celebración y la fraternización. La cocina mediterránea se ha extendido y ha llegado al paladar de varios pueblos debido a sus sabores y su capacidad para beneficiar la salud. Por lo tanto, la investigación buscó relacionar la antropología de la comida y la gastronomía y propuso verificar la posibilidad de adaptar los ingredientes originales al paladar local, reemplazándolos con productos regionales preguntando: ¿Cómo insertar el conocimiento de la cocina mediterránea, traído por inmigrantes españoles, sin pérdida de características alimenticias del noreste? El objetivo del estudio, por lo tanto, implica la presentación y el uso de alimentos mediterráneos saludables, así como la recuperación del conocimiento de los pueblos antiguos para dar forma a una nueva identidad gastronómica en un curso de gastronomía. Este es un estudio antropológico basado en un análisis de hermenéutica, realizado a través de entrevistas semiestructuradas. El trabajo reveló la evolución histórica y sociocultural de la inmigración española, y la identificación de patrones alimentarios en Fortaleza, Brasil; Analizó la visión académica dada por los profesores y la interpretación del descubrimiento de los estudiantes

de una cocina intercultural. Obtuvo la experiencia educativa y gastronómica de combinar lo nuevo con los estándares de salud recomendados y de alta aceptación.

Palabra clave: Educación, Salud alimentaria, Identidad cultural.

1- introdução

A globalização aproximou as pessoas a novos paladares, favorecendo a todos com acessibilidade à culinária dos quatro cantos do mundo. Poder provar e consumir com facilidade a comida internacional foi um dos privilégios que este fenômeno nos trouxe. O conhecimento de diferentes sabores e o domínio da execução ou consumo da gastronomia estrangeira, fala da identidade de quem cultiva este saber.

O encontro que se dá à mesa, pode ser mais que um momento ritualístico de intimidade e trocas, para o fortalecimento de afetos, ou seja, do corpo e da alma, mas também um momento em favor da multiculturalidade. Esta ocasião pode marcar tréguas, acordos, tratados, limites, reconciliações, reencontros, a confirmação de sentimentos, enfim, uma infinidade de possibilidades que têm na aproximação um elemento em comum.

Em sociedade, quando celebra, quando consolida relações, não se come sozinho, “a conversa amiga é capaz de revelar sentidos novos, até então desconhecidos” (Mandelbaum, 2012:47). O comer, sozinho ou

acompanhado, imprime distintos sentidos, assim como aquilo que se come. O que se permite que seja incorporado aos alimentos pode representar o encontro entre diferentes culturas.

Os hábitos alimentares são indicadores culturais, e trazem inseparavelmente de si as questões da saúde. Nesta busca, as barreiras de tempo e espaço são superadas e divergências esquecidas, mas é possível combinar alimentos saudáveis e diferentes heranças gustativas, de forma a não renegar as origens identitárias representadas nas comidas regionais.

Em virtude do seu caráter salutar, a culinária mediterrânea se consolidou como opção assimilada ao cardápio de vários países, de tal forma que foi reconhecida pela Unesco. Conforme Dieta Mediterrânica (2018: p.01) “A ‘Dieta Mediterrânica’ foi reconhecida e incluída na Lista Representativa do Patrimônio da Humanidade no âmbito da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade ratificada por Portugal em 2008”.

Sendo esta dieta, reconhecidamente, um recurso para a melhoria da saúde e da qualidade de vida, soma-se a busca pela vitalidade aos diversos motivos para se adotar a culinária de outra cultura ou país. Conforme Fischler (1995:79) “a compreensão de como se dá a adaptação a outra cultura alimentar exige considerar que o ato de ingerir um alimento é bem complexo, inclui dimensões do imaginário, a simbólica, a cultural e a social”.

Compreender estes processos, além de conhecer e dominar a execução da culinária mediterrânea passou a ser interesse do âmbito acadêmico, sendo assim, vimos esta vertente gastronômica como assunto de interesse de cursos de nível superior. No caso do Ceará, esta se constitui como disciplina obrigatória, categorizando este tipo de comida como um saber indispensável ao profissional que se forma.

Esta pesquisa foi buscar a primeira instituição de ensino superior a criar o curso de gastronomia no estado do Ceará, a Fanor. Devido ao seu pioneirismo, considerou-se que houve mais tempo para avaliar a receptividade do mercado e dos alunos quanto à gastronomia mediterrânea inserida na grade curricular.

Sendo assim, esta investigação, como objetivo geral, buscou conhecer a transmissão da culinária espanhola no contexto acadêmico de uma Instituição de Ensino Superior. Os objetivos específicos foram: caracterizar a educação intercultural no curso de gastronomia e conhecer as possibilidades de adaptação às características regionais locais.

Esta investigação tem sua relevância no fato de verificar a inserção das possibilidades de trocas culturais mediadas pela academia. No caso da gastronomia, o conhecimento sobre os benefícios de uma alimentação saudável deve estar combinado com o perfil socioeconômico e cultural da população, bem como às características da agricultura regional.

A culinária não deve ser voltada apenas ao alcance dos mais favorecidos, especialmente se esta tem como forte característica a sua capacidade de beneficiar à saúde e à qualidade de vida. É enriquecedor possibilitar o seu conhecimento e o uso de seus benefícios associados aos produtos regionais disponíveis no mercado e acessíveis ao uso popular.

Arnaiz (1996) discute no campo da Antropologia da Alimentação na Espanha, acerca do caráter interdisciplinar deste assunto e a importância de mesclar o olhar sobre paradigmas culturais da produção de conhecimentos mediterrâneos a saberes mais consistentes no enfrentamento de problemas alimentares da vida contemporânea. Sendo assim é uma necessidade frente às questões sociais relativas à fome, à pobreza e a saúde que a busca pela prática desta temática seja observada na educação gastronômica em Fortaleza.

2- O contexto migratório e a interculturalidade alimentar

Atravessar oceanos foi vocação europeia que marcou a sua história e a identidade de seu povo durante séculos. A expansão marítima, motivada pela busca por especiarias, aumentou a dimensão e os contornos dos mapas mundiais e a posse de territórios de vários países europeus.

Os aromas, os sabores, exóticos e únicos das Índias aguçaram o paladar e os desejos da nobreza, além de movimentar a economia e gerar riquezas através do comércio. Com o transporte dos produtos, iam

e vinham também os costumes, saberes e cultura que desembarcavam nos portos e se espalhavam nas cidades de destino e de origem.

Os saberes e sabores das mais variadas naturezas foram sendo incorporados por outras sociedades como uma das expressões do fenômeno da interculturalidade. As comidas tradicionais de cada região surpreendem a quem as desconhece e trazem conforto para a saudade de quem está distante.

Conforme novos costumes vão sendo incorporados, vão recebendo atributos locais. Na culinária não seria diferente. Os alimentos, a forma de serem preparados e temperados, suas cores e formas são símbolos de diversas representações da vida em sociedade: de ritos de passagem; de *status* e marcam a identidade de variadas culturas.

Hillebrandt (1997) combina a prática alimentar, ao processo de globalização e o fenômeno da interculturalidade alimentar, considerando que o cenário contemporâneo deixa clara a assimilação de hábitos alimentares a partir das trocas que foram intensificadas a partir das facilidades da internacionalização dos mercados. Aponta a alimentação como elemento de destaque na identificação de imigrantes e de suas origens e como fator de negociação para inserção na cultura em passa a interagir, de forma que algumas práticas alimentares são mantidas e outras reconfiguradas.

Sendo o Brasil um país receptor de muitos povos na era das grandes navegações, têm-se que há na sua culinária nativa a inserção de variados elementos da gastronomia internacional. Objeto de desejo de reinos europeus, nosso país foi objeto de incursões e notórias disputas entre portugueses, espanhóis e mesmo holandeses.

As disputas, além da conquista e exploração do território e de suas riquezas, também foram do registro histórico sobre os primeiros a chegar na Terra Brasilis. Aceita-se oficialmente que foram os portugueses, porém, há registros documentais de que os primeiros a pisar o solo brasileiro foram os espanhóis guiados por Vicente Pinzón e que estes desembarcaram no Ceará, marcando o início das trocas culturais entre Brasil e Espanha em 26 de janeiro de 1500.

Não há relatos da continuidade da sua presença e colonização no nordeste brasileiro, sendo mais facilmente encontrados na região sul do país. Novo fluxo de sua vinda para o Brasil se deu por ocasião da guerra civil espanhola. Fugidos, buscavam acolhida, bem diferente da forma exploratória inicial, pela qual dizimaram indígenas, impuseram seu idioma, religião, alimentação num implacável processo de aculturação. Já no Nordeste, se constata que os nativos conseguiram e perpetuar uma alimentação combinada com as tradições dos povos originários.

2.1 Cultura e Alimentação

Todo evento que não resulta da genética humana é considerado cultural. A pós a segunda guerra mundial teoricamente se deu ênfase aos costumes, hábitos e atividades que eram passados em grupos sociais através de suas gerações.

...de qualquer forma, o conceito de cultura ao qual eu me ateno não possui referentes múltiplos nem qualquer ambiguidade fora do comum, segundo me parece: ele denota um padrão de significados transmitido historicamente, incorporado em símbolos, um sistema de concepções herdadas expressas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida. (Geertz, 2008:66)

O conceito de cultura está relacionado às trocas de experiências humanas que ultrapassam as individualidades e a temporalidade individual da vida se consolidando como tradição que produz significados, norteia o convívio social e seu cotidiano. A cultura homogeneíza símbolos que traçam representações de valores que se expressam em uma multiplicidade de práticas, inclusive as alimentares, que têm em sua essência um elemento característico da cultura, a incorporação.

A imigração de portugueses e espanhóis agregou à nossa cultura a gastronomia mediterrânea que introduziu como ingredientes decisivos

a tríade de azeite, vinhos e trigo. Com os países ibéricos vieram também impregnadas em sua culinária a cultura celta, islâmica, romana, e de tantas outras depois de séculos de história de guerras, invasões e comércio de mais outros povos que com eles interagiram e lhes influenciaram.

É certo que as iguarias brasileiras também apresentam esta miscigenação, evidenciando o paladar indígena, europeu e africano. A antropologia alimentar no Brasil também destacou o papel social dos doces, como meio de “adoçar” as maneiras ou as palavras, conforme Gilberto Freyre, em seu livro “Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste” de 1939, revisado em 1967.

A colonização permitiu a assimilação de alimentos, novas formas de cultivo, utensílios para o preparo de comidas além de hábitos alimentares. A forma de fazer e o que fazer tomaram outra face no contato forçado pela colonização. Entretanto é possível observar no Brasil a relação de alteridade nas trocas culturais alimentares.

Segundo Expeitx (1999), a alteridade permite observar, conviver com uma cultura sem eliminar a outra. É possível se colocar no lugar do outro, dialogar e valorizar as diferenças. Assim vemos o diálogo entre as culturas ancestrais às espanholas, esta e a cultura nordestina. “Mucho más allá de consideraciones biológicas y nutricionales, la alimentación queda ubicada, fuera de toda duda, dentro del marco cultural de las relaciones sociales y culturales de los individuos” (Expeitx, 1999:3).

As trocas interculturais se dão nos campos da vida do cotidiano através das escolhas pessoais e do contexto em que as pessoas estão inseridas. Onde, como, quando comem, por exemplo, são condicionados por condições de acesso e aprendizagens que se dão no âmbito da vida social, mas podem acontecer de maneira formal em um ambiente educacional acadêmico.

2.2 A interculturalidade e a educação para a gastronomia

A aprendizagem ou a educação intercultural implica em um sair de si, do seu centro ou ego e observar, assimilar o outro, o estranho ou mesmo estrangeiro. É fazer do estranhamento o conhecido, descentralizar a cultura original e ampliar os seus horizontes.

A educação intercultural, conforme Candau (2001), propõe o encadeamento com a cidadania, uma ponte entre os diferentes. Através da educação se pode minimizar os conflitos das diferenças e ensinar a tolerância ao diferente sem que isto seja uma fonte de opressão ou sofrimento, mas uma atitude natural de uma sociedade resiliente e que convive em paz.

Na gastronomia, a educação intercultural insere a intercessão entre valores, saberes, costumes e hábitos que favorecem a saúde, a socialização e a valorização de pessoas e suas relações. As trocas em culinária e a interculturalidade aplicada às práticas gastronômicas facilitam também a incorporação e a disseminação de novos hábitos

alimentares sem o tão forte impacto do novo e desconhecido que podem provocar a rejeição ou a desconfiança antes o inusitado.

3- Análise dos resultados

Foi verificado que o perfil dos alunos é de estudantes que já têm uma graduação anterior, indicando que mais trocas interculturais acontecem ao longo do curso, não apenas pela aprendizagem da culinária internacional, mas pelas experiências pessoais também.

Observou-se que, no início do curso, nas primeiras turmas, não havia a busca ou o interesse pelo conhecimento da culinária dos antepassados colonizadores, mas um interesse em aprender pratos típicos, regionais, locais, e um interesse dividido entre o interesse de estudantes com outras formações que buscavam o curso como meio de satisfação e prazer pessoal, e aqueles que buscavam a gastronomia como meio de vida

A culinária mediterrânea é apresentada neste curso de gastronomia não apenas ensinando as receitas tradicionais, mas o cultivo das plantas que usualmente são ingredientes, as características de cada um dos alimentos e o potencial de benefícios à saúde de quem os consome.

As disciplinas acontecem combinando laboratórios práticos com a história da alimentação e dos alimentos que compõem o cardápio

daquela culinária. Nesse processo, o povo e sua cultura são estudados e passam a fazer parte dos conhecimentos associados ao aprendizado sobre os alimentos e a alimentação saudável.

O curso promove interações com a sociedade através de eventos gastronômicos, degustações, festivais e da divulgação na mídia de tais eventos a fim de valorizar as práticas aprendidas pelos estudantes sob a supervisão de professores com qualificação de especialistas, mestres e doutores.

As aulas buscam revelar também os vestígios das trocas culturais, da miscigenação intercultural nos cardápios ensinados. Apresenta as pistas das trocas históricas marcadas nos temperos, nos ingredientes e na forma de preparo de cada iguaria.

Conforme Gil (2015: pág 60) a instituição tem os seguintes objetivos para o gastrônomo ali formado:

- identificar e reconhecer a importância dos protocolos de hábitos sócio ambientais e de utilidades das práticas ancestrais trazidas para o cotidiano, esta última como meio de pesquisa desta dissertação.
- reconhecer e executar as técnicas culinárias básicas nas mais diversas tendências
- gerenciar cozinhas e empresas de alimentação, além de dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal;

- habilitado a desenvolver competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos específico em técnicas de culinárias, desenvolvendo capital humano especializado.

A adaptação ao aprendizado e assimilação de um novo estilo alimentar requer que se compreenda o contexto da culinária no Ceará. A comida neste Estado tem como pontos fortes o uso de massas, gorduras, açúcares e carnes. O histórico de fome causada pelas secas fatais ao povo do sertão não permitia espaço para o gosto por hortaliças e vegetais. O prazer de comer está associado à capacidade de, ao se alimentar, ter garantias de saciedade.

A instituição, a partir de seu compromisso com a educação alimentar além da gastronômica, investiu no ensino do valor da alimentação saudável e o uso da culinária mediterrânea neste contexto foi uma combinação exemplar e muito atraente ao perfil multicultural que a globalização permitiu que a sociedade tivesse acesso.

A combinação do novo, com o recomendável a padrões de saúde e de estética foram atrativos para os estudantes. O prazer pela comida e o prazer pela saúde passaram a ser combinados na educação culinária. O prazer pelo sabor e pela textura de vegetais e hortaliças precisou ser desenvolvido para substituir a impressão de que estes seriam apenas enfeite e que não teriam nem gosto e nem a capacidade de saciar a fome.

Outro incentivo para o aprendizado desta culinária mediterrânea foi a possibilidade de misturar os ingredientes locais aos tradicionais.

Esta opção se tornou mais atraente ao passo que pode tornar o saudável mais familiar ao paladar acostumado à busca pela prevenção da fome. Ingredientes regionais foram facilmente adaptados e enriqueceram as práticas e a disseminação da cultura alimentar mediterrânea.

Referências

- Candau, V. M. (2001). *Didática crítica intercultural*. São Paulo: Editora Vozes.
- Dieta Mediterrânea. (2018). *UNESCO*. Recuperado em 24 setembro 2018, de <http://dietamediterranea.net/?q=pt/node/7>.
- Expeitx, E. (1999) *La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones*. Em: <http://revistas.um.es/areas/article/view/144821>. Visualizado em 2 de julio de 2015.
- Fischler, C. & Masson E. (1995). *Comer: a alimentação de francesas, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora Senac.
- Geertz, C. (2008). *Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura*. In: *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC.
- Gil, Alexsandra de M. *Transmissão Cultural espanhola: A redescoberta acadêmica através da gastronômica mediterrânea*. Dissertação. Universidade de Salamanca: USAL.

Hillebrant, J. D In Moreira B. C. (1997) *Estrangeiros e descendentes na história militar do Rio Grande do Sul - 1635 a 1870*. A Nação/DAC/SEC-RS, Porto Alegre.

Mandelbaum, B. (2012). *Em busca de um encontro: o método hermenêutico na pesquisa em psicologia social*. São Paulo: Universidade de São Paulo.

Arnaiz, M. G. (1996) *Paradojas de la alimentación contemporânea*. Espanha: Icaria Editorial.