

TRADIÇÃO, A CRIAÇÃO DA MEMÓRIA GUSTATIVA E AFETIVA

Renata Vicente dos Santos Rodrigues¹

¹Nutricionista - Faculdade Guararapes - FG; E-mail: rvs.rodrigues@hotmail.com,

Resumo: A tradição é a possibilidade da inserção do passado no presente. Especificamente sobre tradições culinárias, elas podem ser repassadas de geração em geração em uma mesma população. A tradição culinária pode misturar ingredientes, constituir-se algo próprio, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos. É de extrema relevância a elaboração deste trabalho. Pois, a narrativa aqui encontrada não denota apenas a história individual, mas sim abordagem social, cultural, histórica, gastronômica de gerações. O objetivo desta pesquisa é contribuir com o repertório de receitas, fazendo com que não se percam ao logo dos anos. A pesquisa é do tipo relato de experiência e/ou bibliográfica. A metodologia ainda contou pesquisas bibliográficas, em bases de dados bibliográficos, SciELO (Scientific Electronic Library Online), PubMed e DeCS. Foram selecionados artigos do período entre 2005 à 2021. A linguagem adotada para tal pesquisa foi o português e inglês. No total foram utilizadas dezesseis referências, sendo artigos, trabalhos acadêmicos, livros, revistas e sites. A coleta de informações da receita de família se deu a partir fonte familiar. As tradições habituais das receitas de família podem ser agentes formadores do gosto, ativando o sentimento de prazer e a saciedade. Dessa forma, afetividade e sabor repassados nas cozinhas de casa, ainda prevalecem e resistem ao tempo. Finalmente, o repasse das tradições das receitas de família, impulsionam a educação e o respeito a diversidade de cada lar; aproximando indivíduos, propiciando a viabilização da trama social, do legado familiar e individual, assim a criação da memória gustativa e afetiva.

Palavras-chave: afeto; antropologia da alimentação; comida; gosto; receita de família

INTRODUÇÃO

A alimentação é um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações, necessidades fisiológicas e de condutas (1). Por sua vez, o alimento é natural à sobrevivência da espécie humana, mas sua dimensão cultural é posta em relevo pela ação social (2).

A comida então está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos (3). Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (4).

Já a tradição é a possibilidade da inserção do passado no presente. Especificamente sobre tradições culinárias, elas podem ser repassadas de geração em geração em uma mesma população. De avó para mãe, para filho, ou de forma intergeracional, uma tradição culinária pode ser passada de forma não linear, mas se sobrepondo gerações. Como no caso de avó que transmite para neta quando geralmente convivem juntas (5).

É na cozinha descortinada pelas receitas culinárias de família, que 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 (1).

É de extrema relevância a elaboração deste trabalho. Pois, a narrativa aqui encontrada não denota apenas a história individual, mas sim abordagem social, cultural, histórica, gastronômica de gerações. O objetivo desta pesquisa é contribuir com o repertório de receitas, fazendo com que não se percam ao logo dos anos.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa é do tipo relato de experiência e/ou bibliográfica. A metodologia ainda contou pesquisas bibliográficas, que deram sustentação no contexto em geral. As buscas foram realizadas em três bases de dados bibliográficos, sendo estes SciELO (Scientific Electronic Library Online), PubMed e DeCS. Foram selecionados artigos do período entre 2005 à 2021.

A linguagem adotada para tal pesquisa foi o português e inglês. Nas buscas foram utilizados os seguintes termos: afeto; antropologia da alimentação; comida; gosto; receita de família. No total foram utilizadas dezessete, sendo artigos, trabalhos acadêmicos, livros, revistas e sites.

A coleta de informações se deu a partir fonte familiar. Realizou-se uma coleta a partir de uma conversa subjetiva, onde alguns tópicos foram levantados, como identificar a receita de família, as ocasiões em que esta é utilizada; possíveis adaptações em sua elaboração, a razão desta; e se existe algum cuidado no sentido de repassar esta receita fazendo-a circular entre os membros da família.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

É bem verdade que a alimentação constitui uma necessidade básica do ser humano e acompanha a evolução da humanidade (6). Seguindo esta demanda, a prática de comer fora ficou cada vez mais difundida na sociedade (7).

A comida feita de uma forma especial pode ter um novo significado, além da nutrição e da saciedade da fome, esta pode manifestar-se como alimento da alma ou rememorar momentos que são revividos (2).

Contudo, a afetividade perpassada nas cozinhas de casa, ainda prevalecem e resistem ao tempo. O afeto propicia aproximação entre os indivíduos, sendo propensa a viabilização da trama social (8).

A afetividade por sua vez, se inicia na infância e evolui para o meio social, nas relações com a família e pessoas que convivem diariamente, tendo a possibilidade de convivências com crianças e adultos (9). Os costumes habituais podem ser os agentes formadores do gosto, porque as preferências estão associadas às condições objetivas de existência (10).

Nessa perspectiva, cabe compreender que o gosto é uma sensação experimentada pelas papilas gustativas, intimamente relacionado ao olfato, sendo apreendido culturalmente, desempenhando papel fundamental na orientação de escolhas alimentares (11).

A sensação e a percepção ligam os mundos físico e psicológico. Para entender os estímulos externos, o organismo necessita de informações fornecidas pelos órgãos do sentido, por meio de impulsos elétricos e sinais químicos (sensação), e da transmissão delas ao cérebro. A percepção é o processamento, a organização e a interpretação desses estímulos (11). Deste modo, a percepção é norteadada pela bagagem de experiências anteriores, inexoravelmente culturais.

Os sistemas perceptivos estão intimamente ligados à aprendizagem, memória, emoção e linguagem (12). O gosto desempenha também um papel fisiológico, pois aciona reflexos de ingestão e digestão; ativa o sentimento de prazer e a saciedade e detecta a qualidade do alimento (deterioração, toxicidade etc) (13).

Tudo isto para explicar o quão vasto e plural é o universo da alimentação, da comida, do sentir. Não se dá do nada. A alquimia da alimentação perpassa pelos menores detalhes da percepção humana. Denotando que o homem sai do micro conhecimento empírico para uma experiência variada e rica no aspecto social e cultural.

E foi no cotidiano que o sorvete caseiro (Figura 1.) surgiu como grande representante do sabor, do afeto e da tradição de nosso lar. Já estamos na terceira geração de leituras desta receita. Seu gosto peculiar de notas de baunilha e a sua temperatura gelada, nos remetem a memórias, a cheiros únicos e que acabam por confundir com o nosso presente. Em um misto de acolhimento, alegria, expectativa e saudosismo com o bem querer ao que se come.



Figura 1 – Sorvete Caseiro

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/28074-sorvete-caseiro.html>

A tradições culinária ou o legado que nos foi passado de forma costumeira, através do cotidiano, mas não de uma forma linear. Afinal, testes foram sendo feitos ao longo da história e possibilitaram maior otimização da receita e da tradição. Mesmo com toda esta beleza, em um tom quase que apelativo, o que nos mobiliza até hoje é o sabor e o afeto tão arraigados em nossas memórias.

As ocasiões em que a receita do sorvete caseiro era feito, era basicamente para o fim da noite. Este era o grande evento. Ter algo doce, quente e gelado, uma coberta, um bom filmes e todos nós no sofá. A programação perfeita. O ápice da semana e da mais simples felicidade. Criava-se uma atmosfera em torno da preparação. Começava na sexta, visando o sábado. Entretanto, a ansiedade e a inquietude, muitas vezes nos fez comer antes. Sem dar tempo suficiente para o congelamento, devido ao números de vezes em que era aberto.

Com o passar dos anos, alguns ingredientes sofreram modificações, logo a receita teve de adaptar. Afinal, a própria indústria nos impôs isso ao diminuir a qualidade, aumentar preço ou por se difícil de encontrar, como o creme de leite fresco, fava de baunilha etc. Mesmo assim, o cuidado perante a preparação nunca foi negligenciado.

O legado desta receita de família, acabou que ficou aos nossos cuidados, ou seja, a tradição era/é de comer em nossa casa. Mesmo sendo repassada para os outros membros,

com uma circulação, a preparação parece ganhar um cuidado quanto a textura homogênea, harmonia dos ingredientes. É sempre sugerido que quando feita em nossa casa, a preparação ganha um sabor extra.

Tal peculiaridade ganhou espaço ao longo dos anos e também tornou-se parte do legado de tradição da história da receita de família. Todos os ingredientes e modo de preparo estão dispostos e descritos na (Figura. 2) e (Tabela 1.)



12h 40min 10 porções

Sorvete Caseiro

Ingredientes

- o 6 ovos (gemas peneiradas e claras em neve);
- o 1 lata de leite condensado;
- o 1 lata de leite integral (mesma medida da lata de leite condensado);
- o 1 de creme de leite (sem soro);
- o 8 colheres de açúcar (peneirada na clara);
- o 10 gotas de baunilha;
- o 4 colheres de sopa de Nescäu;
- o 2 colheres de sopa de água;

Modo de Preparo

1º Forma
Misturar o Nescäu e água até formar consistência de creme/pasta/espesso e pincelar generosamente o fundo e as laterais da forma redonda de furo. Reservar.

2º Papa
Em panela, colocar as gemas, o leite condensado, o leite integral, 4 gotas de baunilha e misturar. Cozinhar até levantar fervura, com indícios de bolhas. Deixar esfriar. Reservar. Caso corte, bater em liquidificador e voltar para panela e reservar.

3º Claras em neve
Em uma batedeira, bater as claras em ponto de neve, até obter consistência firme e volumosa. Acrescentar 6 gotas de baunilha; Colocar o açúcar ao poucos e o creme de leite, incorporar delicadamente até obter uma mistura homogênea, sem vestígios do açúcar. Acrescentar a mistura da papa em movimentos circulares. Levantar a mistura a forma. Cobrir com papel alumínio. Deixar congelar por 12 horas, caso preferir, de um dia para outro.

4º Servir
Colocar a forma sobre a chama baixa rapidamente. Pegar uma faca lisa e contornar até soltar. Virar sobre um prato. Servir.

Figura 2 – Sorvete caseiro lúdico.
Fonte: elaborada pela autora (2021).

Tabela 1- Ficha Técnica de Preparação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO		Nº 01
Sorvete Caseiro		 <p>Imagem: Tudo Gostoso.</p>
Rendimento	10 porções	Tempo de preparo
Ingredientes	Unidade de medida/ g/ml/und	
6 ovos (gemas peneiradas e claras em neve);	6 und	
1 lata de leite condensado;	395 g	
1 lata de leite integral (mesma medida da lata de leite condensado);	320 ml	
1 de creme de leite (sem soro);	300 g	
8 colheres de açúcar (peneirada na clara);	96 g	
10 gotas de baunilha;	5 ml	
4 colheres de sopa de Nescau;	24 g	
2 colheres de sopa de água	30 ml	
Modo de Preparo		
1º Forma		
Misturar o Nescau e água até formar consistência de creme/pasta/espesso e pincelar generosamente o fundo e as laterais da forma redonda de furo. Reservar.		
2º Papa		
Em panela, colocar as gemas, o leite condensado, o leite integral, 4 gotas de baunilha e misturar. Cozinhar até levantar fervura, com indícios de borbulhas. Deixar esfriar. Reservar. Caso corte, bater em liquidificador e voltar para panela e reservar.		
3º Claras em neve		
Em uma batedeira, bater as claras em ponto de neve, até obter consistência firme e volumosa. Acrescentar 6 gotas de baunilhas. Colocar o açúcar ao poucos e o creme de leite, incorporar delicadamente até obter uma mistura homogênea, sem vestígios do açúcar. Acrescentar a mistura da papa em movimentos circulares. Levar a mistura a forma. Cobrir com papel alumínio. Deixar congelar por 12 horas, caso preferir, de um dia para outro.		
4º Servir		
Colocar a forma sobre a chama baixa rapidamente. Pegar uma faca lisa e contornar até soltar. Virar sobre um prato. Servir.		

Fonte: elaborada pela autora (2021).

CONCLUSÕES

A partir deste trabalho, foi possível fazer um resgate histórico da tradição das receitas. Este hábito, de repassar as receitas e as formas de preparo, perpassam de gerações em gerações na maioria dos lares brasileiros. É comum em muitas famílias o burburinho e o anseio pelas reuniões nos almoços de domingos, sempre com alguém à frente da cozinha, se intitulando como “expert” de determinado prato. Este comportamento per si só já denota a enorme relevância social e cultural das receitas de família.

O apanhado desta pesquisa teve como intuito melhorar a disseminação da importância das receitas de família, a compreensão do valor do contexto histórico em que estas receitas estão inseridas e são repassadas, tornando-se parte do legado familiar e individual, possibilitando assim a criação da memória gustativa e afetiva.

A partir disso, é importante que a população tenha incentivo quanto ao repasse de suas tradições, de suas receitas; pois isto também impulsiona a educação e o respeito a diversidade de cada lar. A pluralidade de cada um. Finalmente, o conhecimento deve ser de comum acesso. Cabendo portanto, novos estudos e debates sobre uma temática tão importante para a história da humanidade.

REFERÊNCIAS

1. Santos, C. R. A. Os pecados e os prazeres da gula: os cadernos de receitas como fontes históricas. III Evento de extensão em pesquisa história, 2008. Texto disponível em www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/prog.html. Acesso em 28 jun. 2021.
2. Amon, D.; Menasche, R. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*. v.11, n.1, jan/jun. 2008. p. 13-21.
3. Maciel, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em: 28 jun. 2021.

4. Santos, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história da memória gustativa. *História: Questões e debates*. Curitiba: Editora UFPR, n.42, p.11-31, 2005.

5. Reinhardt, J. C. Entre strudel, bolachas e stollers: receitas e memórias. Curitiba: Máquina de escrever, 2012.

6. Monteiro, T, & Coelho, R. M. (2015). *Food Truck: análise de mercado, plano de marketing e manual de identidade visual e memória de pesquisa*. Brasília.

7. Galeazzi, I. M. S., Garcia L. S., & marques, E. K. (2016). *Mulheres trabalhadoras: 10 anos de mudanças do mercado de trabalho atenuam desigualdades*. Porto Alegre: Fundação de economia e estatística sieghried Emanuel Henser.

8. Quintela, J. P. // afeto e derivações. Dissertação (mestrado). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Artes. 2014.

9. Resende, K.M.; Oliveira, D.M.V. A Amamentação Como Fator Relevante No Estabelecimento Do Vínculo Afetivo Mãe-Filho. Ubá, p.1-14, 2012.FUPAC.Disponívelem:<http://www.iptan.edu.br/publicações/anuario_prudução_cientifica/arquivos/revista1/artigos/artigo_Kenia_Diana.pdf>. Acesso em: Junho de 2021.

10. Alves, E R. Pierre B: a distinção de um legado de práticas e valores culturais Sociedade e Estado, Brasília, v. 23, n. 1, p. 179-184, jan./abr. 2008. Disponível 28/06/2021: <http://www.scielo.br/pdf/se/v23n1/a09v23n1.pdf>

11. Gazzaniga MS, Heatherton TF. Ciência psicológica: mente, cérebro e comportamento. Porto Alegre: Artmed; 2005.

12. Shepherd GM. Smell images and the flavors system in the human brain. *Nature* 2006; 444(7117):316-321.

13. Netto CRS. Paladar: gosto, olfato, tato e temperatura - fisiologia e fisiopatologia. São Paulo: Funpec; 2007.

14. Tudo Gostoso. Sorvete caseiro [Internet]. [acesso em 2021 Jun 29]. Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/28074-sorvete-caseiro.html>

15. Acervo Culinário. Medidas culinárias [Internet]. [acesso em 2021 Jun 29]. Disponível em: <https://www.acervoculinario.com.br/medidas-culinarias/>

16. Barra Doce. Princípios básicos de conversão de medidas [Internet]. [acesso em 2021 Jun 29]. Disponível em: <https://blog.barradoce.com.br/2011/01/principios-basicos-conversao-de-medidas.html>

17. Menu Control. Tabela de equivalência de medidas caseiras medidas [Internet]. [acesso em 2021 Jun 29]. Disponível em: <https://www.menucontrol.com.br/tabela-de-equivalencias-de-medidas-caseiras/>