XII SEMANA CIENTÍFICA UNILASALLE – SEFIC 2016
Canoas, RS – 17 a 21 de outubro de 2016

CONSÓRCIO DOUTORAL

ISSN 1983-6783

NARRATIVAS DA TRANSMISSÃO DE SABERES CULINÁRIOS, uma análise comparativa entre os gêneros de ficção e autobiográfico.

Luciano Lunkes, Zilá Bernd (orient.), Unilasalle (Canoas/RS)

Resumo

A partir de uma análise comparativa entre os gêneros de ficção e autobiográfico, o presente projeto de tese propõe-se a investigar as narrativas da transmissão dos saberes culinários bem como as representações articuladas em cada um destes relatos memoriais de transmissão.

Palavras-chave: *transmissão cultural, romance memorial e autobiografia, narratividade*

Área Temática: Memória Social

1. Introdução

Partindo-se de dois pressupostos: a) de que cozinha é um saber social e b) de que toda a memória é uma reconstrução que se dá a partir da linguagem, o trabalho de doutorado a ser desenvolvido pretende analisar narrativas da transmissão de saberes culinários e compará-las entre si. A pesquisa investigará como a transmissão de saberes culinários é representada em narrativas memoriais autobiográficas e ficcionais e buscará entender quais as fronteiras entre esses dois gêneros, a partir da análise das seguintes produções culturais contemporâneas:

(1) obras literárias de ficção (romances memoriais);
(2) obras autoficcionais (autobiografias de *chefs de cuisine*);
(3) entrevistas (entrevista autobiográfica televisiva com um *chef de cuisine*).

A transmissão, no estudo, será entendida como uma memória que, por nunca se ter acesso à experiência pura, é sempre dirigida e recontada e, assim, enquadrada de acordo com as representações que o indivíduo quer construir. O estudo irá abordar a transmissão partindo de duas óticas centrais, a saber: a) como uma memória reconstruída a partir da experiência e do vivido (livros autobiográficos, que se proclamam testemunhos endossados pela aura da experiência); e b) como uma memória fantasiada, imaginada e romanceada (romances memoriais), que não proclama uma verdade absoluta (a ficção como um fim e não como um meio).

A título de síntese, a principal questão que norteará a pesquisa será a seguinte: "como as representações da transmissão são construídas nas narrativas ficcionais e autobiográficas? As questões secundárias, por conseguinte, serão: "como a transmissão de saberes culinários é narrada? Quais os modos? Quais são as diferentes narrativas que constroem as representações do saber culinário? Qual o papel atribuído à experiência para a forma de narrar? Como o vivido interfere no modo de narrar e no efeito do narrado? Qual a diferença entre uma autobiografia, um pacto endossado pela experiência do '*eu estive lá, eu fiz isso'*, e um romance memorial em primeira pessoa? Como isso interfere no modo de representar?

Partirei do entendimento da cozinha como um espaço de saber sociocultural; um lugar de lembranças evocadas e de memórias incorporadas, um espaço repleto de metamemórias (CANDAU, 2011), onde a transmissão dos saberes culinários de um grupo social, acumulados e

ISSN 1983-6783

propagados através das gerações, torna-se relevante para a construção, reinvenção e perpetuação de uma narrativa de si próprio, de uma identidade única de pertencimento.

Entretanto, a cozinha é também um território de poder e de disputas. Ao ingerirmos os alimentos, consumimos, além de nutrientes, valores. Dentre esses princípios, as ações de preparo e consumo dos alimentos se revelam fortes demarcadores de hierarquias, de alteridades, de identidades econômicas, sociais, culturais e de gênero. Neste ambiente, trabalho e gênero, mais especificamente, dialogam em esferas consideravelmente distintas e revelam contradições e desigualdades. Por se constituir em lugar de poder e disputas, a cozinha é também território de segredos, onde os saberes são envoltos em auras de mistérios. A ocultação de procedimentos cria relações de dependência e poder, perceptíveis tanto na esfera doméstica como no âmbito profissional. Desta forma, os agentes detentores e transmissores do saber oscilam entre a revelação de alguns segredos e a manutenção de outros, entre as ações de propagação e de contensão, de interrupção e até de distorção deste conhecimento.

Para dar conta da questão de pesquisa proposta, será necessário trabalhar com os seguintes referencias teóricos: (1) Questões de memória social, cultural, trans e intergeracional e transmissão cultural; (2) Historiografia da culinária e da gastronomia; (3) Bibliografia sobre narratividade e performatividade; (4) Bibliografia sobre literatura (romance memorial ou familiar), autobiografia e televisão; (5) identidades gastronômicas; (6) questões da vivência e da experiência; (7) subjetividade e intersubjetividade; (8) estudos sobre o mito e a aura; (9) questões e gênero e relações de poder.

AS OBRAS A SEREM ANALISADAS

1) “Pois não, chef!” autobiografia de Marcus Samuelsson. (Editora Rocco, 2013. Tradução de Antonio E. Moura); 2) “Conselhos a um jovem chef”. Memórias de Daniel Boulud. (Editora Anhembi Morumbi, 2004); 3) “O livro de cozinha de Alice B. Toklas”. Memórias de Alice B. Toklas, esposa de Gertrude Stein. (Editora Cia das Letras, 1996); 4) Como água para chocolate, de Laura Esquivel; 5) Victoire: my mother´s mother, de Maryse Condé; 6) Entrevista com o chef espanhol Ferrán Adriá no programa de TV Roda Viva (2015);

2. Marco Teórico

Memória e Identidade são ideias centrais nas teorias clássicas das ciências humanas e sociais. Em seu ensaio *Memória e Identidade*, Joel Candau revê algumas de suas reflexões sobre as relações entre memória e identidade, apresentadas em *Anthropologie de la Memoiré*. O trabalho do antropólogo propõe a árdua tarefa de refletir sobre algumas dessas contribuições e reavaliações entre esses dois temas, dialogando com as obras de Maurice Halbwachs (A Memória Coletiva) e Pierre Nora (Les Lieux de mémoire), que ocupam certa centralidade, em suas reflexões ao longo do ensaio.

Sendo assim, identidade e memória são temas abordados em uma visão social e cultural enfatizando as relações de partilhas de práticas, crenças, representações e lembranças entre os individuos e os grupos.

Candau, em uma abordagem antropológica da memória estabelece uma classificação da memória em três níveis, a saber: a) a protomemória que é a memória repetitiva das ações corpo, fruto das socializações que ocorrem desde a infância; adquida pelas vivências e experiências compartilhadas em sociedade; b) a memória de reconhecimento, que incorpora as crenças, os

ISSN 1983-6783

sentimentos e as sensações, podendo utilizar-se do que ele chama de extensões e suportes artificiais; e c) a metamemória, que são as representações que o sujeito faz de sua própria memória. A metamemória é aquilo que o indivíduoa fala sobre ela. Ela é, portanto, uma memória reivindicada.

Se, por um lado, os dois primeiros níveis dependem da memorização para ocorrer, a metamemória é uma representação sobre essa capacidade. Ela é a única memória compartilhada intersubjetivamente, no nível coletivo. Candau sustenta o fato de que enquanto a nível individual, a metamemória está relacionada à constatação de uma capacidade de memorização. Sua dimensão coletiva, por sua vez, se refere ao ortogamento de uma comunidade presumida […]

Para José Bernardo Toro (TORO, 2007), o saber social é o "conjunto de conhecimentos, práticas, aptidões, destrezas, procedimentos, valores, símbolos, ritos e sentimentos que uma sociedade julga válidos para sobreviver, conviver e projetar-se e transcender-se." Na qualidade de produto cultural, o saber social é produzido, acumulado, transferido, difundido e passível de transformar-se, de decompor-se e de extraviar-se.

Produzido nas práticas cotidianas e rotineiras do trabalho, o saber cultural "conserva-se na memória dos mais velhos, em suas tradições e seus rituais" e é transmitido às gerações mais novas, geralmente na forma oral. Nesta classe, segundo ele, estariam inscritos antigos saberes, hábitos adquiridos desde muito cedo, entre eles os costumes à mesa e a comida, a formação de valores, entre outros.

Em seu artigo *A perspectiva de poder em Foucault e suas conexidades com as relações de gênero*, Torres (2001) explica que Michel Foucault estabelece conexões entre o poder e as ações na vida social e cultural. Para o filósofo, segundo ela, cada sociedade possui um sistema de saberes, entendido como o conjunto de técnicas que validam e legitimam os processos sociais. As relações de poder estariam, então, intrinsecamente relacionadas à esfera do saber. Percebido como um exercício de todos os indivíduos submersos nas relações sociais e no processo histórico, o poder está enraizado na cultura e manifesta-se nas práticas cotidianas, nas relações interpessoais, hierárquicas, individuais e coletivas. Não há relação de poder sem uma zona de saber convergente e, na contrapartida, não há saber que não pressuponha relações de poder. Resumindo, o poder produz saber e o saber produz poder. No âmbito institucional, para Foucault - como quartéis, hospitais, , fábricas, prisões (e cozinhas) - a relação saber/poder utiliza-se de uma tecnologia própria de controle, que assume uma função disciplinar de adestramento.

Falar em comida é, em primeiro lugar, falar "da família, de homens e mulheres [...] Quando se constrói a refeição, se constrói o gênero", nos afirma Woortmann (WOORTMANN, 1966). O espaço dos alimentos e suas ações destinadas ao preparo de comida possuem muitos paradoxos. No âmbito doméstico, a participação masculina na cozinha, quando existe, encontra-se geralmente inserida na qualidade de "mero auxílio" às mulheres, pois este é o espaço de representação do feminino, da nutrição, campo de domínio da mãe-toda-poderosa-que-nutre. Paradoxalmente, a realidade dos restaurantes nos aponta um sentido proporcionalmente inverso: a presença feminina, quando não relegada ao invisível, encaixa-se dentro do mesmo tom coadjuvante e periférico.

Apesar de inegável e contundente, a participação do trabalho feminino nas cozinhas profissionais é ainda vista como um "mero auxílio" aos senhores sacerdotes dos altos toques (chapéus de *chef*), uma vez que os mitos fundadores da gastronomia ocidental ainda valorizam as trajetórias masculinas, que não se deixam "contaminar pelo mundo do doméstico" (COLLAÇO, 2008). Este é um dado certamente curioso, visto que boa parcela das biografias dos grandes *chefs* revela que as influências propulsoras de suas trajetórias, carregadas de capital simbólico, têm

ISSN 1983-6783

suas origens na exposição destes, ainda meninos, às cozinhas de suas mães, tias e avós. Quando assumidamente bebem nestas fontes para incluir um prato familiar em seus cardápios, estas matrizes originais são apresentadas como meras fontes inspiradoras, que foram, através de um processo que envolve grande destreza e sabedoria, “alquimizadas” em algo “mais elevado”.

A relação entre o feminino e o alimento está, por outro lado e com exceções, ligada à esfera do doméstico, destinada à nutrição dos membros da casa. Uma das evidências encontra-se na presença maciça das mulheres aos cursos voltados à nutrição. A maioria esmagadora do público destas escolas é feminina. Embora forçada a ater-se a questões da saúde, em decorrência das novas demandas dos consumidores, o campo da gastronomia ainda desconsidera a ciência da nutrição e suas profissionais.

Isso possivelmente ocorre porque o plano semântico da gastronomia, distante dos ditames da “ordinária” manutenção da matéria, está assentado sobre valores supostamente mais nobres e elevados; comprometido com as demandas do espírito, a esfera do sensorial, os prazeres do corpo e dos bons humores, a celebração da vida que pulsa, alegre e contagiante, através comensalidade.

Além disso, diferente dos processos de formação de uma cozinheira doméstica - de natureza oral, informal, "espontânea" e talvez afetiva - o acesso ao status de chef ocorre através do saber institucionalizado, um processo que demanda um estudo formal e estruturado, rígido e rigoroso, adquirido quase que unicamente pelo “adestramento quase militarizado”.

---

3. Metodologia

Pesquisa bibliografica e análise de conteudo.

Referências

CANDAU, Joel. Memória e identidade. Editora Contexto, 2011

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissiona. Do discurso ´+a praticas. Disponibilizado em http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2107/1728

TORO, José Bernardo. As sete aprendizagens para a educação na convivencia social. Encontrado em https://kakamaia.wordpress.com/2007/08/16/as-7-aprendizagens-basicas-para-a-educacao-na-convivencia-social-caitulo-ii/ (2007).

TORRES, Iraildes caldas. A perspectiva de poder em Foucault e suas conexidades com as relações de gênero. In.: Revista Pensamento e realidade. N.9. Ano IV.São Paulo: Faculdade São Luís. Ed. Loyola, 2001.

WOORTMANN, K, 1966a. A Comida, a Família e a Construção do Gênero Feminino. Dados, Vol. 29, Nº 1:103; 130