

Análises sobre as memórias construídas nos cursos de bacharelado em Gastronomia sobre as cozinhas brasileiras

Analysis of memories built in bachelor's degrees in Gastronomy on brazilian kitchen

Análisis de las memorias construidas en las licenciaturas en Gastronomía sobre la cocina brasileña

Cecilia Vieira Pereira das Neves | ceneves7@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-4861-0046>

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Isabela M. A. A. Silveira | isabela.maas@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-2229-3292>

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 10-outubro-2022

Aceite: 21-dezembro-2022

NEVES, C. V. P., SILVEIRA, I. M. A. A. Análises sobre as memórias construídas nos cursos de bacharelado em Gastronomia sobre as cozinhas brasileiras. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 102-117, dez. 2022.

RESUMO

Memória, educação e gastronomia são temas que se interligam entre os espaços de saberes de nossa sociedade. Desde a escola até a cozinha, os temas são como temperos se misturando e provocando sabores diversos em nossa cultura. A presente pesquisa buscou entender quais memórias das cozinhas brasileiras estão sendo construídas nas disciplinas de cozinha brasileira nos cursos de bacharelado em Gastronomia das Universidades públicas federais, tendo como base a discussão sobre memória e identidade, da seleção sobre o que é considerado representativo dessas identidades culturais brasileiras ligadas à comida, trazendo uma reflexão sobre as preparações apresentadas aos alunos. Foram utilizados os métodos de revisão bibliográfica acerca do tema, assim como entrevistas semiestruturadas com os docentes das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras. Entendemos que, de um modo geral, a atual abordagem está ligada à formação turística e não às cozinhas brasileiras, ligadas às memórias coletivas.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cozinha brasileira; Universidade pública; Bacharelado; Currículo;

ABSTRACT

Memory, education and gastronomy are themes that are interconnected between the knowledge spaces of our society. From school to the kitchen, the themes are like spices mixing and provoking different flavors in our culture. The present research sought to understand which memories of Brazilian cuisines are being built in the disciplines of Brazilian cuisine in the Baccalaureate courses in Gastronomy of Federal Public Universities, based on the discussion about memory and identity, the selection of what is considered representative of these cultural identities. Brazilians related to food, bringing a reflection on the preparations presented to the students. Methods of bibliographic review on the subject were used, as well as semi-structured interviews with professors of subjects related to Brazilian cuisines. We understand that, in general, the current approach is linked to tourist training and not Brazilian cuisines, linked to collective memories.

Keywords: Gastronomy; Brazilian cuisine; Public university; Baccalaureate; Curriculum;

RESUMEN

La memoria, la educación y la gastronomía son temas que se interconectan entre los espacios de conocimiento de nuestra sociedad. Desde la escuela hasta la cocina, los temas son como especias mezclando y provocando diferentes sabores en nuestra cultura. La presente investigación buscó comprender qué memorias de las cocinas brasileñas se están construyendo en las disciplinas de la cocina brasileña en los cursos de Bachillerato en Gastronomía de las Universidades Públicas Federales, a partir de la discusión sobre memoria e identidad, la selección de lo que se considera representativo de estas identidades brasileñas relacionadas con la comida, trayendo una reflexión sobre las preparaciones presentadas a los estudiantes. Se utilizaron métodos de revisión bibliográfica sobre el tema, así como entrevistas semiestruturadas con profesores de materias relacionadas con la cocina brasileña.

Entendemos que, em general, el enfoque actual está ligado a la formación turística y no a las cocinas brasileñas, ligadas a memorias colectivas.

Palabras claves: Gastronomía; Cocina brasileña; Universidad pública; Bachillerato; Currículo;

INTRODUÇÃO

Através do pensamento de Maurice Halbwachs (2006), para quem a memória seria uma construção social, formando-se a partir das relações mantidas entre indivíduos e grupos, um fenômeno eminentemente coletivo, em uma pesquisa anterior buscamos entender e analisar a construção das memórias das cozinhas brasileira nos cursos de bacharelado em Gastronomia. No presente artigo buscamos aprofundar nosso olhar sobre as preparações apresentadas aos alunos, dando um enfoque conectado à construção das memórias, mas também às questões pedagógicas mais amplas.

Conforme Halbwachs, as memórias individuais se constituem a partir de “quadros sociais de memória”, que são impostos ou fornecidos pelo meio social. Estes funcionam como pontos de referência para a construção subjetiva de lembranças, conferindo estabilidade e coerência às representações coletivas. A relação entre memória e identidade faz com que Halbwachs estabeleça uma associação entre memória e tradição. Para ele, a memória não diz respeito somente a uma experiência iniciada e concluída no passado, é algo que permanece vivo nos pensamentos e ações dos indivíduos e grupos no presente. O autor nos fala sobre os diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória. Entendemos que a gastronomia seja um desses pontos de referência, já que os modos de plantar, colher, preparar e comer, e também os sabores e aromas estão conectados com tradições e recordações.

As visões construídas sobre o passado revelam mais sobre o presente do que sobre o passado que se pretende restituir. A memória é um tipo de relação que se estabelece entre o passado e o presente. Vivemos em constante mudança. Nossa sociedade, nossos valores e nossas formas de agir podem ser compreendidos de melhor forma se nos dedicarmos a estudar e compreender como nossas memórias são construídas e sobre as maneiras como representamos o passado. Nessa construção, a universidade como instituição portadora de legitimidade, e com poder simbólico, no sentido de Bourdieu, importante na sociedade brasileira, é, a nosso ver, um lugar de construção de memória das cozinhas brasileiras, construindo um pensamento científico junto aos que estão em formação acadêmica e junto a sociedade como um todo.

Nosso objetivo foi entender que memórias das cozinhas brasileiras estão sendo construídas, tendo como base a seleção do que é considerado representativo dessas identidades culturais brasileiras ligadas à comida, trazendo uma reflexão sobre as preparações apresentadas aos alunos.

Fizemos a análise das ementas dos conteúdos programáticos, buscado entender as semelhanças e diferenças nas disciplinas que são oferecidas nos cinco cursos de bacharelado em Gastronomia nas seguintes universidades públicas brasileiras: Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal da Paraíba (UFPB),

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Seguimos com a análise das entrevistas semiestruturadas com as professoras e os professores das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras.

Nesse artigo, nosso maior foco foi a análise da seleção de preparações culinárias que são apresentadas aos alunos. O referencial teórico desse percurso conta com o historiador Durval Muniz de Albuquerque Júnior, a geógrafa Iná Elias de Castro, a filósofa Marilena Chaui e o sociólogo Renato Ortiz.

EDUCAÇÃO, MEMÓRIA E COZINHA BRASILEIRA

A Gastronomia é um campo de estudos jovem e em construção, que ainda não tem seu currículo básico estipulado pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), tanto para os cursos superiores tecnológicos quanto para os bacharelados. Desta forma, a abordagem proposta nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras muda de acordo com a Universidade.

Tratando-se da educação Básica, o território brasileiro contém um conjunto de leis, normas, diretrizes e parâmetros para trabalhar as temáticas e conteúdos disciplinares dos níveis de ensino. Pesquisamos a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e os Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN), para compreendermos em quais momentos a memória das cozinhas brasileiras eram abordadas.

Ao longo do documento BNCC é possível identificar que as temáticas vindas das cozinhas brasileiras são abordadas em dois nichos de conteúdo, o primeiro trata as abordagens alimentares como tema referente à saúde, história e geografia; já o segundo encaixa-se no nicho da cultura brasileira. Nos PCNs, a separação dos temas de cozinha brasileira se dão no mesmo processo: a palavra “alimento” é utilizada no campo da saúde para trabalhar hábitos e higiene, e a palavra “comida” é relacionada à cultura de um povo ou grupo para compreender a cultura regional. Vejamos:

BNCC:

(EF05Clo8) Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo. (BRASIL, 2018, p.341)

PCN HISTÓRIA E GEOGRAFIA:

Estudo das famílias dos alunos: origem geográfica das famílias Países, continentes ou outras regiões nacionais, (...) costumes mantidos como tradição (comida, vestimentas, língua, religião, modalidades de trabalho, festas, tradições, lendas e mitos, especificidades no vocabulário); (BRASIL, 1997, p 48)

A abordagem curricular brasileira compreende a “comida” como manifestação cultural, hábitos sociais essenciais para a saúde. Dessa maneira, as práticas pedagógicas de docentes dos seguimentos do ensino básico, bem como das instituições de ensino, perpetuam as abordagens contidas nas bases curriculares, já que se trata de um referencial importante na educação brasileira.

Os perigos e alertas dessas práticas envoltas em pensar comida e alimentação como práticas sociais de cultura e saúde, estão ligadas aos enquadramentos de uma determinada

memória, e nesse caso, a memória da cozinha brasileira. Já que “O trabalho de enquadramento da memória se alimenta do material fornecido pela história.” (POLLAK, 1986, p. 8). Ou seja, para que se perpetue uma imagem memorável é necessário que os dados e apontamentos históricos estejam de comum acordo com o ato de elencar e apagar determinado objeto, lugar ou manifestação de cultura.

O ato de enquadrar a memória é limitar o que deve ser lembrado ou considerado artefato, arte ou história; é elencar o que o grupo no poder acha importante para o coletivo, descartando o que considera aparentemente sem relevância social. O pesquisador e teórico Michael Pollak, que estuda as relações de políticas e ciências sociais, contribui com suas pesquisas sobre as memórias subterrâneas e os sentimentos de memória enquadrada para a sociedade.

Enquadrar a cozinha brasileira em regiões do País associadas aos costumes e práticas de um povo são ações costumeiras e cotidianas no ambiente escolar. As pesquisadoras Josefa dos Santos Santana, Ana Ricardo Loiola Barbosa, Renata da Penha Coelho Mata e Luciely Karine Silva da Mata, em sua obra “Folclore brasileiro como mediação da diversidade cultural dentro da escola”, trabalham temáticas importantíssimas sobre os saberes populares e culturais que são abordadas nas escolas a partir de temas folclóricos; consistem em utilizar o folclore como tema gerador para desenvolver inúmeros aspectos e conteúdos em suas aulas/oficinas. A comida é trabalhada pela equipe como “típica”.

Utilizamos também, as comidas típicas das regiões brasileiras, por meio de pesquisas e de leitura de algumas receitas, aproveitando para trabalhar diferentes tipos de alimentos e suas origens. Cada grupo de aluno desenvolveu juntamente com sua família um prato de comida de uma determinada região e compartilhamos entre todos. Foram momentos de vivências e partilhas enriquecedoras na qual as crianças vivenciaram as manifestações culturais e a diversidade do nosso País agregando conhecimento. (SANTANA, BARBOSA, MATA, MATA, 2020, P.03)

Conhecer, divulgar e compreender os saberes, culturas, educações e ações através das pesquisas com temas geradores é extremamente importante para um trabalho pedagógico profundo e essencial para a sociedade. No entanto, as temáticas devem ser abordadas como as autoras narraram, com o intuito de promover a diversidade do nosso País, agregando conhecimento.

Quando trabalhamos as “comidas típicas”, catalogando os alimentos sem pensamento crítico e profundo, contribuimos para o enquadramento do tema enquanto professores. O enquadramento da memória é um fenômeno marcado por ações de perpetuação de uma narrativa dominante, sendo que o seu material principal de fontes é a própria história. A partir dos fatos históricos, são retiradas informações para a perpetuação de uma “verdade” oficial que faz apologia de uma determinada ética, comportamento ou estética da sociedade. De acordo com Pollak, essas ações são responsáveis por manter fronteiras sociais como também por modificá-las. Esse “trabalho” de enquadramento conta com profissionais para perpetuação dessas práticas, como profissionais da história, professores, museólogos, arquivistas, importantes membros de clubes, mídias, entre outros aparelhos ideológicos de controle em massa, como instituições educativas, reformatórias e/ou políticas.

O currículo de conteúdos das cozinhas brasileiras é trabalhado e divulgado desde a educação básica através das culturas do nosso País. Somos apresentados às comidas brasileiras, enquanto alunos da educação básica, de modo a entendê-las como “típicas”, e dessa forma se perpetuam na memória coletiva da população, sem análises ou pesquisas, apenas classificadas e congeladas no imaginário.

Através da análise documental dos Projetos Pedagógicos (PPs), das descrições das ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras constantes dos projetos pedagógicos dos cursos de bacharelado em Gastronomia nas universidades públicas, verificamos a abordagem sobre a influência histórico-cultural está presente em todas as disciplinas e estabelece um ponto de vista sobre a formação das cozinhas brasileiras, com origem na miscigenação de “índios, europeus, africanos e outros imigrantes”. Essa abordagem está presente nas ementas das cinco universidades.

Por meio de entrevistas semiestruturadas feitas através de plataformas digitais entre novembro de 2020 e abril de 2021, realizadas com pelo menos um professor de cada uma das cinco universidades públicas que oferece o curso de bacharelado em Gastronomia, percebemos, em todas as entrevistas, a concordância por parte dos(as) professores(as) com parte da abordagem da antropóloga Maciel (2001) de que a cozinha de um povo é um projeto coletivo que está em constante transformação e de que não pode ser reduzida a uma lista de ingredientes, nem a métodos e combinações cristalizados no tempo. O que é uma novidade hoje pode ser o tradicional no futuro, conforme salientou um(a) dos(as) professores(as) entrevistados sobre o que ocorreu com a moqueca feita em Salvador, que atualmente, se não levar leite de coco, pode não ser considerada uma moqueca tradicional baiana.

Aí você vai ver registro a partir de 1970, é recente, 1970, que entra leite de coco, alguns autores começam a colocar leite de coco. E por que que aconteceu isso? Para atender comercialmente. Porque até então comia-se moqueca em casa. Aí começaram a abrir restaurantes e a moqueca tradicional é com muito dendê e pimenta. A pimenta dentro da moqueca. Isso não agrada todo mundo. Resolveram tirar a pimenta do alguidar de barro e botar na molheirazinha. Então a pimenta sai da moqueca. E para adocicar, um pouquinho de leite de coco (Professor(a) A)

Outro(a) professor(a) onde as aulas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras são divididas por Estado, mas dentro de uma abordagem regional, dá como exemplo:

A gente fala sobre o Estado e vai buscar quais são as preparações mais tradicionais. A gente tá falando de uma cozinha tradicional brasileira que pode desaguar na tal contemporânea. Mas a gente vai escolher os pratos e os insumos tradicionais [...] (Professor(a) C).

Na prática, o que é apresentado aos alunos é o que está estabelecido como tradicional, mas também estão presentes nas disciplinas da UFRJ e da UFRPE preparações contemporâneas e/ou autorais. Para melhor compreender como são abordadas as cozinhas brasileiras nas disciplinas dos cursos de bacharelado em Gastronomia não podemos deixar de lançar um olhar para a escolha das preparações¹ que são apresentadas aos alunos. De acordo com os professores, essa escolha é feita a partir da identificação de ingredientes considerados

¹ Em Cozinha Brasileira chamamos simplesmente de “preparações” as preparações culinárias, ou seja, as receitas culinárias.

“mais identitários” de cada Estado ou Região. Desta forma, o pequi, exemplo citado em diversas entrevistas, é sempre associado ao estado de Goiás, embora apareça e seja consumido em outras localidades, como na região do Cariri no Ceará e no norte de Minas Gerais. É importante chamar atenção de que isso não ocorre pela falta de conhecimento dos docentes a respeito das cozinhas brasileiras e dos diversos biomas presentes no território nacional. Entendemos que isso ocorre pela opção de abordagem regionalista das cozinhas brasileiras. Assim, certas preparações e insumos são apontados como sendo pertencentes a um estado ou região específicos.

Durante as entrevistas com os docentes de cada uma das universidades, pedimos que nos fosse enviada uma lista com os nomes das preparações apresentadas aos alunos. No quadro abaixo, temos o número de preparações apresentadas aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras. A partir desse levantamento, fizemos uma breve análise do que é apresentado por cada Universidade.

Quadro 1. Número de preparações apresentadas aos alunos, por região, de acordo com os cursos de bacharelado em gastronomia das universidades brasileiras.

	UFBA	UFC	UFRJ	UFRPE	UFPB
Norte	3	X	8	11	6
Nordeste	4	X	55	31	19
Centro-Oeste	4	8	9	13	6
Sul	3	8	12	8	10
Sudeste	6	13	19	21	7
Total	20	X*	103	84	48

Fonte: Elaborada pelas autoras (2021)

* Não conseguimos acesso em tempo hábil às preparações da disciplina de Cozinha Brasileira II, referentes às cozinhas regionais do Norte e Nordeste brasileiros da UFC.

Pudemos perceber através da entrevista com o docente da disciplina de Gastronomia Brasileira que esta disciplina da UFBA está mais conectada à pesquisa sobre as cozinhas brasileiras, conforme explicita o(a) professor(a) A: “No bacharelado tem pesquisa. [...] Então eu acho que esse é o diferencial e eu sinceramente não abordo o mercado não. Eu abordo mais o estudo, o entendimento do que é aquilo ali”. Isso pode ser percebido também na quantidade de preparações apresentadas, um total de 20 preparações. Ou seja, o foco na cozinha, na formação do aluno centrado no fazer, da mão na massa, não tem o mesmo peso na disciplina de Gastronomia Brasileira oferecida pela Universidade se compararmos com os números das outras universidades. É importante lembrar que a UFBA é a única que oferece, até o momento, uma disciplina obrigatória nomeada como Gastronomia Baiana, onde são apresentadas 20 preparações.

Durante a entrevista com o(a) docente da UFRJ percebemos que a abordagem histórica está presente, mas que também existe uma integração com a parte de negócios, onde é exigido do aluno que faça o preço do prato, e dessa forma um direcionamento para uma atenção sobre o mercado. Com uma lista grande de preparações (103 preparações), conforme demonstrado na quadro 1, a ideia da importância do acesso ao conhecimento sensorial de uma gama grande de aromas e sabores, e das formas técnicas de preparo é evidente e foi citada pelo docente. Essa preocupação com a formação técnica fica ainda mais clara quando nessa lista temos o

preparo de insumos, como a manteiga de garrafa, o camarão seco e a carne de sol. É considerado fundamental que o aluno saiba preparar do zero alguns insumos utilizados nas preparações - ou seja, é essencial o conhecimento dessas técnicas na prática. Outro dado que nos chamou atenção foi a apresentação de preparações contemporâneas e/ou autorais, como o chiclete de camarão e o *aligot* de fubá, pois na maioria das Universidades o foco são as preparações consideradas tradicionais.

Na UFRPE, a quantidade extensa de preparações (84 preparações) nos fornece um entendimento de que a prática, com mais de 70% do tempo das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, conforme nos foi dito na entrevista, tem o foco no saber fazer os pratos. Fica evidente também, conforme vimos na descrição do PP, o foco no aluno como profissional técnico em cozinha, com uma formação bem direcionada para o preparo das comidas. Também pudemos perceber que as preparações escolhidas não ficam somente no que é considerado tradicional, mas estão incluídos também pratos contemporâneos.

A UFPB apresenta 48 preparações, divididas pelas regiões político-administrativas brasileiras, com predominância de preparações da Região do Nordeste (19 preparações). Das dez preparações apresentadas como pertencentes à Região Sul, seis são pratos europeus (*apfelstrudel*, *capeletti* em brodo, *goulash*, joelho de porco, *pierogi* e polenta com ragu). Durante a entrevista percebemos que existe uma grande importância dada pelo docente ao conhecimento dos insumos locais, sendo a primeira aula sempre uma visita técnica a uma feira. Na avaliação, os alunos são divididos em equipes que têm que apresentar três preparações "criativas e autorais". São convidados chefs da cidade para avaliar os pratos que compõem uma refeição organizada utilizando o modelo de entrada, principal e sobremesa, mostrando assim para os alunos o peso da visão do mercado.

Não tivemos como fazer a análise das preparações apresentadas aos alunos pela UFC, pois não conseguimos acesso em tempo hábil às preparações da disciplina de Cozinha Brasileira II, referentes às cozinhas regionais do Norte e Nordeste brasileiros.

Nesse levantamento podemos destacar a diferença no número de preparações apresentadas por região, conforme tabela abaixo. Para efeito de análise, não foi considerada a UFBA, pois essa instituição possui uma disciplina obrigatória nomeada como Gastronomia Baiana, conforme já dito anteriormente, e uma de Gastronomia Brasileira. Dessa forma não temos como comparar, pois na disciplina de Gastronomia Brasileira as preparações da gastronomia baiana não estão presentes.

É significativa uma maior quantidade de preparações da Região Nordeste. Entendemos que isso não se dá devido ao fato de as universidades estarem em sua maioria na Região Nordeste, já que na UFRJ, 53,3% das preparações são ligadas a esta região.

Assim, a visão de que somos um País miscigenado, formado por influências indígenas, europeias e africanas, está presente nas ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras e também está explicitamente citada em quatro das cinco Universidades, à exceção da UFBA.

Indagado(a) sobre essas influências, um(a) professor(a) pontua da seguinte forma: os indígenas aparecem ligados às técnicas de manipulação da mandioca/macaxeira e a região Norte; os africanos são citados conectados a Bahia e a comida ligada às manifestações religiosas afro-brasileiras; e os imigrantes europeus surgem ligados a região Sul. Podemos entender,

através da análise das preparações apresentadas, que esse pensamento está presente nas disciplinas de outras universidades.

Além disso, em todas as universidades, a abordagem não somente da formação como também a de uma continuidade através dos tempos da divisão regional do País está presente. Exceto pela UFBA - que apresenta uma única disciplina denominada Gastronomia Brasileira, mas que também aborda as cozinhas brasileiras através da divisão regional -, as outras instituições dividem o estudo das cozinhas brasileiras em duas disciplinas: Cozinha Brasileira I e II ou Culinária Regional Brasileira I e II. Uma disciplina apresentando as regiões Norte e Nordeste e a outra onde são apresentadas as regiões Centro-oeste, Sudeste e Sul.

As preparações apresentadas ligadas à Região Sul são em grande parte de receitas europeias. O arroz de carreteiro está presente em todas as universidades e o barreado, prato conhecido como tradicional do Paraná, está presente em duas universidades (UFPB e UFRPE). Somente na UFRJ um prato de peixe é apresentado, a tainha na telha assada, mostrando que o que é considerado tradicional são as cozinhas europeias. Nas entrevistas, foi explicitado por alguns professores o amplo consumo da carne bovina nessa região através da tradição do churrasco gaúcho.

Quadro 2. Pratos apresentados aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, divididos por regiões político-administrativas.

	Sul
UFRJ	Ambrosia, <i>apfelstrudel</i> , arroz de carreteiro, cuca de banana, farofa de pinhão, <i>kassler</i> , purê de maçã, quirera da Lapa, repolho roxo, sagu com creme de baunilha, tainha na telha assada, tortéis recheados com moranga.
UFRPE	Arroz carreteiro (RS), barreado na panela de pressão (PR), cuca de banana (SC), panqueca de maçã (RS), <i>pierogi</i> (PR), polenta à moda de Trento (SC), repolho cozido, torta de batata com roquefort (PR)
UFPB	<i>Apfelstrudel</i> , arroz de carreteiro, barreado, <i>capeletti</i> em brodo, cuca, <i>goulash</i> , Joelho de Porco, <i>pierogi</i> , polenta com ragu, sagu.

Fonte: Elaborada pelas autoras (2022)

As preparações do Sudeste se dividem entre as consideradas tradicionais cozinhas de Minas Gerais e Espírito Santo; as preparações apresentadas como pertencendo ao Rio de Janeiro estão ligadas à capital do estado e à cultura dos botequins. A cozinha caipira não é entendida como cozinha fluminense, somente como pertencente ao estado de Minas Gerais. Apesar do estado do Rio de Janeiro contar com mais de 48 comunidades quilombolas, estas cozinhas não estão presentes no repertório de preparações apresentadas. O estado de São Paulo é representado pelo virado paulista e pelo cuscuz paulista, reforçando a memória relacionada aos bandeirantes e tropeiros. O sanduíche Bauru, declarado patrimônio imaterial do Estado de São Paulo a partir de 2018, aparece na disciplina da UFBA, trazendo a abordagem cosmopolita na forma de se alimentar.

Quadro 3. Pratos apresentados aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, divididos por regiões político-administrativas.

	Sudeste
UFRJ	Arroz de Leite, bolinho de bacalhau, broa de fubá, cuscuz paulista, doce de leite, empada carioca, feijão tropeiro, feijoada, frango com quiabo e angu, mingau de milho verde, moqueca capixaba, moqueca de banana da terra e pirão, pastel de feira, picadinho carioca, pudim de pão, sopa Leão Veloso, torresmo, torta capixaba, virado paulista
UFRPE	Arroz de polvo (ES), bife enrolado (bife à role) (SP), caçarola italiana (SP), costelinha de porco com quiabo e angu (MG), cuscuz paulista (SP), empada de camarão (RJ), empadão de frango com palmito (SP), farofa bobinha (de ovo) (MG), farofa de cousa (MG), feijão tropeiro (MG), filé de peixe com molho de camarão (ES), leitão à pururuca (MG), maionese de camarão (RJ), manjar branco com ameixa (ES), moqueca capixaba (ES), pastel de angu (MG), pastel de camarão (RJ), peixe com banana (SP), purê de batata (SP), torta capixaba (ES), tutu à mineira (MG).
UFPB	Bolinho de bacalhau, bolinho de chuva, cuscuz paulista, dobradinha, pudim, rabada com agrião, virado à paulista.

Fonte: Elaborada pelas autoras (2022)

No Centro-Oeste, o pequi aparece na galinhada (frango com pequi) e a guariroba no empadão goiano. A mojica de pintado e a chipa (ou chipá) remete a lembrança da origem indígena brasileira. Mas é na Região Norte que esta presença chama mais a atenção. Os peixes (tambaqui, acará, pirarucu) estão presente nas preparações das três universidades. O tucupi, tanto no tacacá cotidiano quanto no pato, traz, mesmo que de maneira reduzida, os indígenas para o cotidiano da alimentação. As frutas estão presentes nos pratos apresentados nessa região. O açaí, tanto salgado no peixe frito com açaí, como no doce com a musse de açaí, está presente junto com o cupuaçu, que aparece nos doces em forma de pavê e creme.

Quadro 4. Pratos apresentados aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, divididos por regiões político-administrativas.

	Centro-Oeste
UFRJ	Caribéu, empadão goiano, farofa de banana, frango com pequi (galinhada), furrundu, Mané Pelado, mojica de Pintado, pamonha, sopa paraguaia.
UFRPE	Biscoito de polvilho frito (GO), bolo de arroz (GO), carne cheia da roça (GO), chipa (MS e MG), chipa Guasu (MS e MT), croquete de frango com azeitona (GO), doce de goiaba com requeijão, galinhada com pequi (GO), Locro (MT e MS), Mané pelado (GO), paçoca pantaneira (MT), pudim de milho (GO), pudim de pão e banana (MS).
UFPB	Ambrosia, chipa, empadão Goiano, furrundu, galinhada com Pequi, sopa Paraguaia
	Norte
UFRJ	Acará na folha de bananeira, caldo de acará, creme de cupuaçu, mousse de açaí, pato no tucupi, pirarucu de casaca, tacacá, tucupi
UFRPE	Arroz à moda do Norte (AC), quibe de arroz (AC), arroz de jambu (PA), sopa de caranguejo (PA), pirarucu de casaca (PA), pato no tucupi (PA), peixe com açaí, pavê de cupuaçu (PA), torta de castanha do Pará (PA), frango tostado (TO), pudim de tambaqui (AM)
UFPB	Baixaria, filé de peixe frito com açaí, pato no tucupi, saltenha, tacacá, mousse de açaí

Fonte: Elaborada pelas autoras (2022)

Já o Nordeste é o grande contemplado das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, conforme podemos ver na tabela 1 que apresenta o número de preparações por região de acordo com cada universidade.

A carne de sol e a carne seca estão presentes em preparações de todas as Universidades, lembrando o passado onde a pecuária era forte, até as secas do século XVIII. A cozinha de Salvador e do Recôncavo baiano está fortemente presente, marcando bastante a ideia do estado da Bahia com identidades de matriz africana. Na UFRPE, 30% das preparações apresentadas pertencem a essa cozinha.

Quadro 5. Pratos apresentados aos alunos nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, divididos por regiões político-administrativas.

	Nordeste
UFRJ	Abóbora com carne seca, acarajé, aipim com carne de Sol, arroz de cuxá, arroz de Hauça, arroz Maria Isabel, arrumadinho, baião de dois, bobó de camarão, bobó de frango, bolinho de aipim, bolo Souza Leão, buchada de bode, caldo de Sururu, caranguejada, caruru, casquinha de siri, cocada, compota de caju, croquete de abóbora, cuscuz de farinha d'água, cuscuz de milho, doce de seriguela, escondidinho de carne de sol, farofa de dendê, galinha cabidela, moqueca baiana, munguzá, paçoca de carne de sol, patas de caranguejo, pirão de leite, pudim de tapioca, quibebe, sarapatel, torta maranhense, xinxim de galinha, pudim de rapadura, chiclete de camarão, carpaccio de camarão, mil folhas de cartola, sorvete de tapioca, sorbet de banana, tartar de pirarucu, carpaccio de carne de sol, dadinho de tapioca, <i>aligot</i> de fubá, pastéis de carne de sol com nata, molho de graviola, molho de tamarindo Receitas de insumos: camarão seco, pimenta baiana, queijo coalho, carne de sol, manteiga de garrafa, queijo manteiga.
UFRPE	Acarajé (BA), arroz de caranguejo (MA), arroz de coco (BA), arroz de Hauça (BA), arroz de leite (PB), assado de panela (PI), bobo de camarão (BA), bolinho de bacalhau (SE), bolinho de estudante (BA), bolo salgado da Dona Julieta (bolo de sal) (PI), camarão cajueiro (RN), camarão gratinado (RN), carneiro cozido (CE), caruru (BA), cioba inteira frita (PB), doce de espécie (MA), ensopado de caranguejo (MA), escondidinho de três queijos (AL), farofa d'água (RN), fatias de parida, feijão cangaceiro (PB), molho de pimenta para acarajé (BA), moqueca de peixe (BA), peixe delícia (CE), pudim de Claras, pudim de mandioca com abacaxi (PB), pudim de tapioca (BA), quindins de laiá (BA), refogado de Sururu (SE), rubacão (PB), vatapá (BA)
UFPA	Abará, acarajé, arroz de cuxá, bode guizado, bolinho de estudante, caldo de camarão, camarão seco, caruru, cocada de forno, cozidão, Maria Izabel, molho de pimenta, moqueca, peixada, pudim de tapioca, queijo coalho com melado, rubacão, vatapá, vinagrete.

Fonte: Elaborada pelas autoras (2022)

Entendemos que a maior quantidade de preparações ligadas a Região Nordeste, exceto na UFPA, que tem mais preparações ligadas à região Sudeste, se dá pelo foco dessas universidades na apresentação aos alunos do que entendem por pratos tradicionais. Esse foco abraça a ideia dicotômica do Norte/Nordeste como lugar de tradição e do Sul/Sudeste como lugar da modernidade.

Algumas preparações aparecem como pertencentes a estados e/ou regiões diferentes. O bolinho de bacalhau aparece pertencendo à região Nordeste na UFRPE e sendo da Região Sudeste na UFPB e na UFRJ. A dobradinha aparece somente na Região Sudeste (UFPB), mas sabemos que também é bem consumida em Estados do Nordeste. A ambrosia, que lembramos de comer a vida toda aqui no Rio de Janeiro, aparece na UFPB ligada ao Centro-Oeste e na UFRJ ao Sul do Brasil. Esses desencontros quanto à classificação dos pratos nos fizeram levantar o primeiro questionamento a respeito da forma sobre a qual se apresenta o estudo das cozinhas brasileiras: seria somente a divisão por regiões a melhor forma de estudá-las e compreendê-las?

Durante as entrevistas, encontramos a ideia de que a abordagem das cozinhas brasileiras por regiões está estabelecida e seria adotada por ser “mais fácil” para os alunos, conforme podemos ver:

Trabalhar com a divisão política administrativa de região é por conta de uma facilitação de visão, entendimento de mapa do Brasil. [...] é só para eu ter um método para caminhar, porque eu tenho poucas horas na verdade para dar isso. [...] Então o método que eu achei foi ainda aceitar essa divisão por região. (Professor(a) A).

Percebe-se nessa fala do(a) Professor(a) A que existe a compreensão de que a abordagem por região não é a ideal, e que durante suas aulas ele(a) explica que

não é uma linha imaginária definida politicamente, administrativamente, que vai dizer, “até aqui come-se isso, a partir daqui come-se aquilo. [...] Minas e Goiás são vizinhos. Um é Centro-Oeste e outro é Sudeste. Próximo deles, da região, a comida é quase a mesma, o comer é quase o mesmo (Professor(a) A).

Em outros casos não se pensa que possa haver outra forma de abordagem, mas que esta pode ser acrescida de um olhar sobre os biomas. Conforme o(a) professor(a) D,

[...] ainda vejo necessidade de trabalhar enquanto região por ser mais didático. Eu trabalho bioma também, a gente acaba vendo o mapa do bioma e identificando o que tem em cada bioma, que são as características diferentes de cada região. Apesar de ter biomas que ultrapassem as regiões, isso é trabalhado, isso é falado, isso é visto (Professor(a) E)

Mesmo a abordagem da divisão regional do País, seguida da explicação de que as cozinhas ultrapassam essas fronteiras, a opção por esse tipo de visão, onde os pratos escolhidos para serem apresentados aos alunos, que vimos anteriormente, são considerados típicos ou tradicionais, entendemos que o que ficaria mais fortemente gravado e entendido pelo aluno seria essa divisão regional do País e, conseqüentemente, das cozinhas brasileiras. Entendemos então que esse tipo de classificação nos leva a um reducionismo do que seriam as cozinhas brasileiras.

Esse tipo de divisão regional atende e está conectado também ao turismo. Durante as entrevistas dois professores citaram o Guia Quatro Rodas, um guia inspirado pelo francês Guia Michelin, que classificava hotéis, restaurantes e atrações turísticas. A identificação e a validação feita pelo mercado do turismo dos pratos que foram identificados como típicos, nos traz mais um elemento sobre o foco dado a essas preparações e que é formador dessa identidade regional (no singular, como se existisse uma só identidade regional).

A Cozinha Brasileira típica do Brasil é trabalhada em cima dos ingredientes que são usados em cada região. Então eu falo um pouco dos biomas e é usado muito o que já está como típico, que veio do turismo. Então, o que em cada região já é caracterizado como sendo do local. Então acaba sendo trabalhado mesmo que tenha em vários lugares, o que o turismo acabou identificando como sendo trabalhado turisticamente esses pratos. E essa foi a forma que eu aprendi e eu acho que é a forma mais didática. (Professor(a) E)

Mesmo que os professores façam referência e afirmem que esses pratos não estão fechados nas fronteiras dos estados ou regiões; que as cozinhas desses Estados e/ou regiões não estejam restritas a esses pratos e que apresentem enorme diversidade; gostaríamos de salientar, novamente, que é essa abordagem, da regionalidade ou da cozinha típica dos Estados que fica marcada e evidente para os alunos, e que são trabalhadas e reforçadas desde a educação básica e também pelo turismo de uma forma geral.

IDENTIDADE REGIONAL X CULTURA ALIMENTAR

O que nos traz essa visão de que a identidade regional é formadora da identidade cultural ligada comida? O IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) nos diz que a divisão regional do Brasil é o agrupamento de estados e municípios em regiões e tem como objetivo atualizar o conhecimento regional do País e possibilitar a definição de uma base territorial para fins de levantamento e divulgação de dados estatísticos. Pretende também contribuir com uma perspectiva para a compreensão da organização do território nacional e ajudar o governo federal, os Estados e os Municípios, na implantação e gestão de políticas públicas e investimentos.

Então nos questionamos: uma divisão criada como instrumento de gestão de políticas públicas pode nos ajudar a pensar e entender as cozinhas brasileiras? Para compreendermos como as cozinhas brasileiras são apresentadas traremos a ideia de formação regional com o historiador Albuquerque Jr. (2011). Diz Albuquerque Jr. que "Falar e ver a nação ou a região não é, a rigor, espelhar estas realidades, mas criá-las" (2011, p, 38). Para este autor, ao se tornar um espaço institucionalizado, a nação ou a região ganha foro de verdade. Como aprendemos a viver por imagens, essa cristalização de supostas realidades, que são subjetivadas inclusive pela educação e também pela cultura, nos faz pensar o real como totalizações abstratas, que fazem parte de uma construção imagético-discursiva. Para Albuquerque Jr.:

O regionalismo é muito mais do que uma ideologia de classe dominante de uma dada região. Ele se apoia em práticas regionalistas, na produção de uma sensibilidade regionalista, numa cultura, que são levadas a efeito e incorporadas por várias camadas da população e surge como elemento dos discursos destes vários segmentos. (2011, p. 38)

A geógrafa Iná Elias de Castro (2021) apresenta a ideia de que o regionalismo necessita de um recorte territorial, a região; a identidade que atribui uma imagem e um valor simbólico a esse território; e um fator desencadeador de mobilização política. Para Castro, o regionalismo é entendido como a mobilização política de grupos dominantes numa região em defesa de interesses próprios, frente a grupos dominantes de outras regiões ou do Estado, reforçando seu

caráter de ideologia política que tem como estrutura interesses constituídos e organizados no território nacional.

A filósofa Marilena Chaui nos traz a reflexão sobre o processo de naturalização e diz que se trata do procedimento histórico mais eficaz para a consolidação de uma ideologia. Assim, para filósofa, uma ideologia deixa de ser um conjunto de ideias abstratas e se torna a maneira pela qual as pessoas veem a sua realidade:

A noção de ideologia pode ser compreendida como um *corpus* de representações e de normas que fixam e prescrevem de antemão o que se deve e como se deve pensar, agir e sentir. Com o objetivo de impor os interesses particulares da classe dominante, esse *corpus* produz uma **universalidade imaginária** (grifo nosso). A eficácia da ideologia depende, justamente, da sua capacidade de produzir um imaginário coletivo em cujo interior os indivíduos possam localizar-se, identificar-se e, pelo autorreconhecimento assim obtido, legitimar involuntariamente a divisão social. (2016, p. 245)

A partir desses três autores podemos compreender que a abordagem feita através da regionalização, a visão regional, não ajuda a entender e aprofundar o olhar sobre as cozinhas brasileiras e sim naturaliza o que foi estabelecido pelas elites regionais/estaduais, onde surge um discurso e uma afirmação de determinada identidade, de uma tradição, de uma continuidade, e no que diz respeito à comida, é o que vemos ser utilizado pelo turismo. Desta forma, a visão sobre as cozinhas brasileiras é muito reduzida e focada em uma construção política e ideológica; uma tentativa de simplificar, reduzir, ou criar uma só identidade onde existem diversas realidades e formas de conhecimento e produção de comida.

Podemos trazer como exemplo o que se entende como a cozinha do estado do Rio de Janeiro. O que é abordado nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras é, na verdade, a cozinha da cidade do Rio de Janeiro. A feijoada, prato de festa, e as comidas de botequim como empadas, pastéis e salgadinhos como o bolinho de bacalhau são somente uma parte do que pode ser encontrado no estado. As comunidades quilombolas não aparecem como parte das identidades locais, tendo sua identidade se tornada invisível. O mesmo ocorre com a cozinha caiçara presente no Estado.

A ideia de uniformidade está presente na forma como são abordadas as cozinhas brasileiras sendo divididas e entendidas de maneira regional/estadual. Essa forma de abordagem está ligada à história e às ideologias, não às memórias coletivas dos diversos grupos existentes, tão marcantes no território brasileiro. A organização, tanto por região, como por estado, consolida as construções simbólicas de uma unidade regional ou estadual, enfraquecendo a percepção das semelhanças e diferenças existentes, e homogeneizando uma narrativa ideológica, conforme Ortiz (2017).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa aprofundou a análise dos conteúdos das cozinhas brasileiras, através dos currículos da educação básica, como também das disciplinas dos cursos de nível superior de bacharelados em Gastronomia nas universidades públicas. Com isso, pesquisamos suas performances, discursos, nuances e abordagem histórico-cultural na educação.

Com a análise dos projetos político pedagógicos, das ementas das disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras, das entrevistas com os professores das citadas disciplinas e do levantamento feito sobre as preparações apresentadas aos alunos, entendemos que o que está presente atualmente nas disciplinas ligadas às cozinhas brasileiras é uma visão reduzida e focada em uma construção política e ideológica da regionalidade; uma tentativa de simplificar, reduzir, ou criar uma só identidade, onde existem diversas realidades e formas de conhecimento e produção da comida, consolidando as construções simbólicas de uma unidade regional ou estadual e enfraquecendo a percepção das continuidades e diferenças existentes. Dessa forma, são contemplados nessa abordagem os grupos e classes sociais que tiveram sua comida popularizada através do mercado do turismo.

A nosso ver, o que são apresentadas nas disciplinas, atualmente, são as cozinhas brasileiras ligadas à formação ideológica dominante e turística e não as cozinhas brasileiras ligadas às memórias coletivas. Assim, a utilização da história como produção de memória, mas com um discurso tradicionalista - ou seja, de história única -, é o que está presente nas disciplinas.

A visão de que as cozinhas brasileiras são segmentadas regionalmente não nos permite um aprofundamento do entendimento sobre a formação e sobre a evolução do fazer e do comer no Brasil. Lembrando Hugues de Varine, e aqui voltando nosso olhar para uma reflexão sobre as cozinhas brasileiras, existe atualmente uma busca pelos eldorado, pelas grandes descobertas gastronômicas que serão de grande sucesso e obterão assim grande reconhecimento nacional e internacional. Contudo, essas descobertas não trazem o desenvolvimento social, econômico, ambiental, dentre outros, para os detentores desse conhecimento e moradores desses locais, e sim a fama para os “descobridores”.

Percebemos nas entrevistas que existe um movimento de debate e reflexão por parte das universidades, tendo em vista que novos PPs estão em fase de produção, e que também existe um movimento por parte de alguns docentes que entendem que o que está posto precisa ser visto com um olhar crítico e ser reelaborado.

Sendo o currículo uma prática discursiva e, desta forma, uma prática de poder que atribui sentidos, e tendo em vista que por ser a Gastronomia um campo de estudos novo muito ainda será debatido sobre suas possibilidades metodológicas. Gostaríamos de salientar que a adaptabilidade e o poder simbólico conferidos à universidade, especialmente à universidade pública, podem dar conta de estabelecer outras formas de metodologia e de abordagem que estão surgindo e que ainda surgirão, com olhares mais questionadores e reflexivos sobre as cozinhas brasileiras.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE JÚNIOR, D. M. de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo. Editora Cortez, 5ª edição, 2011.

BRASIL. Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros curriculares nacionais: história, geografia / Secretaria de Educação Fundamental**. – Brasília: MEC/SEF, 1997. 166p.

- BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018.
- CASTRO, I. E. de. **Revisitando o regionalismo como fundamento da questão regional**, Confins [Online], nº 49, 2021. Acessado em 08 junho 2021. URL: <http://journals.openedition.org/confins/35256> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/confins.35256>.
- CHAUI, M. de S. **Ideologia e educação**. Educ. Pesqui., São Paulo, v. 42, n. 1, p. 245-257, jan./mar. 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1517-97022016420100400> . Acessado em 05 de julho de 2021.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo. Editora Centaura, 2006.
- IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Divisão Regional do Brasil**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/divisao-regional/15778-divisoes-regionais-do-brasil.html?=&t=o-que-e> . Acessado em 23 de junho de 2021.
- LOPES, A. C; MACEDO, E. **Teorias de currículo**. São Paulo. Editora Cortez, 1ª Edição, 2011.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, nº 16, p. 145-156, 2001
- ORTIZ, R. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.
- POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.
- SANTANA, J. dos S.; BARBOSA, A. R. L.; MATA, R. da P. C.; MATA, L. K. S. da. O Folclore Brasileiro Como Mediação Da Diversidade Cultural Dentro Da Escola. **CONEDI – VII Congresso Nacional de Educação**, 2020.
- UFBA. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado**. Salvador/BA: UFBA, 2008.
- UFC. **Projeto pedagógico do curso de Graduação em Gastronomia: bacharelado**. Fortaleza/CE: UFC, 2012.
- UFPB. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado**. João Pessoa/PB: UFPB, 2010.
- UFRJ. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado**. Rio de Janeiro/RJ: UFRJ, 2010.
- UFRPE. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado**. Recife/PE: UFRPE, 2018.