



Gastronomia Dialógica

Dialogic Gastronomy

Alessandra Maria Martins Gaidargi – Pós-doutorado em Educação (Universidade Nove de Julho/SP). Brasil – alessandra.gaidargi@gmail.com

Palavras-chave:

Gastronomia.
Dialogia.
Comida.
Cultura.

RESUMO

O presente artigo apresenta um conceito de gastronomia dialógica baseado na potencialidade da atividade gastronômica como espaço de emancipação de mulheres e homens a partir do diálogo. Partindo do princípio de que fazer comida é fazer cultura e comer é comer cultura, o objetivo deste trabalho é apresentar estas atividades como pontes entre homens e mulheres construindo suas identidades, constituindo autênticas culturas gastronômicas a partir do diálogo mediatizado pelo mundo. A gastronomia dialógica é a tradução das histórias de vida dos sujeitos que cozinham e que comem, dando voz à comida para comunicar suas realidades, crenças e valores. Com base no referencial teórico de Paulo Freire, a partir de pesquisa teórico-conceitual, apresentam-se neste artigo considerações acerca de conceitos integrantes da proposta de gastronomia dialógica, como o cerne do diálogo freiriano, apontamentos sobre cultura gastronômica e a definição de voz da comida. Neste estudo fica explicitada a necessidade de estabelecimento de relações dialógicas no ensino da gastronomia e áreas correlatas, visto que é imperativo para a formação do senso crítico fundamental para o exercício da atividade gastronômica de maneira consciente como prática da liberdade. Nas considerações finais são apresentadas características da gastronomia dialógica e suas possibilidades.

Keywords:

Gastronomy.
Dialogy.
Food.
Culture.

ABSTRACT

This paper presents a concept of dialogical gastronomy based on the potential of gastronomic activity as a space for the emancipation of women and men from dialogue. Based on the principle that making food is make culture and eating is eat culture, the objective of this work is present these activities as bridges between men and women building their identities, constituting authentic gastronomic cultures based on the dialogue mediated by the world. Dialogic gastronomy is the translation of the life stories of the subjects who cook and eat, giving voice to food to communicate their realities, beliefs and values. Based on Paulo Freire's theoretical framework, this theoretical-conceptual research presents considerations about concepts that are part of the dialogic gastronomy proposal, such as the meaning of Freire's dialogue, gastronomic culture and the definition of the voice of food. This study also points out the need to establish dialogical relationships in the teaching of gastronomy and related areas, since it is imperative to form the critical sense that is fundamental for the exercise of gastronomic activity in a conscious manner as a freedom practice. In the final considerations, characteristics of dialogic gastronomy and its possibilities are presented.

Como citar este artigo

GAIDARGI, A.M.M. Gastronomia Dialógica. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 5, p. 01-12, 2022. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/117>. Acesso em: dd mm aa.

1 INTRODUÇÃO

Cozinhar é construir cultura. A comida é um dos elementos centrais em torno dos quais as culturas humanas se moldam e se lapidam. A alimentação como atualmente se define, considerando a seleção dos alimentos, os mais diversos modos de preparo e as refeições com todas as ferramentas e rituais que fazem parte do comer cotidiano, é atividade exclusivamente humana, e faz parte da própria compreensão de humanidade de cada homem e mulher.

O que é cozinhar? E o que é comer? Para além da necessidade de suprir seus corpos com nutrientes que lhes permitam sobreviver, mulheres e homens cozinham e comem para viver, para celebrar seus costumes e valores, para ter prazer e para se reunirem e dialogar mediatizados pelo mundo. Uma refeição é construída e não apenas produzida a partir de uma série de instruções (THIS; MONCHICOURT, 2009), ainda que as receitas culinárias sejam, em si, também artefatos de cultura.

As grandes divisões culturais têm, em seu escopo, culturas gastronômicas próprias de grupos que conversam – ou não – entre si, fazendo com que a alimentação seja ora fator de inclusão e coesão social, ora fator de exclusão e até coerção social. A comida é o alimento culturalizado (DA MATTA, 1987, 2001) e a gastronomia é veículo de significados, promovendo identidade individual e de grupo. É também veículo de comunicação, na linguagem mundial dos sabores e saberes de quem trabalha com os fogões ou com as fogueiras. Em suma, a gastronomia e a comensalidade são importantes componentes culturais na história da civilização, possibilitando a afirmação de pertencimento no contexto social. Homens e mulheres, literalmente, cozinham e comem cultura (GUERRA; MARQUES, 2018).

Ainda que a alimentação seja imprescindível para os seres humanos, os modelos a partir dos quais os indivíduos produzem seus alimentos e se alimentam permitem que dialoguem com suas histórias e se encontrem sujeitos de sua existência. Cozinhar é refinamento de habilidades humanas múltiplas, destacado de mera reprodução. Quando a produção gastronômica acontece individualmente conecta homens e mulheres à sua ancestralidade e ao seu sentido de servir, quando é produção coletiva ativa as características de conexão social necessárias para a emancipação a partir da comunhão, da troca de conhecimentos, valores e crenças.

A dialogicidade encontra espaço frutífero na esfera da alimentação. A gastronomia torna-se dialógica ao permitir a relação de homens e mulheres que se descobrem sujeitos de sua história e produtores de sua cultura, mediatizados pelo mundo, com os alimentos que preparam, servem e comem, a partir dos contextos em que o fazem. O diálogo (FREIRE, 2011b) que se estabelece quando os indivíduos se unem na produção de receitas e criação de novos formatos de transformação dos alimentos para traduzir a cultura em que estão inseridos oportuniza a emancipação e a libertação, possibilita novas formas de interação entre os sujeitos e o mundo.

Cada comida conta uma história, seja uma reinterpretação de um antigo conto ou a criação de um novo enredo, sempre marcado pelo tom daquele que a prepara. Contando histórias as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro (AMON; MENASCHE, 2008). Constituem-se, assim, suas culturas. Comidas são, portanto, narrativas sociais de indivíduos e de grupos.

A gastronomia e a cultura social são indissociáveis, uma vez que “o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (GARINE, 1987, p. 4) e que a cultura social em que homens e mulheres estão inseridos tem, como parte constitutiva, as formas de transformar os alimentos selecionados e utilizados por seus sujeitos. A partir deste axioma nos propomos a elucidar o caráter dialógico da atividade gastronômica e sua potencialidade enquanto tradutora de culturas, além de aclarar a necessidade de uma educação formal baseada em diálogo para cozinheiros e cozinheiras em nível técnico e universitário. De caráter teórico-conceitual, o presente artigo estrutura-se como revisão narrativa da literatura, de natureza bibliográfica.

O referencial teórico deste estudo é o conceito de dialogicidade de Paulo Freire, a partir do qual são tecidas relações da gastronomia com a cultura local e global e relações dialógicas entre os

homens e mulheres com a gastronomia e a cultura que reproduzem, promovem e reinventam. O referencial Freiriano é, ainda, o ponto de partida para uma proposta de educação pautada em dialogicidade para cursos de gastronomia e correlatos que atuam na formação para a atuação nas cozinhas, no modelo proposto neste trabalho.

O tema alimentação é presente na obra freiriana em mais de um aspecto de análise. Em uma releitura da *philosophie alimentaire* de Sartre sobre a ingestão de conteúdos pelos alunos e alunas sem o propósito de que realmente construam conhecimento, Freire (1978, 1981) compara a educação bancária, onde se depositam conteúdos nos educandos sem considerar seu conhecimento prévio ou a necessidade de que o conhecimento seja construído a partir de suas histórias de vida, com a concepção digestiva de aprendizagem vazia, onde se entende a crítica ao ato de alimentar-se sem a compreensão de quantas dimensões sociais o comer representa, tal qual o ato de se propor a educar sem consciência da quantidade de esferas humanas que se atinge ao fazê-lo.

O comer e o não comer em contraponto também tem espaço nas obras freirianas, visto que a fome é tratada pelo autor como um importante constituinte da formação cultural dos indivíduos. A alimentação é, também, uma das palavras geradoras utilizadas por Freire (1967) quando direciona suas atividades ao contexto das necessidades fundamentais humanas. No âmbito escolar, Freire compreende a atividade alimentar como parte integrante e inseparável da atividade educativa (2001, 2011a) e, em seus escritos sobre cultura (FREIRE; FAUNDEZ, 1985, FREIRE; SHOR, 1986), pontua interessantes aspectos da relação de mulheres e homens com a comida enquanto potenciais lugares de diálogo, transformação humana e integração de grupos.

2 DIÁLOGO E DIALOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS

Dialógico é atributo das relações e atividades que estão enraizadas no diálogo freiriano, movimento de emancipação e libertação a partir das trocas realizadas entre seres humanos que, ao tempo que dialogam mediatizados pelo mundo reconhecem-se sujeitos de suas histórias. O diálogo é princípio fundante da concepção ontológica e epistemológica do ser humano (FREIRE, 2011b) e fundamenta a existência humana.

As relações educativas entre homens e mulheres, dentro ou fora dos espaços escolares, existem a partir do diálogo. Sob esta perspectiva, a interação entre os indivíduos configura a própria existência humana, não havendo processo evolutivo sem o estabelecimento de diálogos. Em uma relação dialógica, homens e mulheres estão sendo¹ com o mundo, num contínuo em que se tornam sujeitos de suas histórias permanentemente em movimento. A dialogia constitui o espaço em que teorias e pensamentos convergem e originam novas teorias e pensamentos.

A proposta de uma gastronomia dialógica é a de que a atividade, que envolve selecionar, cozinhar e comer, seja reconhecida como espaço para o encontro de homens e mulheres para que estabeleçam o diálogo entre si e com suas culturas para traduzir o mundo. De que a comida, o alimento transformado pelos homens e mulheres, seja um tipo de linguagem universal que carrega consigo a possibilidade de emancipação e libertação pelo diálogo. Se ao interagir com o mundo, ao chamá-lo, os homens e mulheres o transformam, então o diálogo representa caminho para mulheres e homens encontrarem seu significado enquanto mulheres e homens (FREIRE, 2011b), constituindo-se necessidade existencial.

O diálogo que permite a compreensão dos seres humanos em sua humanidade não é sinônimo, entretanto, de conversa. O diálogo aqui proposto pode, inclusive, prescindir o uso de palavras. Ainda que o ato de dialogar enquanto troca de sinais/dados a partir da linguagem verbal seja a forma mais comum do diálogo, este pode se estabelecer de outras maneiras, iniciando antes mesmo dos envolvidos se encontrarem.

¹ O uso da expressão 'estar sendo' é utilizado em referência ao pensamento freiriano a fim de identificar a continuidade permanente do processo dialógico, em um vir-a-ser retroalimentado.

A palavra do diálogo implica a ação e a reflexão, a práxis, num processo que se concentra entre o excesso de reflexão que se tornaria verbosidade e do excesso oposto da prática ativista (FREIRE, 2011b). No diálogo uma palavra não se sobrepõe à outra, não há um conhecimento humano melhor ou pior que o outro, existem trocas. De acordo com Freire (2011b) a palavra verdadeira é a transformação do mundo.

Apenas falar ou escrever não supõe mudar o mundo, logo não caracterizam diálogo. Pronunciar o mundo, o ato do diálogo, é refletir com criticidade e agir para a transformação. É o diálogo que garante a existência humana, e não apenas sua sobrevivência enquanto espécie sobre a Terra. Homens e mulheres se distinguem de todos os outros seres vivos porque são capazes de dialogar, de se entender homens e mulheres, de existir pronunciando o mundo e o transformando a partir de suas construções culturais.

Diálogo é fala e escuta, compreende a emissão e a recepção sem que haja silenciamento de vozes ou presunção de hegemonia de ideias, sequer de que haja uma única ideia correta. Acontece entre mulheres e homens comprometidos com a mudança do mundo e não se confunde, a nenhum tempo, com a discussão polêmica e guerreira onde um sujeito aspira vencer o outro por ter mais razão (FREIRE, 2011a). O diálogo emancipa os sujeitos ao mesmo tempo, é ato de criação e não de conquista.

A dialogia é um campo amoroso onde se estabelecem relações entre sujeitos buscando sua transformação emancipatória e a transformação do mundo que os cerca. O amor que o diálogo pressupõe difere do amor romântico, é amor profundo ao mundo e aos homens e mulheres (FREIRE, 2011b). Só é possível o diálogo àqueles que amam o mundo, a vida e os outros.

Além do amor, são necessários para o estabelecimento do diálogo, a partir da ótica freiriana, a humildade e a fé. Humildade do ser humano para ouvir o outro e aceitar sua verdade, sua visão de mundo alicerçada em sua história de vida. Fé e confiança em si e no outro, na humanidade de cada um, para que faça sentido promover a mudança e a transformação do mundo.

3 CULTURA GASTRONÔMICA

A alimentação enquanto ingestão de nutrientes quaisquer a fim de obter a energia necessária para a subsistência é universal. Todos os seres vivos precisam se alimentar a fim de manter a vida. Entretanto, o conceito de gastronomia é uma especificidade humana, visto que a comida é o alimento transformado a partir da cultura (DA MATTA, 1987). Ainda que todo ser vivo se alimente, apenas homens e mulheres são capazes de transmutar o alimento a fim de criar novos sabores que traduzem suas próprias histórias.

Cozinhar e comer são partes indissociáveis do processo de evolução humana e do próprio desenvolvimento civilizatório, sua importância na história das sociedades é vinculada à organização social e à instituição de processos democráticos (FLAMMANG, 2009). O ato intencional de transformar o alimento a partir de tradições, passadas de geração em geração, para torná-lo apto ao consumo e tradução de cultura, é atividade especificamente humana e humanizadora.

A cultura que envolve a alimentação é composta por comida e também por memória (AMON; MENASCHE, 2008), sendo as seleções e combinações de alimentos adotados manifestações de uma determinada cultura social e étnica. A luta contra a opressão encontra terreno fértil nas práticas alimentares, tanto para a resistência de valores étnicos e regionais quanto para a conscientização de que o ato de comer é cultural e destacado do pertencimento a determinadas classes socioeconômicas, trazendo consigo importantes pistas de culturas locais e globais. A luta pelo amplo direito à alimentação “não se justifica apenas em que passem a ter liberdade para comer, mas liberdade para criar e construir, para admirar e aventurar-se” (FREIRE, 2011b, p. 76). A gastronomia pode ser espaço de descoberta do novo e de encontros culturais respeitosos e democráticos.

Partindo do pressuposto de que a gastronomia, conceitualmente, abrange tanto o universo pertinente ao cozinhar quanto a comensalidade (BRAUNE; FRANCO, 2017), a atividade gastronômica em si supõe uma cultura específica. Consideremos o conceito freiriano de cultura:

A cultura não é apenas a manifestação artística ou intelectual que se expressa através do pensamento; a cultura se manifesta acima de tudo nos gestos mais simples da vida cotidiana. Cultura é comer de maneira diferente, é dar a mão de maneira diferente, é relacionar-se com o outro de maneira diferente. (...) Cultura para nós, insisto, são todas as manifestações humanas, inclusive a cotidianidade, e fundamentalmente na cotidianidade está a descoberta do diferente, que é essencial (FREIRE; FAUNDEZ, 1985, p. 34).

Coloca-se então, de maneira bastante clara, a existência de uma cultura gastronômica, visto que a atividade gastronômica resume o mundo em que homens e mulheres vivem a partir de uma linguagem própria (BRILLAT-SAVARIN, 1989; BRAUNE; FRANCO, 2017), possibilitando o prazer de comer, diretamente ligado à saciedade da necessidade de nutrição, e o prazer da mesa, reflexo dos estímulos físicos, emocionais e sociais despertados pela comida.

A ritualização, tanto da feição quanto da partilha dos alimentos, é o centro da cultura gastronômica, que traz consigo muitas outras variantes. A cultura gastronômica se constitui, portanto, do trabalho da cozinha e da ingestão da refeição pronta interligados ao serviço, dos modelos de comer de uma sociedade, de todas as dimensões rituais do alimentar-se (BRAUNE; FRANCO, 2017). E a ritualização aqui posta é a da gastronomia como um todo, não aquela específica de ocasiões em que a comida é parte do conjunto de tradições festivas por determinadas ocasiões, ainda que estas também se inscrevam no grupo maior de ritos gastronômicos. As comidas rituais, com significados ligados a datas comemorativas e marcados por pratos-tótem, são menos abertas a mudanças, traduzindo a cultura ancestral e as tradições remontadas, enquanto as comidas desenvolvidas no âmbito cotidiano são mais acessíveis a releituras modernas que transparecem culturas contemporâneas, tal qual as criações na cozinha.

A cultura gastronômica dos grupos expressa suas estratégias de organização social, sua identidade e seus fazeres enquanto homens e mulheres. As tecnologias de conservação de alimentos tal qual conhecidas atualmente – entendidas aqui como tecnologias todas as técnicas elaboradas pela inteligência humana independentemente dos instrumentos utilizados para tal – exemplificam a capacidade de diálogo da gastronomia entre saberes antigos e modernos, entre a cozinha tradicional e a cozinha contemporânea. Das trocas acontecidas ao longo de décadas entre tutores e aprendizes, avós e netos, foram se lapidando as maneiras de conservação. Do diálogo estabelecido entre homens e mulheres que se propõem há séculos a encontrar formas de conservar os alimentos em diversos formatos resultam as técnicas mais atuais, que ainda que se baseiem muitas vezes em tecnologia de ponta estão calcadas em saberes ancestrais sobre temperaturas e condições de armazenamento.

A globalização alterou de maneira significativa o panorama alimentar do mundo. A existência de uma gastronomia global, no entanto, não exclui a existência das culturas gastronômicas – pelo contrário, as fortalece enquanto formas de resistência. Este processo de trocas alimentares interculturais em larga escala, na contramão de uma homogeneização ou uniformização alimentar, constituiu processos ambivalentes de internalização e acentuação de particularismos gastronômicos (POULAIN, 2013). Se por um lado se fez necessário o desenvolvimento de soluções que permitissem a viagem dos sabores pelas distâncias, adaptando-se modelos de refeição às diversas culturas, por outro lado ganharam força os sabores e cores locais ressaltando identidades coletivas que se organizam em torno da cozinha. O cozinhar e o comer se mostram lugares privilegiados de resistência (POULAIN, 2013) quando identidades locais correm risco. Destaca-se, neste contexto, mais uma característica da dialogicidade gastronômica, ser instrumento de luta contra a opressão cultural.

Mudanças culturais, por maiores que sejam as influências, não se dão mecanicamente (FREIRE, 2013), são resultado do estar sendo das mulheres e homens em seu cotidiano. Há, sempre, condicionamentos histórico-sociológicos no conhecimento, em quaisquer áreas de estudo. Entretanto, na alimentação estes condicionamentos se evidenciam muito, perpassando os gostos e tradições culinárias e extrapolando até o como sentar-se à mesa, o uso dos talheres e os horários. A migração das pessoas do campo para a cidade, por exemplo, dificulta a conservação de culturas alimentares, exceto quando estas pessoas permanecem em núcleos absolutos ou parciais, visto que a urbanização das maneiras de comer pode ser um processo socialmente excludente.

O uso da terminologia cultura gastronômica é relativamente novo, mas o entendimento de que cozinhar e comer são constituintes culturais não. Gastronomia e cultura são consideradas sinônimos quando há o entendimento de que o conjunto de práticas culinárias e hábitos alimentares compõe uma linguagem própria. “A teia da nutrição humana nos lança em uma matéria densa em que o corpo, as técnicas e os símbolos se misturam para produzir uma urdidura nas diferentes sociedades” (AGUIRRE, 2009, p. 19). A importância da cultura gastronômica é extrapolada por Brillat-Savarin (1989) como a grande responsável pelo destino das nações.

Cozinhar carrega em si uma série de simbologias e significações. Considerando que a tradição culinária se organiza em grande parte em torno da transmissão oral e rudimentarmente escrita de conhecimentos em um encadeamento de eventos, estes muitas vezes passam despercebidos cotidianamente como educacionais, como é o caso dos relacionamentos familiares. Podemos dizer que a oralidade é um dos pontos fortes da disseminação da cultura gastronômica. Este sistema simbólico permite a interpretação do mundo cultural do entorno como uma diferente leitura dos processos tradicionais de comunicação, mas ainda assim ato de comunicar, envolvendo a possibilidade de escuta das tradições ancestrais e seus desdobramentos modernos e de fala da cultura contemporânea e regional, a partir da voz da comida.

4 A VOZ DA COMIDA

A alimentação enquanto narrativa social pode ser interpretada de maneira dual: a prática da alimentação e a voz da comida (AMON; MALDAVSKY, 2007), sendo a cultura gastronômica resultado desta dualidade. A prática alimentar se constitui no conjunto referencial e processual de cozinhar/comer. Este conjunto inclui técnicas, receitas, horário do dia e refeições em que determinado ingrediente é aceito, ferramental e hábitos construídos para os diferentes tipos de refeição e locais de alimentação. A própria concepção do prato, sensorial e esteticamente, reflete a cultura em que aquele que o prepara está inserido.

A voz da comida diz respeito aos significados implícitos e explícitos inerentes à comida e ao ato de cozinhar, que pode por si ser profundamente simbólico em trajés, contextos e organização de mulheres e homens em torno de um evento alimentar. Refere-se à atribuição de característica de linguagem à alimentação, com significados distintos e capacidade de expressão de identidades pessoais e coletivas. A comida e a gastronomia são, a partir deste prisma, consideradas meios de comunicação (AMON; MALDAVSKY, 2007). A alimentação é uma forma de comunicação importante porque transita entre culturas sem as barreiras idiomáticas e linguísticas e tem, portanto, valor simbólico inestimável na construção de culturas – inclusive as de paz. A voz da comida teria, nesta perspectiva, o poder de mudança e resolução de conflitos (AMON; MALDAVSKY, 2007) e seria instrumento pertinente para o início de diversos diálogos fundamentais às sociedades contemporâneas, em torno de temáticas de gênero, étnicas, ancestrais e éticas. Para que homens e mulheres possam ser em paz é fundamental que encontrem espaços de diálogo pertinentes, em ambientes escolares e em todas as suas atividades cotidianas (GAIDARGI, 2020), sendo as cozinhas e as mesas de refeição locais propícios à troca de experiências.

A comida fala uma língua universalmente compreendida, entretanto tem seus dialetos. Ainda que algumas particularidades de sabores sejam muito próprias de determinadas culturas

gastronômicas, a comida é uma interessante porta de entrada a todos que desejam conhecer novas fronteiras. Evidentemente nem todos os sabores agradam a todos os paladares, visto que o gosto é também cultural (FREIRE; FAUNDEZ, 1985), mas o sentar-se à mesa é convidativo à diplomacia, às novas relações, ao conhecimento do novo, ao acolhimento do diferente.

A comunicação que se dá nas relações gastronômicas é única, independe das questões relativas ao gosto. This e Gagnaire (2010) afastam a questão comunicativa da comida inclusive de suas características estéticas, seus ares de arte. Independente de gostar-se da aparência do prato preparado, ou de seu gosto específico, este prato trará uma mensagem porque é linguagem, meio de comunicação cultural. Do encontro do tradicional com o inovador esta língua se reajusta para permitir a tradução de cada grupo a partir de suas próprias noções de gosto e arte, valores subjetivos norteados pela cultura individual e pela cultura coletiva local/regional.

Dar voz ao que se come é ouvir sensorialmente sobre a própria história de vida e sobre a história de quem preparou a refeição. A partir do momento que sentimentos e alimentos se misturam na hora de cozinhar, emoção e paixão se tornam recursos que nutrem pratos e “os alimentos, então, deixam de ser meras substâncias para alimentar o organismo do ser humano, mas também produtos da arte, e mesmo da ciência” (LEYVA; GÓMEZ, 2012, p. 154). Ouvir o que diz a comida é ouvir todos os aspectos humanos envolvidos na atividade gastronômica. Desta feita, comandar uma cozinha é ter em mãos um potente alto-falante contando histórias e explicando o mundo.

O termo voz da comida foi cunhado por Hauck-Lawson (1992) caracterizando a comida como um meio de comunicação em si, independente de quaisquer legendas que venham a ser atribuídas aos pratos: sua própria existência se faz linguagem. Voz esta que pode reproduzir o que ouve enquanto veículo de memórias, tradições e crenças, ao mesmo tempo em que pode falar ativamente manifestando emoções, visões de mundo e significados diversos. Se o alimento transformado pela ação de homens e mulheres tem voz ele pode comunicar ao mundo os resultados dos diálogos destes homens e mulheres e suas aspirações, desejos, trajetórias, transitoriedades.

A voz da comida, entre outras atribuições, é conceito que traz a gastronomia para o âmbito da resolução de conflitos, da oportunização de culturas de paz a partir da partilha alimentar e do diálogo ocasionado pela mescla de tradições e simbolismos de culturas gastronômicas. Carneiro (2003) ressalta que a etnografia e a alimentação são indissociáveis, posto que a vida prática das sociedades e suas representações se organizam potencialmente em torno dela. Considerando que a paz não é ponto de chegada pré-fixado e sim movimento pelo qual mulheres e homens vivem em permanente diálogo (GAIDARGI, 2020), homens e mulheres podem estar sendo em paz ao cozinhar e ao comer. Esta dimensão de vinculação entre os sujeitos e suas histórias a partir do fazer gastronômico lhe confere o potencial de instrumento de paz entre um povo e entre povos.

Quando versa sobre as dificuldades da vida em exílio, quando os sujeitos são separados de sua cultura, Freire (1992) cita a comida como uma das saudades que precisam ser educadas. A comida é vínculo afetivo e social, seu simbolismo é tão presente na formação da cultura individual que traduz o sentimento de ‘estar em casa’. A potência da gastronomia, no que tange o despertar dos sentidos e sentimentos, é tão impactante que uma refeição pode refletir em incentivo, felicidade e satisfação (LEYVA; GÓMEZ, 2012), aproximando o indivíduo de suas tradições familiares e sociais. Cozinhar e comer são formas de dialogar com o mundo.

5 GASTRONOMIA DIALÓGICA

A compreensão do caráter dialógico da gastronomia está intimamente ligada ao entendimento de que cozinhar e comer são atos culturais. Aqueles que cozinham escrevem um importante tratado sobre hábitos e crenças de determinada sociedade. Aqueles que comem ingerem, junto com os nutrientes, emoções, história, tradições, simbolismos, cultura.

A dialogicidade da gastronomia reside, entre outros aspectos, na coexistência entre culturas clássicas e tradicionais do alimentar-se com culturas populares e regionalizadas. O desenvolvimento de culturas populares, inclusive culturas vinculadas à alimentação, permite que se transforme e reinvente o poder (FREIRE; FAUNDEZ, 1985), e que se transforme e reinvente as próprias culturas clássicas a respeito da linguagem da comida, das maneiras de comer, beber e viver, transformando a sociedade. De acordo com Mintz (2001) os hábitos alimentares se alteram no percurso da vida humana, no entanto o aprendizado alimentar primário, os primeiros contatos com a cultura gastronômica, ficam registrados na consciência de maneira vitalícia, sendo reconstruídos a partir das novas experiências vivenciadas no contato com diferentes tradições e culturas gastronômicas.

Cozinheiros e cozinheiras são tradutores da cultura contemporânea de suas criações, representando inclusive os laços desta com as culturas ancestrais. O conceito abstrato de cultura de um grupo, com suas interconexões, é concretizado no prato de comida (MILLÁN, 2002). E não são apenas as receitas de um determinado grupo social que lhe caracterizam, a própria relação do indivíduo com a comida, seu comportamento relativo à prática alimentar, revela sua inserção cultural (MINTZ, 2001). O como se faz a comida é representativo, assim como também o são os ingredientes selecionados, a forma que se serve e também como se come. Neste sentido, o fazer gastronômico implica muitas esferas de conhecimento e de diálogo com o outro e com o mundo.

A gastronomia, tal qual qualquer expressão cultural, traz consigo marcas da cultura dominante e, também, marcas da resistência (FREIRE; FAUNDEZ, 1985), na elaboração do prato, nas ferramentas utilizadas pelo cozinheiro e pelo comensal, nos sabores da comida. A compreensão de uma expressão cultural envolve a consideração do ambiente em que se dá e a reflexão acerca das condições históricas dos sujeitos que a constroem.

Cada ser humano encontra em suas atividades diárias formatos de comunicar seu mundo e transcrever o que compreende do mundo que o cerca. A gastronomia atende a esta necessidade humana de pertencimento tanto na esfera privada e nas relações fraternais, no interstício entre homes e mulheres que cozinham sós ou se encontram para comer juntos, quanto na esfera pública e no grande encontro de pares para o diálogo coletivo e social. Para poucos ou para muitos, para os que cozinham e servem e para os que se alimentam, a refeição preparada tem caráter de partilha. O diálogo que permite o reconhecimento dos homens e mulheres como sujeitos de suas histórias, protagonistas de seus roteiros de vida, nasce da partilha de suas leituras de mundo e esta partilha é a mesma possibilitada pela experiência gastronômica que acontece em âmbito respeitoso.

O respeito à humanidade do outro e à sua leitura de mundo são o tom dialógico da gastronomia. Uma proposta gastronômica não inclusiva, que delimita possibilidades a partir de uma estrutura única de certo e errado, não se faz dialógica. A atividade de cozinhar e comer que aceita e acolhe as diferenças, que permite a conversa entre os sujeitos envolvidos para que possam trazer para dentro da atividade gastronômica seus mundos com valores e crenças diversos, é atividade dialógica e emancipadora.

Grande parte das receitas consagradas pela cultura brasileira trazem, em alguns pontos, medidas subjetivas como à gosto, uma pitada ou ao paladar. Ainda que exista um grande esforço pela padronização de medidas e pesos na cozinha, a fim de garantir resultados com melhor custo-benefício, faz parte do cozinhar compreender as nuances de cada alimento, a importância de dos processos pelos quais o alimento está sendo submetido e ser capaz de fazer as correções necessárias a partir das diferenças que podem existir nos produtos *in natura*. O fazer comida que é fazer cultura é sempre a certo tempo artesanal. A receita é narrativa da partilha de saberes na cozinha (AMON; MENASCHE, 2008), conta uma história de um povo e integra uma cultura, sendo assim a educação gastronômica precisa comportar aspectos de compreensão cultural que preparam cozinheiras e cozinheiros à leitura do mundo que as receitas transcrevem.

Importante salientarmos que a defesa de uma gastronomia dialógica, em que saberes e práticas dialogam constantemente com o mundo externo numa criação cultural consciente, onde

cozinheiras e cozinheiros atuam de maneira livre enquanto tradutores culturais de seus tempos, traz consigo a necessidade de uma formação crítica intensa, porém não em detrimento do conhecimento das técnicas ancestrais e modernas e nem da prática do ofício. O desenvolvimento crítico só acontece deste equilíbrio entre teoria e prática, entre pensar a sua ação e manifestar este pensamento no seu fazer. Como explicitado em Pedagogia da Autonomia:

O ato de cozinhar, por exemplo, supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos mesmo remotos de incêndio, como harmonizar os diferentes temperos numa síntese gostosa e atraente. A prática de cozinhar vai preparando o novato, ratificando alguns daqueles saberes, retificando outros, e vai possibilitando que ele vire cozinheiro. (...) A reflexão crítica sobre a prática se torna uma exigência da relação teoria/prática (FREIRE, 2011a, p. 12).

A possibilidade dialógica da gastronomia pode ser vista de maneira especial nas situações em que os povos registraram suas culturas a partir dos sabores e ofereceram resistência aos colonialismos. Entretanto, a cultura ligada aos alimentos também pode ser instrumento de dominação, como quando colonizadores incutem culturas de medo nos colonizados a partir de crenças alimentares de que determinados alimentos são maléficos à saúde – a fim de que os colonizados os vendam ou entreguem gratuitamente – como visto em momentos históricos com alimentos como ovos e leite (FREIRE; FAUNDEZ, 1985). Os alimentos podem ser ideologicamente utilizados e a educação conscientizadora daqueles que os preparam e administram liberta os grupos desta invasão cultural. A oportunidade de culturas de paz nas sociedades implica que a cultura alimentar seja dialógica e libertadora.

6 EDUCAÇÃO E GASTRONOMIA

Educação é prática social para o desenvolvimento humano, que acontece a todo tempo – formalmente em ambientes educativos ou informalmente na vida cotidiana. A educação permite a homens e mulheres desenvolverem suas habilidades, competências e potencialidades a partir do diálogo com o outro mediatizado pelo mundo.

Ensinar, da perspectiva dialógica, é criar possibilidades de produção e construção de conhecimento pelos educandos (FREIRE, 2011a). Educadores não são detentores de um conhecimento pronto, apenas tem um conjunto mais elaborado de informações sobre determinado tema que podem compartilhar com seus educandos auxiliando-os em sua própria caminhada de construção de conhecimento. No entanto, não há engano: não existe transmissão de inteligência. Ainda que em algumas áreas do conhecimento onde as práticas estão instituídas e consagradas há muitos séculos, como é o caso da gastronomia, o papel do professor ou da professora por vezes esteja associado ao de quem detém o saber – inclusive por já ter sucesso profissional – é indispensável que todos os envolvidos no processo educativo, professores e professoras, alunos e alunas, estejam cientes de que ensinarão uns aos outros e aprenderão uns com os outros, em movimento de troca e colaboração em comum.

O papel da alimentação na educação é lembrado por Freire em diversas obras, em Política e Educação (2001) ele efetivamente categoriza cozinheiras e cozinheiros escolares como educadoras e educadores, explicitando que em um modelo progressista de educação a cozinheira ou cozinheiro escolar deve, evidentemente, cozinhar, mas sua atuação no ecossistema escolar vai muito além de reproduzir receitas, a comida tem significados, que são ensinados ao cozinhar e servir. Entretanto, quando tratamos especificamente da formação daqueles que trabalham com a cultura alimentar, especialmente cozinheiros e cozinheiras, a nível técnico ou superior, muitas vezes o caráter crítico imperativo desta atividade social é deixado de lado, numa supervalorização do aprendizado das práticas do fazer comida deixando de lado que fazer comida é fazer cultura todo o tempo.

A educação em gastronomia, ainda que tenha considerável parcela de ensino teórico e metodológico de técnicas como qualquer outro ofício prático humano, implica os saberes inerentes à cultura em que se inserem os aprendizes. De acordo com Freire (2011b), para transformar o mundo é preciso primeiro ler o mundo. Para que os profissionais de gastronomia possam transformar o mundo conscientemente é importante que compreendam as raízes do seu fazer, que leiam o universo simbólico e social que envolve tanto o cozinhar quanto o comer além de dominarem suas práticas e técnicas.

O desenvolvimento crítico é importante em todas as áreas de atuação humana, logo a educação, em todas as áreas, precisa ter em seu cerne o desenvolvimento humano a fim de que se alcance o senso crítico, a partir de relações dialógicas. Quanto falamos especificamente da gastronomia, é importante ter clareza de que educar é permitir que alunos e alunas se conscientizem da realidade em que atuam: “fazer com que os estudantes compreendam que conhecer não é só comer conhecimento, e que comer também é uma questão de política” (FREIRE; SHOR, 1986, p. 36). Cozinhar é ato político, comer é ato político, viver é ato político.

A busca pela dialogicidade na gastronomia passa pelas salas de aula onde homens e mulheres se encontram cozinheiros e cozinheiras, onde aprendem técnicas e práticas e também têm acesso à história e aos grandes conceitos filosóficos e sociais que envolvem a atividade ligada à cultura gastronômica. Todos os alunos e alunas, independentemente de sua formação pregressa, trazem para o ambiente escolar um conjunto de crenças e valores que são sua cultura individual, e a partir desta cultura produzem cultura nova coletivamente, em comunhão. Quando transportamos este cenário para salas de aula onde se ensinam questões relativas à gastronomia é imprescindível que educadores tenham clareza de que os educandos ali presentes cozinham, possivelmente, há muitos anos, e comem desde que nasceram praticamente, trazendo consigo uma bagagem de saberes práticos e culturais acerca da comida imensurável.

A educação de mulheres e homens acontece entre eles, a partir do diálogo mediatizado pelo mundo (FREIRE, 2011a), marcado pela história de vida de cada um dos sujeitos envolvidos. Neste processo educadores e aprendizes aprendem juntos, criam juntos novos formatos de cultura resultante da dialogicidade de sua união. Portanto, uma educação que almeja fomentar um modelo dialógico de gastronomia, com profissionais se compreendendo sujeitos de sua própria história e produtores de cultura, não comporta modelos pedagógicos autoritários onde não haja troca sincera e espaço de fala para todos os aprendizes.

Uma gastronomia dialógica demanda senso crítico de cozinheiros e cozinheiras, visto que a cultura alimentar, como visto, tem o poder de ser instrumento de validação cultural, mas também pode ser utilizada como instrumento de alienação cultural. Cabe então, àqueles que se propõe a educar no nicho de gastronomia, o entendimento claro de que seus alunos e alunas serão tradutores de uma cultura e não meros reprodutores de receitas.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Reconhecer as características dialógicas da gastronomia é reconhecer a capacidade humana de se emancipar a partir do diálogo que se faz para além das palavras, no ser homens e mulheres cotidianamente, se descobrindo assim sujeitos de suas histórias mediatizados pelo mundo que os cerca.

Entre os direitos fundamentais do ser humano, defendidos por Freire em diversas obras, o direito de comer é um dos mais citados na busca pela cidadania, porque compreende a esfera da subsistência humana e também da necessidade de pertencimento social. Como exposto neste estudo, as possibilidades dialógicas da gastronomia são inúmeras, situando sua importância para a história da civilização num patamar muito superior ao da simples oportunização da sobrevivência. Mais que o direito de comer, deve ser assegurado a mulheres e homens o direito de se humanizar

ao expressar sua cultura no cozinhar e no comer, ao interagir com outros homens e mulheres e suas culturas gastronômicas.

O cuidado com os processos educacionais nas áreas correlatas à gastronomia é marcado nesse contexto porque é da educação crítica que emerge a emancipação de cozinheiros e cozinheiras enquanto criadores de cultura. Uma vez educados de maneira opressiva, meros reprodutores de receitas sem direito ao diálogo que permite a libertação, estes tendem a se tornar líderes também opressores, que castram sua própria expressão cultural criativa e também não a permitem nos espaços que coordenam. Oprimidos que não tem a oportunidade de desenvolver seu senso crítico para compreender seus espaços na sociedade sonham em tornar-se opressores, ainda que este modelo não lhes seja sempre claro.

Culturas são diferentes, sem que haja culturas melhores ou piores. Um dos grandes desafios da gastronomia que se propõe dialógica é encontrar este ponto de equilíbrio entre o clássico e o popular, sem os considerar sagrados e profanos – nesta ordem. A cultura não é, ela está sendo (FREIRE; FAUNDEZ, 1985), tal qual mulheres e homens permanentemente estão sendo em seus mundos. As culturas gastronômicas se remodelam a todo tempo e se unem em complexos maiores e mais ricos de conhecimento e compartilhamento.

A partir destas considerações propõe-se o uso do termo gastronomia dialógica sempre que identificada a proposta de uma gastronomia pautada em diálogo, com respeito às construções coletivas e diferenças culturais implicadas no processo que vai do cozinhar ao comer, que permite aos sujeitos a emancipação. A atividade gastronômica é potencialmente espaço de dialogia, visto que é proposta de leitura de mundo, e este processo é impedido quando autoritarismo e opressão atravessam as questões do cozinhar e do comer e impedem o diálogo.

Cabe ressaltar que a proposta da compreensão da gastronomia como atividade dialógica não supõe que não haja mestres em suas práticas e técnicas, chefs de cozinha ou estruturas hierárquicas tanto em ambiente profissional quanto educacional. A orientação e a organização são importantes bases das práticas dialógicas. O oposto do autoritarismo que coíbe o diálogo não é a licenciosidade e sim a autoridade justa, reconhecida como posição importante para facilitadores de processos e mediadores de relações humanas que se compreendem ensinantes/líderes e também aprendizes.

A gastronomia é dialógica sempre que se coloca como espaço de troca entre seres humanos, como movimento de criação de cultura a partir do qual aqueles que cozinham e aqueles que comem se descobrem sujeitos de suas histórias e se redescobrem em sua natureza de homens e mulheres. A gastronomia dialógica é aquela que permite o existir, a expressão para além das receitas, o alimentar ao outro e o se alimentar de seu mundo.

REFERÊNCIAS

AGUIRRE, Sonia Montecino. **Fuegos, Hornos Y Donaciones**: Alimentación y cultura en Rapa Nui. Santiago: Catalonia, 2009.

AMON, Denise; MALDAVSKY, David. Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. In: VERONESE, Marília; GUARESCHI, Pedrinho (orgs.). **Psicologia do Cotidiano**: Representações sociais em ação. Petrópolis: Vozes, 2007. p. 61-87.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2017.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

- DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2001.
- DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 21-23, 1987.
- FLAMMANG, Janet. **The taste for civilization: food, politics and civil society.** Illinois: University of Illinois Press, 2009.
- FREIRE, Paulo. **Ação cultural para a liberdade.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1981.
- FREIRE, Paulo. **Cartas a Guiné-Bissau.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.
- FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** São Paulo: Paz e Terra, 2013.
- FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1967.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** São Paulo: Paz e Terra, 2011a.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da esperança: um reencontro com a pedagogia do oprimido.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido.** São Paulo: Paz e Terra, 2011b.
- FREIRE, Paulo. **Política e educação.** São Paulo: Cortez, 2001.
- FREIRE, Paulo; FAUNDEZ, Antonio. **Por uma Pedagogia da Pergunta.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.
- FREIRE, Paulo; SHOR, Ira. **Medo e ousadia: cotidiano do professor.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.
- GAIDARGI, Alessandra. **Pedagogia da Paz.** São Paulo: BT, 2020.
- GARINE, Igor. Alimentação, culturas e sociedades. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.
- GUERRA, Paula; MARQUES, Kadma. Culturas alimentares: identidades, trânsitos e metamorfoses. **O Público e o Privado**, n. 32, p. 15-38, jul./dez, 2018.
- HAUCK-LAWSON, Annie. Hearing the Food Voice: An Epiphany for a Researcher. **Digest – An Interdisciplinary Study of Food and Foodways**, v. 12, n. 1-2, p. 6-7, 1992.
- LEYVA, Karina Ochoa; GÓMEZ, Arturo Santamaría. Cultura Gastronómica. **Gastronomía y Turismo: Diseño de indicadores, políticas y cultura.** Centro de Investigación en Estudios Turísticos (CIETUR) Facultad de Turismo y Gastronomía UAEM, v. 1, p. 151-185, 2012.
- MILLÁN, Amado. Malo para Comer, Bueno para Pensar: Crisis en la Cadena Socioalimentaria. In: ARNAIZ, Gracia (org.). **Somos lo que Comemos: Estudios de Alimentación y Cultura en España.** Barcelona: Ariel, 2002. p. 277-296.
- MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma Breve Revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. **Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica.** São Paulo: Editora Senac, 2010.
- THIS, Hervé; MONCHICOURT, Marie-Odile. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular.** São Paulo: Editora Senac, 2009.