



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: EIXO 4 – PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

### CUCA DA VÓ MARTHA: SABOR, FAMÍLIA E AFETO

MACIEL, Guilherme R.<sup>1</sup>; BENEMANN, Nicole W.<sup>1</sup>; CONRAD, Otávio A.<sup>1</sup>;

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas, guilhermeramos45681@gmail.com

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas, nikawb@gmail.com

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas, otavioconrad@gmail.com

#### Resumo

Este estudo pretende evidenciar a importância das receitas familiares para a preservação da herança cultural em âmbito regional e para as tradições familiares. Compreendemos, para fins de análise, que receitas de família, além de instruir o preparo culinário em si, são capazes de perpetuar sentimentos, histórias e significados, especialmente no que se refere a comensalidade e a perspectiva do afeto mediado pela comida. A análise, feita através de um estudo de caso, indica que as receitas de cozinha são capazes de “contar histórias”, já que são formas de documentação afetiva, evocando memórias e remetendo a determinadas épocas, pessoas e lugares. Ademais, evidenciam a capacidade de operar saberes codificados, com "segredos" culinários compartilhados no âmbito dos núcleos familiares.

**Palavras-chave:** Receitas de cozinha; Comensalidade; Saber codificado; Memória afetiva.

#### 1. Introdução

As receitas de cozinha ultrapassam o objetivo de apenas instruir o modo de preparo de um prato. Caso analisadas em um contexto de cunho social e histórico, é possível notar que as receitas carregam consigo expressões de herança cultural, incluindo questões simbólicas e afetivas. Além disto, as receitas contêm saberes codificados, passados entre gerações e em núcleos familiares, contribuindo para a preservação de memórias individuais e coletivas e fazeres situados (Amon e Menasche, 2008). Dessa forma, quando uma receita de família é preparada, o ato culinário se torna espaço de manifestação de sentidos simbólicos e memórias afetivas. Nesse contexto, as escolhas do que comemos, quando comemos e com quem comemos estão interligadas à compreensão de que nenhum alimento é isento de sentido (Santos, 2005). Assim, é possível perceber que, mesmo diante de uma receita pré-estabelecida, o produto final sempre será incumbido de diferentes valores, uma vez que cada pessoa atribui significados distintos ao produto final e ao processo culinário.

A partir desse contexto, o trabalho visa destacar a manifestação das prescrições (Woortmann, 2016) e tradições alimentares no âmbito familiar. As receitas de cozinha são dotadas de significados e saberes,



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

sendo capazes de transmitir afeto e reviver memórias. Nesse viés, a pesquisa se dá por meio de um estudo de caso (Bressan, 2000), que foi conduzido no âmbito familiar do primeiro autor do texto. Para os familiares a “Cuca da vó Martha” não se trata apenas de uma receita qualquer, pois é a representação de afeto.

## 2. Desenvolvimento

A dona da receita analisada neste trabalho chamava-se Martha Zuse Feltes, descendente alemã que residia em Novo Horizonte, área rural de Cruz Alta-RS. Aos finais de semana e férias escolares, seus netos e bisnetos faziam visitas periódicas. Para recepcioná-los, Martha costumava preparar bolos variados e entre eles a “cuca rápida da vó Martha” (Figura 1). Contente com o apreço dos bisnetos pela preparação, Martha passou a reproduzir a receita sempre que a visitavam, tornando-se um gesto simbólico de demonstração de carinho e afeto. Desse modo, o preparo tornou-se emblemático durante encontros familiares.

Ao analisar o relato de um dos bisnetos: “Na hora de servir, a vó Martha muitas vezes servia quente mesmo. Retirava a cuca do forno e colocava a forma no centro da mesa, com uma faca para quem quisesse cortar seu próprio pedaço, assim todos nós comíamos juntos, compartilhando a comida e muitas risadas”. Nesse contexto, comer ganha uma atribuição social, de celebrações, transmissão de tradições e o fortalecimento de laços familiares, destacando assim o ato de comensalidade. “A comensalidade supõe a partilha de um alimento entre pessoas que se reconhecem mutuamente. Comer juntos é estar juntos, partilhar algo essencial. É um ato de coesão e de cultura.” (Fischler, 1990, tradução livre).

Assim, nota-se a importância das receitas de família que carregam consigo significados, amor, sentimentos e histórias. A “voz da comida”, conceito desenvolvido por Hauck-Lawson (1992, 1998), destaca que a receita de família, ao ser transmitida e recriada, ganha novas camadas de significado, refletindo as experiências e emoções de cada indivíduo que a prepara.

A receita da avó Martha nunca foi reproduzida com exatidão por nenhum outro familiar, já que a memória afetiva ligada a ela gera novas camadas de significado por quem tenta reproduzi-la, “Cada pedaço da cuca é como um portal para a casa da vó, o cheirinho bom que invadia tudo e os momentos felizes vivenciados”, relata um dos bisnetos.

Ao analisar a receita original escrita pela avó Martha (Figura 2), notam-se algumas peculiaridades que relacionam ao saber codificado familiar, como por exemplo “farinha a vontade”. O conhecimento de sabor, textura e aroma da cuca é transmitido entre gerações. Para Amon e Menasche (2008, p.5), “Uma pessoa poderia se perguntar: ao paladar de quem? No entanto, a pergunta não tem sentido, porque se houvesse dúvida a quantidade estaria estabelecida, como se dá com o azeite e o álcool. O fato de não ser colocada uma interrogação a respeito do paladar pressupõe que haja um gosto assumido naquela família, que se estenderá às futuras gerações, como sendo “o” gosto possível, “o” sabor esperado no biscoito de álcool”.



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

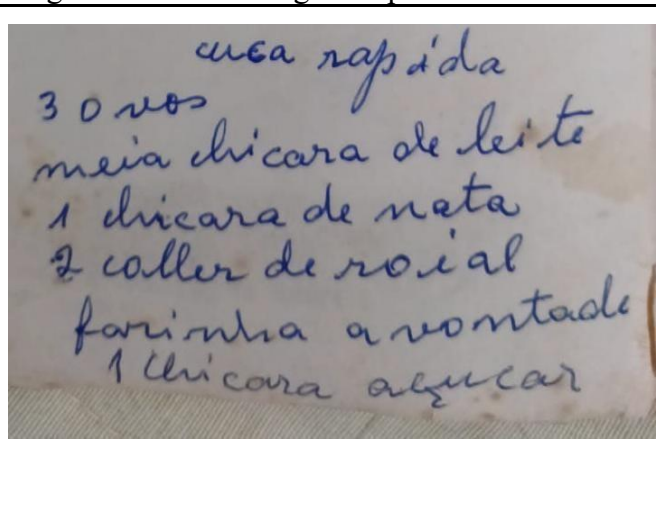
14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Figura 1 - Cuca rápida da Vó Martha



Fonte: Autoria própria

Figura 2 - Receita original a punho da Vó Martha



Fonte: Acervo do autor

### 3. Considerações finais

Considerando os pontos abordados, este trabalho demonstra que receitas familiares ultrapassam o objetivo de transmitir conhecimentos sobre o modo de preparo de um prato. Elas são responsáveis por transmitir significados, tradições, afeto e histórias, além do fortalecimento dos laços sociais através da comensalidade. A receita, ao ser recriada, ganha novas camadas de sentido, tornando-se fato simbólico para quem a consome, assim como a “Cuca da vó Martha” era para seus familiares.



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## 4. Referências

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

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob, 1990

HAUCK-LAWSON, Annie S. Hearing the food voice: an epiphany for a researcher. *Digest: A Journal of Foodways and Culture*, v. 13, n. 1-2, p. 40-51, 1992

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, jan./jun. 2005.

BRESSAN, Flávio. O método do estudo de caso. *Administração on line*, v. 1, n. 1, p. 1-13, 2000.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (orgs.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Florianópolis: ABA Publicações; EDUFSC, [2016].

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- 1 xícara de nata
- Farinha a gosto
- 2 colheres de chá de fermento

## INGREDIENTES “ESTRÓIS”

- 1 ½ de farinha
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de manteiga

## MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione o açúcar e misture bem.
3. Acrescente a manteiga derretida, o leite e misture.
4. Adicione a farinha e mexa até formar uma massa homogênea.
5. Incorpore o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
7. Prepare a farofa, misturando açúcar, farinha e manteiga até formar grumos.
8. Distribua a farofa sobre a massa.
9. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
10. Sirva quente ou fria.

Fonte: Autoria própria