



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

A CHAMA QUE ACOLHE: O FOGO COMO SÍMBOLO DE HOSPITALIDADE E DE PRESERVAÇÃO CULTURAL E GASTRONÔMICA

PERINI NOVAES, Bruna¹; TODESCHINI FERREIRA, Luciane².

1 Universidade de Caxias do Sul (UCS), bpnovaes@ucs.br

2 Universidade de Caxias do Sul (UCS), lfferrei@ucs.br

O fogo, desde sua descoberta, mostrou-se um elemento de poder e conhecimento, carregando consigo uma simbologia dual, da chama hostil, que afasta, mas também da chama hospitaleira, que acolhe. A partir do seu domínio, foi conquistando lugar nos ritos da mesa e da hospitalidade, sendo um fator convidativo para o estabelecimento de relações ao seu redor (Franco, 2001). Assim considerando, este estudo objetiva retratar a presença do fogo como símbolo de hospitalidade, que contribui para a preservação da cultura e das tradições das civilizações. No conceito basilar de hospitalidade, sua perspectiva relacional, como proposto por Perazzolo, Pereira, Santos e Ferreira (2014). O estudo caracteriza-se por sua natureza ensaística, tratando da condição do fogo como produtor de hospitalidade relacional. Metodologicamente, o estudo de natureza referencial bibliográfica apoia-se na análise interpretativa hermenêutica de Gadamer (2002) dos dados selecionados. Nas considerações, as reflexões apontam para a simbologia do fogo como elemento acolhedor: uma das principais formas de contar as histórias das sociedades é por meio de mitos, neles o fogo, não raro, representa o momento constitutivo e fundador da civilização humana (Montanari, 2024). Antigamente, o fogo era umas das principais alternativas para a provisão de luz e de aquecimento, constituindo-se consequentemente, como elemento agregador, ao possibilitar que diferentes interações ocorressem em volta dele, já que as pessoas reunidas construíam saberes, transmitiam aprendizagens, fortalecendo costumes que se perpetuam até hoje, de geração em geração. Com a domesticação do fogo e a evolução das sociedades, diferentes artefatos, como fogo de chão,lareiras e fogão a lenha, foram adentrando o espaço doméstico, conquistando seu lugar não só por sua forma de cocção (atrelando-se indubitavelmente à gastronomia), mas por sua perpetuação de acolhimento: mais que sua função do cozimento dos alimentos, as chamas presentes nesses artefatos convocam os sujeitos para se aproximarem, o que proporciona um ambiente único e próprio para interações, ocorrendo o compartilhamento não apenas de refeições, mas também de trocas de saberes e aprendizagens. O fogo caracteriza-se por ser um elemento essencial na gastronomia, não só porque marca, tradicionalmente, formas de preparos dos alimentos (o que por si só já reflete todo um patrimônio cultural a ser preservado), mas porque simboliza um espaço de acolhimento, de troca de saberes e de sabores. Suas chamas, que precisam constantemente ser alimentadas, simbolicamente também alimentam relações, convidando os sujeitos a reunirem-se, desacelerarem e a terem paciência. O fogo carrega todo um patrimônio imaterial e, como fonte de acolhimento, reconecta-nos com nossas origens e tradições.