RECEITAS E MEMÓRIA – TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR DA ROSE

BAUER, Lenon Medeiros
Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas
lenonbauer@gmail.com

PINHEIRO, Raquel Silva
Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas
kelspinheiro@gmail.com

FARIAS, Sheila Cristina Cavalheiro
Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas
scheilafarias198@gmail.com

MACIEL, Guilherme Ramos
Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas
guilhermeramos45681@gmail.com

BENEMANN, Nicole Weber
Professora Adjunta da Universidade Federal de Pelotas
nikawb@gmail.com

A comida, para além da sua função nutricional, pode ser compreendida como uma linguagem carregada de significados sociais, históricos e culturais, capaz de 'falar' sobre identidades, transformações e memórias coletivas. Para Amon e Menasche (2008, p.15), "A relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias". A comida pode "falar" de transformações históricas e ressignificação. Pratos hoje considerados em ambientes gastronômicos como sofisticados falavam, no passado, de pobreza e fome. Como por exemplo, a paella que já foi considerada comida de camponeses pobres, feita a partir de lebres e ratos, e hoje é um prato *gourmet*. Assim como, o *fondue*, feito por pastores com restos de queijos e pães endurecidos e hoje possui outro significado, de jantares românticos e caros. A "fala" da comida muda no tempo, conforme seu contexto (WOORTMANN, 2013, p.12-13).

O objetivo deste trabalho foi analisar a comida sob a perspectiva da narrativa e da memória social, a partir da escolha de uma receita de família intitulada torta salgada de liquidificador da Rose, criada pela mãe do primeiro autor. A metodologia adotada consiste em um estudo de caso (BRESSAN, 2000), desenvolvido através de uma entrevista com a autora da receita, cuja versão escrita foi por ela fornecida. Este preparo culinário "fala" sobre um passado de pobreza e escassez, mas que também tem em si um significado positivo de

transformação e uma forte memória afetiva e familiar. Cabe ressaltar que o trabalho é resultado da disciplina de Alimentação, História e Cultura, cursada no primeiro semestre do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas.

A partir disto, cabe dizer que a "torta de liquidificador" da Rose, na verdade, começou a ser feita à mão, com o recheio preparado com o que havia disponível em casa, como ervilha, milho, tomate, cebola e pimentão. No entanto, o ingrediente que a dona Rose costumava comprar, e que trazia muito sabor à receita, eram retalhos de frios (queijo, mortadela, presunto ou apresuntado), pois eram vendidos a preços mais baixos. Em momentos em que a família possuía pouca variedade de alimentos para incrementar as refeições, pois muitas vezes comiam pão com margarina, essa receita se tornou uma solução criativa e nutritiva. Ela era feita para contornar a falta de variedade, já que apresentava bom rendimento, trazia sabor e, principalmente, afeto à mesa.

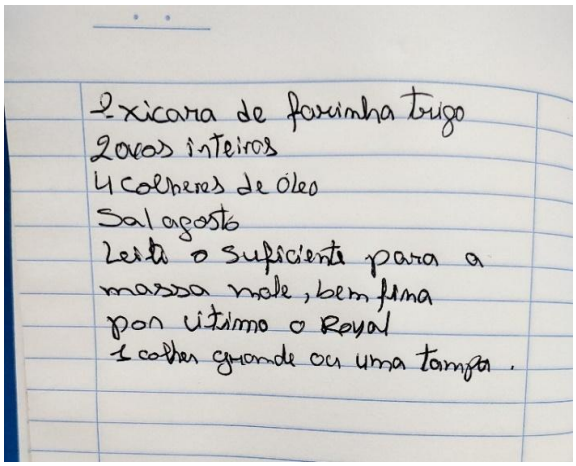
A torta da Rose fez muito sucesso entre os membros da família. Mesmo após os tempos difíceis, a receita era constantemente preparada, com variações no recheio, como frango, atum e legumes. Com o tempo, e com o aumento do poder aquisitivo, Rose foi ajustando a receita, utilizando o liquidificador e incorporando novos ingredientes, como creme de leite ou requeijão, queijo ralado, que a tornavam ainda mais saborosa.

Anos depois, durante a pandemia, Rose se viu novamente diante de uma situação de vulnerabilidade econômica. Foi então que teve a ideia de vender as tortas de liquidificador para complementar sua renda. A resposta foi positiva, e as vendas ajudaram a aliviar as incertezas daquele período. Na nova versão, as tortas eram feitas em porções menores, em formas descartáveis de alumínio, ao contrário das grandes formas usadas anteriormente para a família. Para Woortmann (2013, p.11), "a linguagem expressa através da comida, nem sempre mantém o mesmo significado. Assim é que, se antes a paella remetia à fome, de falta endêmica de proteínas, hoje, remete a contextos gastronômicos espanhóis de charme e delícias". A torta de liquidificador da Rose também teve essa troca de significados, outrora remetia a tempos de escassez, depois marcou épocas de fartura, e novamente se fez presente em épocas de escassez e incertezas, mas trazendo um novo significado de esperança em tempos difíceis. Por mais que houvesse diferentes significados ao longo do tempo, a receita da Rose sempre falou sobre afeto, cuidado e zelo, uma linguagem de amor não verbal, que expressava carinho, nutrição e a importância dada aos outros.

Para produzir a torta da Rose é preciso adicionar e misturar, no liquidificador, ovos,

óleo, farinha, sal e por fim o leite, que deve ser o suficiente para a massa ficar mole e bem fina. Os ingredientes são batidos até homogeneizar a massa. Por fim, o fermento químico é adicionado à mistura.

Figura 1 – Lista de ingredientes da receita de torta de liquidificador da Rose.



Fonte: anotações da Rose

Ao analisar a lista de ingredientes (Figura 1) nos deparamos com a seguinte indicação da autora da receita, “leite o suficiente para a massa mole, bem fina”. Amon e Menasche (2008, p.16) ao analisarem receitas simples, como a dos biscoitos de álcool, escritas de forma comum, direta e com uma linguagem imprecisa, evidenciam a confiança de que a autora da receita consegue transmitir exatamente o que deseja:

> A forma da escrita revela uma conexão muito forte entre escritor e leitor, que compartilham saberes a respeito de ingredientes e técnicas culinárias, bem como sobre o resultado esperado. Um simples relato dos ingredientes e método parece ser suficiente, pressupondo que todo o resto emergiria da experiência compartilhada e do senso comum. Há proximidade entre quem escreve e quem lê (AMON; MENASCHE, 2008. p.16).

De fato, o ponto da massa da torta de liquidificador da Rose é a etapa mais crítica da receita: nem muito líquida, nem muito espessa. Trata-se de um conhecimento subjetivo, restrito quase que exclusivamente a ela, de caráter quase intuitivo, mas que é transmitido aos mais próximos ao longo das inúmeras preparações.

A memória alimentar constitui um discurso que conecta passado, presente e futuro. Embora tenha uma dimensão abstrata, ela está enraizada em práticas concretas de alimentação. Por sua vez, essa prática alimentar, ao ser repetida, remetem a padrões antigos, mas também

moldam a trajetória de indivíduos e grupos até o presente, podendo ainda incorporar elementos novos ao longo do tempo (WOORTMANN, 2016, p.64). A partir da análise realizada, foi possível compreender que a receita da torta de liquidificador da Rose ultrapassa a dimensão culinária e se insere como um elemento de memória afetiva, carregado de sentidos sociais, culturais e emocionais. Ao longo de sua trajetória, a receita foi ressignificada, acompanhando transformações nos contextos históricos, nas condições materiais e nas experiências familiares. Nesse contexto, compreendemos que as receitas familiares configuram importantes dispositivos de transmissão de saberes, afetos e identidades entre gerações. Nesse sentido, a receita analisada constitui-se como um patrimônio afetivo que narra vivências, dificuldades superadas e gestos de cuidado que marcaram a trajetória da família.

Palavras-chave: comida e memória; memória afetiva; receitas de família

REFERÊNCIAS

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

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

WOORTMANN, E. F. A Comida como Linguagem. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiânia, Brasil, v. 11, n. 1, p. 5–17, 2013.

WOORTMANN, E. Memória alimentar: prescrições e proscrições. IN: WOORTMANN, E.; CAVAGNAC, J. A. **Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal, RN: EDUFRN, 2016. p.55-88.