
A EVOLUÇÃO DA MODA DO SÉCULO XX ATRAVÉS DE UM BANQUETE CRONOLÓGICO

FRANCIO, Gabriela Tieppo

*Mestranda do Programa de Pós Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias
do Sul*
gabi.francio@gmail.com

O interesse deste estudo é aproximar a gastronomia e a moda não só pela vertente da estética, mas também por meio de um dos diversos conceitos de design: a solução de problemas. Dentre as inúmeras definições existentes na literatura, a definição de design por Fioretti (2015) foi a escolhida para conduzir a convergência entre moda e gastronomia. O autor afirma que design é a capacidade de entender um problema ou oportunidade, buscar alternativas inovadoras e coerentes, testar o conceito escolhido e aplicá-lo na prática. Partindo de tal significado, moda e gastronomia conectam-se pela presença de um “problema” em comum: a expressão da identidade de uma cultura - seja através de tecidos, cores e peças de roupas; ou de métodos de cocção, ingredientes e comensalidade.

Ao traçar uma breve trajetória do conceito gastronomia, Collaço (2013) afirma que a comida cumpre além da sua função fisiológica, pois fala sobre identidade o tempo todo - se apropriando de ideias que circulam em torno de emblemas nacionais e regionais, entre famílias, posição social e faixa etária.. Para a autora, a gastronomia pode ser avaliada como um fato social, já que permite entrever os horizontes da cultura em que existe, refletindo o espaço e o tempo que a conceberam.

Ademais, segundo Stevenson (2012), a evolução da moda é a evolução da sociedade e da indústria, que reflete o tempo em constante mutação, e é influenciada por ele. Assim, como a comida cumpre papéis além da nutrição - como descrito por Collaço -, a função da roupa não é só proteger contra as intempéries: o que vestimos também é uma projeção de nossas personalidades, valores, aspirações e cultura.

São estes dois pontos - moda e gastronomia - aparentemente distantes que este estudo pretende aproximar, utilizando como fio condutor e conector o conceito de design de Fioretti (2015). A convergência destes assuntos foi abordada em um Trabalho de Conclusão do curso de Gastronomia, onde realizou-se o desenvolvimento de um menu degustação inspirado na evolução da indumentária do século XX, unindo moda e gastronomia novamente, desta vez também pela estética como inspiração.

A principal metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica, focada em: constatar as características essenciais da indumentária feminina do século XX; identificar os principais ingredientes e conceitos que podem ser usados para representar a moda de cada década do século e identificar as técnicas gastronômicas a serem utilizadas na confecção dos pratos. O menu desenvolvido abordou técnicas de gastronomia - estudadas nas disciplinas de Habilidades Básicas de Cozinha, Confeitaria e Panificação - influências e ingredientes da cozinha internacional - desenvolvidas nas disciplinas de Técnicas Gastronômicas Orientais, Técnicas Gastronômicas Europeias e Gastronomia das Américas - e ingredientes brasileiros - estudados nas disciplinas de Gastronomia Brasileira I e II. Além disso, na disciplina de Tecnologia e Inovação em Alimentos, realizou-se o desenvolvimento de um produto gastronômico inovador, uma farinha de lírio do brejo (planta considerada invasora Brasil, com um rizoma rico em amido), utilizada como insumo no menu degustação, destacando seu potencial sustentável devido ao uso integral da planta como matéria prima.

O processo criativo da construção do menu deu-se através da transferência dos principais atributos de cada década do século XX, para os pratos autorais, seja através de ingredientes, apresentação, construção de sabores ou conceitos. Por exemplo, a feminilidade e a delicadeza da Belle Époque foram aplicadas em um drink feito com chá de frutas vermelhas, espumante prosecco e rum infusionado com capim cidró, decorado com flor de amor perfeito. A bebida foi acompanhada de um amuse-bouche, um dumpling com recheio inspirado no molho putanesca e consommé de paio, trazendo elementos fortes e marcantes, como a década de 1920, onde a figura feminina libertou-se do espartilho e experimentou a revolução.

O couvert, inspirado nos anos 1930, foi composto por um pão rústico de polenta e um aioli de bacalhau, apresentando as contradições entre o glamour hollywoodiano da época, que convivia lado a lado com a crise econômica americana de 1929. A primeira entrada, explorou o racionamento do período pós primeira guerra, através do uso de ingredientes baratos, em uma croqueta de rabada, acompanhada de geleia de tomate. A segunda entrada trouxe ao prato o anseio pelo luxo de uma sociedade cansada da guerra, onde a elegância e o requinte, inspirados no New Look de Dior, transformaram-se em um ceviche de camarão com maçã verde e chips de cará.

Dando sequência a linha do tempo do século XX, o primeiro prato principal, inspirado no movimento Flower Power e no psicodelismo da década de 60, foi um ravioli sem glúten recheado com uma pasta de berinjela e passas, acompanhado de um molho de pimentões assados e limão siciliano. Já o segundo prato principal, representou o prazer da carne e o

hedonismo da década de 1970, servindo um lombo de cordeiro cozido na cerveja preta, acompanhado de vegetais glaceados e demi glace.

A primeira sobremesa explorou a música punk como grande influência dos anos 80, e retratou tal radicalismo através de ingredientes marcantes em uma torta búlgara de cacau, com sorvete de café expresso, geleia e tuille de pimenta. A mulher moderna e multifuncional da década de 1990 foi homenageada na segunda sobremesa, com um jogo de texturas e sabores, em uma pavlova recheada com creme de grana padano, servida acompanhada de frutas vermelhas frescas. Para finalizar o menu degustação, foi apresentado um chá de pétalas de lírio do brejo, acompanhado de um biscoito feito a partir da farinha do rizoma da planta - produto inovador desenvolvido com o objetivo de fazer o uso integral desta matéria prima - abordando questões relacionadas a sustentabilidade, grande tendência nos mercados gastronômicos e da moda.

Através da pesquisa bibliográfica realizada e do processo criativo da construção deste menu degustação, concluiu-se que moda e gastronomia não apenas podem se inspirar uma na outra, como também acabam se interligando através do conceito de design - capacidade de entender um problema, buscar soluções e aplicá-las -, pois ambas apresentam a mesma oportunidade a ser explorada: a expressão da identidade de uma cultura.

Palavras-chave: moda; gastronomia; design; menu degustação; sustentabilidade.

Agradecimentos e apoios: Professora Ms. Sarah Winck de Almeida, Professora Dr. Liziane Dantas Lacerda

REFERÊNCIAS

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/handle/ri/18617>. Acesso em: 03 ago. 2021.

FIORETTI, Mario. **Design encanta, inovação surpreende:** as lições sobre design e inovação que são assim... uma Brastemp. São Paulo: Alta Books, 2015.

STEVENSON, N. J. **Cronologia da moda:** de Maria Antonieta a Alexander McQueen. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.