



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**  
**CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**Fábio Marques Bezerra**

**GASTRONOMIA “NA PONTA DA LÍNGUA”:** comunicação,  
memórias e representação profissional nas narrativas de *chefs* de  
cozinha no sertão pernambucano

RECIFE - PE  
Outubro, 2022

FÁBIO MARQUES BEZERRA

**GASTRONOMIA “NA PONTA DA LÍNGUA”:** comunicação,  
memórias e representação profissional nas narrativas de *chefs* de  
cozinha no sertão pernambucano

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

**Orientadora:** Profa. Ma. Monica Helena Panetta

RECIFE - PE  
Outubro, 2022

FÁBIO MARQUES BEZERRA

**GASTRONOMIA “NA PONTA DA LÍNGUA”:** comunicação,  
memórias e representação profissional nas narrativas de *chefs* de  
cozinha no sertão pernambucano

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

**Banca Examinadora**

---

Prof<sup>ª</sup>. Ma. Monica Helena Panetta (Orientadora)

---

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia (Examinador)

---

Prof. Ma. Gabriela Cruz Aguiar (Examinadora)

RECIFE - PE

Outubro, 2022

## AGRADECIMENTOS

Diante das aprendizagens que são colocadas no decorrer de um curso, venho agradecer primeiramente a Deus por me permitir transpor as diferentes barreiras que foram postas e, dessas “pedras”, poder “construir um castelo”.

À família, sempre agradecimentos por me ouvir nos “descarregos teóricos” sobre as minhas eternas loucuras. E uma dessas loucuras foi a Gastronomia, curso/área que comecei a enveredar desde 2012, e entre idas e vindas, agora concluo.

À orientadora (e reconhecidamente amiga), Profa. Ma. Monica Panetta, por aceitar o desafio de estar junto a mais um trabalho, e pela autonomia e confiança dada para a produção deste trabalho.

Também agradeço a alguns professores do curso (e em substancial consideração aos membros dessa banca), pelos conhecimentos e momentos do seu fazer docente com leveza e profissionalismo.

E não poderia deixar de fazer menção à minha turma de origem, lá de 2012. Apesar de passar por algumas turmas (e muitas raivas, vendo o quanto algumas representações sociais sobre a profissão podem idealizar atitudes e posturas consideradas inadequadas), momentos de “perrengue” e a eterna vontade de desistir (de novo) no final do curso, a obstinação e aquele “vai, menino, termina o curso” advindo deles.

Enfim, obrigado!

## LISTA DE IMAGENS

IMAGEM 01 – CADERNO DE RECEITAS .....	11
IMAGEM 02 – MÍDIA IMPRESSA: REVISTAS DE GASTRONOMIA .....	14
IMAGEM 03 – MEMÓRIAS: “A CARNE DE BODE É UM PRATO DE FOME” .....	15
IMAGEM 04 – CHEFS PARTICIPANTES DE “NA PONTA DA LÍNGUA” .....	22
IMAGEM 05 – MARKETING DIGITAL “CAFETO” (GEÓRGIA ROMERO) .....	31

## RESUMO

A gastronomia é um campo de conhecimentos e práticas que abre a possibilidade de reportar-se à diversidade de memórias que podem estar presentes nas sociedades, e diante de narrativas que são estabelecidas, percebe-se que é comum o resgate da cozinha de “forno e fogão” de cunho familiar e que faz parte do domínio da memória afetiva de todos. Diante de processos identitários e que há o interesse comunicacional na produção de sentidos e significados nessa área, buscou-se analisar os elementos constituintes de uma representação profissional dos *chefs* de cozinha da região do Vale do São Francisco a partir da relação entre suas memórias e o fazer culinário apresentados em uma série digital denominada *Na Ponta da Língua*. Para isso, foi realizada uma pesquisa qualitativa, exploratória, bibliográfica e documental, sendo utilizada a abordagem interpretativista para a análise dos dados coletados nos documentos digitais (*videocasts*) encontrados no Portal Culturama, no *YouTube*. Notou-se que foram representativos alguns elementos em comum aos *chefs* entrevistados e que permeiam um “fio” condutor das práticas acerca do cozinhar no sertão pernambucano: o espaço físico, o lugar de fala gastronômica, as memórias (afetivas) constitutivas, o fazer culinário e a afirmação do ser *chef* de cozinha. Então, a partir das narrativas representacionais do fazer-ser *chef* de cozinha e entre os sentidos e significados produzidos pelo signo “comida” sertaneja a partir da memória narrada nos vídeos, foi possível encontrar a ideia de que, para além do elemento econômico, a história íntima familiar e os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e socioculturais se constituem como fatores de relevância para a produção do (re)dimensionamento dos saberes-sabores pertinentes à pluralidade das “cozinhas do sertão”.

**Palavras-chave:** Memórias. *Chef* de cozinha. Gastronomia sertaneja. *Videocast*.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>07</b>
<b>2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA .....</b>	<b>09</b>
2.1. MEMÓRIAS E GASTRONOMIA .....	09
2.2 COMUNICAÇÃO E GASTRONOMIA .....	12
<b>3 METODOLOGIA .....</b>	<b>17</b>
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA .....	17
3.2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE PESQUISA .....	18
3.3 PERÍODO E ATIVIDADES DE ESTÁGIO .....	18
3.4 MATERIAIS E PROCEDIMENTOS DE PESQUISA .....	18
<b>4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS .....</b>	<b>20</b>
4.1 GASTRONOMIA SERTANEJA SOB O OLHAR DA COMUNICAÇÃO DIGITAL ...	20
4.2 MEMÓRIAS E FAZER CULINÁRIO NO VALE DO SÃO FRANCISCO .....	24
4.3 CAMINHOS DA REPRESENTAÇÃO DO SER <i>CHEF</i> NO SERTÃO .....	28
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>32</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>34</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Nos atuais estudos sobre a Gastronomia, não somente existe a valorização do alimento como categoria representativa de uma área de conhecimento e um ramo profissional. Atrelado a ela está um conjunto de técnicas culinárias como representações de modos de fazer, objetos do fazer cozinhar como artefatos culturais, profissionais como membros de uma organização social e comportamental e comunicação/escrita como representação de sentidos e significados do ato de cozinhar, dentre outras instâncias que constituem o saber gastronômico.

A alimentação e o ato de alimentar, que outrora foram negados pelos historiadores por serem categorias que não atendiam à produção de uma escrita que beirava o Positivismo e que se pautava na História “oficial” das grandes revoluções, hoje, com a consolidação da História Cultural e da importância dada à micro-história e à história do cotidiano (LE GOFF; NORA, 1995; LE GOFF, 1995), são tratados como instâncias de produção cultural e social humana. E isso pode ser comprovado diante da crescente quantidade de trabalhos acadêmicos (e não acadêmicos) que retratam desde os modos de fazer culinário até as maneiras de socialização e de formação dos responsáveis por momentos de bem servir, favorecidos pela projeção de um conceito muito usual: a memória.

Se para alguns estudiosos o conceito de memória é construído no singular, para outros, como Certeau (2002), o cotidiano faz com que se tenha uma memória olfativa, memória dos lugares da infância, memória do corpo, memória dos prazeres e tantas outras memórias. Logo, na prática da gastronomia reporta-se à diversidade de memórias que envolvem os comensais e que também podem influenciar diretamente o/no futuro profissional da área. Dessa maneira, há uma memória afetiva, memória gustativa, memória social (ou coletiva), memória cultural da alimentação etc.

Essas diferentes memórias acabam sendo “descobertas” nos discursos de quem narra sua trajetória profissional, fazendo envolver quem lê, vê ou escuta. Memórias que resgatam a cozinha de “forno e fogão” (BOSI, 2001) em seus afazeres culinários e descortinam o passado de desvalorização do ofício daqueles que “dominavam” esse espaço de produção humana – e que servem como “caldo” para as mudanças representacionais da Gastronomia, com saberes, racionalidades e sensibilidades que são particulares à área/campo profissional.

Essa mudança de mentalidade é fruto de uma reconstrução a respeito do papel social e cultural da alimentação, e por meio dela, possibilitou a estruturação de tradições e identidades em níveis do local ao internacional, afirmando-se em diferentes territórios geográficos e por vários meios de comunicação (impresso e/ou digital): revistas, programas de TV, *videocasts*.



A gastronomia, então, transformou-se em um fenômeno cultural: daquela cozinha de intimidade familiar, com investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos, sobram as memórias e a mobilização para a constituição de uma identidade culinária. Agora cabe não mais aos pais e/ou outros familiares serem os “donos” do cozinhar, e sim serem a inspiração dos atuais *chefs* de cozinha em sua pluralidade constitutiva de novos produtos, de saberes e de práticas alimentares, transformando-se de “coadjuvantes” (DEL PRIORI, 2011) a atores de uma parcela constituinte do todo chamado História Cultural.

Em diferentes partes do mundo a culinária se transforma em gastronomia. Entretanto, essa passagem não se dá de uma hora para outra, muito menos ocorre de modo isolado de relações culturais, sistemas representacionais, valores éticos e formas de sociabilidade que fazem com que o alimento saia da cozinha e se torne parte do inventário cultural de um povo. É na e pela gastronomia que se afirma, por exemplo, uma identidade turística e cultural local, ao mesmo tempo em que são reforçadas algumas “marcas” que dizem que tal preparação é do *chef* A ou B. Marcas que podem estabelecer a composição de um conjunto de características que determinam o trabalho (e o ser) de um *chef* de cozinha da região X ou Y.

E como saber de alguns aspectos identitários sobre um *chef* de determinada região? Se não pelo contato direto enquanto comensal, uma das formas mais eficazes é pela comunicação – hoje, notadamente no formato digital. Os meios comunicativos e midiáticos carregam uma importante carga semiótica, tratando não apenas a comida como o trabalho profissional como momentos de construção do pertencimento à determinada região – tal qual a região do Vale do São Francisco, na área sertaneja do Estado de Pernambuco – e do desenvolvimento de uma identidade pessoal-social que, em movimento circular, pode retornar às memórias.

Diante dessas considerações, o presente trabalho buscou esclarecer a seguinte questão: *Que relações estão presentes entre as memórias e a representação constituída de um modo de ser-fazer profissional dos chefs de cozinha atuantes na região do Vale do São Francisco?*

Para isso, como objetivo geral buscou-se analisar os elementos constituintes de uma representação profissional de *chefs* de cozinha da região do Vale do São Francisco a partir da relação entre memórias e fazer culinário apresentados em um meio de comunicação digital. E enquanto objetivos específicos teve-se o seguinte: a) apresentar o cenário da gastronomia do sertão pernambucano a partir do olhar da comunicação digital; b) expressar as formas do fazer culinário de *chefs* de cozinha da região do Vale do São Francisco a partir das falas presentes em um meio comunicativo; e c) analisar os principais elementos formadores da representação profissional de *chefs* de cozinha no sertão de Pernambuco.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

*A memória recolhe os incontáveis fenômenos de nossa existência em um todo unitário; não fosse a força unificadora da memória, nossa consciência se estilhaçaria em tantos fragmentos quantos os segundos já vividos. (EWALD HERING)*

### 2.1. MEMÓRIAS E GASTRONOMIA

Quando se fala em memória, uma das primeiras ideias é a de vê-la como a capacidade que os seres vivos têm de adquirir, armazenar e evocar informações. Uma definição que soa aparentemente simplista, mas que, para os psicólogos, faz todo o sentido, por ser um dos mais importantes processos psicológicos básicos do ser humano, envolvendo questões bioquímicas, neurológicas e processuais responsáveis por definir a identidade pessoal e servir como guia no cotidiano e na realidade do sujeito (MOURÃO JÚNIOR; FARIA, 2015).

Aliás, levando-se em consideração essa acepção psicológica, é por meio da memória que acontecem comportamentos automáticos e a atribuição de habilidades diversas em nível de consciência, ocorrendo devido à utilização de informações armazenadas – provenientes da repetição – e ativadas diante de determinada demanda em situação real. Isso é comprovado na leitura de Tedesco (2013, p. 343), ao dizer que “a memória humana é uma realidade complexa e produto de múltiplas interveniências, intencionalidades, condições e situações temporais”, onde são armazenados, conservados, sentidos e vividos traços de experiências do passado, que são acessados pela lembrança através de imagens ou representações evocadas.

Entretanto, para além do biológico e do psicológico, a memória é uma categoria social. Como considera o historiador francês Le Goff (1990, p. 425), “o processo da memória no homem faz intervir não só a ordenação de vestígios, mas também a releitura desses vestígios”, entendendo que o comportamento narrativo intrínseco se caracteriza por sua função social, a comunicação (linguagem), e o que dela se pesa, no sentido de compor a memória social. Isto é, a memória tem a propriedade de conservar certas informações, relacionada a um conjunto de funções psíquicas que permitem ao ser humano atualizar impressões ou informações do passado ou ainda as que são consideradas passadas.

No âmbito das Ciências Humanas, considera-se que Maurice Halbwachs foi o primeiro teórico a criar a categoria “memória coletiva”, publicados seus pressupostos em 1925 no livro denominado *A Memória Coletiva*. É por meio dessa categoria que ele apresenta a ideia de recordar/lembrar como algo em que se devem considerar os contextos sociais que atuam como base para a reconstrução da memória. Em outras palavras, pela memória coletiva

(ou social), a memória deixa de ter uma dimensão individual para ser uma lembrança que coexiste dentro de determinado grupo social. Algo complementado por Nora (1993) ao expandir a ideia de que são os traços do passado que fazem as pessoas e as coletividades agirem e constituírem elas próprias formas de ação.

Essa consideração é importante para o entendimento do atual cenário gastronômico, já que a relação das pessoas e sociedades com a comida é resultante de escolhas que dependem de diversos fatores que irão determinar o que se come, como se come, quando se come, com quem se come, como a comida é preparada, etc. Tais processos provêm de lógicas culturais de memória que definirão os limites de uma cozinha – termo compreendido para além do espaço físico, englobando, na concepção de Maciel (2001, p. 150), um agrupamento de “(...) práticas alimentares diversificadas que compreendem não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos que relacionam-se às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo, enfim, a suas práticas culturais”. Por essa constituição de sistemas alimentares que se tem uma cozinha francesa, uma cozinha brasileira, uma cozinha pernambucana, uma cozinha sertaneja...

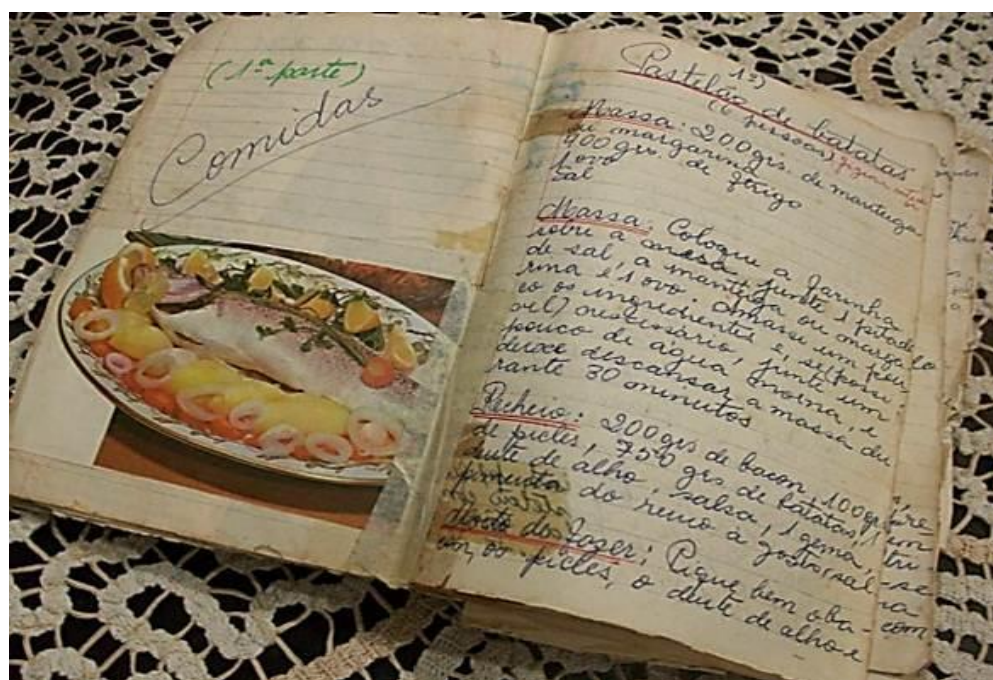
Seguindo esse escopo conceitual, as cozinhas são construídas a partir de determinadas culinárias, isto é, de técnicas criadas para a produção de comida ou a transformação de objetos comestíveis em comida (MONTANARI, 2013), que chegam a constituir o combo de saberes, sabores, texturas, formas e odores, integrando natureza, sociedade e cultura naquilo que Jean Anthelme Brillant-Savarin, em seu livro *A Fisiologia do Gosto*, chamou de Gastronomia.

Se a Gastronomia enquanto área de conhecimento e ramo profissional se materializa nas cozinhas que a constitui e elas são formadas a partir de culinárias específicas, não se pode esquecer que existem pessoas que levam essas particularidades adiante: aqueles que trabalham na cozinha enquanto espaço físico. São pessoas movidas ao conhecer e trabalhar seguindo as diferentes influências e motivações, e que, hoje, parece ter nas suas memórias o fundamento para a ação. Memórias interessadas em resgatar conhecimentos práticos, técnicos, de saber profissional, expressando um saber gastronômico advindo de modo oral ou escrito.

A memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje, na febre e na angústia. Mas a memória coletiva é não somente uma conquista, é também um instrumento e um objeto de poder. São as sociedades cuja memória social é, sobretudo, oral ou que estão em vias de constituir uma memória coletiva escrita que melhor permitem compreender esta luta pela dominação da recordação e da tradição, esta manifestação da memória. (LE GOFF, 1990, p. 477)

O modo oral do saber gastronômico recupera as imagens ou representações do passado que são acessadas ao público do tempo presente na forma de narrativas, por exemplo, com as técnicas em que as avós e/ou as mães cozinhavam. Já o escrito permite o seu desenvolvimento ligado ao documento escrito num suporte material (LE GOFF, 1990), tal como é possível encontrar nos livros e cadernos de receitas (Imagem 1).

### IMAGEM 01 – CADERNO DE RECEITAS



Fonte: <http://www.cozinhaafetiva.com.br/index.php/2011/03/26/o-caderno-de-receitas-da-dona-luciene/>

Esses livros e cadernos acabam assumindo a perspectiva de documento/monumento (LE GOFF, 1990) para a Gastronomia, e sua escrita permite entender que a escrita ali presente admite duas funções principais:

Uma é o armazenamento de informações, que permite comunicar através do tempo e do espaço, e fornece ao homem um processo de marcação, memorização e registro; a outra, ao assegurar a passagem da esfera auditiva à visual, permite reexaminar, reordenar, retificar frases e até palavras isoladas. (GOODY, 1977 *apud* LE GOFF, 1990, p. 434)

As memórias, então, alimentam o estado presente das pessoas e sociedades através de resquícios do passado, e, comumente, dá novos significados à dualidade entre esquecimento e lembrança. Memórias que esquecem sabores e odores, mas que, pelo próprio ato de esquecer, traz as lembranças daquilo que foi desagradável em determinado momento da vida.

Seguindo a lógica da escrita culinária como objeto de memória gastronômica, Amon e Menasche (2008) mencionam que, para além de ingredientes, medidas, utensílios e modos de preparo, o que está ali em um caderno de receitas é uma transmissão comunicativa em que há a interação atemporal entre quem escreveu e quem está lendo, compartilhando os saberes, as técnicas e o resultado esperado quase como uma simbiose. É interessante quando dizem:

Todo o não-dito na receita está pressuposto nos destinatários sob a forma de saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana, conhecimentos sobre os quais não se colocam perguntas, saberes que fazem parte da vida vivida. A receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos com base na receita, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, textura e forma de uma comida. (AMON; MENASCHE, 2008, p. 16)

No âmbito da Gastronomia, a comida passa a ser concebida como a manifestação de uma estrutura subjacente, que expressa significados e conta histórias. A receita faz parte da memória de pessoas, e elas passam pela comunhão de saberes e sabores assumindo, portanto, o pressuposto da comunidade e de como a sua recuperação pode elevar à categoria de valor – um valor histórico e cultural.

Falar sobre memória(s) requer um contínuo diálogo com os tempos, onde passado e presente caminham praticamente juntos e isso pode ser representativo na Gastronomia a partir do ato de rememorar. Afinal, como afirma Sales (2021), a memória é feita de sensorialidades. Assim, quando um *chef* de cozinha rememora fragmentos do passado, olha para o passado com os olhos do presente, com toda a bagagem de experiências existenciais (pessoais, sociais e profissionais), definindo seus modos de ser-fazer.

A memória é uma representação do passado, um registro, um recorte daquilo que foi e não é mais. É um conjunto de códigos que compreendem a identidade de um indivíduo, uma profissão, uma sociedade, configurado como um sistema relacional entre o registro e o tempo. Porém, também é o resultado das experiências individuais e coletivas vividas pelo sujeito no tempo, construção do eu pessoal e social, e que podem ser expressas em diversos meios, como aqueles presentes nos sistemas comunicacionais.

## 2.2 COMUNICAÇÃO E GASTRONOMIA

O ato de comer não significa só ingerir alimentos ou nutrir. Enquanto realizam suas refeições, à mesa, as pessoas aproveitam para cumprir funções sociais, como a convivência e a sociabilidade. Mas também serve como momento para saber, experimentar e comunicar algo

que lhe é apresentado na instância dos valores, dos sentidos e das identidades. Afinal, comer é um ato simbólico que (re)configura memórias, trocas culturais e repertórios gastronômicos.

Ciente de que a cozinha, representada na forma de ingredientes, técnicas culinárias e o conjunto de saberes que perpassam a constituição de determinado prato, representa uma fonte de diferentes memórias principalmente relacionadas aos aspectos gustativos e afetivos, tem nas suas produções a associação a conotações simbólicas, sociais, políticas e culturais que se integram num elaborado sistema de representação da criatividade e de identidades nacionais, regionais e/ou locais (SANTOS, 2011). E isso é de fundamental interesse para a comunicação.

Na ótica de Jacob (2012), é no âmbito da gastronomia – identificado pelas cozinhas – que ocorre a máxima do “comunicar é representar”, mostrando que “(...) toda constituição de textos<sup>1</sup> gerada pelo processo cultural e pelo processo comunicativo é uma representação que, por sua vez, gera uma imagem” (p. 114). Uma imagem que abrange um arranjo de códigos e signos que, em ordenação, faz sentido e estabelece determinada linguagem – no caso, aqui, os códigos e signos são representados por uma cozinha (a cozinha sertaneja), uma culinária (as formas de fazer) e uma particularidade profissional (a dos *chefs* de cozinha) que, em seu todo, são apresentados em um meio comunicativo (vídeos), com sua linguagem peculiar, e tratados sob a forma de narrativas em que as memórias são instâncias fundantes para uma imagem interpretativa a respeito do que é ser um *chef* profissional na região do Vale do São Francisco.

Apesar de parecer algo simples, a formação da linguagem/comunicação se dá através de processos de mediação altamente complexos, e quando vinculados à gastronomia requer o entendimento de aspectos operacionais, como preparar os alimentos, cozinhar ingredientes, usar o próprio corpo em ações mecânicas, utilizar diversas técnicas para seguir uma receita e obter um prato como resultado final, e de conteúdos formativos, como a profissionalização e a profissionalidade, o contexto territorial em que se situa e as memórias dos envolvidos no ato de cozinhar. Dessa vinculação de relações estruturadas na linguagem da Gastronomia, então, aparecem os processos de mediação, momento em que a comunicação se transforma em mídia, realizada por meios impressos e/ou digitais.

Evidência disso encontra-se na seguinte reflexão

(...) a comunicação por meio da comida também é marcada por uma multiplicidade de aspectos. Destaca-se aí a relevância dos hábitos alimentares, uma vez que eles podem revelar nossa identidade, religião, posição social, posicionamento político, entre outros. A produção de sentidos

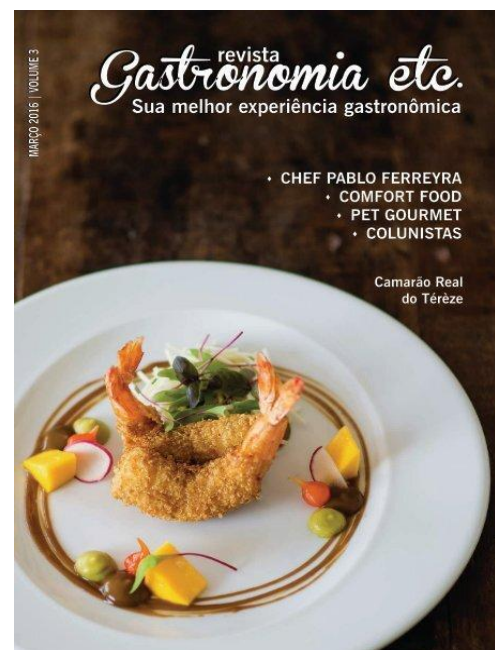
---

<sup>1</sup> A ideia de texto tratada por Fiorin e Platão (2000) se refere a uma forma de comunicação coerente dotada de sentidos, que estão ligados aos implícitos e pressupostos, e que possui um objetivo. Sendo assim, abrange desde os textos verbais (nos diferentes gêneros textuais) até os não verbais (representados por imagens fotográficas).

relacionada à comida também é estendida à maneira como ela é consumida: se é ingerida com as mãos ou se são utilizados talheres, se é solitária ou em grupo, em silêncio ou assistindo televisão, num restaurante ou em casa. (ROCHA, s.d., p. 05)

Complementar a esse pensamento, os meios de comunicação processam e transmitem formas simbólicas a partir de sua linguagem específica, e quando compreendida enquanto um meio de comunicação, a comida – e não mais o alimento – também está circunscrita a uma linguagem: a linguagem gastronômica, como é mostrado na Imagem 2.

## IMAGEM 02 – MÍDIA IMPRESSA: REVISTAS DE GASTRONOMIA



Fonte: <https://www.google.com/search?q=revistas+de+gastronomia>

Uma coisa interessante nesse domínio da comunicação é que, segundo expressa Jacob (2012), no ambiente midiático da gastronomia, há modelizações que podem transformar de maneira permanente formas de cozinhar ou servir determinado alimento, inclusive alterando características culturais de uma localidade. É possível exemplificar isso no caso da cidade de Petrolina, no sertão de Pernambuco, a partir da transformação de memórias culinárias e gosto pela carne de bode típica na região, pelo apreço ao consumo de carne ovina, considerada mais suave ao paladar.

Mais que mexer na tradição culinária, essa nova forma de conceber o paladar no sertão reestrutura o âmbito cultural (LOBATO, 2017), entendida como a intersecção da identidade à construção histórica, ou seja, às recordações do passado. Em outras palavras, mexer na carne de bode atendendo às práticas consumistas e midiáticas pode trazer o favorecimento do lado

econômico à custa dos sentidos de identidade e das memórias que ali permeiam o território. E apesar de a tradição estar sempre se reinventando, sendo vista como elemento transformador da dinâmica cultural, deve ter a sua salvaguarda, seu espaço na comunicação, de modo a obter a continuidade da solicitação afetiva, trazendo à tona memórias que são particulares à casa e, ao mesmo tempo, compartilhadas com outras memórias de igual valor.

### IMAGEM 03 – MEMÓRIAS: “A CARNE DE BODE É UM PRATO DE FOME”



**Fonte:**

<https://www.oitomeia.com.br/colunas/allisson-paixao/2021/09/15/deputada-sugere-mocao-de-repudio-a-jornalista-ana-paula-padrao-por-chamar-carne-de-bode-de-prato-de-fome/>

Para além das críticas relacionadas à Imagem 3 quanto à fala da apresentadora de um programa televisivo, determinadas comparações quanto ao gosto podem trazer riscos ligados à construção cultural das pessoas. Uma tradição culinária reflete não somente um produto, mas é o resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções (e as exclusões) se destacam pela construção histórica – e não apenas pelo “instinto” sensorial da língua.

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo



para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil, pelo menos aparentemente, do que decodificar sua língua. (MONTANARI, 2013, p. 183)

É interessante perceber que, além do gosto, a linguagem da culinária é capaz de atuar na estruturação básica da Gastronomia, e com o uso de estratégias comunicativas, estabelece tanto o ato técnico (o cozinhar) quanto o ato social (o de congregar, compartilhar e se fazer presente na construção de memórias). Entretanto, vale salientar que o seu “dizer” para afirmar a sua existência pode render diferentes interpretações sociais e culturais: entre a experiência do novo – principalmente no mundo do exótico e das fusões – e a resistência da/pela memória diante da fixação de sentidos, símbolos e valores (JACOB, 2012).

Outra forma de perceber a multiplicidade de saberes-fazer culinários em sua relação com os meios de comunicação está nas mãos dos *chefs* de cozinha, que, na representatividade profissional, podem proporcionar novos sentidos e significados para a gastronomia local tanto quanto podem estabelecer o ser *chef*, tomando por base condutora as memórias, favorecendo a construção de uma nova imagem da/sobre a cozinha exercida sob uma territorialidade.

### 3 METODOLOGIA

#### 3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Diante da proposta acadêmica, esta pesquisa configura-se enquanto estudo qualitativo, exploratório, bibliográfico e documental, sendo utilizada a abordagem interpretativista para a análise realizada.

Entendendo que a pesquisa qualitativa estuda símbolos, crenças e relações humanas de determinado grupo social, ou seja, aspectos subjetivos relacionados a determinado fenômeno social (FLICK, 2004), este estudo parte da percepção do pesquisador acerca de elementos que constituem uma categoria analítica (a representação profissional) a partir daquilo que é falado acerca do ser *chef* de cozinha e da relevância da memória pessoal nessa construção.

De maneira complementar, caracteriza-se como estudo exploratório pela proximidade do pesquisador com o universo do objeto de estudo. Para Gil (1999), esse tipo de pesquisa é capaz de oferecer explicações dos fenômenos a serem evidenciados, assim como possibilita a formulação de novas idéias e hipóteses, descortinados tais propósitos por meio dos métodos e materiais utilizados – no caso, aqui, utilizando-se de acervo bibliográfico e análise contextual de *videocasts* pertencentes ao primeiro ano da série *Na Ponta da Língua*, encarada enquanto fonte documental.

Conforme Minayo (2009) e Gil (1999), a pesquisa bibliográfica engloba a reunião de informações e dados que servem de base para a construção argumentativa da investigação de determinado tema/objeto. E apesar de ser entendida como uma etapa para o desenvolvimento da pesquisa, neste estudo também serviu como modo de consolidação da argumentação acerca da questão norteadora, averiguando nas fontes (livros, artigos e trabalhos acadêmicos) aquilo que fosse confiável e que pudesse contribuir para o esclarecimento da realidade narrada pelos *chefs* do Vale do São Francisco.

Compondo o quadro metodológico, por existir a análise das falas proferidas por *chefs* em uma série de vídeos, entende-se que se materializam como documentos ou fontes digitais, o que justifica ser também uma pesquisa documental. E apesar de seguir os preceitos teóricos de Marconi e Lakatos (2003) sobre o documento ser autossuficiente em seus dados, ampliou-se sua noção diante da materialidade, inclusive admitindo as intencionalidades comunicativas e linguísticas na produção visual a fim de estabelecer um cenário gastronômico e também um conjunto representacional da profissão *chef* de cozinha no território do sertão pernambucano.

### 3.2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE PESQUISA

As atividades do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foram prioritariamente desenvolvidas no Laboratório de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Campus Sede, localizado na Avenida Dom Manuel de Medeiros s/n, Dois Irmãos, Recife/PE, CEP: 52171-900.

Conforme a necessidade de aprofundamento analítico, foram utilizados como espaços de pesquisa a Biblioteca Setorial do Centro de Artes e Comunicação (CAC) e a Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Sociais e Aplicadas (CCSA), ambas da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), localizada na Cidade Universitária, Recife/PE, e a Biblioteca Central da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

### 3.3 PERÍODO E ATIVIDADES DE ESTÁGIO

As atividades foram desenvolvidas no período de 01 de agosto de 2022 até 21 de outubro de 2022, cumprindo-se a jornada de estágio correspondente a 06 (seis) horas diárias, de segunda a sexta-feira, totalizando 360 horas diárias, com base na Resolução nº 678/2008 CEPE/UFRPE.

Durante o período de vigência, foi realizada uma sequência de atividades englobando a exploração temática por meio de levantamento bibliográfico e documental, coleta de dados e análise e interpretação das informações apuradas, com as devidas anotações sobre aquilo que fosse pertinente quanto à visualidade e às falas dos profissionais entrevistados em vídeo.

### 3.4 MATERIAIS E PROCEDIMENTOS DE PESQUISA

Como material principal para a execução da pesquisa foi utilizada uma série de vídeos documentais (*videocasts*) denominada *Na Ponta da Língua*, idealizada pelo jornalista Adriano Alves e produzida pela Culturama Produções, seguindo as conformidades da Lei Aldir Blanc. Tal série foi veiculada na plataforma digital *YouTube* – a qual a produtora mantém seu canal – constando do total de 06 (seis) episódios realizados durante a pandemia da Covid-19, no ano de 2021, sendo escolhida por seu formato de programa possibilitar o desenvolvimento das análises para além da apresentação de preparações. Nesse conjunto visual há a representação

profissional no ramo da gastronomia por *chefs* de cozinha que vivem e atuam na cidade de Petrolina (PE).

Como procedimentos para a coleta de dados foi realizada a observação dos episódios da série em sua totalidade, anotando-se as informações pertinentes quanto às falas dos *chefs* e ao espaço que compunha uma cena retratada, de modo a facilitar o esboço de categorização dos elementos necessários para a análise da constituição representacional em questão.

Nesse sentido, foram representativos alguns elementos em comum aos entrevistados e que permeiam um “fio” condutor das práticas acerca do cozinhar no Vale do São Francisco: o espaço físico, o lugar de fala gastronômica, as memórias constitutivas, o fazer culinário e o ser *chef* de cozinha. Então, além da apresentação das relações entre a gastronomia sertaneja e seus usos na comunicação digital a partir de um corpus documental estabelecido pelos vídeos do primeiro ano do projeto *Na Ponta da Língua*, foram destacadas duas categorias para uma análise mais ampliada: as relações entre as memórias e o fazer culinário e as representações sobre a figura do *chef* de cozinha, sendo analisadas em sua discursividade na voz passiva, ou seja, em conformidade com a apreensão dos conteúdos expressos nas falas dos *chefs*.

## 4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

*Cozinhar é um modo de se ligar, de se amarrar à vida com simplicidade. E o bom é que cozinhar é preciso, mas cozinhar bem não é preciso, o que dá um certo grau de alívio e liberdade de movimentos. Aprender a cozinhar é uma questão de atitude, de peito. Mais ou menos como saltar de paraquedas. (NINA HORTA)*

### 4.1 GASTRONOMIA SERTANEJA SOB O OLHAR DA COMUNICAÇÃO DIGITAL

Dentro do atual espaço midiático da Internet, a gastronomia passa a ter um expressivo espaço, de modo a ocupar os diferentes veículos comunicacionais que geram textos da cultura, “(...) resultantes da semiose que ocorre entre os sistemas da cultura das mídias digitais com os sistemas da cultura da gastronomia” (JACOB, 2009, p. 01). Sistemas que são modelizados, ou seja, o texto escrito e visual construído reproduz, por meio de vários mecanismos semióticos, determinado modelo de mundo, determinada representação sobre a realidade.

Isso determina a construção de uma espacialidade geradora de novas visualidades, de tal maneira que se cria um novo entendimento sobre a imagem da gastronomia (conjunto de culinárias que determinam as cozinhas) e da Gastronomia (campo de conhecimentos sobre as diferentes cozinhas em suas inter-relações com a cultura, sociedade, economia, política etc.). Essa nova imagem relacionada ao universo gastronômico, então, constrói uma nova teia de relações simbólicas com o alimento e com a própria mídia especializada.

Em termos práticos, se for observada a realidade da cozinha do Vale do São Francisco, em pleno sertão de Pernambuco, tanto o espaço da dona de casa que precisa cozinhar para sua família diariamente quanto a marca da culinária baseada na carne de bode passam ao cenário de mudanças, em que a mídia reconstrói preferências, gostos e paladares culturais, sociais e econômicos, formando um território da comunicação modelizada por uma nova culinária onde se fundem ingredientes e técnicas entre o local e o nacional – e até o internacional.

Mas tal formação simbólica só pode se dar a partir da especialização da comunicação, compreendida pelo fenômeno do jornalismo gastronômico (AMARAL, 2015). Nesse tipo de jornalismo, a comida deixa de ser o tema principal e dá lugar à visibilidade que a gastronomia pode oferecer: o “fazer” comida acaba sendo secundarizado diante do “parecer ser” ligado à gastronomia (o universo dos *chefs*, a nova culinária, as relações alimentares com os produtos locais, a ambientação e a espacialidade).

Admitindo essas considerações, no ano de 2020 foi criado o Portal Culturama<sup>2</sup>, um portal multimídia idealizado pelo jornalista e atual editor-chefe baiano Adriano Alves cujo objetivo consiste em “buscar e discutir a cena artística do Vale do São Francisco em conexão com atividades culturais de todo o país” (CULTURAMA, 2022). Nesse sentido, como projeto comunicacional, produz reportagens, entrevistas e outras mídias sobre os artistas e obras da região sertaneja, abordando diferentes linguagens, inclusive percebendo a gastronomia como uma dessas linguagens artísticas.

Atendendo aos serviços da Virabólica Agência de Comunicação, presta serviços para projetos artísticos e de produção de mídias, e uma dessas é a produção de *videocasts*.

Para Dutra, Santos e Bell’Aver (2014), o termo *videocast* deriva da ideia de *podcast*<sup>3</sup>, e é usado na associação do *podcast* com a distribuição *online* de vídeos sob uma demanda e que pode ser utilizado para a compreensão de quem assiste sobre determinada representação, como é o caso da gastronomia sertaneja. Os materiais utilizados para sua elaboração estão ao alcance do realizador independentemente do seu meio social e seu conteúdo audiovisual pode ser publicado na rede, ouvido em computadores ou dispositivos portáteis (mp3 ou mp4) e podendo ser baixado desde que o usuário esteja subscrito nos vários agregadores, recebendo automaticamente o *videocast* – como é apresentado com a plataforma *YouTube*.

Logo, a flexibilidade e a mobilidade são características predominantes dos *videocasts*, e ao compará-los com outras tecnologias, mantém como diferencial a interatividade causada por ele, de modo a proporcionar o áudio (em isolado, caso o ouvinte queira) como incentivar a realização daquilo que está sendo apresentado – no caso, as preparações com a identidade dos *chefs* em interação com a territorialidade sertaneja.

Diante disso, o Portal Culturama, em uma parceria com a Pipa Produções e a Abajur Soluções, sob o incentivo da Secretaria de Cultura do Estado de Pernambuco através do Edital de Criação, Fruição e Difusão Artística (Lei Aldir Blanc), promoveu uma série de *videocasts* denominado *Na Ponta da Língua*, em alusão aos significados populares da expressão quanto à comunicação (ato de falar, palavras ditas “na ponta da língua”) e à gastronomia (ato de comer, sentir sabores a partir da “ponta da língua”). Em sua idealização, buscou-se a valorização das produções culturais em áudio e vídeo do interior do Estado, ao mesmo tempo em que havia a preocupação com a democratização e difusão cultural por meio da comunicação digital.

---

<sup>2</sup> <https://www.portalculturama.com/p/sobre.html>.

<sup>3</sup> Entende-se o *podcast* como áudio que pode ser escutado em qualquer reproduzidor compatível e que, atualmente, é disponibilizado em vários formatos (DUTRA; SANTOS; BELL’AVER, 2014).

Em 2021, essa série documental passou a ser exibida em TV aberta, na TVU Recife. E tanto na apresentação digital quanto na televisiva, o seu conteúdo tem classificação indicativa livre e conta com a tradução em Libras como instrumento de acessibilidade comunicacional.

A partir das histórias de vida de *chefs* de cozinha atuantes no município de Petrolina (PE), entre entrevistas e receitas, emergiram as memórias dessas personagens. Memórias que, ao final de contas, eram memórias afetivas, consubstanciadas enquanto pontos de partida para situações de conflito existencial, construção pessoal, profissionalização e renovação culinária.

#### IMAGEM 04 – CHEFS PARTICIPANTES DE *NA PONTA DA LÍNGUA*



Fonte: O autor (2022).

Conforme a ordem numérica apresentada na imagem acima, os *chefs* participantes da temporada Sertão<sup>4</sup> foram os seguintes: 01 – **Geórgia Romero** (baiana); 02 – **Tiago Andrino** (paulistano); 03 – **Ju Andrade** (pernambucana); 04 – **Lucy Siqueira** (pernambucana); 05 – **Guimarães** (pernambucano); e 06 – **Juci Melo** (pernambucana).

<sup>4</sup> Atualmente há o empreendimento de produção com *chefs* da região Agreste de Pernambuco.

Na série em questão, foram produzidos 06 (seis) episódios com duração média de 20 (vinte) minutos cada, onde eram misturadas a afetividade e a cultura gastronômica sertaneja a partir das memórias dos *chefs* e de preparações que alinhavam a incorporação de ingredientes locais às técnicas culinárias tradicionais ou contemporâneas (como a “cozinha de fusão”), ao mesmo tempo em que eram trazidas representações sobre o ser *chef* de cozinha. No quadro abaixo são apresentadas as receitas propostas em cada episódio:

**QUADRO 01 – CHEFS DE COZINHA NA SÉRIE NA PONTA DA LÍNGUA**

Nº	NOME DO(A) CHEF	DURAÇÃO DO EPISÓDIO	RECEITA PROPOSTA
01	Geórgia Romero (BA)	24:23 min.	Bolo de batata doce <sup>5</sup>
02	Tiago Andrino (SP)	19:05 min.	Carne de porco na lata <sup>6</sup>
03	Ju Andrade (PE)	25:29 min.	Crepe de manjerição com recheio de cogumelos e sopa de morangos <sup>7</sup>
04	Lucy Siqueira (PE)	21:18 min.	Moqueca de surubim <sup>8</sup>
05	Normando Guimarães (PE)	24:04 min.	Ceviche de salmão com manga <sup>9</sup>
06	Juci Melo (PE)	22:31 min.	Paçoca de carne de sol <sup>10</sup>

Fonte: O autor (2022).

Percebe-se nas receitas que existem elementos típicos da culinária do sertão (carne de sol, batata doce, carne de porco, surubim) ou de produtos modelizados a partir da economia de irrigação da região de Petrolina (morangos, manga). Itens que, de uma forma ou de outra, compõem a mesa nordestina (sertaneja) e que acabam cercados de elementos de sociabilidade, vistos em lugares de encontro (como as feiras de rua). Também são produtos trabalhados no meio de técnicas em fusão de influências dos modos de fazer culinário português, indígena e africano – além de abranger peculiaridades do fazer culinário internacional: peruano e francês.

De modo geral, em cada episódio o *chef* convidado compartilha uma receita marcante em sua vida – não alguma receita aleatória. Seguindo a proposta de valorização de Petrolina como polo gastronômico na região do Vale do São Francisco, tratou-se de aliar às memórias, os desafios presentes no cenário gastronômico e como a gastronomia pode ser um elemento de aproximação, conhecimento e inclusão sociocultural.

<sup>5</sup> <https://www.portalculturama.com/2021/02/videocast-na-ponta-da-lingua-georgia.html>

<sup>6</sup> <https://www.portalculturama.com/2021/02/videocast-na-ponta-da-lingua-tiago.html>

<sup>7</sup> <https://www.portalculturama.com/2021/03/videocast-na-ponta-da-lingua-ju-andrade.html>

<sup>8</sup> Receita não disponibilizada no site.

<sup>9</sup> <https://www.portalculturama.com/2021/03/videocast-na-ponta-da-lingua-chef.html>

<sup>10</sup> <https://www.portalculturama.com/2021/03/videocast-na-ponta-da-lingua-chef-juci.html>



## 4.2 MEMÓRIAS E FAZER CULINÁRIO NO VALE DO SÃO FRANCISCO

Segundo Certeau (2002), a cozinha constitui uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é. É pelo ato de cozinhar que se possibilita ao indivíduo gerir a si próprio e ao outro, não apenas do ponto de vista prático, mas também subjetivo, ao delimitar o que seria saudável, cultural, apropriado ou com tantas outras características concernentes à sua alimentação.

Os modos de comer, cultivar e preparar o alimento, as escolhas acerca daquilo que se come ou se deixa de comer, e as práticas, costumes e tradições concernentes a ocasiões, locais, utensílios e ingredientes, nas diferentes culturas, fornecem numerosos subsídios, portanto, para afirmarmos que a comida também comunica. (SILVA, 2022, p. 68)

Isso significa dizer que à comida são “incorporados” significados social e cultural em que o fazer e o comer expõem potenciais comunicativos relacionados à(s) identidade(s) em situação. Em destaque está o fazer culinário, que se mostra como uma prática sociocultural e produz (novos) sentidos e significados no espaço sertanejo, relacionados à identificação e ao reconhecimento da produção no Vale do São Francisco.

Assim, aproveitando-se da análise estabelecida por Godoi (2008, p. 58), é possível ver que essa produção de sentidos e significados

(...) são construídos a partir das ações sociais, das histórias, memórias e imagens que há muito são discursivizadas através de diferentes gêneros discursivos, histórias contadas sobre o Estado, memórias que conectam seu passado com o seu presente, imagens e práticas que estão contidas no conjunto de valores particulares do Nordeste.

Com isso, entende-se que o conjunto culinário pronunciado pelos *chefs* de cozinha do Vale do São Francisco, além de comunicar as memórias pessoais, traz a memória coletiva de uma região, o fortalecimento de identidades e a demarcação de diferenças socioculturais. Os produtos e práticas gastronômicas, então, passam a se configurar como códigos comunicacionais de uma realidade territorial.

Logo, dentro da lógica da comunicação, a experiência representacional da gastronomia sertaneja dos *chefs* presentes em *Na Ponta da Língua*, entre suas memórias e seus fazeres culinários, passa pelo conteúdo semiótico, ou seja, pelos processos envolvendo os signos, em que um signo é definido como qualquer coisa que comunica algo e envolve um significado, postulado por quem interpreta o signo (PEIRCE, 2015).

Seguindo essa perspectiva, as preparações e o próprio fazer culinário de cada um dos *chefs* remetem a realidades que se encontram para além deles mesmos. Um e outro funcionam como signos que representam algo (gastronomia sertaneja) para alguém, servindo de contexto comunicacional a partir das trocas informacionais, cujas narrativas buscam atribuir à memória afetiva um ar de “familiaridade”, “conforto”, “culturalidade” e “inovação” ao interpretante, como pode ser visto no levantamento de dados e nas falas extraídas dos vídeos.

#### a) GEÓRGIA ROMERO

Essa relação que a gente tem com a comida, ela é uma das mais ricas do ponto de vista tanto humano como das suas relações pessoais. Então, a cozinha é um lugar de muito empoderamento, tanto quanto pessoal como do outro.

Apesar de a *chef* Geórgia Romero afirmar que a sua culinária é não marcante, entende que os seus produtos de panificação e confeitaria, além dos cafês, são movidos pela cozinha afetiva, espaço de comer e lugar de fazer comida em que a mesa representa um motor social, e onde a sua cozinha caseira se transforma em local de produção e oferta. As memórias que guardam o seu fazer culinário refletem a aproximação com um caderno de receitas de sua avó e sua mãe, explorando receitas com identidade familiar – como o bolo de batata doce proposto no vídeo. Aliás, essas memórias remetem às lembranças de sua infância, buscando refletir o princípio da “mãe que alimenta e faz a criança feliz”.

E na busca pelo novo na gastronomia do Vale do São Francisco, a sua produção traz a riqueza de insumos do sertão, explorando as carnes caprina e ovina, a fruticultura local e as plantas alimentícias não convencionais (PANCs), a exemplo do mandacaru.

#### b) TIAGO ANDRINO

Eu não sei como eu cresci sem comer o tradicional cuscuz de manhã, porque eu acho um prato muito bom, é algo que eu não deixo de fazer pela manhã ou pela tarde, é um prato muito excelente.

A memória do *chef* Tiago Andrino traz uma infância distante do sertão pernambucano, sendo ele paulista. Traz uma narrativa em que a figura paterna e o ato de cozinhar marmita é bastante presente, sendo o alicerce para a adoção de uma culinária mais rústica e tradicional, baseada no feijão com arroz – sendo incrementada com o sabor do cuscuz, conhecido por ele ao chegar na cidade de Petrolina.

Entende a memória afetiva na sua culinária seguindo as representações da “comida de longa duração”, explorando, no vídeo, a receita de alcatra suína e costela frita (carne suína) na lata, fritas por imersão – o que exemplifica o conceito por ele apresentado, ao preparar comida que tenha durabilidade no paladar e até na conservação.

#### c) JU ANDRADE

[A cozinha afetiva] traz lembranças, recordações. É feita com ingredientes não industrializados, ingredientes mais naturais possíveis, aí entra aquela questão também de respeito à terra, às comunidades produtoras, ao comércio local.

Pelo visto, as memórias de Ju Andrade fazem com que ela acredite e defenda que a gastronomia é uma forma de conhecer e entender as relações das pessoas consigo mesmas e com a sociedade, com o ambiente em que vivem e com sua cultura e história.

Apresenta em sua narrativa as lembranças de uma infância em constantes mudanças de moradia, em que o bolo seria a representação simbólica da necessidade de refúgio diante dos poucos laços de amizade, cabendo-lhe o significado da cozinha como lugar de segurança. Mas a maior representação de seu fazer culinário advém de suas lembranças da cidade de Ouricuri, na década de 1980, quando a cidade e toda a região sertaneja passaram por um grande período de seca, e mostraram a face da escassez de alimentos. Essa recordação faz com que a chef use produtos como a macaxeira, as frutas da caatinga e a batata doce como marcas de sua cozinha, aliados às técnicas culinárias provenientes de sua herança familiar (avós) e à filosofia do que é cozinhar, seguindo os preceitos do movimento *Slow Food* (com a democratização do alimento e fortalecimento das culturas locais) para a concretização de uma “cozinha do estranhamento” – apesar da mundialização dos alimentos, preconiza a utilização de insumos naturais, respeito à Terra e vínculo com os ingredientes locais em preparações tradicionais e não tradicionais do sertão. Essa projeção afetiva faz com que ela estabeleça uma consciência sobre o novo jeito de fazer comida, conseqüentemente gerando um novo jeito de ver quem serve.

#### d) LUCY SIQUEIRA

É emocionante estar aqui dando continuidade ao trabalho da minha mãe [Maria do Peixe]. Cozinha pra mim é vida e amor.

Filha de uma conhecida cozinheira petrolinense (Maria do Peixe), a *chef* Lucy reflete em seu fazer culinário a herança e o tradicionalismo do trabalho com peixe – em sua receita

de moqueca de filé de surubim. Apesar do atual trabalho com outras carnes (bovina e frango), o peixe é a sua base culinária, servindo à mesa uma cozinha afetiva em que “quando cozinho dou amor ao outro”.

Encara a experiência na cozinha com a emoção de fazer e servir, entendendo que fazer comida é fazer bem ao próximo, cuidar da saúde da outra pessoa e respeitar o ambiente (rio São Francisco), demonstrando empatia pessoal e ecológica em sua prática culinária.

#### e) NORMANDO GUIMARÃES

Aqui comecei a implementar a cozinha de fusão, que é a cozinha tradicional com toques clássicos da cozinha contemporânea. Temos no nosso cardápio uma pasta da culinária italiana, com queijo francês, com a carne seca nordestina.

O pernambucano *chef* Guimarães elabora pratos da cozinha clássica com ingredientes regionais, valorizando os produtos sertanejos, como a carne de sol e as frutas produzidas na região de Petrolina, a exemplo da manga na receita de ceviche de salmão com manga presente no vídeo. Isso é resultante de uma história pessoal na chamada “cozinha de fusão”, sendo Portugal sua escola gastronômica, e das memórias afetivas com seu pai e seu avô relacionadas à necessidade alimentar, cuja primeira inspiração culinária se deu com o pirão de carne.

Além da produção e vendagem de produtos em escala industrial, as particularidades da sua cozinha de fusão enfatizam, no Vale do São Francisco, a contemporaneidade internacional das técnicas e dos produtos com a regionalidade representada pelos recursos gastronômicos locais como pontos de inovação e criatividade.

#### f) JUCI MELO

Minha história com a comida veio lá da minha infância mesmo. Eu já fazia PANCs antes de saber que era PANCs, que tinha esse nome bonito.

Cozinheira há mais de 20 anos, a *chef* Juci Melo tem no seu avô a referência culinária, e o seu fazer culinário baseado na cozinha regional de valorização de produtos locais. A sua história na cozinha advém da infância, período em que rememora a típica casa sertaneja de seu avô paterno, com os hábitos culturais ligados ao receber pessoas e onde todos tinham que plantar, colher e cozinhar tudo – inclusive, essa lembrança infantil está em seu restaurante, em

objetos regionais que ali se encontram e remontam a um sertão que hoje, para além dos sítios, permeia o imaginário coletivo sobre a figura cultural do sertanejo.

E assim como outros *chefs*, ela traz um fazer culinário que imprime conhecimentos de diferentes modos de fazer a nova gastronomia do sertão, por exemplo, com o *Slow Food*, cujo destaque está na valorização dos ingredientes orgânicos e na culinária com o uso das PANCs (mandacaru, xique-xique, coroa de frade, palma), na inserção desses insumos em preparações e/ou em doces. Também é destacável em sua cozinha doce o não uso de açúcar, preferindo o uso da rapadura, em diferentes texturas, como adoçante, a fim de preservar a tradicionalidade resgatada nas memórias de sua infância com o hábito sertanejo da escassez do açúcar.

Percebe-se, a partir da adoção de determinados comportamentos em relação à comida – trazidas nos dados projetados nos *videocasts* –, que cada cozinha, e todas em seu conjunto, colaboram com os processos de construção da identidade sertaneja que se desenvolvem na fase atual da modernidade. E um movimento que está destacável é o hábito de preparar para consumir produtos orgânicos obtidos diretamente do pequeno produtor local, além do uso das PANCs, como forma de redimensionar a gastronomia regional aliando-se à pauta da saúde e da causa defendida pelo movimento agroecológico.

Inclusive, corroborando com Silva (2022), fundem-se as cozinhas e valoriza-se aquilo que é local a partir das memórias trazidas pelos chefs de cozinha da atualidade, demonstrando que o espaço do fazer culinário no Vale do São Francisco entrelaça a contemporaneidade dos movimentos (*Slow Food* e *Fusion Food* diante dos pressupostos da comida local, comida justa e comida ecológica) com a tradição gastronômica do sertão pernambucano. Uma tradição que, segundo Sobral (2015), é exercida por um cardápio mais seco, com preparações mais simples e rústicas a base de insumos como farinha de mandioca, carne de sol e rapadura, mas que abre espaço para a palma forrageira e outros produtos não tradicionais na região.

#### 4.3 CAMINHOS DA REPRESENTAÇÃO DO SER *CHEF* NO SERTÃO

Para além da representação simbólica do fazer culinário, na série em questão houve a afirmação da identidade do *chef* de cozinha em pleno sertão pernambucano. Algo que não é diferente da construção imaginária do ser *chef* na cozinha contemporânea, mas que afirma a existência de um conjunto de atividades que “extrapola o espaço concreto dos restaurantes para criador de conceitos e formador de opinião do grande público, que, com a influência

mediática sobre o seu caráter criativo, é alçado à posição de criador de arte e até celebridade” (LOBATO, 2017, p. 32).

É nessa atuação no Vale do São Francisco que ocorre a contribuição para o movimento da Nova Cozinha Nordestina – termo que, segundo Lobato (2017), surgiu no livro homônimo da *chef* cearense Sandra Gentil no ano de 1995, atribuindo o processo de valorização dos ingredientes tipicamente nordestinos com técnicas então inovadoras, ratificando tal posição por *chefs* oriundos da região Nordeste.

Aqui, é válido mencionar que

A posição de chef de cozinha faz parte de um microsistema de funções que foram definidas e organizadas a partir de uma divisão hierárquica do trabalho, no âmbito da cozinha profissional. Além disso, em sua origem, a palavra chef esteve relacionada a uma manifestação simbólica e prática específica do fazer culinário: a gastronomia. (BORBA, 2015, p. 58)

Nas narrativas proferidas pelos *chefs*, além da dimensão estética e sensorial, cuja ideia de gastronomia atua como arte e ciência da “boa mesa” e do “bem comer”, há a administração de diferentes setores e rotinas buscando o aumento da eficiência do serviço e a sistematização do trabalho na cozinha (e fora dela) a partir da organização e hierarquização das atividades como um dos pilares de sua atuação profissional. Assim, até corroborando com o pensamento de Auguste Escoffier, um *chef* é simultaneamente um artista e um administrador, sendo ele(a) responsável pela criação, gestão e liderança da equipe e dos serviços enquanto ao cozinheiro cumpre a dimensão da reprodução, repetição e execução das atividades relacionadas à cozinha (BRAUNE; FRANCO, 2007).

Em um contexto de identificação das características de ser *chef* a partir daquilo que é apresentado nos *videocasts*, são levantados os seguintes elementos representacionais:

#### QUADRO 02 – REPRESENTAÇÕES DOS *CHEFS* EM NA PONTA DA LÍNGUA

CHEF	ELEMENTOS REPRESENTACIONAIS
Geórgia Romero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- criação culinária: memória afetiva + identidade regional</li> <li>- profissionalização: cursos em diferentes áreas e eixos de formação</li> <li>- produção e serviços: valorização de insumos locais</li> <li>- gastronomia política: economia sustentável com pequeno produtor</li> <li>- empreendedorismo: produção, loja física e comércio digital</li> </ul>
Tiago Andrino	<ul style="list-style-type: none"> <li>- criação culinária: memória afetiva + cozinha de conservação</li> <li>- profissionalização: curso de formação (tecnólogo em Gastronomia)</li> <li>- empreendedorismo: projetos e restaurante multicultural</li> <li>- gestão de negócios: administração responsável e sustentável</li> </ul>

	- empreendedorismo social: empregabilidade e assistência social
Ju Andrade	- criação culinária: memória afetiva e regional + cozinha <i>Slow Food</i> - profissionalização: curso de formação (técnica em Cozinha) - produção e serviços: valorização da agricultura orgânica - gastronomia política: economia sustentável com pequeno produtor - empreendedorismo: produção (hortas comunitárias e feiras livres)
Lucy Siqueira	- criação culinária: cozinha afetiva + destaque: peixe e frutos do mar - profissionalização: cursos em diferentes áreas e eixos de formação - comunicação: cena gastronômica local em experiências afetivas - empreendedorismo: turismo enogastronômico e comércio digital - gestão de negócios: rede de negócios para empregabilidade
Normando Guimarães	- criação culinária: cozinha de fusão (regional + internacional) - profissionalização: curso de formação (tecnólogo em Gastronomia) - empreendedorismo: restaurante + produção industrial (nacional) - gestão de negócios: modelos de gestão em diferentes setores - atributo científico: pesquisas em parcerias institucionais
Juci Melo	- criação culinária: cozinha regional (valorização de produtos locais) - profissionalização: cursos em diferentes áreas e eixos de formação - empreendedorismo: restaurante + venda (artesanato local) - gestão de negócios: gestão de cozinha, serviços e clientes - parcerias institucionais: turismo gastronômico ( <i>Food Safari</i> )

Fonte: O autor (2022)

As representações apontadas nas memórias e experiências de cada *chef* mostram que o próprio modo de existência desse profissional encontra-se em cenários de dificuldades ou de modelos simbólicos familiares que geram significância pessoal e que podem demarcar o lugar de quem está à frente da cozinha. Entretanto, apenas isso não basta. Não é suficiente saber receitas e executar pratos. A profissionalização se torna algo fundamental na execução de sua profissão, tanto quanto o conceito comercial, a gestão de negócios e o empreendedorismo também fazem parte da vida da sua vida – e não apenas a do estabelecimento.

(...) ao chef cabem as tarefas de liderança propriamente ditas, que dizem respeito ao treinamento da equipe e à supervisão de seu trabalho. Também é de sua alçada, como já foi dito, o planejamento do trabalho tanto no que diz respeito à elaboração de cardápios, com as fichas técnicas e a previsão de custos, quanto no que concerne à organização de escalas de horário e de pessoal. Afora isso, o chef deve controlar as compras, lidar com os produtores, ou seja, escolher os ingredientes utilizados em cada prato do cardápio e garantir a sua qualidade e a pontualidade de sua entrega. Ainda é de sua responsabilidade o controle do estoque. Além disso tudo, cabe ao chef criar os pratos e supervisionar a sua execução e a finalização de suas receitas, comandando a cozinha durante os serviços. (BORBA, 2015, p. 92)

Além dessas tarefas elencadas por Borba (2015), ao *chef* também se requer que ponha em prática habilidades comunicativas, conversando com os clientes no salão e/ou fazendo com que o seu empreendimento seja visível, utilizando-se de recursos de marketing em mídia como fator comercial e simbólico diante da possibilidade de gerar novas memórias – em especial para os clientes/comensais.

**IMAGEM 05 – MARKETING DIGITAL “CAFETO” (GEÓRGIA ROMERO)**



**Fonte:** <https://www.facebook.com/cafetopnz/photos/581528066834431>

E um ponto que ganha bastante visibilidade para esse novo ser e fazer gastronômico no Vale do São Francisco é o acompanhamento nas causas do ativismo socioambiental e do empreendedorismo social (contra o desperdício de alimentos, contra a vulnerabilidade social, a favor da valorização dos produtos locais), refletindo o dinamismo na construção de novos cenários gastronômicos e a possibilidade de um novo ser-fazer a partir das memórias de quem esteja envolvido, em um espaço narrado para além da cozinha.



## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os atuais estudos da História da Alimentação tratam novos olhares acerca de todo o conjunto que compõe o cenário gastronômico, de determinada comida até mesmo os locais e as personagens que estão envolvidos na produção e veiculação de sabores e saberes. E esses olhares, na maioria das vezes, se concentram em uma tríade: memória, tradição e identidade, constituindo novos espaços narrativos apresentados em diversos meios, como é o caso da comunicação digital.

Diante disso, na análise de representações levantadas a partir das narrativas de *chefs* de cozinha que atuam no Vale do São Francisco, em pleno sertão pernambucano, disponíveis em uma plataforma digital no formato de série de *videocasts* denominada *Na Ponta da Língua*, faz-se com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, mantida viva entre as tradições próprias do território sertanejo e as memórias pessoais.

Se a comida é uma “voz” que expressa diferentes sentidos e significados, ela pode narrar memórias e histórias territoriais. As receitas, as formas de conceber as preparações, os modos de ser e de fazer o saber gastronômico relatam, quando compartilhadas, memórias coletivas. Elas contam que a vitalidade das comidas não reside na mensurabilidade de suas partes, mas sim na relação afetiva partilhada entre os sabores e os saberes envolvidos – afinal, o paladar é uma construção coletiva e pode recuperar memórias (na forma de lembranças) sobre o que é, quem é, como fazer, como comer, por que fazer e/ou comer, tratados como um valor sociocultural.

E como visto no decorrer desse estudo, os saberes gastronômicos evidenciados nas falas abriram espaço para a integração de diferentes ingredientes, técnicas, utensílios, modos de fazer, à proporção que sentidos antigos podiam ser negociados e novos sentidos podiam ser incorporados, na forma da cozinha de fusão, de *Slow Food*, do incremento de produtos locais e PANCs. Isso faz com que a comida rotineira seja uma voz rica à escuta do caráter plural nas identidades e, com isso, da memória social de uma comunidade cultural.

Apesar dos diferentes modos de fazer culinário, e de como esse fazer é veiculado nas narrativas em comunicação digital – além das representações profissionais em questão –, a comida (entendida como uma parte do conjunto gastronômico) passa a ser um signo cultural que carrega a intimidade familiar e os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos. Dessa maneira, as atividades relacionais entre as memórias e o ser-fazer dos *chefs* faz com que exista a (re)construção dos processos construídos social e culturalmente,

envolvendo trocas e negociações de práticas, sentidos e significados acerca da gastronomia sertaneja, vendo a possibilidade de (re)dimensionar os saberes-sabores em questão.

Tudo isso remete ao pensamento de que a nova gastronomia sertaneja se reafirma como um espelho de memórias afetivas e uma imagem da sociedade, e que, ao invés de falar em cozinha sertaneja, é melhor falar em “cozinhas do sertão”, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam diante das influências e dos intercâmbios entre as pessoas aos novos produtos, hábitos e práticas alimentares.

## REFERÊNCIAS

- AMARAL, Renata Maria do. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro**. 2015. Tese (Comunicação) – Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2015.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan/jun. 2008.
- BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha**. 2015. Tese (Sociologia) – Universidade federal de Pernambuco. Recife, 2015.
- BOSI, Eclea. **Memória e sociedade: lembrança de velhos**. 2.ed. São Paulo: Edusp, 2001.
- BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- CULTURAMA. **Série documental “Na Ponta da Língua”, gravada no Sertão, chega às telas da TVU Recife**. 2021. Disponível em: <https://www.portalculturama.com/p/sobre.html>. Acesso em 04 out 2022.
- DUTRA, Alessandra; SANTOS, Givan José Ferreira dos; BELL’AVER, Jéssica Eluan Matinelli. Podcast e videocast: uma possibilidade de trabalho nas aulas de língua inglesa. **Revista Tecnologias na Educação**, Belo horizonte, ano 6, n. 11, dez 2014.
- FIORIN, José Luiz; PLATÃO, Francisco Savioli. **Lições de Texto: leitura e redação**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2000.
- GODOI, Edileide de Souza. **A produção da identidade paraibana na propaganda da culinária nordestina**. 2008. Dissertação (Linguística) – Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2008.
- JACOB, Helena Maria Afonso. A comida digital: um estudo dos ambientes midiáticos da cozinha nos blogs. XXXII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. **Anais...** Curitiba, 2009.
- JACOB, Helena. **Gastronomía: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha**. **Communicare**, São Paulo, v. 112, 2012.
- LE GOFF, Jacques. **História e memória**. 4.ed. Campinas: Ed. Unicamp, 1990.
- LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos**. São Paulo: Francisco Alves, 1995.
- LOBATO, Vênus de Mattos e Silva. **Nova cozinha nordestina: a inserção da culinária tradicional nordestina na gastronomia contemporânea brasileira**. 2017. Trabalho de Conclusão

de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2017.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MOURÃO JÚNIOR, Carlos Alberto; FARIA, Nicole Costa. Memória. **Psicologia Reflexão e Crítica**, São Paulo, v. 28, n. 4, p. 780-788, 2015.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Projeto História. **Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP**, São Paulo, n. 10, dez.1993.

**O CADERNO DE RECEITAS DA DONA LUCIENE**. 2011. Disponível em: <http://www.cozinhaafetiva.com.br/index.php/2011/03/26/o-caderno-de-receitas-da-dona-luciene/> Acesso em 04 out 2022

PEIRCE, Charles S. **Semiótica**. São Paulo: Perspectiva, 2015.

PRIORE, Mary Del. História do cotidiano e da vida privada. In: VAINFAS, Ronaldo; CARDOSO, Ciro Flamarion (orgs). **Domínios da História**. São Paulo: Campus, 2011.

ROCHA, Carla Pires Vieira da. **Comida, Identidade e Comunicação**: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação. S.d. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf> Acesso em 02 out 2022.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SILVA, Bruno Anselmo da. **Comida de verdade**: consumo, comunicação e crença. 2022. Tese (Comunicação) – Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2022.

SOBRAL, Moacir Ribeiro Barreto. Luiz Gonzaga e alimentação sertaneja: as práticas alimentares representadas nas letras musicais. **Interações**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 155-162, jan./jun. 2015.

TEDESCO, João Carlos. Ruminantes de memória: sentimentos, experiências e silêncios deliberados. **Revista História: debates e tendências**, São Paulo, v. 13, n. 2, p. 343-353, dez. 2013.