
ANÁLISE DE NARRATIVA E DE CONTEÚDO DE CARTAS CULINÁRIAS DESTINADAS A AVÓS

NARRATIVE AND CONTENT ANALYSIS OF CULINARY LETTERS DESIGNED TO GRANDPARENTS

Bruna Fernanda de Oliveira Rosa²³

Luiz Fernando Santos Escouto²⁴

RESUMO

Neste artigo realizou-se uma discussão teórico-metodológica introdutória sobre Análises de Conteúdo e de Narrativa, quando mobilizadas em análises de produções escritas de alunos. O objetivo do trabalho foi analisar cartas culinárias através da sistematização da técnica de análise de conteúdo temático-categorial, de forma a contribuir para o ensino da referida técnica e para uma prática de pesquisa qualitativa metodologicamente orientada. A coleta dos dados consistiu em selecionar narrativas direcionadas especificamente a personagem avó em forma de autobiografias alimentares dissertadas por dois períodos de graduação, ambos do último termo, cursando a disciplina Gastronomia atrelada ao ensino superior em Tecnologia de Alimentos. Como forma de aprofundamento da interpretação das redações, os resultados foram tratados segundo a representação e seleção de práticas de gastronomia oferecidas no curso, a definição de personagem/parentesco preferido, a prática de gastronomia selecionada e a separação em categorias anteriormente entrelaçadas entre si, o que possibilitou a definição de um padrão e uma nova relação diretamente ligada ao parentesco escolhido. Nas conclusões, destaca-se a potencialidade de se utilizar narrativas para o estudo de situações nas quais interessem as mediações entre experiência e sua transcrição através de dissertação, estrutura e interpretação, parentesco e memória gustativa, autobiografia alimentar e cultura.

PALAVRAS-CHAVE: Análise de Narrativa. Análise de Conteúdo. Autobiografia Alimentar. Memória Gustativa. Cultura.

ABSTRACT

This article held an introductory theoretical and methodological discussion of Content and Narrative Analysis, when mobilized in written productions of students analysis. The objective was to analyze culinary letters through the systematization of theme-categorical content analysis technique, in order to contribute teaching this technique and a qualitative research practice methodologically oriented. Data collection consisted in selecting specifically directed narratives charactering grandmother in the form of food autobiographies wrote for two periods of graduation, both of the latter term, attending the Gastronomy discipline linked to higher education in Food Technology. As a way of deepening the interpretation of the essays, the results were treated according to the representation and selection of food practices offered in the course, the preferred definition of character/relationship, the selected cuisine of practice and the separation into categories previously intertwined with each other, which allowed the definition of a standard and a new relationship directly related to the chosen kinship. The conclusions highlight the potential for using narratives to study situations in which interest in mediations between experience and its transcription through dissertation, structure and interpretation, kinship and gustatory memory, autobiography food and culture.

KEY-WORDS: Narrative Analysis. Content Analysis. Food Autobiography. Gustative Memory. Culture.

1 INTRODUÇÃO

O alimento diz respeito a todos os seres humanos, é universal, geral; comida define um domínio de opções, manifesta especificidades, estabelece identidades. Comida é o alimento transformado pela cultura (DA MATTA, 1987, 1997 apud AMON; MENASCHE, 2008).

Lévi-Strauss apud ASSUNÇÃO (2006) define o homem como animal que cozinha, e a cultura tem seu início a partir do uso do fogo para cozinhar. Os alimentos que incorporamos nos incorporam ao mundo, e nos situam ao universo (FISCHLER, 1995 apud ASSUNÇÃO, 2006). De acordo com Poulin,

23 Graduação em Tecnologia de Alimentos na instituição Fatec Estudante Rafael Almeida Camarinha.

24 Doutorado em Agronomia na instituição Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho; educacaoparaosabor@gmail.com.

[...] o ato alimentar insere e mantém por suas repetições cotidianas o comedor num sistema de significados. É sobre as práticas alimentares, vitalmente essenciais e cotidianas, que se constrói o sentimento de inclusão ou de diferença social. É pela cozinha ou maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização dos seus valores. É pela alimentação que se tecem e se mantêm os vínculos sociais (POULIN apud ASSUNÇÃO, 2006).

Como explica DaMatta,

[...] é importante diferenciar “comida” e “alimento”: “[...] nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. [...] O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa [...]. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa [...]. Temos então o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se [...]. A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver” (DAMATTA apud ASSUNÇÃO, 2006).

As relações entre comida e sociabilidade são temas recorrentes de pesquisas antropológicas e sociológicas sobre alimentação. A comida “fala” da família, de homens e de mulheres, tanto para o antropólogo que realiza uma leitura consciente dos hábitos de comer, como para os próprios membros do grupo familiar – e através deste, da sociedade – que realizam uma prática inconsciente de um habitus alimentar (WORRTMAN, 1986 apud ASSUNÇÃO, 2006).

O gosto tem uma base biológica, ou seja, pertence a um conjunto “olfato-gustativo”, mas também cultural. Flandrin apud Maciel (2001), afirma que “se os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, as percepções evoluem ao ritmo das culturas” (1998). Cada cultura estabelece regras e critérios conforme, entre outros fatores, “o que é chamado ‘gosto’, este conjunto de ‘sensibilidade e percepção’” para usar as palavras de MattyChiva (1979) onde a sensação gustativa traz uma “dupla conotação – informação e emoção – inscrita num dado contexto sócio-cultural”. (MACIEL, 2001 apud ASSUNÇÃO, 2006)

Revitalizando a inspiração baseada em estudos europeus, Yoder (1972) ampliou seu foco para uma perspectiva que inclui as dimensões psicológica e social, englobando atitudes, hábitos, sistemas de refeições e cultura material relacionados a comida (AMON; MENASCHE, 2008).

A comida é concebida como manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser compreendida conduzindo seu conhecimento de características de uma sociedade. Trabalhando na perspectiva de que a comida é um modo de comunicação Hauck-Lawson (1992, 1998) desenvolveu o conceito de voz da comida, para aludir ao caráter dinâmico, criativo, simbólico e singular pelo qual a comida serve de canal a comunicação. A comida constituiria assim um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo e identidades. Se a comida é uma voz que expressa significados como a fala, ela pode contar histórias (AMON; MENASCHE, 2008).

Inicialmente, foi discutido o conceito de comportamento alimentar como “um

dos fatores condicionantes mais próximos do seu estado nutricional, que engloba todas as práticas relativas à alimentação desse indivíduo, como seleção, aquisição, conservação, preparo e consumo efetivo dos alimentos” (MOTTA; BOOG, 1988 apud PINTO, 2006).

Transpondo a estes elementos puramente biológicos sujeitam-se as autobiografias alimentares, expressando a relação entre os sujeitos e entre estes e os alimentos, ou seja, o entrelaçamento das práticas alimentares com relações afetivas, cognitivas, culturais e situacionais; além de contribuir na formação de um profissional complexo e reflexivo, capaz de compreender melhor tais manifestações na relação com o outro (PINTO, 2006).

É possível a autobiografia constituir-se em um método para a promoção da reflexividade e avanço no caminho de uma educação promotora da autonomia? Finger (1988, apud PINTO, 2006) nos mostra que a importância do método autobiográfico se dá pelo fato deste saber não ser só crítico, reflexivo ou histórico, mas, fundamentalmente, formado. Aposta, então, na autobiografia como um método capaz de promover o que Morin (1997, apud PINTO, 2006) chama de *reforma do pensamento*, uma vez que a mesma valoriza a compreensão que se desenvolve no interior da pessoa a partir das vivências experimentadas ao longo da vida (PINTO, 2006).

Considerando estas mesmas vivências experimentadas como matéria-prima da vida cotidiana, a qual consiste em ações físicas, verbais e fragmentos desconectados, ainda assim não fazem sentido quando relatadas com uma simples cronologia (por exemplo, em notas de observação). Diante deste fato, de acordo com Czarniawska e Gagliardi (2003 apud RESE, et al., 2010), a utilização da narrativa possibilita organizar esse material primário e fragmentado com ajuda de dispositivos como padrão e caracteres. Simultaneamente, organizar torna a narração possível, porque isso ordena pessoas, coisas e eventos no tempo e no espaço.

Segundo Gancho (2010) o gênero narrativo é um tipo de texto literário, definido de acordo com a estrutura, o estilo e a recepção junto ao público leitor ouvinte, podendo ser classificado em épico, lírico e dramático. As narrativas da comida, conforme Amon e Menasche (2008), sedimentam e transformam a identidade, o sistema de pertencimentos e as visões de mundo da comunidade no novo contexto. Trata-se, portanto, da memória social e daquilo que a memória singular pode resgatar dela.

A utilização da narrativa de vida sob os conceitos de Daniel Bertaux (2010) foi tomada como perspectiva de trabalho visando à geração de experiências nos sujeitos e, para isso foi necessário saber utilizar esta metodologia no sentido de provocar a fala dos sujeitos para contarem suas histórias.

Dentro do campo dos estudos organizacionais as narrativas podem ser compreendidas de quatro formas: (1) pesquisas que são descritas na forma de narração de uma história; (2) pesquisas que coletam histórias das organizações; (3) pesquisas que compreendem a vida organizacional como a “escrita da história” e a pesquisa como a “leitura” desta história e (4) uma reflexão disciplinar que toma a forma da crítica literária (CZARNIAWSKA, 1998 apud RESE et al., 2010). Ao adotar a perspectiva das narrativas para a análise dos dados passa-se a compreender a vida organizacional como permeada por narrativas e construída por elas, e compreendendo-a assim, faz-se necessário adotar a perspectiva de coleta e análise coerente com esse pensar (RESE et al., 2010).

É relevante destacar ainda que a análise de narrativas apóia-se em cinco pontos fundamentais correspondentes à estrutura da narrativa: (1) a seqüência temporal, que significa dizer que a narrativa tem um começo, um meio e um fim que lhe confere uma

seqüência temporal específica e a localiza em um tempo e espaço; (2) os atores focais ou o ator focal, relacionado ao fato de que a narrativa é sempre sobre alguém ou sobre algo (3) a voz narrativa, o que significa dizer que em uma narrativa aquele que narra está fazendo-o de seu lugar, de seu ponto de vista, e a sua fala personifica o indivíduo que é; (4) padrões de referência para avaliação, que significa dizer que as narrativas carregam valores culturais e significados que conferem certo padrão para as avaliações; (5) outros indicadores de conteúdo e contexto, que extrapolam um conjunto de eventos e possuem uma série de instrumentos capazes de indicar tempo, lugar, atributos dos atores, atributos do contexto etc., os quais são fundamentais para a interpretação dos eventos (PENTLAND, 1999 apud RESE et al, 2010)..

O pressuposto sobre o qual se assenta a proposição descrita nos relatos de formação/narrativas autobiográficas é o de que esse processo favorece para os sujeitos a reconfiguração de suas próprias experiências de formação escolarização e enseja uma tensão mais acurada para com as situações nas quais se responsabiliza pela formação do outro (CATANI, 2003 apud BOLDARINE, 2010). Assim pode-se afirmar que a importância deste tipo de pesquisa está justamente nesse olhar que se volta para si mesmo e auxilia o sujeito a compreender seus processos de formação e a influência do contexto e do outro em sua própria constituição (BOLDARINE, 2010).

Conforme Mozzato e Grzybovski, (2011) a decodificação de um documento pode utilizar-se de diferentes procedimentos para alcançar o significado profundo das comunicações nele cifradas. A escolha do procedimento mais adequado depende do material a ser analisado, dos objetivos da pesquisa e da posição ideológica e social do analisador (Chizzotti, 2006 apud MOZZATO; GRZYBOVSKI, 2011).

120

Denzin e Lincoln (2000, apud MOZZATO; GRZYBOVSKI, 2011) ressaltam que no século XXI a pesquisa qualitativa precisa fazer parte da agenda acadêmica como geradora de resultados das investigações científicas e que pode ser trabalhada no sentido de repensar e criar uma sociedade livre e democrática, revelando o seu caráter crítico. Pelo fato de este ensaio teórico privilegiar a análise qualitativa, aspectos gerais a respeito são abordados no seu desenvolvimento, considerando, sobretudo, as pesquisas de Bardin (1977); tal opção se deve a que o autor é o mais citado no Brasil em pesquisas que adotam a análise de conteúdo como técnica de análise de dados (MOZZATO; GRZYBOVSKI, 2011).

Bardin (2006, apud RAMOS; SALVI, 2009) refere que a Análise de Conteúdo não é só um instrumento, mas um “leque de apetrechos; ou, com maior rigor, um único instrumento, mas marcado por uma grande disparidade de formas e adaptável a um campo de aplicação muito vasto: as comunicações”; com esta citação sendo também interpretada por Mozzato e Grzybovski (2011) como aquela que consiste em um conjunto de técnicas de análise das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens. Já conforme Minayo (2001), a análise de conteúdo é compreendida muito mais como um conjunto de técnicas, constituindo-se esta na análise de informações sobre o comportamento humano, possibilitando uma aplicação bastante variada, e tem duas funções: verificação de hipóteses e/ou questões e descoberta do que está por trás dos conteúdos manifestos. Diante do exposto, percebe-se que a análise de conteúdo é um conjunto de técnicas de análise de comunicações, que tem como objetivo ultrapassar as incertezas e enriquecer a leitura dos dados coletados (MOZZATO; GRZYBOVSKI, 2011).

O método da Análise de Conteúdo, segundo Bardin (1977) consiste em tratar a informação a partir de um roteiro específico, iniciando com (a) pré-análise, na qual se escolhe os documentos, se formula hipóteses e objetivos para a pesquisa, (b) na exploração do material, na qual se aplicam as técnicas específicas segundo os objetivos e (c) no tratamento dos resultados e interpretações (MOZZATO; GRZYBOVSKI, 2011).

Igor de Garine (1987), lembrando Margareth Mead, coloca que a seleção ou escolha das possibilidades alimentares feita pelos homens está ligada ao meio e aos recursos técnicos que possui, mas que estas potencialidades alimentares são deixadas de lado ou são utilizadas em virtude de outras dimensões da vida social. Mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas (MACIEL, 2001).

Infere-se, então, que a alimentação é um tema múltiplo e faz fronteiras com várias áreas do conhecimento. E Michel Onfray segundo Nadalini (2006) faz a ponte entre a alimentação e a filosofia. Porém, mais que filosofia, o autor propõe uma reflexão que permeia os historiadores da alimentação, ou seja, a questão da memória gustativa. Autor de uma filosofia hedonista, que preza a valorização dos sentidos e, ainda mais, os prazeres que são sentidos e os prazeres que dão sentido a uma época, a uma vida, a uma memória. É a pergunta “somos o que comemos, ou comemos o que somos?” mais uma vez vem à tona. Esse extrato pode levar a mil novos pensamentos e hipóteses. A ele foi feita a seguinte pergunta: Qual é a sua melhor lembrança gastronômica? Dentre dezenas de respostas curtas que ele poderia dar, como o nome de um prato célebre ou um rótulo de champagne reconhecido em todo mundo, o autor prefere uma resposta proustiana: a lembrança gastronômica que mais o marcou foi o morango lavado com água fria oferecido pelo pai. O que se chamou anteriormente de memória gustativa, está intimamente ligada às circunstâncias em torno do alimento. O elemento se transformou em alimento através do prazer do menino. O alimento se tornou parte da cultura.

Amon e Menasche (2008) também discutem como uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Neste sentido analisam fragmentos de cartas em busca de detalhes sobre comidas preparadas e ensinadas pelas avós como forma de manter a tradição cultural.

Para efeito deste trabalho optamos pelo personagem avó por encontrar nas narrativas a preocupação com a importância deste ente querido como o alvo que merece um destaque cujo sentido se fez produzir na forma de uma narrativa.

O objetivo do trabalho foi analisar cartas culinárias escritas para avós por meio dos métodos de análise de narrativa e de análise de conteúdo.

2 MATERIAL E MÉTODOS

As narrativas utilizadas foram produzidas em sala de aula junto a disciplina de “Gastronomia”. O material selecionado foi constituído a partir de relatórios de análise e projetos de trabalho, uma vez que este último fora realizado após o término das aulas de prática de gastronomia. A partir dos dados de aula foi possível o agrupamento das narrativas de acordo com a preferência, identificação dos acadêmicos, práticas propostas e a escolha de um personagem a que se refere a carta culinária. Critérios foram estabelecidos com o intuito de obter uma amostragem seleta das narrativas. O primeiro critério utilizado

para selecionar as narrativas foi a preferência por determinada produção culinária dentre as propostas, sendo estas

Prática I – Sopa creme de cambotiã acompanhado de croutons, bacon brunoise e molho velouté;

Prática II – Molho bechamel, ovos mexidos, suflê de queijos e ervas e creme chantilly com frutas;

Prática III – Salada de rúcula, tomate seco e parmesão, risoto de gengibre, limão e abobrinha e doce de leite com limão e azeite;

Prática IV – Bruscheta, sopa de capelleti e coulis de morango com zestes de limão e azeite perfumado com alecrim.

O segundo critério incluiu a escolha de um personagem, um enredo e a relação tempo, espaço e narrador sendo que se referem as cartas culinárias, no caso o parentesco citado como avó/avô no contexto das narrativas. Assim, também, as narrativas foram analisadas segundo a perspectiva de Gancho (2001) quanto ao tipo de narrativa: romance, novela, conto ou crônica.

O terceiro critério introduziu o conceito de análise de conteúdo proposto por Franco (2012) com intuito de analisar as narrativas como instrumento capaz de gerir categorias temáticas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1 – Quantidade e frequência de práticas citadas em narrativas culinárias dissertadas pelos discentes frequentadores do 6º termo nos períodos matutino (M) e noturno (N)

PRÁTICA	M	%	N	%
I. Sopa creme de cambotiã acompanhada de <i>croutons</i> , bacon, <i>brunoise</i> e molho <i>velouté</i>	1	5,88	3	13,04
II. Molho bechamel, ovos mexidos, suflê de queijos e ervas, creme chantilly com frutas	4	23,53	2	8,69
III. Salada de rúcula, tomate seco e parmesão, Risoto de gengibre, limão e abobrinha, doce de leite com limão e azeite	3	17,64	6	26,08
IV. Bruscheta, sopa de capelleti, coulis de morango com zestes de limão e azeite perfumado com alecrim	9	52,94	12	52,17
TOTAL	17	100	23	100

Fonte: Dados dos autores.

Do conjunto ofertado, a prática IV levou destaque em relação a quantidade de narrativas (total de 21) e frequência (52,55% em média); dentre as produções descritas nesta mesma prática, duas foram mais citadas: bruscheta e coulis de morango com zestes de limão, totalizado entre os períodos matutino (52,94%) e noturno (52,17%).

Conforme Czarniawska e Gagliardi (2003) a análise de uma possível narração consiste em organizar um material primário e fragmentado, ordenando pessoas, coisas e eventos no tempo e no espaço.

Segundo Galvão (2005) dentro do modelo sociolinguístico, Labov (1972-1982) propõe uma estrutura de análise bastante pragmática que tem sido aplicada a narrativas em educação. Segundo este autor, as narrativas têm propriedades formais, cada uma com

a sua função. Uma narrativa completa deve incluir seis elementos: um Resumo (*Abstract* – sumário da substância da narrativa), Orientação (*Orientation*– tempo, lugar, situação, participantes), Complicação da ação (*Complication*– seqüência de acontecimentos), Avaliação (*Evaluation*– significado e sentido da ação, atitude do narrador), Resolução (*Result*– o que aconteceu, como foi resolvida a complicação) e Coda (*Coda*– termina a narrativa, voltando a perspectiva para o presente). Com este tipo de estrutura, um narrador constrói uma história a partir de uma experiência primária e interpreta o significado dos acontecimentos, revelando a avaliação que está implícita. Labov desenvolve, assim, uma análise formal baseada em padrões determinados que examinam as unidades estruturais invariantes e uma análise funcional que evidencia duas funções sociais da narrativa – a referencial e a avaliativa. A função referencial consiste em dar ao ouvinte informação por meio da recapitulação da experiência do narrador, na mesma ordem em que ocorreram os acontecimentos. Labov diz que todos os narradores avaliam as ocorrências, daí a importância da função avaliativa que consiste em dar à audiência o significado da narrativa que o próprio autor lhe dá.

Abaixo estão transcritas, na íntegra, as narrativas analisadas bem como um exemplo de construção da análise pelo modelo de Labov conforme citado por Galvão (2005).

3.1 Narrativa I.

“Querida vovó Cida

Ah... Que saudades de você minha flor. Lembrando dos almoços de domingo, cheios de massas, molhos e carnes, tudo tão gostoso, tão delícia, tão apetitoso.

Há poucas semanas atrás vó, tive uma aula que pensei na senhora durante o processo e quando terminou continuei lembrando. Uma aula de gastronomia, onde elaboramos Bruchetta, igual aquelas que a senhora soltava antes do almoço de domingo. Depois daquela viagem gustativa nas Bruschettas, tomei uma sopa de Cappeletti que gostaria de mostrar para a senhora: como é simples seu preparo e como é gostosa, mais durinha do que a senhora faz, mas que também desmancha na boca. Em seguida vó, isso ainda na mesma aula, preparamos uma sobremesa que a senhora não acreditaria se visse, um coulis de morango. O nome é diferente, mas é uma sobremesa deliciosa e simples com base de sorvete de creme, do jeito que a senhora adoraria. Aqui nas aulas usamos muito alecrim para finalizar os pratos, o que lembra muito sua cozinha, seus temperos e suas histórias. Ah vovó... Como é bom escrever e dividir as sensações, as cores e os cheiros contigo. Mesmo longe, consigo sentir sua energia e vigoridade perto de mim, me encorajando e vibrando com minhas ações. Um beijo desse neto que cresceu, mas que continua o eterno Oliver da vó Cida. Beijos do meu tamanho e amor incondicional

Carinho infinito

Oliver Out/2014.”

Assim esquematizando,

Resumo (O que é)

“Lembrando dos almoços de domingo, cheios de massas, molhos e carnes, tudo tão gostoso, tão delícia, tão apetitoso.”

Orientação (Quem, quando, o quê, onde)

“Querida vovó Cida”

“Há poucas semanas atrás vó, tive uma aula que pensei na senhora durante o processo e quando terminou continuei lembrando.”

Compilação da ação (Então o que aconteceu?)

“Uma aula de gastronomia, onde elaboramos Bruchetta, igual aquelas que a senhora soltava antes do almoço de domingo.”

Avaliação (E então?)

“Depois daquela viagem gustativa nas Bruschettas, tomei uma sopa de Capelletti que gostaria de mostrar para a senhora: como é simples seu preparo e como é gostosa, mais durinha do que a senhora faz, mas que também desmancha na boca.”

“Em seguida vó, isso ainda na mesma aula, preparamos uma sobremesa que a senhora não acreditaria se visse, um coulis de morango.”

“O nome é diferente, mas é uma sobremesa deliciosa e simples com base de sorvete de creme, do jeito que a senhora adoraria.”

Resolução (O que aconteceu finalmente?)

“Aqui nas aulas usamos muito alecrim para finalizar os pratos, o que lembra muito sua cozinha, seus temperos e suas histórias.”

Coda (Transporta a narrativa para o presente - Opcional)

“Ah vovó... Como é bom escrever e dividir as sensações, as cores e os cheiros contigo. Mesmo longe, consigo sentir sua energia e vigoridade perto de mim, me encorajando e vibrando com minhas ações.”

124

3.2 Narrativa II.

“Querido avô Rafael,

Estou lhe mandando esta carta para descrever uma deliciosa comida que o meu professor de gastronomia, Luiz Fernando, fez na faculdade e adorei. Eu sei que o senhor não pode enxergar, mas quero que o senhor peça para a Luciana ler esta carta para o senhor, e em breve estarei aí em sua casa para levar este prato, para que você possa comer.

Este prato foi elaborado em uma quarta feira de manhã na FATEC faculdade em que eu estudo; o primeiro prato que foi a entrada chama-se Bruchetta e são torradinhas feitas com pão francês, tomate picado, queijo parmesão, folha de menjeriçã e muito azeite, em seguida ela foi levada ao forno o que a deixou com uma aparência muito bonita e gostosa.

O segundo prato foi o prato principal e se chama Sopa de Capelletti. Nesta sopa meu professor cozinhou legumes como: cenoura, alho poró, cebola e batata e com o caldo que saía dos legumes ele fez a sopa e acrescentou um macarrão parecido com o “gravatinha”, depois da sopa pronta meus colegas e eu degustamos ela em um potinho e onde foi acrescentado também salsinha, bastante azeite e queijo. Na hora em que eu experimentei ela estava uma delícia e bem saborosa.

No terceiro prato, que foi a sobremesa, foi elaborado um Coulis de morango com zestes de limão e azeite perfumado com alecrim. Neste prato lembrei muito do senhor, pois sei que o senhor adora comer doce, e este doce foi

elaborado com morangos picados e batidos em liquidificador, o que deixou ele com aspecto de calda. No final acompanhado com sorvete de creme, essa calda foi colocada por cima do sorvete, acompanhado com azeite de alecrim e uma folha de manjeriço. Essa sobremesa ficou uma delícia, cheguei até a fazer em casa para os meus pais e meu namorado e eles adoraram. De todas as comidas essa foi a que eu mais gostei e quero dividir esses sabores deliciosos com o senhor também. Logo estarei aí com todas estas delícias.

Um abraço de sua neta Andrade,

Fique com Deus, saudades

3.3 Narrativa III

“Marília, 21 de Outubro de 2014

Venho por meio desta carta detalhar a você, que é minha avó, que durante uma aula prática de gastronomia na faculdade foi realizada a produção de um delicioso prato de sobremesa, o qual me lembrei de você, já que a senhora, assim como eu, adora sorvetes.

O prato era composto por uma bola de sorvete de creme, coberto com uma deliciosa calda de frutas vermelhas, um fio de azeite perfumado com alecrim e decorado com zestes de limão, o que resultou em um prato marcante e delicioso, que eu tenho certeza que a senhora irá amar quando tiver a oportunidade de saborear.

Pois bem, para isso me proponho a preparar este delicioso prato, para saber da senhora o que achou, se agradei com a surpresa e sobremesa maravilhosa, assim como a senhora.

Beijos!

Com amor, sua neta Andrade.”

125

3.4 Narrativa IV.

“Marília, 21 de Outubro de 2014

Sílvia, como vai a faculdade? Tudo bem por aí?

Outro dia estava na aula prática de gastronomia e meu professor fez um prato chamado Coulis de Morango com zestes de limão e azeite perfumado com alecrim, lembrei de nós quando comíamos morango na casa da batchan (vó) com açúcar e/ou leite condensado, mas como este é um prato diferente, gostaria muito de preparar para todos nós.

Os ingredientes utilizados foram morango, limão, açúcar refinado, azeite, alecrim e sorvete de creme. Seu processo culinário é o seguinte, primeiro é necessário higienizar e cortar os morangos, depois levar a panela com o açúcar e limão a fogo baixo. Logo após processar o conteúdo da panela e peneirar e guardar no freezer até a degustação.

Este prato sensorialmente apresenta uma boa aparência, um prato alegre, colorido, pois ele é colocado num prato com uma bola de sorvete de creme; do lado um pouco de coulis de morango e em cima um pouco do azeite e casca de limão a alecrim para confeitar. É um prato maravilhoso, assim que possível

R
E
V
I
S
T
A

eu preparo para todos degustarem, se possível no natal ou ano novo. Abraços!”

3.5 Narrativa V

“Oi vó como vai, comigo está tudo bem e estou com saudades. Estava lembrando hoje de como a senhora gostava de cozinhar, sempre me fazia algo diferente e muito bom, adorava tudo que você me fazia porque sei que hoje não está com condições de fazer as coisas na situação em que a senhora se encontra em questão da sua saúde e não pode me fazer muitas coisas, mas sempre vou lembrar de quando fazia as coisas para mim.

Alguns dias atrás tive uma aula na faculdade de gastronomia onde meu professor fez uma Bruschetta pelo nome não deve conhecer mas seria uma fatia de pão com azeite e queijo e alguns temperos. Assim que o fizeram lembrei da senhora foi interessante, com uma aparência boa, com um cheiro muito bom, quando terminado uma hora da degustação adorei o produto, foi uma coisa muito boa, pensei em você, porque quero fazer para a senhora.

Lembrei da senhora pela razão de sempre me fazer aquela fatia de pão onde passava margarina e coloca alecrim e depois colocava no forno para dar aquela douradinha e depois servir com café. Adorava muito, onde comia até me fartar.

Obrigado vó por existir em minha vida, beijo.”

3.6 Narrativa VI

126

“Olá, espero que esteja tudo bem com a senhora vó. Não é de hoje que me pego lembrando das grandes produções culinárias que tive a oportunidade de saborear junto a senhora. Me lembro daqueles frango assado bem gratinados, das macarronadas com molho branco, lasanha à bolonhesa, das torradas que mais pareciam bruschettas de tanto que a senhora colocava queijo, presunto, tomate, enfim dentre outras muitas que marcaram minha infância e de momentos que passei e que espero passar com você.

Venho através desta com muito carinho e felicidade, te contar uma experiência que tive junto a aula de gastronomia, ministrada pelo chefe Luiz Fernando, no qual pude degustar várias produções culinárias, dentre elas as bruschettas que me fez recordar as “torradas” que você fazia para gente comer juntos.

As bruschetas foram feitas com pães francês cortados em fatias e colocadas na assadeira e por cima umedecidos com azeite, após alguns minutos retira-se do forno – reserva -. Num recipiente retira-se as cascas do tomate já fervido e corte-os em pequenos pedaços.

Após as ‘torradas’ saírem do forno coloque os tomates, um pouco de sal grosso (triturado) e salpique o parmesão e coloque mais uns minutos no forno e retire.

Sirva a quente.

Posso te garantir que sua cor de torrada, crocante com a mistura de textura é maravilhosa.

O parmesão deu um toque intenso no prato.

Espero quando te ver novamente, possa fazer essa produção culinária para que juntos possamos saborear essa magnífica ‘torrada’.”

Pode-se observar na leitura das narrativas que o modelo de Labov é perfeitamente exequível diante do tipo de texto produzido. O gênero narrativo dominante nas produções é classificado como épico e o tipo de narrativa é a crônica conforme descrito por Gancho (2010) o qual, segundo a autora, é aquela em que o texto é breve, trata de questões do cotidiano, etc.

Partindo do pressuposto de que existe um conceito, desenvolvido por Hauck-Lawson (1992, 1998), pelo qual a comida serve de canal a comunicação para aludir ao caráter dinâmico e criativo e manifestar significados, emoções e identidades, a comida é capaz de contar histórias e ter força como voz.

O segundo critério foi a escolha de um personagem a que se refere a carta culinária, no caso o parentesco mais citado no contexto das narrativas.

Tabela 2 – Quantidade e frequência dos personagens selecionados nas narrativas culinárias dos períodos matutino (M) e noturno (N)

PERSONAGEM	M	%	N	%
Avó	3	33,33	3	25,00
Mãe	2	22,22	6	50,00
Pai	1	11,11	0	00,00
Marido	1	11,11	0	00,00
Esposa	1	11,11	0	00,00
Outros	1	11,11	3	25,00
TOTAL	9	100,00	12	100,00

Fonte: Dados dos autores.

Pode-se observar na tabela 2 que o personagem que apresentou a maior frequência dentre os encontrados nas narrativas foi a “avó” e a “mãe”. Para efeito deste trabalho optou-se pelo conjunto de textos cujo personagem foi a “avó”, como forma de analisar as narrativas e buscar um padrão em comum.

Tabela 3 – Resumo das narrativas transcritas - relação entre discente, personagem selecionado e prato mais citado dentro da Prática IV

NOME	PERSONAGEM	PRÁTICA
Oliver	Vó	Brusqueta
Peres	Vó	Coulis
Eto	Vó	Coulis
Andrade	Avô	Coulis
Carvalho	Vó	Brusqueta
Zabeu	Vó	Brusqueta

Fonte: Dados dos autores.

Conforme se pode observar na Tabela 3 o personagem mais requerido para receber a carta culinária foi a “avó”, e dentre as produções culinárias a “brusqueta” (50%) e o molho “coulis” (50%) foram as práticas mais requeridas.

Tabela 4 – Categorias padronizadoras e sua respectiva frequência nas narrativas culinárias selecionadas

CATEGORIAS	Q	%
Gostar de cozinhar	3	50
Saúde	2	33,33
Reprodução da receita	5	83,33
Lembranças de refeições em família	6	100

Fonte: Dados dos autores.

A Tabela IV apresenta as categorias e sua respectiva frequência nas narrativas culinárias dos períodos matutino e noturno. A formação destas categorias esteve ancorada na definição de elementos estruturantes no momento da produção do texto em sala de aula, e que foram levadas em conta para fechar o trabalho final: a produção da narrativa alimentar. Estas categorias foram reunidas segundo o critério proposto por Franco (2012) que sugere agrupar por temas os elementos estruturantes. Os elementos estruturantes buscavam relacionar o personagem selecionado pelo narrador, o qual tinha motivos afetivos para escolhê-lo, a relação com a cozinha e o cozinhar, a situação de saúde da pessoa no momento, lembranças de refeições em família e a possível reprodução da receita.

As narrativas I, V e VI introduzem, bem no início, no texto a importância que teve para os narradores lembrarem das avós, por meio da produção selecionada, aquela que parece “gostava de cozinhar”. Um momento que marcou as histórias de vida.

As narrativas V e VI trouxeram o aspecto “saúde” na descrição narrativa como elemento da lembrança dos narradores que por circunstâncias vivenciadas no período adquiriram um valor particular.

As narrativas I, II, III, IV e VI deixaram claro o significado pessoal quanto a “reprodução da receita” seja pelo apreço à avó que cozinhou muitas vezes comidas memoráveis, seja pelo desejo do narrador em preparar para a avó a delícia que conheceu durante a disciplina de gastronomia.

Em todas as narrativas o aspecto “lembranças de refeições em família” foi um registro percebido como um conjunto de fatos vividos em família que trouxeram boas recordações e, por isso elementos comuns e similares as versões de todos os narradores.

Para Franco (2012) a criação de categorias requer um nível de satisfação elevado, ou seja, devem possuir determinadas qualidades. A exclusão mútua depende da homogeneidade das categorias, assim um único princípio de classificação deve orientar sua organização. Por outro lado, a pertinência ocorre quando está adaptada ao material de análise escolhido e ao quadro teórico definido. O sistema de categorias deve, também, refletir as intenções da investigação, as questões do analista e/ou corresponder às características das mensagens. Para a objetividade e a fidedignidade as diferentes partes de um mesmo material, ao qual se aplica uma determinada matriz de categorias, devem ser codificadas da mesma maneira, mesmo quando submetidas a várias análises. Uma qualidade mais pragmática, a produtividade, é percebida em um conjunto de categorias desde que concentre a possibilidade de fornecer resultados férteis. Férteis em índices de inferências, em hipóteses novas e em dados relevantes para o aprofundamento de teorias e a orientação de uma prática crítica, construtiva e transformadora.

Analisando as categorias propostas pelas narrativas alimentares selecionadas pode-

se perceber que as mesmas são pertinentes, pois estão adaptadas ao material de análise, seja porque correspondem as características das mensagens (narrativas), seja porque até fizeram parte dos elementos estruturantes apresentados aos acadêmicos em sala de aula como constituintes do texto básico a ser escrito.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer de redigir o presente trabalho, cabe-se considerar as dificuldades encontradas em relação ao pioneirismo do tema, tanto referente à faculdade em si frente ao conteúdo indisponível na biblioteca oficial e autenticidade de tema contrastando com temas sugeridos e/ou procurados pelos docentes e discentes, quanto referente aos redatores, e em relação à antiguidade referente aos anos de publicação das fontes que embasaram este trabalho. Por outro lado, a quantidade de fontes encontradas através de meio eletrônico foi suficiente para o desenvolvimento da base conceitual deste trabalho introdutório das análises de narrativa e de conteúdo.

Portanto, a aplicação do método de análise de conteúdo sobre as narrativas possibilitou um acesso mais aprofundado sob o conteúdo expresso nestas, desenvolvendo-o e facilitando a separação em categorias temáticas, colaborando com uma melhor compreensão do texto, proximidade entre analista e escritor comprovando a máxima de que “se a comida é uma voz que expressa significados como a fala, ela pode contar histórias”.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v.11, n.1, jan/jun. 2008. p. 13-21. 2008. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/fchf/article/view/4467/3867>>. Acesso em: 19 ago. 2014.

129

ASSUNÇÃO, Viviane K. Comida de mãe: notas sobre alimentação e relações familiares. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 26, 2010, Porto Seguro. **Anais eletrônicos...** Bahia: Grupo de Trabalho “Saberes e Práticas da Alimentação: desigualdade, diversidade e identidade”, 2010. 01-04/junho. Disponível em: <http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/viviane%20kraieski%20de%20assun%C3%A7%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 19 ago. 2014.

BOLDARINE, Rosaria de Fátima. **Representações, narrativas e práticas de leitura:** um estudo com professores de uma escola pública. São Paulo: Universidade Estadual Paulista – Campus Marília. 167 f. Marília, 2010. Disponível em: <<http://base.repositorio.unesp.br/handle/11449/91176>>. Acesso em: 11 mar. 2015.

FIGUEIREDO, Samira Coutinho. **Comida como narrativa:** histórias de vida sobre experiências alimentares ao longo da vida. Bahia: Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, 2011. 118 f. Salvador, 2011. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/fchf/article/view/4467/3867>>. Acesso em: 3 set 2014.

FRANCO, M. L. P. B. **Análise de conteúdo.** Brasília: Liber Livro, 2012, 96p. (Série Pesquisa, v. 6).

GALVÃO, C. Como analisar narrativas? São Paulo. **Ciência & Educação**, v. 11, n. 2, p. 327-345, 2005.

LISBOA, C. **Papel manteiga para embrulhar segredos:** cartas culinárias. Rio de Janeiro: Memória Visual, 2006. 101p.

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, dezembro de 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832001000200008&script=sci_arttext>. Acesso em: 10 mar. 2015.

R
E
V
I
S
T
A

MOZZATO, Anelise R.; GRZYBOVSKI, Denize. Análise de conteúdo como *técnica de análise de dados qualitativos no campo da administração: potencial e desafios*. **Revista... AC**, Curitiba, v. 15, n. 4, p. 731-747, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rac/v15n4/a10v15n4>>. Acesso em: 17 mai. 2015.

NADALINI, Ana Paula. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Curitiba: História: *Questões & Debates*. Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 283-286, jan./jun. 2011. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/historia/article/view/25764/17204>>. Acesso em: 10 mar. 2015.

PINTO, Vera Lucia Xavier. **As coisas estão no (meu) mundo, só que eu preciso aprender**: Autobiografia, Reflexividade e Formação em Educação Nutricional. 2006. 279 f. Tese (Doutorado em Educação) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.

RAMOS, Rita C. S. S.; SALVI, Rosana F. Análise de conteúdo e análise do discurso em educação matemática: um olhar sobre a produção em periódicos qualis a1 e a2. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM EDUCAÇÃO MATEMÁTICA BRASÍLIA, 4, 2009, Brasília. **Anais eletrônicos...** Distrito Federal: SIPEM, 25-28 Out. 2009. Disponível em: <<http://www.uel.br/grupo-pesquisa/ifhiecem/arquivos/9GT94689598053.pdf>>. Acesso em: 17 mai. 2015.

RESE, Natália; MONTENEGRO, Ludmilla Meyer; BULGACOV, Sergio; BULGACOV, Yára Lúcia Mazziotti. A análise de narrativas como metodologia possível para os estudos organizacionais sob a perspectiva da estratégia como prática: “uma estória baseada em fatos reais”. In: ENCONTRO DE ESTUDOS ORGANIZACIONAIS DA ANPAD, 6, 2010, Florianópolis. **Anais eletrônicos...** Santa Catarina: 23-25 mai. 2010.

SANTOS, João Ricardo Viola; DALTO, Jader Otavio. Sobre análise de conteúdo, análise textual, discursiva e análise narrativa: investigando produções escritas em matemática. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM EDUCAÇÃO MATEMÁTICA, 5, 2012, Petrópolis. **Anais eletrônicos...** Rio de Janeiro: 28-31 out. 2012. Disponível em: <http://www.sbembrasil.org.br/files/v_sipem/PDFs/GT08/CC03178308997_A.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2015.

VIEIRA, Ricardo. As Histórias de Vida como instrumento de investigação e (auto) formação de professores, Imigrantes e Idosos. In: Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), 3, 2013, Natal. **Anais eletrônicos...** Rio Grande do Norte: 2013. Disponível em: <<http://iconline.ipleiria.pt/bitstream/10400.8/515/1/As%20Hist%C3%B3rias%20de%20Vida%20como%20instrumento%20de%20investiga%C3%A7%C3%A3o%20e%20%28aut.pdf>>. Acesso em: 29 ago. 2014.

130