O ALIMENTO E SUA SIGNIFICAÇÃO: DISCUSSÃO A PARTIR DO CAMPO DA GASTRONOMIA

Christine Fetter[1], Jaqueline Andrea Custódio Trevizan[2], Deivison Augusto dos Santos Domingues[3]

[1] Acadêmica do Curso de Gastronomia do Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR. Bolsista PIC/CNPq-ICETI. christinefetter@gmail.com
[2] Professora mediadora do curso de Gastronomia no EaD da Unicesumar. jaqueline.trevizan@unicesumar.edu.br
[3] Professor mediador do curso de Gastronomia no EaD da Unicesumar. deivison.domingues@unicesumar.edu.br

RESUMO

Estudos anteriores têm evidenciado a importância da arte como instrumento terapêutico (nos níveis de saúde e bem-estar subjetivo) e da aplicação de várias formas de expressão artística com esta finalidade. O presente artigo pretende ampliar a discussão sobre este tema, refletindo sobre o preparo do alimento como arte, tencionando as possibilidades de estudo nesse campo. Esboçam-se questões pertinentes ao desenvolvimento de pesquisas sobre a gastronomia e o manejo criativo presente nesse processo de transformação do alimento. Apoiando-se na pesquisa documental – com uma abordagem qualitativa - o enfoque do trabalho será conceitual, do arranjo culinário carregado de significados e simbolismos. A análise dos dados propõe-se a identificar o viés emocional e social envolvido nesta ação. A partir desta base epistemológica, serão analisados pressupostos fundamentais que norteiam essa concepção e espera-se compreender seus impactos nos sujeitos.

PALAVRAS-CHAVE: Confort Food; Cozinha terapêutica; Criatividade.

1 INTRODUÇÃO

O tema proposto para este artigo remete ao conceito que sustenta o ato de cozinhar no viés social e emocional. Pretende-se explorar os preceitos científicos que retratam o alimento como arte e como instrumento terapêutico, identificando no ato de cozinhar a face da ampliação da consciência e do autoconhecimento. Além disso, identificar que conhecimentos fornecem subsídios para acreditar na potencialização de uma experiência vivenciada com o alimento e através dele.

Faz-se necessário destacar que o trabalho do gastrólogo não adentra no estudo do comportamento humano, pois este é o objeto de estudo do campo da Psicologia. Conforme a Associação Brasil Central de Arteterapia - ABCA (2017), entende-se que a arteterapia utiliza a atividade artística como instrumento de intervenção terapêutica, prática esta que não se enquadra às aptidões e capacidades do profissional graduado em Gastronomia. O gastrólogo - impulsionado a trabalhar com práticas de expressão não verbal e suas leituras psicológicas - deve buscar aperfeiçoamento científico em cursos de Pós-Graduação, Especialização e Formação em Arteterapia. (ABCA, 2017).

Há autores, como Philippini (2008), que analisam a arteterapia como campo transdisciplinar, considerando que o tipo de graduação prévia não é relevante para o desempenho e a adequação do perfil esperado de um arteterapeuta. A título de reflexão, a autora retrata momentos de *benchmark* na formação de sua clínica, onde discutiam-se os critérios ideais de julgamento dos aspirantes a arteterapeutas, dos quais se sobressaíam dois pontos: “um (...), que constituía-se numa soma de fatores, aos quais referiam-se como ‘Atitude Terapêutica Básica’. E, na abrangência desta designação, apontavam como fundamental uma qualidade em particular, a qual davam ênfase especial: ‘Entusiasmo’. ” (PHILIPPINI, 2008, 29 e 30).

2 O ATO DE COZINHAR E RELAÇÃO COM O BEM-ESTAR

O conceito amplo de bem-estar subjetivo considera que cada pessoa avalia sua própria vida cultivando concepções subjetivas, amparando-se em suas próprias expectativas, valores, emoções e experiências prévias. Essas concepções, conforme Diener e Lucas (2000), estão dispostas em pensamentos e sentimentos sobre a existência individual. De acordo com a pesquisa documental, entende-se que o bem-estar subjetivo se estabelece de forma ampla, englobando duas abordagens relevantes: os questionamentos integrais de satisfação com a vida e experiências emocionais positivas e negativas (DIENER et al., 1999).

Para que se entenda o bem-estar subjetivo de forma holística, alguns estudos têm proposto levar em consideração atividades cotidianas prazerosas, a visão significativa da vida, o sucesso na realização de metas maiores, a autoimagem positiva e as atitudes otimistas. (FREIRE, 2001). Em conformidade ao assunto, questiona-se o ato de cozinhar como expressão da arte, da criatividade e da emoção. Através do embasamento teórico e da análise do tema dentro do contexto e das competências do gastrólogo, surge a problemática sobre o valor simbólico físico-emocional presente na produção de alimentos, entendendo a área de pesquisa da Gastronomia - ciência social aplicada na área de humanas.

Para algumas culturas, o alimento é valorizado por questões fisiológicas de nutrição do corpo, mas especialmente pela sua simbologia. Neste contexto, o alimento pode assumir o símbolo de energia vital, purificação, comunhão, ou ainda de conexão com um ser sagrado. Esta discussão vem sendo proposta por Cascudo (1983, p. 41), quando descreve que “virtudes e vícios, a vida e a morte, contêm-se nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual”. Outros autores, como Sandrini (2004), sobrepõe o ato de cozinhar como um diferencial na sobrevivência, em relação a outros animais. A autora afirma que esta ação simboliza a nossa própria humanidade e que o alimento é um símbolo do espaço e do ambiente em sociedade.

A arteterapia discorre sobre a complexidade do ser humano e o contexto em que a arte se consolida. Philippini (2013, p. 11) cita que nessa dimensão terapêutica, a arte é entendida como um processo expressivo resultando em uma produção simbólica e concretizada, de inúmeras possibilidades plásticas e com diversas formas, cores e volumes. Sobre o tema, Artte (1998) explana que a arte é como um veículo que auxilia o sujeito a viver a sua própria vida, tomando propriedade do conhecimento sobre as suas raízes e aprendendo a diferenciar sua vida do ambiente onde está inserido.

> Um precioso ativador do nosso inconsciente à procura de significados substanciais para a nossa vida. Cabe ao homem, integrar esses conteúdos à sua personalidade, estabelecendo não só os valores objetivos como também os valores subjetivos. Com isso, ele estará construindo a sua própria psicologia (ARTTE, 1998, p.61 e 62).

Sobre o alimento como arte, Paín (2009) salienta que os materiais em si não são neutros e as especificidades de suas propriedades podem conter imenso significado para o sujeito, o que pode facilitar e nutrir seus ensaios expressivos. Complementando, Silveira (1994, p. 13) propõe que “as atividades expressivas são aquelas que melhor permitem a espontânea expressão das emoções, que dão mais larga oportunidade para os afetos tomarem forma e se manifestarem, seja na linguagem dos movimentos, dos sons, das formas e das cores, etc.”.

Na discussão sobre a criatividade, Ostrower (1977, p.1) sugere que “é um potencial inerente ao homem”, almejando aplicá-la em diversos processos criativos, não restritos somente à arte. Neste ínterim, entende-se que a criatividade está presente no cotidiano, podendo ser sublimada de diferentes maneiras: pintando, esculpindo, desenhando ou

mesmo cozinhando. O fazer criativo, num primeiro momento, retrata a livre expressão de conteúdos subjetivos.

> Produzindo uma imagem, desenhando, pintando, esculpindo, o sujeito está fornecendo uma oportunidade para conhecermos mais a seu respeito. E não apenas observando o resultado final, mas também acompanhando o seu processo de criação. De que forma se relaciona com os materiais e com a possibilidade de se expressar. E também de que forma se relaciona com aquilo que cria (COUTINHO, 2005, p.46)

O alimento, como arte, é um recurso que pode potencializar as experiências do sujeito, através de uma prática mobilizadora de múltiplos saberes, como é a arteterapia. Ao investigar a criatividade como forma expressiva, com o recurso da arte, nota-se que a atual conjuntura brasileira se esforça para viabilizar novos modelos de atenção à saúde mental e a luta antimanicomial, conforme percebe Valladares (2004) neste trecho destacado:

> a inclusão, nos últimos anos, de arteterapeutas, arte-educadores, cientistas sociais, filósofos e outros profissionais que não pertencem necessariamente à tradição psi, mas que estão possibilitando novas perspectivas acerca da relação entre aquele que sofre e aquele que cuida, entre produção simbólica e subjetividade, entre portador de sofrimento psíquico grave e sociedade (VALLADARES, 2004, p. 32 e 33).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dentro da perspectiva proposta para esta pesquisa, espera-se construir um modelo conceitual a partir da pesquisa descritiva documental, de cunho qualitativo. Pretende-se aprofundar o conhecimento, lançando um olhar analítico aos dados em observância aos objetivos da pesquisa. A estratégia para análise estatística é a construção iterativa.

Com o desenvolvimento do tema, aspira-se identificar se o ato de cozinhar pode ser considerado arte e forma de expressão, bem como instrumento de trabalho no campo específico da Gastronomia. A reflexão sobre o conceito de gastronomia, levando em consideração os processos sociais, reverbera em diferentes âmbitos. Nesta pesquisa, a importância do papel do gastrólogo e de suas habilidades destaca-se, tanto no campo prático quanto no teórico. Pesquisas ligadas às ciências humanas e sociais têm provocado discussões acerca dos seus conceitos e desdobramentos, em relação ao bem-estar e significações através do alimento.

Ousando à repetição, a apreensão neste discurso surge em relação à prática do profissional graduado em Gastronomia e suas diversas relações na sociedade. Seja no exercício gastronômico na *haute cuisine* ou na *cuisine du terroir*, parte-se de uma análise das aplicações de várias formas de expressão artística enraizadas no ato de comer e de cozinhar.

Pensar o tema da gastronomia sob o olhar das teorias sociais sugere a transdisciplinaridade do conhecimento, retratando a existência e necessidade da cooperação entre áreas de conhecimento, entendendo os fenômenos de maneira holística e contextualizada. O conhecimento adquire qualidade transversal, abarcando todas as disciplinas de alguma forma. Ainda assim, a compreensão da transdisciplinaridade, em seu estudo das relações e transversalidades entre as disciplinas, precisa conservar as peculiaridades de cada área do conhecimento. Acredita-se ser possível instigar a produção de estudos que retratem, em diferentes contextos, a arte culinária como modalidade expressiva.

REFERÊNCIAS

ABCA. Associação Brasil Central de Arteterapia, 1997. **Apresenta textos sobre arteterapia.** Disponível em: <https://www.abcaarteterapia.com>. Acesso em 25 março de 2019.

ARTTE, Geraldo. **A Arte à Luz da Psicologia Analítica.** In: Revista Imagens da Transformação, Rio de Janeiro, POMAR, 1998.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** Vol. 1. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1983.

COUTINHO, Vanessa. **Arteterapia com crianças.** Rio de Janeiro. Wak Editora, 2005.

DIENER, Ed; LUCAS, Richard E. **Subjective emotional well being.** Em M. Lewis & J. M. Haviland (Orgs.), Handbook of Emotions (pp. 325-337). New York: Guilford, 2000.

DIENER, Ed; SUH, Eukook M.; LUCAS, Richard E.; SMITH, Heidi L. **Subjective well being: Three decades of progress.** Psychological Bulletin, 125(2), 276-302, 1999.

FREIRE, Sueli Aparecida. **Bem-Estar Subjetivo e Metas de Vida: Um Estudo Transversal com Homens e Mulheres Pertencentes a Três Faixas de Idade.** Tese de Doutorado - Universidade Estadual De Campinas Faculdade de Educação, Campinas/SP. 2001.

OSTROWER, Fayga. **Criatividade e processos de criação.** 9 ed. Petrópolis: Vozes, 1 1977.

PAÍN, Sara. **Os fundamentos da arteterapia.** Petrópolis. Editora Vozes, 2009.

PHILIPPINI, Angela. **Para entender arteterapia: cartografias da coragem.** 4ª edição. Rio de Janeiro. Wak Editora, 2008.

PHILIPPINI, Angela. **Para Entender Arteterapia: Cartografias da Coragem.** 5ª edição. Rio de Janeiro. Wak Editora, 2013.

SANDRINI, Vanessa. **Ciência e Arte dos Sabores.** São Paulo: Scortecci, 2004.

SILVEIRA, Nise. **Jung: Vida e Obra.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1994.

VALLADARES, Ana Cláudia Afonso (Org.). **Arteterapia no novo paradigma de atenção em saúde mental.** São Paulo. Vetor Editora, 2004.