



Universidade de Brasília

**INSTITUTO DE ARTES VISUAIS – VIS
DEPARTAMENTO DE ARTES VISUAIS
CURSO DE LICENCIATURA EM ARTES VISUAIS**

FERNANDA MONTEIRO DE GÓIS

**NARRATIVA VISUAL ALIMENTAR: OS ASPECTOS SOCIAL,
CULTURAL E SENSORIAL RELACIONADOS COM O
“COMER COM OS OLHOS”**

**BRASÍLIA
2013**

**NARRATIVA VISUAL ALIMENTAR: OS ASPECTOS SOCIAL,
CULTURAL E SENSORIAL RELACIONADOS COM O
“COMER COM OS OLHOS”**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como exigência parcial para a obtenção do grau
de licenciatura em Artes Visuais, na Universidade
de Brasília, sob a orientação da Prof. Lisa Minari
Hargreaves

**BRASÍLIA
2013**

NARRATIVA VISUAL ALIMENTAR: OS ASPECTOS SOCIAL, CULTURAL E SENSORIAL RELACIONADOS COM O “COMER COM OS OLHOS”

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como exigência parcial para a obtenção do grau de licenciatura em Artes Visuais, na Universidade de Brasília.

Aprovado em ____/____/____.

Professora Lisa Minari Hargreaves
Universidade de Brasília
Orientadora

Professor Luiz Carlos Pinheiro Ferreira
Universidade de Brasília
Avaliador

Professora Karina Dias
Universidade de Brasília
Avaliadora

Dedico este trabalho especialmente a minha querida mãe, por me acompanhar, apoiar e inspirar em sonhos e realizações. Aos meus familiares, amigos e professores por me incentivar, acreditar e me fazer acreditar em minha capacidade. Às minhas amadas Filomena e Violeta por acompanharem com amor e doçura minha graduação e as tantas ausências vindas com ela.

Agradecimentos

Agradeço a professora e orientadora Lisa Minari Hargreaves pelo apoio, disponibilidade, orientação, dedicação, generosidade, alegria, carinho e por acreditar no meu trabalho. Agradeço ao professor Luiz Carlos Pinheiro Ferreira pela orientação, paciência, disponibilidade, compreensão e por me ensinar a buscar e organizar as informações necessárias para a transformação de minhas ideias neste trabalho. Agradeço também a professora Karina Dias pela disponibilidade.

Agradeço à minha mãe, minha tia Beth, minhas irmãs, em especial a minha irmã Noeli por me incentivar e ajudar quando foi preciso no caminho das artes, ao Rafael pela paciência e ternura, ao Leandro pelo incentivo a graduação e a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram, para a realização deste trabalho.

Resumo

MONTEIRO, Fernanda. **Narrativa Visual Alimentar: os aspectos social, cultural e sensorial relacionados com o “comer com os olhos”**. 2013. 30f.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como exigência parcial para a obtenção do grau de licenciatura em Artes Visuais – Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

O alimento pode ser visto além de sua função mecanicista, fisiológica e nutricional, pode se tornar também uma trajetória que remonta narrativas visuais. Sua história, aspectos sociais, culturais, sensoriais remontam inúmeras possibilidades de construir um olhar livre voltado para a potencialidade estética e artística que o alimento possui. Através da pretensão de realizar uma oficina planejada neste viés para estudantes de Ensino Médio há a intenção de incentivar os mesmos a ter novos questionamentos que reflitam na organização visual de sua produção alimentar.

Palavras-chave: alimentação, narrativa visual, estética alimentar, gastronomia, ensino de artes.

Lista de Figuras

Figura 1 - Fotomontagem de um comparativo entre o desempenho de “máquinas” bem nutridas e mal nutridas.....	14
Figura 2 - Monges budistas cantam antes de comer durante o nono dia do "festival da morte", realizado para honrar os mortos, em uma pagoda de Phnom Penh, capital do Camboja.....	16
Figura 3 - Mesa temática de Festa Junina.....	18
Figura 4 - O popular escorpião frito de Cingapura.....	20
Figura 5 - Ilustração que faz alusão ao sentido olfato.....	22
Figura 6. Autor desconhecido. Ilustração da onomatopeia que se relaciona com a dinâmica alimentar da mastigação.....	22
Figura 7- Autor desconhecido. Sobremesa de morangos e chantilly.....	24
Figura 8- Autor desconhecido. Foto gastronômica que focaliza o alimento que se deseja destacar, no caso, os camarões.....	25
Figura 9 - Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	30
Figura 10 – Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	31
Figura 11 – Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	31
Figura 12 - Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	31
Figura 13 – Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	32
Figura 14 – Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	32
Figura 15 - Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	33

Figura 16 - Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	33
Figura 17- Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	34
Figura 18 Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	34
Figura 19 - Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	35
Figura 20- Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	35
Figura 21- Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3.....	36
Figura 22 - Prato Cores . Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3. Utilização de corantes comestíveis para pintura do alimento.....	36

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Classificação segundo as culturas (comestível/não comestível) de certas espécies animais.....	19
--	----

Sumário

Agradecimentos.....	V
Resumo.....	VI
Lista de Figuras.....	VII
Lista de Tabelas.....	VIII
1. Introdução.....	11
2. Justificativa.....	13
3. Função do Alimento.....	14
4. O Alimento Em Outros Aspectos.....	15
4.1. O Social na Alimentação.....	15
4.2. Cultura e Alimentação.....	17
4.3. A experiência sensorial na alimentação.....	20
5. Alimentação e Narrativa Visual.....	23
5.1 Narrativa Visual na Prática de Ensino.....	26
6. Oficina.....	27
6.1. Proposta.....	27
6.2 Objetivo.....	27
6.3 Justificativa.....	27
6.4. Metodologia.....	28
6.5. Público.....	28
6.6. Contexto.....	28
6.7. Avaliação.....	28
6.8 Expectativas.....	29
6.9. Cronograma.....	29
7. Imagens trabalhadas na oficina.....	30
8. Considerações Finais.....	37
9. Referências bibliográficas.....	39

1. Introdução

A monografia apresentada pretende responder à seguinte questão, *“de que modo os aspectos social, cultural e sensorial se relacionam com a concepção do alimento entendido como narrativa visual?”*.

O objetivo geral desta reflexão consiste em propor um olhar além do aspecto mecanicista ao alimento, com foco no interesse de abrir caminhos para a discussão da temática dentro de outros âmbitos além do fisiológico e nutricional.

A fim de construir um olhar livre para a narrativa visual que o alimento permite vislumbrar, há a pretensão de uma oficina a ser realizada em sala de aula direcionada a estudantes de Ensino Médio afim de incentivá-los a ter novos questionamentos que reflitam na organização visual de sua produção alimentar.

Em relação a estrutura do trabalho, o presente capítulo, apresenta justificativa e a estrutura que fundamenta a dissertação, assim como os principais motivos e argumentos para seu desenvolvimento.

O Capítulo 3 apresenta as definições sobre a função fisiológica e nutritiva do alimento, assim como suas relações com a manutenção do corpo e a restrição que esse olhar mecanicista/funcional influi em outras interpretações subjetivas do alimento.

O Capítulo 4 continua o desenvolvimento da temática alimentar em outros aspectos além do funcional. Ele se subdivide em três partes, entrando primeiramente nas considerações sociais que permeiam o alimento junto à relação entre o homem, alimentação e a convivência em comunidade. Em seguida na cultura atrelada aos eventos alimentares e por remate, a experiência sensorial como fator impulsionador do desejo e criatividade narrativa dos acontecimentos relacionados ao dado alimento.

O Capítulo 5 trata da narrativa visual enlaçada com a gastronomia, este por sua vez se subdivide em duas partes onde se

surgem conceitos relacionados a narrativa visual e suas aplicações e logo mais essas concepções aplicadas ao ensino em sala de aula.

No Capítulo 6 e 7 há a proposição de uma oficina a ser realizada em turma de alunos de Ensino Médio, assim como as imagens a serem utilizadas em sua aplicação.

No Capítulo 8 são realizadas as considerações finais da presente monografia acerca das exposições colocadas ao longo do trabalho e da proposição da oficina .

2. Justificativa

Minha primeira formação profissional advém da gastronomia, onde atualmente desempenho trabalhos na área de confeitaria artística. Desde que iniciei o curso de artes visuais na Universidade de Brasília, sempre que possível desenvolvo a temática da alimentação interseccionada com os temas propostos nas disciplinas em artes.

Desse modo tive a oportunidade de vivenciar a experiência lúdica e criativa que o alimento nos oferece quando conectado a questões além de sua função orgânica. Considerando os traços culturais, históricos, sociais, artísticos, sensoriais e até mesmo afetivos.

A presente monografia pretende, portanto, contribuir para desenvolver o diálogo entre o campo gastronômico e artístico de modo a explorar a ideia do “comer com os olhos” como prática de ensino e discussões convidativas a leitura visual.

3. Função do Alimento

Por se tratar de uma necessidade vital, a alimentação está em contato contínuo conosco em diversos aspectos. Está presente desde que sentimos a necessidade fisiológica em nos alimentar até quando, entre outros, se torna fator distintivo entre classes sociais¹.

Pela definição da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), o alimento é toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais, essenciais à sua formação, manutenção e desenvolvimento. Essa concepção se remete a ideia de Brillat-Savarin (1995) do "corpo tido como uma máquina que transforma o alimento em energia".

O alimento tido como base para a vida, segundo MINARI (2007,p.18) reflete um tipo de pensamento alimentar mecanicista, tornando-se combustível para a manutenção do corpo. A visão que essa concepção nos dá, exclui as possibilidades psicológicas, simbólicas ou artísticas que possam ser interpretadas no alimento deixando apenas a função plástica e energética presente nele. Ou seja, a visão endurecida do alimento restringe outras possibilidades para se explorar seu lado lúdico, imaginativo, social e interativo.

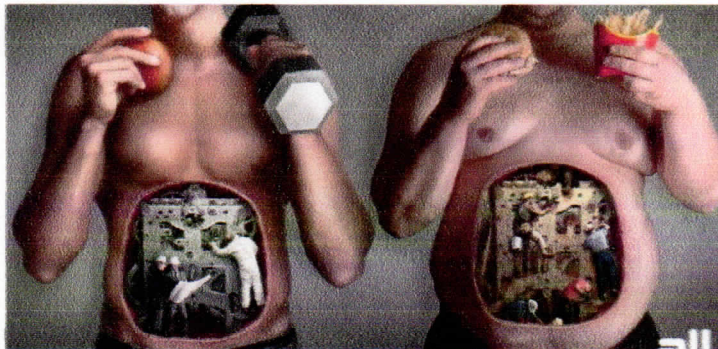


Figura 1. Autor desconhecido. Fotomontagem de um comparativo entre o desempenho de "máquinas" bem nutridas e mal nutridas.

² Levando em consideração o conceito de classe desenvolvido por Pierre Bourdieu onde mostram mais aspectos da sociedade. Defende a existência de diferenças culturais entre as classes sociais. As diferentes classes criam diferentes culturas o que dificulta a ascensão dentro do sistema de classes. De modo a aplicar esse conceito para o âmbito alimentar.

O homem não atribui ao alimento somente a função de fornecimento de nutrientes, vitaminas e energia. Percebo que existe mais na relação alimentar que puramente nutrição. Podemos relacionar essa afirmação com o pensamento de Claude Fischler citado por MACIEL (2001, p. 146) onde diz que “o homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas”. Penso desse modo, que são precisos aspectos além da comida em si para alimentar o homem e sua necessidade de se relacionar com o meio em que vive.

4. O Alimento Em Outros Aspectos

4.1. O Social na Alimentação

O homem se distingue dos outros animais quando se trata de aspectos emocionais e sociais. Essas distinções podem ser ressaltadas pelo pensamento de que é “preciso frisar que o ato humano de comer é radicalmente diferente do ato de alimentar-se dos demais animais. Mais que isso, o homem é o único ser capaz de domesticar seu alimento, de alterar a natureza de modo a produzir novos sabores”. GALUPPO (2006, p.107). Entendo por essa passagem que a alimentação humana vai além da função fisiológica, passa a ser uma maneira de se relacionar com o mundo, com sua própria capacidade de domínio e interação com as próprias sensações.

Para o homem o alimento igualmente é alvo de sua manipulação assim como o ambiente em vive. Desse modo, penso que a comida se torna elemento para outros aspectos além do alimentar. Parte para o viés do convívio social, para a vida em comunidade. Conforme SANTOS (2011, p.55) “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”, fato que corrobora o pensamento em questão.

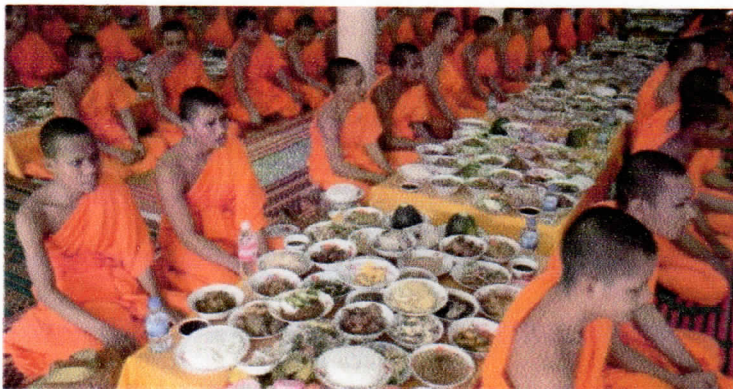
A partir do que diz Santos, em relação ao comportamento alimentar do homem, podemos observar a existência da relação com quem o mesmo divide o alimento ou a mesa no momento da refeição. Esses aspectos primam os tipos de relações sociais existentes não só no momento da refeição, mas em outros núcleos de convivências.

As diferenças sociais sejam elas por gênero sexual, hierarquia familiar, idade ou grau de importância em uma dada sociedade, se refletem no ato alimentar. Acredito que transformam esta ação em uma ocorrência social no qual é selecionado quem deve ou não compartilhar a mesa. De acordo com GALUPPO (2006, p.116), etimologicamente a palavra *companheiro* significa aqueles que compartilham o pão, o prazer coletivo em dividir o alimento. Fato que demonstra a importância do momento alimentar, onde não se senta qualquer indivíduo à mesa e quem é convidado para partilhar está assumindo uma posição distinta dos que não estão presentes.

Entramos desse modo na questão da comensalidade, que de acordo com (FISCHLER, 2011) tem sentido literal de comer na mesa (*mensa*)². Ou seja, partilhar o momento da refeição, a comida com outras pessoas. Esse ato inclui ou exclui aqueles que estão ou não na mesma mesa. Nessa definição podemos perceber que “a alimentação faz, sobretudo figura de acessório funcional ou emblema que se refere ao homem e à vida social” VECA, Alberto (1998, p.245). De modo a reunir e estabelecer/legitimar os de um mesmo patamar ou exclui quem dele não pertence.

Dividir o alimento faz alusão ao fato de prezar pela sobrevivência do outro, já que como dito antes, o alimento é uma necessidade vital do organismo humano. Comer juntos se insere na questão de vivermos em sociedade e por tanto, nos alimentarmos desse mesmo modo. As palavras de GALUPPO (2006, p.116) complementam esse pensamento:

nós, seres humanos, somos seres que nos reunimos para comer. Mesmo os monges enclausurados têm suas refeições coletivamente, ainda que no mais completo silêncio. Roland Barthes comenta que a alimentação está essencialmente ligada ao convívio, à sociabilidade. Vivemos juntos e, por isso, comemos juntos.



² *Mensa* significa mesa em Latim.

Figura 2. Tang Chhin Sothy/AFP Monges budistas cantam antes de comer durante o nono dia do "festival da morte", realizado para honrar os mortos, em uma pagoda de Phnom Penh, capital do Camboja.

O homem social atua como um importante agente no processo alimentar, tanto que com o passar dos anos passou a ser representado coletivamente em pinturas no ato da alimentação e não só a comida ou a refeição solitária, como era anteriormente. VECA, Alberto (1998, p.693) se refere ao tema de pintura de quadros na época da difusão da fotografia à cena do banquete como oposição da refeição solitária em que, muitas vezes, a personagem é associada a objetos diferentes dos alimentos. Onde não se trata da exposição dos alimentos, mas de representação organizada, um retrato da ocasião social.

Acerca da refeição como essa ação coletiva e não isolada, CARNEIRO (2005) afirma que "comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem". Deduzo que a partir desses fatos a busca por alimento instiga o homem a se relacionar com outros, a aprender a trabalhar em conjunto e reflete intimamente na trajetória evolutiva social. SANTOS (2005) complementa essa afirmação ao dizer que "neste sentido, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade".

4.2. Cultura e Alimentação

Compreendo como sendo o homem este ser sociável a cultura formada diante do convívio influi diretamente na postura diante da alimentação que costuma ter. Diante disso, e referente às normas, escolhas e exigências que os homens definem nos núcleos sociais MACIEL (2001) afirma que nascemos em uma dada cultura que já estabeleceu uma hierarquia alimentar, já estabeleceu critérios e parâmetros alimentares conforme, entre outros fatores, o que é chamado "gosto", este conjunto de "sensibilidade e percepção".

Perante a questão do gosto e de como ele se dá, penso que podemos remeter as relações em prol das conquistas de novas terras e seu consequente

e impelido intercâmbio de costumes entre pessoas de outras regiões em relevante influência para a formação do mesmo. Em afinidade com essa ideia, SANTOS (2011, p.55) articula que “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”, e complementa dizendo que a própria dinâmica social trata de fazer permanentes ou alterar hábitos alimentares, constituindo desse modo, o alimento, uma categoria histórica.

O alimento, principalmente no Brasil um país colonizado e com grande diversidade cultural, faz par com as atividades festivas de modo a caracterizar a ocasião com sua experiência gustativa. Acerca dos tradicionais cadernos de receitas passados de geração em geração e que a meu ver exprimem claramente essa cultura popular alimentar, SANTOS (2011, p.113) afirma:

A leitura que as narrativas postas nos cadernos concede, permite identificar a comida como festa, comemoração, encontros, prazer, alegria e, principalmente, como patrimônio imaterial. No Brasil, os alimentos da terra se destacam nestas vocações nostálgicas, que parecem louvá-los como deuses das experiências gustativas. Aí perfilam as festas nacionais e regionais, os sabores do carnaval, as tradições da Semana Santa com suas abstinências alimentares, a comida com sentido de fraternidade do Natal e de prosperidade futura do réveillon, a comida dos ancestrais, as comidas dos orixás, o sincretismo religioso e o ritual com toda a sua nobreza, como um patrimônio gastronômico.



Figura 3. Autor desconhecido, Mesa temática de Festa Junina.

Ao refletir as palavras de SANTOS, presumo que o objeto que será avaliado como comida, o preparo, a ocasião, as festividades são fatores

determinados pelas particularidades culturais. Em algumas culturas há proibições alimentares, diferenciação de gênero e posição social que restringem a generalização do que se pode ou não comer. A exemplo da carne bovina que apesar de ser consumida mundialmente em grande quantidade, na Índia seu consumo é proibido por ser considerada a vaca um animal sagrado.

Penso que por meio das peculiaridades alimentares de uma dada sociedade, o alimento reúne em torno de si um dos importantes arcaibouços culturais de um povo. Acerca disso, MACIEL, M. (2001, p.149) apresenta uma tabela elaborada por Claude Fischler com exemplos de alimentos considerados “comestíveis ou não” em diferentes regiões.

Tabela 1. Classificação segundo as culturas (comestível/não comestível) de certas espécies animais.

	<i>Comestível</i>	<i>Não comestível</i>
INSETOS	América Latina, Ásia, África, etc.	Europa do Oeste, América do Norte, etc.
CACHORRO	Coréia, China, Oceania, etc.	Europa, América do Norte, etc.
CAVALO	França, Bélgica, Japão	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
COELHO	França, Itália, etc.	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
RÃS	França, Ásia, etc.	Europa, América do Norte, etc.

Tabela elaborada por Claude Fischler (2001, p. 28).

Fischler ao traçar essas diversidades, nos demonstra quão distintas são as avaliações culturais para que um alimento seja validado como algo comestível numa determinada sociedade. E levanta a questão dos tabus que envolvem essas escolhas, onde podem ser vistas como bizarras, nojentas ou até mesmo insalubres para quem não está culturalmente habituado a conviver com elas.



Figura 4. Autor desconhecido. O popular escorpião frito de Cingapura.

Vejo as diferenças alimentares de um grupo como parte da formação de sua herança cultural, de sua impressão na história e de seu movimento. Ou seja, “os significados históricos e antropológicos da alimentação permitem captar traços da dinâmica, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória”. SANTOS (2011, p.120). Cada peculiaridade de um povo, cada escolha alimentar que se solidifica ganha significado e esboça uma direção, conquistando um lugar na sua trajetória histórica.

4.3. A experiência sensorial na alimentação

Considerando “identidade” como o que faz com que algo seja da mesma natureza que outra com um conjunto de aspectos próprios e exclusivos, acredito que o “gosto” constituído por uma determinada cultura se relaciona diretamente com o que passa a agradar palativamente as pessoas de um determinado grupo, estabelecendo critérios do que é saboroso ou não.

Com relação a essa afirmação a respeito do “gosto”, GALUPPO (2006, p.102) cita que:

ele é definido na obra de Brillat-Savarin como sendo o “sentido pelo qual apreciamos tudo o que é sávido ou esculento” (GALUPPO apud. BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.33), aquele que “nos põe em contato com corpos sávidos, por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los” (GALUPPO apud. BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.41). Esta última observação abre caminho, para uma questão epistemológica. O gosto é um mecanismo pelo qual tomamos conhecimento da realidade.

Retomando essa última frase de GALLUPO, percebo que para que se possa julgar um gosto é preciso conhecê-lo. A partir do conhecimento da realidade de um determinado sabor se reconhece sensorialmente a realidade do alimento em questão. Fato este que a fala de MACIEL (2001, p.151) autentica quando afirma que “neste sistema, o “gosto”, este sentido através do qual o sabor é percebido, joga um papel fundamental. Saber e sabor têm uma origem parecida, do latim *sapere* “ter gosto”. Ter conhecimento e ter sabor se confundem - o gosto é também conhecimento”. Conhecer o gosto instiga o apetite, o salivar, a vontade de comê-lo ou pode criar a repulsa se este não for de agrado daquele que está prestes a ingeri-lo.

Avalio que esse estímulo é incitado pela participação de todos os nossos sentidos: paladar, olfato, audição, visão e tato. Onde o paladar é diretamente preparado e influenciado pelos outros sentidos para que haja a salivação e volição em ingerir o alimento. Vivenciando em cada um desses sentidos as percepções sensoriais que formulam o sabor, a sensação e a expectativa em comer a comida contemplada.

O olfato confunde-se com o paladar, quando sentimos o cheiro de um alimento. Sentimos-nos desse modo estimulados em comer como se já tivéssemos colocado a primeira grafada de comida em nossas bocas. Acerca disso, GALUPPO (2006, p.102), afirma que “Brillart-Savarin é, talvez, o primeiro autor a constatar a impossibilidade de se separar o olfato do gosto, a ponto de quase constituírem um mesmo sentido”. E cita:

sem a participação do olfato, não há degustação completa, como também sou tentado a supor que o olfato e o gosto formam um único sentido, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé; ou, para falar mais exatamente, do qual um serve para degustação dos corpos táteis e outro para a degustação dos gases.
(GALUPPO apud. BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.46)

Compreendo de tal modo que o ato de aspirar ao aroma já nos faz capazes de perceber até mesmo por meio de sua temperatura e do contato do ar com as narinas um mostra do gosto. Como se essa atividade conjunta propiciasse uma sensação una, que não seria completa sem essa relação entre olfato e paladar.

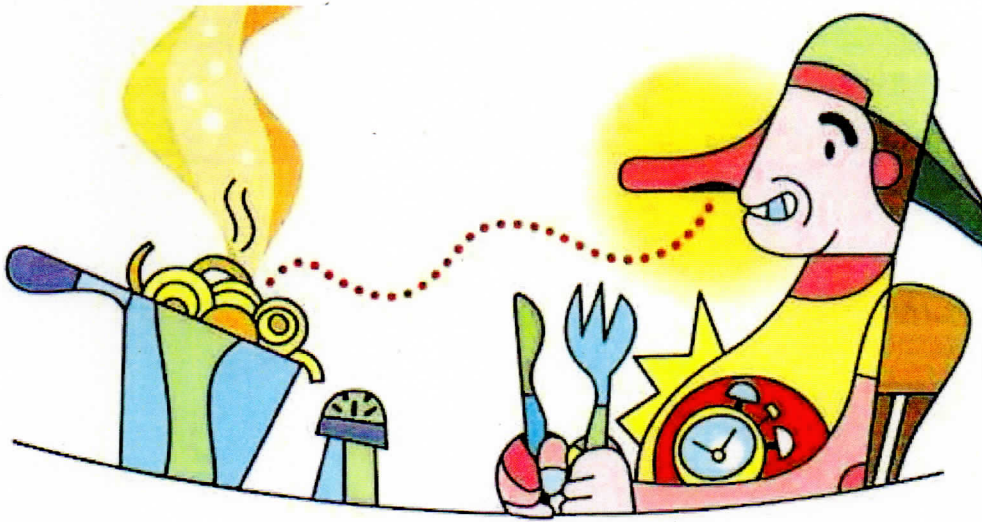


Figura 5. Autor desconhecido. Ilustração que faz alusão ao sentido olfato.

Já se tratando do tato, o aloco presente na percepção da textura e da consistência do alimento. O toque se torna elemento intuitivo para constatar a maciez de um bolo ou a crocância de um doce de amendoim. Na nomenclatura popular o dedo indicador é chamado de “fura bolo”, o que faz alusão da vontade de tocarmos aquilo que temos vontade de comer.

Ao partir para audição, penso que ele incita a vontade que temos de participar da experiência gustativa quando presenciamos um acontecimento sonoro ligado á preparação ou a degustação de um alimento. Ocorre, por exemplo, quando escutamos o barulho que faz a mordida e mastigação do mesmo doce de amendoim crocante citado acima. Ou do som que faz um bife que está sendo preparado na frigideira. Esses fenômenos acústicos rememoram o gosto e as sensações de comer acredito que daí nasçam as onomatopeias alimentares, o “nhac” da mordida, o “glump” dos goles de bebida e até mesmo o “tschhh” da mencionada frigideira.”

NHAC! NHAC!

Figura 6. Autor desconhecido. Ilustração da onomatopeia que se relaciona com a dinâmica alimentar da mastigação

E por último a visão, que dentre as etapas considero ser a de primeiro contato com o desejo de experienciar o sabor do alimento. A expressão

“comer com os olhos” que no popular tem significância de desejo, exprime essa relação da visão com o objeto alimentar. O olhar sob o alimento rememora seu sabor e faz com que nos sintamos excitados a degustá-lo.

5. Alimentação e Narrativa Visual

Sobre a percepção da imagem pelo homem dos tempos modernos VECA (1998) discorre dizendo que diferentemente de hoje, não é a reprodução de um acontecimento isolado, mas antes o episódio de uma história escrita e relatada através de outras imagens semelhantes, tais como as relatam as obras literárias. Um verdadeiro conto narrado por meio do índice³ das imagens.

A imagem da comida a meu ver recria as percepções que temos ao lembrar outras circunstâncias em que a provamos, além da expectativa de vivenciar uma experiência tão boa ou melhor do que já presenciamos gustativamente. O contato visual com o alimento indica o início de uma narrativa, o narrar dos acontecimentos por meio do olhar, uma narrativa visual. Esse processo inicia-se ao observar o potencial da linguagem visual em sua essência mais intuitiva como ferramenta de comunicação e percepção do mundo que nos cerca.

A narrativa visual trata fundamentalmente de ações. Os processos usados para indicar essa ação são predominantemente materiais (verbos de fazer) e comportamentais (verbos de comportamento) para mostrar o que está acontecendo ou prestes a acontecer. Dessa maneira presumo que o conto se cria e passa a atuar por meio da compilação mental das imagens assimiladas. Experiência essa que pode ser explicitada por meio das palavras de Maria Helena em comentário sobre o assunto “narrativa visual” no sítio “História Arte e Criatividade”:

Eis exemplos de verbalização da imagem/obra de arte e de flexibilidade cognitiva: a narrativa visual. Um exercício que convida a pensar, a raciocinar por nós próprios, a interpretar o nosso mundo, a ver mais além e que estimula o espírito/olhar crítico e a sensibilidade de cada um, gerando assim conhecimento e contribuindo igualmente para a formação plena do homem. Esta narrativa visual é também exemplo da conjugação de várias dimensões e conceitos tais como:

³ No sentido de indicar, fornecer indícios, pistas.

ideia, objeto, indivíduo, linguagem, experiência, imaginário e criatividade.

Retornando ao comentário acima considero a alimentação uma forma acessível de se interagir com os pontos mencionados, ao aguçar a interpretação do mundo por um meio das refeições alimentares que de tão presentes e constantes passam quase que despercebidas no cotidiano. Cotidiano esse que pode ser amplamente distinto se levarmos em consideração as já mencionadas diferenças culturais entre as pessoas.

Por pensar que as características alimentares de uma época podem até mesmo fornecer pistas e nos revelar quais e como eram os hábitos de uma população, acredito que também são capazes de narrar histórias e adquirir a função de memorial cultural de uma população. Ao assumir essas funções torna-se a voz de uma continua história, com suas permanências e mudanças.

A exemplo disso, GALUPPO (1996) conta que Cussy era um gastrônomo responsável pelo bem-estar de Napoleão Bonaparte e que quando seu império começou a ruir, o imperador pediu-lhe que inventasse uma sobremesa que lembrasse o sangue dos soldados franceses sobre as neves russas. Cussy inventou, então, morangos com chantilly. Esse fato mostra que uma narrativa visual gastronômica pode até mesmo ser pensada com direções interpretativas intencionais.



Figura 7. Autor desconhecido. Sobremesa de morangos e chantilly.

Essa passagem aponta para a afirmativa onde diz que “se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade”. SANTOS (2011, p.55). Nesses casos a alimentação assume o papel centro do assunto, como afirma VECA (1998, p. 694) no trecho:

É exatamente a alimentação que como tal que desempenha o papel de protagonista: mesmo humilde ou marginal, ela assume sempre um caráter preponderante. A bandeja de frutas, comumente considerada uma refeição paradisíaca, ou o pão com vinho não são apenas a representação de um costume alimentar, mas, sobretudo homenagens visuais a certos tópicos da alimentação.

Acredito que esses tópicos da alimentação podem recriar fatos, experiências palativas ou até mesmo de criar uma nova narrativa (outra interpretação) por meio deles. Retomando as noções de narrativa visual, os elementos de fotografia gastronômica podem exemplificar a importância do olhar como agente de estímulo gustativo dos alimentos. CHIACHIRI (2005, p. 11) ao expor recursos utilizados pelos fotógrafos gastronômicos no processo de criação desses signos, as fotos gastronômicas, afirma que:

A foto gastronômica, como signo que é, no modo como representa ou simula seu objeto, consegue aguçar os sentidos desencadeando no intérprete reações fisiológicas tais como, por exemplo, salivar ou empreender imaginativamente o sabor peculiar daquele alimento segundo seu prévio repertório signico gustativo. Enfim, é a mediação visual despertando ou mesmo intensificando os outros sentidos.



Figura 8. Autor desconhecido. Foto gastronômica que focaliza o alimento que se deseja destacar, no caso, os camarões.

Ou seja, essa mediação visual elaborada através dos elementos dispostos no prato fomentará “os efeitos interpretativos gerados pelos recursos utilizados na composição desse signo visual e que podem ser capazes de desencadear e intensificar prazeres numa mente receptora”. CHIACHIRI (2005, p.11)

5.1 - Narrativa Visual na Prática de Ensino

Através da interação dessas concepções, penso em propor uma oficina direcionada à alunos do ensino médio em intenção de desenvolver com base em preceitos da narrativa visual aliada aos fundamentos da linguagem visual um outro olhar voltado ao alimento e ao ato contínuo de alimentar-se.

Levando em consideração a interdisciplinaridade da abordagem, as artes visuais traçam uma ponte direta à gastronomia, sobre a qual Rosana Toledo (2005) afirma sobre o ensino desta que hoje, ao executar uma produção em laboratório, acredita-se ser primordial abordar a história do prato e do tempo em que foram criados, as reações químicas dos ingredientes e sua finalização. Deve se pensar na teoria que sustenta essa prática para que haja questionamentos e construção de significados. E cita a colocação: “... é esse conjunto de significados, adequadamente problematizado, que serve de ancoragem para a construção de novos saberes, tornando-os significativos.” (JARMENDIA, 2005, p.120)

Creio que essa significação dos saberes contribui para o desenvolvimento das noções de aplicação dos elementos da linguagem visual. Que voltado ao exercício das práticas em sala de aula se torna relevante para a prática de métodos e processos envolvidos não só no olhar atento ao alimento, mas também na leitura que o comensal fará do prato ao ter contato com o mesmo, ao interpretá-lo.

O interesse por essa disposição intencional de elementos na exposição da comida dialoga não só com as questões visuais que permeiam este, influenciam diretamente na relação sensorial gustativa que incitará o indivíduo a interpretar o que vê mesmo que de caráter inconsciente/intuitivo.

6 - Oficina

6.1. PROPOSTA

A oficina⁴ tem como proposta educativa o prato de comida como objeto cultural e extra-alimentar⁵, onde o próprio alimento, as cores, as texturas, as formas, a disposição dos elementos formais e composicionais e dialogam na construção de para novas possibilidades transpondo as vivenciadas habituais e cotidianas dos alunos.

6.2. OBJETIVO

A oficina tem como objetivo ampliar o olhar do aluno a partir das experiências em artes visuais presentes nos estímulos das vivências. Nesse sentido a descoberta e o estudo do universo alimentar contribuem para uma melhor compreensão e apreensão do mundo onde o alimento enxergado como objeto estético⁶ torna-se importante vivência também no campo da produção artística.

6.3. JUSTIFICATIVA

Nos Parâmetros Curriculares Nacionais (1997, p.19) discute-se uma concepção contemporânea da disciplina de arte, segundo a qual é considerada como um conhecimento humano articulado no âmbito da sensibilidade, da percepção e da cognição humana. Esse tipo de apreciação consciente dos elementos estéticos que compõem também o prato de comida contribui para o despertar de um olhar ativo voltado para a reflexão do universo que vivenciamos mas que nem sempre enxergamos de fato. Para David Ausubel⁷ o fator isolado mais importante que influencia o aprendizado é aquilo que o

⁴ A Oficina não foi realizada durante a estruturação da monografia. É uma atividade com intuito de ser realizada em projetos futuros.

⁵ Extra-alimentar no sentido de resignificar o alimento, atribuindo a ele funções que transbordam a mecanicista de nutrir.

⁶ Considerando o conceito de estética de JIMENEZ (1999) como estudo perceptivo, sensorial do que é considerado belo/atrativo, produzindo emoções pelos fenômenos estéticos. Bem como as diferentes formas de arte e da técnica artística; a ideia de obra de arte e de criação; a relação entre matérias e forma de artes. Por outro lado, a estética também pode ocupar-se do sublime, ou da privação da beleza, ou seja, o que pode ser considerado feio, ou até mesmo ridículo.

⁷ Fonte: <http://revistaescola.abril.com.br/gestao-escolar/david-ausubel-aprendizagem-significativa-662262.shtml?page=1> acessado em 15 de junho de 2013.

aprendiz já conhece, e para esse objetivo a alimentação interseccionada com as artes visuais favorece essa aprendizagem significativa em diversos quesitos.

6.4. METODOLOGIA

A oficina será inspirada na Proposta Triangular de Ana Mae Barbosa que diz respeito ao apreciar, produzir e contextualizar. Inspirada por se tratar de uma experimentação que envolve os diversos sentidos. Trata-se da apreciação plena, aprofundada do prato estético, que perpassa do exame visual para o palpável e gustativo. Os alunos percorrerão o caminho da observação do que parece já conhecido – o prato de comida básico⁸ que se encontra com frequência nos lares – à desconstrução do mesmo. Esse momento se faz quando o alimento passa a ser observado com aparências distintas das comuns e por fim a construção de sua própria estética. Isso no momento em que os alunos assumirão a proposta de montar seus próprios pratos de comida com os ingredientes que lhe serão dispostos.

6.5. PÚBLICO

Alunos do Ensino Médio

6.6. CONTEXTO

A oficina será realizada em ambiente escolar em turma de Ensino Médio, podendo ser realizada em grupo dependendo do número de alunos em sala.

6.7. AVALIAÇÃO

A oficina será monitorada por uma avaliação processual, onde será levada em consideração a participação dos alunos nas discussões e a interação no trabalho prático. Haverá também uma auto avaliação onde o aluno discorre sobre o próprio desempenho no decorrer da atividade proposta e por fim uma avaliação coletiva e colaborativa onde a turma pode opinar e dialogar sobre o trabalho de outros alunos participantes. Essas avaliações serão somadas e chegarão a um resultado comum.

⁸ Básico ao levar em consideração alimentos populares e de fácil acesso. Considero o prato de comida básico nesta monografia o composto de arroz, feijão, salada, ovo, batatas fritas e carne.

6.8. EXPECTATIVAS

A expectativa para o resultado da oficina proposta busca a percepção da comida não só em seu papel mecanicista de suprir o organismo mas também como material de produção artística. Espero que a prática possa sensibilizar os alunos a perceber o potencial estético e sensorial que a comida possui. Essa interação interdisciplinar amplia as possibilidades traçadas entre as artes visuais e o alimento de modo a revelar a capacidade de exercer uma nova leitura visual, mais aguçada e sensível aos aspectos alimentares e frequentes do dia-a-dia.

6.9. CRONOGRAMA

Primeiro dia (dois horários de aula)

- Diálogo em sala acerca da alimentação e seus elementos cotidianos.
- Apresentação de um prato básico frequente na mesa dos brasileiros e a observação de seus aspectos estéticos.

Segundo dia (dois horários de aula)

- Apresentação da temática da arte alimentar aos alunos
- Apresentação de outras propostas de montagem de pratos com outras texturas e cores vindas baseadas no prato básico apresentado na primeira aula.

Terceiro Dia (dois horários de aula)

- Montagem dos pratos pelos alunos com os alimentos, temperos, corantes e outros elementos a disposição.
- As imagens da aula anterior ficarão disponíveis para consulta
- Degustação das comidas compostas pelos alunos e avaliação coletiva e colaborativa.

7. Imagens a serem trabalhadas na Oficina

Primeira Aula



Figura 9. Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3



Figura 10. Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3

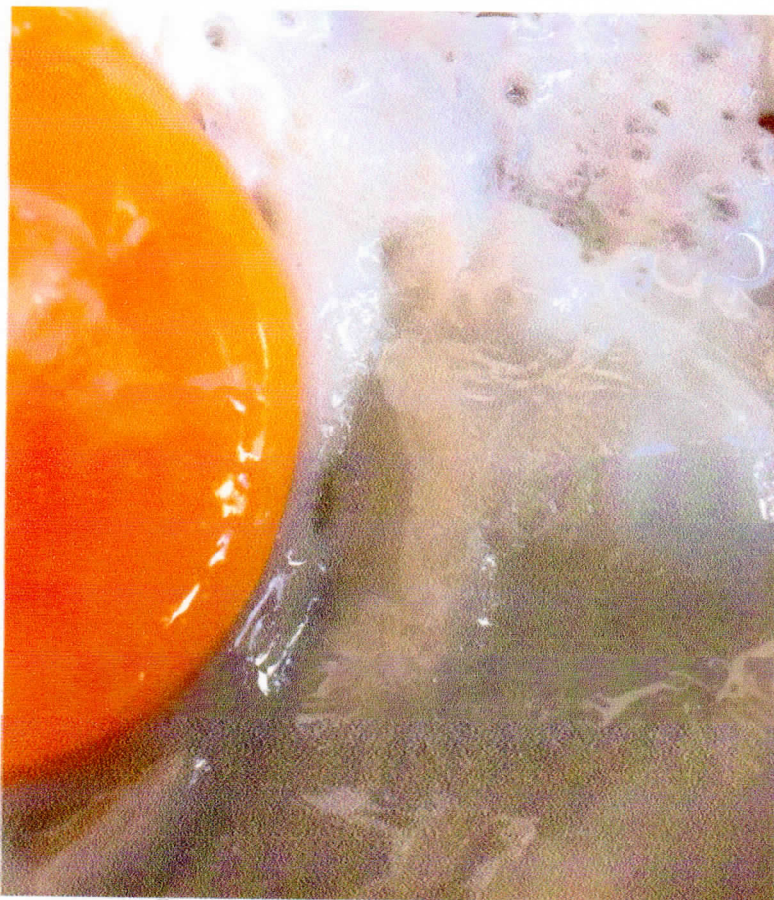


Figura 11. Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3



Figura 12. Prato de comida básico. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3

Segundo Dia

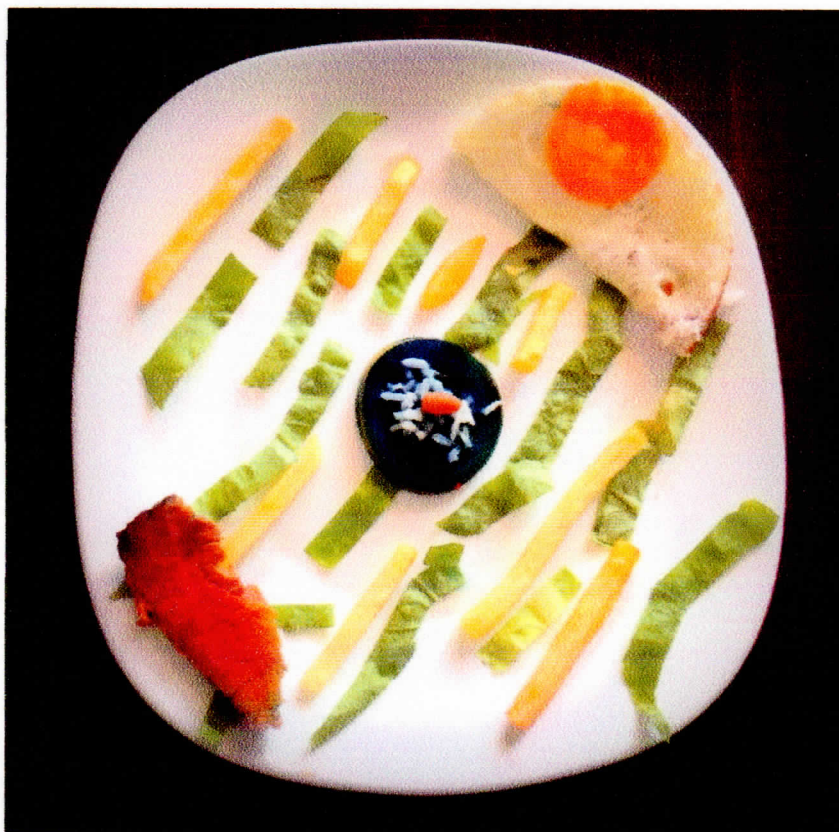


Figura 13 Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3



Figura 14 Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3



Figura 13. Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3

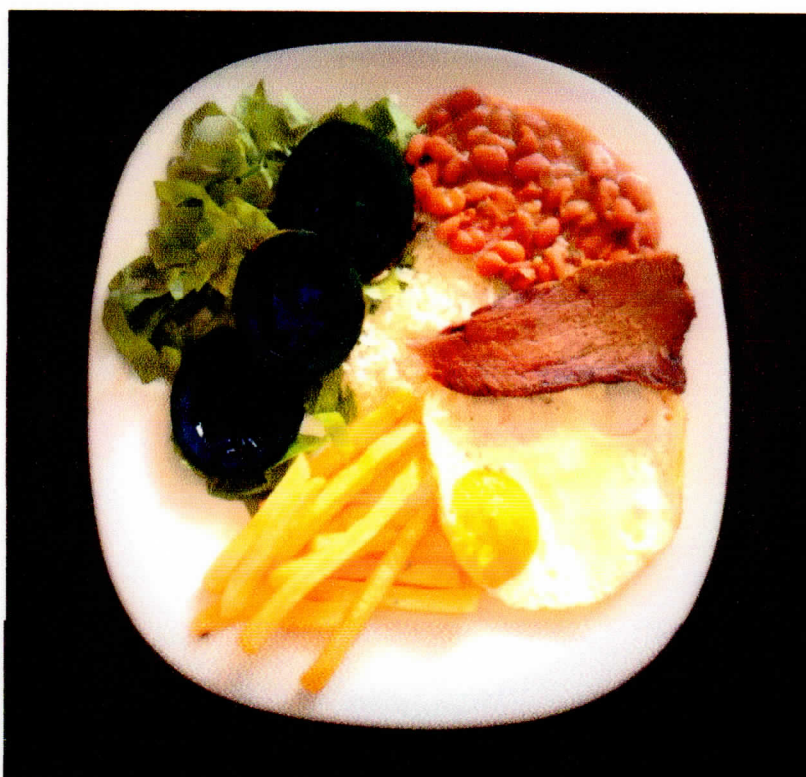


Figura 14. Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3



Figura 15. Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3

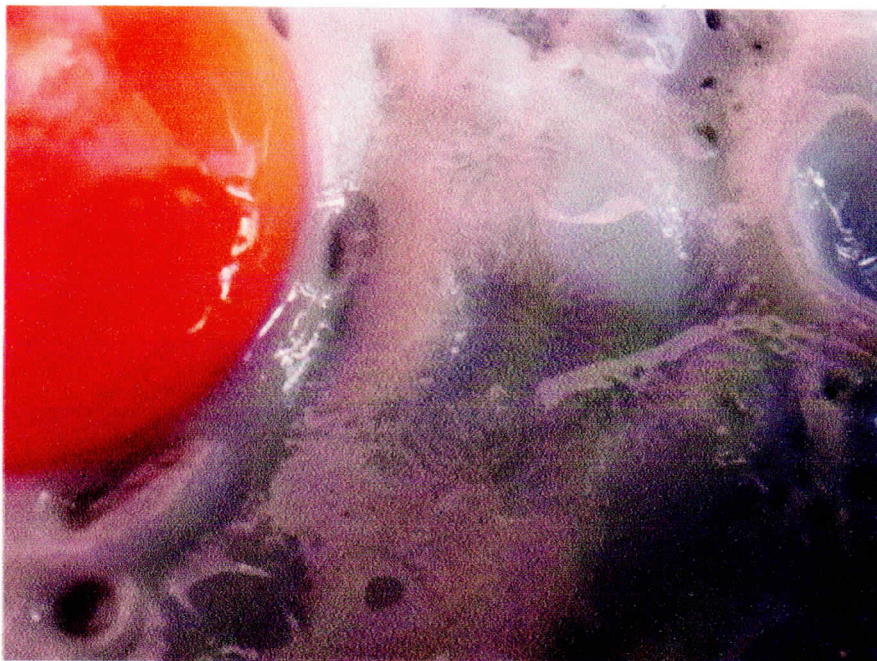


Figura 16. Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3



Figura 17. Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3



Figura 18 Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3

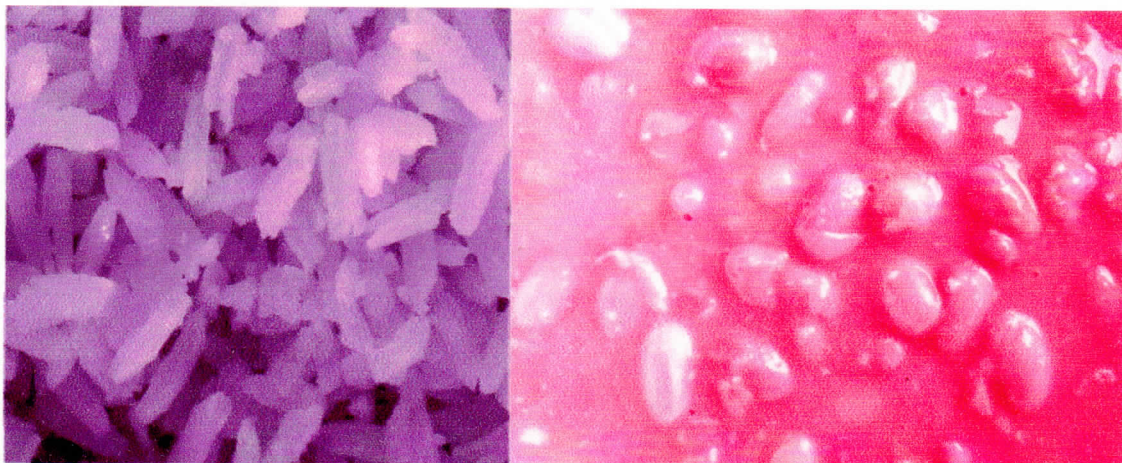


Figura 19. Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3

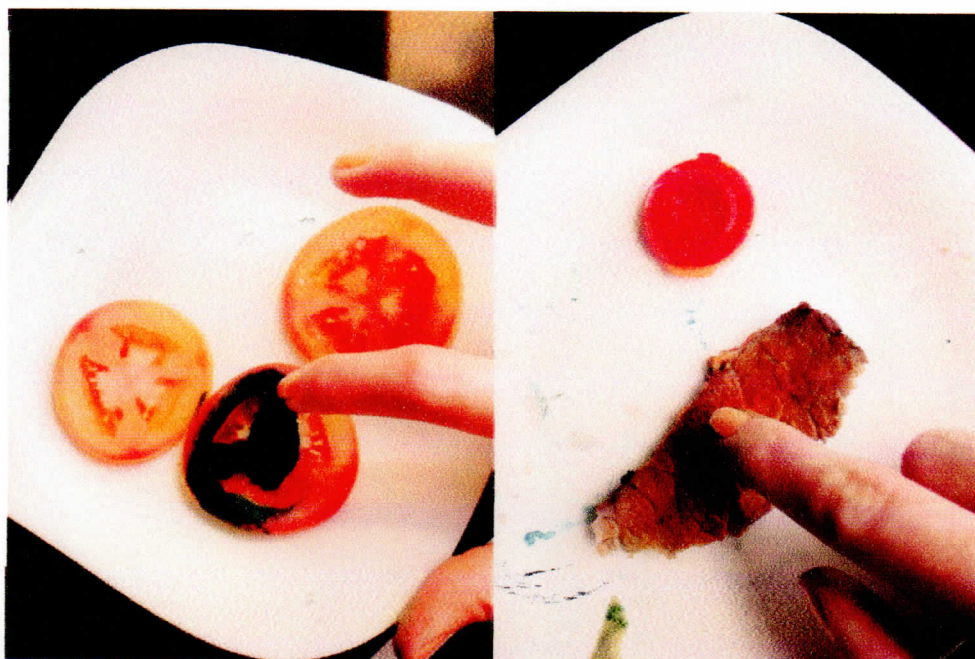


Figura 20. Prato Cores. Fernanda Monteiro de Góis. Fotografia Colorida e Picasa3. Utilização de corantes comestíveis para pintura do alimento

8. Considerações Finais

Após a experimentação do contato do alimento com algumas das zonas que com ele pode se interseccionar, considero que a comida não alimenta somente o corpo físico do homem, mas também sua necessidade de suprir anseios subjetivos e inventivos. Aspirações essas que provocam a habilidade humana em tomar as rédeas do movimento das relações com os que a cercam e com o meio em que vive.

A iniciativa do diálogo alimentar com zonas além-nutrição, me faz perceber que não precisamos amputar as correntes que conectam os hábitos do nosso cotidiano. Podemos simplesmente deixá-los conversar entre si, numa comunicação natural e fluente, onde a criatividade que o homem tanto necessita para tirá-lo do marasmo dos acontecimentos rotineiros está inserida na leitura dos pequenos eventos do dia.

A ideia prática da oficina de abranger áreas que parecem ser diferentes, como a gastronomia e o ensino de artes, faz parte justamente da intenção de promover essa naturalidade. A partir do momento em que se encarara o habitual como uma interminável narrativa, esta torna-se aguçadora de sentidos e sensações principalmente se essa experiência for de natureza visual - gastronômica.

Quando estabelecemos pontes entre assuntos diversos promovemos indagações que contribuem para novos questionamentos mesmo que o foco central da discussão sejam temas corriqueiros. Mediar o tema a partir dos conhecimentos do aluno e dar significado ao objeto de aprendizagem concebe qualidades construtoras de ideias e compreensão do saber e, além disso, evidencia as propriedades socioculturais presentes na vivência coletiva dos alunos.

A alimentação com todas as suas peripécias gustativas, aliada á visão é uma explosão de possibilidades sensoriais e imaginativas. De modo que se essa interdisciplinaridade for compreendida como algo sem fronteiras, palpável

e ao mesmo tempo imaginativa pode tornar-se capaz de oferecer experiências além das propostas em um ato tão frequente e vital.

9. Referências Bibliográficas

BOGUSZEWSKI, JOSÉ HUMBERTO. **O CONCEITO DE REPRESENTAÇÕES SOCIAIS, ENTRE AS IMAGENS, A IMAGINAÇÃO E O IMAGINÁRIO**. Curitiba, 2007. Dissertação (Mestrado em História).

Disponível em: www.historiadaalimentacao.ufpr.br/.../artigo017.htm acessado em 27/02/2013

SANTOS, C. R. A. dos. **POR UMA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**. *História: Questões & Debates*, Curitiba: APAH, n. 26/27, 1997.

_____. **A ALIMENTAÇÃO E O SEU LUGAR NA HISTÓRIA**. Os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, n. 42, 2005.

_____. **A COMIDA COMO LUGAR DE HISTÓRIA: AS DIMENSÕES DO GOSTO**. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR

Disponível em: www.historiadaalimentacao.ufpr.br acessado em 28/01/2013

CASCUDO, L. C. **HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CARNEIRO, Henrique S. **COMIDA E SOCIEDADE: SIGNIFICADOS SOCIAIS NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**. In: *História Questões & Debates*, Nº 42, jan.-jun. 2005, Curitiba, Editora da Universidade Federal do Paraná, p.71 a 80.

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?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008 ; acessado em 06/02/2013.

JARMENDIA, A.M. **APRENDER NA PRÁTICA: ELEMENTOS PARA UMA CONCEPÇÃO**. In: *Revista Unicsul*. São Paulo: Unicsul, número12, ano 10, p.117 -124, junho, 2005.

FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**. 4ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GALUPPO, MARCELO CAMPOS, **ENSAIO SOBRE A FILOSOFIA DA FISILOGIA DO GOSTO IN: CIÊNCIA&CONHECIMENTO**, Belo Horizonte, Vol. 2, p.93 -124, Nov. 2006.

Disponível em: 150.162.138.7/documents/download/890;jsessionid= acessado em 20/02/2013

CHIACHIRI, ROBERTO FOTO **GASTRONÔMICA: A MEDIAÇÃO VISUAL PROVOCANDO OUTROS SENTIDOS**, São Paulo, 2005.

Disponível

em

<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2005/resumos/R0252-1.pdf>, acessado em 19/02/2013.

JIMENEZ, MARC. ESTÉTICA, **O QUE É ESTÉTICA**. São Leopoldo: Editora Unisinos, 1999.

Brasil. **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS-** Brasília -1997 Disponível em <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/livro06> acessado em 12/06/2013