

Módulo de cozinha comunitária: criação de laços e identidade dentro de comunidades carentes na cidade de Guarapuava.

Bruna Thais Mernick¹

RESUMO

Para todo e qualquer cidadão, a alimentação é algo essencial. Com o passar dos tempos, esse aprendizado foi tornando-se parte da cultura e da identidade dos povos, que foi sendo passada de geração em geração até tornar-se produto de troca, através da venda em restaurantes e do seu aprendizado, em cursos de gastronomia. Portanto, o presente artigo tem como finalidade entender desde o início, como esse ato tão importante afeta na vida das pessoas, e como ela hoje em dia, representa não saciedade, mas também, como afeta a história de comunidades. E a partir de referências estudadas, tirara as devidas conclusões sobre a necessidade de implantação de uma cozinha comunitária na cidade de Guarapuava.

Palavras-chave: Cozinha Comunitária. Cultura. Gastronomia. Comunidade.

1 INTRODUÇÃO

O ato de cozinhar acaba por ser para alguns fonte de renda e para outros Hobbie, sendo por vezes, elemento cultural para determinadas regiões. Esse conhecimento pode ser passado entre gerações, onde muitas pessoas julgam como “receita de vó”, ou também entre amigos e em cursos profissionalizantes.

Tendo em vista a importância desta atividade na vida de todas as pessoas, já que alimentar-se, principalmente com qualidade, é direito de todo e qualquer cidadão, observou-se uma oportunidade de estudar a conceitos sobre esse assunto e uma possível implantação um módulo de cozinha comunitária. Inicialmente em um bairro carente da cidade de Guarapuava, e conseqüentemente com o resultado da mesma, continuar introduzindo-a em outros locais que necessitem.

A finalidade principal da cozinha é de oferecer à comunidade carente uma oportunidade de receber auxílio quando faltar o que colocar na mesa, conseguir uma renda extra quando há ausência de um emprego, ou, ainda, aprender ou repassar seus conhecimentos sobre a gastronomia, de modo que também tenha um envolvimento com a comunidade.

¹Graduanda do curso de Arquitetura e Urbanismo pelo Centro Universitário Campo Real

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

O desemprego ainda afeta muitas pessoas nos dias atuais. Com o salário mínimo chegando a novecentos e noventa e oito reais no ano de 2019 (valor fixado segundo a Lei 12.382 de fevereiro de 2011, que regulamenta o valor do salário mínimo e sua política de valorização a longo prazo), aproximadamente 60% da cidade possui renda igual ou abaixo desse valor, como mostram estudos do CONCIDADE (Conselho do Plano Diretor de Guarapuava). A parte econômica, tanto em escala macro (país) quanto em escala micro (cidade) impacta diretamente na vida do cidadão, que necessita trabalhar para garantir sustento à sua moradia sem, às vezes, nenhuma sobra para lazer e afins. E para certa parcela da população, por vezes, falta até mesmo o essencial: alimento.

Com este tipo de situação, alguns grupos articulados da sociedade civil sentem-se sensibilizadas a ajudar, através de ações beneficentes como é possível ver na cidade de Guarapuava, através de ações como, sopão de inverno, arrecadação de alimento em eventos da cidade, doação de dinheiro ou até mesmo com cestas básicas. Em algumas cidades, como por exemplo, Curitiba, estão implantados restaurantes populares com a finalidade de proporcionar alimento de qualidade a quem não tem condições financeiras de se alimentar com qualidade, tendo em vista o direito que toda e qualquer pessoa tem a uma alimentação digna, conforme o artigo 6º da Constituição Federal de 1988, e que não só comam, mas sintam prazer e saciedade no ato. Segundo o Ministério da Cidadania, um dos principais objetivos do restaurante popular é a alimentação adequada e saudável da população, cobrando a menor taxa possível.

Além disso, a cidade de Guarapuava apresenta alguns eventos relacionados a alimentação e a gastronomia. Algumas delas são feiras gastronômicas de inverno, festas religiosas onde a principal atração, depois do culto, são barracas com alimentos produzidos pelos moradores de suas devidas comunidades, e a feira do produtor rural, que ganha destaque por apresentar alimentos cultivados por pequenos produtores rurais, que fomentam a economia da cidade. Esses eventos, que acontecem todos os anos, e a feira que é montada em diferentes dias da semana em variadas comunidades, mostram a relevância dos mesmos na vida e no lazer dos moradores da cidade.

Com isso o principal objetivo do tema abordado é o estudo sobre o histórico e importância da alimentação, e da gastronomia na vida das pessoas, assim para futuramente, com o resultado, viabilizar um módulo de cozinha comunitária em Guarapuava, tendo em vista a porcentagem de bairros com a média salarial abaixo de novecentos reais, além de também perceber como a cidade tem investido em cursos de gastronomia, e por último, a sensibilização de alguns grupos da cidade em ajudar comunidades carentes.

Esse espaço será voltado a qualquer indivíduo que queira utilizá-lo em certo momento do dia, seja para ações beneficentes que acontecem em certos períodos do ano; por parte de instituições acadêmicas que ofertam o curso de gastronomia, voltado ao aperfeiçoamento do aluno e do professor na prática da culinária, bem como por parte dos moradores, que podem oferecer à comunidade os resultados obtidos durante a aula. Ou ainda, que seja utilizado majoritariamente pelos próprios moradores, como fonte de renda, assim como uma cooperativa com possíveis sobras das feiras do produtor, e ainda como lazer.

3 ESTADO DA ARTE – REFERENCIAL TEÓRICO

Falar sobre uma cozinha comunitária é, inicialmente, dar ênfase à importância da alimentação na vida de todo e qualquer cidadão. Como já é de conhecimento de todos, para que o ser humano possa dar continuidade à sua vida, faz-se necessário ingerir alimentos majoritariamente nutritivos para manter-se forte e sustentável.

Segundo Kopruszynski e Marin (2011), o homem e o alimento surgem paralelamente. Para conseguir nutrir-se, foi necessário que o mesmo se adaptasse à caça, pesca e a plantação para que pudesse sobreviver. Conforme os séculos foram passando, a sociedade evoluiu, e, com isso, os hábitos acabaram modificando-se. Segundo os autores, antes o ser humano possuía um ritual, desde a plantação até o consumo do alimento; atualmente, com a inserção da tecnologia e a rotina acelerada, muitas pessoas apenas pagam para receber e consumir a refeição já pronta, sem precisar se preocupar com mais nada (KOPRUSZYNSKI, MARIN, 2011).

Para concretizar a ideia da relevância da alimentação na vida das pessoas, encontra-se, no Brasil, o Ministério do Desenvolvimento Social ao Combate à Fome, que propõe o direito de que todo cidadão tenha acesso à comida de qualidade. Porém,

na realidade atual, muitos não têm a oportunidade de se alimentar dignamente. Assim, surgem os restaurantes populares, que segundo Aguiar e Padrão (2018):

às políticas sociais, no âmbito da segurança alimentar e nutricional, o Programa de Rede de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, com destaque para os restaurantes populares, tem como objetivo promover o acesso da população urbana à alimentação adequada, a preços acessíveis, com prioridade aos segmentos mais vulneráveis (AGUIAR; PADRÃO, 2018).

Estes restaurantes têm grande significado na vida de populações de baixa renda, tendo em vista o baixo custo e o cardápio diferenciado e nutritivo que o governo oferece, porém, somente são encontrados em grandes centros urbanos.

Outro importante ponto dentro de uma cozinha comunitária, é o entendimento cultural que essa atividade traz a toda sociedade. Segundo Martinho (2012), “o ato de cozinhar é uma das formas mais tradicionais de transmissão de cultura e patrimônio, que tem a capacidade de chegar, virtualmente, a todas as pessoas.” Isso, porque alguns alimentos marcam, tanto a pessoa como único indivíduo, quanto toda uma comunidade, prova disso, é que algumas cidades são lembradas principalmente pela gastronomia que oferecem.

Assim como podem referenciar comunidades, algumas comidas são transpassadas dentro da própria família, trazendo lembranças, e segundo Amon e Menasche (2008), “a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias”. As autoras, com isso, querem passar o poder cultural que existe dentro de algumas comunidades, em seu texto exemplificam, a neta pede para que sua tia-avó lhe ensinar receitas que foram sempre feitas em almoços de família e que ela não queria que se perdessem, pois ali, encontra-se uma história.

Como já mencionado, a alimentação é um processo natural da vida de todos os seres vivos. Segundo Franzoni (2016):

O conceito de comida está intimamente ligado ao de natureza. Isto é confirmado pelo facto de que os significados que estão na base de todos os sistemas alimentares têm de ser considerados como resultado de processos

culturais que envolvem a domesticação, transformação e reinterpretação da natureza (FRANZONI, 2016).

A autora ainda complementa a ideia com a evolução humana. Isso quer dizer que quando o homem ainda era nômade, ainda não possuía muitos recursos, e sua alimentação baseava-se somente na predação do que possuía no local. É na sequência da história que surgem diferentes culturas de gastronomia. Ainda segundo Franzoni (2016), deixando de caçar, agora o homem tem o poder de domesticar tanto os animais quanto as plantas. Sendo sedentário, ele mesmo produz e conforme suas necessidades, pode modificar seus alimentos. A cultura entra nesse ponto, quando você tem a oportunidade de transformar algo e criar com isso alguma coisa nova.

Além da cultura gastronômica, o alimento pode trazer um sentimento de pertencimento e também identidade a determinados grupos. Toscano (Sec. xx), fala que:

Aprende-se não apenas a falar a língua pátria, mas também, quase que junto ao leite materno que alimenta o ser humano em formação, as noções do que comer, como comer e por que comer. Dessa forma, fortalece-se a noção de unidade em um determinado grupo, seja ele uma tribo, um estado, uma região ou um país. (TOSCANO, Sec. XX).

Segundo o autor, desde criança já é passado um significado cultural e muitas comunidades acabam por continuar esse ensinamento entre gerações. Isso é perceptível em festas religiosas, onde algumas delas têm como principal função, depois do culto, oferecer os alimentos que são típicos e foram repassados, geralmente, por seus avós que acabaram por vir de outros países. Além disso, esses valores também acabam indo parar em algum restaurante ou bares da cidade, onde o indivíduo aproveita sua vida profissional para mostrar um pouco mais de sua cultura a outras pessoas, e ainda, ganhar dinheiro.

Para acrescentar o assunto, Franzoni (2016) fala que “se a identidade social decorre de valores e normas compartilhadas por mais indivíduos pertencentes à mesma sociedade, a alimentação pode, certamente, ser interpretada como um importantíssimo símbolo de identidade.” Daí, começam a surgir outros tipos de culturas, compartilhada entre indivíduos e comunidades. Segundo a autora:

A ligação entre alimentação e identidade é parte dum universo amplo caracterizado pela cultura, pela política, pela sociedade e pela economia. Daqui resulta que, além de ser um meio de representação e explicação da identidade, seja ela pessoal ou social, a gastronomia também se constitui como uma poderosa ferramenta de comunicação. (FRANZONI, 2016).

Um exemplo desta ferramenta de comunicação, ainda conforme a autora, é o ato da eucaristia que acontece dentro da religião na comunidade católica, onde os cristãos recebem um pequeno pedaço de alimento que tem por significado a gratidão. Um sacramento muito forte dentro dessa crença.

Outro assunto, que fortalece a cozinha comunitária e a cultura gastronômica em geral, é a horta comunitária. Segundo o Jaccoud (2016), os seres humanos ao desenvolver técnicas de plantio e cultivo de alimentos vive uma espécie de mutualismo. Isso quer dizer que, cuidando dos vegetais em geral, dando vida aos mesmos, eles retribuem cuidando da vida dos seres humanos. Para Jaccoud (2016):

Hortas são de fácil inserção no meio urbano, e diversas motivações despertam a curiosidade e interesse do público urbano ou periurbano das médias e grandes cidades brasileiras, entre elas: o sentimento bucólico, por vezes associado às hortas, de um local bonito, fresco, florido, colorido, frequentado por pequenos pássaros e insetos, um bom lugar onde se pode ficar em paz; a sensação de resgate da cultura agrícola de pessoas que viveram alguma relação com o campo; o crescente interesse das mulheres na alimentação saudável da família; a oportunidade de obter economias no orçamento doméstico e de geração de renda. (JACCOUD, 2016)

Isso significa que, a horta além de ser uma atividade sustentável, é uma forma de interação entre a comunidade, tendo em vista a responsabilidade de que todos que plantaram e colheram, terão tanto para cultivar o que ali for semeado, mas também saber compartilhar com todos que participaram. E ainda, proporciona espaços de lazer e acaba trazendo mais vida a lugares monótonos da cidade, por se tratar de um local mais colorido, e como cita o autor, trazendo até mesmo novas espécies para perto.

Os autores ainda citam alguns tipos de hortas e seus respectivos fins. São elas: hortas comunitárias, que tem por finalidade compartilhar com a comunidade a responsabilidade de plantar e cultivar; hortas educativas, que promovem tanto projetos para estudos, como para projetos profissionais; hortas domésticas, onde cada

indivíduo tem por si, em sua residência, sua própria responsabilidade em cuidar, hortas institucionais, que abastecem pequenos estabelecimentos e centros de saúde; e hortas comerciais, que tem por objetivo oferecer à comunidade, por certo valor, aquilo que foi produzido. (JACCOUD, 2016)

Ou seja, são várias as opções de atividades que podem acontecer dentro de uma horta comunitária. Porém, todas elas necessitam de um certo cuidado diário, e isso faz com que a pessoa que participa, tenha um sentimento de pertencimento ainda maior dentro de sua comunidade.

A gastronomia aliada a horta comunitária em um estabelecimento tendem a juntar diferentes culturas, e quem sabe, introduzir uma nova identidade ao local que por vezes acaba não tendo nenhum valor dentro da própria cidade. Os moradores acabam por compartilhar seus conhecimentos, ensinando e aprendendo com outras pessoas, e assim praticando o que a biologia classifica como mutualismo, (que, segundo o dicionário Aurélio, significa a associação que acontece entre dois seres vivos de forma que beneficia igualmente os indivíduos, assim originando uma dependência mútua), dentro da comunidade, e até mesmo fora dela.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa inicialmente se classifica como pesquisa descritiva, tendo em vista a importância da familiarização e entendimento do histórico da alimentação e gastronomia, e como isso influencia na vida e na história das pessoas. Além disso, outro método utilizado é o bibliográfico, já que as informações para embasamento da pesquisa serão através de pesquisas em livros e artigos sobre o tema abordado. Por fim, será classificada também como qualitativa, visando uma futura continuação do trabalho, com visita técnica tanto em associações de moradores da cidade, quanto na Secretaria de Habitação e Urbanismo, a fim de colher possíveis ideias viáveis para o trabalho.

5 CONCLUSÃO

Com base nas pesquisas e referências descritas ao longo do trabalho, percebe-se a importância e o impacto tanto da alimentação quanto da cultura gastronômica na vida das pessoas. Desde o início da vida na terra, o ser humano precisou adaptar-se

às condições do tempo e do local, para manter-se vivo e principalmente saudável e saciado para aguentar o dia.

E com toda a mudança dos séculos, habituar-se com as novas tecnologias e culturas da sua região foi algo importante para que hoje houvesse a diversidade cultural. Com isso, de geração em geração, foi passado conhecimentos para que ao longo dos anos não se perdesse a identidade que muitas vezes foi trazida de outros locais, fora do país inclusive.

A significância da alimentação, influencia não somente no aspecto cultural, como também na saúde, e por vezes na renda de muitas pessoas. Por isso, ressalta-se como hortas cultivadas pela própria população do local traz essa vitalidade para a vida física como também afeta o emocional dos moradores, tendo em vista o sentimento que terão de pertencimento no local onde vivem, além de interagirem e conhecerem melhor os próprios vizinhos, que por vezes moram ao lado uma vida toda, porém nunca estreitam contato.

E na cidade de Guarapuava, como já mencionado anteriormente a partir de estudos realizados pelo CONCIDADE (Conselho do Plano Diretor de Guarapuava), existe a necessidade de conseguir renda extra em vários bairros do município, bem como a gastronomia já faz parte do lazer de muitas pessoas. Com essas informações, a implantação de uma cozinha comunitária em comunidades carentes, julga-se de grande relevância, pois ali irão ser criados laços dentro da comunidade, darão incentivo as pessoas a cooperarem entre si, além de conseguirem renda a partir de algo vital a todo e qualquer cidadão, e ainda cultivar e compartilhar a cultura advinda ao longo dos anos, passada entre famílias.

6 BIBLIOGRAFIA

AMOM, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Porto Alegre, 2008.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Artigo 6°. Disponível em: <
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm> Acesso em: 27 mar. 2019.

CONCIDADE. **Mapa temático geral:** renda por bairro. Guarapuava, s/a. Disponível em:
<http://www.concidade.com.br/concidade/download/mapas/tematicos_gerais/tgpdf/renda_por_bairro.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2019.

FRANZONI, Elisa. **A Gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** Lisboa, 2016. Disponível em:
<https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%2C%20s%C3%ADmbo%20lo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2019.

JACCOUD, Dalembert. **Hortas comunitárias:** abordagem educativa na agricultura urbana. Distrito Federal, 2016. Disponível em:
<http://movimentonossabrasilia.org.br/wp-content/uploads/2017/12/HORTAS-COMUNITA%CC%81RIAS-E-EDUCATIVAS_Dal_4mar2016.pdf>. Acesso em: 27 março. 2019.

KOPRUSZYNSKI, Cibele; MARIN, Flavia. **Alimentação humana, passado, presente e futuro.** São Paulo, 2011. Disponível em:
<<http://www.ibb.unesp.br/Home/Secoes/SecaodeApoioEnsinoPesquisaExtensao-SAEPE/10a-semana---texto-agente.pdf>>. Acesso em: 27 mar. 2019.

Ministério da Cidadania. **Programa Cozinha Comunitária.** Brasil, s/a. Disponível em:
<http://mds.gov.br/aceso-a-informacao/mds-para-voce/carta-de-servicos/gestor/alimentacao-e-aceso-a-agua/copy14_of_cisternas_2>. Acesso em: 27 mar. 2019.

MARTINHO, Ana Sofia. **A gastronomia como ferramenta para uma cidade criativa:** projeto de uma cooking factory. Lisboa, 2012. Disponível em:
<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/.../CookingFactory_SofiaMartinho.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2019.

PADRÃO, Susana; AGUIAR, Odaleia. **Restaurante Popular:** a política social em questão. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/physis/v28n3/0103-7331-physis-28-03-e280319.pdf>>. Acesso em: 27 mar. 2019.

SONATI, Jaqueline; VILARTA, Roberto, SILVA, Cleliane. **Influência culinária e diversidade cultural da identidade brasileira:** imigração, regionalização e suas comidas. São Paulo, 2009. Disponível em:
<https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap14.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2019.

TOSCANO, Frederico. **Alimentação e cultura:** caminhos para o estudo da gastronomia. Pernambuco, s/a. Disponível em:
<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N215a27.pdf>. Acesso em: 27 março. 2019.