

ALIMENTAÇÃO E CULTURA: A COMIDA NA SÉTIMA ARTE.

CAVALCANTE, Gláucia Rúbia da Conceição¹
BELEM, Régis da Cunha²

RESUMO

O projeto da monitoria tem o objetivo de analisar as relações de comensalidade presentes nas produções cinematográficas e decodificar a simbologia cultural por trás dessas práticas alimentares que são esboçadas nas telas.

Palavras-chaves: Alimentação, Cultura, Cinema.

1 INTRODUÇÃO

A comensalidade vai muito além do ato de comer, envolve gostos construídos socialmente e transparecidos nas relações humanas, a comida cria significados. A própria gastronomia é uma arte, um símbolo cultural expresso atualmente através de outra manifestação artística: o cinema. A representação da cozinha nas telas atingiu um *boom* na década de 1990, com os chamados *food films*, que além de influenciar os padrões de consumo, impondo costumes, refletem os hábitos alimentares de certas comunidades. E é dentro dessa atmosfera multicultural que o projeto de monitoria está inserido, em uma turma com estudantes de diversas nacionalidades e regiões do Brasil, a comida ascende como uma importante expressão de identidade cultural com a qual se identificam.

Assim, partindo da perspectiva de que o cinema e a cozinha caminham juntos, utilizar essa ferramenta em um processo de ensino-aprendizagem permite que se criem reflexões e discussões sobre diversidade, comensalidade, segurança alimentar e nutrição a partir de produções cinematográficas. A sétima arte é um favorável instrumento de comunicação para dialogar com as transformações dos hábitos alimentares ao longo do tempo e sua constituição na modernidade.

¹ Estudante do Curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, - ILAESP – UNILA; (monitora bolsista do PROMA); E-mail: glaucia18_rubia@hotmail.com;

² Docente vinculado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política – ILAESP/UNILA. E-mail: regis.belem@unila.edu.br.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A prática alimentar é orientada pelo hábito e segundo o sociólogo francês Pierre Bourdieu o gosto alimentar é constituído socialmente e tem função importante na diferenciação social, na medida em que por meio dele formam-se estratégias de distinção, que exprimem diferentes estilos de vida e posições hierárquicas na estrutura de classes (BOURDIEU, 1983).

Nesse sentido, as telas de cinema têm acompanhado a vida e todas as relações humanas, inclusive o processo de globalização universal e as mudanças ocorridas na alimentação e nos hábitos alimentares (GOMES; LIMA; SANTOS, 2017).

Portanto, a associação da gastronomia à produção audiovisual:

“Assinala uma imensurável ampliação do cenário alimentar enquanto um campo de saber privilegiado à análises epistemológicas, possibilitando ao pesquisador projetar, através dos estudos gastronômicos e fílmicos, uma perspectiva pedagógica para o ensino [...] Ao situarmos o interesse acadêmico despertado pelo estudo do cinema interligado à alimentação, torna-se evidente o papel comunicativo que passa a ser assumido por ambos os campos enquanto um ato simbólico, código social e instrumento de comunicação.” (FIALHO; NETO, 2016, p. 4).

3 METODOLOGIA

A proposta da monitoria é utilizar a ferramenta audiovisual do cinema para fomentar um diálogo acerca das práticas alimentares. Para isso, foram levantadas durante o projeto uma lista de filmes temáticos:

1. A Festa de Babette (*Babettes Gaestebud*) – Gabriel Axel – Dinamarca – 1987 – 102 min;
2. Chocolate (*Chocolat*) – Lasse Hallström – EUA, Reino Unido – 2000 – 121 min;
3. Como Água para Chocolate (*Como Água para chocolate*) – Alfonso Arau – México – 1992 – 105 min;
4. Estômago (*Estômago*) – Marcos Jorge – Brasil – 2007 – 112 min;
5. Lunchbox (*Lunchbox*) – Ritesh Batra – Índia, França, Alemanha – 2014 – 102 min;
6. Maus Hábitos (*Malos Hábitos*) – Simón Bross – México – 2007 – 98 min;

7. Mondovino (*Mondovino*) – Jonathan Nossiter – Argentina, França, Itália – 2004, 135 min;
8. O Cheiro de Papaia Verde (*The Scent of Green Papaya*) – Tran Anh Hung – Vietnã, França – 1993 – 104 min;
9. O cozinheiro, o Ladrão, sua Mulher e o Amante (*The Cook, the Thief, his Wife and her Lover*) – Peter Greenaway – Inglaterra, França, Holanda – 1989 – 124 min;
10. O Mineiro e o Queijo (*O Mineiro e o Queijo*) – Helvécio Ratton – Brasil – 2011 – 72 min;
11. O Tempero da Vida (*A Touch of Spice*) – Tassos Boulmetis – Grécia, Turquia – 2007 – 108 min;
12. Ratatouille (*Ratatouille*) – Brad Bird – EUA – 2007 – 110 min;
13. Sabor da Vida (*An*) – Naomi Kawase – Japão – 2015 – 113 min;
14. Sideways: entre Umas e Outras (*Sideways*) – Alexander Payne – EUA – 2004 – 126 min;
15. Tomates Verdes Fritos (*Fried Green Tomatoes*) – Jon Avnet – EUA – 1991 – 130 min;
16. Vatel: um Banquete para o Rei (*Vatel*) – Rolland Joffé – França, Inglaterra – 2000 – 103 min.

A ideia é que os filmes selecionados dessa lista sejam exibidos na segunda parte da aula, reservando o início das classes para a apresentação e discussão dos textos inseridos no plano de ensino.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O projeto ainda está em andamento, por isso, serão relatados somente os resultados esperados no decorrer da execução das intervenções. Espera-se, assim, que após cada atividade de exibição dos filmes seja construído um debate sobre o comportamento comensal dos indivíduos, interligando-o com os conteúdos disciplinares.

É uma experiência sensorial importante, do ponto de vista da formação cultural e educacional das pessoas, tanto quanto a leitura de obras literárias, filosóficas, sociológicas e tantas mais (DUARTE, 2002). Através das ações propostas,

reafirmaremos que as práticas alimentares são advindas de identidades culturais e de hábitos moldados no cotidiano.

5 CONCLUSÕES

A monitoria procura situar, a partir do universo multicultural apresentado, valores simbólicos imbuídos nas práticas alimentares, ressaltando a importância da assessoria do cinema na construção dos saberes. Tais valores são exteriorizados nas telas por meio de representações sociais que auxiliam na compreensão de distintas culturas.

6 PRINCIPAIS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOURDIEU, Pierre. **Gosto de classe e estilo de vida**. In: ORTIZ, Renato (Org.) – São Paulo: Ática, 1983.

DUARTE, Rosália. **Cinema & Educação** – Belo Horizonte: Autêntica, 2002.

FIALHO, Michelle Santino; NETO, João Clímaco Ximenes; **Cinema, Comensalidade e Ensino: o filme e o alimento enquanto linguagens pedagógicas na EJA**. II Congresso Internacional de Educação Inclusiva – CINTEDI, Paraíba, 2016.

GOMES, Sávio M., LIMA, Jackson Silva, SANTOS, Aldeir Sabino, et al. **A Vida em Cena: Trama Entre Cinema, Alimentação e Cidadania**. Projeto Cinecidadania, Cuité, Paraíba. Revista Guará, v.7, 2017.

7 AGRADECIMENTOS

Agradeço à Universidade Federal da Integração Latino Americana (UNILA), por proporcionar-me a oportunidade de apresentar este trabalho em um evento de trocas de experiências e aos professores do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, sempre nos motivando na árdua caminhada pelo conhecimento.