



FRANCISCA DE PAULA VITOR DAVID OLIVEIRA

**CINEMA E GASTRONOMIA: POSSIBILIDADES
PEDAGÓGICAS**

**LAVRAS – MG
2022**

FRANCISCA DE PAULA VITOR DAVID OLIVEIRA

CINEMA E GASTRONOMIA: POSSIBILIDADES PEDAGÓGICAS

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Educação, área de concentração em Formação de Professores, para a obtenção do título de Mestre.

Prof. Dr. Vanderlei Barbosa
Orientador

**LAVRAS – MG
2022**

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da Biblioteca Universitária da UFLA, com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

Oliveira, Francisca de Paula Vitor David.
Cinema e gastronomia: possibilidades pedagógicas / Francisca de Paula Vitor David Oliveira. – 2022.
72 p. : il.

Orientador: Vanderlei Barbosa.
Dissertação (Mestrado profissional) - Universidade Federal de Lavras, 2022.
Bibliografia.

1. Arte. 2. Cinema. 3. Cultura. I. Barbosa, Vanderlei. II. Título.

FRANCISCA DE PAULA VITOR DAVID OLIVEIRA

CINEMA E GASTRONOMIA: POSSIBILIDADES PEDAGÓGICAS

CINEMA AND GASTRONOMY: PEDAGOGICAL POSSIBILITIES

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Educação, área de concentração em Formação de Professores, para a obtenção do título de Mestre.

APROVADA em 17 de janeiro de 2022.

Dr. Ângelo Constâncio Rodrigues UFLA

Dra. Maria José Dantas UFS

Prof. Dr. Vanderlei Barbosa
Orientador

**LAVRAS – MG
2022**

Dedico

*Ao meu Deus, porque tudo é Dele, por Ele e para
Ele. Sem Ele, eu nada posso fazer, vem Dele o
querer e o fazer!*

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus o autor e consumidor da minha fé por me dar forças para percorrer toda a trajetória acadêmica, com persistência e dedicação ao longo desse processo complicado e desgastante, por ter me ajudado e iluminado, nos vários momentos nos quais pensei em desistir.

À Universidade Federal de Lavras (UFLA), especialmente ao Programa de Pós-Graduação em Educação. A todos os professores e professoras que permitiram, nestes dois anos de formação acadêmica, diferenciada mesmo de forma remota, devido à pandemia causada pela COVID-19, uma formação de qualidade. Sou imensamente grata por ter a oportunidade de concluir essa etapa em uma das melhores universidades do Brasil.

Ao meu professor, Orientador Vanderlei, pela pessoa inigualável que é, pelo amor, pela educação, pelo estímulo acadêmico, ensinamentos e pelo aprendizado.

Agradeço a minha mãe Neide, mulher forte, guerreira e linda que esteve comigo em todos os momentos, que acreditou em meu sonho e lutou arduamente para essa realização, a ela toda minha devoção e inspiração para que esse trabalho se tornasse possível. Mãe, todos meus dias de estudos foram pensando em você e no quanto acreditou em mim.

Ao meu esposo, Deyvid, o grande amor da minha vida, um presente lindo que Deus me deu, por ser meu companheiro diário, meu amigo, parceiro, por acreditar, desde sempre, em meu potencial e perspectivas de vida, sou grata pelo apoio, confiança e companheirismo.

A minha família, David e Silvério, pelos afetos, festas e momentos de descontrações. Eu sou tão orgulhosa de dividir a vida com vocês!

Toda a minha gratidão aos meus pastores, Milton Marques e Vera Lúcia, da Comunidade Ouvindo o Clamor das Nações, igreja da qual eu faço parte, pelo privilégio de tê-los como meus intercessores e incentivadores, um apoio tão importante. Sem as orações de vocês, nada disso seria possível.

A todos os amigos, próximos ou distantes, que me proporcionaram momentos de aprendizado, em especial, Elizanne Moura e Priscila Maria, que seguraram minha mão, foram ombro amigo e choraram comigo, amigas essas que me inspiram, diariamente, mostrando-me o verdadeiro sentido das palavras empatia, lealdade e respeito. Vocês me fizeram crer na força e na competência que acreditei, muitas vezes, que eu não as tivesse.

Aos grandes amigos do Recanto dos Salgados, clientes que se tornaram parceiros incríveis, pelo bem que vocês me proporcionam. Obrigada por tornarem o dia a dia mais leve e

por tanto companheirismo, vocês foram fundamentais durante toda a caminhada. Gratidão pela parceria e amizade

À CNEC (Campanha Nacional de Escolas da Comunidade) pela oportunidade de contribuir com o início da minha trajetória acadêmica, pela partilha que me acolheu e me ensinou tanto dessa profissão tão linda e repleta de responsabilidades e desafios, uma equipe competente e parceira. Obrigada, Lana! Amo-te!Agradeço à minha banca avaliadora por estarem presentes neste momento tão especial. A todos estes, minha gratidão.

RESUMO

Por meio de reproduções cinematográficas, a imaginação pode transportar o espectador a outra realidade, à mesma ligação e sentimento que um cozinheiro tem ao preparar e ver o seu prato valorizado, criando uma relação afetiva. Esta pesquisa tem como objetivo estabelecer uma reflexão sobre a experiência estética, a partir de duas expressões culturais: o cinema e a gastronomia. A partir da obra literária “*A Festa de Babette*”, escrita por Karen Blixen, visa-se procurar novas epifanias que corroborem no cuidado com o ser humano e com a beleza de coisas simples. Nesse sentido, esta pesquisa propõe um debate sobre o cinema/literatura e a gastronomia como mote de uma experiência estética. O presente estudo se caracteriza como um estudo exploratório de caráter qualitativo. A obtenção de dados foi realizada por meio de uma pesquisa bibliográfica. A estética proposta por Karen Blixen desemboca-se em uma cultura do encontro envolvendo arte e beleza, concebidas como contraponto ao universo moderno pautado, unicamente, na razão instrumental, nas relações fragmentadas e na frieza dos contrastes.

Palavras-Chave: Arte. Cinema. Cultura. Estética. Literatura.

ABSTRACT

Through cinematographic reproductions, imagination can transport the viewer to another reality, the same connection and feeling that a cook has when preparing and seeing his dish being valued, creating an affectionate relationship. This research aims to establish a reflection on the aesthetic experience from two cultural expressions: cinema and gastronomy. From the literary work “The Feast of Babette”, written by Karen Blixen, we aim to look for new epiphanies that corroborate the care for the human being and the beauty of simple things. In this sense, this research proposes a debate on cinema/literature and gastronomy as a theme for an aesthetic experience. The present study is characterized as an exploratory study of a qualitative nature, where data collection was carried out through a bibliographic research. The aesthetics proposed by Karen Blixen leads to a culture of encounter involving art and beauty, conceived as a counterpoint to the modern universe based solely on instrumental reason, fragmented relationships and the coldness of contrasts.

Keywords: Art. Movie theater. Culture. aesthetics. Literature.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Sequências de cena em Comer, Rezar e Amar (Liz na Itália).....	44
Figura 2 – Cena em Comer, Rezar e Amar (Liz na Índia).....	45
Figura 3 – Cenas de Ratatouille.....	46
Figura 4 – Cenas de Chocolate.....	48
Figura 5 – Cenas de Chocolate.....	49
Figura 6 – Cenas de Missão Madrinha de Casamento.....	50
Figura 7 – Cena de A Festa de Babette.....	51
Figura 8 – Cena de A Festa de Babette.....	53
Figura 9 - Close Up na comida preparada.....	54
Figura 10 - Close Up no rosto da personagem ao servir.....	55
Figura 11 - Close Up nos personagens se alimentando.....	55
Figura 12 – Alunos se alimentando no Projeto Escolar.....	65
Figura 13 – Alunos se alimentando no Projeto Escolar com a Comunidade Acadêmica.....	66

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
1.1	Memórias da minha trajetória formativa	14
2	A CULTURA COMO EXPERIÊNCIA ESTÉTICA	18
2.1	Conceituando Experiência	22
2.2	Conceito de Estética	26
3	CINEMA, EDUCAÇÃO E GASTRONOMIA	31
3.1	O nascimento do Cinema	31
3.2	A Gastronomia em um contexto histórico.....	33
3.3	Gastronomia e suas contribuições.....	37
4	ANÁLISE DE OBRAS CINEMATOGRAFICAS COMO UM RECURSO NO ENSINO	42
4.1	Comer, Rezar e Amar	44
4.2	Ratatouille	46
4.3	Chocolate	47
4.4	Missão Madrinha de Casamento.....	49
4.5	A Festa de Babette	50
4.6	Cinema, Gastronomia e Educação.....	56
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	62
	REFERÊNCIAS	68

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é intrínseca à vida do homem. Pelo seu próprio instinto, o ser humano sempre esteve em busca de alimentos, deixando legados para toda a humanidade, como o cultivo de plantas e o fogo, como uma das principais descobertas no que concerne à alimentação. A comida, no que lhe concerne, pode ser entendida como bem mais que ingerir um alimento, e está diretamente pautada no envolvimento das relações pessoais, sociais e culturais.

De acordo com Bessis (1995, p. 10), “a leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”. Cada época teve sua contribuição na história da alimentação, no período Paleolítico, quando a carne era assada na brasa ou sobre o carvão, e a carne era cozida na cerâmica. Dessa forma, está relacionada aos hábitos e crenças de um determinado lugar, acabando por refletir a época a qual pertenceu.

Com esse fascínio do homem pela preparação de alimentos, até mesmo em coisas simples, foram surgindo inúmeras maneiras de cozimento e preservação de alimentos, o que permitiu a criação da gastronomia profissional. Diversas culturas como a egípcia, persa, fenícia, grega, romana e assíria desenvolveram a prática dos banquetes, tornando-se assim uma espécie de lazer familiar e popular que procura instaurar uma atividade social com a alimentar.

Comer é em princípio, pura necessidade fisiológica para sobrevivência, mas também manifestação social, política e religiosa. É difícil falar do homem individualmente ou em grupo, destituindo-o da função alimentar, e impossível não a ver como um ato e reflexo do tecido social e ambiental. O que, em diferentes períodos e em um dado momento, o que se come e se bebe, depende de técnicas de produção agrícola, estruturas sociais, representações religiosas e de características particulares da sociedade. Dominantes ou dominados, os povos do planeta deixaram suas marcas, profundamente arraigadas, no ato mais comum entre seres da espécie humana: o de alimentar-se. Os primeiros impuseram suas culturas sobre os seguidos que, mesmo sofregamente, conseguiram salvar muitas características alimentares que favoreceram o processo de miscigenação dos sabores e dos perfumes alimentícios.

Dessa forma, é possível entender que o ato de se alimentar está diretamente relacionado à cultura da sociedade com a prática culinária envolvendo os diferentes estilos de vida, com os aromas e sabores se caracterizando como resultado da interação do ser humano com o ambiente em que está inserido. Portanto, o ato de preparar o alimento e comer envolve sensações, emoções e lembranças.

Refletir sobre toda a experiência humana como uma permanente tensão entre interesses convergentes ou divergentes, sempre baseados em tensões que ora justificam a permanência de determinadas categorias que se mantêm no poder à custa do aleijamento de outras, é constatar o caráter essencialmente dinâmico da história em sua relação com suas temáticas, conteúdos e objetos de pesquisa. Desse modo, Vieira (1998, p. 36) alude que “[...] Cultura passa a ser apreendida como todo um modo de vida e todo um modo de luta, não podendo ser pensada como um reflexo ou eco de uma base material”. A cultura é, portanto, algo dinâmico, e está diretamente relacionada à experiência humana, caracterizando-se pelo espaço criado pelo ser humano.

Aspectos da formação cultural de uma sociedade refletem o próprio modo de organização política e social adquirido a partir de sua trajetória histórica coletiva. A produção de ideias, padrões coletivos de diálogo com a preservação dos vestígios culturais e artísticos impressos no modo de viver e fazer cotidianamente a trajetória da sociedade em suas expressões econômicas, consideram a inserção dos indivíduos ao refletirem e reproduzirem esses padrões. Padrões estes estabelecidos no intuito de projetar uma imagem adequada às necessidades comerciais de um produto turístico de massas. Nesse sentido, vale enfatizar a memória que proporciona o prolongamento do passado para o presente, e, quem sabe, fazer dele também o futuro. A memória de uma sociedade é negociada no corpo social das crenças e valores, rituais e instituições. Logo, faz-se permanecer a tradição.

Assim, é preciso considerar que o ato de cozinhar e a gastronomia trazem consigo uma experiência estética, que envolve a sociabilidade, a organização dos restaurantes, os cardápios e a preparação dos alimentos. Entende-se que esse fator da heterogeneidade brasileira é o resultado de uma socialização do indivíduo ao longo de toda a infância até a idade adulta, modificando-se ao longo da sua vida. O ambiente e a identidade humana estão, estreitamente ligados, e as condições determinadas pelo lugar alteram o modo de vida das pessoas. Portanto à medida que o local sofre modificação, as pessoas também se renovam para adaptarem-se a este.

O ato de cozinhar é universal, é algo que nos define como seres humanos com a diversidade das cozinhas, ao permitir que as sociedades codifiquem mensagens por meio dos alimentos. É nesse sentido que Certeau, Giard e Mayol (1997, p. 269) afirmam que “na cozinha é preciso saber organizar-se, ter memória e bom gosto”.

Considera-se que, para a sociedade brasileira, a culinária é tanto para quem prepara o alimento quanto para quem o consome. Essa é uma forma de obtenção de prazer estético e sensorial, com os cinco sentidos humanos atuando na emissão de um juízo, a respeito das

práticas culinárias envolvidas. Nesse contexto, todos os cinco sentidos humanos estão envolvidos no ato de preparar um alimento ou de alimentar-se, desde ouvir o barulho da cocção, passar pela visão de um prato esteticamente apresentado, até o prazer gustativo do saborear.

Diante do exposto, a proposta desta reflexão sobre a experiência estética é pensada em uma perspectiva do cinema e da gastronomia, tendo como base obra literária “*A Festa de Babette*”, escrita por Karen Blixen, em 1953, e do filme com o mesmo nome estreado, em 1987. A referida obra trata da história de Babette Hersant, refugiada de um golpe contrarrevolucionário, em Paris, que chega a um vilarejo na Dinamarca e se emprega como faxineira e cozinheira na casa de duas “solteironas”, filhas de um religioso pastor. Mesmo diante da negativa das irmãs pelo fato de não terem como pagar pelos seus serviços, Babette se oferece para trabalhar de graça. As irmãs, na juventude, tiveram muitos pretendentes, mas todos eles foram rejeitados pelo pai que, até mesmo, ridicularizava a ideia do casamento. Assim, elas decidiram, então, viver na companhia do pai e aceitar seus ideais e costumes (A FESTA..., 1987).

No decorrer da obra, depois da morte do pai, as irmãs passaram a presidir uma pequena congregação de idosos crentes. Babette vive durante catorze anos na casa das duas mulheres até que, um dia, descobre haver ganhado uma grande soma na loteria. Em vez de voltar à França, ela, então, pede permissão para preparar um jantar em comemoração ao centésimo aniversário de um pastor. Esse pedido, a princípio, deixou os convidados assustados, pois, estes temiam ferir alguma lei divina ao aceitar um jantar francês. No entanto, ainda assim, acabam comparecendo e se deleitam com a festa oferecida por Babette. Além de um banquete, a refeição é uma manifestação de apreço por parte de Babette e um ato de autossacrifício, pois Babette não revela a ninguém que gasta todo o prêmio da loteria naquela refeição.

Nesse contexto, a presente pesquisa possui como objetivo geral estabelecer uma reflexão sobre a experiência estética, a partir de duas expressões culturais: o cinema e a gastronomia. Em consonância com essa proposta, foram traçados como objetivos específicos: refletir sobre questões e ações que possam contribuir para despertar a sensibilidade; oportunizar a troca de sentimentos e sensações; demonstrar como a arte tem uma função social e educativa; ressaltar a importância da arte e demonstrar que existe uma relação afetiva entre a gastronomia e o cinema.

Em relação à metodologia, o presente estudo se caracteriza como um estudo exploratório de caráter qualitativo, no qual a obtenção de dados foi realizada por meio de uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos científicos e imagens encontradas em bancos de dados online como Google Acadêmico, Scielo, Pubmed, entre outros. O estudo conta, ainda, com a

interpretação de filmes que trazem a Gastronomia como temática, quais sejam: *Comer, Rezar e Amar* (2010); *Ratatouille* (2007), “*Chocolate*”; “*Missão Madrinha de Casamento*”; e *A Festa de Babette*. Visa-se, a partir das vivências desta pesquisadora, conseguir identificar seu viés educativo pela proposta, ao final, de uma reflexão sobre a experiência estética com base em duas expressões culturais: o cinema e a gastronomia, com um estudo sobre a cultura como experiência estética e a formação humana.

Para melhor entendimento deste estudo, este trabalho foi estruturado em cinco seções, a saber: a primeira consiste nesta introdução, que apresenta as diretrizes seguidas durante o estudo realizado. Buscou-se um olhar sobre a relação entre cinema e gastronomia com base nas memórias trajetória formativa da pesquisadora. Na segunda seção, estudou-se a cultura como uma experiência estética. Na ocasião, foram explorados o conceito de experiência, de estética e da cultura como experiência estética, buscando, assim, compreendê-las em sua individualidade, para ser possível compreendê-las no contexto cultural.

No que concerne a terceira seção, esta trouxe o tema central desta pesquisa, relacionando cinema, educação e gastronomia. Inicia-se com enfoque na história do cinema, como este nasceu, diferenciando os cinemas como local e o cinema relacionado aos filmes. Descreve-se, ainda, a gastronomia, conceituando-a no seu contexto histórico e explorando como a alimentação atua para educação. Na quarta seção, compõe-se uma análise de filmes com ênfase a obra literária “*A Festa de Babette*”, escrita por Karen Blixen. Discute-se, ainda, a relação entre cinema, educação e gastronomia, e enfatiza o o potencial educativo cultural da união entre cinema e gastronomia (BLIXEN, 2012). Para finalizar, nas considerações finais apresenta-se um apanhado geral do que foi discutido, e demonstra que existe uma relação entre cinema e gastronomia e, ainda, a importância da exploração e incentivo a essas expressões culturais.

1.1 Memórias da minha trajetória formativa

Inevitável iniciar este trabalho de outra forma, se não por meio da minha trajetória formativa: falar do meu encontro com o cinema e a gastronomia, duas artes possíveis para uma função social e educativa. O meu percurso de formação acadêmica é resultado de vivências, de forma que a minha atividade profissional está, inevitavelmente, conectada às experiências pessoais. Com base nessa linha de raciocínio, é possível construir uma discussão entre minha trajetória formativa e os eventos que permearam o trajeto história e me levaram até o Mestrado Profissional em Educação na Universidade Federal de Lavras/MG.

Meu nome é Francisca de Paula Vitor David Oliveira, graduada em pedagogia e gastronomia, casada, e, atualmente Mestranda. Sou filha de mãe solteira, Neide David que, durante o meu ensino fundamental, decidiu sair da sua cidade natal, Carmo da Cachoeira/MG, para vir a Lavras/MG, em busca de ensino qualificado. Nossa esperança era de encontrar perspectivas melhores de crescimento e desenvolvimento educacional, e, por se tratar de uma cidade universitária, o município de Lavras/MG me possibilitaria melhores acessos ao ensino superior.

A nossa vinda à cidade de Lavras/MG foi difícil, pois não tínhamos familiares, amigos ou qualquer rede de apoio, era nós e apenas um sonho. Com isso, o primeiro contato da minha mãe com o trabalho foi informal, por meio de faxinas. Em alguns desses lugares onde ela fazia as faxinas, ela se oferecia para fornecer as quitandas como salgados, bolos, rosquinhas e pães para aumentar a nossa renda financeira. E, nas horas vagas, vendia o que fazíamos à noite, na rua de porta em porta. A minha infância foi marcada por sempre trabalharmos juntas em busca de algo em comum, proporcionando qualidade, carinho, sabor e beleza, levando nosso diferencial, por meio da nossa simplicidade para que, assim, as pessoas pudessem se fidelizar nesse nosso trabalho o qual era, realmente, uma parte significativa da nossa renda. Com essas entregas de rua, nas portas, minha mãe conseguiu, após algum tempo, um serviço fixo em uma padaria no nosso bairro, e, nessa oportunidade ela conseguiu se registrar e aperfeiçoar o seu dom e eu me tornar a sua aprendiz.

Durante bastante tempo árduo, minha mãe esteve nessa jornada dupla de serviço, na padaria e no atendimento às suas clientes que nós havíamos conseguido fidelizar. Uma mulher extremamente forte, dedicada e sozinha que rompeu com todos os preconceitos da sociedade ser fraquejar, fazendo das suas habilidades o nosso sustento. A nossa relação com comida sempre teve o objetivo de levar a beleza, mas também um pouco das nossas raízes através do sabor; era uma forma de estarmos ligadas à cidade a qual pertencíamos.

Pouco tempo depois, no ano de 2005, após ter me mudado para Lavras/MG, iniciou-se um projeto na escola onde eu estudava, Escola Municipal Padre Dehon. A professora regente da turma, chamada Rosa, nos presenteou com a leitura de um livro, para toda turma, a obra escolhida foi: “A Fantástica Fábrica de Chocolate”, do autor Roald Dahl, uma obra que foi capaz de não dar limites a minha imaginação, mesclando os universos do cinema e da gastronomia. Eu, uma criança vinda do interior que amava chocolate, e escutando todas aquelas aventuras, me transportava durante as falas da professora para outro lugar diferente da sala de aula, e todo aquele mistério e competição conseguiu aguçar em mim o desejo pela leitura.

A coroação do projeto foi, ao final, sermos presenteados com a ida ao cinema da cidade, para assistir ao filme do qual havíamos lido a obra “A Fantástica Fábrica de Chocolate”, do diretor, Tim Burton. Foi uma experiência muito marcante, minha primeira ida ao cinema, superou todas as minhas expectativas, ao ver com fascinação que tudo aquilo que eu havia pensado ou imaginado era possível se tornar real de uma maneira surpreendente e mágica. Estar na maior sala que já havia adentrado, com aqueles closes, foi trazendo à memória tudo aquilo que imaginara na sala de aula. O projeto desenvolvido marcou minha infância, um clássico da literatura infantil, todo estruturado, planejado e harmonizado de uma forma que levava o leitor e o espectador a fazerem parte da narrativa, com possibilidades desse tornar real, fazendo essa fusão entre educação, gastronomia e cinema.

Em 2012, abrimos o nosso próprio negócio, o “Recanto dos Salgados e Restaurante”, o qual representava o fruto do nosso trabalho e esforço realizados durante várias madrugadas e finais de semanas, um sonho que se tornou real. Administramos, planejamos e crescemos, levando alimentação, sabor e prosa aos nossos clientes com os quais, a cada ano, o vínculo crescia mais, estes tornaram-se parte da nossa família em Lavras/MG. Juntas, o ato de cozinhar se tornou uma forma de amar.

Com as responsabilidades de ter o nosso próprio negócio, busquei por uma formação acadêmica, após relacionar que o amor que eu dedicava àquilo que eu fazia faria com que as pessoas comessem olhar e sentir de uma maneira diferente, não apenas elaborando um prato, mas levando toda essa dedicação para que elas pudessem contemplar o mundo ao seu redor, por meio do ritual alimentício.

No ano de 2017, consegui alcançar uma realização pessoal, formei-me no curso de Gastronomia no Centro Tecnológico de Lavras - CETEC, onde comecei a mudar a minha relação com a comida. Com o domínio das técnicas, eu me sentia mais inspirada, me tornando uma artista e criadora, capaz de proporcionar nas pessoas uma forma de se sentirem melhor.

A graduação em Pedagogia pela Universidade Paulista – UNIP veio, no ano de 2018, acreditando sempre em uma educação transformadora, com qualidade e não convencional. A graduação me permitiu um mundo de possibilidades e, por meio de algumas experiências ao longo da minha formação, inseri a gastronomia como uma ferramenta de instrução e educação; a alimentação me permitiu entender e sentir a cultura e as raízes dos povos.

Essa conexão entre gastronomia e cinema me possibilitou, desde o início, enxergar esses dois gêneros como arte e lugar de afeto. Por meio de reproduções cinematográficas, a imaginação pôde me transportar à outra realidade, a mesma ligação e sentimento que um cozinheiro tem ao preparar e ver o seu prato ser valorizado, criando essa relação afetuosa. Por

meio dessas duas artes, é possível ampliar o repertório cultural e expressivo, e com essas novas vivências o ser humano passa a produzir novos sentidos e significados, mudando sua percepção de realidade.

Hoje, é muito gratificante ter a oportunidade de realizar uma pesquisa baseada em experiências e vivências pessoais, uma discussão que se estabelece desde a minha infância até a minha trajetória formativa, valorizando a aprendizagem não formal, proporcionando liberdade a educação.

2 A CULTURA COMO EXPERIÊNCIA ESTÉTICA

O presente capítulo traz uma reflexão sobre os três conceitos centrais envolvidos neste estudo: a cultura, a experiência e a estética. Busca-se uma abordagem que demonstre-os como conceitos individuais e como conceitos relacionados para que, assim, seja possível compreender e perceber a cultura como uma experiência estética. De acordo com Morgado (2014), a cultura é de múltiplas concepções, estudada pelos diferentes ramos como a antropologia, a psicologia, as ciências sociais, a administração, entre outras, com um consenso de que se trata de um processo social.

No seio das ciências humanas, o conceito de cultura tem sido elemento chave de diversos e contínuos debates, no sentido de se compreender a sua real essência e significado, bem como a forma pela qual ela pode se manifestar e intervir no processo de formação e estruturação do indivíduo. Nesse contexto, encontra-se a questão da estética que se constitui em uma forma de conhecer, por meio da sensibilidade, ou, em outras palavras, ser compreendida como o estudo das formas de arte, dos processos de criação da Arte em geral e nas relações sociais, éticas e políticas decorrentes desta. Termo originário do latim *culturae* (significado relacionado ao cultivo dedicado ao campo), o vocábulo cultura consagrou, com o tempo, seu uso metafórico, o de cultivar o espírito (WILLIAMS, 1992).

Essa metáfora foi apropriada e disseminada pelo Movimento Iluminista, consagrada nos meios acadêmicos e nas mais diversas instâncias da sociedade, justamente pelo uso. A partir da naturalização dessa metáfora, foi se cristalizando o cultivo de sentido humano e, assim, o termo “cultura” começou a aparecer como autossuficiente, dissociado, portanto, do objeto desse cultivo, a partir dos séculos XVIII e XIX (WILLIAMS, 1992).

Schaefer (2014) conceitua cultura como a totalidade dos costumes, conhecimentos, objetos materiais e comportamentos aprendidos e transmitidos socialmente. O autor destaca que cada povo tem uma cultura distinta, com suas formas características próprias de combinar e preparar os alimentos, construir casas, estruturar a família e promover padrões de certo e errado.

Ainda nesse sentido, o autor destaca que uma sociedade é uma forma que um grupo humano pode tomar, composta de pessoas que compartilham uma herança e uma cultura comuns. Os membros da sociedade aprendem essa cultura e transmitem de uma geração para outra. Ela preserva a sua cultura diferente por meio de literatura, da arte, de gravações de vídeo e outros meios de expressão. Se não fosse pela transmissão social da cultura, cada geração teria de reinventar a televisão, para não falar de roda (SCHAEFER, 2014).

Firmou-se o entendimento de “cultura” como um bem que alguns têm e outros não, e esse “sentido” permanece, até os dias atuais, ao se dizer que uma pessoa é culta ou, então, que tem cultura. É preciso entender que o uso do termo culta, na verdade, se refere à intelectual, visto que o que existe não é uma pessoa culta ou não, mas, sim, saberes e culturas diferentes (ARNOLD, 2018). Portanto, verifica-se que o uso do termo culta foi dissociado da cultura, apesar de suas raízes etimológicas, devendo-se lembrar de que as culturas são diversas e algo que não é cultural para um povo pode ser para outro.

Nesse sentido, a identificação das pessoas faz parte da própria criação de suas identidades, que é algo mutável, e é formada na relação do sujeito com a sociedade. Na opinião de Hall (1997, p. 45): “O sujeito ainda tem um núcleo ou essência interior, que é o ‘eu real’, mas esse é formado e modificado num diálogo contínuo com os mundos culturais ‘exteriores’ e as identidades que esses mundos oferecem”. A identidade torna-se uma “celebração móvel” (HALL, 1997, p. 13): “formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados e interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam”. Nesse sentido, Hall afirma que um dos fatores para que a identidade seja tão fragmentada em nosso tempo é sua própria essência.

Por sua vez, Skinner (1976) considera a cultura como complexa e extraordinariamente poderosa, para o teórico, o ambiente social é construído pela cultura de um grupo. Skinner (1976) considera que a identidade de um indivíduo é condicionada pelo seu pertencer a um específico grupo social. Skinner (1976) apresenta também os três níveis de seleção pelos quais passam as respostas dos indivíduos: o filogenético, no nível da espécie, corresponde aos reflexos incondicionados, ou seja, que não são aprendidos; o ontogenético, que se refere à história de vida particular de um indivíduo, e, portanto, o que promove a diferenciação, pois interage-se com o meio de formas distintas; e, por fim, o cultural, que são as práticas culturais, reforçadas ou punidas pela comunidade na qual o sujeito encontra-se imerso.

Esses diferentes aspectos do conceito de cultura foram reunidos economicamente por Ruth Benedict quando esta escreveu que “a cultura é mais do que uma coleção de meros pedaços isolados de comportamento. É a soma total integrada de traços de comportamento aprendidos que são manifestados pelos membros de uma sociedade” (BENEDICT, 2013, p. 1). Como tal, sua dependência de métodos educativos de aquisição e transmissão desqualificou mecanismos de base biológica para a herança de características adquiridas.

Desse modo, a cultura engloba em seu contexto, os modos comuns e aprendidos de viver que são transmitidos pelos indivíduos e pelos grupos em sociedade. O que se mostra importante salientar é a ideia de que, para além de um conjunto de práticas artísticas, tradições ou crenças

religiosas, a cultura deve ser compreendida como uma dimensão da vida cotidiana de determinada sociedade. Como bem considera Williams (1992), a cultura se trata do modo de vida de um determinado povo vivendo juntos em um lugar, tendo como característica a delimitação geográfica.

Desde o momento em que os seres humanos passaram a se organizar em sociedade, a cultura esteve presente, comprovando, assim, que ela tem como uma de suas principais características o fato de ser indissociável da realidade social, mostrando-se como uma construção histórica e, também, um produto coletivo da vida humana (GUERRA, 2015). A cultura, portanto, é fruto de um ambiente socialmente construído, desencadeando em diferentes formas de usos sociais, sobretudo pela própria sociedade (BURKE, 2014).

Partindo do entendimento sobre a formação cultural, torna-se possível inferir também a ideia de experiência estética, observando-se que a Arte e a Cultura, da mesma forma que a Ciência, a Filosofia e a Religião são formas de conhecimento humano utilizadas pelos indivíduos com a finalidade de compreender, de forma clara e objetiva, a realidade. “A cultura é uma construção histórica, bem como um produto coletivo da vida humana” (GUERRA, 2015, p. 1). Dessa forma, apreende-se que falar em cultura implica, necessariamente, se referir a um processo social concreto. De acordo com Guerra (2015, p. 1):

Costumes, tradições, manifestações culturais e folclóricas como festas, danças, cantigas, lendas, etc. só fazem sentido enquanto parte de uma cultura específica; ou seja, as manifestações culturais não podem ser compreendidas fora da realidade e história da sociedade a qual pertencem.

Partindo desse entendimento, corrobora-se a apreensão de uma das principais características da cultura, ou seja, o fato de esta ser indissociável da realidade social. Outra das características da cultura é o seu aspecto dinâmico, o que mostra a pertinência de se pensá-la, sempre como um processo, e não como algo estagnado no tempo, o que fica ainda mais claro no contexto do mundo atual, cada vez, mais globalizado e marcado por rápidas transformações tecnológicas e pelo constante contato entre as culturas e disseminação de padrões culturais pelos meios de comunicação de massa.

O termo cultura faz referência à ação de cultivar o espírito humano e as faculdades intelectuais do homem. Sua definição, ao longo dos anos, foi evoluindo e, desde a época do Iluminismo, passou a ser associada à civilização e ao progresso. De acordo com Diana (2012, p. 1):

Cultura é um conceito amplo que representa o conjunto de tradições, crenças e costumes de determinado grupo social. Ela é repassada através da

comunicação ou imitação às gerações seguintes. Dessa forma, a cultura representa o patrimônio social de um grupo sendo a soma de padrões dos comportamentos humanos e que envolve: conhecimentos, experiências, atitudes, valores, crenças, religião, língua, hierarquia, relações espaciais, noção de tempo, conceitos de universo.

Ressalta, ainda, a autora que a cultura pode também ser definida como o comportamento que ocorre por meio da aprendizagem social. Tal dinâmica faz dela uma ferramenta poderosa para a sobrevivência humana. Existem, ainda, outras definições para o termo cultura como, por exemplo, a que se refere à cultura como o conjunto de informações e habilidades que um indivíduo possui. Para a Organização das Nações Unidas, para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2002), a cultura confere ao ser humano a capacidade de refletir sobre si mesmo: por meio da reflexão, o homem discerne valores e procura novas significações.

No atual mundo globalizado, o estudo da cultura assume características peculiares, devido ao desenvolvimento da indústria cultural e de novas tecnologias de informação e conhecimento. Por um lado, vivemos um aumento enorme do intercâmbio de conhecimento e de informação entre diferentes sociedades em todo o planeta; por outro, este é um processo desigual que pode modificar maneiras tradicionais de viver, produzir e se identificar culturalmente (GUERRA, 2015, p. 1).

As culturas humanas apresentam elementos e características importantes tais como: serem múltiplas, diferentes, irredutíveis entre si e, principalmente, por não serem hierarquizáveis. Isso mostra que não faz sentido algum, no contexto da acepção antropológica do termo, se falar de cerca de cultura, ou de culturas superiores, ou inferiores a outras.

Diante do exposto, a educação e a formação são processos sociais fundamentais na criação do homem e da humanidade, dos quais dependem a continuidade da cultura e o destino da humanidade, bem como de cada indivíduo. São processos que são expressões da natureza humana e da existência humana. Sem educação e formação, toda a cultura e civilização permaneceriam mortas, diante das quais, se pudessem existir, o homem do futuro passaria sem qualquer conhecimento e compreensão.

A educação é, portanto, vista como um dos fatores decisivos no desenvolvimento do indivíduo, pois educar é conduzir de um estado a outro, é criar possibilidades numa certa direção o que é susceptível de educação para o bem-estar da coletividade e da sociedade como um todo. Deve-se ficar atento de que a educação não pode ser compreendida fora de um contexto histórico-social concreto, uma vez que o costume social bem como suas transformações culturais e econômicas são o ponto de partida para a compreensão das modificações e estruturas educacionais.

2.1 Conceituando Experiência

A experiência se caracteriza como uma forma direta de conhecimento, ou seja, essencialmente falando, a experiência é o verdadeiro conhecimento, dado que, pelo fato de não exigir e/ou envolver a crença, exclui, conseqüentemente, qualquer necessidade de se acreditar. Para Larrosa (2016), a experiência se relaciona com algo que se quer provar. Nesse mesmo sentido, Merleau-Ponty (2001, p. 224) considera que, a partir da experiência que um indivíduo se identifica com algo, nas palavras do autor: “o mundo não é um objeto tal que eu chegue a ter o poder da lei da criação; ele é um ambiente natural; ele é o universo de todos os meus pensamentos e todas as minhas percepções explícitas”.

Um exemplo claro e interessante é expor a analogia do fogo, salientando que, ao se colocar a mão na chama, não é necessário acreditar na dor nem é preciso a existência da crença na dor para esta aparecer. Isso quer dizer que a dor é experimentada, é imediata, direta e, com ela, vem uma intensidade que se antecipa às crenças e interpretações intelectuais. De acordo com López (2011, p. 2):

O conceito de experiência se apresenta, na obra de Foucault, como uma constelação integrada por três problemáticas intimamente vinculadas entre si: os jogos de verdade, as relações de poder e as formas de subjetividade às quais estes jogos dão lugar. Estes elementos são veiculados através de dispositivos heterogêneos (proposições científicas, procedimentos administrativos, estruturas arquitetônicas, etc.) que abarcam tanto o âmbito do dito como do não dito. Tais dispositivos configuram uma “experiência histórica” singular, na qual o ser (o sujeito) se pensa a si próprio e se toma como objeto de ação moral.

Também é possível perceber, segundo uma afirmação cada vez mais familiar no âmbito da filosofia, que a experiência consistiria na criação de conceitos que, no que lhe concerne, seriam espécies de nós ou pontos de condensação do pensamento de cada filósofo.

O que se torna compreensível é que existe a necessidade de se viver e de experienciar, pois é a experiência a responsável por abrir a consciência, seja o indivíduo cético ou crente, porque as experiências vão muito além dos limites da razão, criando a base para grandes pensamentos, descobertas e comprovações. Com todas essas possibilidades, o conceito de experiência da conta da correlação, dentro de uma cultura, entre os três eixos já mencionados: o saber, o poder e a subjetividade. Segundo o Dicionário online de português, é significado de experiência:

Conhecimento ou aprendizado obtido através da prática ou da vivência: experiência de vida; experiência de trabalho. Teste feito de modo experimental; prova, tentativa: neste trabalho, seu contrato é de experiência. Modo de aprendizado obtido sistematicamente, sendo aprimorado com o passar do tempo: professor de grande experiência. [Filosofia] Todo conhecimento adquirido através da utilização dos sentidos. Etimologia (origem da palavra experiência). Do latim *experientia*.ae (EXPERIÊNCIA, 2021).

Jorge Larrosa descreve que a experiência é essencialmente aquilo que o homem faz, assim, ela só existe, a partir do fazer (do que já fizemos ou acabou de nos acontecer).

A experiência é o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca. Não o que se passa, não o que acontece, ou o que toca. A cada dia se passam muitas coisas, porém, ao mesmo tempo, quase nada nos acontece. Dir-se-ia que tudo o que se passa está organizado para que nada nos aconteça. [...] a experiência é, em espanhol, “o que nos passa”. Em português se diria que a experiência é “o que nos acontece”; em francês a experiência seria “ce que nous arrive”; em italiano, “quelloche nos succede” ou “quelloche nos accade”; em inglês, “thatwhatis happening tous”; em alemão, “wasmirpassiert.”. A experiência existe a partir do fazer, alias do feito, pois experiência é um ganho de passagem e necessita de espaço no tempo (LARROSA, 2001, p. 21).

Conforme as ideias apresentadas por Larrosa (2001), a primeira coisa a se considerar no que se refere à experiência e a sua real compreensão é separá-la da informação. Da mesma forma, no tocante ao saber de experiência, é necessário separá-lo de saber coisas, tal como se sabem ao ter informação sobre as coisas, quando se está informado.

É preciso entender que a experiência está se tornando, cada vez, mais rara por quatro motivos fundamentais. Em primeiro lugar, pelo excesso de informação. A informação não é experiência. E mais, a informação não deixa lugar para a experiência, ela é quase o contrário da experiência, quase uma antiexperiência. Em segundo lugar, por excesso de opinião. Isso porque o sujeito moderno é aquele sujeito informado e que opina, fazendo com que a opinião, assim como a informação, se converta na contemporaneidade em um imperativo, sem se considerar que a obsessão pela opinião anula as possibilidades concretas de experiência, fazendo com que nada (de fato) aconteça.

E quando a informação e a opinião se sacralizam, quando ocupam todo o espaço do acontecer, então o sujeito individual não é outra coisa que o suporte informado da opinião individual, e o sujeito coletivo, esse que teria de fazer a história segundo os velhos marxistas, não é outra coisa que o suporte informado da opinião pública. Quer dizer, um sujeito fabricado e manipulado pelos aparatos da informação e da opinião, um sujeito incapaz de experiência. E o fato de o periodismo destruir a experiência é algo mais profundo e mais geral do que aquilo que derivaria do efeito dos meios de comunicação de massas sobre a conformação de nossas consciências (LARROSA, 2002, p. 16).

Em terceiro lugar, por falta de tempo. Tudo o que se passa, passa demasiadamente depressa, cada vez mais rápido, fazendo com que se reduza o estímulo fugaz e instantâneo que é imediatamente substituído por algum outro estímulo ou, então, por outra excitação igualmente fugaz e efêmera.

O acontecimento nos é dado na forma de choque, do estímulo, da sensação pura, na forma da vivência instantânea, pontual e fragmentada. A velocidade com que nos são dados os acontecimentos e a obsessão pela novidade, pelo novo, que caracteriza o mundo moderno, impedem a conexão significativa entre acontecimentos. Impedem também a memória, já que cada acontecimento é imediatamente substituído por outro que igualmente nos excita por um momento, mas sem deixar qualquer vestígio. O sujeito moderno não só está informado e opina, mas também é um consumidor voraz e insaciável de notícias, de novidades, um curioso impenitente, eternamente insatisfeito. Quer estar permanentemente excitado e já se tornou incapaz de silêncio. Ao sujeito do estímulo, da vivência pontual, tudo o atravessa, tudo o excita, tudo o agita, tudo o choca, mas nada lhe acontece. Por isso, a velocidade e o que ela provoca, a falta de silêncio e de memória, são também inimigas mortais da experiência (LARROSA, 2002, p. 18).

Em quarto lugar, por excesso de trabalho. Esse também tem se mostrado um inimigo mortal da experiência, tirando o ânimo e estímulo do indivíduo, fazendo com que ele se sinta, cada vez, mais sobrecarregado e sem perspectivas de novas iniciativas, novas “experiências”. Por isso, é preciso se atentar para as ideias apresentadas por Larrosa (2002, p. 26) quando este diz que:

A experiência, a possibilidade de que algo nos aconteça ou nos toque, requer um gesto de interrupção, um gesto que é quase impossível nos tempos que correm: requer parar para pensar, parar para olhar, parar para escutar, pensar mais devagar, olhar mais devagar, e escutar mais devagar; parar para sentir, sentir mais devagar, demorar-se nos detalhes, suspender a opinião, suspender o juízo, suspender a vontade, suspender o automatismo da ação, cultivar a atenção e a delicadeza, abrir os olhos e os ouvidos, falar sobre o que nos acontece, aprender a lentidão, escutar aos outros, cultivar a arte do encontro, calar muito, ter paciência e dar-se tempo e espaço.

Também é interessante destacar que a experiência oferece ao indivíduo a possibilidade de fazer com que ele tenha mais confiança e saiba quais são os caminhos e atitudes mais corretos a serem escolhidos.

Na busca por um solo comum entre os aspectos sensível e racional, como fundamento para qualquer proposta de construção do conhecimento, Merleau-Ponty (2011) estabelece uma crítica radical à dicotomia sujeito e objeto. Suas indagações se dirigem a questionar o projeto moderno, herança clássica platônica, de separação entre consciência e mundo, particularmente ampliada na filosofia cartesiana, que determina a consciência, *res cogitans*, sujeito cognoscente

ou espírito, descrito como interioridade; e a coisa, matéria, *res extensa* ou objeto, definida como exterioridade.

Merleau-Ponty (2011) defenderá o resgate de uma camada pré-humana, lugar onde a experiência forja seus recursos selvagens antes de se acomodar à objetividade (em si) e/ou subjetividade (para si). A radicalidade da proposta rompe com o adquirido e se funda no precedente, no irrefletido, renunciando à ideia de representação do pensamento, como defendida na concepção kantiana. Para o filósofo francês, todo pensamento se expressa corporalmente, é, ao mesmo tempo, consciência e carne.

Nóbrega (2016, p. 27) adverte que a consciência, para Merleau-Ponty, “não é transparente em si mesma, mas contaminada pelo engajamento no mundo, engajamento que só é possível, em última instância, pelo corpo na relação com o outro”. Nesse sentido, o corpo não é uma reunião de aspectos físico-fisiológicos e biológicos, mas um *nó de significações vivas*. Nesse contexto, é a *carne* que entrelaça o corpo e as coisas, ela converte em si o que é comum dos outros seres, facultando ao corpo o direito de coexistir com as coisas, como se estivessem atados em uma mesma trama.

A atividade artística orienta as análises de Merleau-Ponty sobre a experiência corporal como originária e fundante do mundo sensível. A obra de arte é entendida como um mundo em questão e, portanto, não pode ser apreciada como uma réplica de um sensível, mas como um lugar de gestação que não conserva, mas recolhe em si, pela experiência corporal do artista, simultaneamente, sensação e pensamento, conhecimento e ação, sujeito e objeto. Nessa perspectiva, “não é ao objeto físico que o corpo pode ser comparado, mas antes à obra de arte” (MERLEAU-PONTY, 2011, p. 208).

O resgate da experiência sensível, proposto por Merleau-Ponty (2011), sugere novas reflexões sobre as construções epistemológicas, a impossibilidade de desconsiderar as ambiguidades próprias do ato de conhecer/criar e nos convida a pensar as imbricações, liberadas das representações dicotômicas, provenientes da cisão entre corpo e conhecimento.

Assim, sugestiona-se que as crianças são caracterizadas não como indivíduos que se posicionam ou se impõe diante de algo, mas por suas vivências e exposições aos acontecimentos. Desse modo, tem-se que o que acontece é comum e o que se experimenta é subjetivo, portanto, não se pode repetir. É a criança, então, que, ao ser exposta aos acontecimentos, fica aberta às condições de se transformar, condição a ela inata, lança-se tomando as situações de modo lúdico (LARROSA, 2016).

2.2 Conceito de Estética

De acordo com Cecim (2014), a estética, também chamada Filosofia da Arte, é uma das áreas de conhecimento pertencentes à filosofia. Tem sua origem na palavra grega *aisthesis*, que significa “apreensão pelos sentidos”, “percepção”. Um dos fundamentos dessa área filosófica é entender o mundo por meio da percepção, por meios dos cinco sentidos do corpo: visão, audição, tato, paladar e olfato.

Alexander Baumgarten (1714-1762), por volta de 1750, utilizou e definiu o termo “estética” como uma área do conhecimento, obtida através dos sentidos (conhecimento sensível) (CECIM, 2014). A partir de então, a estética, ao lado da lógica, passou a ser entendida como uma forma de conhecer pela sensibilidade e se desenvolveu como uma área do conhecimento. Atualmente, é compreendida como o estudo das formas de arte, dos processos de criação de obras (de arte) e em suas relações sociais, éticas e políticas. Ressalta Santana (2015, p. 1), a partir de suas ideias, que:

A Estética é uma especialidade filosófica que visa investigar a essência da beleza e as bases da arte. Ela procura compreender as emoções, ideias e juízos que são despertados ao se observar uma obra de arte. É natural ver esta disciplina levantar questões sobre a natureza da arte, as causas de seu êxito, seus objetivos, seus meios de expressão, sua relação com a esfera emocional de quem a produz, seus mecanismos de atuação – ela deriva de intenções instigantes, simbólicas ou catárticas? –; acerca do potencial humano de entendimento do conteúdo da produção artística, do significado do prazer estético.

Desde a sua relação estabelecida com o belo entre os gregos, a estética vem, até os dias de hoje, se transformando, buscando compreender os fatores principais que fazem com que os indivíduos possuam um “pensamento estético”. Na formação dos professores, deve-se realçar a importância do olhar estético, porque o filósofo Merleau-Ponty, por meio de sua filosofia do olhar, entende que se pode ampliar o sentido de visibilidade. De forma meio complexa, Merleau-Ponty (1999, p. 105) expõe que:

Ver é entrar em um universo de seres que se mostram, e eles não se mostrariam se não pudessem estar escondidos uns atrás dos outros ou atrás de mim. Em outros termos: olhar um objeto é vir habitá-lo e dali apreender todas as coisas segundo a face que elas voltam para ele. Mas, na medida em que também as vejo, elas permanecem moradas abertas ao meu olhar e situado virtualmente nelas, percebo sob diferentes ângulos o objeto central de minha visão atual. Assim, cada objeto é o espelho de todos os outros.

Essa é a essência da educação do olhar estético, porque na concepção de Merleau-Ponty, “olho é o corpo, como a pintura nesse texto refere-se à escrita, a cor ao vivido e a espiral, o caminho trilhado, o retorno ao vivido, na medida em que o corpo é o próprio ponto de vista sobre o mundo”, segundo Benito e Nunes (2013, p. 77). O visível é apreendido pelos olhos, e, só dessa maneira, apreende as coisas visíveis.

Pode-se dizer que o belo e o feio; o atraente e o repugnante são conceitos opostos, sim, mas o juízo subjetivo depende da formação de quem vê uma obra de arte, porque o olhar é fruto de todo um complexo conceitual e ideológico, normalmente dependente da classe dominante, pois “os indivíduos são “educados” para ver o que determinados propósitos religiosos, políticos, econômicos e culturais desejam que eles vejam”, afirmam Vergara, Carvalho e Gomes (2004). É necessária uma distinção, no campo artístico e estético, porque teoria e prática não são a mesma coisa.

A existência da imagem com função documental pode ser notada, desde o início da civilização, quando o homem demonstrou capacidades de comunicar-se por meio de imagens – pinturas rupestres ou pictogramas das cavernas; mais recentemente, “as pesquisas físico-químicas que conduziram ao surgimento da fotografia, o advento do cinema, televisão e vídeo” levaram Guy Debord a conceber o conceito de “espetacularização” na década de 1960, do século XX.

Tornou-se lugar comum afirmar que vivemos numa sociedade em que a linguagem imagética predomina. Na década de 1960 foi cunhada a expressão *sociedade do espetáculo* livro quase profético de Guy Debord que antecipa a era da *aparência* em detrimento da *essência* (DEBORD, 1997, p. 3).

A espetacularidade é um fenômeno comum e recorrente tanto na sociedade quanto na literatura especializada nas artes e na leitura crítica da sociedade, porque, segundo Debord (1997, p. 13), “toda a vida das sociedades nas quais reinam as condições modernas de produção se anuncia como uma imensa acumulação de espetáculos”.

A experiência estética consiste em uma maneira de o ser humano conhecer o mundo, os fenômenos, os objetos (sejam estes naturais ou artificiais), o meio ambiente e as circunstâncias, e é capaz de causar, nesse indivíduo, emoções e, ainda, um entendimento estético.

A partir do momento que os sujeitos, individualmente e dentro de suas comunidades, expressam suas diversas linguagens e signos que servem como meio de comunicação (símbolos, palavras, sons, gestos, imagens), pode-se notar o quanto que a estética está presente nas atividades sociais e culturais como expressão e representação do mundo que os indivíduos percebem. Observa-se que através das expressões culturais e artísticas existe uma representação simbólica dos impulsos espirituais, racionais e emocionais que

não são transmitidos a partir de nenhum outro tipo de linguagem (MARANHÃO; VALENÇA, 2015, p. 2).

Nesse contexto, cabe esclarecer que, para se alcançar o verdadeiro entendimento estético, é preciso que alguns fatores sejam considerados, tais como: atenção ativa, abertura mental especial e contemplação sem haver um interesse pessoal. Segundo a compreensão apresentada, nota-se que a experiência estética é algo surpreendente, pois atinge um extraordinário número de seres humanos que vão ao cinema, ao teatro, ao museu, que ouvem música, dentre outras atividades relacionadas.

Dentro dessa perspectiva, Fischer (2002) ainda fornece importantes pistas que permitem o entendimento sobre o porquê de essas atividades serem tão disseminadas e, por que existe o desejo de completar a nossa vida incompleta através de outras figuras e outras formas, ao afirmar que, talvez o homem, compreendendo a pequenez de sua existência, busque nas experiências estéticas a forma de se completar: “o homem quer ser mais que apenas ele mesmo. Quer ser um homem total” (FISCHER, 2002, p. 12).

Tendo-se como base o conceito de estética poder ser entendido como o conhecimento, a caracterização e o desenvolvimento do belo, a experiência estética pode, portanto, ser concebida como uma forma de vivenciar todas as ações realizadas em relação ao que o indivíduo concebe e entende sobre beleza e perfeição.

Isso leva a compreender que a diferença existente entre a experiência estética e as outras categorias de experiência vivenciadas pelo homem reside, de forma enfática, na relação estabelecida entre sujeito e objeto. Assim, a experiência surge, de fato, quando consegue provocar no indivíduo a sensibilidade, desencadeando, conseqüentemente, neste sensações e sentimentos que o levam a perceber, reconhecer e redescobrir a realidade.

Assim, como em qualquer outra categoria de experiência humana, na experiência estética existem sempre três elementos importantes que são: um objeto a experienciar, um sujeito que realiza essa experiência e um contexto de experimentação. São elas assim definidas:

- a) o sujeito ou pessoa que experencia: pode ser a pessoa que prova o prato;
- b) o objeto ou aquilo que provoca a experiência: o prato elaborado
- c) a relação entre a pessoa que prova o prato e o prato elaborado: o efeito que a obra de arte provoca no sujeito (emoções, sensações, ideias, imagens);
- d) o contexto (social, político, econômico, cultural, etc.) em que se dá essa relação;
- e) o conjunto de significações existentes no espaço e tempo em que decorre e que fazem parte de uma história e tradições;

Espírito Santo *et al.* (2019) refletiram sobre como acadêmicos, da 4ª fase de Arquitetura e Urbanismo da Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC), Campus de Xanxerê, destacaram a ideia de interpretação da experiência estética à luz do livro *O que é beleza: experiência estética* de Duarte Júnior (1991). O autor ressalta que, na subjetividade na busca da beleza, o belo deve ser um conhecimento sensível através da experiência estética, propiciando uma fruição entre o apreciador e a obra de arte.

Nesse ponto de vista, em que entre o sujeito (apreciador) e o objeto (obra de arte), habita a beleza, encontra-se a sensibilidade e a subjetividade na busca do belo. Assim, a beleza é relativa e está em toda parte, o que é belo para um, pode não ser belo para o outro, e, nesse momento de subjetividade ocorre a experiência estética, o observador ao contemplar a beleza na obra de arte declara esse estímulo que aparece através da relação do observador com o objeto, que nada mais é: o encontro com a beleza (ESPÍRITO SANTO *et al.*, 2019, p. 2).

Apreende-se, a partir da ideia exposta, que é a partir do momento em que o indivíduo se dá conta da totalidade do que percebe devido ao seu estado estético (tornando-se um ser com consciência estética à luz do encontro com o belo, com a beleza) diante de uma obra de arte é que acontece a experiência estética, ou seja, é esse o momento em que sua percepção deixa de ser utilitária e passa, portanto, a ser estética. Duarte Júnior (1991, p. 55-56) explana que:

A percepção estética é conseguida exatamente porque “saber que o que está à nossa frente não tem significação prática no mundo é o que nos permite dar atenção à sua aparência como tal”. [...] Trata-se de uma percepção que apreende o objeto como um todo, sem analisar (conceitualmente) suas formas constituintes; trata-se de uma percepção global das formas expressivas.

Diante do que foi visto, torna-se evidente que é pelos canais da sensibilidade que ocorre o momento no qual o indivíduo se encontra com a beleza e se torna um ser dotado de consciência estética, ou, em outras palavras, quando ele se coloca no lugar da obra de arte em seu ápice de alteridade com a obra.

Nesse sentido ainda, Espírito Santo *et al.* (2019), com base em Duarte Júnior (1991), enfatizam que uma obra de arte não transmite igual sentimento ou conceito para todas as pessoas, porém, para os sentimentos que existem nelas. Isso porque, ao apresentar uma obra de arte, o artista mostra algo subjetivo, intrínseco à obra, com linguagem própria, querendo, com isso, mostrar o que não pode ser dito pela linguagem conceitual e/ou pela linguagem discursiva. Nesse momento, essa linguagem se transforma em um código expressivo.

Como se percebe, é, exatamente, nesse momento em que a arte se transforma em código expressivo que ocorre a experiência estética visto que o objeto contemplado durante essa

experiência é, de fato, vivenciado na perspectiva do momento indelével e subjetivo no estado estético do observador na relação com o outro, no caso, com a obra de arte.

Por esse caminho, considera-se a experiência estética e a educação como constituintes de um solo comum, ou seja, a arte permite desenvolver um processo educativo que exige um desenvolvimento técnico, a compreensão do esquema corporal, gestual e das expressões operadas por nossos movimentos, de modo complementar, a educação é um ato de criação, de reinvenção e de ressignificação do mundo.

As experiências estéticas estão à disposição do ser humano nas mais diferentes situações e todas elas são significativas para a completude do indivíduo. No caso específico deste estudo, encontra-se a experiência estética promovida por meio da arte, da cultura, tendo em vista a ideia de que estas sempre mobilizaram e continuam mobilizando as pessoas a se deliciarem com suas manifestações, aproximando pessoas das mais diferentes histórias e idades, dada a sua força de propiciar prazer e encantamento, mesclando, em seu contexto, também aprendizado, conhecimento e vivências. Segundo Nogueira (2012, p. 3):

Apostar na dimensão emancipatória da cultura é acreditar no ser humano como sujeito a transformações e para isso a arte é fundamental, mais particularmente nas experiências estéticas que acontecem no encontro com a obra de arte. E quanto mais desconcertantes forem estas experiências, maior seu poder transformador, daí o assombro como elemento constitutivo de mudanças.

Daí reside a importância do encontro entre cultura e experiências estéticas para proporcionar e propiciar ao indivíduo um contato mais direto com a realidade e com a forma pela qual ele percebe e a entende. Uma combinação de informações internas e externas representadas em sinais de *feedforward* e *feedback* dos dois sistemas complementares desempenha um papel importante na criação de estabilidade perceptiva e, até mesmo, prazer. A experiência estética também é um fenômeno corporificado, diretamente ligado à adaptação e percepção estética, e ainda ajuda a lidar com o ambiente.

3 CINEMA, EDUCAÇÃO E GASTRONOMIA

Por meio da experiência audiovisual que a professora Rosa, da Escola Municipal Padre Dehon, na cidade de Lavras, me propiciou, no ano de 2005, foi possível um despertar de conhecimento e autoconhecimento, com a observação da grandeza dos personagens e a dinâmica de todo o enredo. Toda essa experiência foi necessária para que, no momento certo, fossem verbalizados os sentimentos que vivi naquele ano.

O cinema é um conteúdo importante na formação humana, somos seres visuais e a imagem tem esse poder de provocar, intrigar e chamar a atenção. As salas de aulas precisam de uma motivação e envolvimento para que todo esse processo de ensino-aprendizagem funcione e se torne, cada vez, o mais prazeroso e agradável possível. O cinema entra com esse gatilho, uma ferramenta para despertar o interesse para com leitura, envolvimento em discussões e tantas outras possibilidades.

O cinema ¹ é uma arte, a *sétima arte*, uma cultura artística coletiva, que necessita de um vasto número de especialistas para elaboração, produtores, diretores, atores, figurinistas, operadores de câmaras, profissionais de sonoplastia, editores de imagens, sons. Caracteriza-se pela expedição de imagens em movimento. Contudo, antes de adentrar nessas discussões, é necessário o retorno ao nascimento do cinema. Neste capítulo, buscou-se relacionar cinema, educação e gastronomia, trazendo, ao final, uma proposta pedagógica, a partir do cinema, devendo-se destacar a importância de conhecer a história e as possibilidades do cinema, bem como sobre a gastronomia como uma possibilidade para a formação como experiência estética.

3.1 O nascimento do Cinema

Em 28 de dezembro de 1895, foi apresentado ao público, por Louis e Auguste Lumière, – os *irmãos Lumière* – o *cinematógrafo*, um aparelho de filmagem e projeção de filmes. Os irmãos ficaram conhecidos como os pais do cinema e introduziram com a sua máquina um sistema diferente do idealizado por Thomas Edison, o *cinetoscópio*, em que o cinema era apresentado de forma individual. A partir dessa nova invenção – o *cinematógrafo* – o cinema passa a ser veiculado para salas inteiras, salas de cinema.

Foi em Paris, na primeira sessão pública de projeção de imagens (28 de dezembro de 1895), que os *irmãos Lumière* apresentam dez pequenos filmes/documentários e, entre eles, o

¹ Arte de compor e realizar filmes para serem projetados. Sala de espetáculos onde se vêem projeções cinematográficas. [Por Extensão] A própria projeção cinematográfica (EXPERIÊNCIA, 2021).

notável – Le Repas de Bébé (O Almoço do Bebê) – que pode ser analisado como a primeira celulóse gastronômica. O documentário mostra o próprio Auguste Lumière e sua manceba Marguerite alimentando seu proveniente Andrée. Rosenfeld (2009) ressalta a importância dessa data e considera que ela teve por efeito o nascimento do cinema:

[...] finalmente em 28 de dezembro de 1895, na histórica exibição pública do Grand Café de Paris, no Boulevard des Capucines, apresentam um programa de ‘documentários’ e é esse o dia em que geralmente é considerada a data do nascimento do cinema (ROSENFELD, 2009, p. 62).

É em relação a esse cenário que o cinema passa a ser compreendido, como um fazer coletivo, que congrega em sua constituição elementos múltiplos do trabalho com a linguagem, com características várias e próprias, além de um grupo distinto que desempenha sua função na construção cinematográfica. A construção do cinema também sofre influências externas, do contexto, das relações de poder que cercam a realidade dessa construção. Alencar (2007, p. 17) salienta, ainda, que:

O cinema, chamado de “a sétima arte”, é muito recente na história da humanidade e amálgama diversas artes: a pintura, a fotografia, o teatro, a música e a interpretação. É uma arte coletiva porque para a sua realização necessita de inúmeras pessoas como produtores, diretores, roteiristas, atores e atrizes, figurinistas, cenógrafos, continuístas.

Nesse sentido, a grande pergunta que alardeia a presente seção é: o que é o cinema? Para tanto, elegeu-se, a princípio, os estudos de Bazin (2018), em especial, a obra *O que é cinema?* Composta por 36 textos do crítico, publicados entre os anos de 1959 a 1961. Cabe ressaltar, antes de tudo, que, apesar do título, os estudos bazinianos “[...] não pretendem apresentar uma geologia e uma geografia exaustiva do cinema, mas apenas conduzir o leitor a uma sucessão de sondagens, explorações, sobrevoos [...]” (BAZIN, 2018, p. 23). O autor finaliza seu primeiro texto – *Ontologia da imagem fotográfica* – expondo que “[...] o cinema é uma linguagem” (BAZIN, 2018, p. 35).

Em consonância, o cinema como linguagem compreende também a forma de produção de uma sociedade, neste circuito, cada elemento participante da construção do gênero cinematográfico não está alheio à construção dos sentidos. Os momentos, pré, durante, e pós-filmagem, participam desse processo de construção do filme, os processos de montagem e decupagem, iluminação, disposição e seleção dos planos, os sons/músicas, as cores, o enquadramento, “[...] se unem para formar o sentido do que se quer narrar” (ALENCAR, 2007, p. 28).

No decorrer do tempo, o cinema foi um importante meio de combate a diferentes formas de estigmatização social, como no caso de negros e mulheres, bem como de promoção do debate social a respeito de questões polêmicas, como os relacionamentos homoafetivos. Entretanto, do mesmo modo como o cinema ajuda na desconstrução de estigmas, ele também ajuda a consolidar determinadas representações sociais.

3.2 A Gastronomia em um contexto histórico

É pensando na experiência estética gastronômica, que a presente seção se dedica a discorrer de forma conceitual sobre a gastronomia, um conhecimento que, desde os primórdios, tem sido compartilhado. Os gregos foram uma das primeiras sociedades a produzirem documentos que tinham por objetivo registros culinários e de viagens. Tais registros articulavam conhecimentos sobre o prazer em degustar alguns alimentos. No final do período helenístico, quando houve a expansão da cultura grega no século IV a.C., o poeta, viajante e apreciador da boa mesa, o grego Arquêstrato – em grego clássico: *Ἀρχέστρατος* – deu genealogia à palavra gastronomia (*gratro, estômago e nomos, leis*) que significava, na época, “as leis do estômago” (FRANCO, 2001).

Durante a alta da Idade Moderna (séculos XV e XVII), houve o surgimento de novas técnicas e sabores, tornando o ato de cozinhar uma arte. De início, a Europa começa a se expandir, em quantidade, dando lugar a uma época com novas experimentações, ingredientes e sensações ao paladar. Nessa mesma época, Taillevent² escreve o primeiro livro de receitas gastronômicas, impresso *Le Viandier*, tornando a França o ponto central da gastronomia no mundo (FRANCO, 2001).

O termo adquiriu um caráter mais abrangente, ao final do século XVIII, com o francês Brillat-Savarin, apelidado como “O Filósofo Gourmet”, amante de uma boa mesa, o qual se aventurou, em diversos países, para obter várias experiências gastronômicas. O autor tinha em mente, de acordo com sua autobiografia, *A Fisiologia do Gosto*, dar significados e sentidos, construídos por meio de técnicas usuais do cotidiano, uma capacidade desenvolvida pelos seres humanos através da fascinação pela comida (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

A arte da gastronomia, já nos primeiros anos, se constrói como um espaço *antropológico*, que retoma memórias e que se constitui por meio delas. É o lugar do prazer, do

² Guillaume Tirel, conhecido como Taillevent, foi uma figura importante no início da história da culinária francesa. Ele foi cozinheiro da Corte da França na época dos primeiros reis Valois e da Guerra dos Cem Anos. Sua primeira posição foi enfant de cuisine para a rainha Jeanne d'Évreux.

prazer à mesa, após a labuta cotidiana. No livro *A fisiologia do gosto*, do francês Brillat-Savarin (1995), com novos significados e sentidos:

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos. Assim, é a [gastronomia] que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57).

No século XIX, a culinária francesa chega a um nível elevado com a criação da renomada escola *Le Cordon Bleu*, em 1985. Cresce, assim, o interesse da gastronomia como estudo e negócio, uma oportunidade para se espalhar e adaptar pelo mundo. Na França, os chefs Berchoux, Raison e Balzac se estabeleceram, desde o início do século, precedidos e desenvolvidos por Grimod de La Reynière (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Como supracitado, a história da gastronomia é uma das mais antigas, datando há sete mil anos, quando o ser humano conseguiu meios seguros de obter e dominar o fogo. Nos primórdios da existência da humanidade, iniciou-se, segundo os historiadores, o período *Paleolítico* (2.5 milhões - 10.000 a.C.), quando o homem começou a caçar para adquirir seu alimento (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A descoberta se deu, ao girar um bastão de madeira dura e seca dentro de uma cavidade de madeira ou ao bater uma pedra contra a outra, tornando possível a sobrevivência em regiões frias, luz à noite, segurança contra predadores, cozimento dos alimentos e, conseqüentemente, viver com mais qualidade de vida. Essas ações proporcionam uma riqueza de descobertas antes desconhecidas, possibilitando o crescimento de populações e desenvolvimento humano em um lugar fixo (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). O domínio do fogo é um fator muito importante nesse processo.

Era de se esperar que os hominídeos, com suas inquietações, após dominar o fogo, começariam a produzir utensílios para criar possibilidades de domínio, no meio ambiente, e comunicação, promovendo o convívio social; passava então a ser adorado, inspirando mitos e lendas sobre a sociedade. Sobre a domesticação do fogo, é correto afirmar, segundo Goudsblom (2014, p. 62) que:

A domesticação do fogo significou uma mudança no equilíbrio de controle: o rumo tomado por um incêndio já não era exclusivamente determinado pelas forças 'naturais', mas em parte pela ação humana. Nossos ancestrais não tinham pleno conhecimento de todas as implicações do que eles estavam fazendo, mas

tinham uma noção de como o fogo se comportaria e, mais importante, como queria que se comportasse.

Essas ações proporcionaram uma riqueza de descobertas antes desconhecidas, possibilitando o crescimento de populações e desenvolvimento humano, surgindo como um potencializador para o progresso cultural humano, essenciais para o início da civilização. A capacidade de controlar o fogo foi uma habilidade tremendamente valiosa, constituindo ao homem a capacidade de modificar o seu mundo, Vaghetti *et al.* (2007, p. 269) afirmam que:

O homem controlou o fogo, e emancipou-se do seu ambiente natural, pois não dependia mais somente do sol para iluminar os seus caminhos e para lhe aquecer. Com o fogo, passou a dominar os animais, a cozinhar certos alimentos e, acima de tudo, passou a controlar sua força física, fazendo com que se afastasse definitivamente do “comportamento dos outros animais, afirmando sua humanidade”.

Ao longo dos anos, cada sociedade aderiu formas culturais de se alimentar, influenciados por gostos e paladares construídos desde a infância, estabelecendo ao ato de cozinhar um ritual capaz de marcar o coração e a memória de qualquer indivíduo. Sobre a relação entre gostos e cultura, pode-se afirmar que:

[...] o gosto varia de indivíduo para indivíduo, entre as diferentes idades de um mesmo indivíduo, entre as classes sociais, de cultura para cultura e de uma época para outra na mesma cultura. [...] O gosto partilhado por várias pessoas – sejam membros de uma família, de uma comunidade, de uma época – sugere uma construção coletiva que não se confunde com a experiência gustativa de cada um (DÓRIA, 2006, p. 195).

A história da gastronomia se constitui juntamente à própria história do homem, e está diretamente associada às nossas necessidades e ao nosso gosto; comer é também comer com os olhos, a comida apresentada de forma visual, com um toque artístico/escultural que aguça o nosso apetite e nosso desejo.

A arte da gastronomia mundial é relacionada à arte de cozinhar e ao prazer de comer, as condições de vida que um grupo de pessoas ou sociedade são influências além da latitude, natureza dos solos, do mar, clima, também os seus hábitos alimentares. Esses hábitos são imprescindíveis para conhecer sua cultura. O homem no seu meio social desenvolveu, com o passar do tempo, o seu paladar, e quis temperar o alimento, por exemplo, não só comê-lo, utilizando, assim, os condimentos que foi conhecendo e podendo dar mais sabor ao que comia.

E necessário enfatizar que o Paleolítico foi o período considerado o mais longo da Pré-História, tendo a humanidade surgido, em até 8000 a.C. Na Idade da Pedra Lascada, os homens eram nômades, viviam em grupos de um local para outros para se sentirem mais seguros para

caçar, pescar, e coletar de frutos e raízes, fugir do frio, chuvas, de animais, habitavam cavernas, tendas de pele animal ou cabanas feitas com galhos, madeira, ossos e dentes, depois, de pedras lascadas e marfim (DÓRIA, 2006).

Eles tinham uma linguagem primitiva, emitiam poucos sons, não era possível entender o que eles queriam dizer, somente quem era do mesmo grupo entendia o linguajar; as mulheres faziam a comida e os homens saíam para caçar. Logo, o domínio do fogo para conseguir se esquentar com uma fogueira e acender um caldeirão para cozinhar o que se caçava foi uma das maiores conquistas do homem paleolítico. A princípio, era feito pela queda de raios, depois a humanidade aprendeu a provocar o fogo pelo atrito entre as pedras ou madeiras.

No filme *A guerra do fogo*, título original *Le guerre du feu*, realizado em 1981, sob a direção de Jean-Jacques Annaud, roteiro de Gérard Brach, baseado em romance de J.H. Rosny, sob as paisagens das locações na Escócia, Quênia, Islândia e Canadá, a linguagem corporal e seu linguajar foram descritos a partir do surgimento das primeiras instituições sociais. Somos conduzidos à Pré-história da humanidade e, como construíram civilizações, como se transformaram e se desenvolveram, evoluímos conforme o homem foi descobrindo uma forma de se socializar, até os dias de hoje.

O fogo e a comida servem de traços de identidade cultural para grupos sociais tradicionais na cultura brasileira, como é para os gaúchos o seu churrasco, por isso vemos como são as varandas em nossas casas e apartamentos, hoje. A comida, o fogo e a História da humanidade, e sua evolução ser descrita conforme o que produzimos com nossas descobertas e hábitos: assar às presas e, passamos a cozinhar e combinar carnes e legumes, fazer doces, defumar e grelhar algumas iguarias.

A alimentação e a comida imbuem os sentidos e significados, dotadas de valores culturais, emocionais e mudanças da civilização. Atualmente, as famílias se agrupam, se reúnem para fazer casamentos, festas de aniversário, churrascos no fim de semana, almoço no domingo, festa de confraternização; seja a comida natural ou caseira, ou processada em variadas embalagens. Essas reuniões têm muitos significados para esses familiares que gostam de se reunir para celebrar, assim como aqueles desconhecidos que dividem a mesma mesa num restaurante *fast food*; momento de relaxamento e confraternização em torno da mesa; em um almoço no refeitório da empresa, ao término do plantão: compartilhar a refeição faz parte do nosso processo evolutivo.

3.3 Gastronomia e suas contribuições

O ser humano transforma os alimentos em cultura, que se expressa, por meio das maneiras como se alimenta. O ato de comer está entre o que é natural e o que é social/cultural no homem, pois, para a sua sobrevivência, é indispensável o alimento, conforme os hábitos e costumes praticados em seu meio. De acordo com Franzoni (2016, p. 16), “a comida e a gastronomia podem ser consideradas cultura, determinantes da identidade, bem como ferramentas de comunicação da mesma”.

A alimentação é uma necessidade biológica essencial para a existência humana, tão importante quanto respirar e se hidratar, levando-se em conta, sobretudo que a ausência do alimento leva à morte. Comer é um ato pela vida, e todo animal precisa para se manter vivo. Assim, vemos que um traço marcante que sempre diferenciou o homem dos outros animais em relação à alimentação foi a comensalidade (FRANCO, 2001).

Conforme Flandrin e Montanari (1998, p. 108), a comensalidade trata-se do:

[...] primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros [...]: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e, sobretudo) para transformar a essa ocasião em momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: ‘Nós não nos sentamos à mesa para comer — lemos em Plutarco — mas para comer junto.

Refletir sobre toda a experiência humana como uma permanente tensão entre interesses convergentes ou divergentes, sempre baseados em tensões que ora justificam a permanência de determinadas categorias que se mantêm no poder à custa do aleijamento de outras é constatar o caráter essencialmente dinâmico da história em sua relação com suas temáticas, conteúdos e objetos de pesquisa. Desse modo, Vieira (1998, p. 36) alude que “[...] Cultura passa a ser apreendida como todo um modo de vida e todo um modo de luta, não podendo ser pensada como um reflexo ou eco de uma base material”.

Aspectos da formação de cultural de uma sociedade que refletem o próprio modo de organização política e social adquirido a partir de sua trajetória histórica coletiva (VIEIRA, 1998). Produção de ideias, padrões coletivos de diálogo com a preservação dos vestígios culturais impressos no modo de viver e fazer cotidianamente a trajetória da sociedade em suas expressões econômicas, considerando a inserção dos indivíduos ao refletirem e reproduzirem esses padrões. Numa formação que reflete diretamente na linguagem.

Em cada sociedade é possível perceber uma diversidade de valores morais, religiosos, artísticos, entre outros, os quais integram sua cultura popular. Vale ressaltar que estas podem sofrer, temporalmente, modificações, haja vista, de ser um fenômeno dinâmico. O multiculturalismo coloca o indivíduo a decidir sobre a sua identidade e a identidade do outro, que não é uma situação simples, provoca resistências contra as semelhanças estereotipada e o reconhecimento da sua unicidade, o entendimento que cada indivíduo, cada identidade é específica.

Assim, lidar com diversidade cultural no ambiente escolar se torna um desafio diário de todos aqueles que formam esse ambiente, principalmente quando se considera dar as mesmas oportunidades aos alunos de diferentes raças e culturas, assim como dar importância em relação ao conteúdo de abordar a influência das diferentes culturas que formam o Brasil, sem dar maior visibilidade a apenas uma.

A multiculturalidade³ no espaço escolar, portadores de especificidades culturais e étnicas diferentes, colorações diversas que dependem dos encontros que nela se desenvolvem, têm trocas experienciais, por meio das quais o indivíduo pode empreender um percurso destinado ao crescimento pessoal e espiritual. Torna-se cada vez mais necessário desenvolver uma educação voltada para a aceitação e o respeito do outro, estimular sentimentos de empatia e de atitudes inclusivas, a “criação” de cidadãos que consigam atuar positivamente na sociedade, que sejam participantes e construtores ativos.

É claro que a escola, como instituição promotora de conhecimento e habilidades, se defina aqui como lugar privilegiado, onde opera de modo a contribuir para a plena formação dos educandos de hoje, que vão constituir a sociedade de amanhã. Ela contribui para um bom desenvolvimento de cada ser humano, as ferramentas mais aptas à construção dum pensamento autônomo, crítico e justo. Isso reflete-se também na escola, onde é necessário promover uma educação multicultural para que se poder conseguir uma boa integração e, então, favorecer uma verdadeira relação, que possa ir além da pertença étnica própria de cada estudante (SIJ. Sobre o assunto, Franzoni (2016, p. 16) bem afirma que:

[...] são dois os objetivos principais de uma educação multicultural: favorecer uma igualdade de oportunidades educacionais e boa eficiência funcional, por meio da qual sobreviver na sociedade. Respeito e valorização das diferenças culturais e linguísticas, alteração dos estilos de ensino-aprendizagem e dos currículos e, revisão e modificação dos materiais didáticos, os quais devem

³ O termo multiculturalidade utiliza o prefixo multi, que, no dicionário, indica muito, numeroso. A multiculturalidade implica um conjunto de culturas em contato, mas sem se misturar: trata-se de várias culturas no mesmo patamar.

ser integrados por elementos multiculturais, um currículo diversificado e rico de significados.

Diversas práticas são relativas à necessidade de oferecer as condições para a igualdade de oportunidades e de participação na sociedade; a valorização da diversidade e respeito das diferenças que representam, em realidade, um elemento enriquecedor da relação, por meio das quais estabelece-se um diálogo; desenvolver competências multiculturais, conhecer as diferentes culturas e as perspectivas relativas a essas.

O objetivo educacional é imprescindível à inclusão e à integração, diferenças culturais constituem uma educação justa, a conquista de conhecimentos e atitudes igualitárias que sirvam como base para o relacionamento e para a atuação nos contextos sociais .

O docente deve conhecer os seus alunos e as particularidades culturais presentes na turma escolar, desenvolver uma pedagogia da solidariedade e da igualdade de direitos, potencializar as aprendizagens, por meio da utilização de estratégias de ensino novas e originais, que estimulem interesse e curiosidades por parte dos alunos.

Verifica-se que a relação entre gastronomia e educação é possível, e trabalhando-se de forma interdisciplinar pode ser relacionada a diferentes disciplinas. Um dos objetivos principais da educação é representado pela necessidade de procurar novos meios de ensino, novas metodologias de transmissão de conhecimento. Os currículos de ensino-aprendizagem devem conservar essa particular predisposição à modificação e redefinição cultural em que é criada.

A gastronomia e as práticas a ela ligadas podem representar um meio de transmissão de conhecimentos e de interação cultural. É, de fato, também por meio da experimentação e da experiência de conhecer identidades e culturas alheias, cultural cotidiano, uma prática comum para todos os povos em todo o mundo, através da alimentação e o prazer em cozinhar.

“As palavras do saber e do sabor: a gastronomia como objeto de descoberta no processo de ensino/aprendizagem”, escrito por Ferreira (2011), trata-se de um estudo o qual aponta que a gastronomia pode ser utilizada no ensino de língua portuguesa, podendo ser utilizada como suporte didático pela transmissão de conhecimentos linguísticos.

As atividades do dia a dia, pertencentes ao âmbito da gastronomia, transmigram para o educativo e facilita a aprendizagem. As práticas culinárias apresentam a mesma articulação de vários programas de ensino, pelo fato de passarem pelas fases de concessão, planificação, aplicação, verificação, reformulação e avaliação final. Como bem afirma Franzoni (2016, p. 53), “o educando adquire novos sentimentos, novos conhecimentos, novas emoções, adquire uma nova alma, muda e cresce, permanecendo o mesmo”.

O conteúdo da integração, que corresponde a uma integração de conteúdos culturais, tem a finalidade de enriquecer e complementar o currículo das diferentes disciplinas. O processo de construção do conhecimento que é relativo à implementação, de processos que ajudem o aluno a compreender, são percebidos pelos vários grupos étnicos e culturais.

Em face ao exposto, podemos destacar que já se procura entender se o estudo da história pode ser abordado a partir de uma experiência direta com o aspeto culinário referente à civilização em análise, de aproximação aos conteúdos históricos e culturais, e aproximar-se a algo novo e desconhecido.

Enquanto se experimenta e saboreia-se, surgem curiosidades e questões que abrem um caminho voltado ao conhecimento e à interação com uma cultura, anteriormente desconhecida, potência encantadora da gastronomia e da culinária, aspetos culturais, aprender e conhecer uma cultura por meio da experimentação de preparações culinárias desconhecidas contribui para a geração de sentimentos de tolerância em relação ao outro.

No que concerne às mudanças em nível didático e pedagógico, torna-se necessário rever todos os processos de ensino, utilizados até agora, procurar novas metodologias que sejam criativas e originais, a interação direta dos estudantes, estimular o interesse destes, a educação inclusiva, tolerância, respeito e empatia. “A gastronomia representa aqui um meio inovador, que possibilita novas formas de aprendizagem e que torna a busca pelo conhecimento algo intrigante e saboroso” (FRANZONI, 2016, p. 55).

De acordo com Freire (2009, p. 33), “A chamada educação infantil é a viagem pela fantasia. O pensamento, como o corpo [...] quem sabe algum dia a escola da primeira infância descubra que para aprender a pensar é necessário, entre outras coisas, viver no mundo da fantasia”.

Ao entrar na escola, ainda na educação infantil, as relações se ampliam e as crianças passam a interagir com outros adultos e, também com diferentes crianças que vivem em diferentes famílias, onde há trocas de informações que são de suma importância para seu conhecimento e aprendizado. Por isso as relações sociais fazem parte dos objetivos de aprendizagem da educação infantil.

O desenvolvimento cognitivo da criança se dá por meio da interação social, ou seja, de sua interação com outros indivíduos e com o meio. Isso vale também para as relações naturais, num mundo em que, cada vez mais, o consumismo é algo que vem fazendo parte do nosso dia a dia, deve-se mostrar isso em sala de aula, ou seja, os impactos causados ao meio ambiente. Mostrar para a criança problemas, e que simples ações podem modificar toda uma história,

como separar o lixo ou mesmo entender por que não jogar óleo de cozinha no encanamento de casa, ou ainda diretamente no meio ambiente.

4 ANÁLISE DE OBRAS CINEMATográfICAS COMO UM RECURSO NO ENSINO

Brito *et al.* (2015) discutem que o cinema consegue apresentar características comportamentais de determinados grupos culturais, bem como os valores compartilhados pela sociedade. Por meio da arte, também são atribuídos valores sociais aos alimentos, que podem ser considerados mais sofisticados, associados ao romance ou atribuições de poder como o champanhe.

Especificamente em relação ao cinema, existem estereótipos e hábitos que podem surgir ou serem fortalecidos por intermédio de representações cinematográficas. Fischler (1990) entende a comida como um sistema cultural, fundamental para que uma sociedade seja compreendida. O sistema alimentar é complexo, assim como as culturas.

O alimento torna-se condutor dos sentimentos e significados humanos, um suporte de comunicação de sentimentos constitutivos das relações em sociedade. É na aquisição, no preparo, no consumo, nas práticas alimentares em geral, que meros compostos nutricionais ganham simbologias culturais próprias a cada grupo; e denotam múltiplas representações, estruturas e dinâmicas construídas pelo homem. A arte do cinema conseguiu, em boa medida, codificar os símbolos da alimentação, trazendo-os às telas com toda a complexidade que abrange o tema (BRITO *et al.*, 2015, p. 29).

A compreensão do potencial das representações gastronômicas no cinema para o ensino de gastronomia pode contribuir com a construção de práticas pedagógicas dialógicas, na perspectiva freireana, as quais estabelecem entre a gastronomia um aprendizado com uma análise crítica a respeito da função social do alimento. A educação não ocorre somente por métodos formais de ensino. Ela é um processo de apropriação e significação cultural. Envolver uma criança pelo uso de conteúdo dinâmico nas leituras compartilhadas em sala de aula pode trazer benefícios precisos para a educação (LARROSA, 2002).

O modo como hábitos culturais alimentares são apresentados para a sociedade também é um modo de educar, fortalecendo ou rompendo estereótipos. E o cinema, nesse contexto, possui uma função educativa. É preciso, então, construir práticas decoloniais no ensino de gastronomia.

Trazendo as ideias de Paulo Freire e de uma educação de transformação da realidade que nunca é neutra, toda prática educacional é política, assim como a prática política é educacional. As práticas educativas são sempre políticas porque incorporam valores, projetos, utopias que reproduzem, legitimam, questionam ou transformam as relações de poder vigentes

na sociedade; a educação nunca é neutra, é a favor da dominação ou da emancipação. É por isso que Freire distingue práticas educativas conservadoras e práticas educacionais progressistas.

Em uma prática educacional conservadora, buscamos, ao ensinar conteúdo, obscurecer o propósito de uma infinidade de problemas sociais; em uma prática educativa progressista, tenta-se, ensinando os conteúdos, trazer à luz a razão de ser desses problemas. Enquanto o primeiro tenta conceder, adaptar o educando ao mundo dado, o segundo procura desestabilizar o educando, desafiando-o, para torná-lo consciente de que o mundo é um mundo que se dá, portanto, pode ser mudado, transformado, reinventado.

A educação em si não muda o mundo, mas sem ela é impossível mudá-lo. Portanto, o educador progressista deve assumir um compromisso ético-político para construir um mundo mais justo. O educador vê a história como uma possibilidade; ele não deve perder sua capacidade de indignar-se, ele não pode ser indiferente ou neutro em face de injustiças, opressão, discriminação e exploração; deve manter e promover a esperança na possibilidade de superar essa ordem injusta e imaginar as utopias alcançáveis ("soluções viáveis e inéditas").

Além disso, a realidade não é apenas o ponto de partida da educação, mas também seu ponto final. O objetivo da educação é ajudar a transformar a realidade em nome de visões que superam a oposição, exploração, exclusão consequente do relacionamento oprimido-opressor. Sua finalidade é superar os obstáculos econômicos, sociais, políticos e culturais que impedem as pessoas de se perceberem como indivíduos. Depende de práticas sociais transformadoras, práticas educacionais críticas que permitam que os indivíduos escrevam suas próprias histórias, ou seja, tenham meios para superar circunstâncias e adversidades.

Essa é a questão que queremos discutir neste item, buscando o cinema e a gastronomia como instrumentos potentes para uma educação entendida aqui, em sentido amplo. Cinema revela paisagens, fenômenos naturais e sociais, fatos históricos, dilemas humanos, perspectivas de futuro, enfim, independentemente do gênero, o cinema nos faz "viajar" no tempo e no espaço, sempre instaurando possibilidades de alargamento de nossa cosmovisão (visão de mundo). Igualmente, a gastronomia nos faz viajar nos aromas, temperos, sabores por culturas diferentes, revelando hábitos e costumes, assim como nos faz viajar para nossa interioridade e nossa memória afetiva.

Pretende-se, então, apresentar filmes que podem contribuir como uma ferramenta educativa e cultural. Eles apresentam a transformação social, enriquecem o processo de ensino e aprendizagem com a capacidade de alcançar a empatia dos espectadores como um instrumento de reflexão movimentando as emoções dos que os assistem.

4.1 Comer, Rezar e Amar

O filme dirigido por Ryan Patrick Murphy, *Comer, Rezar e Amar* (2010), é uma adaptação de um livro de mesmo nome, que traz a história de Elizabeth, apelidada carinhosamente de Liz, uma jornalista americana que tinha um casamento fadado ao fracasso e sai em busca de si mesma. Após uma conversa com a sua melhor amiga, ela nota que guarda seus sonhos a serem realizados. Seus sonhos e interesses já não são compartilhados com seu marido, e, a partir daí, resolve então pedir o divórcio e sair em busca pelo ser (ou deveria) ser importante para sua vida. O filme possui duração de 133 minutos e classificação etária de 12 anos.

Em busca de um equilíbrio na fé, na comida e no amor, Liz tira um ano sabático e resolve passear pela Itália, Índia e Indonésia. Ao passar pela Itália, ela descobre o prazer de comer e falar italiano, e como a comida está ligada diretamente às escolhas e ao poder das suas decisões. Sentindo um deleite de se alimentar sem culpa e gozando da alegria da vida, Liz passa 4 meses naquela região e acaba engordando 11 kg que, segundo ela, foram os mais felizes da sua vida, ela estava vivendo o prazer de momentos específicos.

Figura 1 – Sequências de cena em *Comer, Rezar e Amar* (Liz na Itália).



Fonte: *Comer...* (2010).

Depois de sua estadia na Itália, Liz se dirige para a Índia, onde se torna vegana, vivenciando a arte da gastronomia e a beleza de pratos sempre bem elaborados e coloridos, buscando um conforto espiritual por meio da meditação. Em seguida viaja para o terceiro país, a Indonésia, onde conhece um brasileiro chamado Felipe, e começa a fazer a conexão dos dois mundos: material e espiritual.

Figura 2 – Cena em Comer, Rezar e Amar (Liz na Índia).



Fonte: *Comer...* (2010).

A narrativa do filme traz ao espectador a busca pelo autoconhecimento, seja meditando, amando ou vivenciando experiências gastronômicas. Fala sobre a importância em se reservar um tempo para si, um tempo para fazer coisas que possam trazer satisfação. Uma reflexão sobre o equilíbrio entre o viver material e o espiritual, valorizando as coisas simples que a vida consegue proporcionar.

A passagem de Liz por diferentes lugares possibilita uma visão da diversificação da cultura entre os povos, visto que cada um dos lugares visitados é detalhado em relação à forma de viver de cada lugar visitado, considerando os alimentos considerados como tradicionais e a riqueza de cada gastronomia como parte de sua cultura. É possível abordar a cultura como uma experiência estética, possibilitando que os alunos vivenciem a cultura dos locais, a partir da tela.

4.2 Ratatouille

Outro filme que trabalha essa importância da arte culinária é o desenho animado da Pixar, dirigido por Brad Bird e Jan Pinkava, e que leva o mesmo nome de um prato francês: *Ratatouille* (2007). Além de descrever com encanto infantil o que acontece na cabeça de um chef, quando cria seus pratos, ele mostra o sonho de muitos cozinheiros de despertar as memórias de seus clientes. É importante destacar que, mesmo em uma animação, os elementos aparecem atraentes e apetitosos, causando sensações de regozijo. Ao se deparar com um prato repleto de cores e texturas, é despertado um sentimento memorialístico e afetivo. O filme possui duração de 110 minutos e classificação etária livre.

Figura 3 – Cenas de Ratatouille.



Fonte: Ratatouille (2007).

Remy, um ratinho diferente, possui um desejo no seu coração de ser um chef e poder cozinhar, levar amor através da comida, uma paixão adquirida por leituras dos livros do seu herói culinário: Auguste Gusteau. Após um incidente, ele e sua família partem para Paris, o

ratinho decide conhecer o restaurante do seu falecido herói e lá encontra Linguini, um atrapalhado auxiliar de cozinha que precisa manter seu emprego, que compartilha do mesmo sonho de Remy. Os dois se conhecem de uma maneira inusitada e divertida, após muito apavoro, decidem formar uma parceria, enquanto Linguini usa suas mãos para cozinhar, Remy, com suas habilidades técnicas e sentidos aguçados, orienta seus movimentos escondidos debaixo do seu chapéu, uma oportunidade para transformar seu sonho em realidade.

O ratinho Remy persegue seus sonhos, às vezes de forma até mesmo instintiva, por meio dos seus sentimentos, claro que nem todos seus familiares conseguiram o acompanhar no processo, mas o importante foi a não desistência e a sua construção individual. O lema do filme – *Qualquer um pode Cozinhar* – é uma frase marcante que mostra como a gastronomia tem um espaço para mentes criativas, corações fortes e pessoas que dão o seu melhor para se conectar com os ingredientes, partindo do conceito de que as coisas podem até não darem certo, mas as limitações encontram-se, somente, nas suas mentes. Por fim, cozinhar é entendido como um ato revolucionário capaz de transformar um animal (o rato) em mais humano do que muita gente.

A abordagem do filme em sala de aula permite ampliar a visão dos alunos em relação às possibilidades gastronômicas, à memória afeiva e à cultura francesa. Além disso, é possível, durante a aula, tratar sobre os hábitos alimentares dos alunos, estimulando-os em hábitos saudáveis.

4.3 Chocolate

Chocolate, de Lasse Hallström, possui duração de 121 minutos e classificação etária de 12 anos. Em uma análise, a respeito do filme “Chocolate”, Brito *et al.* (2015) discutem que a gastronomia retratada no cinema contribui para o fortalecimento de representações coloniais a respeito dos povos latino-americanos. Especificamente em relação ao filme supracitado, os autores explicam que ele é importante para a publicização da herança cultural maia, da qual deriva o chocolate.

Figura 4 – Cenas de Chocolate.



Fonte: Chocolat (2000).

Por meio do aprendizado e da produção do chocolate, a protagonista Vianne reconstrói hábitos culturais de seus antepassados e ensina sobre sua cultura. Entretanto, essa reconstrução não é reprodutora, ela é dialógica. Enquanto ela recria receitas de chocolate, são incorporados novos elementos, em uma relação que é de aprendizado, mas também de interação.

Assim como a cultura de origem influencia na cozinha da sociedade, a cultura local também tem seu papel na construção da ideia que as pessoas guardam sobre tal alimento. Há, por um lado, o reforço de um sentimento de pertença ao grupo originário (maias-chocolate), mas ao mesmo tempo há uma negociação e construção de novos significados com a cultura com a qual se deparam no presente (local-chocolate) (BRITO *et al.*, 2015, p. 30).

Além da atribuição de significados ao chocolate, que é transformado, o filme torna pública a história desse alimento. Quantos espectadores saberiam que a origem do chocolate é latino-americana? Há uma contribuição do filme, nesse sentido, em tornar pública as contribuições das sociedades ancestrais latino-americanas na construção de hábitos alimentares e culturais da humanidade. Entretanto, ele também reforça o estereótipo da sensualidade intrínseca à mulher latina. Observa-se que o filme, embora se chame “Chocolat”, utiliza a história do alimento para falar também sobre sedução, pecado e desvio ético.

Figura 5 – Cenas de Chocolate.



Fonte: Chocolat (2000).

O filme pode ser usado no processo de ensino e aprendizagem dos alunos de questões sociais como o racismo, visto que traz a história da França sob uma perspectiva de uma cultura tradicionalista e conservadora pós-escravidão. De acordo com Brito et al. (2015), a partir de Chocolate, é possível compreender as características de uma sociedade em suas diversas representações, ampliando a visão sobre o sistema culinário, indo além das questões nutricionais, adotando a importância dos significados transmitidos por eles.

4.4 Missão Madrinha de Casamento

No filme “Missão Madrinha de Casamento”, há uma cena em que as personagens se reúnem em um restaurante brasileiro e consomem alguns pratos tradicionais da culinária nacional, como churrasco e feijoada. A cena escatológica mostra uma sequência em que o grupo de amigas que compartilhou a refeição tem uma intoxicação alimentar e reage com vômitos, diarreias e outras expressões relacionadas. A comida brasileira é retratada como exótica e insalubre.

Figura 6 – Cenas de Missão Madrinha de Casamento.



Fonte: Missão... (2011).

O filme possui duração de 125 minutos e classificação etária de 14 anos. Em uma de suas cenas, demonstra as madrinhas de casamento indo a um restaurante de comidas brasileiras, onde experimentam diversos pratos que variaram de churrasco a feijoada, seguido de episódios de vômitos e infecção intestinal, que mais parece uma tentativa de depreciar o país. A cultura brasileira é desrespeitada desde a apresentação dos pratos até a língua falada pelo garçom.

4.5 A Festa de Babette

Para análise e uma discussão crítica e reflexiva, elege-se o filme “A festa de Babette”, o precursor da discussão principal, de modo a apresentar como a vida humana pode ser incompleta, quando não consegue arquitetar seus talentos, o sentido e a beleza, por meio da gastronomia para a realização de um bem maior, para agradecimento.

A história *A Festa de Babette* ganhou projeção mundial ao ser transformada em filme e receber o Oscar de melhor filme estrangeiro, em 1988. O diretor do filme é Gabriel Axel e optou por transferir a cidadezinha da história do conto da Noruega para a Dinamarca. A Festa de Babette é um conto da dinamarquesa, Karen Blixen, e narra, como apresentado na introdução do presente trabalho, a história de duas irmãs de meia-idade, filhas de um pastor protestante. As irmãs vivem sozinhas, em uma pequena e isolada cidadezinha na Dinamarca, quando recebem a visita inesperada de Babette, francesa fugida da Comuna de Paris de 1871. Elas a

acolhem em sua casa e Babette passa a realizar serviços domésticos, em forma de agradecimento pela hospedagem.

Babette faz da gastronomia o personagem principal do enredo, com sutileza ela vai adicionando vida e sabor para aquelas pessoas que vivem em um radicalismo de santidade. Depois de alguns anos, Babette ganha um prêmio considerável de 10.000 francos na loteria e, então, decide organizar um jantar francês, em memória do falecido pastor. A informação que Babette omite é que ela gastou todo o prêmio que havia ganhado, com aquele jantar.

Figura 7 – Cena de A Festa de Babette.



Fonte: A Festa... (1987).

Babette traz o melhor que ela podia, gastando todos seus recursos em um lugar onde, provavelmente, as pessoas não valorizariam o que havia acontecido naquele local, com toda delicadeza e detalhes. Ao final, pessoas começam entender um pouco do que estava acontecendo naquele momento, eles dançam se alegram e confraternizam como nunca haviam antes. Em seu canto, cabisbaixa, Babette relembra que não está mais no Café Anglais, uma virada interessante e fantástica, porque é quando as irmãs agradecem pelo jantar e questionam que agora Babette partiria. Babette explica que, agora, não vai mais embora, pois gastara tudo na festa.

No filme, é possível perceber o espanto das irmãs, uma senta e a outra olha para ela entendendo o constrangimento daquele momento, um constrangimento causado por tamanho gesto de altruísmo, frisando que o verdadeiro artista não depende dos recursos, ele apenas faz o melhor da sua arte, o grande objetivo da noite havia se cumprido, naquele local. Constrangidas, por tamanho gesto de generosidade, uma das irmãs fala que, no paraíso, os anjos

vão se deleitar com a sua comida, elas eram pobres não tinham muito o que dar, mas era preciso reconhecer que até os anjos se deleitariam com aquele banquete.

O filme não relata, mas as irmãs não podiam viver do mesmo jeito depois da experiência que vivenciaram, tinham uma vida religiosa, faziam caridade, alimentavam os pobres, mas a luz que Babette ensinava, diante daquele banquete, era o quanto elas deixaram de levar a vida para outras pessoas, porque estavam preocupadas com os esteriótipos de estarem certas e não serem pecadoras. Essa preocupação fez com que, de repente, elas não servissem aquilo que se pode receber de graça, o dom da vida, da percepção e dos sentidos, ao perceberem que, nas pequenas coisas, a graça é alcançada mesmo com as nossas limitações e falta de percepção do valor das coisas.

É importante observar o contraste que é colocado entre o começo e o final do filme, o começo com uma sopinha sem graça, rasa sem detalhes e o final com um banquete solene, festivo, rico em detalhes com pratos elaborados, trazendo a luz que tem, sempre muito mais para se oferecer e se pode oferecer. Mais do que um banquete, as irmãs perceberam que tiveram, esse tempo todo junto delas, aquela pessoa que conseguiu dar o seu melhor sem receber nada em troca e, a partir dessa situação final, provavelmente continuariam juntas.

A alegria de uma boa alimentação com pessoas de bem faz abrir espaço para compartilhamento de sentimentos e alegrias. A gastronomia, a culinária e um bom prato podem remeter sentimentos de união e alegria, revelando como é bom prover, compartilhar e fazer o melhor para levar outras pessoas a usufruir de uma experiência gastronômica.

A vantagem visual sobre a preparação dos pratos oferecidos por Babette, no jantar, às irmãs é o que permite o maior deleite ao espectador do filme. Valendo-se de sutileza e inteligência, o diretor imprime ao filme características que fazem com que ele seja bem recebido e compreendido, contando, de forma envolvente, a vida no vilarejo, antes e depois da chegada de Babette, mostrando a “*revolução culinária*” ocorrida, após a sua chegada ao vilarejo.

É um filme acessível e aprazível para pessoas de qualquer sexo, idade ou cultura, pois, permite a todos uma apreciação clara, tanto da mensagem quanto dos acontecimentos decorridos. A linguagem apresentada no filme, embora seja simples, esconde uma crítica sutil, aos excessos religiosos e à abstinência, representada em elementos como a euforia apresentada nos primeiros amores, a beleza da arte e o prazer pela comida.

Figura 8 – Cena de A Festa de Babette.



Fonte: A Festa... (1987).

É possível ao espectador acompanhar a vida e as experiências de cada personagem de uma forma clara, e em simultâneo, intrigante e apaixonante, levando-o a se envolver, de forma direta com cada um deles (como se ele mesmo se transformasse no personagem). As fotografias apresentadas no filme são encantadoras, mostrando cada detalhe de maneira singular, fazendo com que o espectador se sinta no contexto de cada passagem, de cada situação narrada na história.

As produções dos filmes gastronômicos aportam a comida e as relações das emoções com a cerimônia de cozinhar, perto de representações de chefes de cozinha, de pratos cuidadosamente organizados, de técnicas de cozinha, de defesa do patrimônio gastronômico. A seriedade da nutrição para o indivíduo não está aperfeiçoada apenas em espécie de essencialidade para o apoio físico, mas também para íntima relação com o espiritual. Conforme Fischler (2001, p. 7) aponta “[...] comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo”.

O cinema é uma das artes-finais visuais mais ricas em detalhes e no trabalho conjunto com as formas de materialização da linguagem, sem a necessidade, por vezes, de muitas narrativas *verbais* explicativas. A título de exemplificação, o *close up* é uma técnica cinematográfica muito utilizada no cinema, em especial, é utilizada quando se deseja que determinado objeto seja focado. Nos filmes gastronômicos, essa estratégia é utilizada na construção dramática das narrativas, o *close up* é geralmente utilizado para apresentar a beleza

de um prato, despertando, inicialmente, o desejo visual e, posteriormente, até a sensação fisiológica da fome. Em concordância, Sijll (2017, p. 58):

[...] o close-up oferece uma profundidade física normalmente reservada àqueles que são aceitos na esfera íntima do personagem. Quanto mais tempo permanecemos nessa profundidade estreita, mais empatia sentimos. Quando o público é forçado a uma profundidade estreita com um personagem já caracterizado como um antagonista detestável, o close-up também pode ser usado para provocar medo e repulsa. Nesse caso, o público vai querer se desvincilhar dessa proximidade forçada.

Tal estratégia pode ser identificada nos três *frames*⁴ do filme a Festa de Babette apresentados a seguir, por meio das Figuras 1, 2 e 3:

Figura 9 - Close Up na comida preparada.



Fonte: *Frame* do filme A Festa de Babette (A FESTA..., 1987).

⁴ Imagens fixas de um produto audiovisual.

Figura 10 - Close Up no rosto da personagem ao servir.



Fonte: *Frame* do filme A Festa de Babette (A FESTA..., 1987).

Figura 11 - Close Up nos personagens se alimentando.



Fonte: *Frame* do filme A Festa de Babette (A FESTA..., 1987).

Para maior sistematização, elegeram-se três momentos cruciais em que o *close up* é feito, no último banquete, estes momentos foram representados, respectivamente, pelas Figuras 7, 8 e 9. Nas figuras correspondentes, pode-se observar a ligação da beleza, espiritualidade e graça na construção da narrativa, transmitindo o sentimento dos personagens ao espectador. É possível perceber o despertar em seus convidados, o prazer de experimentar uma boa comida por meio do banquete, antes negado por conta da religiosidade, trazendo comunhão e vazão às boas conversas.

4.6 Cinema, Gastronomia e Educação

O uso do cinema em sala de aula já pode ser visto, propondo nesta pesquisa filmes que tragam a gastronomia como temática para o ensino de cultura na Educação Básica. Segundo Portilho e Almeida (2008, p. 480), “a escola é um espaço social instituído nas diferenças, onde deveriam ser ensinados conteúdos que viabilizassem respostas às necessidades práticas da vida e onde, principalmente, se buscasse uma formação humana plena”. Assim, a preparação para a vida propõe situações variadas e abrangentes, para isso deve contemplar variadas dimensões, incluindo a ética, a política, o social para permitir a evolução material e espiritual da pessoa e da sociedade.

A educação, para ser completa, deve interferir sobre todas estas dimensões. A técnica, o conhecimento e os saberes práticos são imprescindíveis para ajudar a humanidade a responder às demandas da vida pragmática, a gerar o conhecimento, a produzir e expandir as bases materiais. Nesta sociedade globalizada, não basta apenas aprender muitas coisas, é preciso aprender coisas diferentes e em um tempo curto. A demanda de aprendizagens contínuas e massivas requer a construção de novos imaginários, esquemas valorativos e estilos de aprendizagem. A complexidade da realidade exige superar o paradigma da disjunção, redução e unidimensionalização, na busca de um saber complexo, que permita distinguir sem desarticular, associar sem identificar ou reduzir, através da formação de grupos que possam praticar a interdisciplinaridade e o diálogo de saberes (MORIN, 1988 *apud* PORTILHO; ALMEIDA, 2008, p. 476).

Há uma inovação para assimilar o conhecimento que desencadeia atitudes renovadas nas mediações educativas e na implementação de novos sistemas de avaliação. Como bem afirma Napolitano (2003, p. 1): “trabalhar com cinema em sala de aula é ajudar a escola a reencontrar a cultura ao mesmo tempo cotidiana e elevada, pois o cinema é o campo no qual a estética, o lazer, a ideologia e os valores sociais mais amplos são sintetizados numa mesma obra de arte”.

Enfocando sobre o uso de vídeos no Ensino Médio, destaca-se a pesquisa realizada por Santos e Silva (2013) que tiveram como objetivo apresentar uma metodologia diversificada para a sistematização do ensino de história nas unidades escolares, ancorada na utilização de vídeos e documentários, em sala de aula. De acordo com os autores, os alunos mantêm uma relação íntima com as mídias audiovisuais, tanto a televisão, quanto a internet e o cinema, portanto, o seu uso com alunos do Ensino Médio pode tornar mais dinâmica e significativa a aprendizagem, considerando que traz um referencial visual sobre o conteúdo abordado. Sem o uso de vídeo, esse recurso dependeria do imaginário do jovem.

Os filmes gastronômicos são responsáveis também pela preservação em registros *verbais e não-verbais* (imagens, cores, sons) das cozinhas regionais. Além disso, as emoções, os momentos de dor, as sensações fisiológicas que um filme pode possibilitar são tão fortes que podem ter relação direta com a necessidade que diversos espectadores têm em beliscar pipoca ou petiscos, durante uma exibição, como aponta os estudos de Chenille (2004).

Nos filmes gastronômicos, a gastronomia é entendida não só como um ato de modificação de alimentos, não obstante, é algo inerente à nossa própria existência. Como evidência Brillat-Savarin (1995), quando diz que:

[...] a gastronomia é aquela que nos sustenta, do aparecimento ao túmulo, que faz crescer as delícias do sede e a confiança da amizade, e inerte o ódio, facilita os negócios e nos oferece, na curta trajetória de vida, o único prazer quão não se escolta de fadiga e ainda nos descansa de todos os outros (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 11).

Em consonância, para Revel (1979, p. 32) “[...] a cozinha é um aperfeiçoamento da alimentação e a gastronomia é um aperfeiçoamento da própria cozinha”, a representação da comida no cinema é o aprimoramento da própria gastronomia. De tal modo, os chamados filmes gastronômicos ou *food films* abrem um novo assunto de interesse que merece ser estudado com profundidade.

Cabe ressaltar, que um filme gastronômico não pode comutar uma refeição real, mas provoca emoções de estrutura gustativa. Seu essencial mérito é que, é essa etapa que nos dá água na boca e fogo à imaginação, nos estimula também a agir e, por vezes, nos leva a cozinhar, a tentar novas receitas e, em simultâneo, nos leva à convivialidade.

O cinema e a gastronomia como mídia educativa possui excepcional potencialidade pedagógica, uma vez e é muito mais fácil, tanto para uma criança (claro, dentro das suas limitações), como para um adulto, absorver elementos advindos de estímulos audiovisuais. O

filme auxilia o docente a romper com o tipo corrente de aula baseada na exposição verbal, podendo basear-se no visual para ilustrar o princípio e exibir experiências.

O trabalho com o cinema contemporâneo na sala de aula das escolas brasileiras vem acontecendo com mais frequência nas últimas décadas, quando, presentemente, é possível localizar o cinema em nossas escolas. Contudo, esse trabalho está ainda muito associado a uma compreensão passiva do trabalho com o filme.

Geralmente, o trabalho com o filme em sala de aula está muito associado ao “*tapa buraco*” e não se realiza uma reflexão sobre tal prática. Nesse sentido, é necessário que o cinema seja associado à educação como uma ferramenta de ensino, visto que o cinema poderá também colaborar com o enriquecimento das aulas, trazendo empenho e participação dos alunos nas atividades e, conseqüentemente, provocar inquietação com conceitos históricos, sociais, políticos, preocupações que tangem a nossa realidade.

O cinema como documento histórico compete para a compreensão de contextos históricos, dos costumes e saberes anteriores, possibilitando investigar as transformações acontecidas ao longo da História. Em consonância, o uso do cinema como recurso pedagógico não deve assentar intrinsecamente no conteúdo superficial do filme, é necessário ir além da reprodução cinematográfica, mas observar como os elementos se articulam na construção dos sentidos. Para Fresquet (2013, p. 34),

O cinema permite confrontar no mesmo quadro, no mesmo filme, coisas que são heterogêneas. Então, é evidente, quando a criança e o adulto podem fazer experiência direta da alteridade. Em um filme, por exemplo, um homem pode se identificar completamente com uma mulher, com os problemas e pensamento de uma mulher, enquanto que na vida real é muito mais difícil.

O objetivo do emprego dos filmes em sala de aula é o de romper com perspectivas tradicionais que se valem somente de artifícios de memorização de conteúdos e, infelizmente, no ensino reducionista da História e Literatura, por exemplo, em que os alunos se limitam a gravar páginas de livros, datas e nomes de autoridade histórica e autores literários. Mas, para isso acontecer, é necessário um trabalho recorrente e reflexivo. Frente a isso, Bittencourt (2009, p. 373) destaca que:

É interessante destacar que, se as imagens cinematográficas demoraram a penetrar na escola e ainda o fazem de maneira ilustrativa, elas foram praticamente ignoradas por longo tempo pelos historiadores, ocupados em análises de documentos “mais nobres”.

O cinema admite que os alunos se identifiquem com os personagens, troquem de posições junto às figuras históricas, anônimos ou não, permitindo, assim, uma maior apreensão

da realidade. Toda a fonte histórica tem as suas peculiaridades, o cinema dispõe das suas. Necessitamos ter constantemente consciência de que “Os possíveis vínculos entre o cinema e a educação se multiplicam a cada momento, a cada nova iniciativa ou projeto que os coloca em diálogo” (FRESQUET, 2013, p. 19).

Além disso, o cinema pode também oferecer para os alunos a graça e a informação nas atividades e, em consequência, a apreensão de princípios históricos; inquietação de realidades históricas podem aparecer de forma surpreendente perante a apresentação de um filme. Não devemos esquecer de que o cinema é um produto comercial, preocupado, além da sua narrativa, na companhia de lucros, consequentemente em agradar o público. Em complemento, Nunes (2017, p. 51) aponta que: “Ele recria o mundo, produzindo um discurso que o representa, ainda que parcialmente, e precisa ser lido e criticado como uma das inúmeras possibilidades de interpretação de fenômenos físicos, sociais e culturais historicamente localizados”.

Há de considerar, também, no trabalho com filmes os conteúdos transversais. Duarte (2003, p. 24) afirma que “[...] o cinema é um instrumento precioso, por exemplo, para ensinar o respeito aos valores, crenças e visões de mundo que orientam as práticas dos diferentes grupos sociais que integram as sociedades complexas”.

A relação educação, cinema e gastronomia, por diferentes motivos, dentre os quais se destacam o fato de, no processo de conhecimento cultural, raciocínio, ligações afetiva e emocional, faz com que o sujeito se desenvolva produzindo uma transformação. O trabalho com o cinema e gastronomia se revela de grande importância para o pleno desenvolvimento humano, assim, é preciso que essas manifestações culturais sejam feitas para possibilitar com que o sujeito possa trazer memórias, sensações e expressões individuais, com a finalidade de tornar o envolvimento com o processo criativo o mais abrangente e expressivo possível.

Assim, o que se mostra de grande importância é perceber e entender que o trabalho com cinema e a gastronomia na educação tem como objetivo desenvolver, no sujeito, os fatores relacionados a si mesmo, ao outro e ao mundo de uma forma ampla, ou seja, deve ter como finalidade proporcionar possibilidades reais de entender, sob seu ponto de vista, as perspectivas a serem alcançadas.

Cabe ressaltar o quão a relação por cinema e educação excede o campo da educação da gastronomia. O cinema em relação à informação pode viver localizado na extensão da imagem e da edição das imagens, em primeiro lugar, obstáculo também envolvendo outros fundamentos como sons, percepções e sentidos.

Analisando a variedade de saberes proporcionados nos filmes, é possível transcender a simples utilização do cinema como estímulo audiovisual ou na qualidade de uma ilustração da

realidade gastronômica. Deve-se trazer, durante o fundo da educação e da didática, a reflexão e a investigação em como os filmes, as imagens, os estímulos audiovisuais, os sons, os enquadramentos educam as pessoas e influenciam os seus imaginários. Para isso, deve-se partir de uma análise sob um aspecto *sociocultural*⁵, que concatena uma didática que busque identificar e discutir as questões *ideológicas*⁶ e *mercadológicas*⁷ que envolvem essas produções culturais.

Deve-se propiciar ao sujeito uma possibilidade de reflexões em torno do cinema, da gastronomia e de, além disso, refletir como o cinema pode ser entendido como uma ferramenta de reflexão cultural no espaço educacional. Que a educação evolua o uso desses recursos, nos aproxime como seres humanos e nos permita facilitar o aprendizado, tornando-o adequadamente prazeroso e sublime, experiência que abre janelas e lança luz sobre todos. As ferramentas são apenas os meios.

A comida não é somente um meio de aquisição de nutrientes, ela é uma experiência social. Como tal, ela também é política. Desde os responsáveis pelo preparo do alimento em uma sociedade até as categorias dos ingredientes utilizados e os alimentos que são objeto de descarte ou valorização, o ato de comer é também uma ação política que indica posicionamentos ideológicos e sociais. O fato de a mulher ser retratada, com maior frequência, como a responsável pelo preparo do alimento está intrinsecamente associado a uma representação do papel feminino na sociedade, e historicamente vinculado ao cuidado e à vida doméstica, cabendo-lhe cuidar para que toda a família esteja alimentada. Também é uma decisão política retratar a comida latino-americana e asiática como passível de gerar doenças, intoxicações e diversos males à saúde daqueles que a consomem.

A valorização de *fast foods*, a atribuição de valor social à lagosta e a constante representação da comida tailandesa como fonte de problemas digestivos também são representações sociais que hierarquizam determinadas culturas em relação a outras em função de seus hábitos alimentares. Mais do que uma análise sociológica da gastronomia representada no cinema, é necessário realizar uma análise crítica das representações sociais construídas por essas narrativas.

⁵ Relativo ao mesmo tempo, aos fatores ou aspectos sociais e culturais de um dado grupo.

⁶ Conjunto de ideias, pensamentos, doutrinas ou visões de mundo de um indivíduo, ou de determinado grupo, orientado para suas ações sociais e políticas.

⁷ Os fatores mercadológicos estão relacionados aos aspectos externos à organização (potencial de mercado e intensidade competitiva), ao modo como ela se organiza internamente (orientação para o mercado e precificação do produto) e como implementa as ações para fazer frente às diversas forças de mercado.

O intuito é vivenciar a experiência da tela, na medida em que agrega conhecimento sobre sua cultura, discutindo e conhecendo percepções e aprendizados na prática. Considerando a experiência estética e a educação como constituintes de um solo comum, ou seja, a arte permitindo desenvolver um processo educativo na qual exige um desenvolvimento técnico, a compreensão do esquema corporal, gestual e das expressões operadas por nossos movimentos, de modo complementar, a educação é um ato de criação, de reinvenção e de ressignificação do mundo. O corpo na arte contemporânea abandona as fronteiras, transgride e escandaliza os seus meios expressivos (SILVA, 2018).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante este estudo, buscou-se estabelecer uma reflexão sobre a experiência estética a partir de duas expressões culturais: o cinema e a gastronomia, para tanto, iniciou-se com um estudo sobre a cultura como experiência estética. Na ocasião, demonstrou-se que a experiência estética surge quando o espectador interage com contextos físicos e culturais incertos. Com isso, uma compreensão mais inclusiva das experiências estéticas em diversas culturas deve ser desenvolvida. A estética cultural requer uma investigação empírica sobre os tipos e variedades de experiências associadas às atividades artísticas como são entendidas em diferentes culturas.

Em seguida, relacionou-se o cinema, a educação e a gastronomia, buscando demonstrar como podem interagir e enriquecer o processo de ensino e aprendizagem, analisando filmes que podem ser utilizados para o ensino de cultura em sala de aula, como Comer, Rezar e Amar, Ratatouille, Chocolate, Festa de Babette, entre outros. Este último com uma análise mais aprofundada pelo seu maior foco na gastronomia, além de recursos de imagem que possibilitam uma melhor experiência estética dos alunos.

Atualmente, é comum encontrar, no contexto da sociedade em geral, uma grande preocupação estética na cultura e com a cultura. A cultura do ponto de vista antropológico⁸ é definida como em seu amplo sentido etnográfico, este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou quaisquer outras capacidades, ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade, o que faz com que haja a necessidade de se entender que essa preocupação não deve ocorrer de forma meramente social.

Ou seja, ela precisa ser entendida, de fato, em sua completude e significado para proporcionar aos indivíduos a possibilidade de vivenciarem a arte em todas as suas experiências estéticas, favorecendo o seu próprio entendimento e encontro consigo mesmo. Conforme Eliot (1948, p. 71) “Se considerarmos a cultura seriamente, veremos que as pessoas não precisam, entretanto, comer, mas uma cozinha própria e específica. Cultura pode ser até descrita simplesmente como aquilo que faz a vida valer a pena viver”.

Salienta-se que a heterogeneidade brasileira é o resultado de uma socialização do indivíduo ao longo de toda a infância até a idade adulta, modificando-se ao longo da sua vida.

⁸ A antropologia busca compreender como o ser humano formou-se e tornou-se o que ele é. Portanto, o antropólogo busca as raízes do ser humano estabelecendo (como a história) um estudo do passado para compreender quais foram essas origens. Conforme a Antropologia, o conceito de cultura diz respeito a um conjunto de significados que dão sentido a uma sociedade. A partir daí, temos os valores, as crenças, os costumes e os outros aspectos que contribuem para a construção da identidade cultural de um grupo.

Seguindo essa linha de raciocínio, ressalta-se que o ambiente e a identidade humana estão estreitamente ligados às condições determinadas pelo lugar, e alteram o modo de vida das pessoas. Portanto, à medida que o local sofre modificação, as pessoas também se renovam para adaptar-se a este.

Tendo em vista que a experiência se manifesta como uma forma direta de conhecimento, é preciso que sejam oferecidas condições reais e adequadas para que o ser humano possa, então, vivenciá-las de forma contínua e envolvente para entender, a seu modo, como ela pode auxiliar em sua compreensão sobre o mundo, principalmente através dos sentidos, experienciando suas próprias emoções e sentimentos, descobrindo e redescobrando novas e diversas formas de contato com a realidade, com o mundo ao seu redor.

Assim, é preciso que haja, na cultura, a presença da experiência, da busca pelo novo, no sentido de tornar essas experiências significativas para a vida do ser humano, favorecendo a sua proximidade clara com o contexto do que é cultura. O presente trabalho atingiu o objetivo proposto inicialmente, ao estabelecer que existe uma relação entre cinema e gastronomia, estas que são meios culturais de manifestação e que devem ser amplamente exploradas.

A Lei de Diretrizes e Bases (LDB) n. 9394/96⁹ (BRASIL, 1996) expõe ser direito do ser humano o acesso a uma educação que abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais, nas organizações da sociedade civil e manifestações culturais, ou seja, abrange a abordagem de educação pautada na utilização de cinema e gastronomia. É essencial compreender, então, que a educação envolve a cultura, e que o cinema e gastronomia são partes integrantes do processo cultural da sociedade.

A cultura pode ser entendida como fruto da inventividade humana, só existe cultura porque existe o homem, e a educação está incluída nesse meio. O Cinema não é apenas uma forma de expressão cultural, mas também um meio de representação. Através de um filme, representa-se algo, seja uma realidade percebida e interpretada, e a gastronomia em geral, representa o conjunto das práticas culturais relacionadas com a alimentação, ou seja, um importante elemento de diferenciação social.

Um dos significados da palavra comer é experimentar, provar, com isso entendemos que o ato de comer vai muito além do que simplesmente saciar a fome, e nutrir o corpo. Os nossos sentidos são a conexão com o nosso mundo ao redor. Quando os colocamos à prova e conseguimos sentir as notas sensoriais, cria-se um elo e, por meio desse elo, conhece-se a

⁹ Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

dedicação envolvida em torno do trabalho que está sendo realizado. Com a gastronomia na educação, é possível trazer virtudes em atributos sensoriais, muitas vezes, complexos e opostos, trazer essas experimentações com consciência, e tornar capaz a melhoraria nas escolhas e experiências diárias.

O papel do educador é muito importante dentro desse processo, visto que, munido desse conhecimento, deve empregá-lo para proporcionar uma boa experiência. Dar identidade à comida, além disso, fazer com que as preparações tenham funcionalidade. Certos alimentos têm substâncias que conseguem aumentar a produção de neurotransmissores (dopamina, serotonina, endorfina e ocitocina) e essas substâncias geram sensações de satisfação e bem-estar.

Comer vai muito além do que simplesmente ingerir nutrientes e deve considerar a multidimensionalidade do ato de se alimentar. Por isso, não se deve limitar o pensamento em uma visão restrita do “saudável e não saudável”, dos alimentos “bons ou ruins”. Isso porque a comida, em toda a sua complexidade, tem o papel de sustento, posição política, ativismo, ética, prazer e, ainda, permear os inúmeros aspectos socioculturais que a envolvem. A gastronomia tem o poder de despertar sensações e prazeres e, por meio disso, remeter lembranças de transmitir afetividade e amor como a pintura de um quadro em um prato. A alquimia dos alimentos é a oportunidade que o cozinheiro tem de nutrir, divertir, ensinar, conscientizar equilibrar e quebrar preconceitos através de seus pratos.

Quando o profissional da área atua na área de ensino, tem como dever instruir os alunos a executar de forma correta as técnicas que conferem melhor qualidade, padrão nas preparações. O conhecimento facilita, não só, a sua atuação na produção, mas também conduz e influencia os alunos a buscarem a utilização de produtos variados, com variabilidade nutricional, de forma criativa para que, além de nutritivos, seja uma busca pelo entendimento. E ainda, que despertem o desejo alheio em consumir suas preparações. Essa união de variedade nutricional de insumos, técnicas corretas e capacidade criativa de produção pode ser alcançada mediante uma metodologia de ensino que aproxime a gastronomia ensinada com a realidade e cultura da turma, o que, ao final, resulta em prazer de se produzir alimentos novos, prazer de se consumir opções modernas e diversificadas, e uma busca transformadora pelo conhecimento mediante o aprendizado.

A gastronomia deve ser retratada pelo educador, sempre buscando exemplificar com experiências através da memória, conhecendo a cultura alimentar brasileira retratada como uma forma comparativa, buscando trazer o método associativo para o processo de ensino e aprendizagem.

Como foi o caso do Projeto Escolar: Gastronomia, Cultura e Sociedade, desenvolvido na Escola, COLÉGIO CENECISTA JUVENTINO DIAS, em Lavras-MG, onde os alunos do 3º Ano do Ensino Fundamental, no ano de 2019, realizaram oficinas de sabores gastronômicos, reunindo com parte da comunidade acadêmica escolar no processo. O trabalho em grupo proposto foi uma criação de pratos gastronômicos que retratam a cultura brasileira. O compartilhamento de receitas e laços sociais se estabelecem ao se preparar uma comida. Juntos os alunos fizeram seus pratos, na cozinha da escola, foi um momento de troca de saberes, novos aprendizados por meio das receitas e da promoção de novos sentidos. Os alunos conheceram a história de cada prato escolhido e a cultura a eles envolvida. Aprenderam sobre números, partilhas e uma série de competências e habilidades extremamente lúdicas que vão agregar tanto para o rendimento escolar como para a vida em sociedade.

Figura 12 – Alunos se alimentando no Projeto Escolar.



Fonte: Da autora (2021).

Figura 13 – Alunos se alimentando no Projeto Escolar com a Comunidade Acadêmica.



Fonte: Da autora (2021).

O presente trabalho atingiu o objetivo proposto, inicialmente, ao estabelecer que existe uma relação entre cinema e gastronomia, meios culturais de manifestação que devem ser amplamente explorados. Tendo em vista que a experiência cultural se manifesta como uma forma direta de conhecimento, é preciso que sejam oferecidas condições reais e adequadas para que o ser humano possa, então, vivenciá-las de forma contínua e envolvente para entender, a seu modo, como ela pode auxiliar em sua compreensão sobre o mundo, principalmente, através dos sentidos, experienciando suas próprias emoções e sentimentos, descobrindo e redescobrendo novas e diversas formas de contato com a realidade, com o mundo ao seu redor.

A escola é para todos, mas observamos que os alunos passam pela escola e absorvem muito pouco. Os educadores do século XXI, precisam repensar suas práticas e posturas como educador, e, conseqüentemente, construir uma escola inovadora e humanizadora, sempre pensando no processo de ensinar e aprender, além disso, que possam de fato serem colaborativos para práticas pedagógicas sensíveis.

É importante dar essa autonomia para os alunos, uma construção coletiva de saberes com a preocupação em se fazer uma formação integral nas escolas, lugar privilegiado, onde há muitas possibilidades de interação entre professor, aluno e funcionários, ou seja, uma grande oportunidade para se pensar na formação através dos sentidos. Nós, como educadores, temos a viabilidade de construir escolas acolhedoras, onde o aluno vá e não queira ir embora, escolas

que façam valer a pena estar dentro delas, que abracem a causa mais importante de todas: melhorar a vida do aluno.

REFERÊNCIAS

- ALENCAR, S. E. de P. **O cinema na sala de aula: uma aprendizagem dialógica da disciplina História**. 2007. 156 f. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2007.
- ARNOLD, M. Culture and anarchy (1869). In: ARNOLD, M. **Conservatism**. Princeton: Princeton University Press, 2018. p. 167-186.
- BAZIN, A. **O que é o cinema?** São Paulo: Ubu, 2018.
- BENEDICT, R. **Padrões de cultura**. Petrópolis: Vozes, 2013.
- BENITO, C. O. F.; NUNES, F. G. **Imagens, geografias e educação: intenções, dispersões e articulações**. Dourados: Ed. UFGD, 2013.
- BESSIS, S. **Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles**. Autrement: Ed. Autrement, 1995. 182 p.
- BITTENCOURT, C. M. F. **Fundamentos e métodos**. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2009.
- BLIXEN, K. **A festa de Babette**. São Paulo: Cosac Naify, 2012.
- BORGES, D. **Estética: definição, conceito na filosofia e contemporaneidade**. 2018. Disponível em: <https://conhecimentocientifico.r7.com/estetica/>. Acesso em: 15 ago. 2021.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, DF, 20 dez. 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm. Acesso em: 12 ago. 2021.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BRITO, P. A. de *et al.* Cinema e alimentação: a cozinha no filme Chocolate, de Lasse Hallström. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 1, p. 27-42, 2015.
- BURKE, P. **O que é história cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.
- CECIM, A. Baumgarten, Kant e a teoria do belo: conhecimento das belas coisas ou belo pensamento? **Revista PARALAXE**, São Paulo, v. 2, n. 1, p. 1-19, 2014.
- CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1997.
- CHENILLE, V. **Le plaisir gastronomique au cinema**. Paris: Jean-Paul Rocher Éditeur, 2004.
- CHOCOLAT. Direção: Lasse Hallström. Roteiro: Robert Nelson Jacobs. [S. l.]: Imagem Filmes, 2000. (121 min).

COMER, rezar e amar. Direção: Ryan Murph. Produção: Columbia Pictures. [S. l.]: Sony Pictures, 2010. 1 DVD.

DEBORD, G. **A sociedade do espetáculo**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

DIANA, D. **O que é cultura**. 2012. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/o-que-e-cultura/>. Acesso em: 12 ago. 2021.

DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre a culinária e a gastronomia. São Paulo: Ed. Senac, 2006.

DUARTE JÚNIOR, J. F. **O que é beleza**: experiência estética. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.

DUARTE, R. **Cinema e educação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

ELIOT, T. S. **Notes towards the definition of culture**. London: Faber & Faber, 1948.

ESPÍRITO SANTO, E. R. do *et al.* **Experiência estética**: o que é beleza. 2019. Disponível em: <https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/apeux/article/view/2349>. Acesso em: 13 ago. 2021.

EXPERIÊNCIA. *In*: DICIONÁRIO online de português. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/experiencia/>. Acesso em: 12 ago. 2021.

FERREIRA, M. de L. C. **As palavras do saber e do sabor**: a gastronomia como objecto de descoberta no processo de ensino/aprendizagem do PLE e PL2. 2011. 76 f. Dissertação (Mestrado em Ensino de Português) - Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2011.

FESTA de Babette, A. Direção: Gabriel Axel. Produção: Just Betzer, Bo Christensen e Benni Korzen. [S. l.]: Danish Film Institute, 1987. (102 min).

FISCHLER, C. Lo incomible, lo comestible y el orden culinario. *In*: FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1990. p. 27-39.

FISCHLER, C. **L'Omnivore**. Paris: Odile Jacob, 2001.

FISCHER, E. **A necessidade da arte**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 74 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) - Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

FREIRE, J. B. **Educação de corpo inteiro**: teoria e prática da educação física. 5. ed. São Paulo: Scipione, 2009.

FRESQUET, A. **Cinema e educação**: reflexões e experiências com professores e estudantes de educação básica, dentro e “fora” da escola. Belo Horizonte: Autêntica, 2013.

GOUDSBLOM, J. O fogo e os combustíveis na história da humanidade. *In*: GEBARA, A.; COSTA, C. J.; SARAT, M. (org.). **Leituras de Norbert Elias**: processo civilizador, educação e fronteiras. Maringá: EDUEM, 2014. cap. 3.

GUERRA, L. A. **Cultura**. 2015. Disponível em:
<https://www.infoescola.com/sociedade/cultura/>. Acesso em: 12 ago. 2021.

HALL, S. A centralidade da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. **Educação e Realidade**, Porto Alegre, v. 22, n. 2, p. 5, 1997.

LARROSA, J. B. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. **Revista Brasileira de Educação**, Campinas, n. 19, p. 20-28, jan./abr. 2002.

LARROSA, J. B. **Tremores**: escritos sobre a experiência. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

LÓPEZ, M. V. O conceito de experiência em Michel Foucault. **Revista Reflexão e Ação**, Santa Cruz do Sul, v. 19, n. 2, p. 42-55, jul./dez. 2011.

MARANHÃO, R. D. da S. A.; VALENÇA, K. **A experiência estética na constituição do sujeito**: o que dizem as pesquisas em educação. 2015. Disponível em:
<https://nti.ufpe.br/documents/39399/2406246/MARANHA~O%3B+VALENC%C2%B8A+-+2015.1.pdf/f183f76e-c9e0-4ec4-8b04-57483629fca6>. Acesso em: 13 ago. 2021.

MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenologia da percepção**. São Paulo: Martins fontes, 1999.

MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenologia da percepção**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

MERLEAU-PONTY, M. **Psychologie et pédagogie de l'enfant**: cours de Sorbonne 1949-1952. Lagrasse: Verdier, 2001.

MISSÃO madrinha de casamento. Direção: Paul Feig. Roteiro: Annie Mumolo e Kristen Wiig. [S. l.]: Universal Pictures, 2011. (125 min).

MORGADO, A. C. As múltiplas concepções da cultura. **Múltiplos Olhares em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 4, n. 1, p. 1-8, mar. 2014.

NAPOLITANO, M. **Como usar o cinema na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2003.

NÓBREGA, T. P. da. **Corporeidades**: inspirações Merleau-Pontianas. Natal: Ed. IFRN, 2016.

NOGUEIRA, M. A. **Arte e experiência estética**: o assombro aproximando crianças e adultos. 2012. Disponível em:
https://www.academia.edu/11913596/A_arte_e_a_experi%C3%Aancia_est%C3%A9tica. Acesso em: 13 ago. 2021.

NUNES, C. M. F. *et al.* **Telas da docência**: professores, professoras e cinema. Belo Horizonte: Autêntica, 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. **Declaração universal da UNESCO sobre a diversidade cultural**. Brasília, DF: UNESCO, 2002. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000127160>. Acesso em: 10 fev. 2022.

PORTILHO, E. M. L.; ALMEIDA, S. do C. D. de. Avaliando a aprendizagem e o ensino com pesquisa no ensino médio. **Ensaio**: avaliação e políticas públicas em educação, Rio de Janeiro, v. 16, p. 469-488, 2008.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird e Jan Pinkava. Produção: Pixar Animation Studios. [S. l.]: Disney, 2007. 1 DVD.

REVEL, J. F. **Un festin de parole**: histoire littéraire de La sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours. Paris: Société Nouvelle des Éditions Jean-Jacques Pauvert, 1979.

ROSENFELD, A. **Cinema**: arte & indústria. São Paulo: Perspectiva, 2009.

SANTANA, A. L. **Estética**. 2015. Disponível em: <https://www.infoescola.com/artes/estetica>. Acesso em: 12 ago. 2021.

SANTOS, S. J. dos; SILVA, A. E. P. A utilização de vídeos e documentários como metodologia diversificada no ensino de História. *In*: ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 15.; ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 11., 2013, São José dos Campos. **Anais [...]**. São José dos Campos: Universidade do Vale do Paraíba, 2013.

SCHAEFER, R. T. **Sociologia**. 6. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

SIJLL, J. van. **Narrativa cinematográfica**: contando histórias com imagens em movimento. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2017.

SILVA, A. M. da. **Disciplina-ressignificação do corpo**: imagens da educação na arte. 2018. 194 p. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2018.

SKINNER, B. F. Farewell my lovely! **Journal of the Experimental Analysis of Behavior**, Bloomington, v. 25, p. 218, 1976.

VAGHETTI, H. H. *et al.* Grupos sociais e o cuidado na trajetória humana. **Revista Enfermagem**, Rio de Janeiro, v. 15, p. 267-275, 2007.

VERGARA, S.; CARVALHO, J.; GOMES, A. Controle e coerção: a pedagogia do olhar na espacialidade do teatro e das organizações. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 44, n. 3, p. 10-19, jul./set. 2004.

VIEIRA, M. do P. de A. **A pesquisa em história**. 4. ed. São Paulo: Ática, 1998. 80 p.

WILLIAMS, R. **Cultura**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.