

Relato de experiência



Cultura, Música, e Comida Brasileira: Uma Experiência Transcultural para Alunos Americanos

Por Elisa Macedo Dekaney, PhD

School of Education and College of Visual and Performing Arts

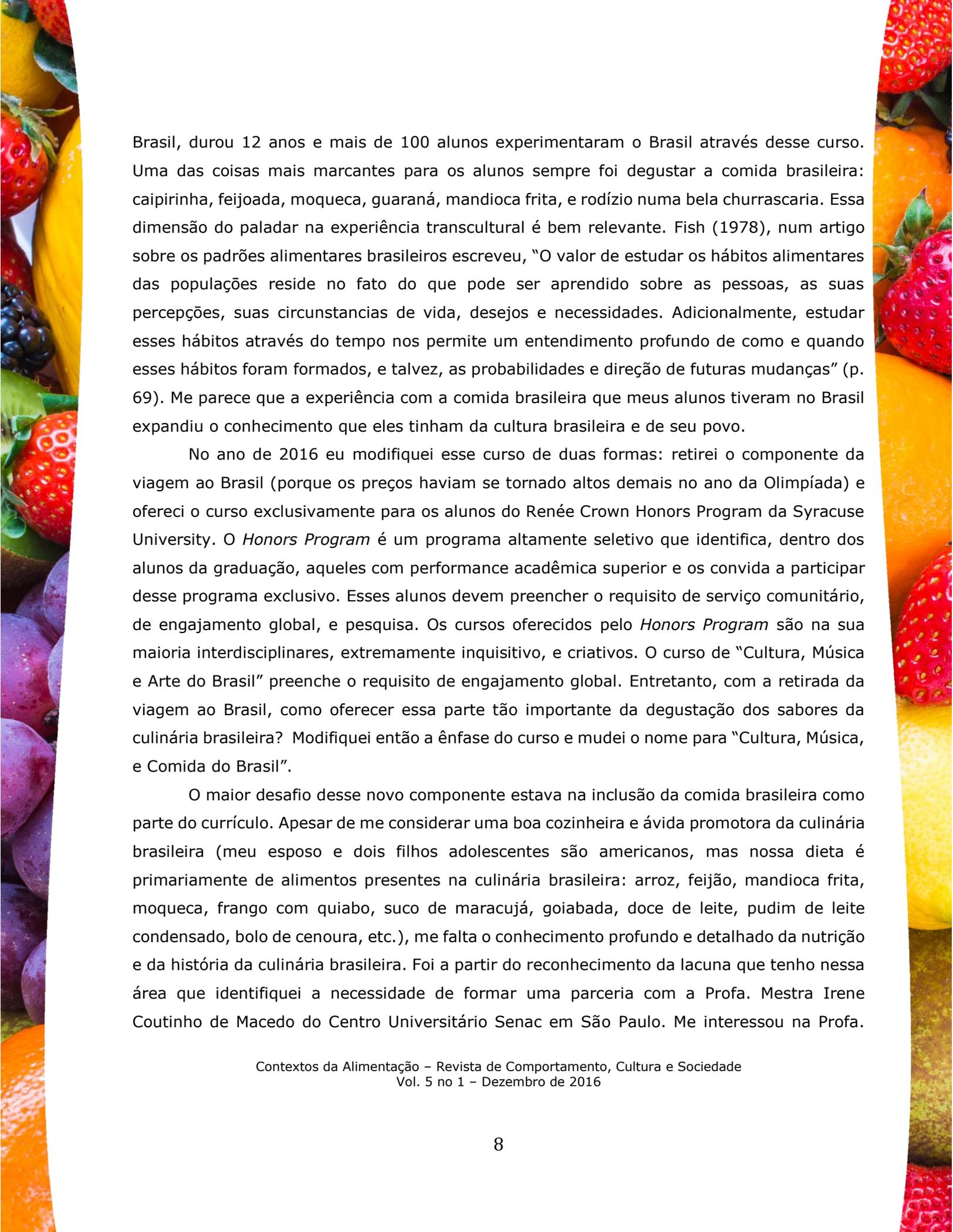
(Setnor School of Music)

Syracuse University, NY

Dra. Elisa Macedo Dekaney é Diretora Interina do Departamento de Teaching & Leadership na Escola de Educação e coordenadora do programa de educação musical na Setnor School of Music da Syracuse University, NY. Pesquisadora com publicações em várias revistas acadêmicas e autora do livro *Travel On and On: Interdisciplinary Lessons on the Music of World Cultures* (Roman & Littlefield Education), Elisa se destaca por sempre incluir músicas de várias partes do mundo em seus grupos musicais.

Minha disciplina é a música; comecei estudando piano aos 6 anos de idade, depois canto, regência coral e instrumental, etnomusicologia, e educação musical do bacharelado ao doutorado. Radicada nos Estados Unidos há mais 20 anos, tenho compartilhado dentro e fora da sala de aula a beleza, as características rítmicas e sonoras, as particularidades de estilo, e a maleabilidade da música folclórica, clássica e popular brasileira.

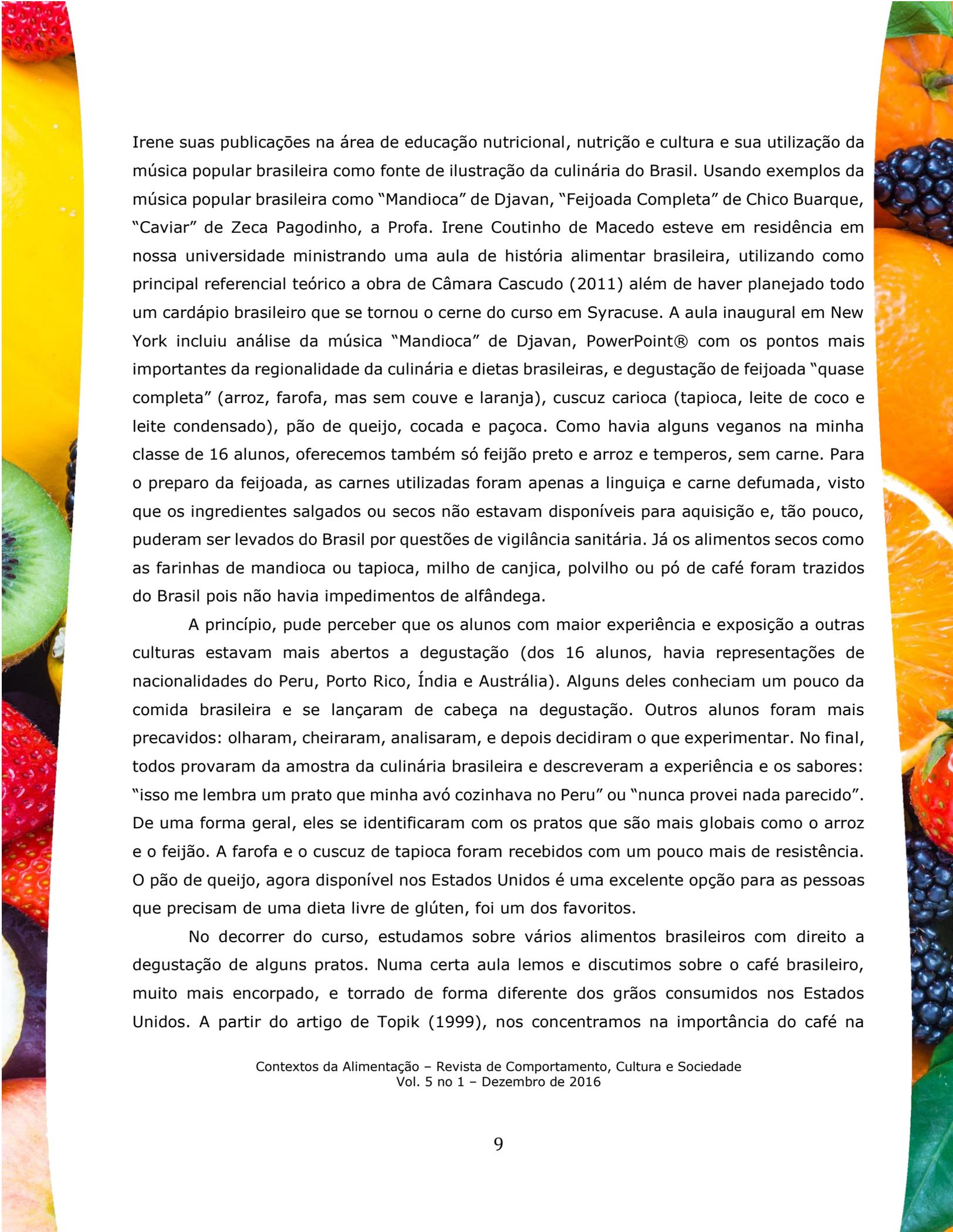
Na universidade onde trabalho há mais de 15 anos, Syracuse University (localizada na região central do estado de New York), desenvolvi cursos e grupos musicais que focam exclusivamente na música brasileira. Um desses cursos chama-se "Música, cultura, e arte do Brasil". O formato desse curso inclui aulas semanais na universidade de Syracuse com uma viagem de 10 dias ao Brasil. Nos vários anos nos quais ministrei esse curso, visitamos cidades como Paraty, Vassouras, Rio de Janeiro, São Paulo, Bertioga e Salvador. Esse curso é multidisciplinar e abrange várias áreas porque os alunos que participam veem de diversos cursos na universidade. Além do mais, música está sempre inserida num contexto cultural, social, emocional e geográfico. Para apreciarmos com intensidade o significado da música dos povos da aldeia global, é necessário que tenhamos uma compreensão mais aprofundada do contexto de onde essa música se origina e se desenvolve. Esse formato, com a viagem ao



Brasil, durou 12 anos e mais de 100 alunos experimentaram o Brasil através desse curso. Uma das coisas mais marcantes para os alunos sempre foi degustar a comida brasileira: caipirinha, feijoada, moqueca, guaraná, mandioca frita, e rodízio numa bela churrascaria. Essa dimensão do paladar na experiência transcultural é bem relevante. Fish (1978), num artigo sobre os padrões alimentares brasileiros escreveu, “O valor de estudar os hábitos alimentares das populações reside no fato do que pode ser aprendido sobre as pessoas, as suas percepções, suas circunstâncias de vida, desejos e necessidades. Adicionalmente, estudar esses hábitos através do tempo nos permite um entendimento profundo de como e quando esses hábitos foram formados, e talvez, as probabilidades e direção de futuras mudanças” (p. 69). Me parece que a experiência com a comida brasileira que meus alunos tiveram no Brasil expandiu o conhecimento que eles tinham da cultura brasileira e de seu povo.

No ano de 2016 eu modifiquei esse curso de duas formas: retirei o componente da viagem ao Brasil (porque os preços haviam se tornado altos demais no ano da Olimpíada) e ofereci o curso exclusivamente para os alunos do René Crown Honors Program da Syracuse University. O *Honors Program* é um programa altamente seletivo que identifica, dentro dos alunos da graduação, aqueles com performance acadêmica superior e os convida a participar desse programa exclusivo. Esses alunos devem preencher o requisito de serviço comunitário, de engajamento global, e pesquisa. Os cursos oferecidos pelo *Honors Program* são na sua maioria interdisciplinares, extremamente inquisitivo, e criativos. O curso de “Cultura, Música e Arte do Brasil” preenche o requisito de engajamento global. Entretanto, com a retirada da viagem ao Brasil, como oferecer essa parte tão importante da degustação dos sabores da culinária brasileira? Modifiquei então a ênfase do curso e mudei o nome para “Cultura, Música, e Comida do Brasil”.

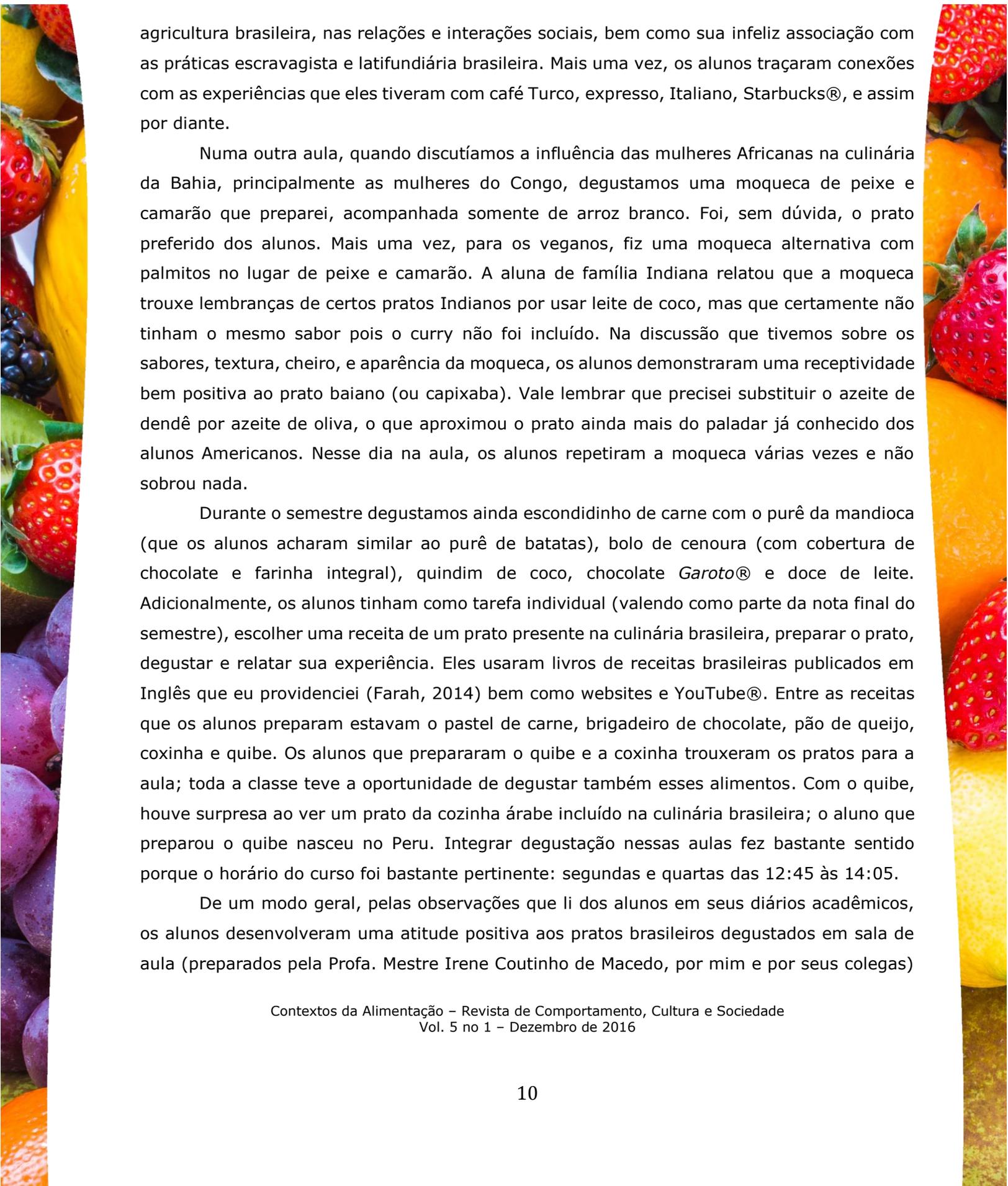
O maior desafio desse novo componente estava na inclusão da comida brasileira como parte do currículo. Apesar de me considerar uma boa cozinheira e ávida promotora da culinária brasileira (meu esposo e dois filhos adolescentes são americanos, mas nossa dieta é primariamente de alimentos presentes na culinária brasileira: arroz, feijão, mandioca frita, moqueca, frango com quiabo, suco de maracujá, goiabada, doce de leite, pudim de leite condensado, bolo de cenoura, etc.), me falta o conhecimento profundo e detalhado da nutrição e da história da culinária brasileira. Foi a partir do reconhecimento da lacuna que tenho nessa área que identifiquei a necessidade de formar uma parceria com a Profa. Mestra Irene Coutinho de Macedo do Centro Universitário Senac em São Paulo. Me interessou na Profa.



Irene suas publicações na área de educação nutricional, nutrição e cultura e sua utilização da música popular brasileira como fonte de ilustração da culinária do Brasil. Usando exemplos da música popular brasileira como “Mandioca” de Djavan, “Feijoada Completa” de Chico Buarque, “Caviar” de Zeca Pagodinho, a Profa. Irene Coutinho de Macedo esteve em residência em nossa universidade ministrando uma aula de história alimentar brasileira, utilizando como principal referencial teórico a obra de Câmara Cascudo (2011) além de haver planejado todo um cardápio brasileiro que se tornou o cerne do curso em Syracuse. A aula inaugural em New York incluiu análise da música “Mandioca” de Djavan, PowerPoint® com os pontos mais importantes da regionalidade da culinária e dietas brasileiras, e degustação de feijoada “quase completa” (arroz, farofa, mas sem couve e laranja), cuscuz carioca (tapioca, leite de coco e leite condensado), pão de queijo, cocada e paçoca. Como havia alguns veganos na minha classe de 16 alunos, oferecemos também só feijão preto e arroz e temperos, sem carne. Para o preparo da feijoada, as carnes utilizadas foram apenas a linguiça e carne defumada, visto que os ingredientes salgados ou secos não estavam disponíveis para aquisição e, tão pouco, puderam ser levados do Brasil por questões de vigilância sanitária. Já os alimentos secos como as farinhas de mandioca ou tapioca, milho de canjica, polvilho ou pó de café foram trazidos do Brasil pois não havia impedimentos de alfândega.

A princípio, pude perceber que os alunos com maior experiência e exposição a outras culturas estavam mais abertos a degustação (dos 16 alunos, havia representações de nacionalidades do Peru, Porto Rico, Índia e Austrália). Alguns deles conheciam um pouco da comida brasileira e se lançaram de cabeça na degustação. Outros alunos foram mais precavidos: olharam, cheiraram, analisaram, e depois decidiram o que experimentar. No final, todos provaram da amostra da culinária brasileira e descreveram a experiência e os sabores: “isso me lembra um prato que minha avó cozinhava no Peru” ou “nunca provei nada parecido”. De uma forma geral, eles se identificaram com os pratos que são mais globais como o arroz e o feijão. A farofa e o cuscuz de tapioca foram recebidos com um pouco mais de resistência. O pão de queijo, agora disponível nos Estados Unidos é uma excelente opção para as pessoas que precisam de uma dieta livre de glúten, foi um dos favoritos.

No decorrer do curso, estudamos sobre vários alimentos brasileiros com direito a degustação de alguns pratos. Numa certa aula lemos e discutimos sobre o café brasileiro, muito mais encorpado, e torrado de forma diferente dos grãos consumidos nos Estados Unidos. A partir do artigo de Topik (1999), nos concentramos na importância do café na



agricultura brasileira, nas relações e interações sociais, bem como sua infeliz associação com as práticas escravagista e latifundiária brasileira. Mais uma vez, os alunos traçaram conexões com as experiências que eles tiveram com café Turco, expresso, Italiano, Starbucks®, e assim por diante.

Numa outra aula, quando discutíamos a influência das mulheres Africanas na culinária da Bahia, principalmente as mulheres do Congo, degustamos uma moqueca de peixe e camarão que preparei, acompanhada somente de arroz branco. Foi, sem dúvida, o prato preferido dos alunos. Mais uma vez, para os veganos, fiz uma moqueca alternativa com palmitos no lugar de peixe e camarão. A aluna de família Indiana relatou que a moqueca trouxe lembranças de certos pratos Indianos por usar leite de coco, mas que certamente não tinham o mesmo sabor pois o curry não foi incluído. Na discussão que tivemos sobre os sabores, textura, cheiro, e aparência da moqueca, os alunos demonstraram uma receptividade bem positiva ao prato baiano (ou capixaba). Vale lembrar que precisei substituir o azeite de dendê por azeite de oliva, o que aproximou o prato ainda mais do paladar já conhecido dos alunos Americanos. Nesse dia na aula, os alunos repetiram a moqueca várias vezes e não sobrou nada.

Durante o semestre degustamos ainda escondidinho de carne com o purê da mandioca (que os alunos acharam similar ao purê de batatas), bolo de cenoura (com cobertura de chocolate e farinha integral), quindim de coco, chocolate *Garoto*® e doce de leite. Adicionalmente, os alunos tinham como tarefa individual (valendo como parte da nota final do semestre), escolher uma receita de um prato presente na culinária brasileira, preparar o prato, degustar e relatar sua experiência. Eles usaram livros de receitas brasileiras publicados em Inglês que eu providenciei (Farah, 2014) bem como websites e YouTube®. Entre as receitas que os alunos preparam estavam o pastel de carne, brigadeiro de chocolate, pão de queijo, coxinha e quibe. Os alunos que prepararam o quibe e a coxinha trouxeram os pratos para a aula; toda a classe teve a oportunidade de degustar também esses alimentos. Com o quibe, houve surpresa ao ver um prato da cozinha árabe incluído na culinária brasileira; o aluno que preparou o quibe nasceu no Peru. Integrar degustação nessas aulas fez bastante sentido porque o horário do curso foi bastante pertinente: segundas e quartas das 12:45 às 14:05.

De um modo geral, pelas observações que li dos alunos em seus diários acadêmicos, os alunos desenvolveram uma atitude positiva aos pratos brasileiros degustados em sala de aula (preparados pela Profa. Mestre Irene Coutinho de Macedo, por mim e por seus colegas)

e em seus apartamentos. Alguns foram mais receptivos aos vários sabores do que outros. Me parece que os alunos com mais experiências em viagens internacionais e interações com outras culturas, tiveram uma atitude ainda mais aberta para experimentar os vários sabores da culinária brasileira.

Os alunos também relataram, em discussões em sala de aula, que ficaram surpresos ao ouvir músicas e identificar compositores de música popular e folclórica que escolheram pratos brasileiros (ou comportamentos sociais ao redor de comida, como é o caso de "Caviar" do Zeca Pagodinho) como base de suas escritas musicais e poéticas. Não fomos capazes de identificar em nossas discussões exemplos similares na cultura popular e folclórica Americanas.

O curso focalizou ainda em vários tópicos: 1) artes visuais brasileiras, particularmente o trabalho de Anita Malfatti e Cândido Portinari; 2) o mito da democracia racial proposto por Gilberto Freyre em *Casa-Grande e Senzala* e propagado por anos como uma maneira ideal de lidar com o preconceito racial; 3) economia e pobreza no Brasil; 4) preservação da Amazônia, desenvolvimento sustentável, e os povos Ameríndios; 5) atualidades políticas como a operação Lava-Jato e o *impeachment*; 6) presença brasileira no cenário mundial; 7) esportes brasileiros e as Olimpíadas de 2016; e 8) vários estilos de música brasileira desde o *Lundu* e a *Modinha* até ao *Funk* e *Hip Hop* brasileiros. Certamente que a ênfase maior foi no *samba* (incluindo suas variações: *samba-de-roda*, *samba-canção*, *samba-reggae*, etc.), no *maracatu* e *frevo*. No final, o que pudemos perceber com nossas leituras, particularmente o artigo de Fish (1978) nos padrões alimentares brasileiros e o livro de Crook (2005) foi que na música, como na alimentação, há uma grande variação entre as regiões Norte/Nordeste e Sul/Sudeste: o Norte/Nordeste bem mais tradicional em termos de fidelidade aos primórdios do Brasil (*maracatu*, *frevo*, *mandioca*, *peixe*) e o Sul/Sudeste mais Europeanizado, tentando ser mais contemporâneo e mais moderno (*bossa nova*, *maxixe*, *modinha*, *trigo*, *batata*, *queijos*, *massas*).

Olhando para o futuro e tentando melhorar ainda mais esse curso e maximizar a experiência dos alunos Americanos, uma parceria mais estruturada com um curso de gastronomia ou nutrição seria o ideal. Os alunos tiveram a oportunidade de cantar, de dançar ao ritmo de *maracatu* e *samba* em sala de aula, e de tocar instrumentos brasileiros (*surdos*, *ganzás*, *caixas*, *timbaus*), mas não de cozinhar. Manipular os ingredientes alimentícios e preparar os pratos como atividades de aprendizado numa cozinha devidamente equipada para

a participação individual e em grupos proporcionaria uma experiência ainda mais profunda de apreciação da culinária brasileira. Se isso acontecesse ao som de música brasileira (ao vivo ou gravada) que estão diretamente relacionadas aos pratos a serem preparados, estaríamos promovendo aprendizado holístico usando os cinco sentidos do corpo humano: tato, olfato, paladar, audição e visão.

Referências:

- Cascudo, L.C. (2011). *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global.
- Crook, L. (2009). *Focus: Music of northeast Brazil*. New York, NY: Routledge.
- Farah, F. (2014). *Brazilian food and cooking: 65 traditional recipes illustrated in over 400 photographs*. New York, NY: Hermes House.
- Fish, W. R. (1978). Changing food patterns use in Brazil. *Luso-Brazilian Review*, 15 (1), 69-89.
- Topik, S. (1999). Where is the coffee? Coffee and Brazilian identity. *Luso-Brazilian Review*, 36 (2),

87-92. Retrieved from <http://www.jstor.org/stable/3513657>