

CADERNOS DE RECEITAS: UMA TRADIÇÃO FAMILIAR EXPLÍCITA DO COMPARTILHAMENTO DO CONHECIMENTO

Recipe Notebooks: An Explicit Family Tradition of Knowledge Sharing

NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA¹, LARISSA L. G. FERNANDES DE SOUZA² & FREDERICO DIVINO DIAS³

RESUMO

O presente estudo toma por fio condutor o conhecimento e suas variantes, aplicando as teorias básicas à área da gastronomia. Entendendo esta área como um patrimônio humano intangível, este estudo se propôs a explicitar a existência de impactos sensoriais em preparações culinárias a partir da feitura por sujeitos com distintos conhecimentos. Utilizando como objeto de estudos cadernos de receitas familiares, os pesquisadores selecionaram quatro preparos que foram feitos e replicados em momentos distintos para, amparado em análises sensoriais, serem avaliados e comparados os níveis de aceitação pelo público. Tais comparações permitiram aos autores inferirem pontos observados acerca das variantes dos conhecimentos dos cozinheiros; mesmo possuindo ambientes, insumos e receitas idênticas, os preparos finalizados apresentaram-se de formas distintas. A subjetividade de cada sujeito se fez presente em cada uma das versões avaliadas, ou seja, os preparos não seguiram determinada padronização. Observou-se, por fim, novas lacunas de conhecimentos que novas pesquisas podem atuar.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia; Cadernos de Receitas; Patrimônio Intangível; Conhecimento Explícito; Análise Sensorial dos Alimentos.

ABSTRACT

The present study takes knowledge and its variants as a guideline, applying the basic theories to the field of gastronomy. Understanding this area as an intangible human heritage, this study aimed to explain the existence of sensory impacts in culinary preparations from the making by subjects with different knowledge. Using notebooks of family recipes as the object of study, the researchers selected four preparations that were made and replicated at different times so that, supported by sensory analyses, the levels of acceptance by the public could be evaluated and compared. Such comparisons allowed the authors to infer observed points about the cooks' knowledge variants; even having identical environments, inputs and recipes, the finished preparations were presented in different ways. The subjectivity of each subject was present in

¹ **Natália de Carvalho Teixeira** – Doutora. Professora, Faculdade Kennedy de Belo Horizonte, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7257428043133618>. E- mail: nacartei@yahoo.com.br

² **Larissa Laura Gonçalves Fernandes de Souza** – Mestra. Professora, Centro Universitário Estácio de Sá de Belo Horizonte, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4862657245830352>. E- mail: larissa.laura@estacio.br

³ **Frederico Divino Dias** – Doutor. Professor, Centro Universitário Estácio de Sá de Belo Horizonte, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7613050884903758>. E- mail: frederico.ddias@professores.estacio.br

each of the evaluated versions, that is, the preparations did not follow a certain standardization. Finally, new knowledge gaps were observed that new researches can address.

KEYWORDS

Gastronomy; Recipe Notebooks; Intangible Heritage; Explicit Knowledge; Sensory Analysis of Food.

INTRODUÇÃO

Evidenciada atualmente pela grande publicização que a mídia tem proporcionado, a gastronomia vem, desde o século XIX, caminhando lado a lado com as relações humanas de socialização e cultura. Presente nos espaços de convivência, é fator de agregação, símbolo e signo de afeto, prazer e refinamento. Não devido a causas alheias, é um dos maiores traços históricos e culturais de um povo; apresenta as peculiaridades regionais, hábitos de socialização e técnicas culinárias de uma sociedade (Castro, Maciel & Maciel, 2016; Bahls, Krause & Añaña, 2019). Imersa em uma seara conceitual polissêmica, a gastronomia apresenta-se no cenário atual como uma terminologia carregada de simbolismos, luxos, protocolos, necessidades básicas e memórias – por exemplo – que afloram as características de um povo, como elucida Cartay (2019). Além do ato de puramente se alimentar, o estar à mesa traz à tona todas as peculiaridades, caprichos, alegrias e até mesmo angústias de convivas e comensais. Bahls, Krause e Añaña (2019) expõem este simbolismo, quando revelam a importância da evolução dos processos alimentares desde os tempos mais remotos da humanidade. Muito além de nutrir os seres, a culinária e a gastronomia são evoluções humanas, sociais e históricas, com marcações espaço-temporais.

A gastronomia, sendo diretamente ligada às raízes e práticas alimentares de um povo, ergue-se como parte necessária da valorização de um bem imaterial em um cenário que anseia pelo desenvolvimento econômico, social e financeiro local. Os hábitos alimentares de uma comunidade carregam simbolismos, práticas, tradições e memórias que inserem os sujeitos em determinadas associações culturais (Tonezer, Amaral, Cerini & Martinazzo, 2018, Koerich & Müller, 2022). Visualizar a gastronomia como parte dos traços culturais de um povo é reiterar a importância do que Castro, Maciel e Maciel (2016) afirmam ao elucidarem o fato de ela ser um espaço privilegiado para explicitar as identidades sociais, os contextos locais e estimular a formação cultural. Muito além de se encerrar em um ato de ingesta, a prática de comer implica em abstrair tacitamente memórias, contextos históricos, sociais, humanos e culturais que

podem se reinventar a todo instante. Nessa mesma direção, Muller, Amaral e Remor (2013) ratificam que a imaterialidade da gastronomia é intrínseca, uma vez que se trata de um fator dinâmico e associado às práticas e representações culturais.

Nesta seara, a gastronomia é entendida pela Unesco (2003) enquanto um bem imaterial de diversos povos e sociedades, exatamente pelo fato de se tratar de uma realidade humana que está diretamente ligada às raízes, tradições, memórias e cultura de um povo. As variadas discussões acerca de hospitalidade, comensalidade, patrimônio e cultura, inserem a socialização alimentar em um cenário favorável no que tange à identificação, documentação, investigação, preservação, proteção, promoção, valorização e transmissão deste patrimônio regional (Unesco, 2003; Muller, Amaral & Remor, 2013; Faltin & Minasse, 2019). Conforme reiteram Toner et al. (2018), a comida é um importante meio de se transmitir valores, práticas, identidades e vivências sociais.

Ao reconhecer bens intangíveis que permeiam práticas e hábitos alimentares, há um estímulo à cadeia de produção, de socialização e transmissão deste saber e, neste sentido, o registro apresenta a importância que o patrimônio imaterial alimentar possui no cenário nacional e internacional. No cenário brasileiro, este reconhecimento dos saberes gastronômicos se deu pelo 'Programa Nacional do Patrimônio Imaterial' que estimula a valorização e transmissão da gastronomia como um bem imaterial de seu povo. Simon, Etges e Minasi (2015) seguem na mesma discussão, ao afirmarem que as tradições sociais e culinárias expressas por um povo em dado contexto, devem ser passíveis de transmissão entre as gerações. Como elucidam Bueno (2016) e Koerich e Müller (2022), é fundamental o compartilhamento de hábitos tão particulares e fundantes das culturas locais e regionais das mais diversas formas; conhecimentos tácitos e implícitos devem ser disseminados de forma cognitiva, sensorial e simbólica ou mesmo sistematizada.

Nesta direção, lançando mão de bases teóricas da gestão da informação e do conhecimento, este estudo objetiva explicitar a existência de impactos sensoriais em preparações culinárias a partir da feitura por sujeitos com distintos conhecimentos. Os pesquisadores entendem que o conhecimento perpassa a subjetividade humana e podem ser manifestados de forma clara nos processos de socialização, contudo, a variante explícita – de forma isolada – pode não ser suficiente para concretizar padrões em preparações culinárias. Para tanto, os autores levantaram conceitos básicos acerca do conhecimento, buscaram e catalogaram cadernos de

receitas familiares e testaram sensorialmente preparações culinárias a fim de avaliar os impactos da ausência das variantes tácita e implícita do conhecimento.

Os pesquisadores veem a relevância desta pesquisa ao perceberem que há, neste manuscrito, a possibilidade de pormenorizar os estudos acerca do conhecimento humano, além de tornar tangível as discussões dos autores da área da gestão da informação e do conhecimento. Torna-se relevante esta pesquisa ao visibilizar, também, a gastronomia como uma seara acadêmica que, em diversos momentos, é invisibilizada como campo científico. Por fim, torna-se relevante este estudo, ao perceber a necessidade de se lançar luz sobre as tradições sociais e culturais de um povo por meio de seus registros familiares contidos em seus cadernos de receitas.

DESENVOLVIMENTO

Conhecimentos Explícito, Tácito e Implícito - O conhecimento é destacado por Polanyi (1966) como algo que deve ser construído dentro de um corpo. Aos olhos do teórico, todo o conhecimento assumirá em si mesmo um caráter tácito e explícito, aquilo que pode ser próprio dos sujeitos bem como aquilo que pode ser facilmente expresso e organizado externamente – respectivamente. Avesso à visão disciplinar e objetiva da realidade, o teórico apresenta uma perspectiva clara da necessidade do entendimento da interação experiencial do ser humano com o sistema no qual ele está inserido, alinhado com a argumentação de Bertalanffy (2010). Em sua proposta, Polanyi (1966) defende que o conhecimento assume um caráter holístico em sua dimensão tácita, dada à tomada de consciência da realidade vivente: “Quando fazemos uma coisa funcionar com o termo proximal do conhecer tácito, nós a incluímos em nosso corpo – ou estendemos nosso corpo para incluí-la – de modo que passamos a habitar nela” (p. 16). O fato de experienciar o mundo externo por meio do próprio corpo gera uma significância da realidade de forma pessoal.

A necessidade da interação, fator de grande importância neste cenário, é o que Polanyi (1966) afirma sobre a constituição da realidade pessoal do conhecimento. Partindo-se da premissa da indispensabilidade da significação da realidade – termo distal, torna-se fundamental a observância prática de determinados contextos visando a transmissão deste tipo de conhecimento. No sentido oposto ao conhecimento explícito, a observação, a prática e o treinamento permitirão o compartilhamento de situações e conhecimentos próprios de

determinados sujeitos. A ‘cooperação inteligente’ de ambos envolvidos garante, na concepção do pesquisador, a compreensão da demonstração.

Em um raciocínio teórico similar a Polanyi, Nonaka e Takeuchi (1997) iniciam sua argumentação apresentando dois componentes, a saber: o tácito e o explícito. Neste sentido é necessário entender que a menção ao conhecimento tácito se refere ao que é próprio do indivíduo, específico de dado contexto e baseado em experiências pessoais. “O conhecimento tácito está profundamente enraizado nas ações e na experiência corporal do indivíduo, assim como nos ideais, valores ou emoções que ele incorpora” (p. 19). Os autores ratificam ainda que este é um tipo de conhecimento de difícil codificação, formalização, comunicação e compartilhamento, exatamente pelo fato de a subjetividade ser a chave deste tipo de criação de conhecimento. Seguindo no entendimento à proposta de Nonaka e Takeuchi (1997), o conhecimento explícito, como o próprio nome já ressalta, trata de um tipo de bem que pode ser expresso das mais variadas formas e nos mais variados contextos. Apresentado de forma verbal, escrita, numérica, sonora, dentre outros recursos, o conhecimento explícito apresentaria, portanto, a característica de “ser rapidamente transmitido aos indivíduos, formal e sistematicamente” (Takeuchi & Nonaka, 2008, p. 19).

Convém ressaltar que, embora pareçam paradoxais dentro do conhecimento, os componentes tácito e explícito são complementares no que tange à criação e compartilhamento do conhecimento nas organizações e nos sujeitos. Mesmo que em dados momentos seja ressaltado um dos componentes de forma mais intensa do que o outro, é necessário o entendimento de que o conhecimento é, por si só, paradoxal uma vez que carrega em si os dois componentes que assumem, à primeira vista, este caráter dicotômico (Takeuchi & Nonaka, 2008). É relevante elucidar que Davenport e Prusak (2003), da mesma forma que Nonaka e Takeuchi (1997), reconhecem o olhar tácito e explícito como partes fundantes do conhecimento, entretanto, eles inserem o conceito do conhecimento implícito. Na análise dos autores, este tipo de conhecimento refere-se a uma variante complexa do conhecimento tácito o qual, de forma não intencional, será repassado a determinado produto ou serviço de determinada organização. A codificação do conhecimento tácito e implícito, na discussão de Davenport e Prusak (2003), parte do ideal de que ele não é passível de ensino, é substancial, é complexo e não documentado. Dentro deste ponto de vista, portanto, é de fundamental importância a ação da interação entre o detentor do conhecimento e o outro sujeito interessado.

Gastronomia, cultura e memórias - Envolta por uma aura ora luxuosa, ora social, a Gastronomia, segundo Bahls, Krause e Añaña (2019), é entendida na atualidade como uma área interdisciplinar que lança mão de diversos saberes acadêmicos, científicos e populares para se fazer presente nas sociedades (Cartay, 2019, Soares et al., 2020, Koerich & Müller, 2022). Surgindo pela primeira vez no século XIX, Joseph de Berchoux apresenta o termo ‘gastronomia’ em seu poema *La Gastronomie*; esta é vista como a menção mais antiga que se fez à esta área alimentar e social. É pelas palavras de Jean Anthelme Brillat-Savarin em 1825, contudo, que este termo ganha visibilidade e presença nas discussões no campo alimentar. Por meio do livro ‘*A Fisiologia do Gosto*’, o autor apresenta os primeiros moldes de um refinamento culinário, de códigos sociais e valores culturais. Tal publicação é um feito tão importante para a área que até os dias atuais esta obra é referência mundial quando da explanação das artes que envolvem os alimentos (Castro, Maciel & Maciel, 2016).

Analisada sob vieses distintos, a gastronomia apoia-se, primordialmente, em três perspectivas, a saber: as ciências dos alimentos, as ciências sociais e as ciências econômicas-administrativas (Cartay, 2019, Koerich & Müller, 2022). A seu modo, cada um destes pilares – bem como suas disciplinaridades –, observarão o feito gastronômico sob sua ótica apontando implicações diretas na relação homem-alimento. Por se tratar de um conceito ainda muito recente, a gastronomia sofre de uma polissemia que em dados momentos pode requerer, de pesquisadores e estudiosos, um maior esforço para antepor a análise que se fizer necessária.

Considerando estas nuances, um ponto que é comum à maioria das perspectivas é a retórica do viés cultural que a gastronomia recebe. A alimentação, a culinária e a gastronomia permeiam as relações humanas desde os primórdios da humanidade, seja para garantir a sobrevivência ou o prazer. Os sistemas alimentares nos quais os sujeitos estão inseridos são repletos de signos, símbolos, cultura e memória que por vezes são explícitos ou mesmo tácitos. Assim como elucida Cartay (2019), tais símbolos e signos carregam em si as práticas, as tradições e as identidades de determinada população. A gastronomia possui em si a possibilidade de estabelecer um vínculo direto com os sentidos humanos, sejam eles físicos, emocionais ou psicológicos. Koerich (2020) reitera essa noção argumentando que por meio de diversos canais – físicos, imagéticos, sociais, entre outros – a gastronomia cria uma memória, uma sensação, um sentimento e uma ideia sobre saberes locais (Koerich, Sousa & Cunha, 2019).

Aprofundando este entendimento da realidade social perpassando à mesa, Anjos, Cabral e Hostins (2017) bem como Csergo (2011), vem confirmar a argumentação do peso cultural que a gastronomia carrega em si. Para os autores, o ato de estar à mesa pode ser visto como uma prática social, “ela integra dados imateriais como saberes, práticas – *savoir-faire* e rituais – ligação social e a partilha” (Csergo, 2011, p. 16). A gastronomia, neste olhar, lida com a imaterialidade, com as relações sociais, com o humanismo de cada sujeito; para Anjos, Cabral e Hostins (2017) ela trata das experiências emocionais vivenciadas pelas pessoas e dos espaços, símbolos, sabores e preparações servidos à mesa. As autoras são enfáticas ao afirmarem que se manifestam, aqui, a cultura regional, a inovação, a criatividade, a hospitalidade e a lida social.

O fato de se colocar à mesa com outras pessoas torna o sujeito parte de um contexto social, emocional, tradicional e histórico; a ação do cozinhar, é visualizada por Simon, Etges e Minassi (2015), como uma forma de comunicação, como uma representação de suas realidades. Se alimentar, bem como preparar alimentos para outros sujeitos, significa a vivência social das pessoas imersas em um determinado contexto. A vivência em comunidade nas quais haverá a seleção de convivas, insumos, técnicas e utensílios, por exemplo, apresenta muito das características culturais, identitárias e de regras consensuais de um povo (Cartay, 2019).

Para pesquisadores como Bueno (2016) e Koerich e Müller (2022), a gastronomia não deve necessariamente ser entendida pelo viés do luxo, requinte e sofisticação; são as cozinhas tradicionais que mantêm vivas as tradições culinárias regionais, a tradição da transmissão das receitas de forma oral ou mesmo na lida diária. Tais cozinhas tradicionais, domésticas e populares, possuirão potencial de gerar valores simbólicos, históricos, memórias e conhecimentos gastronômicos, sociais e culturais que serão repassados explícita e implicitamente entre os sujeitos. Os processos gastronômicos transcorrem um caminho muito mais sentimental, patrimonial e cultural do que se possa imaginar. O simples fato da existência de uma relação gastronômica entre um comensal e um conviva, diz respeito a variados fatores e escolhas realizadas previamente e que tornam a cozinha um ambiente de convivência social (Simon, Etges & Minasi, 2015).

Em concordância com todo o exposto, Ronchetti (2015) assegura que os conhecimentos gastronômicos participam ativamente na construção da identidade cultural e alimentar de um povo. É premente, ainda, que haja um registro e compartilhamento de tais conhecimentos em vistas de preservar as memórias que ali se constroem. É fundamental, à ótica do autor, capturar, sistematizar e disseminar os conhecimentos gastronômicos de uma comunidade.

Por fim, faz-se necessário destacar uma grande discussão que Simon, Etges e Minasi (2015) apontam em seu trabalho: “la cocina es un conocimiento construído y compartido socialmente y con memoria” (p. 164). Dada esta afirmação tão pequena, porém, tão forte, permanece clara a necessidade da perspectiva interacional que a gastronomia deve assumir em todo contexto no qual se instala. Os conhecimentos criados em cozinhas populares, em casa, em restaurantes refinados ou não, devem ser socialmente construídos e compartilhados; a memória de um povo, de uma cultura, apenas será marcada ou perpetuada quando os sujeitos internalizarem a importância histórica de suas práticas culinárias e gastronômicas.

METODOLOGIA

Para localizar os leitores é fundamental destacar que este estudo é parte integrante de uma pesquisa realizada pelos autores com o propósito de avaliar a presença das variantes do conhecimento contidas dentro dos cadernos de receitas familiares. Desde o início da pesquisa, os autores buscaram por materiais físicos das famílias dos discentes de um curso superior de Tecnologia em Gastronomia para catalogar os preparos e avaliar, comparativamente, a execução de receitas que ali estão.

A fim de alcançar o objetivo geral deste estudo, os autores lançaram mão de uma pesquisa pura, exploratória e de abordagem quantitativa que oportunizasse uma visualização dos impactos das variantes do conhecimento em preparações pré-estabelecidas (Prodanov & Freitas, 2013). Neste estudo, foi trazida uma base teórica para amparar as discussões futuras e realizada uma análise sensorial dos alimentos [ASA] dividida em dois momentos, objetivando comparar os resultados e a variação da percepção dos consumidores acerca daqueles pratos selecionados.

A fim de avaliar o efeito da replicação de receitas nas características sensoriais dos produtos, foi realizado um teste sensorial de aceitação, utilizando uma escala hedônica de 7 pontos, variando de ‘desgostei extremamente’ a ‘gostei extremamente’, com um ponto neutro [‘não gostei nem desgostei’], por meio do Google Forms®. O teste foi realizado entre os dias 23 e 24 de fevereiro de 2023, no laboratório de análise sensorial de uma IES de Belo Horizonte, sendo que no primeiro dia foram avaliadas as receitas originais, preparadas pelos donos dos cadernos de receitas. Já no segundo dia, as mesmas preparações foram replicadas por estudantes de gastronomia, seguindo as orientações dos cadernos. Durante o preparo das receitas foram observados todos os cuidados de boas práticas para preparação de refeições preconizados pela RDC 216 (BRASIL, 2004).

O teste foi realizado de forma individual, randomizada, sem que os participantes soubessem se estavam recebendo uma preparação original ou a réplica (Minim, 2013). Os produtos foram servidos em amostras de aproximadamente 50g, em guardanapos descartáveis, com a identificação apenas do nome da preparação. Os provadores receberam água para limpeza do palato, e uma ficha de avaliação, contendo uma escala para cada característica analisada, a saber, apresentação e aparência; aroma; sabor; textura e impressão global. Antes de realizar os testes, os provadores receberam um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e aceitaram participar da pesquisa. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa conforme parecer nº 52844621.4.0000.5284.

Após a análise sensorial, as respostas atribuídas foram transformadas em notas, e foi realizado um teste de F [5% de significância] para analisar a variância entre as duas médias produzidas: produto original versus réplica. Após a realização destas duas etapas, os autores puderam analisar os dados coletados e, a partir das interseções com a base teórica, inferir discussões a respeito dos impactos das variantes do conhecimento na execução dos preparos. Para aclarar o entendimento acerca do objeto de estudo desta pesquisa, cabe destacar que foram analisados 10 cadernos de receitas familiares anteriormente. Sendo catalogados 1.039 preparos, os pesquisadores optaram por selecionar, por conveniência, quatro cadernos para que uma receita de cada qual fosse replicada. Tal escolha se baseou pela facilidade de acesso aos donos dos materiais e disponibilidade dos mesmos.

Cabe destacar que os quatro preparos selecionados – amostra da pesquisa – seguiram a proporcionalidade geral das categorias de receitas encontradas no universo da amostra, a saber: sobremesas (33,5%), pratos principais (30,3%), salgados (12%), entradas (8,7%), molhos (6,4%), pães (4,9%), bebidas (3,3%) e acompanhamentos (0,9%). Foram, portanto, analisadas duas sobremesas [‘Rosquinha de Açúcar’ e ‘Bolo de Cenoura de Gladis’], um salgado [‘Pão de Queijo da Tia Nana’] e um prato principal [‘Frango Supremo’]. Tais preparos, oriundos de cadernos distintos, encontram-se manuscritos em materiais que merecem uma breve contextualização. A fim de preservar o sigilo e a ética em pesquisa, os nomes dos donos não serão apresentados e serão substituídos pelos códigos atribuídos no momento da catalogação inicial dos documentos. Os códigos serão compostos pelas letras CR (abreviatura de caderno de receitas) precedidas por dois números arábicos, sendo: CR_02, CR_03, CR_04 e CR_10.

No que tange ao CR_02, é válido destacar que se trata de um caderno em espiral sem capa e sem identificação do proprietário. Tal material é totalmente manuscrito, possui páginas

rasgadas, manchadas e mofadas, além de conter telefones residenciais e orações para determinados propósitos. A única datação que aparece em tal material refere-se ao ano de 2009. O CR_03, na mesma direção do anterior, possui receitas, orações, novenas, além de livretos de receitas de produtos industrializados. Composto por uma pasta catálogo já bastante deteriorada, este material possui preparos manuscritos e impressos em papéis já bem amarelados com alguns destaques coloridos em determinadas receitas. Possui, ainda, a data de 1974.

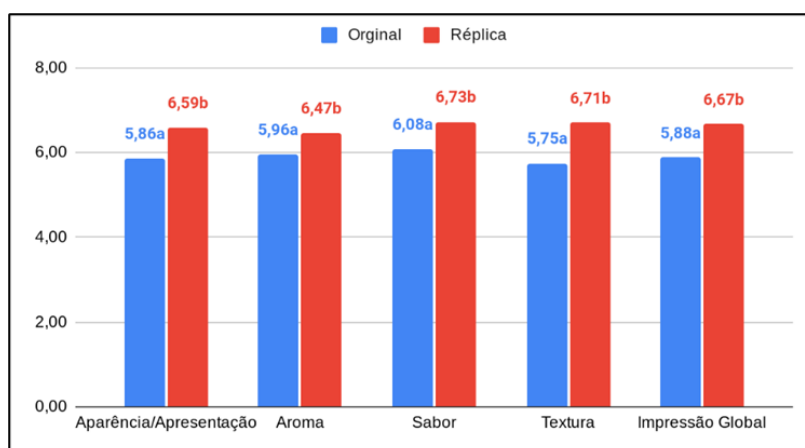
Em relação ao CR_04, os pesquisadores notaram que é datado de 1981 e é composto por um caderno de capa dura com páginas já bem amareladas e manchadas. Possuindo anotações manuscritas e impressas, tal caderno apresenta em seu interior colagens, figuras e, na mesma direção do anteriores, orações e novenas, além de livretos de receitas de marcas conhecidas do ramo alimentício. O CR_10, por fim, é o único que possui identificação do proprietário com diversos dados do mesmo. Muito além das receitas, apresenta um histórico familiar do autor, dados de utilidade pública, como por exemplo: endereços dos cartórios e cemitérios da cidade de Belo Horizonte, dicas de utilidade doméstica e de saúde e – como toda a amostra –, orações e novenas. A data que é apresentada no caderno é a de nascimento do autor: 1934.

777

APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Em relação ao bolo de cenoura [fig. 1], todas as médias de aceitação foram significativamente ($p < 0.05$) maiores nas réplicas do que nas preparações originais.

Figura 1. Média de aceitação do Bolo de Cenoura original versus sua réplica

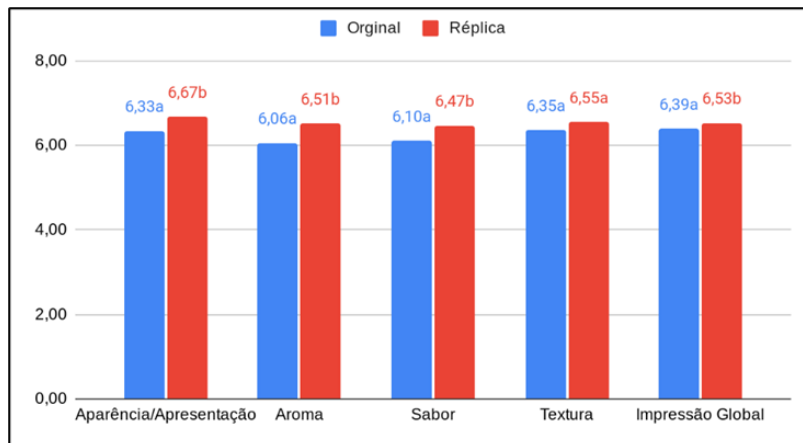


n=51 Médias referentes a uma escala hedônica de 7 pontos, variando de 'desgostei extremamente' (nota 1) a 'gostei extremamente' (nota 7). Médias seguidas da mesma letra em relação a uma mesma característica sensorial não diferem significativamente entre si a 5% de significância. **Fonte:** Os autores

Para todas as características, as médias ficaram na área de aceitação da escala [notas maiores que 5], sendo que as médias dos produtos originais ficaram próximas ao termo 'gostei muito', enquanto as médias das réplicas ficaram próximas ao termo 'gostei extremamente'.

A Figura 2 apresenta os resultados dos testes sensoriais de aceitação realizados com a Rosquinha. É possível observar que, a exemplo do que ocorreu com o bolo de cenoura, a aceitação das réplicas foi significativamente ($p < 0,05$) maior para todas as características, exceto para textura, em que o consumidor não percebe diferença significativa ($p > 0,05$). Novamente, as médias de aceitação dos produtos originais estiveram mais próximas ao termo 'gostei muito', enquanto as médias das réplicas ficaram próximas a 'gostei extremamente'.

Figura 1. Média de aceitação da Rosquinha original versus sua réplica

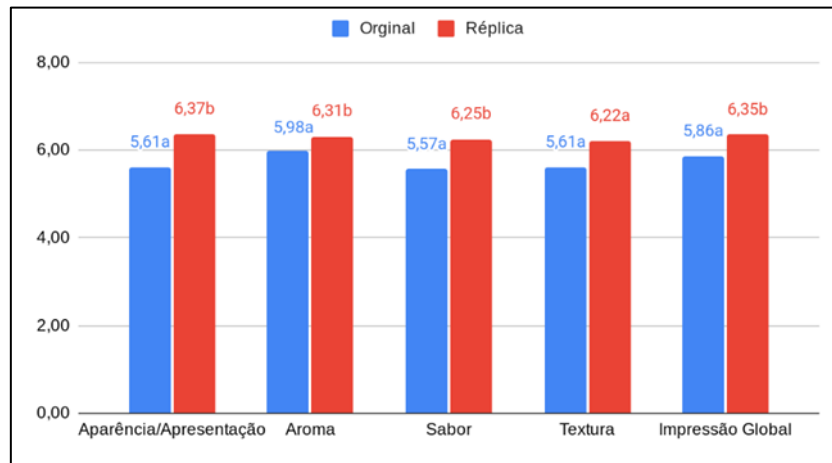


n=51 Médias referentes a uma escala hedônica de 7 pontos, variando de 'desgostei extremamente' (nota 1) a 'gostei extremamente' (nota 7). Médias seguidas da mesma letra em relação a uma mesma característica sensorial não diferem significativamente entre si a 5% de significância.

Fonte: Os autores

Da mesma forma, em relação ao Frango Supremo (Figura 3) a textura também foi a única característica na qual não houve diferença significativa ($p > 0,05$) em relação à aceitação da textura. Para todas as demais características, a aceitação do produto replicado foi significativamente maior ($p < 0,05$) do que do produto original. Ambas as versões foram bem aceitas, com médias próximas ao termo 'gostei muito' para as originais e próximo ao termo 'gostei extremamente' para as réplicas.

Figura 2. Média de aceitação do Frango Supremo original versus sua réplica



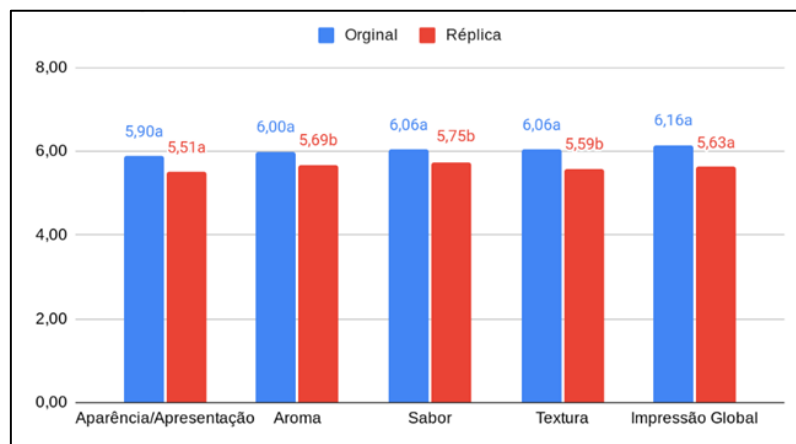
n=51 Médias referentes a uma escala hedônica de 7 pontos, variando de 'desgostei extremamente' (nota 1) a 'gostei extremamente' (nota 7). Médias seguidas da mesma letra em relação a uma mesma característica sensorial não diferem significativamente entre si a 5% de significância.

Fonte: Os autores

Por fim, em relação ao pão de queijo [Fig. 4], foi possível observar um comportamento contrário: em todas as características analisadas, a preparação original teve maior aceitação que a réplica, sendo que as diferenças foram significativas ($p < 0,05$) para aroma, sabor e textura. Novamente, todas as médias ficaram na área de aceitação da escala hedônica, próximas ao termo gostei muito.

779

Figura 3. Média de aceitação do Pão de Queijo original versus sua réplica.



n=51 Médias referentes a uma escala hedônica de 7 pontos, variando de 'desgostei extremamente' (nota 1) a 'gostei extremamente' (nota 7). Médias seguidas da mesma letra em relação a uma mesma característica sensorial não diferem significativamente entre si a 5% de significância.

Fonte: Os autores

DISCUSSÃO DOS DADOS

Conduzindo a ASA nos dois momentos destacados nas seções anteriores, os pesquisadores observando as comparações realizadas acima, puderam pontuar acerca dos impactos das variantes dos conhecimentos dos dois grupos de sujeitos envolvidos no estudo, sendo: os proprietários dos cadernos – autores – e os discentes do referido curso de gastronomia. Estas comparações possibilitaram a inferência de determinadas conclusões respaldadas na base teórica acerca do conhecimento e das tradições gastronômicas de determinada população.

Inicialmente é válido destacar que todos os preparos – nas versões originais ou réplicas – foram percebidos com boa aceitação dos voluntários; todos eles receberam, ao menos a avaliação de ‘gostei muito’ em qualquer um dos dois momentos. Tal dado pode ser entendido considerando-se que tais receitas são usuais para os avaliadores; por se tratar de preparos tradicionais, é compreensível que o nível mínimo de aceitação seja elevado. Assim como enunciado por Simon, Etges e Minasi (2015) e Bueno (2016), por exemplo, estes preparos avaliados são, de certa forma, parte dos traços culturais e sociais dos mineiros, em especial o pão de queijo. Das quatro receitas desenvolvidas, apenas a iguaria legitimamente mineira não evoluiu no quesito de aceitação (‘gostei muito’ para ‘gostei extremamente’), o que pode ser compreendido ponderando-se que tal preparo é deveras tradicional e repleto de memórias sensoriais no subjetivo dos participantes. Tal fato pode gerar nos avaliadores um nível de criticidade mais elevado para qualquer mínima diferença que possa ser notada, o que pode implicar em um maior rigor para na ASA.

Mesmo se mantendo na faixa de aceitação ‘gostei muito’ nos dois momentos de avaliação, o ‘Pão de Queijo da Tia Naná’ possuiu maior aceitação na versão original no momento da ASA. Com diferença significativa para o aroma, sabor e textura, o preparo realizado pelo autor do caderno foi mais bem aceito do que o replicado pelos discentes. O mesmo preparo, sendo executado por estudantes na faixa etária de 30 anos, recebeu menores pontuações do que a versão original sendo feita pelo dono do caderno com 89 anos.

O fato acima destacado pode ser entendido considerando-se o que a base teórica apresenta ao longo do estudo: mesmo que os discentes estejam em um curso superior de gastronomia e possuam o entendimento de determinadas técnicas culinárias, os conhecimentos tácitos, implícitos e acima de tudo culturais do dono do caderno, impactam diretamente na feitura de um preparo tão tradicional e de importância cultural tão significativa para os belo-horizontinos

(Bueno, 2016; Anjos, Cabral & Hostins, 2017). A vivência do sujeito ao longo de seus 89 anos de idade impacta sobremaneira no resultado do preparo; os conhecimentos que foram sendo adquiridos ao longo de sua vida podem manifestar-se no produto que foi ofertado aos avaliadores (em nenhum momento os voluntários souberam a respeito dos executores das receitas).

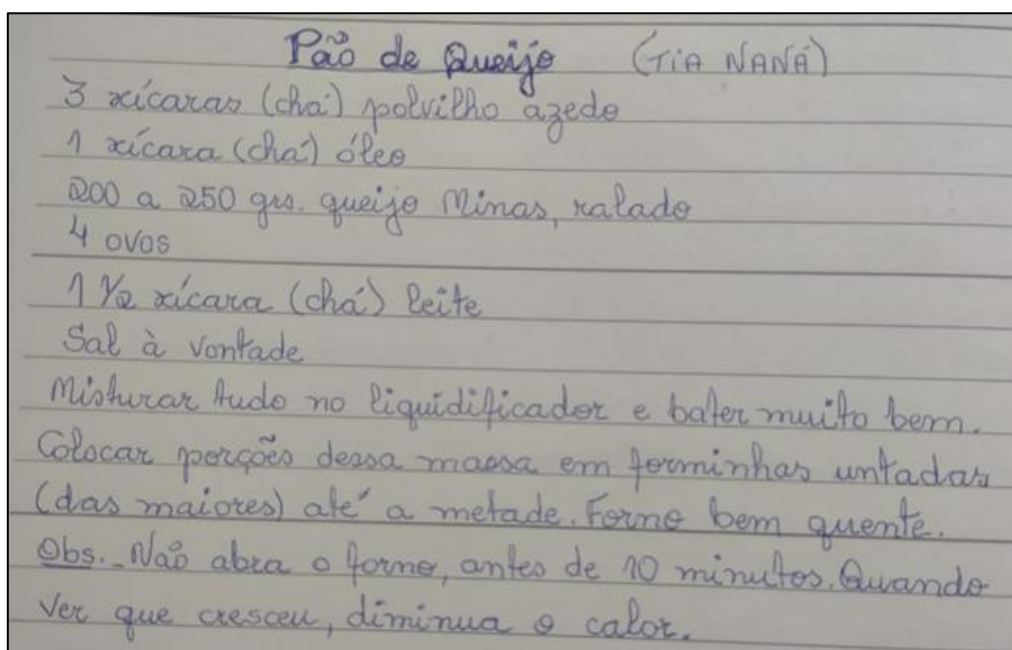
No que tange aos outros três preparos utilizados na ASA, a elevação da aceitação foi significativa para aparência, aroma, sabor e impressão global em todos eles na comparação das duas versões. A textura, contudo, foi o único quesito que não teve significância para a 'Rosquinha de Açúcar' e o 'Frango Supremo'. Estes fatos seguem na direção dos autores que explanam acerca do conhecimento sobre a presença das variantes tácitas e implícitas dos executores dos preparos. Mesmo que – assim como destacado anteriormente – os insumos, receitas e estrutura, tenham sido as mesmas, os sujeitos que fizeram os preparos – sejam eles donos ou discentes – trarão consigo seus próprios conhecimentos tácitos e implícitos e aplicarão nos preparos.

Os cadernos de receitas, mesmo que possuindo dicas em suas notas de rodapé – por exemplo – apresentam apenas a variante explícita do conhecimento, explanam apenas aquilo que – assim como enunciam Nonaka e Takeuchi (1997) – o autor consegue escrever. Ao longo da execução do preparo, o cozinheiro resgata em si diversos outros conhecimentos gastronômicos que foram vivenciados e significados em determinados momentos anteriores e lançam mão deste recurso (Koerich & Müller, 2022). O fato de o contato previsto por Davenport e Prusak (2003) entre os sujeitos dos dois grupos – donos dos cadernos e discentes – não acontecer, permitiu aos avaliadores, mesmo que de forma não intencional, notar diferenças que estas bagagens de conhecimentos implícitos e tácitos dos cozinheiros se faziam presentes ali. Mesmo com a presença de um protocolo apresentado na receita e seguido pelos cozinheiros, as formas de manipulação dos insumos, os tempos de realização das etapas, os movimentos empreendidos e outros pontos foram, mesmo que minimamente, influenciados por quem estava executando os preparos.

Assim como apontado acima, todos os sujeitos seguiram os mesmos protocolos previstos nas receitas, contudo, outro tópico que justifica as alterações de aceitação observados na ASA, é o fato de que as receitas presentes nos cadernos são – em alguns momentos – incompletas ou possuem dados que dão margem a uma ampla interpretação por parte do executor do preparo. A figura 5 apresenta claramente este fato. A apresentação dos insumos e do modo de preparo se fazem presentes na receita, porém, medidas e técnicas são abrangentes e variáveis e deixam

na mão do leitor dada 'liberdade' no momento da execução do preparo. A 'margem' de variação de 50 gramas do queijo ralado deveria seguir qual critério? O sal à vontade impacta diretamente no sabor e textura – variações significativamente comprovadas pela ASA. O tempo de misturar no liquidificador, o tempo e a temperatura do forno, por exemplo, são outros tópicos que vão ter traços diretos dos conhecimentos tácitos e implícitos de cada cozinheiro

Figura 4. Receita do 'Pão de Queijo da Tia Naná'



Fonte: CR_10

Merece destaque, também, o fato da melhor aceitação – ‘gostei muito’ a ‘gostei extremamente’ – das réplicas do ‘Bolo de Cenoura de Gladis’, ‘Rosquinha de Açúcar’ e ‘Frango Supremo’. Considerando-se o fato de os discentes estarem cursando gastronomia, entende-se que eles possam ter empregado, mesmo que de forma não intencional – conhecimento tácito (Polanyi, 1966; Nonaka & Takeuchi, 1997) –, determinadas técnicas e processos oriundos de suas práticas acadêmicas. Os donos dos cadernos de receitas não possuem, necessariamente, conhecimentos teóricos e práticos da culinária que podem impactar no resultado. Prova disso pode ser observada no campo dos comentários no qual os avaliadores podiam destacar alterações nos quesitos avaliados entre os dois dias. Alguns comentários tornaram-se recorrentes em determinados preparos ofertados aos avaliadores.

Para elucidar o explanado acima, a textura do ‘Bolo de Cenoura de Gladis’, por exemplo, recebeu diversos comentários no sentido de que “achei a massa menos ressecada que a de ontem. Está

ótimo, melhor que o de ontem". Ou mesmo a avaliação do sabor da 'Rosquinha de Açúcar' foi apontada como "*MUITO BOMMMM! Lembra um gostinho de nata*". O 'Frango Supremo', no mesmo sentido, "*ficou mais gostoso, mais molhadinho, e com mais sabor*". Tais comentários levam os pesquisadores a ratificarem a presença e a importância das variantes tácitas e implícitas, além dos conhecimentos técnicos que os discentes possam possuir, o que pode influenciar sobremaneira nos quesitos avaliados na ASA.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Alcançando o seu propósito geral, este estudo pôde apresentar de forma clara os impactos das variantes tácita e implícita do conhecimento dentro da gastronomia. A ASA permitiu aos pesquisadores inferir conclusões acerca das alterações que determinados preparos culinários podem sofrer a partir de sua execução por sujeitos distintos tendo como ponto norteador a mesma receita manuscrita.

O conhecimento explicitado nos cadernos de receitas não é o bastante para entregar produtos similares e padronizados considerando a execução dos preparos por seres humanos distintos. Assim como preconizado pelos autores da área de gestão do conhecimento, pelo fato de ser um bem essencialmente humano e possuir na subjetividade sua raiz, as informações e dados transmitidos aos variados sujeitos moldam-se aos contextos nos quais se inserem ao considerarem-se as variantes do conhecimento. Os bens mais pessoais dos sujeitos – tácito e implícito – fazem-se presentes a partir de vivências e significações que são internalizadas pelos seres e que são posteriormente externalizadas das mais variadas formas.

Pelo fato de se tratar de um bem cultural, a gastronomia lida, ainda, com a variante cultural do conhecimento, a qual implica ainda mais significância pessoal a determinada realidade vivenciada pelos sujeitos. O fato de replicar receitas culinárias contidas em cadernos de receitas familiares – variante cultural do conhecimento – não assegura a replicabilidade na plenitude de tal preparo, uma vez que a subjetividade do autor do manuscrito não está totalmente apresentada naquele conteúdo. Os conhecimentos do executor do preparo, mesmo que de forma não intencional serão imputados naquele preparo e, de forma positiva ou negativa, implicarão em resultados distintos.

O fato de possuir um contato contínuo e repetitivo com os conhecimentos dos proprietários de determinado caderno de receitas, pode aumentar as chances de uma replicabilidade mais

fidedigna daquele preparo culinário – assim como explanam em linhas gerais os pesquisadores do conhecimento. O processo contrário, aqui visualizado, implica necessariamente em variações significantes no que tange aos resultados. Mesmo em cenários e com protocolos idênticos, a finalização será distinta e gerará percepções variadas nos receptores de determinado produtos. Este estudo, ainda, abriu novas portas para pesquisas futuras. Observar mais detalhadamente critérios culinários de determinados preparos a partir de painéis treinados para este fim pode assegurar, com maior rigor, as nuances ‘explicitáveis’ do conhecimento. Comparar a feitura de determinados preparos a partir de contatos prévios e contínuos entre os executores para mensurar a proximidade dos resultados, também se torna uma realidade palpável para aplicar a teoria explanada anteriormente à área da gastronomia.

Por fim, é relevante destacar que dois foram os fatores limitantes principais deste estudo: o tempo e o tamanho da equipe de pesquisa. Devido a estes fatos os pesquisadores não puderam realizar uma pesquisa mais extensa e robusta para viabilizar maior clareza e certeza aos argumentos aqui trazidos.

REFERÊNCIAS

- Cabral, S. R., dos Anjos, F. A., & Hostins, R. C. L. (2017). O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil. *Revista Hospitalidade*, 14(1), 1-21. [Link](#)
- Bahls, A., Krause, R. W., & Añaña, E. S. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas En Turismo*. 28, 312-330. [Link](#)
- Benemann, N. W., & Menasche, R. (2017). Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. *Estudos Sociedade e Agriculture*. 25(3), 477-496. [Link](#)
- Bertalanffy, L. V. (2010). *Teoria Geral dos Sistemas: fundamentos, desenvolvimento e aplicações*. Petrópolis: Vozes.
- Bueno, M. L. (2017). Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. *Caderno CRH*, 29(78), 443-462. [Link](#)
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la Gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21-44. [Link](#)
- de Castro, H. C., Maciel, M. E., & Maciel, R. A. (2016). Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, 18(1), 18-27. [Link](#)

Teixeira, N. de C., De Souza, L. L. G. F., & Dias, F. D. (2023). Cadernos de receitas: uma tradição familiar explícita do compartilhamento do conhecimento. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 15(3), 768-786. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v15i3p768>

- Csergo, J. (2011). O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? *História: Questões & Debates*, 54, 13-17. [Link](#)
- Davenport, T. H., & Prusak, L. (2003). *Conhecimento empresarial: como as organizações gerenciam o seu capital intelectual*. Rio de Janeiro: Elsevier.
- Faltin, A. O., & Minasse, M. H. G. (2019). Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um Ensaio Teórico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 11(3), 34-652. [Link](#)
- Koerich, G. H. (2020). *Conhecimento da marca gastronômica de Florianópolis na mídia turística com a chancela Unesco de cidade criativa*. Dissertação, Mestrado em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. [Link](#)
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581. [Link](#)
- Koerich, G. H., de Sousa, R. P. L., & Cunha, C. J. C. de A. (2019). Culinária, sensorialidade e memória: uma revisão sobre marca gastronômica. *Revista Turismo Estudos e Práticas*, 8(1), 28-50. [Link](#)
- Minim, V. P. R. (2013). *Análise Sensorial: estudos com consumidores*. Viçosa: Ed. UFRV.
- Muller, S. G., Amaral, F. M., & Remor, C. A. (2013). Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. *Anais... Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, 2013. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul. [Link](#)
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1997). *Criação do conhecimento na empresa*. Rio de Janeiro: Campus.
- Polanyi, M. (1966). *The Tacit Dimension*. Londres: The University of Chicago Press.
- Prodanov, C. C., & Freitas, E.C. (2013). *Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico*. Novo Hamburgo: Feevale.
- Ronchetti, A. de G. (2015). Instrumentos de captura, sistematização e disseminação de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia. Dissertação, Mestrado em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. [Link](#)
- Simon, E. L., Etges, V. E., & Minasi, S. M. (2016). A gastronomia regional e o turismo como elementos fortalecedores da identidade cultural frente à tensão entre o global e o regional. *Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território*, 3(5), 153-171. [Link](#)
- Soares, C. M. P., Ferro, R. C., Brandão, B. H. P., Sugizaki, B. C., Silva, G. B. de L., Mourão, T. J. F., de Oliveira, T. M., & dos Santos, F. P. (2021). Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. *Revista Confluências Culturais*, 9(2), 147-161. [Link](#)
- Takeuchi, H., & Nonaka, I. (2008). *Gestão do Conhecimento*. Porto Alegre: Bookman.

Teixeira, N. de C., De Souza, L. L. G. F., & Dias, F. D. (2023). Cadernos de receitas: uma tradição familiar explícita do compartilhamento do conhecimento. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 15(3), 768-786. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v15i3p768>

Tonezer, C., do Amaral, M. N., Mascarello Cervini, S. F., & Martinazzo, M. R. (2018). Identidade gastronômica: patrimônio imaterial do oeste catarinense. *Geografias*, 25, 238-262. [Link](#)

Unesco. (2003). *Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial*. Paris: Unesco. [Link](#)

PROCESSO EDITORIAL

Recebido: 27 fev. 2023

Aceito: 20 jul. 2023