

CADERNOS DE RECEITAS: uma tradição familiar explícita do compartilhamento do conhecimento

Frederico Divino Dias ¹
Natália de Carvalho Teixeira ²
Larissa Laura Goncalves Fernandes De Souza ³

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: Cadernos de receitas; Compartilhamento de Conhecimento; Análise Sensorial dos Alimentos; Conhecimento Explícito; Gastronomia.

INTRODUÇÃO

Apontada por Brillat-Savarin (1995) como a ação de agregar requinte e luxo às preparações culinárias, a gastronomia emerge como uma terminologia carregada de simbolismos e protocolos que afloram as características de um povo. Díspar ao 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, marcadamente temporais.

Nas últimas décadas, este expressivo crescimento deve-se, conforme argumentam Anjos, Cabral e Hostins (2017), ao viés cultural, econômico e turístico que a área traz consigo. A gastronomia, sendo diretamente ligada às raízes e práticas alimentares da sociedade, ergue-se como parte necessária da valorização de um bem imaterial em um cenário que anseia pelo desenvolvimento econômico, social e financeiro. Os hábitos alimentares carregam simbolismos e práticas que inserem os sujeitos em determinadas associações

¹ Doutor em Gestão do Conhecimento. Professor, Centro Universitário Estácio de Sá de Belo Horizonte, Belo Horizonte. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7613050884903758>. E- mail: frederico.ddias@professores.estacio.br

² Doutora em Ciência de Alimentos. Professora, Faculdade Kennedy de Belo Horizonte, Belo Horizonte. Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7257428043133618>. E- mail: nacartei@yahoo.com.br

³ Mestra em Nutrição. Professora, Centro Universitário Estácio de Sá de Belo Horizonte, Belo Horizonte. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4862657245830352>. E- mail: larissa.laura@estacio.br



culturais (TONEZER *et al.*, 2018).

Apresentada por Álvarez (2002) como um patrimônio intangível da humanidade, a gastronomia demonstra-se como um bem propriamente humano que extrapola as relações básicas de ingesta nutricional – próprias de variados outros animais. Envolve por um arcabouço social complexo, o ato de estar à mesa perpassa processos produtivos, materiais sociais, culturais, simbólicos, de identidade coletiva e de poder. O patrimônio gastronômico – cada vez mais evidenciado nos últimos tempos – estratifica status e autores sociais, dados os ritos e simbolismos inclusos nos momentos de encontro e partilha, por exemplo.

Visualizar a gastronomia como parte dos traços culturais de um povo é reiterar a importância do que Poulain (2013) expressa em sua obra como sendo a supervalorização das tradições populares em contraposição à massiva industrialização alimentar. Muito além de se encerrar em um ato de ingesta, a prática de comer implica em abstrair tacitamente contexto histórico, social e cultural que pode 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.

Alinhada a estes ideais, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) publica no ano de 2003 a ‘Convenção para a salvaguarda do Patrimônio Cultural e Imaterial’. Tal documento versa sobre uma grande gama de manifestações que devem ser reconhecidas enquanto patrimônio em variadas localidades e comunidades do planeta. Este pacto objetiva exatamente salvaguardar, visibilizar, respeitar e conscientizar nos contextos locais, nacionais e internacionais os saberes – nas mais variadas esferas – de determinados povos (UNESCO, 2003).

Nesta seara, a gastronomia ratifica-se enquanto bem imaterial de diversos povos e sociedades. 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). Todas estas ações enunciadas pela UNESCO, recebem chancela no Brasil – desde 2011 – por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em ações, como por exemplo, o ‘Programa Nacional do Patrimônio Imaterial’ (PNPI).

O registro, mesmo que em pequeno quantitativo, apresentam a importância que o patrimônio imaterial alimentar possui no cenário nacional. O reconhecimento dos saberes – categoria do registro pelo IPHAN no PNPI – estimula a valorização e transmissão da gastronomia – bem imaterial. Conforme reiteram Tonezer *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.

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 elucida Bueno (2016), é fundamental o compartilhamento destes hábitos tão particulares e fundantes das culturas locais e regionais. A diversidade alimentar ratifica a todo instante a riqueza associada às práticas do povo; muito além da sobrevivência, a cultura engendra a maneira de viver dos seres humanos por meio de suas tradições à mesa (TONEZER *et al.*, 2018).

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 estudo, 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.

REFERENCIAL TEÓRICO

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 (1958) defende que o conhecimento assume um caráter holístico em sua dimensão tácita dada a 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” (POLANYI, 1966, 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” (TAKEUCHI; NONAKA, 2008, 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 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 se refere 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

Envolta por uma aura social, a Gastronomia, segundo Bahls, Krause e Añaña (2019), só pode ser entendida quando analisadas as evoluções da espécie humana ao longo do tempo. Para os autores, faz-se necessário entender três conceitos básicos que perpassam todo o discurso que gira em torno deste universo, a saber: alimentação, culinária e gastronomia. Em seu estudo os pesquisadores apresentam certa linearidade no que se refere ao entendimento de tais abstrações; pautando-se pela dialética, as três ideias foram, e são, vivenciadas no contexto social e se diferem, basicamente, por mudanças qualitativas, como prevê a segunda prerrogativa dialética.

Por alimentação, como também corroboram Castro, Maciel e Maciel (2016), entende-se o ato da ingestão de alimentos para a manutenção da saúde; de forma intencional ou não, esta ação é algo instintivo que busca, manter o funcionamento dos processos biológicos de algum corpo. Quando se pensa no conceito de culinária, há que se conceber o ideal da melhora qualitativa enunciada anteriormente, ou seja, há a intenção de se preparar algo que lance mão de determinados utensílios para proporcionar técnicas específicas de cocção aos



alimentos. Neste contexto o sedentarismo humano robustece as evoluções culinárias, o domínio das técnicas variadas de preparo e a seleção de insumos, garante aos sujeitos a vinculação de uma cultura em seus ‘novos’ hábitos alimentares.

A gastronomia, neste olhar, assume outro grau de melhora qualitativa, ademais o domínio das técnicas e criação de uma cultura alimentar, este novo patamar lida diretamente com o refinamento das técnicas alimentares, isto é, neste contexto o ato de se alimentar passa a ser visto com uma certa evolução do ponto de vista da saudabilidade, da cultura, das relações interpessoais e dos prazeres proporcionados pelos alimentos. Para Bahls, Krause e Añaña (2019), a gastronomia perpassa os campos da comida, da cultura, da arte e da ciência; as preparações devem deixar de ser meros alimentos e assumir um caráter de refinamento, delicadeza e prazer.

Ao longo dos séculos a gastronomia, como várias áreas da sociedade, evoluiu e alçou novos patamares no que se refere à visibilidade, entendimento e valorização. 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).

Aprofundando o 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.

Para Benemann e Menasche (2017) o simples ato de selecionar determinados alimentos torna o ser humano diferente por si só, quando observados os valores e princípios culturais e étnicos. 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 pelas autoras, como uma forma de comunicação, como uma representação de suas realidades (SIMON; ETGES; MINASI, 2015). Se alimentar, bem como preparar alimentos para outros sujeitos, significa a vivência social das pessoas imersas em um determinado contexto, a seleção de convivas, insumos, técnicas, utensílios e louças, por exemplo, apresenta muito das características culturais e identitárias de um povo.

Cabe ressaltar que ao longo da construção da história humana, a gastronomia perpassou diversos cenários e contextos distintos, assim como afirmam Castro, Maciel e Maciel (2016), a humanidade e a gastronomia cresceram juntas, de forma que uma impulsionava a outra ao longo do tempo. Contudo, mesmo com essa aliança humana e cultural, Benemann e Menasche (2017) explanam que em muitos momentos a cozinha pode assumir um papel dúbio e, além disso, como citam Anjos, Cabral e Hostins (2017), esta dualidade pode ser refletida nos aspectos sociais e de gênero, por exemplo. Em muitos momentos a alimentação assume o caráter explanado aqui: o viés cultural, social, político, entre outros; todavia, em vários momentos o ato de cozinhar pode ser relegado a uma ação ordinária, rotineira, previsível. Este último olhar, principalmente, ocasiona uma série de fatores que impactam diretamente nas relações sociais abarcadas pelos sujeitos envolvidos. A visualização desta ‘informalidade’ culinária estigmatiza o profissional da área, reitera as ações de cunho machista por parte de determinados sujeitos, além de reforçar, por exemplo, a destinação de determinadas funções a pessoas de dadas classes sociais ou de raças e etnias específicas.

Considerando estes vieses que a área gastronômica pode demonstrar, Bueno (2016) apresenta um olhar diferenciado no que se refere às tradições culinárias. Para a autora, faz-se necessário entender que algo que é muito comum e que é mal visto por muitos sujeitos, principalmente chefes de cozinha ou mesmo consumidores de determinada classe social, é o que ela denomina de cozinha popular. Para a pesquisadora estes espaços mantêm vivas as tradições culinárias regionais, a tradição da transmissão das receitas de forma oral ou mesmo na lida diária. Para determinada parcela, entretanto, há a clara necessidade da difusão de suas informações e conhecimentos com base em compêndios, livros ou variadas modalidades de registros explícitos das técnicas culinárias. Para muitos cozinheiros, gastrônomos e gastrólogos, a complexidade e a disciplina extrema são condicionantes de uma boa gastronomia, podem ser vistos como sinônimos de qualidade, requinte e prazer.

Em meio a esse contexto que ora se assume com um conceito tão subjetivo, tão abstrato e em dadas circunstâncias manifesta-se de forma tão pragmática, a gastronomia é

vista, acima de tudo, como um momento cultural – pessoal, grupal ou mesmo geral – no qual há a premente necessidade de um olhar histórico, temporal e pessoal no que se refere às escolhas que serão tomadas. 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).

Por fim, faz-se necessário destacar uma grande discussão que Simon, Etges e Minasi (2015, p. 164) apontam em seu trabalho: “*la cocina es un conocimiento construído y compartido socialmente y con memoria*”. 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 XXXXXXXX.X.XXXX.XXXX.

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 todos 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 se refere 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.

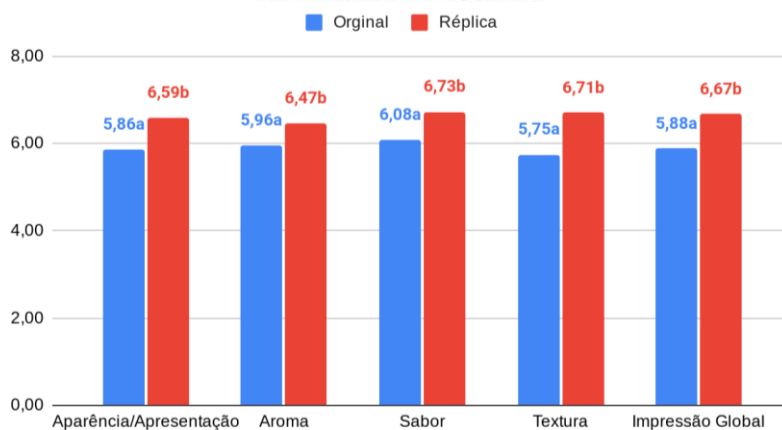
Em relação ao CR_04, os pesquisadores notaram que é datado de 1981 e composto por um caderno de capa dura com páginas já bem amareladas e manchadas. Possuindo anotações manuscritas e impressas, tal caderno apresenta em seu interior colagens, figuras e, na mesma direção do anteriores, orações e novenas, 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.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

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

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



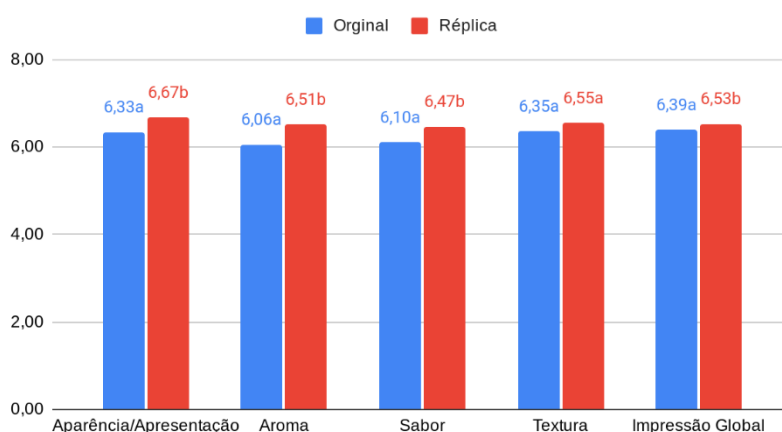
n=51

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

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 e 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 próxima a 'gostei extremamente'.

Figura 2 - 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.

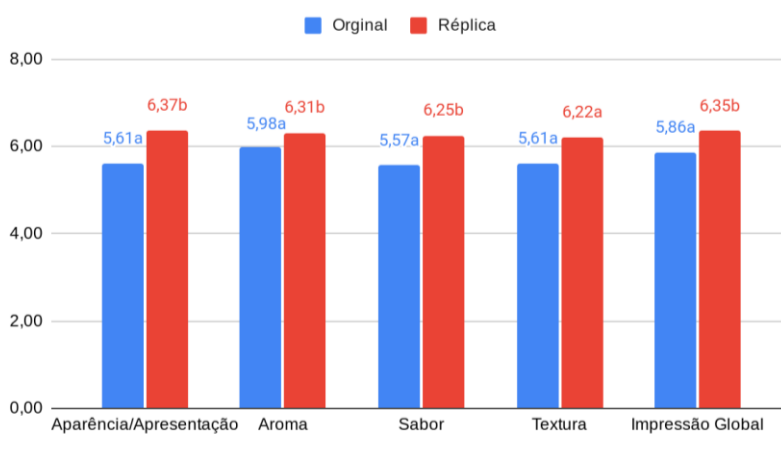
Fonte: os autores

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 3 - Média de aceitação do Frango Supremo original versus sua réplica



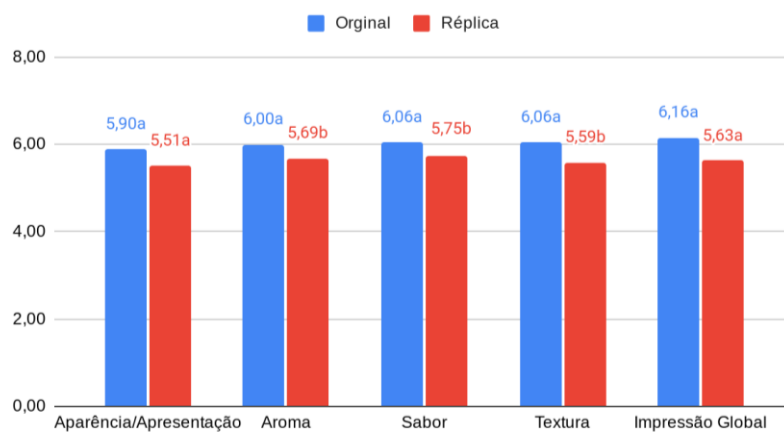
n=51

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 (figura 4), foi possível observar um comportamento contrário: todas as preparações originais tiveram maior aceitação que as réplicas, 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.

Figura 4 - 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

Conduzindo a ASA nos dois momentos destacados nas seções anteriores, os pesquisadores observaram 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 presente na gastronomia local. Tal fato gera nos avaliadores um nível de criticidade muito mais elevado para qualquer mínima diferença que possa perceber.

Mesmo se mantendo na faixa de aceitação 'gostei muito' nos dois momentos de avaliação, o 'Pão de Queijo da Tia Naná' possui 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 toda 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 (ÁLVAREZ, 2002; BUENO, 2016; ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017). A vivência do sujeito ao longo de seus 89 anos de idade impacta sobre maneira no resultado do preparo; os conhecimentos que foram sendo adquiridos ao longo de sua vida manifestam-se claramente no produto que foi ofertado aos avaliadores – em nenhum momento os voluntários souberam a respeito dos executores das receitas.

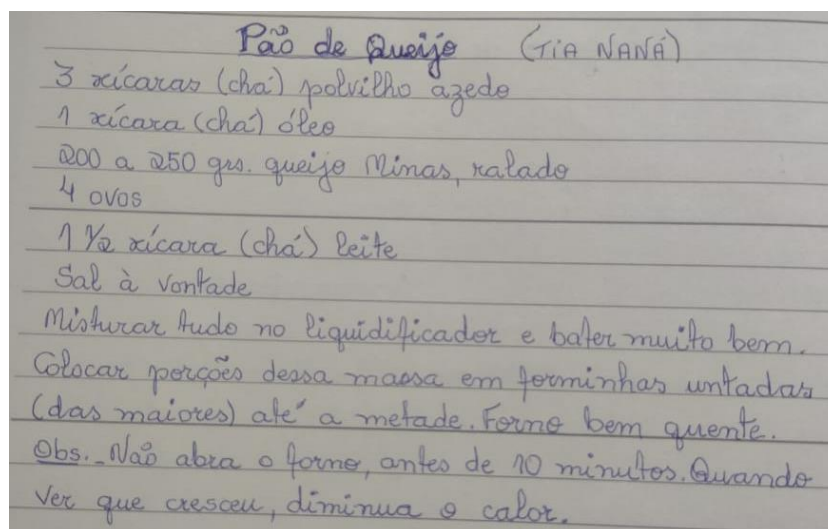
No que tange aos outros três preparos utilizados na ASA, a elevação da aceitação foi significativa para aparência, aroma, sabor e impressão global em todos eles na comparação das duas versões. A textura, contudo, foi o único quesito que não teve significância para a ‘Rosquinha de Açúcar’ e o ‘Frango 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 que foram vivenciados e significados em determinados momentos anteriores e lançam mão deste recurso. 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 5 - 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 mais 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 determinados produtos.

Este estudo, ainda, abriu novas portas de 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

ÁLVAREZ, M. **La cocina como patrimônio (in) tangible**. In: Maronese, I (Org.). Primeras jornadas de patrimonio gastronômico. Buenos Aires: Cpphc-Caba, 2002.

ANJOS, F. A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, v. 14, n. 1, p. 1-21, 2017.

BAHLS, A.; KRAUSE, R. W.; AÑAÑA, E. S. Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. **Estudios y Perspectivas En Turismo**, v. 28, p. 312-330, 2019.

BENEMANN, N. W.; MENASCHE, R. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agriculture**, v. 25, n. 3, p. 477-496, 2017.

BERTALANFFY, L. V. **Teoria Geral dos Sistemas**: fundamentos, desenvolvimento e aplicações. Petrópolis: Vozes, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades



inventadas. **Caderno CRH**, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 7, p. 18-27, 2016.

CSERGO, J. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? **História: Questões & Debates**, v. 54, p. 13-17, 2011.

DAVENPORT, T. H.; PRUSAK, L. **Conhecimento empresarial**: como as organizações gerenciam o seu capital intelectual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

FALTIN, A. O.; MINASSE, M. H. G. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um Ensaio Teórico. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 34-652, 2019.

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2013.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. In: Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, 2013, Caxias do Sul. **Anais** [...]. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2013.

NONAKA, I.; TAKEUCHI, H. **Criação do conhecimento na empresa**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

POLANYI, M. **The Tacit Dimension**. Londres: The University of Chicago Press, 1966.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E.C. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. Novo Hamburgo: FEEVALE, 2013.

PRUSAK, L. Where did knowledge management come from? **IBM Systems Journal**, v. 40, n. 40, p. 1002-1007, 2001.

SIMON, E. L.; ETGES, V. E.; MINASI, S. M. A Gastronomia Regional e o Turismo como Elementos Fortalecedores da Identidade Cultural Frente à Tensão entre o Global e o Regional. **Cenário**, v. 3, n. 5, p. 153-171, 2015.

TAKEUCHI, H, NONAKA, I. **Gestão do conhecimento**. Porto Alegre: Bookman, 2008.

TONEZER, C.; AMARAL, M. N.; CERVINI, S. F. M.; MARTINAZZO, M. R. Identidade gastronômica: patrimônio imaterial do oeste catarinense. **Geografares**, v. 3, n. 3, p. 238-262, 2018.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. Paris: Unesco, 2003.