

COZINHA AFETIVA: MEMÓRIA, AFETO E IDENTIDADE

Fabrcio dos Santos ARAÚJO¹

Renan Henrique Brasil KITA²

RESUMO

A cozinha afetiva tem o dom de reunir pessoas. É o tipo de cozinha que traz conforto ao coração, onde resgata-se memórias gostosas, de tempos felizes que merecem ser lembrados. Até uma simples colheita de milho, representa o aconchego de uma família do interior. Onde transformava-se estranhos em conhecidos, inimigos em amigos, amigos em melhores amigos e, cada um tinha seu papel, desde abrir a espiga a cortar e preparar variados pratos, incluindo a típica sopa de milho, o curau, a pamonha e um dos bolos mais simplórios de milho. Receitas simplórias e confortantes que ao mesmo tempo tem um apreço enorme, um delicioso cheiro de café, acompanhado de um bolo do bagaço do milho, aquele da sobra em que um dia anterior foi utilizada para fazer uma receita da sopa de milho com frango, típica de uma cidade do interior de São Paulo, Sabino. A cidade tem uma representatividade forte na agricultura, onde os agricultores, no final de suas colheitas entre outubro e dezembro, plantavam o milho, onde a maior parte da colheita era doada às famílias Sabinenses. Produzia-se variados tipos de pratos, mas a sopa de milho é a receita mais querida pelo povo Sabinense, receita que ainda reúne famílias. Essa tradição sabinense tem-se o poder de reunir e compartilhar o afeto, o encanto com seu sabor e a peculiaridade do aroma de uma comida afetiva. Esse presente trabalho objetiva-se em resgatar essa receita raiz, receita que não pode ser esquecida pelo tempo. Acredita-se que a valorização dos brasileiros quanto as próprias raízes gastronômicas são intermediárias e, este trabalho mostrará uma receita típica que despertará os sentidos, agregando-se valor a própria cultura brasileira. O resultado deste trabalho trouxe uma receita típica sabinense, onde foi realizado uma releitura, apresentando aos leitores uma oportunidade de conhecer ainda mais o valor da cultura indígena brasileira do interior do estado de São Paulo. Conclui-se então, que este trabalho trouxe o poder da gastronomia brasileira, a gastronomia de sentimentos, sensações, amor e empatia. Além de comprovar e contextualizar toda a pesquisa de forma clara e objetiva, onde pode-se compreender que a gastronomia brasileira, com foco na cultura sabinense, precisa ser ainda mais descoberta e, valorizada.

Palavras Chaves: Identidade; comida raiz; sopa de milho; comida afetiva; gastronomia.

¹ Discente do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FAIP. E-mail: araujoikki@gmail.com

² Docente do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FAIP. E-mail: renan_kita@hotmail.com