



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional
VI Colóquio Internacional
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

**15 a 18
outubro
2019**

JULIE AND JULIA: MEMÓRIA E APRENDIZADO EM PRÁTICAS CULINÁRIAS

Laís Silveira Gusmão

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Brasil

Endereço eletrônico: laigusmao@yahoo.com.br

Maria Salete Nery

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Brasil

Endereço eletrônico: saletenery@uol.com.br

INTRODUÇÃO

O trabalho que se apresenta a seguir resulta de um esforço reflexivo que toma o filme “*Julie and Julia*”, de 2009, para compreender as mediações e materialidades dos processos de transmissão dos saberes e fazeres relacionados ao ato de cozinhar. O filme é baseado na história do encontro de Julie Powell, jornalista texana, com Julia Child, cozinheira californiana com formação culinária parisiense, que alcançou fama nos anos 1960, ensinando donas de casa americanas a elaborar receitas da renomada culinária francesa.

Constata-se aqui que o filme, inspirado numa história real, aborda a importância das mediações nos aprendizados entre as gerações e na continuidade de uma certa tradição culinária, uma vez que apresenta as trajetórias de Julia e de Julie nas suas relações de interesse nos aprendizados e na transmissão dos saberes acerca da culinária francesa, pensando em alcançar especialmente mulheres americanas. Do “encontro” distinto entre essas duas mulheres e delas com a culinária francesa resultaram dois livros, uma escola culinária, um blog, inúmeros programas de televisão, além do filme que ora tomamos como ilustração para tratar a temática da memória na sua relação com os processos de formação cultural.

A presença feminina nos processos de formação para o gosto alimentar não é novidade, especialmente para os que se dedicam aos assuntos dos modos de difusão e à função pedagógica das práticas alimentares. Há estudos que constataam essa forte presença feminina na transmissão de saberes e fazeres envolvendo a comensalidade. Certamente, não foram poucas as mulheres que, ao se dedicarem à alimentação da família se constituíram como elos na cadeia de formação geracional de outras mulheres transmitindo conhecimentos sobre as funções dos alimentos. E estas, ao ensinarem modos de preparo



das refeições, saberes estes, compartilhados desde a convivência com mães, tias, avós, entre outras, vão compartilhando gostos, escolhas, receitas e modos de fazer aprendidos ao longo de suas trajetórias.

A questão da memória está mobilizada na medida em que se toma a transmissão de conhecimentos e experiências entre gerações considerando que estas se realizam em forma de aprendizados sociais e se expressam em gestos, atitudes, em processos de significação que acabam por revelar tanto as modelações dos saberes incorporados, como as mediações que possibilitam permanências e/ou mudanças na estruturação das práticas sociais. Mas também no modo como esses aprendizados vão sendo rearticulados e ressignificados ao longo da vida a partir de novos encontros e em certas conjunturas, levando a que os aprendizados ganhem dinamicidade e sejam atualizados em sua e, às vezes, para a sua sobrevivência.

METODOLOGIA

Esse estudo destaca a relação entre memória, linguagem e constituição de acervos. Estes últimos compreendidos tanto como acúmulo de conhecimento em trajetórias singulares como produção materializada e destinada a coletividades. Levando em consideração o papel da transmissão de conhecimentos intra e intergeracional, e aqui tomando Norbert Elias (2006, p. 25-32) como contributo compreensivo, acredita-se que modos de vida nas figurações humanas e a continuidade dos processos sociais são determinados pela transmissão de conhecimentos de uma geração a outra, coetâneas ou não, mediante os aprendizados na forma de símbolos sociais – melhor dizendo, sua transmissão, apropriação e reelaboração, uma vez que são esses processos que possibilitam a orientação das pessoas no espaço-tempo e sua autorregulação na relação com os outros, em todos os domínios da vida. Para tanto, compreende-se que todo o processo de desenvolvimento implicado na apreensão e ressignificação de conhecimentos, expressos nas práticas e trajetórias individuais-sociais, em dimensões espaço-temporais, dá-se mediante o dispositivo da memória.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

O filme “*Julie and Julia*”, de 2009, escrito e dirigido por Nora Ephron é obra inspirada no livro da blogueira Julie Powell “*Julie and Julia: my year cooking dangerously*”. A narrativa gira entorno ao projeto concebido por Julie em 2003: criar um blog. Funcionária de uma agência do governo criada para lidar com as consequências do 11 de Setembro e frustrada por ter abandonado o sonho de ser escritora, resolve, motivada pela ideia/desafio de seu esposo, criar este blog, escolhendo por nele contar sobre a “saga” de preparar em um ano todas as 524 receitas presentes no consagrado livro co-escrito por Julia Child¹, 50 anos antes.

Trata-se de um filme com uma narrativa não linear e em paralelo, vez que enquanto acompanhamos o cotidiano de Powell, o filme volta para a França no final da década de 40 e passa a contar também a trajetória de Child, que, esposa de um adido cultural, chega à Paris e fica maravilhada com a culinária local e com a língua francesa, decidindo aprender mais sobre o assunto, tornando-se única mulher de uma turma de cozinheiros da renomada escola culinária Le Cordon Bleu.

A escolha do tema do blog ocorre durante um diálogo entre Julie e o seu esposo, que não coincidentemente ocorre enquanto eles comem. Ela diz a ele que o blog seria para ela uma “terapia”, um passatempo, assim como cozinhar. Cozinhar para Powell era o escape para a insatisfação que tinha com sua vida profissional. Assim, o companheiro sugere que ela escreva sobre culinária, e a mesma responde que não cozinha bem como Julia Child ou Mario Batali, mas que se quisesse aprender a cozinhar faria as receitas do livro de Julia que possuía um exemplar que era de sua mãe. É neste momento que surge o insight para o blog: relatar a experiência de cozinhar as mais de 500 receitas do livro² em um ano. Tal livro tornou-se referência culinária para a futura blogueira graças às memórias de infância:

Eu tinha 8 anos, o chefe do papai vinha jantar e para impressionar minha mãe preparou boeuf bourguignon. Não um boeuf bourguignon qualquer, o da Julia. E foi como se a Julia estivesse lá conosco, e tudo sairia bem.

¹ Pseudônimo de Julia Carolyn McWilliams, famosa chef de cozinha, formada na Le Cordon Bleu em Paris, autora de livros culinários e a primeira mulher a apresentar um programa de culinária.

² Dominando a Arte da Culinária Francesa (1961).



A mãe de Julie fora a responsável por oportunizar que Julia Child continuasse a mediar o aprendizado geracional do cozinhar determinadas receitas, cheias de sentidos e significados para esta família americana, uma vez que Julie não passa a cozinhar receitas da sua mãe, mas as receitas que sua mãe preparava – receitas de Julia Child. O objeto responsável por essa conexão: o livro de receitas. É pela leitura do mesmo, e experimentação das receitas que Julie além de recordar dos jantares de família na infância, se aproxima de Julia, ao ponto de ela dizer que gostaria de ter sido dama de honra do casamento de Child, de considerá-la como mestra, como guia, assim como falar:

Enquanto eu cozinho, parece que Julia e eu nos comunicamos através do tempo e espaço num plano profundo, espiritual e místico. Embora a maior parte do tempo eu fale sozinha.

Outro ponto relevante para a discussão é que o foco está na comida em si, no apreço, no gosto pelo prato que se preparava seguindo os passos da receita francesa no livro, inclusive admirados como já dito, desde a infância. Ou seja, Julia é para Julie uma guia, e a mesma sente tal conexão com a cozinheira enquanto cozinha graças à possibilidade de sentidos e significados que o comer e o cozinhar pode ter, e também graças à capacidade de um livro de receitas de possibilitar que um prato seja feito e experimentado por outras pessoas, até mesmo 50 anos depois.

Os livros e cadernos de receitas tem um papel fundamental na transmissão da habilidade culinária, possibilitando a continuidade de tais práticas ao longo do tempo, viabilizando o aprendizado. Tal transmissão de saber é material e simbólica, dos antecedentes aos descendentes, responsável pela formação de gostos, preferências que determinarão condutas e hábitos.

Aqui cabe uma diferenciação: os cadernos de receitas são bens materiais e simbólicos construídos e preservados pelo âmbito familiar, já os livros de receitas têm maior alcance, são publicados com intenção de ultrapassar barreiras geográficas e culturais. O livro de receitas precisa ser didático e acessível ao leitor, com etapas tão bem descritas que possibilite que pessoas diferentes alcancem o mesmo resultado ao final da preparação. Já os cadernos de receitas podem conter mistérios que somente um grupo familiar conseguirá desvendar, vez que neste caso existe uma complementaridade do



cozinhar pelo ver cozinhar ou cozinhando – são os “pulos do gato”, “segredos” que nem sempre estarão nas páginas registrados, nos parecendo que para alcançar êxito no preparo da receita é preciso que o sujeito seja parte de um determinado grupo.

CONCLUSÃO

Nesse sentido pensamos que o livro de Julia Child cumpre o que objetivou: viabilizar que as tradicionais iguarias francesas pudessem alcançar mesas de casas de americanas – Julie Powell e sua mãe, assim como a editora do livro de Julia são exemplos de tal concretização. É importante dizer que não se trata de um livro de receitas qualquer, foi best-seller até 5 anos após seu lançamento, possibilitou que Julia fosse a primeira apresentadora de um programa de culinária na televisão – de culinária francesa para americanos transmitido por 96 emissoras no país, que criasse uma escola de culinária com mais dois amigos, que recebesse um Emmy e um dos prêmios mais renomados da gastronomia francesa o *Legion d'Honneur*, que Julia fosse tema de uma exposição no Museu Nacional de História Americana em 2002, e talvez o mais importante: representa uma mudança na gastronomia americana, um marco histórico importante – incentivou americanos a cozinhar e comer melhor, influenciou a formação da cultura alimentar do país, graças a capacidade dessa cozinheira em popularizar as tradicionais iguarias francesas, que nos parece impossíveis de serem executadas em uma simples cozinha doméstica.

Vale lembrar que o próprio filme cumpre um papel importante na mediação do aprendizado entre as gerações e na continuidade de uma certa tradição culinária, uma vez que apresenta Julia, Julie e seus modos de fazer. Desse encontro temos dois livros, um blog, programas de televisão. O tema da comida e dos modos de fazer transmitidos por distintas materialidades. Além disso, vale o registro dos processos de formação que se dão nos cursos ofertados pela escola de culinária, bem como dos espaços de sociabilidade que se estruturam em torno da comida, os modos de servir e degustar a culinária francesa.

Outro papel importante que primeiramente o blog e por consequência o livro de Powell e por fim o filme “Julie and Julia” cumprem é o de trazer aos leitores a memória de Julia Child, pelos olhos de Julie e sua experiência gastronômica e pela leitura da roteirista do filme. Assim, conhecemos Julia, Julie, parte de seus universos e seus feitos.



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional
VI Colóquio Internacional
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

**15 a 18
outubro
2019**

PALAVRAS-CHAVE: Memória; Comida; Aprendizado; Práticas Culinárias.

REFERÊNCIAS

ELIAS, Norbert. *Escritos e ensaios: Estado, processo, opinião pública*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

_____. *A sociedade dos indivíduos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994.

VILLAÇA, Pablo. Críticas: Julie e Julia. Disponível em:
<http://cinemaemcena.cartacapital.com.br/critica/filme/8172/julie-e-julia>. Acesso em: 10 de maio de 2019.



DISTOPIA, BARBÁRIE E CONTRAOFENSIVAS NO MUNDO CONTEMPORÂNEO