

**UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DE DESENHO INDUSTRIAL
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM ARTES HÍBRIDAS**

KÁSSIA HOSHI RIBEIRO

**COMENSALIDADE FAMILIAR: CONTANDO HISTÓRIAS A PARTIR DE
FOTOGRAFIAS EM UM EXPERIMENTO HÍBRIDO**

MONOGRAFIA

CURITIBA

2019

KÁSSIA HOSHI RIBEIRO

**COMENSALIDADE FAMILIAR: CONTANDO HISTÓRIAS A PARTIR DE
FOTOGRAFIAS EM UM EXPERIMENTO HÍBRIDO**

Monografia apresentada como requisito parcial à obtenção do título Especialista em Artes Híbridas, do Departamento Acadêmico de Desenho Industrial, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

Orientador: Profa. Dra. Eunice Liu

CURITIBA

2019

TERMO DE APROVAÇÃO

COMENSALIDADE FAMILIAR: CONTANDO HISTÓRIAS A PARTIR DE FOTOGRAFIAS EM UM EXPERIMENTO HÍBRIDO

por

KÁSSIA HOSHI RIBEIRO

Esta monografia foi apresentada em 09 de abril de 2019 como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Artes Híbridas. A candidata foi arguida pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho aprovado.

Dra. Eunice Liu (UTFPR)

Dr. Ismael Scheffler (UTFPR)

Dra. Maurini de Souza (UTFPR)

- O Termo de Aprovação assinado encontra-se na Coordenação do Curso -

*À Kaoru Endo Hoshi, em sua memória,
e aos que valorizam a comensalidade.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha orientadora Profa. Dra. Eunice Liu, pelo incentivo e apoio para a realização deste projeto.

Aos meus pais e meus amigos que se mantiveram firmes em minha ausência.

À Nathalia Leão, pelo amor, paciência, ensinamentos acadêmicos e disposição a ajudar.

À Gabriela Valcanaia, Larissa Monteiro e Nathália Oliveira pelo apoio, auxílio e carinho.

À Lincoln Santiago, Aiko Hoshi e Carmen Valcanaia por dedicarem tempo e confiança, abrindo suas casas e compartilhando seus sabores e saberes.

Muito obrigada pelo aprendizado.

Mas para instaurar uma vida
mais simples e sábia, então
seria preciso ganhar a vida
de outro jeito, não assim,
nesse comércio de pequenas
pilhas de palavras,
esse ofício absurdo
e vão de dizer coisas,
dizer coisas.

(BRAGA, Ruben, 2010)

RESUMO

RIBEIRO, Kássia Hoshi. **Comensalidade familiar:** contando histórias a partir de fotografias em um experimento híbrido. 2019. 1-48. Monografia (Especialização em Artes Híbridas) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curitiba, 2019.

O presente trabalho apresenta um estudo experimental sobre o uso da narrativa fotográfica como solução para contar histórias de uma comensalidade familiar na atualidade. A comida é parte da cultura humana e, portanto, envolve além do preparo do alimento à partilha, como um elo que estabelece relações. O sentar-se à mesa é argumento para, por meio da fotografia e da sua publicação, transmitir histórias. Este trabalho articula de maneira exploratória uma pesquisa teórica (bibliográfica e iconográfica) e prática acerca da narrativa fotográfica. As sequências do fotógrafo Duane Michals estabelecem referência visual aos parâmetros como a pausa, o mistério e a experiência para analisar e produzir narrativas fotográficas. O experimento seguiu as etapas: produzir fotografias; selecionar, editar e publicar as sequências de fotos em mídias *online* (*Instagram*) e *offline* (cartões postais); discutir a difusão da comensalidade familiar na comunidade. A pesquisa traz um híbrido de linguagens literárias, imagéticas e midiáticas e interconecta com a cultura do *sentar-se à mesa*, resultando em uma exploração narrativa dentro de plataformas dinâmicas e estáticas para contar histórias de comensalidade familiar por meio de fotografias.

Palavras-chave: Fotografia. Narrativa visual. Hibridismo. Comensalidade.

ABSTRACT

RIBEIRO, Kássia Hoshi. **Family commensality**: telling stories from photographs in a hybrid experiment. 2019. 1-48. Monografia (Especialização em- Artes Híbridas) - Federal Technology University - Parana. Curitiba, 2019.

The present investigation presents an experimental study on the use of the photographic narrative as a solution to tell stories of a familial commensality in the present time. Food is part of human culture and therefore involves, in addition to the preparation of the meal, sharing, as a link that establish relationships. Sitting at the table is an argument, through photography and its publishing, for telling stories. This work articulates in an exploratory way a theoretical research (bibliographic and iconographic) and practice about the photographic narrative. The sequences of the photographer Duane Michals establish visual reference to parameters such as pause, mystery and experience, to analyze and produce photographic narratives. The experiment followed the steps: produce photographs; select, edit and publish the sequences of photos in online media (Instagram) and offline (postcards); discuss the diffusion of family commensality in the community. The research brings a hybrid of literary, imagery and media languages and interconnects with the culture of sitting at the table. Resulting in narrative exploration within dynamic and static platforms, to tell stories of family commensality through photographs.

Keywords: Photography. Visual narrative. Hybridism. Commensality.

SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| 1 INTRODUÇÃO | 10 |
| 2 DESENVOLVIMENTO | 13 |
| 1.1 SABORES E SABERES | 20 |
| 1.2 EXPERIMENTO E ANÁLISE | 21 |
| 1.3 METODOLOGIA | 26 |
| 3 CONCLUSÃO | 28 |
| REFERÊNCIAS ICONOGRÁFICAS | 29 |
| REFERÊNCIAS..... | 30 |
| APÊNDICE A - Diário de Bordo..... | 32 |
| APÊNDICE B - Experimentos..... | 38 |

1 INTRODUÇÃO

Sentar-se à mesa para as refeições diárias é um hábito que permeia o cotidiano do ser humano, seja sozinho, seja acompanhado por amigos e familiares. A relação estabelecida em torno da comida leva em conta diferentes aspectos, como o ato de selecionar o local, o de escolher o alimento, o de preparar, o de servir (momento em que se partilha) e o de apreciar.

A essa relação do homem com a alimentação dá-se o nome de *comensalidade*, que deriva do latim *mensa* e que significa conviver à mesa, envolvendo “não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come” (MOREIRA, 2010, p. 23).

Essa cultura de sentar-se à mesa de casa, rodeado por pessoas próximas no momento da comensalidade, é rica de sabores e também de saberes, o que torna a experiência significativa. Esse hábito origina-se no lar, palavra que deriva do latim *lare*, que quer dizer “parte da cozinha onde se acende o fogo”. “Ou seja, trata-se do espaço onde ocorre o preparo de alimentos, a culinária” (LÉVI-STRAUSS apud MOREIRA, 2010, p. 23).

Compartilhar esses momentos faz com que os presentes se aproximem, criem laços afetivos e sintam-se queridos. Nesse ambiente comum, há a presença do calor não só da comida preparada, mas também da relação humana, tornando, assim, um lugar propício para a pesquisa do hábito alimentar.

Como, então, contar histórias de uma família e sua relação com a comida? Essa tarefa enfrenta problemas, tais como o pouco exercício da escuta¹. Isso se deve à falta de tédio, resultado de mudanças de vida causadas pela modernidade, que, segundo Walter Benjamin (1996, p. 205), é responsável pelo desaparecimento do dom de ouvir e da comunidade de ouvintes. Além disso, os *fast foods* contribuíram para que as refeições fossem feitas fora de casa. A ideia de ter alimentos rápidos e acessíveis, sem o trabalho do preparo, levou a população a procurar esses lugares para se alimentar (MOREIRA, 2010, p. 24).

A indústria e os serviços de alimentos propiciam à vida do comensal contemporâneo uma infraestrutura cuja lógica é pautada pela otimização do tempo e trabalho pois, na curta pausa que as pessoas dispõem para comer, a pressa é um dos traços mais visíveis nos

¹ Neste caso, a palavra *escuta* está ligada à atenção prestada por parte do observador/leitor. Ela vem do mundo da narrativa, no qual é preciso que ouvintes escutem o que o narrador conta.

centros urbanos, com abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo. O comer transforma-se em mera operação de reabastecimento (FERNÁNDEZ-ARMESTO apud MOREIRA, 2010, p. 24).

Devido a isso, conceber uma narrativa fotográfica de momentos de comensalidade torna-se importante para documentar essa cultura de *sentar-se à mesa* e também, a partir de um ponto de vista artístico, para observar e narrar o mundo e suas histórias.

Contar histórias por meio de imagens é uma linguagem empregada em diferentes campos artísticos. Vale deixar claro que as imagens, fixas ou móveis, apesar de não dotarem de um sistema gramatical que possibilite a fala ou escrita, transmitem realidades. Ainda assim, essa transmissão está ligada ao campo literário, em que a narrativa se abriga. A relação entre fotografia e narrativa é como uma fundição, na qual seus campos se expandem, ultrapassando fronteiras.

Mais que isso, trata-se de fazer transbordar as práticas artísticas para fora dos circuitos e dos sentidos que lhe são habitualmente atribuídos, inserindo-as em lugares insuspeitos, articulando-as com outras formas de saber e fazer, colocando em cheque categorias que se encarregavam de situar a arte em um campo cultural nitidamente definido (QUILICI, 2014, p. 12).

Pintura, fotografia, cinema e quadrinhos são exemplos de como a arte é fruto dessa expansão, chegando ao ponto de não se saber definir qual elemento pertence a qual área, pois o processo se hibridizou.

O termo *híbrido*, advindo dos campos biológicos, foi introduzido às ciências humanas, em que as ciências sociais, artes e comunicação se inserem. Entre todos os termos já utilizados, como *sincretismo*, *mestiçagem* e *crioulização*, o que melhor abrange as diversas mesclas culturais é o hibridismo.

A palavra hibridação aparece mais dúctil para nomear não só as combinações de elementos étnicos ou religiosos, mas também a de produtos das tecnologias avançadas e processos sociais modernos ou pós-modernos (CANCLINI, 2013, p. 29).

Na esfera artística, o híbrido é facilmente identificado em teatros, óperas e performances. Para Lúcia Santaella (2010, p. 135), esse híbrido significa “linguagens e meios que se misturam, compondo um todo mesclado e interconectado de sistemas de signos que se juntam para formar uma sintaxe integrada”.

Pode-se observar essa hibridização como parte do processo artístico-fotográfico deste projeto, que utiliza de meios narrativos, advindo de campos literários, para criar um conto visual. Foi feita, também, a escolha de mídias narrativas que permitissem uma mescla de linguagens de tecnologias diferenciadas, sendo elas o *Instagram* e cartões postais, cujas relações de linguagem e narrativa serão apresentadas mais adiante. Além disso, o formato da sequência fotográfica neste projeto traz, na montagem, uma ligação com histórias em quadrinhos, na qual se explora a espacialidade para criar uma narrativa visual.

Como este estudo atenta-se especificamente à fotografia, é preciso entender que sua forma de transmitir os fatos é por meio da fragmentação do tempo, gerando imagens que têm por detrás uma história. Elas sugerem, supõem ou relatam um acontecimento, propondo uma narrativa que pode ser interpretada pelo observador.

Dado isso, o trabalho realiza-se em três momentos: o estudo da narrativa fotográfica, composta pela revisão bibliográfica; o experimento, composto pelo registro fotográfico da comensalidade com três famílias e pela tentativa de formatação de narrativas com o uso das fotografias; e, por último, a análise.

2 DESENVOLVIMENTO

A fotografia, a partir do século XIX, tornou possível à humanidade fixar imagens em papéis e transformá-las em memórias palpáveis. Seu formato adotado e difundido pelos meios de comunicação deixou o mundo mais "familiar", como afirma Boris Kossoy (2014), já que ela possibilita ao espectador descobrir culturas e locais sem, necessariamente, ir até eles.

O homem passou a ter um conhecimento mais preciso e amplo de outras realidades que lhe eram, até aquele momento, transmitidas unicamente pela tradição escrita, verbal e pictórica. (KOSSOY, 2014, p. 30).

Essas realidades são fragmentos capturados no fluxo contínuo do tempo e carregam consigo fatos possíveis de serem interpretados pelo observador. Cabe explicar a diferença entre informar e narrar, ambas capazes de serem feitas pela fotografia.

A primeira é usada massivamente para documentar fatos e comprovar informações pela mídia. Sua ação é direta e superficial, é assimilada e deixada de lado logo em seguida pelo receptor. Já a segunda é usada para contar histórias, tendo como característica uma ação indireta e profunda, deixando lenta a digestão do conteúdo no receptor, permanecendo em sua cabeça.

A imprensa, em seu formato e modos de informar o receptor, acaba, segundo Walter Benjamin (1996, p. 203-204), por entregar "fatos acompanhados de explicações", o que torna a mensagem já digerida. Isso facilita o consumo rápido, como um *fast food* de informações, gerando pouca curiosidade no receptor.

[...] a informação aspira a uma verificação imediata. Antes de mais nada, ela precisa ser compreensível "em si e para si". [...], é indispensável que a informação seja plausível. Nisso ela é incompatível com o espírito da narrativa (BENJAMIN, 1996, p. 203).

Benjamin (1996, p. 203) critica a imprensa e o fato de a informação ter contribuído para o decaimento do uso da narrativa no cotidiano, pois acredita que, "[s]e a arte da narrativa é hoje rara, a difusão da informação é decisivamente responsável por esse declínio".

Para o autor, soa mais como um conselho que reverbera dentro do receptor. É algo que "não se entrega", sendo capaz de "conservar forças e [...] se desenvolver depois de muito tempo" (BENJAMIN, 1996, p. 204).

A narração advém do campo literário e é formada pela experiência passada de pessoa para pessoa; por isso, torna-se tão interessante. Além disso, ela permite ao leitor uma livre interpretação da história, fazendo com que o episódio narrado vá além da capacidade da informação (BENJAMIN, 1996, p. 203).

Traçar esse paralelo entre uma linguagem imagética e literária é importante para que fique claro como o hibridismo atua, uma vez que o presente trabalho não se sustenta numa linguagem oral ou escrita. Nesse caso, a fotografia abraça os elementos que vêm da narrativa, e o fotógrafo, assumindo o papel de narrador, utiliza sua subjetividade (bagagem cultural) ao escolher o enquadramento, a composição e o uso de cor e luz como ferramentas para contar sobre a ação do homem e o mundo em que ele vive.

O narrador muito mais que se exprimir a si mesmo (o que naturalmente não é excluído) quer comunicar alguma coisa a outros que, provavelmente, estão sentados em torno dele e lhe pedem que lhes conte um "caso" (ROSENFELD, 2014, p. 24).

A fotografia, sendo um documento para investigação histórica, objeto de recordação ou elemento de ficção, traz consigo outro elemento importante à criação da narrativa visual: o mistério (KOSSOY, 2016).

As imagens fotográficas [...] são apenas o ponto de partida, a pista para desvendarmos o passado. Elas nos mostram um fragmento selecionado da aparência das coisas, das pessoas, dos fatos, tal como foram (estética/ideologicamente) congelados num dado momento de sua existência/ocorrência (KOSSOY, 2016, p. 23).

Esses elementos, tais como a experiência, a livre interpretação e o mistério, fazem com que uma narrativa fotográfica dê ao espectador vontade de saber mais, de compreender o que se passa ou passava no momento da captura e de assimilar as imagens. Desse modo, pode-se considerar a fotografia como geradora de curiosidade, capaz de prender a atenção do observador.

No campo híbrido da fotografia, Duane Michals² é exemplo de como isso se torna concreto, ao conferir às imagens em sequência uma nova perspectiva, ampliando os horizontes.

Sua narrativa visual expande a representação do cotidiano e abarca o campo do invisível, retratando sensações dúbias de ausência/presença, fantasia/realidade e prazer/dor (AGRA; FIGUEIREDO JÚNIOR, 2014, p. 22-24). Suas fotografias têm

² Fotógrafo norte-americano nascido na Pensilvânia, em 1932.

influência das pinturas surrealistas de René Magritte, que contribuíram para a criação dos ambientes e temas.

Nas sequências fotográficas, Michals lança mão do mesmo princípio dos quadrinhos, no qual o espaço entre uma imagem congelada e a outra, caracterizando uma pausa, serve para que o espectador trabalhe a imaginação e gere a conexão narrativa entre os quadros (PAIM, 2013, p. 374).



Figura 1 - Obra de Duane Michals: *Chance Meeting*³
Fonte: Duane Michals (1970).

Explorando os espaços e a atenção presa do espectador, Michals fotografa a sequência *Chance Meeting*. Nela, ele retrata uma situação comum: a reação de dois homens que têm a impressão de que se conhecem. O leitor/observador é instigado a entender o que se passa na narrativa, a questionar se é possível essa sequência tratar de algo realístico. Tendo todos os elementos comuns do “cotidiano”, Michals traz uma reflexão sobre o que seria a realidade que a fotografia se diz capaz de registrar.

A sequência gera um tempo interno que tem a ver essencialmente com a sua recepção por parte do leitor: ela pede uma atenção, uma avaliação sobre os parâmetros interpretativos a respeito do que ele entende por realidade até perceber que é a própria impressão de realidade que está sendo desconstruída através da linguagem fotográfica (NINO, 2007, p. 142).

Num pequeno texto chamado de “Uma tentativa frustrada de fotografar a realidade”, Duane diz-se tolo por acreditar que seria “fácil” a fotografia ser uma representação da realidade: “eu tinha confundido as aparências das árvores e dos

³ *Trad.livre*: Encontro ao acaso.

automóveis, e das pessoas com a própria realidade, e acreditava que a fotografia dessas aparências fosse uma fotografia delas mesmas” (MICHALS 1976 apud TACCA, 1997).

A partir disso, compreende-se seu modo de criar as sequências fotográficas e a narratividade presente nelas. Outro recurso empregado por ele é a linguagem escrita, incluindo textos manuscritos nas laterais das fotografias, de modo a orientar a leitura em algumas ocasiões e dar profundidade a significados. Esse recurso desperta no espectador uma vontade de desvendar os enigmas, passando a observar mais atentamente os elementos imagéticos e escritos (LEITE, 2015, p. 166).

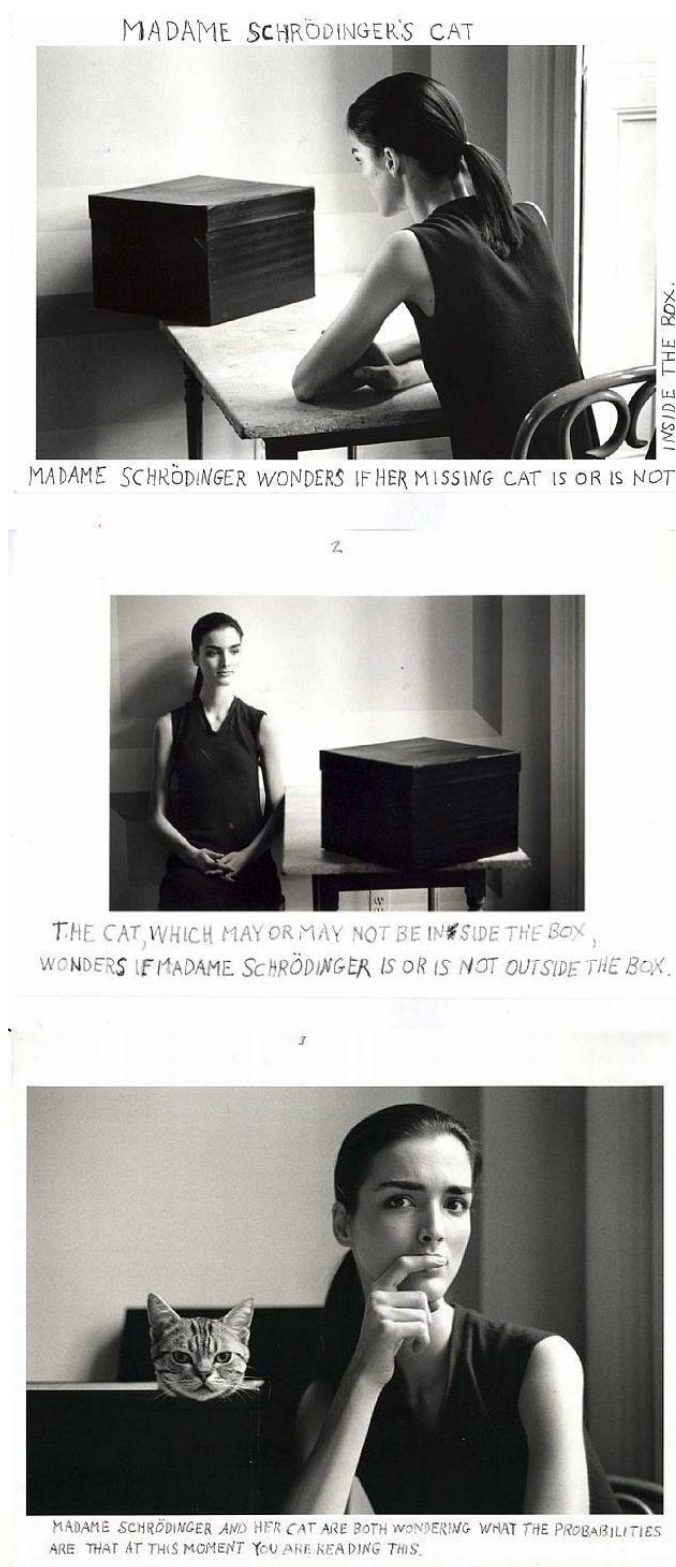


Figura 2 - Obra de Duane Michals: Madame Schrödinger's Cat⁴
Fonte: Duane Michals (1998)

⁴ Trad. livre - O gato da Madame Schrödinger. Quadro 1: Madame Schrödinger imagina se seu gato perdido está ou não dentro da caixa. Quadro 2: O gato, que está ou não dentro da caixa, imagina se Madame Schrödinger está ou não do lado de fora da caixa. Quadro 3: Madame Schrödinger e seu gato estão ambos imaginando quais as probabilidades de você estar lendo isso agora.

Em *Madame Schrödinger's Cat* (figura 2), narrativa visual composta por três quadros, Michals brinca com a experiência mental do Gato de Schrödinger⁵, para torná-la um paradoxo ainda mais complexo do que o original, sem deixar de brincar com o espectador. Nela, a inserção de textos complementa a obra e ajuda a interpretar a narrativa.

Como um contador de histórias Michals apresenta breves narrativas instigando o olhar do observador a desvendar os mistérios contidos em sua captura. Para isso deixa pistas, seduz o olhar, joga com reflexos, sombras, sobreposições, cria um roteiro sequencial e materializa seus contos visuais (LEITE, 2015, p. 166).

Michals é um narrador, ele oferece ao espectador elementos visuais e escritos, como as pausas, o mistério, a livre interpretação e a experiência, sem digerir a história. Com a hibridização de recursos da literatura, da imagem e dos quadrinhos, Duane compõe uma narrativa fotográfica capaz de permanecer no espectador.

Com a análise dessas obras de Michals, percebe-se como funciona a narratividade na fotografia. Pode-se dizer, então, que, além de toda foto conter um convite a entender suas entrelinhas, uma sequência é capaz de dar ainda mais profundidade à narrativa fotográfica.

Duane Michals transformou a narrativa em fotografia e deixou um legado para o mundo da arte. Por meio dele, podemos compreender as narrativas atuais. Temos como exemplo a sequência de "Sopa de castanhas" de Tatiana Kabakova⁶ (figura 3), uma fotógrafa que expõe seus trabalhos na rede social *Instagram*.

⁵ O Gato de Schrödinger é uma experiência mental, de 1935, frequentemente descrita como um paradoxo, desenvolvida pelo físico austríaco Erwin Schrödinger.

⁶ Natural da Ucrânia, é fotógrafa de alimentos e vive atualmente em Praga, na República Tcheca. Possui um perfil na rede social *Instagram*, @testini_prague, no qual compartilha seu trabalho.



Figura 3 - Sopa de castanhas
Fonte: Tatiana Kabakova (2018)

A composição traz elementos narrativos que nos contam sobre uma pessoa idosa, sozinha e que parece esquentar suas mãos na panela de sopa. A roupa de lã e os tons sóbrios dizem ao leitor que faz frio no universo da narrativa.

Além disso, esquentar as mãos, naquele primeiro fragmento, parece mais importante do que encher o prato e, conseqüentemente, a barriga. Na foto seguinte, temos a mesma sopa, no mesmo ambiente, sem a presença da personagem.

Entre o primeiro quadro e o último, há um vazio que o observador preenche com interpretações, criando a narratividade do conto visual de Kabakova. Nesse caso, a narrativa dá-se por meio de imagens, configurando, assim, uma hibridez semelhante à de Michals. Como ele, Tatiana também deixa vestígios; observa-se em sua seqüência a dualidade da ausência/presença, resultando na seguinte pergunta: a história culminou com o falecimento da personagem idosa?

Mesmo não tendo nenhuma evidência de que essa visão narrativa era a intenção da fotógrafa ao postá-la no *Instagram*, Kabakova permite que cada um interprete e entenda a seqüência.

Kabakova e a *Sopa de Castanhas*, além de trazerem o híbrido em suas fotografias, apresentam uma interconexão entre fotografia e o campo da culinária. Nessa seqüência, a mesa posta e o momento que precede o ato de comer estão contando sobre uma refeição não partilhada. Seu trabalho fotográfico concretiza uma narrativa acerca de uma comensalidade.

2.1 SABORES E SABERES

A comensalidade tem por detrás uma composição cultural, na qual os fatores como local, escolha do alimento, preparo e partilha, como dito antes, influenciam em como se darão as relações em torno da mesa.

Neste trabalho, entende-se tanto o ato de cozinhar a própria comida com afeto e compartilhá-la com outras pessoas quanto a experiência como uma cultura do *sentar-se à mesa*. É o exercício de sentar-se em frente a outros seres humanos, enxergá-los ali naquele momento, e partilhar.

A dimensão afetiva da alimentação, que engloba a relação com o outro, está presente nas refeições familiares, momentos de encontro, de conversação e de troca de informações, isto é, da criação e manutenção de formas de sociabilidade bastante ricas e prazerosas (ROMANELLI, 2006, p. 336).

Nesse momento, sabores e saberes estão presentes à mesa. Ali, paladares e experiências são divididos entre amigos e/ou familiares, tanto em momentos cotidianos quanto em momentos especiais.

A palavra *saber* carrega semelhanças com a palavra *saborear*, não somente no modo como se escreve, mas, também, em seu significado. Segundo o dicionário Michaelis, *saber* possui estas duas definições: "ter conhecimento de; conhecer e ter sabor ou gosto de". Vê-se, também, em sua etimologia, a relação com *sapere*, do latim, que carrega o mesmo significado. Logo, *sabor* e *saber* têm a mesma raiz linguística.

O saber é convocado, portanto, pelo sabor: pode-se degustar um alimento assim como se degusta as palavras, de modo que, em um dado momento, as fronteiras entre a comida e os dizeres sobre ela se diluem e tudo se torna mastigado, deglutido, apreciado (FERRAZ, 2018, p. 43).

Aqui a fotografia torna-se saborosa, detentora de um despertar pelo apetite, e assim o saber se torna apetecível (FERRAZ, 2018, p. 43). Com a narrativa fotográfica, o fotógrafo tem a oportunidade de fazer o momento da comensalidade, a partilha de saberes e sabores, chegar até o universo do espectador, transmitindo essa cultura.

Essas narrativas visuais tornam-se possíveis por meio de recursos como a iluminação natural (de fontes como janelas e portas e suas sombras criadas),

criando ambiente para a comensalidade; e a opção pelo uso de fotografia colorida, auxiliando no despertar do apetite. Além disso, na maioria dos casos, os cômodos de uma casa comum caracterizam-se por serem pequenos, o que demanda o uso de lentes com ângulos mais abertos e com a possibilidade de zoom óptico.

A atenção do fotógrafo, quando direcionada para momentos como o servir e o degustar, para as emoções em torno do preparo, para a relação com os familiares, influencia no resultado das fotografias e na criação de uma narrativa.

Ressalte-se ainda o aspecto estético da alimentação, presente na exposição da comida à mesa, na riqueza de formas, cores, odores, [...]. Assim, a alimentação só pode ser entendida como processo social complexo que envolve diferentes esferas da vida social [...] (ROMANELLI, 2006, p. 335).

Por isso, o ambiente trazido ao projeto é a mesa, localizada na cozinha de uma família, onde esta se reúne e faz a partilha de sabores e saberes. A relação dessas pessoas com a comida e o processo humano de sentar-se à mesa é o que se buscou retratar.

Este projeto visa à possibilidade de extrair uma rica experiência no contato com essas famílias e de utilizar dos elementos de uma narrativa visual para contar uma história. O híbrido deste estudo abre-se para uma interconexão com a culinária.

2.2 EXPERIMENTO E ANÁLISE

Ao longo do experimento fotográfico, participaram três famílias de três cidades diferentes: Taubaté (SP), São Paulo (SP) e São Francisco do Sul (SC). O critério para escolha das famílias foi a relação de tradição e carinho, que estas pessoas tinham com a comida, ao preparar a refeição para a família.

Em Taubaté, interior de São Paulo, foi fotografada a família de Lincoln Santiago Cambusano, 40 anos, casado e pai de três filhos. Ele aprendeu e trouxe de volta à cultura familiar os pães e bolos que sua avó, Paulina Gonçalves de Souza, costumava fazer. Sua relação com a comida é de **resgate**. Nessa vivência, a receita preparada foi o bolo de fubá cascudo, feito de massa cozida e com toques especiais da personagem.

Na capital de São Paulo, Zelinda Aiko Hoshi, 70 anos, é casada, mãe de um filho e avó de uma menina. Apesar de sua criação japonesa, ela aprendeu o prato

nishime fora de casa, com parentes do marido e com suas viagens ao Japão. Mesmo a cultura japonesa apresentando um paladar adocicado, Zelinda não deixou de lado o gosto brasileiro, mantendo o sal predominante na receita. Sua relação com a comida é de **aperfeiçoamento**. Nessa vivência, o *nishime* foi escolhido por ser uma receita simples e comum ao cotidiano da família.

A terceira família é de Joinville (SC), mas mantém uma relação forte com a cidade litorânea de São Francisco do Sul (SC). Carmen Lucia Adriano Valcanaia tem 52 anos e é mãe de três filhos. Sua rotina apressada pelo trabalho em um salão de beleza e os cuidados com a casa obrigou Carmen a tornar-se ágil na cozinha. Sua relação com a comida vem de **prover** seu próprio alimento na praia. Nessa vivência, foi feita uma ceia de frutos do mar, com peixes e ovas fritas, uma tainha assada, mariscos e um pirão.

Todas as três experiências podem ser conferidas no Diário de Bordo disponível no Apêndice A.

Essas famílias não só compartilharam um momento da vida delas, como também os sabores e saberes numa experiência de participar da comensalidade. Benjamin (1996, p. 201) ressaltou uma narrativa consolidada a partir das vivências: "O narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros".

Esta prática parte disso e estende-se para a forma como se apresentam as fotografias, escolhendo-as, tratando-as e diagramando-as para mídias *online* (*Instagram*) e *offline* (cartões-postais). O resultado dos experimentos híbridos viraram postagens-sequências numa das maiores redes de compartilhamento de fotografias, o *Instagram*. Seu sistema de busca por *hashtags* cria maiores possibilidades de descobrir novas produções.

Para essa plataforma, foi escolhido explorar a narrativa no perfil do usuário, de modo que a leitura comece da esquerda para a direita, de cima para baixo, como se lê uma história em quadrinhos. Também foi levada em consideração a estrutura de um perfil, formado por três colunas e um número ilimitado de linhas.

A exploração busca um jeito diferenciado de usar a plataforma (ou mídia), de modo que as fotografias ocupam, por vezes, mais de um quadro (publicação), compondo um conjunto na grade, como se vê na figura 4.



Figura 4 - Instagram 1
Fonte: Sabores à mesa (2019)

Além dos espaços entre uma publicação e outra, que existem naturalmente na plataforma, foram utilizadas outras formas de respiro em branco, ajudando na pausa, na facilitação da ordem da leitura e no destaque das fotografias. Dessa forma, foi usado um recurso narrativo próprio da mídia, criando temporalidade por meio de

vazios. As fotografias estão compostas junto com o espaço natural da grade do *Instagram*, numa justaposição, para se obter o melhor aproveitamento da imagem.

Cabe ressaltar que a mídia tem suas próprias limitações e que a visão completa da narrativa, como se vê na figura 4, não é a do usuário. O observador lida com o limite da tela do celular que mostra de 4 a 5 linhas, dependendo do modelo do aparelho. O usuário tem que rolar a tela para ver a sequência, criando a temporalidade da leitura.

Além disso, ao longo do perfil, preza-se a construção da história na mente do observador, a partir da abertura de espaço e tempo para que ele converta as imagens numa narrativa.

Na figura 7, são apresentados ao público os primeiros passos que a personagem percorre. Conhecemos um homem que segue uma receita escrita num caderno, sucedido pela massa, que é cozida numa panela, e pelo preparo da forma para receber o bolo. No conjunto seguinte, é apresentado um observador de fora: uma menina que se aventura movida pela curiosidade de entender o que se passa na cozinha. Na próxima sequência, veem-se ovos quebrados e gemas separadas de suas claras, que viraram neve para se misturarem à massa, que ainda recebe cravos. O conjunto, que desce como uma espinha dorsal, leva da massa cozida ao bolo pronto e servido, conectando-o à última sequência, na qual a partilha e a comensalidade se apresentam.

O pensamento para a formulação das narrativas é linear; segue os passos da receita ao mesmo tempo em que mostra as etapas da cultura do *sentar-se à mesa* acontecendo. Do cru ao cozido, do preparo à partilha, observa-se, nessa e em outras narrativas desse processo, a ação da comensalidade. Outras narrativas do *Instagram* estão disponíveis no Apêndice B.

O próprio *Instagram* permite outra forma de narrativa numa única publicação: o carrossel, que, nesse caso, leva o usuário para dentro de outra narrativa, que não se diferencia da do perfil (como se vê na figura 5).

Ele apresenta em sua descrição a receita completa do prato preparado durante a narrativa. É a única postagem que possui um texto maior e completo para melhor aproveitamento da plataforma. Para ver uma sequência, o usuário deve clicar na foto para abri-la na mesma janela. Só assim ele consegue rodar o carrossel e ver a legenda da foto, diferentemente da narrativa no perfil, em que o usuário não necessita abrir foto nenhuma.



Figura 5 - Carrossel 1
Fonte: Sabores à mesa (2019)

Nesse carrossel, veem-se elementos de uma cultura do *sentar-se à mesa*: uma mesa posta, a comida prestes a ser partilhada e o convite para juntar-se à refeição e comer junto. Esse ato de servir é como um chamamento ao público para degustar os sabores do bolo.

Para a mídia *offline* foi feita uma pequena série de postais, pois apresentam um contato mais íntimo com o observador, possibilitando que passe de mão em mão, com a opção de ser enviado por correio para outras pessoas.

O espaço do postal é diferente do espaço do *Instagram*, de forma que se optou pelo uso de duas fotografias para a montagem da narrativa sequencial. A frente, e, por consequência, a parte mais “importante” do postal, é composta por uma fotografia com borda branca, fazendo alusão aos espaços brancos do *Instagram*.

Do lado de trás, tem-se a primeira parte da receita, onde somente os ingredientes são apresentados. Junto a ela, uma fotografia menor, que complementa a narrativa. Esse modo de leitura próprio da mídia *offline* permite visualizar uma foto por vez, criando uma temporalidade característica para o leitor (figura 6 e 7).



CAMBUSANO
 @SABORES_A_MESA

2 ½ XICARAS DE AÇÚCAR
 3 XICARAS DE FUBA
 2 XICARAS DE LEITE
 ½ XICARA DE ÁGUA
 2 COLHERES DE MARGARINA
 1 XICARA DE CAFÉ DE ÓLEO
 1 PITADA DE SAL



Figura 6 e 7 - Postal 1
Fonte: Kas Hoshi (2019)

Além do espaço destinado aos dados postais para o envio do cartão para outras pessoas, o material apresenta um *link* em *QR Code* que leva o observador a uma publicação do tipo carrossel no *Instagram*, que contém o restante da receita.

A presença da receita incompleta é um recurso que auxilia no despertar de uma curiosidade no receptor. Ao disponibilizar os ingredientes e o *link* para o restante da receita no *Instagram* por *QR Code*, cria-se um *hiperlink* da mídia impressa para a digital e faz-se do carrossel, dentro da narrativa no perfil, ponto em comum entre a plataforma dinâmica e a estática. Além disso, gera-se uma utilidade a mais para o postal, tornando-o um difusor de mensagens e receitas por meio da internet.

Nessa figura 6 e 7, vê-se uma parte importante de uma narrativa sobre comensalidade: o momento em que o bolo está pronto e se pode imaginar qual o cheiro que surge na casa. Essa sequência mostra tanto um bolo que acabou de sair do forno quanto a espera para que ele esfrie um pouco e seja servido. É como um chamamento ao público para degustar os sabores da receita.

Cada família fotografada teve a criação de três diferentes postais seguindo a cultura do *sentar-se à mesa*. Eles propõem outra narrativa, de modo que o conjunto se complete, apresentando elementos de escolha, preparo e partilha do alimento, numa ação de comensalidade, uma relação posta à mesa. Outros cartões postais, disponíveis no Apêndice B.

Ambas as mídias, *online* e *offline*, são um convite para que as pessoas se interessem e conheçam os momentos em torno da mesa. A experiência da cultura do *sentar-se à mesa* nesta e em outras narrativas do trabalho é compartilhada com o observador por meio dessas fotografias. Ao ler o perfil, a vontade de buscar por sabores e saberes na mesa faz-se presente no observador. Para Santaella (2012, p. 80), “ler uma foto é lançar um olhar atento àquilo que a constitui como linguagem visual, com as especificidades que lhe são próprias. Significa fazer do olhar uma espécie de máquina de sentir e conhecer”.

2.3 METODOLOGIA

Este trabalho articula de maneira exploratória uma pesquisa teórica (bibliográfica e iconográfica) e prática acerca da narrativa fotográfica. Esta é

desenvolvida em três etapas: a) o estudo teórico, a fim de conhecer os elementos da fotografia e da narrativa, bem como sua relação híbrida; b) o experimento fotográfico da comensalidade e sua publicação; e c) a análise qualitativa dos dados coletados.

A pesquisa teórica bibliográfica revisa: a) a fotografia, com base em Boris Kossoy, que traz uma visão a respeito da fotografia, seu significado artístico e documental; b) a narrativa, conforme conceito de narrador em Walter Benjamin e de gênero narrativo em Anatol Rosenfeld; c) o hibridismo, a partir de Lúcia Santaella, Néstor Garcia Canclini e Cassiano Quilici, os quais auxiliam na compreensão do hibridismo no campo artístico; e d) a comensalidade, a partir de Geraldo Romanelli e Sueli Aparecida Moreira, que trazem o conceito e importância de comensalidade.

A pesquisa teórica iconográfica revisa os fotógrafos: a) Duane Michals, para entender a narrativa no campo da fotografia; e b) Tatiana Kabakova, em uma sequência fotográfica postada na rede social *Instagram*.

A partir da análise da narrativa, da fotografia e das obras de Duane Michals, foi possível absorver princípios de uma narratividade na fotografia e aplicá-los para analisar a obra de Kabakova.

Para o experimento fotográfico, foram selecionadas três famílias que tinham ligação com a comida e com receitas próprias. É importante ressaltar que todas essas vivências em torno do alimento foram acompanhadas e registradas, por fotografia⁷ e diário de bordo, do preparo à partilha, tendo cada uma sua particularidade. A fim de ser mais ordenado o modo de acompanhar e registrar o preparo das receitas, houve uma conversa, anteriormente, com os participantes sobre suas histórias e relações com elas, o passo a passo de cada receita e como seriam feitas.

Após o registro fotográfico da comensalidade com os participantes, foram considerados os elementos elencados de uma narrativa fotográfica – as pausas, o mistério, a livre interpretação e a experiência – para a escolha, edição e publicação de fotos nas plataformas *Instagram* e postais. A análise dos resultados foi efetuada de forma subjetiva.

⁷ Para a captura desses momentos, foi utilizada uma Câmera Nikon DSLR D7000, 16,2 megapixels e uma lente Nikkor AF-S 18-105 mm VR.

3 CONCLUSÃO

Esta pesquisa entende a fotografia como ferramenta capaz de congelar o fluxo contínuo da vida e de narrar sozinha, ou mesmo por meio de sequências, uma história. História essa que, neste caso, explora uma interconexão com a comensalidade e torna possível falar-se a respeito de uma dimensão afetiva, a cultura do *sentar-se à mesa*, repleta de relações estabelecidas com a comida.

Por meio dos recursos narrativos próprios das linguagens literárias, midiáticas e fotográficas, a criação deste experimento tornou-se possível. A partir da experiência adquirida durante a vivência com os participantes, criou-se uma narrativa visual com fotografias em sequência. A sequencialidade apresentada foi resultado de explorações narrativas dentro de plataformas dinâmicas e estáticas, investigando pausas, temporalidades e limites próprios das plataformas escolhidas (*Instagram* e postais). Ao término, o experimento trouxe um convite para o observador, deixando-o livre para interpretar e compreender a narrativa visual.

Este projeto teve seus objetivos alcançados graças ao entendimento da narrativa fotográfica tal como um segmento híbrido, fazendo desse conhecimento ferramenta para compreender outras obras e aplicar esses aprendizados em um experimento.

Apesar de todos os participantes apresentarem a cultura do *sentar-se à mesa*, o modo como cada um exprime essa cultura é particular. As adversidades que os ambientes visitados reservavam, tais como luminosidade e espaço disponível, constituíram uma dificuldade para esta pesquisa, e adaptar-se a elas para entregar uma publicação final foi desafiador.

Assinala-se, por fim, que é possível experienciar eventos familiares de comensalidade e narrar, por meio de fotografias em plataformas digitais e analógicas, histórias que reverberam nos observadores e que, de forma apetecível, despertem certa vontade de viver uma comensalidade em torno da mesa, com os seus, partilhando os sabores e saberes.

REFERÊNCIAS ICONOGRÁFICAS

KABAKOVA, T (@testini_prague). **Sopa de Castanhas**. 2018. 2 fot., color. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/BpL3hljFFoL/>>. Acesso: 23 nov. 2018.

MICHALS, D. **Chance Meeting**. 1970. 6 fot., p&b. 10,2 x 15,5 cm. Disponível em: <<https://www.museoreinasofia.es/en/collection/artwork/chance-meeting>>. Acesso: 23 nov. 2018.

_____. **Madame Schrödinger's Cat**. 1998. 3 fot., p&b. 12.38 x 17.78 cm. Disponível em: <<http://www.ideafixa.com/oldbutgold/as-historias-de-duane-michals>>. Acesso: 23 nov. 2018..

MESA, S. (@sabores_a_mesa_) **Carrossel 1**. 4 fot., color. 1080 x px 2019. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/Bvff3stgKYi/>>. Acesso: 29 mar. 2019.

_____. **Carrossel 2**. 2019. 4 fot., color. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/Bvfn2JGgcDW/>>. Acesso: 29 mar. 2019.

_____. **Carrossel 3**. 2019. 4 fot., color. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/BvfZ1ojAduK/>>. Acesso: 29 mar. 2019.

_____. **Instagram 1**, 2019. Disponível em: <https://www.instagram.com/sabores_a_mesa_/>. Acesso: 29 mar. 2019.

_____. **Instagram 2 e 3**. 2019. Disponível em: <https://www.instagram.com/sabores_a_mesa_/>. Acesso: 29 mar. 2019.

RIBEIRO, K. H. **Postais**. 2019. 16 fot., color. 10 x 15cm. Disponível em: <acervo pessoal>. Acesso: 29 mar. 2019.

_____. **Postal 1**. 2019. 2 fot., color. 10 x 15cm. Disponível em: <acervo pessoal>. Acesso: 29 mar. 2019.

REFERÊNCIAS

AGRA, S. L. L.; FIGUEIREDO JÚNIOR, p. M. Série fotográfica: compreendendo suas formas de produção através da obra de Duane Michals. **Revista Temática**, v. 10, n. 6, p. 18-29, 2014. Disponível em: <<http://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/tematica>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

BENJAMIN, W. O narrador. In: _____. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e histórias da cultura**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987., p. 197-221.

BRAGA, R. **Um sonho de simplicidade**. 2010. Disponível em: <<https://www.revistaprosaveroearte.com/um-sonho-de-simplicidade-rubem-braga/>>. Acesso em: 29 mar. 2019.

FERRAZ, B. F. **Sapore, Sapere: Por uma Poética dos Cinco Sentidos em Italo Calvino**. 2018. Tese (Doutorado em Estudos Literários) - Faculdade de Letras, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/LETR-AY6GQ3>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

GARCÍA CANCLINI, N. As culturas híbridas em tempos de globalização. In: _____. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. 4. ed. 6.reimp. São Paulo, SP: EDUSP, 2013., p. 17-40.

KOSSOY, B. **Realidades e ficções na trama fotográfica**. 5. ed. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 2016.

_____. **Fotografia e história** 5. ed. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 2014.

LEITE, A. M., p. Fotografia, dobra e educação. **Leitura: Teoria & Prática**, Campinas, São Paulo, v.33, n.65, p. 115-132, 2015. Disponível em: <<https://ltp.emnuvens.com.br/ltp/article/view/415>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

NINO, M. C. As narrativas sequenciais na fotografia. **Graphos**, João Pessoa, v. 9, n. 1, p. 137-144, 2007. Disponível em: <<http://periodicos.ufpb.br/index.php/graphos/article/download/4719/3583>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-25, 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009>. Acesso em: 28 jan. 2019.

PAIM, A. M. A fotografia na história em quadrinhos. **Letrônica**, Porto Alegre, v. 6, n. 1, p. 369-387, 2013. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/letronica/article/view/13391>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

QUILICI, C. O campo expandido: arte como ato filosófico. **Revista Sala Preta**, São Paulo, v. 14, n. 2, p. 12-21, 2014. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/salapreta/article/view/84758>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

Romanelli G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina**, Ribeirão Preto, v. 39, n.3, p. 333-339, 2006. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

ROSENFELD, A. A teoria dos gêneros. In: _____. **O teatro épico**. 6. ed. São Paulo: Perspectiva, 2014.

SANTAELLA, L. Artes Híbridas. In: _____. **Culturas e artes do pós-humano: da cultura das mídias à cibercultura**. 4. ed. São Paulo: Paulus, 2010.

_____. Imagens na fotografia. In: _____. **Leitura de imagens**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2012.

TACCA, F. **Resenha**: "The Essential Duane Michals", de Marco Livingstone. 1997. Disponível em: <<https://www.studium.iar.unicamp.br/zero/1.htm>>. Acesso em: 28 jan. 2019.

APÊNDICE A - Diário de Bordo

Apêndice A - Diário de Bordo

Registro narrativo pessoal das viagens

Dia 1 - 04/01/2019 - Bolo de fubá cascudo

15h00 - Casa de Lincoln Santiago, Taubaté (SP)

Em Taubaté, interior de São Paulo, conheci Lincoln Santiago Cambusano de Souza, jornalista, antigo companheiro de trabalho. Ele há muito havia me falado de um bolo de fubá que sua avó, Paulina Gonçalves de Souza, fazia.

Conhecida na família por seus quitutes, quando ela se foi, Lincoln resgatou algumas das receitas da avó com os parentes. Na época, ele tinha 24 anos, hoje com 40, quase nunca cozinha, mas permanece fazendo o bolo de fubá da avó, chamado por ele de “cascudo”. Seus filhos e esposa se deliciam com o quitute que aos poucos foi sendo adaptado. O bolo, que já é aromático, recebeu um toque especial dele com canela com açúcar para untar a forma.

A receita é cheio de etapas, pois é um bolo de fubá cozido. Leva o tempo de se preparar uma polenta, só que doce, e o tempo de esperar que a massa de quase dois quilos esfrie para dar continuidade à receita.

Durante o preparo, a filha do meio Agnes, tomada pela curiosidade, alternava entre brincar na sala e conferir o que se passava na cozinha. Ao provar a massa ainda crua, foi despertado nela uma vontade de comer, o que resultou em perguntas de “o bolo tá pronto?” de minuto em minuto.

Aos poucos, o cheiro de bolo assado tomava conta da sala. Depois de mais de 40 min no forno e uma espetada de faca saindo limpinha, o bolo estava pronto. A parte de cima dele ainda recebeu um toque a mais de canela com açúcar. Desinformado ele foi para mesa, acompanhado de um café quentinho. Lá fora, o tempo chuvoso fez companhia para uma tarde de férias das crianças, com bolo de fubá.

Receita:

2 ½ xícara de açúcar
3 xícaras de fubá
2 xícaras de leite
½ xícara de água
2 colheres de margarina
1 xícara de café de óleo
1 pitada de sal
cravo e canela a gosto
1 colher de sopa de fermento em pó
4 ovos

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela (exceto ovos, cravo e canela) e cozinhe até soltar do fundo da panela, reserve. Com a mistura já fria, adicione as gemas e as claras batidas em neve. Misture até ficar uma massa homogênea e acrescente o cravo, canela e o fermento em pó. Leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja dourado.

Dicas: Derreta a margarina antes de juntar os outros ingredientes; unte a forma com açúcar e canela.

Dia 2 - 11/01/2019 - Nishime

11h00 - Casa de Zelinda Aiko Hoshi, São Paulo (SP)

Quando minha tia materna mais velha, Zelinda Aiko Hoshi, vinha da capital paulista para minha cidade, sempre fazia pratos de origem japonesa. Ao longo de suas visitas, meu gosto pela comida oriental foi sendo instigado. Por isso, decidi ir até São Paulo, em sua casa para gravar essa memória.

Nishime, segundo Aiko, significa “cozido”. Ele leva basicamente vegetais e é bem versátil, podendo ser modificado de acordo com o que se tem na geladeira. Sem saber a data correta que começou a fazer o prato, ela o foi aprimorando com parentes de seu marido e com suas idas ao Japão à trabalho.

Para contribuir com o cozido, colhemos e preparamos o *takenoko* em Taubaté e levamos congelado para a capital.

Durante o preparo, minha tia teve auxílio da minha mãe que pouco aprendeu sobre pratos típicos japoneses, mas que ama comê-los. Seu marido e neta participaram da comensalidade, com um sonoro *itadakimasu* antes da refeição.

Receita:

1 pacote de *konnyaku*

15 unidades de alga *kombu* nó

1 cebola grande cortada ao meio e picada em rodela

2 dentes de alho picados

300 gr de carne (acém) picada

1 cenoura picada na diagonal em tamanho grande

500 gr de *takenoko* cozido

1 pacote de *kamaboko* tipo *narutomaki* picado em rodela

1 sachê de *hondashi*

1 pitada de glutamato monossódico

água quente

Shoyu à gosto

Preparo:

Deixe de molho de um dia para o outro na geladeira o *konnyaku* já cortado e enrolado. No dia seguinte, escorra a água e lave em água corrente. Ponha a alga *kombu* para hidratar. Em uma panela grande, refogue a cebola e o alho. Adicione a carne e doure-a. Adicione a cenoura e o *takenoko* cozido na panela e refogue. Adicione o *konnyaku* e a alga *kombu* escorridos. Tempere com o *Hondashi* e misture bem. Coloque a água quente até metade da panela e tampe. Cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando para não grudar. Quando os vegetais estiverem quase no ponto adicione *shoyu* à gosto e glutamato monossódico. Tampe e deixe cozinhar mais um pouco. Por fim, adicione o *kamaboko* tipo *narutomaki*, misture, tampe e deixe descansar um pouco.

Sirva quente com *gohan*.

Dica: O *shoyu* é responsável por dar uma cor amadeirada para o prato, então não exagere, senão pode ficar muito escuro.

Glossário

Gohan: Arroz

Hondashi: Hondashi é uma marca registrada da empresa Ajinomoto. Trata-se de um tempero a base do peixe bonito, muito utilizado em sopas, molhos, legumes entre outros tipos de pratos salgados. É um tempero equivalente ao caldo de galinha consumido no Brasil, mas a base é de peixe.

Itadakimasu: Diz-se antes das refeições. É um agradecimento pela comida.

Kamaboko: Massa feita à base de peixe curtido, geralmente de cor branca e rosa.

Konnyaku: É um alimento da culinária japonesa produzido a partir da batata *konjac*, nativa do leste e sudeste asiático. Sua aparência é gelatinosa e translúcida, sendo comercializada em mercearias de produtos japoneses na forma de bloco ou em fios semelhantes a macarrão.

Kombu: Alga marinha japonesa.

Narutomaki: Um *kamaboko* com espirais rosa.

Takenoko: Broto de bambu.

Dia 3 - 10/02/2019 - Tainha assada

12h00 - Casa de praia de Carmem, São Francisco do Sul (SC)

Sempre morei a mais ou menos duas horas da praia, mas nunca tive contato próximo à população caiçara. Tudo a respeito de pesca que aprendi foi em bancos de areia, pesqueiros “pesque e pague”, e represas regados à um sol escaldante e acompanhados de uma vara de bambu.

Minha terceira e última parada deste projeto é em São Francisco do Sul, onde fica a casa de praia da família de Carmen Lucia Adriano Valcanaia. Casada há 25 anos com Valdecir Valcanaia, que conheceu no mar pescando, ela é mãe de três filhos, Gabriela, Bárbara e Bruno.

Gabriela, filha mais velha, havia me contado anteriormente sobre a tradição de ir a praia e puxar a rede do mar com os pais e irmãos. Uma de suas histórias traz um dia incomum, quando pescaram aproximadamente 100 peixes com a ajuda de banhistas desconhecidos.

Nesta viagem, fomos para a praia de Capri e já passava do meio-dia quando Carmen, Valdecir e Bruno começaram a desenrolar a rede de 90 metros. É preciso que um trecho desta extensão esteja vazio para que eles consigam puxar em

segurança a rede. Foram três passadas e 12 peixinhos pescados. A tainha grande que Carmen queria não caiu na rede naquela tarde. Além do peso, Carmen disse que o mar puxava muito e que o horário bom mesmo para pesca seria a noite ou no iníciozinho da manhã.

A limpeza do pescado foi feito no encontro da praia com o rio. Na volta para casa, Carmen decidiu comprar a tainha que não foi pescada e mexilhões para completar o jantar.

Às 19h00, a tainha, que ficou na marinada o resto da tarde, estava assando no forno elétrico, os mexilhões cozinhando, os peixinhos e suas ovas fritando, e as cabeças virando o caldo do pirão. Com tudo pronto, seu marido e filho se juntaram para apreciar o jantar.

Receita:

1 tainha grande

3 batatas médias cortadas em rodela

1 tomate grande

1 pimentão amarelo

1 vidro pequeno de alcaparras

1 limão

sal, manjericão e cheiro verde à gosto

Preparo:

Limpe a tainha e tempere. Deixe marinar por ao menos duas horas. Em uma assadeira, faça uma cama com as batatas, coloque o peixe sobre ela. Por cima do peixe, distribua o tomate e o pimentão cortados. Deixe assar por aproximadamente 40 minutos em temperatura média. Retire do forno, adicione as alcaparras e retorne por mais 5 minutos. Sirva a seguir.

APÊNDICE B - Experimentos

Apêndice B - Experimentos narrativos fotográficos

Instagram

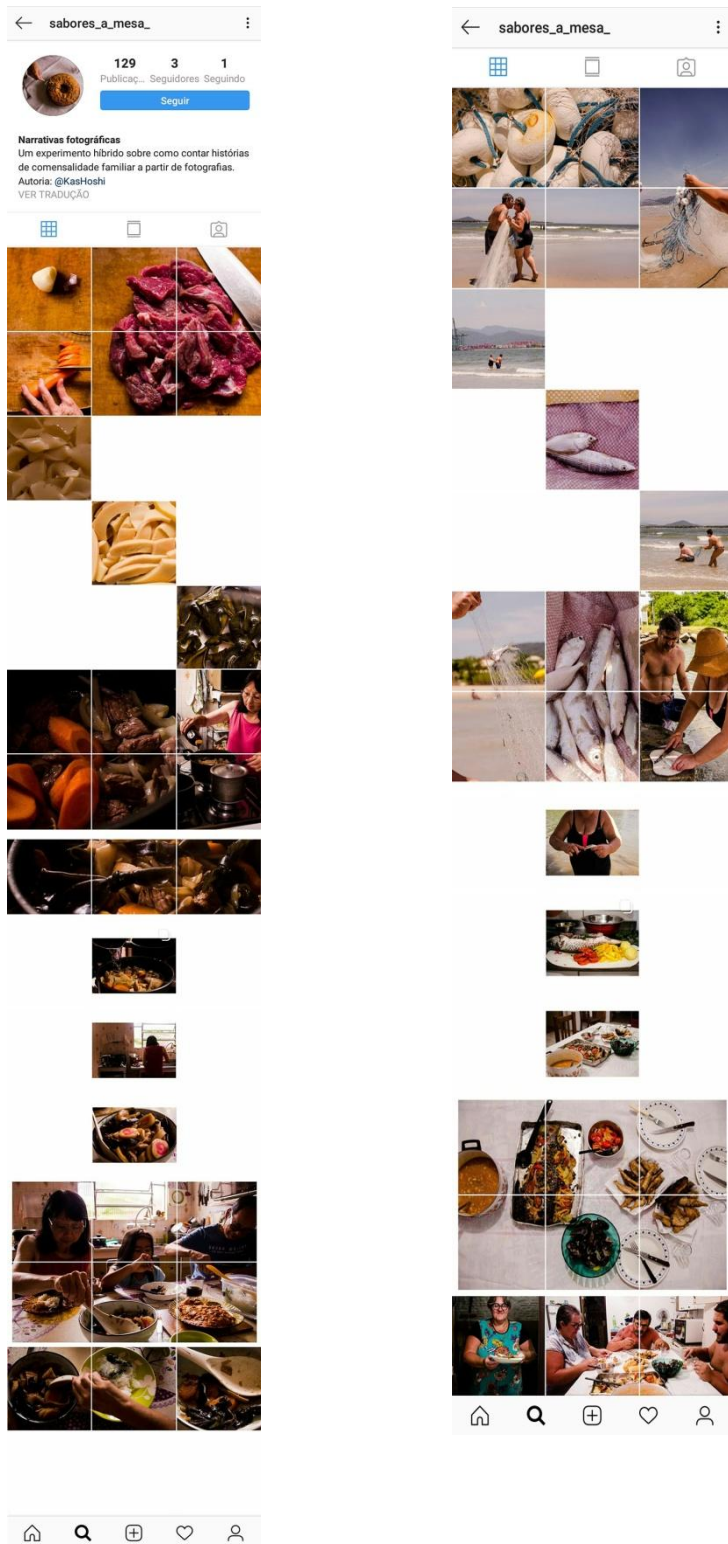


Figura 8 e 9 - *Instagram 2 e 3*
Fonte: Sabores à mesa (2019)

Carrossel



Figura 10 - Carrossel 2
Fonte: Sabores à mesa (2019)



Figura 11 - Carrossel 3
Fonte: Sabores à mesa (2019)

Cartões Postais



BOLO DE FUBÁ CASCUDO

CAMBUSANO

- 2 ½ XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 3 XÍCARAS DE FUBÁ
- 2 XÍCARAS DE LEITE
- ½ XÍCARA DE ÁGUA
- 2 COLHERES DE MARGARINA
- 1 XÍCARA DE CAFÉ DE ÓLEO
- 1 PITADA DE SAL



RECEITA



@sabores_a_mesa



BOLO DE FUBÁ CASCUDO

CAMBUSANO

- 2 ½ XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 3 XÍCARAS DE FUBÁ
- 2 XÍCARAS DE LEITE
- ½ XÍCARA DE ÁGUA
- 2 COLHERES DE MARGARINA
- 1 XÍCARA DE CAFÉ DE ÓLEO
- 1 PITADA DE SAL



RECEITA





NISHIME

HOSHI

- 1 PACOTE DE *KONNYAKU*
- 15 UNIDADES DE ALGA *KOMBU NÓ*
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 300 G DE CARNE (ACÉM)
- 1 CENOURA GRANDE
- 500 G DE *TAKENOKO* COZIDO
- 1 PACOTE DE *KAMABOKO* TIPO *NARUTOMAKI*



RECEITA





NISHIME

HOSHI

- 1 PACOTE DE *KONNYAKU*
- 15 UNIDADES DE ALGA *KOMBU NÓ*
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 300 G DE CARNE (ACÉM)
- 1 CENOURA GRANDE
- 500 G DE *TAKENOKO* COZIDO
- 1 PACOTE DE *KAMABOKO* TIPO *NARUTOMAKI*



RECEITA





NISHIME

HOSHI

- 1 PACOTE DE *KONNYAKU*
- 15 UNIDADES DE ALGA *KOMBU NÓ*
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 300 G DE CARNE (ACÉM)
- 1 CENOURA GRANDE
- 500 G DE *TAKENOKO* COZIDO
- 1 PACOTE DE *KAMABOKO* TIPO *NARUTOMAKI*



RECEITA





TAINHA ASSADA

VALCANAIA

- 1 TAINHA GRANDE
- 3 BATATAS MÉDIAS
- 1 TOMATE GRANDE
- 1 PIMENTÃO AMARELO
- 1 VIDRO PEQUENO DE ALCAPARRAS
- 1 LIMÃO
- SAL, MANJERICÃO E CHEIRO VERDE



RECEITA





TAINHA ASSADA

VALCANAIA

- 1 TAINHA GRANDE
- 3 BATATAS MÉDIAS
- 1 TOMATE GRANDE
- 1 PIMENTÃO AMARELO
- 1 VIDRO PEQUENO DE ALCAPARRAS
- 1 LIMÃO
- SAL, MANJERICÃO E CHEIRO VERDE



RECEITA





TAINHA ASSADA

VALCANAIA

- 1 TAINHA GRANDE
- 3 BATATAS MÉDIAS
- 1 TOMATE GRANDE
- 1 PIMENTÃO AMARELO
- 1 VIDRO PEQUENO DE ALCAPARRAS
- 1 LIMÃO
- SAL, MANJERICÃO E CHEIRO VERDE



RECEITA



@sabores_a_mesa

Figura 12 à 27 - Postais
Fonte: Kas Hoshi (2019)