

## **Proposta de um novo desenho industrial: Aparelho de jantar para comida regional amazônica em cerâmica**

Daniela Büchler

### **Resumo**

*A intenção dessa pesquisa foi de estudar a passagem da produção artesanal para a industrial de utensílios presentes na cozinha típica amazônica. Para tanto foi necessário investigar os rituais envolvidos no preparo e consumo dos pratos representativos da culinária da região norte do país. Como a culinária de uma região é representativa de sua identidade, os pratos com maior valor cultural sofreram uma pesquisa mais aprofundada. Tiveram de ser estudados os utensílios necessários a cada prato típico selecionado, para que pudesse ser determinado que características do seu desenho são justificáveis e o que poderia ser alterado. Para que os utensílios que já vêm sendo usados há décadas na cozinha da região possam ser absorvidos pela indústria de utensílios de mesa, um perfil, memorial descritivo e redesenho de cada produto foi proposto.*

### **Introdução**

A cozinha brasileira é bastante diversificada variando de região para região, onde cada prato típico torna-se símbolo e orgulho de seu povo. No entanto é curioso notar que a indústria ignora quase que por completo a necessidade de utensílios de mesa para servir esses pratos regionais. Mais curioso ainda talvez seja a falta de interesse demonstrado pelos designers nacionais em valorizar o que temos de herança cultural.

"A comida e seus ritos podem fornecer um bom sistema de orientação para as atividades projetuais"<sup>1</sup>. Aquele designer que fizer a ligação entre comida e design, definido as funções de cada utensílio, terá maior chance de atender às necessidades de cada povo. Formas adequadas que respeitem a individualidade de cada tipo de prato devem ser observadas para criar utensílios.

Na cozinha típica amazônica encontramos vários exemplos de utensílios produzidos artesanalmente que atendem ao consumo dos pratos típicos. Para que a indústria possa absorver esses utensílios e passar a produzi-los em maior escala é necessário estabelecer o quê no seu desenho é realmente fundamental e o quê está presente por forças culturais. Uma cuia de tacacá, por exemplo, é mais funcional se for irregular e não possuir alça, ou a alça não existe por nunca ter sido cogitada? Um levantamento de todos os utensílios necessários para cada prato deve deixar claro o que é supérfluo e o que é imprescindível. Só então poderá ser feito um perfil de produto e memorial descritivo adequados a cada utensílio.

Perfil de produto e memorial descritivo são ferramentas utilizadas pela indústria para descrever com precisão para o designer aquilo que se espera produzir. Um memorial descritivo elaborado pela indústria deve esclarecer para o designer o campo de intervenção (ou seja, qual o produto e em que área industrial estará inserido), previsão da faixa do usuário, levantamento e análise dos produtos existentes, definição do sistema de comercialização, levantamento de custos, expectativa de produção e estudo dos materiais adequados. A indústria também fornece um perfil do produto. Trata-se de um desenho, em escala, da silhueta do que se espera.

Enquanto na indústria da Europa e dos Estados Unidos o 'brief' (como é chamado o perfil do produto e memorial descritivo) é feito e entregue ao designer na íntegra, na indústria de louça de mesa brasileira o que se espera é descrito informalmente como sendo 'uma xícara moderna' ou então 'um prato clássico'. Para justificar o desenho de um aparelho de jantar alemão, um texto sucinto descreve o memorial descritivo que recebeu: "...O brief pedia uma redução através da combinação e multi-funcionalidade, usando um menor número de peças que não seria apenas um sucesso relâmpago por ser mais um jogo adorável, mas que fosse tão adequado

<sup>1</sup> COLONETTI, Aldo. "Design and Food". Ottagono, nº111, pág.4.

para o uso diário quanto para ocasiões festivas.”<sup>2</sup>. Este memorial descreve com precisão aquilo que foi criado: a linha “Vario” de enorme sucesso.

“A cozinha do Norte do País é uma das mais típicas cozinhas do Brasil. Na região da Amazônia come-se ainda o que o índio comia: os ovos e a carne de tartarugas, os enormes peixes que povoam os rios da região, o milho e a mandioca, os temperos de ervas naturais da mata”.<sup>3</sup>. Com o forte regionalismo da cozinha brasileira e a enorme extensão do território nacional, pouco se sabe da culinária variada da Amazônia. “As frutas assim como os peixes e as ervas usadas para temperos, somente existem naquelas regiões. Talvez por isso a cozinha amazônica seja tão pouco conhecida Brasil afora ou internacionalmente. Além disso, receitas escritas de todos esses pratos são raras.”<sup>4</sup>. Apesar dessas dificuldades os pratos da cozinha regional são largamente consumidos no dia a dia do homem local.

Os utensílios empregados no consumo dos pratos são de produção artesanal ou improvisados. Uma culinária que é tão apreciada do operário mais humilde ao culto desembargador precisa ter utensílios que facilitem e valorizem até seus pratos mais extravagantes. Pelo fato da cultura culinária da região Amazônica ser tão autêntica e intocada, é preciso fazer uma pesquisa minuciosa buscando a origem e razão de cada utensílio. Através de uma releitura, poderá ser proposto um produto que possa ser produzido em escala industrial.

Para que a indústria possa absorver os utensílios e passar a produzi-los, é imprescindível que estes tenham um desenho que possibilite a produção em escala industrial. Aquilo que fará a ligação entre: a necessidade do público, a indústria e o designer que projetará o utensílio, e memorial descritivo e perfil do produto bem elaborados.

## A Proposta

Objetivando alcançar uma produção industrializada de utensílios para atender a culinária amazônica, a sua cozinha típica foi pesquisada para determinar que pratos são expressivos na comunidade e representativa do povo da região. O grau de adequação dos utensílios de servir e de consumo individual foi investigado para determinar se atendiam às necessidades impostas pelos pratos ou se necessitariam sofrer um redesenho para passarem a ser produzidos industrialmente. Materiais diversos foram cogitados, tendo suas principais características e processos produtivos documentados para determinar que material prima seria usada no novo projeto a ser proposto. Estabelecendo-se o perfil e memorial descritivo de cada produto novo, chegou-se a uma proposta original que responde às exigências de cada iguaria.

## O Porquê do Tema

Trata-se de uma cozinha exótica com potencial plástico, não aproveitado e sem ter utensílios especificamente projetados para ela.

## Entendendo a Região

Foi necessário estabelecer o perfil do povo, cor local e diferencial da região (a Amazônia especificamente os estados do Amazonas e do Pará):

- a)escala
- b)colorido/ grafismo
- c)paixão pelo alimento (cultura gastronômica)
- d)vocação para o estético
- e)natureza presente na vida cotidiana: organicidade.
- f)Glossário: termos para melhor compreender a região

## METODOLOGIA

No momento de criar um novo projeto ou mesmo propor um redesenho respaldado pela lógica, as informações compelidas devem ser organizadas, interpretadas e os dados analisados de forma comparativa a fim de estabelecer-se um processo projetual correto e fazer propostas coerentes. Para chegar a modelos funcionais e protótipos formais é necessário passar pelo objetivo intermediário que trata do desenvolvimento de memorial descritivo e perfil de produto para cada utensílio abordado.

No momento da Estruturação do Problema oito pontos propostos por Gui Bonsiepe<sup>5</sup> foram considerados. Esclarecimentos foram tecidos seguindo cada ponto para finalmente chegar ao Memorial Descritivo e Perfil do produto a ser criado. A definição do 'brief' é um dos objetivos preliminares do trabalho e teve como produto uma lista daquilo que deveria ser criado. Outra finalidade dessa metódica precisão do problema foi chegar a um agrupamento possível das iguarias de forma lógica que possibilitasse a criação de utensílios intercambiáveis.

## Detectar uma necessidade social.

A partir da visita feita à região notou-se que a cultura paraense é alimentar. Cerimônias religiosas ou encontros familiares acontecem acompanhados de refeições ou comidas típicas. Todo o ritual ligado a eventos e datas especiais envolve comida: seu preparo e consumo. Não foram percebidas danças ou músicas típicas em eventos, mas há sempre iguarias. Foi percebida e sentida a cultura gastronômica, não só nas ruas e comércio, mas nas residências, no convívio familiar.

O ritual do consumo não é prejudicado por não haver utensílios adequados; o utensílio empregado não parece agredir o consumidor por ser 'emprestado' ou não ser apropriado ao prato.

<sup>2</sup> YELLOW DESIGN. "...Über den Tellerrand hinaus". Md - moebel interior design, mar 1996, pág.57

<sup>3</sup> ALZUGARY, Domingo e Cátia. "O Sabor Especial da Cozinha Brasileira". Ed. Três Ltda., São Paulo, pág. 40.

<sup>4</sup> ALZUGARY, Domingo e Cátia. "O Sabor Especial da Cozinha Brasileira". Ed. Três Ltda., São Paulo, pág. 40.

<sup>5</sup> G. Bonsiepe, *Viviseção do Desenho Industrial*, Universidade de Pernambuco, Recife (1989) pág. 7.

A necessidade social de utensílios adequados, que estejam envolvidos nos rituais gastronômicos foi percebida mais nas instituições comerciais como restaurantes, hotéis e, em menor escala, na comida de rua, do que nas residências. A necessidade social se faz presente na inexistência de utensílios que diferenciem as peculiaridades de uma cozinha exótica e facilitem o consumo atendendo as exigências funcionais. Não é necessário que haja uma preservação da culinária, pois esta está bem protegida pela sociedade em seu cotidiano, mas o aparelho a ser criado virá para valorizar as iguarias e atender a exigências funcionais específicas.

### **Avaliar a necessidade**

Baseado na importância cultural e popularidade de alguns pratos, estes foram selecionados como sendo dignos de valorização. Investigando os utensílios que os servem, ficou claro a inadequação destes e o empréstimo que é feito de utensílios de uso genérico ou criados para outras necessidades usados para acomodar as iguarias.

### **Analisar o problema projetual em relação à sua justificativa**

Para atender à necessidade apresentada fica proposta a criação de um aparelho de jantar amazônico composto de baixela de servir e pratos para consumo individual assim como peças acessórias para acomodar os acompanhamentos. O conceito a ser seguido no momento da projeção é o de montar uma mesa lembrando o chão de uma oca ou mesa cabocla. Com a variedade trazida pela natureza em formato (cuias e cabaças) ou então esculpidos a partir de materiais orgânicos (cascas de troncos, barcas de madeira balsa e cestas ou trançados de fibras).

### **Definir em termos gerais o problema da projeção**

O projeto deve apresentar forte ligação estética com traços físicos da cultura amazônica: marajoara, cores terrosas, leveza de materiais (associação com palha e trançados), fauna e peixes lembrando a diferença de escala destes e suas texturas, dimensões exageradas, clima, luminosidade intensa, arquitetura de traços coloniais, cores vibrantes e a constante presença da vegetação. Utensílios com formas orgânicas, assimétricas e com tratamento aparentemente.

O formato das peças se dará a partir da associação de esferas de forma assimétrica, lembrando o formato de uma cabaça. Quando a peça apresentar simetria para que ela possa ser produzida em prensa, manter as ranhuras características de uma peça trabalhada no torno ou feita pelo processo de modelagem muito utilizado pelos indígenas: do rolinho.

O material a ser usado será a cerâmica de cor palha apresentando textura externa mais grossa com grãos, impermeabilizada por um esmalte fosco incolor, a interna que estará em contato com o alimento terá um tratamento esmaltado vitrificado. No caso de haver decalques como decoração, estes serão de grafismos em baixo relevo e monocromáticos.

Para atingir o efeito supradescrito, o processo utilizado para executar as peças será o de prensa, quando o formato da peça permitir, e colagem utilizando moldes de gesso. O esmalte interno será aplicado por imersão e o externo será borrifado com pistola de pressão.

### **Precisar o problema da projeção**

É importante que a linha mestra do projeto passe pelo diferencial da região. Assim como a mata e flora amazônica se fazem presente até na arquitetura mais urbana e concreta, também deve transparecer num aparelho de jantar, regido por diretrizes rígidas de dimensões e limitações de processos produtivos, peculiaridades da cozinha exótica à qual ele servirá. A cor local do Ver-o-Peso, do centro velho, dos inúmeros parques e praças exibindo espécies centenárias, deve estar presente na forma, textura e cor do projeto. O interessante é que em peças de produção altamente industrializada, apareça a personalidade da região e a cultura gastronômica. A direção do projeto já aparece na escolha de peças que serão criadas. Para esclarecer, os acompanhamentos que deverão ter acessórios específicos devem ser cuidadosamente selecionado baseado na importância que cada tempero tem na mesa do amazonense. Portanto, cuidado deve ser direcionado desde a escolha dos utensílios a serem criados, passando pela agruparem que poderá ser feita unido iguarias para serem servidas pelos mesmos utensílios.

Não é suficiente trazer para dentro do projeto folhas da fauna ou cores marajoara, uma identificação óbvia é lugar comum. A alma do povo e a atmosfera do local devem ser digeridas e mescladas imperceptivelmente para dentro da forma, textura e cor de cada peça. Em conclusão, o que é almejado não é uma identificação imediata com a região, mas sim algo que através do uso, do contato da iguaria com a peça e da funcionalidade no momento do consumo, aos poucos transpareça. A intenção é que o utensílio seja tão identificável com a iguaria que o povo da região perceba a valorização de detalhes de sua cultura que talvez passe despercebido para estrangeiros. A intenção do trabalho não é de criar algo que pareça amazônico para o mundo, apresentando o que é pensado como sendo a Amazônia, mas sim entender a região também como tendo forte traço urbano, lembrando sempre que na enorme floresta amazônica existe civilização, grandes metrópoles e milhões de habitantes... além dos Xingu e Xavantes.

### **Dividir o problema em subproblemas**

Utensílios a serem criados:

UTENSÍLIO	ALIMENTOS
Tigela Funda Tigela Média Tigela Média Estilizada Travessa Grande Travessa Média Travessa Estilizada	pato no tucupi, peixada, peixe ao tucupi maniçoba sarapatel costela de tambaqui filé de tucunaré picadinho de tartaruga
UTENSÍLIO	ALIMENTOS
Prato Fundo Prato Meio Raso Prato Raso Ovalado Prato Fundo Estilizado Prato Raso Estilizado Cuia	pato no tucupi, peixada, peixe ao tucupi maniçoba filé de tucunaré e costela de tambaqui sarapatel picadinho de tartaruga tacacá e açai
ACESSÓRIOS	ALIMENTOS
Molheira Tigelinha Tigela Tigelão Apêndice Acoplável	pimenta de cheiro e limão farinha d'água, farinha amarela, tapioca pirão arroz espinhos e cemitério de ossos do pato

O aparelho de jantar amazônico que será criado resultante destas associações terá 55 peças para servir 6 pessoas:

- 6 peças de servir
- 36 peças para consumo individual (6 tipos diferentes de utensílio)
- 13 peças acessórias (6 apêndices acopláveis, 2 molheiras, 3 tigelinhas, 1 tigela e 1 tigelão).

### Hierarquizar os subproblemas

Cada utensílio a ser criado foi detalhado criando assim memorial descritivo e perfil. Para efeito de exemplo, foi escolhido o Tacacá para expor um pouco do processo de compilação de informações e elaboração de brief.

#### *Cuia - tacacá, açai*

É imprescindível que a cuia tenha esse formato de meia esfera e a borda fina, pois facilita o ato de beber. Teoricamente poderia ser substituída por qualquer material resistente ao impacto e ao calor. Nada, a não ser o costume do povo paraense, impede que ela tenha alça e base, mas para preservar o ritual de sugar lentamente o caldo pela borda, ela poderia permanecer sem alça. Para que a cuia pare em pé uma base ou apoio são necessários e para que não se mexa muito na forma original dela, o fundo perfeitamente esférico poderia ser ligeiramente achatado para que não seja necessário um segundo elemento como um tripé ou rosquinha para ancorar a cuia.

Para servir à mesa o açai, o utensílio mais adequado é realmente a cumbuca de louça de origem japonesa não apresentando nenhum elemento supérfluo. Não é necessário a borda nem o diâmetro do prato fundo nem a carga cultural da cuia no caso do açai.

A cumbuca, como acima mencionada, está ideal com relação à forma. Talvez fosse interessante apenas fazer algum trabalho gráfico ou mesmo formal decorativo para criar uma identidade do utensílio com o refresco.

### Analisar soluções existentes

Em termos gerais, caçarolas de barro ou sopeiras de louça ou inox são usadas para servir pratos como o pato no tucupi, maniçoba, peixada, peixe ao tucupi e ocasionalmente o sarapatel. Pratos que não tenham caldo como o filé de tucunaré, a costela de tambaqui e o próprio picadinho de tartaruga vêm à mesa em travessas de inox ou louça. Quando servidos em alguma ocasião especial ou festividade, os pratos que têm como matéria prima a tartaruga, usam o casco e plastron da mesma.

No consumo individual, há ainda menos opção de utensílios adequados. Peças de aparelhos de jantar de louça ou cerâmica convencional encontradas em magazines são usados e acabam falhando primeiro em dimensão e segundo em identificação com o regionalismo dos pratos. O prato fundo convencional é usado para servir em restaurantes e residências o pato no tucupi, a maniçoba (por vezes faz-se uso de prato raso), a peixada, o peixe ao tucupi e o sarapatel. Os peixes e o picadinho de tartaruga são consumidos no prato raso. Dependendo do restaurante, faz-se uso da travessa de louça para servir os peixes ao consumidor uma vez que aquele tem dimensão que excede a do prato raso convencional. O açai faz uso também da louça branca, mas em forma de cuia com base achatada ou cumbuca.

## CONCLUSÃO

Ao iniciar-se a projeção, várias propostas foram estudadas para que se optasse por uma linha mestra criativa. Na seqüência, após uma idéia geral do produto, definiu-se os detalhes de cada peça, pensado no formato e dimensões exatas. Segue então o projeto executivo das peças que engloba desenhos em escala 1:1 dos modelos a serem criados. A partir dos modelos, moldes serão fabricados para que protótipos funcionais sejam produzidos.

Daniela Büchler

R. Queluz, 392 - Parque Suíça - Caieiras - São Paulo - Brasil.

Tel/fax.: 55 11 9941-9564

Email: buchlerocha@yahoo.com

Afiliação: Faculdade de Arquitetura e Urbanismo  
da Universidade de São Paulo