



Volume 1, Outubro-dezembro de 2005.

**QUÍMICA NA COZINHA:
uma conversa com professores, pesquisadores,
alunos e técnicos do curso de Química da FURG.**

Victor Hugo Guimarães Rodrigues*

Eu vou começar fazendo um comentário sobre o que estou fazendo agora. Não gosto de escrever e ler para outras pessoas. A não ser um poema em ocasiões onde torna-se extremamente necessário fazê-lo. A sensação que tenho é de que o escrito não produzirá o mesmo efeito quando lido em voz alta. Acho que tenho medo é de que vocês, que estão me escutando fiquem entediados – olha que o tédio também é vida -, durmam, ou que se levantem para cumprirem outras obrigações mais importantes em suas vidas. Eu sei disso, porque já repeti isso muitas vezes. Dormi em várias conferências, em outras fui dormir em casa, na casa de amigos ou no hotel. Por isso, me perdoem por mais essa tentativa de falar lendo, tentando construir – em mim e em vocês - a necessidade do interesse em me escutar.

Inicialmente agradeço a todos pelo convite, por lembrarem do meu nome. Quero dizer do orgulho que sinto em perceber que mesmo com o passar dos anos o meu nome não foi esquecido ou descartado. Claro que com vários alunos continuei me encontrando, cumprimentando, e, às vezes dando um abraço caloroso e fraterno, pois me recuso a acreditar que nossas relações se encerram no fim do semestre ou do ano letivo, tempo em que é dada a nota fatal de uma disciplina.

* Professor-pesquisador do Departamento de Educação e Ciências do Comportamento (DECC), do Mestrado de Educação Ambiental (MEA) e do Curso de Especialização em Educação Física Escolar da Fundação Universidade Federal do Rio Grande/ RS. Fundador e Coordenador do NUPEE – Núcleo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Educação Estética. E-mail: filosofoonirico@yahoo.com.br

Dentre todos os alunos do curso de Química que tive, destaco aqui minha aproximação com o meu querido colega e professor Moacir Langoni de Souza. Nos conhecemos em 1982, quando eu cursava História na FURG e Filosofia na UCPEL. Naquela época ele já era professor da FURG e eu pensava no que faria de minha vida futura. Peguei muitas alegres caronas com ele para Pelotas. Mas o divertido mesmo foi encontrá-lo na condição de meu aluno no curso de Mestrado em Educação Ambiental.

Lembro-me que fiz uma proposta para a sua turma naquela ocasião, um critério da avaliação: apresentem para os colegas a aula que gostariam de assistir. Meses depois, encontrei o meu vizinho Moacir no terminal eletrônico do BB do supermercado Guanabara, no Jardim do Sol, ele me disse que estava fazendo a mesma proposta para os seus alunos, o que me deixou muito feliz e ao mesmo tempo, novamente achando que vale mesmo a pena ser professor.

Também quero começar dizendo que é sempre um grande prazer falar sobre as coisas das que eu gosto e que não são necessariamente acadêmicas. Ou acadêmicas, como normalmente entendemos que sejam, isto é, confinada nos muros da universidade. Gosto muito de conversar, mais a respeito da minha formação técnica.

Tenho formação como laboratorista num curso de 600 horas no SENAI, no ano de 1980. Também fiz diversos cursos de cozinheiro no ano de 1999, no SENAC e outras tantas formações (doceiro, cabeleireiro, pedreiro, pintor de paredes, mestre de obras, costureiro etc. A lista é longa.) que me provocam profundo deleite, porque posso conversar com outras pessoas sobre coisas não acadêmicas.

Cheguei a fazer um curso inteiro de cabeleireiro ao lado de uma colega formada em biblioteconomia que nos menosprezava sem saber quem eu era, afirmando para o nosso suposto grupo de “secundaristas” sua condição de bacharel. Ela somente descobriu que acabara de terminar o doutorado na USP e era professor da FURG no dia da festa da formatura, informada pela professora. Nessa ocasião pude perceber o quanto nós, acadêmicos aprendemos dentro e fora dos muros da universidade que somos importantes para o mundo e que as “profissões técnicas” são profissões menores e não merecem nosso crédito, como podemos dizer, “nós estamos técnicos, mas somos acadêmicos”.

Lecionando a disciplina de Fundamentos Filosóficos da Educação para os alunos do Curso de Química, percebi o quanto é necessário fazer o nexo entre pesquisa e ensino, formar o professor-pesquisador em química e fomentar, no âmbito da Universidade, uma série de ações que lhes permitam vivenciar isso no cotidiano

acadêmico, que penso, deva ser inventado. Nesse processo foi inevitável fazer uma série de associações livres com minhas lembranças da escola que freqüentei e das aulas de química que assisti. Lembro de perceber nos livros didáticos suas ilustrações sobre as reações químicas. Livros de uma ilustração estática que diziam muito pouco da experiência maravilhosa que a química nos proporciona. Nesse processo, facilmente percebi a mesma reação em outros colegas de aula.

Contraopondo a isso, montamos aos 12 anos nosso grupo experimental de química. Éramos 3 pequenos aprendizes. Comprei um pequeno laboratório (importado na época) vendido na Casa dos Brinquedos e comecei a ganhar materiais e vidraria de um tio engenheiro que morava em Porto Alegre. Descobri em Pelotas uma loja chamada SOCREP, que vendia pipetas, buretas, provetas, balões de ensaio, telas de amianto e tudo o mais que um laboratorista mirim precisava.

Fui à luta e pedi dinheiro a todos os parentes para minha caixinha de compras do “laboratório”. Nos reuníamos várias vezes por semana para comentar nossos experimentos, nossas futuras experiências. De vez em quando pensávamos em fazer pólvora e nitroglicerina. Coisa de criança. Como o irmão mais velho de um do nosso grupo, chamado Francisco, trabalhava num laboratório de análises na cidade, íamos regularmente lá. Ele acabou telefonando para outros laboratórios (CEASA, IPIRANGA, FERTISUL e CRA) e lá íamos nós conhecer o mundo da análise e da pesquisa química.

Nessa época também comecei a confeccionar a representação gráfica do átomo de cada elemento químico. Além disso, para deleite coletivo, comecei a calcular a reação química na produção de ácido nítrico. É digno de nota que não raras vezes me queimei e perdi algumas calças jeans e blusões de fibra sintética com seus buracos e crateras, provocados com ácido nítrico quente, produzido em casa.

No final do primeiro grau nos afastamos um pouco. Mas mesmo assim, ainda mantivemos contato. Hamilton Freitas tornou-se acadêmico em Letras, jornalista e baterista da banda Caso Contrário, “Crazy Ness”; Francisco Vasquez tornou-se doutor em Física Nuclear e anda pela USP e eu acabei me tornando professor pesquisador da FURG e doutor em Filosofia pela USP. Não posso esquecer de dizer que durante muito tempo alimentei esperanças em cursar Farmácia e Bioquímica. Cheguei até mesmo a fazer concurso. Fui aprovado para trabalhar no laboratório e na inspeção de chaminés da CRA, mas a empresa fechou.

Fiz essa digressão para lembrar o quanto nossas aulas de química eram desprezíveis. Percebo hoje o quanto nós sentíamos necessidade de fazer experiências com os elementos químicos para podermos entender o processo das reações. Queríamos sentir na pele a curiosidade, a criatividade e o espírito de investigação. Às vezes me apavora pensar que as aulas de Química são dadas da mesma forma que assisti há 30 anos atrás. Em tempos de informática o professor desse tipo torna-se descartável e obsoleto.

Como o tema de hoje é “Química na Cozinha”, quero dizer também que antes de começar esse parágrafo, fui até a cozinha da minha casa almoçar. Esquentei uma “yaksoba” que fiz no meu aniversário. Tomei um gostoso vinho tinto e brindei à vida. A cozinha é um laboratório alquímico por excelência. Nela fazemos muitos experimentos durante o dia. Comemos e bebemos os objetos de nossas experiências que, no final, somos nós mesmos.

Segundo Gaston Bachelard, meu mestre do encantamento científico, a cozinha é o lugar do maravilhamento alquímico de nossas vidas. Quem de nós não lembra do cheiro e do gosto da comida de nossas avós, tias, madrinhas, mães. Nela nossas lembranças estão “à flor da pele”. Creio que meus cursos de cozinheiro e doceiro tiveram a intenção de dar conta dessas memórias poderosas. Basta um cheiro familiar e voltamos no tempo de nossas lembranças mais agradáveis e inesquecíveis.

Na cozinha o sódio vira sal e bicarbonato. O Potássio vira sal dietético e banana. A Prata vira talheres. O Bromato vira pão. O Hidrogênio vira margarina e amoníaco. O Rênio vira fios de forno elétrico. O Mercúrio vira termômetro. O Alumínio torna-se utensílios de cozinha. O Boro vira vidro refratário. O Neônio vira líquido de refrigeração. O Enxofre vira laxante. E eu viro cozinheiro e devorador de panelas, viro doceiro e criança lambuzada, quarentão e menino que continua a fazer suas experiências alquímicas e a compartilhar seus pratos e doces com amigos e alunos. Bom apetite! Muito obrigado!

REFERÊNCIAS:

BACHELARD, Gaston. *A Formação do espírito científico: contribuição para uma psicanálise do conhecimento.* (tradução de Estela dos Santos Abreu) Rio de Janeiro, Contraponto, 1996.

JEAN, G. *Bachelard, la infancia y la pedagogía*. México, Fondo de Cultura Económica, 1989.

PARENTE, Leticia T. S. *Bachelard e a química no ensino e na pesquisa*. Fortaleza, Ed. da Universidade Federal do Ceará, /Stylus Publicações, 1990.

WOLKE, Robert L. *O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha*. (tradução de Helena Londres) Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2003.