

TRADIÇÃO E REINVENÇÃO, CARESTIA E CRIATIVIDADE: HISTÓRIAS E SABORES NAS MEMÓRIAS DE MULHERES DA TERCEIRA IDADE

Filipe Henrique Mariani

O processo de consolidação da alimentação como um domínio da História

Os historiadores franceses Michel de Certeau (1925-1986) e Luci Giard (1950), na obra “A Invenção do Cotidiano: Morar, cozinhar” (1996) já se referiam ao sistema silencioso e repetitivo do invisível cotidiano – os métodos de higiene (escovar os dentes, tomar banho, se perfumar utilizando de um *perfume com notas cítricas* antes de ir ao trabalho); as formas de se vestir (uma roupa *casual* para o dia a dia, e uma roupa *extraordinária e encantadora* para os finais de semana); as práticas de alimentação (pela manhã, um café preto com um pão na manteiga, à noite, uma massa – *receita de avô*), e outros exemplos, são ações obstinadamente arraigadas no cotidiano, isto é, são práticas naturalizadas, intrínsecas e invisíveis, submetidas à “uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos” (Certeau; Giard, 1996, p. 234), que são inevitavelmente adestrados por um aparato social, cultural e, seguramente, histórico.

Contudo, nem sempre se pôde afirmar com tanta segurança que tais ações eram um domínio da História, pois até esse campo do conhecimento possui sua historicidade. Nesse sentido, como precisamente apontado pelo historiador norte-americano George Iggers (1926-2017), no texto “Desafios do século XXI à historiografia” (2010), conforme a sociedade se altera, o conhecimento histórico também passa por mudanças, ou seja, novas condições de vida trazem a carência de novas formas de escrever a história. Como um genérico exemplo, tomamos o paradigma da famosa *história magistra vitae*, ruptura da segunda metade do século XVIII, com o desígnio de uma ciência narrativa, voltada para o estado nacional e baseada em uma ideia de progresso, mirando, portanto, o futuro – esse modelo de pensar a História não subsiste nos séculos XX e XXI.

Segundo Iggers (2010), com as novas condições e modificações políticas e culturais em um mundo cada vez mais tecnológico e globalizado, vivencia-se o surgimento de novas opções teóricas, marcadas por questões culturais, cotidianas, étnicas, ecológicas, de gênero, nas quais, as teorias como o marxismo, o estruturalismo e o funcionalismo, por exemplo, passaram a não dar mais conta de atender às novas demandas da sociedade, em especial no que se refere aos novos conceitos, cada vez mais fluídos, que tornaram necessária a reflexão sobre esses novos desafios e como a disciplina História iria se adaptar a tais transformações.

Para o historiador norte-americano, vários reordenamentos se deram a partir da queda do Muro de Berlim, nas décadas de 70 e 80, que influenciaram significativamente a historiografia, em especial para a atenção aos aspectos micro-históricos da vida cotidiana:

Novas abordagens despediam-se de uma análise macro-social anônima e de um processo macro-histórico rumo a uma atenção sobre diferentes aspectos micro-históricos extraídos da vida cotidiana de homens normais. Pela primeira vez, a mulher e as relações de gênero tiveram um papel relevante. Também as classes inferiores não receberam atenção somente como objeto de opressão econômica e social, mas também como objeto de opressão cultural. Esta nova pesquisa tinha um tom político, que remete aos confrontos dos anos sessenta e que se dirigia ao que foi proclamado no Ocidente como “história vista de baixo” e na Índia como *subalternstudies* e que exerceria influência decisiva nos anos oitenta na pesquisa histórica da América Latina e em partes da África situadas ao sul do Saara (Iggers, 2010, p. 108).

Nessa conjuntura, é possível verificar os domínios sobre os estudos acerca da alimentação e como esse campo processualmente se constitui dentro da historiografia. Uma das demandas que permeiam os estudos culturais e, nesse caso específico, da alimentação, é a da legitimidade desse campo como um domínio histórico, que amiudadamente era restrito aos estudos sociais ou antropológicos.

Sem embargo, essa concentração passa a não servir mais como um argumento para deslocar as análises da alimentação das propriedades historiográficas, ao momento que, a sociedade centra-se fortemente na prática culinária e no ato de cozinhar, ações que estão submetidas à um entremeado de dinâmicas históricas, culturais e simbólicas, que validam e fixam comportamentos, relações de poder, preferências e proibições, empreendendo-se na vida do ser humano e subordinando-se à uma temporalidade e a um espaço de produção, como apontaram Michel de Certeau e Luci Giard, no capítulo *Artes de Nutrir* (1996):

Em cada caso cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com o outro e consigo mesmo marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância como ritmos e estações (Certeau; Giard, 1996, p. 218).

Pensando em como esse campo se constitui como um domínio da História, é possível verificar as observações do artigo “A Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa” (2005), em que o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos (1943-2013), especialista no campo de História da Alimentação, desenvolveu uma revisão bibliográfica dos estudos sobre a

alimentação, que durante muito tempo, como já apontado, esteve sob os domínios da Antropologia.

Segundo Antunes (2005), a obra que é considerada um dos marcos na produção sobre a alimentação é o livro “A fisiologia do gosto”, do advogado, político e cozinheiro francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), publicado no ano de 1825. Todavia, como aponta o historiador, é a partir do conceito de **cultura material**, do historiador francês Fernand Braudel (1902-1985) que a História da Alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica. Por meio desse conceito, foi possível analisar alguns dos aspectos primordiais da sobrevivência humana, tais como a alimentação, o vestuário, a habitação, etc.

Algumas das obras e autores, estrangeiras e nacionais, importantes na constituição do campo de História da Alimentação incluem: “História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos” (1974), de Jacques Le Goff (1924-2014) e Pierre Nora (1931); “Sobre o simbolismo da comida no Brasil”, (1987), de Roberto da Matta (1936); “Um banquete de Palavras” (1996), de Jean-François Revel (1924-2006); Hedonismo e exotismo (1996), de Piero Camporesi (1926-1997); “A invenção das tradições” (1997), organizada por Eric Hobsbawm (1917-2012) e Terence Ranger (1929-2015); “O ritual do jantar” (1998), de Margaret Visser (1940); “Cozinha brasileira (com recheio de história)” (2000), do historiador Ivan Alves Filho (1952); “A invenção dos restaurantes” (2003) de Rebecca L. Spang; “Comida e sociedade: uma história da alimentação” (2003) de Henrique Carneiro (1960); entre outras produções.

O Programa de Educação Tutorial e o nascimento da Revista Historiciza

É visível que nos últimos anos o olhar para a História da Alimentação aumentou significativamente, em obras publicadas, teses de pós-graduação e, inclusive, em projetos acadêmicos, que compreendem o alimento como cultura e debruçam sobre o objeto alimentação, entendendo-o como cultura e investigando suas relações políticas, sociais e de poder.

Por essa ótica que o Programa de Educação Tutorial (PET), do curso de graduação em História, da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), que iniciou suas atividades no ano de 2013 e trabalha contemplando os pilares de pesquisa, ensino e extensão, vêm desenvolvendo, nos últimos anos, projetos e atividades referentes à História da Alimentação.

Inserido na premissa de atender as demandas da sociedade, que incluem o olhar para a política nacional do idoso, em uma perspectiva da educação gerontológica, o grupo desenvolveu um projeto com a Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI – UNICENTRO), intitulado “Lembranças de Outrora”, com palestras e rodas de prosa no eixo temático da alimentação, que deram o impulso inicial para a presente pesquisa.

Nesse contexto, para dar embasamento teórico aos trabalhos desenvolvidos com a Unati, foi criado o “Café Acadêmico”, projeto com reuniões e debates quinzenais, e com a participação de professores convidados e parceiros da iniciativa, que reuniram as principais obras no campo da História da Alimentação e suscitaram múltiplas discussões, reflexões e novos conhecimentos na área, sempre investigados entre cafés e bolos, para a familiarização com a temática estudada.

No bojo de tais produções, que se desenvolveram presencialmente antes da pandemia de covid-19 e durante o período de isolamento, de forma remota, e no retorno às atividades presenciais, a partir de 2022, foi proposta a produção de uma revista de divulgação científica, que articularia ainda mais os projetos vigentes no Pet História, e possibilitaria um primoroso enriquecimento curricular e no pilar da pesquisa.

Entre reuniões, ideias, vontades, medos, e com um incontestável estímulo de dar corpo e alma ao projeto, nasceu a Revista Historiciza, no desejo de materializar todo o trabalho desenvolvido pelo grupo e socializar não apenas o conhecimento, mas todas as histórias de vida, lembranças e memórias apreendidas nesse período, buscando valorizar os sujeitos comuns, ordinários e a história cotidiana, precípuas para a historiografia contemporânea.

Conhecendo as fontes: rodas de prosa, memórias, afetos e sabores

Servindo-se da metodologia de pesquisa da História Oral, foram realizadas as chamadas rodas de prosa, no projeto Lembranças de Outrora, em parceria com a Unati, com o objetivo de conhecer as histórias de vida e alimentares dos unatianos, que serviram como fonte para as análises aqui propostas.

Em “*A Voz do Passado*” (1998), o sociólogo inglês Paul Thompson (1935), referência nas reflexões sobre a utilização desse método para o registro histórico, aponta que, apesar da ação de entrevistar exigir muita habilidade, existem vários tipos de entrevistas, que podem ser estabelecidas em um método formal e conduzido, ou em conversas informais e amigáveis, decisão que está condicionada aos resultados objetivados pelo pesquisador.

A coleta dos dados foi feita por meio de uma série de entrevistas, realizadas em encontros presenciais e remotos, via *Google Meet*, visto que os trabalhos tanto do grupo Pet História, como da Unati continuaram ativos no período de isolamento social. No contexto do projeto com o grupo de idosos, na própria perspectiva de rodas de prosa, foram propostas entrevistas mais informais, mas com as perguntas e indagações previamente estabelecidas, visto que “um estudo mais amplo sobre mudança social, que dependa de um espectro relativamente amplo de informantes, também exige que, antes das entrevistas, haja uma preparação particularmente cuidadosa da forma das perguntas” (Thompson, 1994, p. 257).

A informalidade das entrevistas, neste caso, foi determinante por alguns aspectos. *A priori*, tornou-se necessário levar em consideração o caráter da imersão

social do grupo entrevistado: sujeitos da terceira idade, que, levando em conta suas características específicas, carecem da aplicação das famosas estratégias e táticas, defendidas pelo historiador Michel de Certeau (1994), no sentido de dar conta de suprir as individualidades e, principalmente, possibilitar encontros mais leves e dinâmicos, especialmente em tempos de realidade virtual.

Outro aspecto, se refere ao próprio processo de rememoração, isto é, ao falar sobre cultura, hábitos e alimentação em suas histórias individuais, como aponta Thompson (1994), muitas das memórias surgem na imprevisão dos momentos arbitrários, que fogem dos roteiros formais de entrevista, onde “perguntas bastante abertas e sugestões suplementares, podem revelar lembranças muito mais ricas do que parecia possível de saída” (Thompson, 1994, p. 260), caráter determinante para a escolha das rodas de prosa.

Ainda, expondo o ideal de que os idosos possuem a função social de lembrar e contar suas histórias, a psicóloga Ecléa Bosi (1936-2017), na introdução de sua obra “Memória e Sociedade: lembranças de velhos” (1979) afirma que “a memória é um cabedal infinito do qual só registramos um fragmento” [...] “lembrança puxa lembrança e seria preciso um escutador infinito” (Bosi, 1974, p. 3). Destarte, por se tratar de um projeto que visa o compartilhamento de histórias, a troca de recordações, de receitas e uma socialização de vivências, essa metodologia se fez a mais adequada.

O encontro da tradição e reinvenção, carestia e criatividade nas práticas alimentares

O já referenciado capítulo “Artes de nutrir”, presente na obra “*A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*” (1996) de Michel de Certeau e Luci Giard logo de cara, em sua própria denominação, explana uma das propriedades representativas do ato de cozinhar e de comer: é um domínio que se conduz como uma arte. Para muitos, pode parecer pretencioso afirmar que uma ação tão simples, obstinada e arraigada no cotidiano, como apontam os historiadores franceses, possa ser considerada uma arte. Em linhas iniciais, trata-se de uma metáfora, não obstante, ao pensar no atual posicionamento das práticas culinárias frente à uma chamada cultura gastronômica, não seria errôneo afirmar que cozinhar é, de fato, uma arte. Para todo caso, essa afirmação, a priori, se refere a um dos princípios básicos da vida, da sobrevivência, da necessidade: o ato de se alimentar.

Na égide desse preceito, onde se emprega a ação de transformar ingredientes em alimentos, que se reitera o caráter astuto, metodológico, técnico e, inevitavelmente, artístico de cozinhar: é um ofício que carece de habilidades e procedimentos, é uma ocupação que necessita, mesmo que seja uma face habitualmente despercebida, de conhecimentos e saberes.

Nesse contexto que, conforme indicam Certeau e Giard (1996), o ato de cozinhar se inscreve em um domínio em que a tradição e a inovação se entrelaçam e

possuem a mesma importância, e, ainda “são coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer. Neste sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum” (Certeau; Giard, 1996, p. 212).

Indissociável do meandro da cultura, a cozinha e os alimentos permitem compreender como as práticas e rituais permanecem ou se ressignificam ao decorrer do tempo, o que reafirma o caráter histórico da alimentação, permeada de continuidades e discontinuidades, permanências e rupturas.

Nesse panorama, por meio de entrevistas realizadas entre 2021 e 2022 com as participantes da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI/UNICENTRO), na cidade de Guarapuava-PR, é possível analisar alguns dos panoramas e sentidos da carestia, das transformações, das reinvenções e da criatividade, e também do papel da tradição e da memória imbuídas nas práticas alimentares.

Para isso, foram utilizadas como fonte três entrevistas, que, como apontado anteriormente, realizaram-se em rodas de prosa com o grupo, duas delas de forma remota e uma feita presencialmente. As entrevistadas são Maria Ondina Borgo, Maria Lioba Heerdt e Alia Sousa, cada uma imersa em uma realidade geográfica, familiar e econômica específicas, que também serão ponderadas na sequência.

Na obra “Histórias da gente brasileira” (2016), a historiadora carioca Mary del Priore (1952) trabalha com a história da alimentação no Brasil desde o período colonial, explanando um dos traços relevantes da realidade alimentar brasileira: a carestia. Um país com uma vasta riqueza e diversidade em recursos materiais, é marcado por um número expressivo e predominante de índices de pobreza e de penúria em condições básicas de sobrevivência, como moradia, saneamento e, naturalmente, alimentação.

Essa realidade, se configura como uma permanência na contemporaneidade, que tem suas origens desde o período de colonização. Em pesquisas reunidas pela instituição não-governamental Oxfam Brasil (Comitê de Oxford para o alívio da fome), no ano de 2022, a carestia e a escalada da fome no Brasil se confirmam em dados levantados no 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Brasil, lançado em junho deste ano, que contemplam o contexto da pandemia de covid-19.

A insegurança alimentar é compreendida como a “falta de acesso a uma alimentação adequada, condicionada, predominantemente, às questões de renda” (Nascimento; Andrade, 2010, online), processo em que predomina a ausência da autonomia alimentar, isto é, a privação da obtenção de uma alimentação constante e de qualidade. Conforme os levantamentos, mais da metade da população brasileira (58,7%) convive com a insegurança alimentar, em algum grau – leve, moderado ou grave, patamar equivalente ao da década de 1990. Nesse contexto, cerca de 33,1 milhões de brasileiros não têm o que comer, com impactos significativos nas

regiões norte e nordeste, e relacionados a fatores como gênero e cor, determinantes em um país com níveis absurdos e gritantes de desigualdades sociais.

A relevância em pensar esses dados se dá por uma premissa básica da pesquisa histórica: é inexorável pensar o passado sem olhar para o presente. Grande parte das indagações e das angústias do ofício do historiador se dão a partir das carências vivenciadas na atualidade. Em um Brasil marcadamente assentado pela fome, frequentemente renegada por líderes políticos, é profícuo verificar como essa realidade se constitui historicamente, tendo como exemplo declarações do ex-presidente Jair Bolsonaro, que em seu processo de tentativa reeleição afirmou durante entrevista na plataforma Ironberg Podcast que “fome no Brasil, fome para valer, não existe como é falado” (Bolsonaro, 2022).

Nesse sentido, nas entrevistas realizadas, a carestia também se vê presente, neste caso, na metade do século XX, período da infância das entrevistadas, momento em que se verificam relatos de um aperto alimentar. Nas explanações de Maria Ondina (2021) é possível apurar essa afirmação:

Maria Ondina: [...] “quando eu estudei não tinha merenda. No primário, não tinha e a gente tinha que levar. Então, eu levava batata-doce e pinhão assado, e os outros levavam outras comidas. A gente ia atrás da escola, lá tinha um local que gente *punha* um paninho e repartia a merenda [...] depois, no ginásio a gente tinha que comprar. Então eu lembro do ginásio, que tinha uma panqueca de banana. *Aí, meu Deus!* Minha mãe me dava um dinheirinho de vez em quando para comprar uma. A gente comprava uma e tinha que repartir, porque as amigas pediam “me dá um pedacinho, me dá um pedacinho” e a gente repartia. Mas a merenda nunca teve na escola no meu tempo”.

[..] “eu cozinhava mais verduras para eles. Não cozinhava muita carne. Um pouco porque também não dava. A gente tinha que controlar o salário, não era tão bom, então a gente tinha que reinventar”.

[...] “as comunidades se ajudavam bastante. Uma vizinha matava um porco, e um dava pedaço para todos os vizinhos. A minha mãe fazia muito no forno aquele sequilho de polvilho também. Eu lembro que ela enchia uma cesta daqueles sequilhos e daí repartia também para a comunidade” (BORGO, Maria Ondina. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 15 de setembro de 2021.⁴⁷.

Nos depoimentos de Maria Ondina (2021), ficam claros alguns aspectos de sua infância e suas vivências alimentares no período escolar, sua cozinha caseira e a alimentação de seus filhos, bem como as redes de sociabilidades desenvolvidas entre as comunidades locais. Em sua fala, o caráter da carestia se vê presente nos

47 BORG, Maria Ondina. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 15 de setembro de 2021.

três relatos, pela falta de merenda na escola, pelo consumo reduzido da carne, referente ao baixo salário no período e pela necessidade das trocas de alimentos entre a vizinhança próxima.

Como aponta Del Priore (2016), a inventividade é uma das características próprias do universo da carestia e é nesse contexto que a criatividade se empreende nas práticas e relações sociais e alimentares. O compartilhamento do lanche entre os colegas da escola, a demanda da utilização de vegetais para suprir a falta da carne e a permuta de produtos e alimentos entre as comunidades, clareiam as relações sociais, econômicas e culturais que circulam as práticas alimentares e as reafirmam como um domínio da história.

Essas relações, como Certeau e Giard (1996), demonstram que os hábitos alimentares compõem um cruzamento de histórias, e mais do que isso, reafirmam as maravilhas da imaginação e da adaptação aos momentos de abundância ou de racionamento de alimentos, que marcam a prosperidade ou a carência de uma sociedade, especificamente no Brasil, como verificado pela permanência nos índices de fome.

Conjuntamente, outro panorama latente no primeiro trecho da entrevista de Maria Ondina (2021) é o elemento da memória afetiva, especificamente verificado na lembrança da *panqueca de banana* que era vendida em sua escola e, posteriormente compartilhada com as colegas. Ao rememorar esse lanche específico, dentre as outras possibilidades que haviam na cantina de sua escola, a entrevistada utiliza a intensa expressão “*Aí, meu Deus! Minha mãe me dava um dinheirinho de vez em quando para comprar uma*” (Borgo, Maria Ondina, 2021), traço que se conecta com as leis da oralidade, que, como especificado pelos historiadores franceses, subordinam os prazeres da boca “como absorção do alimento, prazer do paladar e como suporte de uma atividade profusa da linguagem, prazer da fala, que descreve, nomeia, distingue, matiza, compara, irisa e desdobra” (Certeau; Giard, 1996, p. 252). Esse processo, remete à ideia da construção do paladar e do gosto alimentar, bem como à questão da comensalidade, isto é, por meio da alimentação fixam-se identidades, que implicam preferências, sensibilidades, afetos e memórias, produzidos desde a infância:

A criancinha leva à boca tudo que sua mão alcança ao explorar o espaço que a rodeia, mas não é só por desejo compulsivo de tudo incorporar a si: Michel Tournier lembrou bem que, para a criança, a boca serve de segundo órgão do tato que lhe permite “tocar mais”, apalpar, sentir a rugosidade de uma coisa, conhecer-lhe intimamente a semente. Mais tarde, no adulto, através do jogo impenetrável dos comportamentos alimentares e de suas minúsculas variações de pessoa a pessoa, se superpõem histórias (cultural, social, familiar) e suas memórias. Juntas, elas inspiram hábitos, costumes e preferências, tributários de mentalidades e de sensibilidades,

e também marcados com uma inscrição na temporalidade que intervém em diferentes níveis (Certeau; Giard, 1996, p. 252 e 253).

No cerne das análises sobre a alimentação, no capítulo “Sequência de gestos”, os intelectuais franceses trazem à tona outro dado proeminente acerca do ato de cozinhar: trata-se de uma ação manual e mental, onde “são mobilizados todos os recursos da inteligência e da memória. É preciso organizar, decidir, prever. É preciso memorizar, adaptar, modificar, inventar, combinar (Certeau; Giard, 1996, p. 270).

Nesse cenário, adentram os ideais da tradição e da inovação, bem como as mudanças no mundo e nas tecnologias, que impactam os modos de cozinhar, a instrumentalização da cozinha e, inclusive, a forma de compra dos alimentos. Destarte, é importante levar em consideração o caráter de ritualização que permeia o ato de cozinhar e as relações entre presente e passado vigentes nessas práticas. Os relatos de Maria Ondina, Lia e Lioba, suscitam reflexões sobre essa tônica:

Maria Ondina: [...] “tinha o bolo de fubá, só que era feito de uma maneira diferente. A minha mãe tinha uma panela grande e ela fazia o bolo de fubá. Colocava naquela panela e levava no fogão a lenha, acima de uma folha com brasa para assar aquele bolão”. (Borgo, Maria Ondina. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 15 de setembro de 2021).⁴⁸

Lia: [...] “o moinho era nossa paixão principal, porque o moinho era para moer o café. Nós torrávamos e moíamos o café. Fazíamos o café torrado em casa. A rapadura nós fazíamos para adoçar o café. Não era sempre que tinha açúcar, mais era a rapadura para adoçar”. (Sousa, Lia. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 17 de novembro de 2021).⁴⁹

Lioba: “Eu tenho vários livros de receitas alemãs, ainda herança da minha mãe e outros também de quando eu morei na Suíça, eu trouxe de lá. Ainda uso bastante, inclusive eu fiz uma vez, mas não era para o grupo de vocês era só para o grupo da Unati. Eu fiz um bolo, e esse também a minha mãe teve que se reinventar, porque na Alemanha era com nozes, mas na época a minha mãe fazia com amendoim. É uma delícia, muito, muito bom! ”. (Heerdt, Maria Lioba. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 25 de abril de 2022).⁵⁰

48 BORGGO, Maria Ondina. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 15 de setembro de 2021.

49 SOUSA, Lia. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 17 de novembro de 2021.

50 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida ao grupo Pet História – Unicentro. Guarapuava, 25 de abril de 2022.

Ao lançar um olhar para as falas de Maria Ondina e Lia (2021), fica exposto o status das transformações e ressignificações que permeiam as práticas alimentares, e mais do que isso, evidencia-se que no ato de cozinhar “inventam as táticas, se projetam trajetórias, se individualizam maneiras de fazer [...] através de um jogo sutil de substituições, de abandonos, de acréscimos ou de empréstimos (Certeau; Giard, 1996, p. 271).

Na concretização dessas rupturas, que se afirma uma sociedade da efemeridade, que com a crescente aceleração temporal e das tecnologias, se debruça cada vez mais na brevidade e na praticidade, encarnando desesperadamente a busca por uma identidade, que bate de frente com uma geração da pressa e da desintegração das refeições conjuntas.

Igualmente, na conjuntura em que Maria Ondina citou que o bolo de fubá era feito de uma maneira diferente, com a utilização do fogão à lenha e Lia afirma que o moinho era “*a paixão principal*” (Sousa, Lia, 2021), com a produção de um café moído, torrado na hora e adoçado com rapadura e não com açúcar, é legítimo reafirmar o espectro da operacionalização dos hábitos de preparo dos alimentos e a sua vinculação com os instrumentos e modernizações presentes na cozinha. É muito provável que, atualmente, se utilize do fogão à gás ou elétrico para a produção de bolos, e o café, por sua vez, já é comprado pronto para o consumo.

São essas mudanças que reafirmam que “há uma vida e uma morte dos gestos” na vida cotidiana, como apontam Certeau e Giard (1996), isto é, as ações, as técnicas, os usos, os materiais e os produtos alteram-se conforme a necessidade, a disponibilidade e as tecnologias vigentes em determinado tempo e espaço. Os gestos só existem enquanto durar sua função de utilidade e “sua permanência está ligada à crença que nele se investe: é preciso achá-lo necessário, cômodo, operatório, benéfico; é preciso acreditar em seu possível sucesso para continuar a repeti-lo” (Certeau; Giard, 1996, p. 273 e 274).

Destarte, por mais que se vivencie uma morte dos gestos, renegados por uma cultura materialista e pela modernização dos eletrodomésticos e da indústria alimentícia; por mais que se alterem os ingredientes e seus modos de fazer, “o que subsiste é apenas a lembrança interiorizada de sabores bem antigos, presos na doçura da infância perdida, enevoados, mas indestrutíveis [...]” (Certeau; Giard, 1996, p. 274), que são muito bem sinalizadas na rememoração do bolo de fubá, receita de mãe, e no afeto pelo café, demonstrados pelas entrevistadas.

O depoimento de Lioba (2022), reúne os fundamentos aqui analisados: a carestia e as ressignificações. Os livros de receita são, assim como os relatos orais, fontes históricas de substancial relevância para as análises na perspectiva da História da Alimentação, pois, além de revelarem informações culinárias, trazem consigo informações políticas, econômicas e sociais, que incluem os métodos de preparo e os rituais de cozinha, bem como os ingredientes disponíveis em determinado período e espaço, por exemplo. Neste caso, os livros de receita familiares, herdados

das mães ou avós, são muito presentes em culturas culinárias das últimas gerações, mas que, em tese, com a ascensão das novas formas de registro, como plataformas digitais, podem correr um grande risco de decréscimo, ou, até mesmo, extinção.

Um dos atributos marcantes nos livros de receita, que se comprova pela fala da entrevistada é o de que, muitas vezes, as receitas presentes nessas narrativas precisam ser inovadas, em destaque pelos ingredientes disponíveis em certa região, o que reitera o caráter da carestia e da criatividade que permeiam as práticas alimentares. No caso de Lioba, descendente de alemães, muitas das receitas com materiais facilmente encontrados em sua localidade, precisaram ser ressignificadas ao momento em que sua família passa a morar no Brasil, caso exemplificado pela substituição das nozes pelo amendoim, contexto em que “de um grupo a outro, não se consomem os mesmos produtos, não se acomodam da mesma forma, nem são absorvidos respeitando o mesmo código de boas maneiras à mesa. As diferenças muitas vezes ficam por conta de uma história cultural regional [...]” (Certeau; Giard 1996, p. 240 e 241).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com as novas demandas historiográficas que se intensificaram no século XX, torna-se impensável separar a cultura da história. Mais do que isso, nessa premissa, é insustentável, também, analisar a cultura sem olhar para a alimentação. A ciência, assim como a prática culinária, atende às necessidades, reivindicações e indagações de uma sociedade submersa em urgências que precisam ser refletidas e teorizadas, por meio de uma incessante elaboração de conceitos e simbologias.

Nos processos de globalização, de ascensão das tecnologias, e, como argumenta o antropólogo Néstor Garcia Canclini (1998), de hibridações, onde “processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas” (Canclini, 1990, p. 19), a complexidade das relações culturais, sociais e de poder se acentua e é nesse contexto que se torna medular para a constituição do conhecimento pensar as diversificadas formas que os seres humanos vivem, se interligam, se apropriam de ideias, criam novas existências e estabelecem ações, reações, comportamentos e movimentos.

Como afirma o historiador francês Marc Bloch (1949), pensar a existência humana, ou melhor, a existência humana no tempo é o que caracteriza o ofício do historiador. No âmago dessa prática, a alimentação, antes domínio da Antropologia e das Ciências Sociais, eclode como uma nova esfera da História, em que a cozinha se configura como um microcosmo da sociedade, que provém um universo de produções e de dinâmicas sociais, tendo como objeto de estudo aspectos como preferências alimentares, a simbologia dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, hábitos culinários e de etiqueta, e, como aqui refletido, a carestia, a tradição e as ressignificações que permeiam a alimentação.

O espírito dos projetos desenvolvidos pelo Pet História (UNICENTRO), se atentou à discussões teóricas entre o grupo, bem como aulas oficina e diálogos com os integrantes da Unati (UNICENTRO), que possibilitaram a composição de um acervo de fontes que serão disponibilizadas para pesquisa no Arquivo Municipal de Guarapuava (CEDOC), bem como a promoção de discussões sobre o processo de envelhecimento no Brasil, em uma perspectiva da valorização do idoso como sujeito histórico, que continuamente são desvalorizados, subjugados e vistos como seres imóveis, dispensáveis e ineficazes.

A valorização das narrativas dos velhos, como aponta Ecléa Bosi (1979), possibilitaram a investigação de suas experiências no tempo, que se relacionam, nessa perspectiva, com sua função social baseada na inclusão, na participação ativa e no sentido de dar voz a esses sujeitos. Com as considerações aqui apresentadas, por meio de entrevistas, que visaram uma proximidade maior com as integrantes do grupo, viabilizaram-se observações sobre suas histórias particulares, suas relações com a cozinha e com o alimento, atravessadas por sensibilidades, favoritismos e privações.

E esse estudo possuiu uma autêntica relevância por reiterar o caráter histórico, cultural, social, econômico, político e tecnológico da alimentação, transposta por imaginários, representações e que manifesta vínculos de poder, assim como desigualdades e processos de exclusão, em destaque pelas experiências vivenciadas no Brasil, agudamente marcado pela fome e pela carestia.

Ainda, promoveu-se um olhar para as tradições, heranças e legados agregados nas memórias afetivas das entrevistadas, que relembrou micro aspectos de suas histórias, como a simples, mas comovente panqueca de banana para Maria Ondina, ou, similarmente a paixão pelo moinho de café de Lia, e, ainda, a afeição pelo sentimental livro de receita da mãe de Lioba, que demonstraram a conexão entre a alimentação, o presente e o passado e como costumes, práticas e usos se modificam e alteram seus sentidos, criando novos sistemas, dinâmicas e rituais.

REFERÊNCIAS

BLOCH, Marc. *Apologia da história, ou o ofício do historiador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BOSI, Ecléa. Introdução. IN: *Memória & sociedade: lembrança de velhos*. São Paulo, SP. T.A. Editor, 1979.

CANCLINI, Néstor García. *As Culturas Híbridas em Tempos de Globalização*. IN: _____(org.). *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 1998.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

DEL PRIORE, Mary. *Histórias da gente brasileira*, volume I. São Paulo: Leya, 2016.

Fome avança no Brasil e atinge 33,1 milhões de pessoas. Oxfam Brasil. 2022. Disponível em: <https://www.oxfam.org.br/noticias/fome-avanca-no-brasil-em-2022-e-atinge-331-milhoes-de-pessoas/>. Acesso em 12 de outubro de 2022.

IGGERS, George. Desafios do século XXI à historiografia. IN: *História da Historiografia: International Journal of Theory and History of Historiography*. V.3, N.4. 2010.

MURAKAWA, Fábio. Bolsonaro diz que não existe “fome para valer” no Brasil. Valor investe: Brasil e política. 2022. Disponível em: <https://valorinveste.globo.com/mercados/brasilpolitica/noticia/2022/08/26/bolsonaro-diz-que-nao-existe-fome-para-valer-no-brasil.ghtml>. Acesso em 12 de dezembro de 2022.

NASCIMENTO, Amália Leonel; ANDRADE, Sonia Lúcia L. Sousa de. Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania? *Cienc. Cult.* São Paulo, v. 62, n. 4, p. 34-38, 2010. Acesso em 12 de dezembro de 2022.

THOMPSON, Paul. A entrevista. In: *A voz do passado: História Oral*. 2. edição. São Paulo: Paz e Terra, 1998. p. 254-278.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.