

ALIMENTAÇÃO E MEMÓRIAS AFETIVAS: A TERCEIRA IDADE E OS TRAÇOS CULTURAIS E REGIONAIS PRESENTES NO COTIDIANO

**Baraque Belemer Santos
Lediane Baldin**

A alimentação é um fator essencial no cotidiano da humanidade, seja pensando na questão básica do prazer das relações sociais relacionadas ao momento da refeição, ou relacionando-a, por exemplo, ao cenário da saúde e dos ritos religiosos. Segundo Michel de Certeau e Luce Giard, na obra “A Invenção do Cotidiano: Morar, cozinhar”, de 1996, é nessa prática do dia-a-dia que podemos notar o quanto o ato de comer ou de se alimentar está envolto por diversos padrões, gestos e ações que na maioria das vezes são naturalizados.

Tais operações em geral são ligadas a uma certa ideia de normalidade, isto é, vistas como comuns, e, por isso mesmo invisíveis em muitos sentidos. Entretanto, são ações e padrões que dizem muito sobre as práticas culinárias e evidenciam o conjunto de recursos necessários para a organização, planejamento e execução da produção do alimento, bem como do próprio modo de comer (GIARD, 1996, p. 270). Em outras palavras, são essas operações que podem conduzir debates relacionados às sociabilidades e como são elementos vitais para o entendimento da História da Alimentação.

Posto isso, quando nos deparamos com os campos historiográficos, dentro da História diversos ramos de estudos podem ser mapeados, cada um com a sua especificidade e abrangência. A História da Alimentação é um deles, uma campo de pesquisa em consolidação nos últimos anos que além de ter sua relevância dentro da História, também é foco de estudo e pesquisa a partir das áreas de Nutrição e Antropologia, por isso mesmo, representando um exercício interdisciplinar dentro de outras variadas esferas científicas.

Desse modo, essas questões podem partir do meio social, cultural ou do viés econômico e político, até a apontamentos antropológicos tomando aspectos do cotidiano em geral. Sendo assim, a partir da obra de Certeau, fica claro alguns dos domínios abarcados pela História da Alimentação que podem ser trabalhados e aprofundados a partir da pesquisa.

A História da Alimentação enquanto campo de pesquisa também pode se subdividir, visto que, existe toda uma cadeia de assuntos a se pensar quando o assunto é o alimento e o gesto humano de se alimentar. Carlos Antunes (2005), em seu artigo “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”,

disserta sobre os mais diversos caminhos para o estudo da alimentação citando obras, autores e linhas de investigação sobre esse tema. Como também, sublinha a historiografia especializada, ao abarcar abordagens teóricas relativas ao tema da alimentação, e como a História deve atentar para questões de ordem metodológica e do trato correto das fontes históricas. Nesse sentido, também é necessário ter em mente que, muitas vezes indivíduos, contextos e locais, que podem oferecer uma riqueza de saberes e conhecimentos não experienciados antes e que podem proporcionar novas perspectivas de análise sobre um contexto social a partir da História Alimentação, são marginalizados, esquecidos ou apagados.

Não é à toa que existe:

(...) hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa (Antunes, 2005, p 12).

Ou seja, a comida e o ato de se alimentar sempre foram presentes na vida humana, fazendo com que inúmeros processos históricos complexos surgissem dessa relação do homem com o alimento e sua alimentação em si tornando-se algo que acaba destacando a capacidade da abordagem da História da Alimentação. A partir desse viés, é possível frisar que analisando os costumes, hábitos alimentares, memórias afetivas e ainda os rituais festivos nos quais a comida está presente, podemos chegar a um debate em torno das especificidades locais e da comensalidade. Em outros termos, o que comemos; onde comemos; para que comemos; com quem comemos e como comemos.

Para Antunes, “(...) o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social.” (Antunes, 2005, p 15). Dessa forma, ele afirma a existência dessas relações de operações e dinâmicas sociais que estão presentes nas práticas culinárias, nos modos de comer e ainda como isso perpassa todo um ambiente social, de memórias afetivas e de identidade.

A questão identitária observada reforça ainda mais a reflexão da possibilidade que existe de compreender que, a partir de pequenos costumes e maneiras possam surgir singularidades locais ou regionais. Entretanto, coloca em evidência o que é ser historiador: o sujeito que utiliza do estudo do passado por meio das fontes que assim, explicam ou expõem vestígios sobre as épocas ou momentos. Com isso, facilitando a compreensão das sociedades, dos hábitos, grupos, organizações etc.

March Bloch destaca essa perspectiva no livro “*Apologia da História ou ofício do historiador*” (1949), no qual ele aborda justamente sobre o que é ser historiador e para que serve a história. Bloch debate sobre essa esfera científica que é a história

e como que se ela não tiver como foco o fornecimento de melhorias e alterações em sua realidade, isto é, se a história não nos servir para auxiliar no entendimento do presente ela não valerá de nada. Em outras palavras, o autor nos mostra que com a problematização dos estudos do passado seria possível um caminho melhor a se seguir. Um caminho para entender questões do passado para assim clarear o presente, e que, o historiador teria então função crucial nesse contexto de ser o investigador e responsável por buscar respostas que tragam a melhoria da sua vivência atual.

Logo, com a obra de Bloch, entende-se a relevância desse estudo para assimilação das questões anteriormente citadas em um contexto atual através da investigação do passado. Ações que podem ser observadas, dentro da temática em torno da comensalidade e das práticas culinárias no preparo dos pratos e alimentos, frisando as relações sociais presentes vistas a partir da análise da História da Alimentação.

Nesse cenário, através das particularidades proporcionadas pelo ato de se alimentar, pelo estudo das sociabilidades ativas no momento da refeição é possível compreender como o alimento não é apenas necessário para a sobrevivência, mas também, como a partir dele um conjunto de propriedades acaba nos levando à reflexão da comensalidade e das relações sociais. Logo, é através dessas relações que permeiam o momento da alimentação, seja no ato de comer ou até no preparo da comida, que a história se constrói. Como mostra Antunes:

A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações(...) (Antunes, 2005, p 12).

Tendo em mente essas questões, a partir do projeto integrado de ensino, pesquisa e extensão Lembranças d'Outrora, idealizado e executado pelo Programa de Educação Tutorial (PET) do curso de História da Universidade Estadual do Centro-Oeste, a UNICENTRO, em parceria com a Universidade Aberta à Terceira Idade, a UNATI, foram possíveis a realização de entrevistas em forma de rodas de conversa, onlines e presenciais, com idosos membros da Unati. As entrevistas tinham como temática central a História da Alimentação e as memórias afetivas em torno dos cadernos de receita e das festividades locais.

Com as entrevistas a análise fica ainda mais clara, visto que, a percepção teórica abordada pelo grupo em torno da História da Alimentação é vista na prática nos testemunhos, histórias e memórias contadas pelos idosos participantes, através da História Oral. As senhoras, em sua maioria, contam muito sobre o contexto das cozinhas e da comida, sendo perceptível a maneira como isso é forte, influente e muito presente na vida delas e das famílias.

Em umas das falas da entrevistada Lia Sousa (2021), conseguimos ver algumas dessas questões:

Lia: “[...] começando a tarde nós pegávamos um aguیدا grande - - um aguیدا como que chamam um aguیدا aqui? Uma panela grande - - botava em cima do fogão com água e catava uma peneira [...] lá nós cantávamos o milho, debulhava o milho seco, pegava esse milho e jogava dentro daquele panelão d’água. Aquele milho a água estava quase fervendo e no outro dia quatro e meia para cinco horas da manhã a gente levantava para moer aquele milho e moía aquele milho para fazer farinha, moía aquele milho pra fazer cuscuz [...] Lá em casa nós éramos em poucos irmãos: quinze, comigo dezesseis, então veja bem que era uma cuscuzeira grandona assim. Então aí fazia aquele pãozão de milho ou aquele cuscuz de milho comia de manhã. O cuscuz de milho comia com leite de coco, mas era leite de coco quebrado [...] Comia com doce, comia com qualquer coisa de manhãzinha e tomava café meio dia, outro cuscuz gigante, aquele cuscuz era para comer com carne de bode... Fazia aquele panelão de carne de bode com... Caldo, tipo uma sopa bem temperado naquele panelão de carne de bode, ia jerimum... bastante jerimum... jerimum a abóbora, ia bastante abóbora ali dentro daquele panelão, ia colorau temperado com colorau, com urucum mesmo, batido assim e colocava aquele colorau dentro e aí fazia aquele panelão. Pegava e despejava em cima dos cuscuz e era o nosso almoço ou feijão quando tinha feijão também era com bastante tempero que parecia uma feijoada mas era feijão branco e comia com cuscuz. De tarde vamos merendar? Outro cuscuz dessa vez feito com coco, com leite, com cafezinho e era aquele cuscuz enorme. “Não, a janta agora vai melhorar a situação”, outro cuscuz e outro cuscuz não sobrava nada era outro cuscuz gigante e esse último cuscuz tinha uma vantagem porque ela era com açúcar [...] docinho, tipo um bolo e aí passava manteiga em cima e tomava com café com leite, com sopa, mas era o cuscuz, mas só que a tarde quando jantávamos, um panelão de milho já estava lá denovo para outro dia”[...]. (Sousa, Lia. Entrevista concedida ao Grupo Pet História - Unicentro. Guarapuava, 17 de novembro de 2021)⁴⁴

Nesse trecho é perceptível as vivências e experiências em torno da produção do alimento e do ato de comer. Diversos pontos remontam às memórias afetivas da entrevistada e assim, elucida toda a visão do gestual presente na produção dessa refeição, sendo possível também interpretar o relato a partir das teorias de Giard e Certeau. Os autores escrevem sobre a forma que cozinha é repleta de gestos e de como tudo é feito e preparado, além da relação com a própria movimentação na cozinha sendo marca dessa ritualização, de padrões e de ações que acabam se estabelecendo na memória como algo significativo, mesmo se tratando de um aspecto costumeiro e repetitivo como destacam Giard e Certeau. Além disso, toda uma questão cultural e regional é notada, visto que, de que a entrevistada fala de um alimento que tem como característica fundamental ser presente e mais comum

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

na região nordeste do Brasil. Logo, enxergamos como isso já diz muito sobre o alimento e quem o come, de onde vem, como é feito e toda a análise que Antunes discorre em seu texto.

Podemos observar também como o alimento pode ainda, marcar a experiência temporal, distribuindo as experiências entre aquelas que são ordinárias e as que são extraordinárias. De maneira que o extraordinário é tido como algo eventual, com datas importantes no qual se torna possível e adequado a prática e consumo de determinados alimentos. Todavia, aqui falamos de algo ordinário, de uma ordem do cotidiano e de todo um grau de ritualização seguindo um padrão. Geralmente está relacionado ao alimento e as práticas mais acessíveis, tanto da perspectiva econômica do que é acessível quanto do ponto de vista local e regional que existe e está disponível para uso e benefício, afinal, existem particularidades de alimentos e ingredientes que são encontrados em apenas alguns locais e assim levando a produção e adaptação local, considerando como são as comidas e os costumes locais.

Os autores Certeau e Giard ainda comentam também sobre outro aspecto que pode ser notado na fala da entrevistada. Eles discorrem sobre o modo que a cozinha está envolta em sensibilidades e como contém uma história invisível, de maneira que o cotidiano está repleto dessa ordem e de uma sequência ordinária de afazeres e rotinas, o que torna a cozinha um espaço simbólico. Por outro lado, a cozinha torna-se local de invenção e de criatividade que reforça essa ordem, que também quebra e sempre busca o extraordinário, o diferente a partir das invenções (Certeau; Giard, 1996, p. 234).

A entrevistada continua:

Lia: [...] “O cuscuz é feito com polentina sem sal porque assim a gente bota um salzinho a gosto, porque a polentina é muito salgada e ela é com sal. Aí esse cuscuz você faz o seguinte: você faz esse cuscuz aqui, eu comprei a cuscuzeira, eu tenho a cuscuzeira aqui e você pode fazer agora de manhã, de manhãzinha eu já comi cuscuz com leite e com café, agora meio e dia eu comi um cuscuzinho com feijão, e agora de tarde vou comer esse cuscuz com café de novo, de noite vou comer cuscuz de novo para não esquecer né, não esquecer a terrinha então o cuscuz é muito fácil de fazer”[...] (Sousa, Lia. 17 de novembro de 2021) ⁴⁵

Nesse outro momento da entrevista as questões identitárias e de pertencimento relacionadas à alimentação são notórias. A entrevistada está falando de um contexto no qual está no Paraná e longe da terra natal, e que em certo sentido longe do costumeiro cuscuz nordestino. Logo, ela fala sobre como o alimento em específico é presente no dia-a-dia e como acaba remetendo a lembranças originárias da sua terra de nascença. É importante destacar o quanto essa entrevista trata

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

dessas representações e também do simbólico vindo das experiências e memórias citadas.

Portanto, observamos assim um esclarecimento das diversas formas de sociabilidades ativas e das pluralidades de caminhos investigativos que o alimento e o se alimentar proporcionam como categoria histórica para o estudo científico. Heloísa Rodrigues ainda frisa no artigo “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”, publicado na Revista Eletrônica SINAIS, da UFES, em 2012. Sobre, como “esses prazeres são compartilhados através da comensalidade e possibilitam o exercício da sociabilidade” (Rodrigues, 2012, p. 93). De modo que a sociabilidade envolta das práticas alimentares e culinárias transferem um conjunto de características únicas de pertencimento e de identidade através da alimentação.

Todas essas reflexões tanto da memória, quanto das representações, do simbólico, do camuflado e até das divergências são pontos que o estudo da História da Alimentação pode nos oferecer. A história não é a mesma para sempre e para todos. As mudanças e as permanências em toda a existência humana estão presentes nas práticas alimentares. É possível partir desses pontos, problematizar e entender as dinâmicas sociais dos mais diferenciados grupos sociais existentes. Em suma, “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.” (Antunes, 2005). O tempo altera essas relações, a história nos mostra essas mudanças e como compreender esse “comer” como um ato social. Como o “comer” se dá em uma época ou período e como o mesmo, é diferente em outro momento.

Esse debate pode ser relacionado ainda com a questão cultural, como aborda Massimo Montanari na obra “Comida como cultura” (2008). O autor coloca a percepção da comida como veículo natural e parte importante da História Cultural, pensando nos costumes, modos de agir e pensar. Destacando a maneira que tudo isso é totalmente preponderante para a história e para a cultura.

Nesse sentido podemos ver a entrevistada falando a respeito das festas e a diferença de regiões e as características regionais na organização e até nos alimentos de certos eventos, em especial o natal:

Lia: [...] “Essas festas é uma coisa muito linda, aqui o povo costuma comer peru no natal né? Nós era farofa. Eu conversando com amigo meu e ele dizia assim “Lia quando eu ia para Curitiba a gente pegava uma rural e levava uma panela de farofa de galinha com aquela farofa bem temperada ou cozida” (e eu) Pera aí essa farofa é a farofa de natal, porque nós fazíamos assim, fazia aquelas galinhas lindas e fritava e colocava farinha dentro e fazia aquela farofona e botava na mesa as farofas de natal. Essas farofas se comia nos aniversários, nas festas comia farofa e eles faziam carne com farinha já era farofa de natal e eles faziam o aluar, o aluar eles faziam em pote de barro [...] então eles faziam esses potes, eles faziam cheio d’água e colocavam ali dentro... gengibre erva doce...

cravinho (muita coisa dentro daquela água) e colocava milho... milho ou então... para ficar mais azedinho eles colocavam pão vencido com três dias e estava tudo espumadinho tudo fermentado. Colocava rapadura para adoçar e era o suco da festa (aham) esse suco é muito antigo hoje com tem muito refrigerante, essas coisas estão mais modernas mas estou contando as coisas da minha juventude da minha infância... Hoje tenho meu bi sobrinho que é sobrinho do meu sobrinho do meu sobrinho, é tri sobrinho e que ele diz assim “Nesta casa parece que não tem nada, não tem morango, não tem *toddy*”. Aí eu disse “meu Deus do céu, nordestino procurando morango e *toddy*” ((risos)) coisas que nós não vimos na nossa infância ((risos))” [...] (Sousa, Lia. 17 de novembro de 2021) ⁴⁶

Conseguimos perceber a cultura presente e toda a questão de enfrentamento à modernização. A comida e as refeições sendo alteradas com a passagem do tempo e como isso é notado na perspectiva cultural, sobretudo nesse contexto, no qual a entrevistada com idade avançada e participante da UNATI, está falando de um local de tradição e justamente pensando nos costumes locais.

Montanari ainda apresenta pontos em relação a essa questão no sentido de que:

Comida é cultura quando produzida porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza [...] mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à depredação [...] Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquirido os produtos base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo [...] Comida é cultura quando consumida porque homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. (Montanari, 2008, p. 15-16).

Em vista disso, Montanari expõe questões que são experienciadas pela sociedade, de forma que com a fala da entrevistada podemos verificar todo o lugar cultural de fala e ainda como produz e transforma a comida. Além disso, identificamos como esses aspectos estão totalmente interligados com a escolha, com os critérios, com os modos de fazer e com uma sequência de valores que são estabelecidas a partir do meio social, cultural, de vivência e de simbologias formadas historicamente.

Portanto, a partir desses apontamentos levantados em relação à entrevista, destaca-se a fartura de saberes adquiridos a partir da abordagem teórica e metodológica da História da Alimentação. Visto que, percebe-se a conexão prática que o cotidiano, a comensalidade e as sociabilidades proporcionam com um saber mais rigoroso e científico. Além disso, como que o diálogo entre esses saberes fornece ainda uma terceira via de análise que trata diretamente a respeito das especificidades que permeiam a cozinha e a alimentação.

46 SOUSA, Lia. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 17 nov. 2021.

Consequentemente ao estabelecermos esse diálogo formamos então uma nova história, a partir de novos vieses e construímos saberes evidenciando uma pluralidade de conhecimentos. A partir dessa aproximação do dia-a-dia com o saber teórico da História da Alimentação torna-se possível a elaboração de reconhecimentos micros e locais, não tomando por bases grandes personagens e eventos, e sim notando que existem sujeitos históricos e locais que precisam ser mostrados e elencados como tal, como participantes da história sejam eles sujeitos por meio da cozinha ou da comida.

REFERÊNCIAS

- ANTUNES, CARLOS. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.
- BLOCH, Marc. *Apologia da história ou o ofício de historiador*. Rio de Janeiro. Ed. Zahar/2001.
- GIARD, Luce. Artes de nutrir. IN: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GIARD, Luce. *Fazer com: usos e táticas*. IN: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GIARD, Luce. O prato do dia. IN: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GIARD, Luce. Sequência de gestos. IN: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- MACHADO, Ana Paula Benetti; SILVEIRA, Éder da Silva. *Sobre Sonhos e Galinhadas: narrativas sobre comida e memória social*. Revista História e Cultura. Vol. 9, Nº 2, 2020.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Editora Senac São Paulo, São Paulo, 2008.
- RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: *SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais*. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012. pp. 85 – 100.
- SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.