

REVISTA HISTORICIZA

VOLUME 1, NÚMERO 1 | 2025



REVISTA HISTORICIZA

Comissão Editorial

Beatriz Anselmo Olinto
Gilvana de Fátima Figueiredo Gomes
Rafael Gonçalves
Rosimeire Moreira
Márcia Tembil
Marcos Nestor Stein

Comissão Organizadora

Alicia Weber
André Felipe Grzebelucka
Bruna Delponte dos Santos
Filipe Mariani
Julianne Miranda Cavalcanti da Silva
Lediane Baldin
Nelson Vilmar Andrade Miranda
Pamela Pieticzak Miler

Realização

Grupo PET História Unicentro

Revisão

Alicia Weber
André Felipe Grzebelucka
Bruna Delponte dos Santos
Gabriela Leticia Alves de Medeiros
Koguta
Julianne Miranda Cavalcanti da Silva

Edição

Grupo PET História Unicentro

Diagramação

Bruna Delponte dos Santos
Gilvana de Fátima Figueiredo Gomes
Luis Marcelo Moreira Rodrigues

Impressão

Gráfica da Unicentro

Capa

Filipe Mariani

Catálogo na Publicação
Rede de Bibliotecas da Unicentro
Fabiano de Queiroz Jucá – CRB 1249/9

H673 Historica – Revista do Programa de Educação Tutorial PET / História /
Unicentro / G
v. 1 (2023-). – Guarapuava, PR: Universidade Estadual do Centro-Oeste,
Grupo Pet – História Unicentro, 2023.
Periódico impresso

Disponível em versão impressa.

Bibliografia

1. Programa PET História – Unicentro (Guarapuava-PR). I. Título.

CDD 378.125

Historica
Publicação do Grupo Pet - História Unicentro
Rua Padre Salvatore Renna, 875
85015-430 Guarapuava - PR
Fone: 042 - 3621-1061
e-mail: pethistoriaunicentro@gmail.com
<https://www3.unicentro.br/pethistoria/>

EDITORIAL

A Revista *Historiciza*, que aqui apresentamos, foi concebida pelos integrantes do Programa de Educação Tutorial, do Curso de História, Grupo PET HISTÓRIA, da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO, há cerca de 2 anos. Foi pensada à luz da articulação entre Ensino, Pesquisa e Extensão e, portanto, reflete as discussões entabuladas no âmbito do mundo acadêmico.

Cabe sublinhar que todas as etapas de sua materialização foram gestadas pelo PET História, ou seja, definição de um nome que expressasse seus propósitos, organização de seu corpus, definição da capa, diagramação e revisão. Com apoio e orientação de docentes do Departamento do Curso, os acadêmicos participaram ativamente de todo processo de criação, inclusive no que se refere à decisão de ser, o primeiro número, um dossiê temático. Destarte, traz à baila o trabalho realizado pelos petianos junto aos senhores e senhoras que fazem parte da Universidade Aberta à Terceira Idade, UNATI, programa de extensão também desta universidade. Trata-se de reflexões acerca do processo de envelhecimento no Brasil, destacando o idoso como sujeito histórico. Nesses termos, no bojo do Projeto Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão “Lembranças de outrora: memórias e sociabilidades”, deu-se ênfase à história e à cultura da alimentação, na perspectiva de pensar vivências e experiências desses atores sociais, buscando em suas memórias traços do cotidiano e suas artes de fazer.

É pertinente observar que, quando se fala em alimentação, não se diz respeito somente à necessidade fisiológica de nutrir o corpo, mas, antes, ao ato de comer que margeia sentimentos, emoções, memórias, práticas sociais, ou seja, trata-se de uma prática cultural. Aromas e texturas articulam-se com pessoas e lugares, ritos de passagem, saberes, técnicas, sistemas de pertinência, identidades e presente/passado/passado/presente. Portanto, a relação homens, mulheres e alimentação compõe histórias que se construíram desde os primeiros registros da experiência humana, sendo a comensabilidade objeto de estudos em muitas áreas do conhecimento. Com efeito, a função social das refeições e o comportamento alimentar abriram campo de análise para historiadores, em diálogo multi e interdisciplinar. A cozinha, concebida como um microcosmo da sociedade, alimenta pesquisas acadêmicas que desembocam em produções científicas de grande relevância para se pensarem as sociedades alimentares em espaços e tempos distintos.

Nesses termos, a historiografia contemporânea contempla em seu arcabouço de produções um espaço para a História da Alimentação, lançando olhares investigativos sobre os alimentos e a alimentação, detendo-se nas questões referentes a sociabilidades, imaginário, aparatos simbólicos, representações, dentre outros. Entendendo o alimento como categoria histórica, é mister pensar que as mudanças e permanências alimentares refletem a própria dinâmica social e as cozinhas revelam vestígios de trocas culturais. Sob a égide desse entendimento, o que se come, onde se come, como se come e com quem se come foram perguntas desses jovens pesquisadores dirigidas aos membros da UNATI, tendo como baliza a metodologia do trabalho do historiador. Buscaram, então, analisar as práticas e representações construídas por integrantes da UNATI em torno das memórias afetivas de seu universo alimentar.

Destarte, a escolha do tema foi profícua na medida em que oportunizou o diálogo entre os jovens estudantes e os idosos. As memórias afetivas em torno da alimentação encontraram solo fértil facultando um pouco da colheita que aqui trouxemos.

As notas de pesquisa que constituem esse primeiro exemplar, bem como as entrevistas aqui publicadas, são denotativas do percurso de pesquisa e extensão trilhado pelos petianos nesse projeto. Alguns desses estudantes se depararam pela primeira vez com o fazer do historiador, daí a preocupação com a produção de notas de pesquisa ao invés de artigos, no sentido de oportunizar os passos iniciais na vida acadêmica, estimulando-os a pesquisar e produzir.

Este número também conta com a contribuição de docentes do DEHIS/G e egressos do PET, trazendo memórias do programa e resenhas. Por fim, a íntegra das entrevistas feitas com pesquisadores da área e duas senhoras da UNATI, integra esta edição.

Márcia Tembil

MINHA EXPERIÊNCIA NO PET - HISTÓRIA

Luiz Guilherme de O. Sebrenski

Na Universidade Estadual do Centro-Oeste existem vários programas que possibilitam aos estudantes uma maior experiência dentro da própria instituição, permitindo que os discentes ampliem suas relações acadêmicas. Diante das opções que possibilitam tal vivência ampliada, fala-se aqui em específico do Programa de Educação Tutorial, PET.

O programa, via de regra, dialoga com o curso e prima por atender o tripé universitário, pensando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Assim como outros projetos, o PET se configura como um programa financiado pelo Governo Federal Brasileiro e possui ligação direta com as universidades que o ofertam. Por se tratar de um projeto de nível nacional, o programa é abrigado pela Secretaria de Ensino Superior, do Ministério da Educação, SESu/MEC. O PET HISTÓRIA, seguindo as premissas do Programa como um todo, desenvolve suas próprias atividades, como oficinas didáticas, aulas para a rede básica de ensino e também para cursos preparatórios para os vestibulares, projetos de pesquisas, palestras e mesas-redondas com profissionais especializados e eventos de grande, médio e pequeno porte, dentre outras atividades. Porém, isso não significa que o programa seja totalmente independente do departamento, havendo colaboração e parceria com outros braços da comunidade acadêmica.

Os “petianos”, como são chamados pelos professores (as) tutores (as) e por outros que também colaboram com os grupos, em sua maior parte são bolsistas e recebem para participar do Programa. Também existem vagas para discentes voluntários, quando as bolsas destinadas já estão ocupadas.

Ao se submeter à seleção para o programa, que acontece geralmente no início do ano acadêmico, sempre por meio de editais vinculados ao departamento do curso em específico, o estudante deve realizar uma prova. Após a avaliação escrita, ocorre a entrevista com o (a) professor (a) tutor (a) do respectivo grupo PET, contando também com a presença de alguns “petianos” mais experientes e professor do departamento. Depois dessas etapas a divulgação dos aprovados é feita novamente por meio de um edital e os alunos são então convocados.

Como um estudante de História bem entende, é sabido que nem todos podem ter essa mesma oportunidade. Cada qual possui a sua própria realidade, cada contexto é específico. Porém, costumo pensar que, talvez o maior ganho que um estudante possa ter ao participar de um programa como o PET-História, além do conhecimento propriamente dito, da experiência de organizar e apresentar eventos, de preparar e ministrar aulas, de debater semanalmente

textos cientificamente importantes, de ampliar o seu currículo lattes, de criar novos projetos, de desenvolver sua própria pesquisa sozinho (Iniciação Científica) ou em grupo (Extensão Universitária), talvez o que mais valha a pena seja realmente a possibilidade de viver a universidade de uma outra forma e ampliar os horizontes de ideias e experiências. Dessa maneira, o estudante participante do programa não fica preso (a) ao curso, que também é muito importante, mas consegue aumentar a sua rede de contatos com outros (as) professores (as), com estudantes de outros cursos, com departamentos, buscando a interdisciplinaridade.

As atividades que os petianos devem exercer enquanto bolsistas ou voluntários são amplas, abrangendo uma variedade muito grande de trabalhos e consequentemente uma quantidade considerável de tempo que deve ser reservado para todos os projetos do grupo. Tais projetos são elencados e debatidos democraticamente por todo o grupo, incluindo bolsistas, voluntários e o professor (a) tutor (a). Esse debate inicial é muito importante, pois é através dele que é definido o restante da programação do ano letivo. Todos os projetos são previamente apresentados pelo professor (a) tutor (a), que é o encarregado de guiar as futuras discussões. Alguns projetos podem ser considerados “fixos”, visto o sucesso em termos de presença de público e qualidade que se recebe quando são propostos, outros podem ser remanejados ou readaptados como aconteceu nos anos em que a pandemia causada pelo COVID-19 se intensificou. Porém, novas ideias para novos projetos são sempre bem aceitas e incentivadas, já que cada contexto exige uma nova dinâmica.

Um dos Projetos de Extensão que mais ganhou visibilidade e atenção de todos os grupos que formaram o PET-História UNICENTRO ao longo desses últimos 5 anos é o chamado “LEMBRANÇAS DE OUTRORA”. Esse projeto atualmente se encontra em sua fase final de execução, faltando somente alguns pormenores para que seja oficialmente concluído. A atividade consistiu em várias fases que marcaram definitivamente a vida acadêmica de cada um dos (as) envolvidos (as) e tentarei aqui rememorar em poucas palavras alguns desses processos.

Basicamente, a ideia principal do projeto consistiu em proporcionar uma discussão ampliada sobre o processo de envelhecimento no Brasil. Ampliada, já que o projeto não ficou restrito somente ao grupo PET-História e contou com a participação valiosíssima dos alunos da UNATI, também da UNICENTRO, que se disponibilizaram a contribuir com as discussões, sempre com energia, amor, carinho e muitas risadas. Sem a participação da UNATI, talvez esse projeto não fosse possível, já que elas formaram parte essencial do nosso estudo. Mas afinal, o que é a UNATI?

A UNATI é um programa de extensão universitária que existe em algumas universidades do país, e a sua sigla significa: Universidade Aberta à Terceira Idade.

Esse grupo muito específico conta com a participação de uma comunidade idosa que frequenta algumas instituições acadêmicas, participando de várias atividades culturais que envolvem muita história, educação, música e movimentos corporais, dentre outros, promovendo assim um melhor bem-estar social para todos os participantes desse respectivo grupo.

Na UNICENTRO o projeto acontece de forma muito parecida e é coordenado pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, PROEC. No período do nosso projeto, a UNATI tinha à frente a professora Maria Regina da Silva Vargas.

Como já dito, um dos nossos objetivos enquanto organizadores (as) do projeto “LEMBRANÇAS DE OUTRORA”, além de buscar ampliar as discussões a respeito do processo de envelhecimento no Brasil, também foi o de promover a valorização dos idosos enquanto sujeitos históricos ativos (as) e participantes da História, criando conexões e diálogos entre os jovens acadêmicos e as pessoas idosas que também frequentam as universidades, dentro da perspectiva de construir uma educação gerontológica inclusiva e transformadora. O resultado final desse estudo é a própria revista a qual esse texto de abertura estará direcionado.

Antes de iniciarmos o projeto, foi necessário definir qual seria o nosso “eixo norteador”, que nada mais é do que, linhas de estudo ou um conjunto de temas que visam guiar, auxiliar e conduzir alguma determinada trilha ou caminho de aprendizagem para que se chegue a algumas definições fundamentais sobre um respectivo tema. Traduzindo, para estudar o processo de envelhecimento no Brasil e os seus variados caminhos, possibilidades e ramificações, definiu-se que, a nossa fundamentação teórica, os estudos que iriam nos auxiliar, já que não é possível realizar uma pesquisa acadêmica “do nada”, seriam os da História da Alimentação.

Foi então mediante os estudos da História da Alimentação que, o objetivo de acessar à memória dos idosos da UNATI, através de receitas culinárias que remetem a um passado afetivo, foram possíveis. Com isso, buscou-se conseguir um registro de História oral para que a pesquisa sobre o processo de envelhecimento no Brasil pudesse ter seu êxito. As leituras da História da Alimentação e Sociabilidades, embasadas a partir de autores como Michel de Certeau, Jean Louis-Flandrin, Massimo Montanari, Câmara Cascudo, Mary Del Priore, Débora Santos de Souza Oliveira e Carlos Roberto Antunes dos Santos, foram fundamentais no sentido de dialogar com nossas fontes. Somados ao fio condutor principal, também foram realizadas leituras sobre o processo de envelhecimento e da história do idoso no Brasil.

Importante ressaltar que, essas discussões teóricas contavam com a participação de professores (as) do Departamento de História da UNICENTRO e alguns nomes devem ser mencionados aqui quando se visa recapitular o projeto e também agradecer a quem esteve presente e contribuiu para a efetivação da atividade.

Além de claro, a professora tutora do grupo PET-História UNICENTRO, Márcia Terezinha Tembil, contamos com a presença das professoras Silvia Gomes Bento de Mello, Gilvana de Fátima Figueiredo Gomes, Rafael Gonçalves e Neli Maria Teleginski. O nosso muito obrigado por cada discussão, aula, atividade, mesa-redonda e orientação possível durante todo o projeto.

De forma concomitante às reflexões teóricas realizamos encontros com a UNATI, que consistiam em reuniões presenciais (2019 e início de 2020) e via google-meet (2020 a 2022) entre os “petianos” e os “unatianos”. Nesses compromissos, recheados de muita comida e animação, buscamos percorrer as memórias afetivas dos idosos, mediante conversas livres, entrevistas, compartilhamento de receitas, músicas e danças que remetiam ao passado desses agentes sociais e históricos, transformando as suas experiências e vivências em enredos da História.

Depois de muitos encontros e de ter coletado um número suficiente de “material bruto” (as entrevistas, conversas e receitas), passou-se para a fase da transcrição desses encontros. Esse contato com os “unatianos” proporcionado através do resgate das memórias afetivas que giravam em torno da alimentação foram registrados através de gravadores de celulares e dos notebooks, sempre com o consentimento do grupo da UNATI, e então transcritos para que fossem arquivados em um escrito de história oral e tutelado pelo Centro de Documentação e Memória da UNICENTRO, o CEDOC.

Através da História da Alimentação, a percepção histórica e cultural dos “petianos” e também da comunidade da UNATI foi alargada principalmente pela articulação possível entre as idosas da UNATI e os jovens do grupo PET-História UNICENTRO, deixando mais estreito os conhecimentos e práticas sobre a alimentação, além de possibilitar também uma construção valiosa a respeito das interpretações do presente e do passado, embasados nas vivências desses respectivos agentes. Por fim espera-se que, após a conclusão desse exaustivo e prazeroso trabalho sejam ampliadas às luzes com relação a História dos Idosos no Brasil, a valorização de seus papéis como agentes históricos de mudança, bem como um aumento considerável do volume de fontes históricas sobre a terceira idade que ficará aberta para toda a comunidade.

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.

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.

ENTREVISTA COM PROFESSORA DRA. NELI MARIA TELEGINSKI

Neli Maria Teleginski é Mestre e Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná - UFPR, especializada em História do Paraná. Atualmente faz pesquisas na área de História da Alimentação.

Professora Neli, a senhora fez sua formação na área de História e tem uma vasta experiência de pesquisa no campo da História da Alimentação. Nossos leitores e leitoras são, no geral, iniciantes na História, dessa forma, primeiramente gostaríamos que nos falasse um pouco sobre a sua trajetória acadêmica e como se aproximou do campo da História da Alimentação.

Foi através do professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos. Em 2006, eu estava fazendo um curso de especialização na UNICENTRO, campus de Irati, sobre História do Paraná e ele foi convidado para fazer uma palestra para acadêmicos (as) do curso de História. Ele abordou a História da Alimentação como um campo que estava se abrindo no Brasil e no Paraná para novos pesquisadores. Eu fiquei com aquelas ideias na cabeça por um tempo. Fui pensando em fontes históricas que pudessem ser pesquisadas dentro desta temática, o que me chamou bastante a atenção. Realizei leituras sobre o tema, fui aos arquivos municipais de Irati e encontrei diversos documentos sobre o abastecimento alimentar e comércio de alimentos. Com base naquelas fontes eu elaborei o projeto de mestrado e ingressei no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, onde o professor Antunes era orientador. Passei na seleção e meu mestrado foi concluído em 2010, sobre o tema “Bodegas e bodegueiros de Irati-PR”, abordando a relação entre a formação da cidade e o comércio de alimentos. Depois segui com o doutorado relacionado a alimentação e a imigração polonesa na região de Irati, Mallet e Prudentópolis.

Em 2018, sua tese de doutorado foi reconhecida com o I Prêmio ABHO de Teses Ecléa Bosi - Menção Honrosa, Associação Brasileira de História Oral - ABHO. Poderia nos falar mais sobre a sua pesquisa de doutorado? Na sua perspectiva, quais são os elementos que destacaria em sua tese?

O projeto de doutorado foi sendo gestado ainda durante o mestrado, pois eu possuía algumas fontes históricas sobre a alimentação dos primeiros grupos de imigrantes que haviam chegado em Irati, mas que careciam de uma análise mais aprofundada. Como a região de Irati foi um dos territórios paranaenses que mais recebeu imigrantes poloneses e ucranianos, mas com uma grande lacuna historiográfica sobre estes processos migratórios, elaborei o projeto de pesquisa para abordar e problematizar a imigração. Mas fiz pelo viés das identidades culturais buscando verificar como a alimentação estava relacionada aos processos de identidade, identificações, pertencimentos e memórias, como um dos sinais duradouros da memória destes grupos, bem como patrimônio local e regional. No entanto, o destaque da minha pesquisa foram as entrevistas, realizadas a partir da metodologia da

História Oral, que permitiu verificar nuances nas representações sobre o passado imigratório e as transmissões de saberes tradicionais através das gerações de descendentes de imigrantes poloneses, que foi o recorte realizado.

Em sua visão, partindo de uma perspectiva mais ampla, quais são as principais contribuições da História da Alimentação para a historiografia em geral?

O seu caráter interdisciplinar e contemporâneo. A partir da alimentação abrem-se diálogos com as mais diversas áreas do conhecimento. A História, por sua vez, contribui fortemente para a perspectiva da alimentação no tempo, através da análise de fontes históricas já consolidadas nas pesquisas históricas, mas com uma lente que permite enxergar a comida como uma categoria histórica. Assim, pesquisadores conseguem discutir o tema e apontar também reflexões que se relacionam com o tempo presente, tendo em vista que uma das grandes pautas do século XXI é o tema da alimentação, dos direitos humanos à alimentação, do combate à fome no planeta, ou seja, as pautas da segurança e a soberania alimentar dos povos.

Como uma Revista de Divulgação Científica, a Revista Historiciza, projeto do PET História (Programa de Educação Tutorial), possui um enfoque maior para acadêmicas e acadêmicos da graduação. A partir de sua trajetória, com sua experiência de pesquisa, bem como em sala de aula, teria algum conselho para quem está iniciando nesse caminho profissional?

Compreender que um curso de graduação é só o início de uma trajetória profissional e científica, que muito mais vamos aprendendo na prática científica e pedagógica. No caso das licenciaturas, saber que um dos campos de atuação é a educação nas suas formas tradicionais de trabalho como professor (a). Muitas vezes você pode se frustrar por não conseguir se colocar em uma relação de trabalho que você idealizou, percebendo que há uma trajetória de lutas políticas para que as carreiras do magistério sejam mais dignas e atrativas. Precisamos lembrar também que esse mesmo jogo político, bem como uma série de discursos enraizados na cultura acadêmica brasileira tende a perpetuar alguns abismos entre as carreiras de pesquisadores e professores da educação básica, mas que é preciso ampliar o debate, fortalecer os programas de iniciação científica e pedagógica. E consolidar nossa formação científica pessoal, com isso quero dizer que continuemos lendo, estudando, se atualizando, participando de eventos acadêmicos, formação continuada, buscando também uma atuação pública, batalhando para que a educação e a ciência avancem no Brasil, para a melhoria da qualidade dos profissionais e das instituições e para a abertura de novos espaços de atuação, alguns deles que podem despontar após a lei que reconheceu, no Brasil, a profissão de historiador. Podemos apostar, ainda, na história pública, na atuação dos pesquisadores nos mais diversos espaços de comunicação, na internet, por exemplo.

ENTREVISTA COM PROFESSOR DR. RAFAEL GONÇALVES

Professor Rafael, o senhor fez sua formação na área de História e tem uma vasta experiência de pesquisa. Nossos leitores e leitoras são, no geral, iniciantes na História, dessa forma, gostaríamos que nos falasse um pouco sobre a sua trajetória acadêmica e sobre as escolhas e desafios experimentados enquanto pesquisador.

Eu tinha 15 anos quando, depois de chegar da escola, vi pela televisão os famosos ataques às ‘Torres gêmeas’, em 11 de setembro de 2001. Tinha estudado nas aulas História, fazia pouco tempo àquela altura, o conteúdo sobre as Cruzadas. A associação entre uma coisa e outra me marcou profundamente, e foi essa inquietação que me levou fazer a graduação em História. Ingressei, então, na UNESP, no campus de Franca, cidade do norte do estado de São Paulo que ficava há 400 km de onde eu morava. Lá fiz a graduação (2005-2008), o mestrado (2009-2011) e depois o doutorado (2012-2016). Logo após a defesa de meu doutorado, trabalhei como professor substituto também na UNESP e, então, realizei um Pós-doutorado na Universidade de São Paulo, a USP, entre 2018 e 2021, quando ofereci um curso na Pós-graduação em História Social. Em duas ocasiões durante esse tempo, primeiro em 2013, e posteriormente, em 2019, realizei estágios de pesquisa na Universidade de Rouen, na França. Minha iniciação científica foi muito marcada por esse meu primeiro interesse sobre relações entre Oriente e Ocidente: comecei a estudar relatos de peregrinação de cristãos à Terra Santa, durante o período medieval. Foi assim que passei a ter contato com um tipo de documentação que até hoje está presente em minhas pesquisas, os relatos de viagens. A partir deles, investi a missão de franciscanos e dominicanos na China, e, também por meio desses relatos, passei a estudar as descrições feitas no medievo sobre a fauna. Foi no contexto dessa pesquisa, em que procurei refletir sobre as possibilidades de se fazer uma ‘História dos animais’, que a alimentação entrou em meu programa de investigação. Nesse percurso, deparei com alguns desafios, como o domínio de línguas estrangeiras, e o acesso a bibliografia especializada, que procurei transpor, com dedicação – e muita ralação, rs! Para isso tive apoio da instituição em que me formava, da minha orientadora na época – a professora Susani Lemos França – e de minha família que, nem sempre podendo ajudar financeiramente, nunca deixou de apoiar minhas escolhas. De todo modo, desde a meu ingresso na universidade, e durante toda minha formação, vivi muito intensamente essas experiências, o que acho que contribuiu para eu desenvolver esta mania, de ver História em tudo.

Professor Rafael, gostaríamos de saber um pouco mais sobre o seu projeto intitulado “Comer História”, presente nas plataformas Instagram e Youtube, e voltado para a História da Alimentação. Como surgiu a ideia desse projeto?

O Comer História surgiu em 2020, no contexto da pandemia. Entre tantos outros problemas causados pela covid-19, surgiu uma questão educacional muito séria que

era a disponibilidade de materiais para o uso de professores – especialmente de escolas públicas – na rápida, e necessária, transição para o ensino a distância. Foi assim que, junto com minha esposa, a Ana Carolina Viotti – que também é historiadora, hoje professora de História na UNESP/Marília – me envolvi em algumas tentativas de produção de conteúdo a serem disponibilizados no Youtube. A partir dessa experiência, tivemos a ideia de explorar um assunto que havíamos estudado em nossos doutorados e sobre qual conversávamos muito: comida! O período de confinamento nos levou a cozinhar mais em casa, algo que já gostávamos de fazer, mas que adquiriu centralidade em nosso cotidiano. E ainda há um outro ingrediente nessa história: a Ana Carolina – ou melhor, a Carol – é uma excelente cozinheira e nesse meio tempo foi uma das ganhadoras de um ‘concurso’ promovido pela cozinheira e apresentadora Rita Lobo de fotos de pratos feitos a partir de suas receitas. Desse caldeirão todo, surgiu o Comer História! Primeiramente formado por mim e pela Carol, e logo depois, incluindo no time o Gabriel Gurian, amigo que conhecíamos do Programa de Pós-Graduação em História da UNESP/Franca e que possuía uma pesquisa consistente sobre o consumo de bebidas alcóolicas no Brasil colonial. Passamos então a publicar vídeos e textos em diferentes plataformas, como o Youtube e o Instagram, e a pensar mais detidamente em formas de traduzir pesquisas acadêmicas em História da Alimentação, com que estávamos familiarizados, para as linguagens das diferentes redes sociais, aprendendo também a manejar câmeras fotográficas e softwares de edição.

Em sua visão, o canal no Youtube e a página no Instagram, com as abordagens pela perspectiva da História da Alimentação, contribuem para aproximar um público mais amplo com o conhecimento histórico científico? Nesse sentido, quais são as suas estratégias de preparação para o conteúdo apresentado e divulgado nessas plataformas? Há alguma diferença entre as produções do Youtube e as do Instagram?

A escolha pela atuação em redes sociais e em plataformas de vídeos se deu por duas razões, que estão ligadas entre si. A primeira delas é necessidade do conhecimento produzido na universidade – e no nosso caso específico, da universidade pública – chegar com mais facilidade a um número maior de pessoas. Artigos, capítulos e livros acadêmicos são importantíssimos para o avanço do nosso conhecimento aprofundado sobre o passado – e nós não deixamos nossas pesquisas e produção científicas individuais de lado –, mas são materiais fundamentalmente destinados a outros historiadores e, por isso, não chegam a um público para além dos especialistas no tema. E essa falta de contato entre o conhecimento produzido na universidade e o público mais amplo pode gerar a falsa impressão de que se trata de um conhecimento de pouca importância social: essa ideia é utilizada, aliás, por políticos para atacar muitas vezes a existência de cursos como o de História. É, portanto, nesse sentido, uma ação em prol da promoção do saber universitário e de seu valor social.

A segunda razão, que está conectada à primeira, é a importância das redes sociais adquirida nas últimas décadas em diferentes âmbitos das vidas das pessoas. Seja para comunicação, entretenimento ou negócios, as pessoas passam cada vez mais tempo em redes

sociais. E se elas passam o tempo nessas plataformas, por que não conhecer História por elas? Mas eu precisei de algum tempo para dar uma resposta a essa questão. Durante muito tempo reclamei da baixa qualidade dos conteúdos ali vinculados e tinha certa resistência a ingressar nelas. O Comer História é também, para mim, uma aposta e uma tentativa de contribuir com esse tipo de debate público, oferecendo um conteúdo que é sempre fruto de pesquisa bibliográfica ou diretamente de documentos históricos.

Inicialmente, nossas publicações eram voltadas para o Youtube, com vídeos em que reproduzimos uma receita extraída de livros antigos e, ao mesmo tempo, contamos a história daquela preparação ou de seus ingredientes principais. A produção desses vídeos, no entanto, para atingir uma qualidade técnica em termos de som e imagem que julgamos ser conveniente, exige bastante tempo e estrutura, de modo que sua periodicidade se tornou cada vez mais espaçada. Foi nesse momento que migramos nossas publicações, sobretudo, para o Instagram, em que a articulação entre imagem, texto e vídeo nos pareceu atender melhor tipos de informação que gostaríamos vincular. Além de textos com teor historiográfico, produzimos também vídeos com a reprodução de receitas antigas, de comidas e coquetéis, assim como sobre livros culinários de outras épocas e lugares.

Desde que o canal foi criado, há alguma curiosidade ou algum momento/situação específica que poderia ser compartilhada conosco?

Uma das coisas mais interessantes na atuação no ‘Comer História’ é o contato com pessoas de outras áreas, além da proximidade proporcionada com um público geral, de diferentes faixas etárias, o que me levou sim a experimentar situações interessantes. Como, por exemplo, em um dos trabalhos de consultoria que realizamos – como os quais, aliás, mantemos o projeto financeiramente viável –, em que servimos bolos feitos a partir de receitas antigas e apresentamos sua história a funcionários de uma grande empresa do ramo alimentício que realizava uma prospecção de preparações e sabores que fizeram sucesso no Brasil durante o século XX. Também interessante é a reação do público com certos hábitos alimentares comuns do passado, ou até mesmo de outros países, como é o consumo, por exemplo, de carne de coelho. Esse é principal ingrediente do ‘Egordouce’, uma das receitas presentes no ‘The Forme of cury’, livro culinário inglês datado do século XIV, receita essa que reproduzimos em dos vídeos que publicamos. O coelho e a lebre eram animais muito consumidos na Europa, assim como foram também no Brasil, durante muito tempo. Em Portugal, só para citar um país com que temos uma herança cultural mais direta, é possível comprar esse tipo de carne em supermercado ou açougues comuns. Aqui no Brasil, no entanto, o coelho tem se tornado cada vez mais um pet, adquirindo o mesmo estatuto de cães e gatos, principalmente para gerações mais jovens. Quando publicamos o vídeo com a receita do ‘Egordouce’, recebemos uma grande quantidade de comentários de pessoas surpreendidas pelo uso culinário do animal, e outro tanto de comentários, defendendo o vídeo, e lembrando o consumo comum de outros bichos, como vaca, porco e galinha. Foi um caso interessante para verificar mudanças na percepção em relação a uma espécie de animal e a legitimidade ou não de seu uso culinário. Enfim, seja com pessoas que atuam em outras áreas, ou de outras

faixas etárias, regiões e culturas, esse contato proporcionado pelo 'Comer História' com um público mais ampliado tem enriquecido muito minhas experiências e me feito enxergar diferentes campos em que o historiador pode atuar.

Como uma Revista de Divulgação Científica, a Revista Historiciza, projeto do PET História (Programa de Educação Tutorial), possui um enfoque maior para acadêmicas e acadêmicos da graduação. A partir de sua trajetória, com sua experiência de pesquisa, bem como em sala de aula, teria algum conselho para quem está iniciando nesse caminho profissional?

Gostaria de ressaltar que esta é a resposta de alguém que acredita muito na relevância do saber histórico e na sua relevância social. Digo isso porque por muitas vezes somos questionados, inclusive por nós mesmo, sobre o papel do historiador e do saber produzido por ele em uma sociedade cada vez mais informatizada e de rápidas mudanças em diferentes níveis. Para melhor decodificar e atuar nesse contexto, a meu ver, é preciso estar atento e aberto para os diferentes campos em que as competências próprias do historiador são valorizadas e requeridas. Curadoria de conteúdo, produção de memória institucional, empresarial e familiar, organização, digitalização e tratamento de arquivo, análise de comportamentos em rede, entre outras. Isso, sem falar nas posições já consolidadas, como é o caso da docência, em diferentes níveis, em escolas e universidades, em instituições públicas e privadas, que, apesar das transformações que sofrem, são formas de atuação que não perderam sua relevância. Estar entre o tradicional e novo: essa circunstância tão comum para quem investiga o passado, como faz o historiador, é a mesma com que temos que lidar nesse ofício que se reinventa, seja como professor ou pesquisador, pois, como tudo na história, ele não é imune ao tempo.

CONVERSAS

Entrevista concedida, por Lia Sousa, integrante da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), através de uma roda de conversa cedida ao grupo PET História Unicentro, no dia 21 de dezembro de 2021.

Silvia Gomes Bento de Mello: Hoje estamos com um tema bastante gostoso, que são as comidas natalinas. Acho que todo mundo possui lembranças de natal, é uma festa muito incorporada na nossa cultura. Todo mundo possui lembranças de comidas natalinas, que são muito tradicionais, e costumamos repeti-las todos os anos. Eu queria pedir para Lia falar um pouco de sua alimentação natalina.

Lia Sousa: Boa tarde professora, alunos, pessoas lindas. Na realidade, eu sou nordestina né. Os nordestinos, desde de criança a nossa infância foi diferente, porque hoje está tudo muito modernizado, mas a gente ainda tem muitas raízes e muitos costumes que ficam na alma. As comidas de natal hoje já têm umas *modificaçõeszinhas*, mas por muitos anos elas não pareciam comidas de natal [risos]. Olhando bem direitinho, depois que eu saí do Nordeste, eu vi que o povo gosta é de peru, bolo, aquelas saladas de maionese, salpicão, coisas muito diferentes.

Muito diferentes, porque na nossa casa geralmente a gente matava um bode no natal - aquele bode tinha que ser o bode cevado, bem gordinho - aquele bode *nóis aproveitava* tudo, principalmente a buchada, que era o prato principal, como se fosse o peru. Da carne de bode era feito uns guisados, naquelas bandejas de guisado, que não eram assados, eram cozidos no molho: fazia a carne de bode bem temperada com açafrão, pimenta do reino, alho, óleo de coco e colocava bastante coentro, cheirinho, daquelas sementinhas ou pimentinhas da terra. A pimenta que eles mais gostavam é aquela pimenta bode que é cheirosa, pimenta de cheiro, pimenta do amor, aquelas pimentas rabo de galo. Cortávamos todos esses tipos de pimenta, todos aqueles temperos e fazíamos aqueles pedaços de *tudinho cozido* com bastante colorau.

Muitos deles colocavam coco ralado. Aqui no Paraná, nessas regiões, o coco ralado está na família dos doces, mas para nós, usamos o coco ralado com salgado. Então, na carne de bode ia o coco ralado. Galinha eles gostavam muito também e o peru, se matasse o peru, ia na mesma maneira: fazia o *guisadão*. E colocava na mesa o arroz, alguns faziam o arroz à grega ou o arroz temperado, mas o nosso arroz era diferente, o nosso arroz era com bastante pimenta do reino. Por incrível que pareça, para as comidas de festa você matava a galinha, limpava aquelas tripinhas tudinho, cortava miudinho, fritava com bastante condimento e colocava no arroz. E com bastante colorau, parecia bacon. Mas o povo do interior ou o povo da cidade, todos faziam esse tipo de coisa, todas as casas comiam igual.

De doce geralmente faziam o bolo de abacaxi ou bolo de laranja. Lá tinham as laranjas da terra, muito azedas. Já na Bahia tinham as laranjas mais docinhas. Faziam bolo de laranja, bolo de milho. O refresco *nóis fazia* um refresco natural. *Nóis fazia* um aluá, um pote grande de barro, *nóis enchia* aquele pote de água, aí pegava o milho, sequinho e debulhadinho, colocava num taxo esquentava aquele milho. Jogava naquele pote cheio de água, aquele pote de barro era mais ou menos quase uns 18/20 litros de água ou mais, então aquele pote deixávamos dois dias aquele milho. Passando-se aqueles dois dias, você colocava cravinho, erva-doce, gengibre, rapadura, farinha de mandioca - um punhado de farinha de mandioca - e mexia; depois coava e o povo tomava. Quem tinha geladeira, fazia geladinho, já os que não tinham colocavam o copo dentro do barro geladinho e aí servia aquelas jarra com as comidas, isso no natal.

Era muita carne de bode: buchada de bode, sarrabulho. Sarrabulho é uma coisa muito delícia: é fígado do bode cortado tudo miudinho. Parece sarapatel porque tem o *sarapaté* que o pessoal chama de sarapatel que - eu nunca vi chamar sarapatel - que é o fígado, o coraçãozinho do bode, e também aquelas partes vermelhas do bode. Tudo cortadinho, bem temperado com bastante pimentinha e tudo feito um guisadinho. Esse é o sarapatel. Agora o sarrabulho é só o fígado, que também se faz cortadinho. Isso era comida de natal, comida boa.

Porque aqui tem pessoas que não podiam comprar o peru, mas agora tem opções maravilhosas, como o galinhão né? De natal aquele *galinhão*, chama até de *chester* né? Menina é uma maravilha. Compraram o galinhão e fizeram na janta de natal, mas o povo que não podia comprar o bode, porque nós tínhamos bastante lá em casa e o pessoal achava que nós era rico sabe? Dizia assim na casa do seu João: “irmão João tem até telefone, os caras são ricos” porque naquela época quem tinha telefone era rico.

Aqui em casa chegou um rapaz disse assim “irmã me dê um pratinho de comida”, e eu disse “meu filho eu vou dar!”. Tão sujinho o bichinho, fiquei com tanto dó. Eu trouxe a comida e quando fui dando o telefone tocou e ele disse “só um instantinho irmã”, catou o telefone do bolso - *uma chibata* de um celular - que era uma maravilha sabe? Pegou o celular e atendeu e aí eu disse “que coisa maravilhosa, na minha infância quem tinha telefone era chamado de rico, hoje está o acesso tal qual todo mundo tem internet”.

Todo mundo tem oportunidade, está bom demais, mas naquela época não era todo mundo que podia comprar um bode. Quem não podia comprar o bode pegava uma galinha mesmo aproveitava tudo. Aproveitava a tripinha da galinha, aproveitava o papinho da galinha, aproveitava tudo e fazia uma farofa. Essa farofa levava antigamente os que iam viajar e não tinham dinheiro para o restaurante. Hoje, se a gente não tiver dinheiro para restaurante, tem o cartão. Passa o cartãozinho sem vergonha. Naquela época não tinha nada de cartão, se não tivesse dinheiro

então o que você fazia? Na minha terra, pegava e levava um cuscuz, às vezes um pedaço de queijo, rapadura, levava essas coisas para comer na estrada.

Comida de natal, a farofa de galinha que você pega a galinha corta, frita, cozinha á e depois *bota* aquela farinha, tempera gostoso e coloca nas latas para comer na estrada. Essa é a comida de natal, aquela farofa nas casas das pessoas mais simples, que sempre guardavam uma galinha para comer no natal e fazer para gente comer aquele prato de farofa com aqueles pedaços de carne: isso é comida de natal.

E o doce? Aqueles mais pobres comiam mungunzá. Era mungunzá a história. Todo mundo tinha uma panelada de mungunzá. Até hoje, as meninas ainda agora estavam conversando, “vamo fazer um mungunzá para comer na casa de Chiquinha? Não é lá na casa de Toinho? Ou então de Maria, vamo comer o mungunzá lá? ”. O mungunzá menina, é a canjica. A canjica daqui é o mungunzá lá, mas só que eles temperam com rapadura, castanha de caju. Hoje é tão difícil, as coisas são tão caras né. Mas se você ver a pessoa vai dizer que a irmã Lia é tão mentirosa, como que pode você acreditar que lá em casa a gente assava a castanha, eram latas e latas de castanha, assava a castanha jogava areia da praia em cima e depois quebrava aquelas castanhas tudinho e enchia aquelas latas para fazer as comidas e principalmente o mungunzá. O mungunzá era feito com castanha de caju, rapadura, leite de coco. E o leite usado, já que falo tanto em bode, era o leite de cabra. A minha vó - a minha vó rapaz era tão linda - [risos]. O jeito da minha vó, ela fazia queijo, e eu também sei fazer o queijo de cabra, o queijo, queijinho, azulzinho, ele fica azulzinho, meio transparente, é o queijo de cabra. Hoje as pessoas falam queijo de cabra, é coisa caríssima né? Coisa muito fina.

Pois assim eram as comidas do nosso natal. Assim era o nosso natal. Aqui tem amigo secreto. Lá na nossa época não tinha amigo secreto, você comprava presente para todo mundo ou então não comprava para nenhum. Fazer uma coisa para todo mundo igual. As crianças não esperavam papai Noel de jeito nenhum. Porque era tão esquisito aquelas histórias, que a gente mal esperava que o papai Noel compraria as coisas e daria para nós. E era tudo como muito fartura, muito abençoado. As pessoas falam sempre “no Nordeste é tudo difícil”. E eu vou lhe dizer: eu trabalhei na Asa Branca que era uma fartura. Na Asa Branca vinham navios e navios de mercadoria de todo canto. Eu trabalhei uns 17 anos no Pão de Açúcar, eu trabalhei na Asa Branca, e vinha aquele montão de comida, e era distribuído para todo mundo.

A dificuldade era a água para cozinhar, era a água para fazer. Mas se fosse naquelas casas, todo mundo tinha comida. E de jeito nenhum morria de sede, tinha água, tinha os caminhões pipa que distribuíam água, vinham os caminhões, pegavam o povo do interior e traziam. Eles tinham um nominho feio que chamavam aquelas pessoas, chamavam de *afrajelado*, que eram os *afrajelados da seca*. Aqueles povos eram

aparados, então não vi nenhum nordestino durante o tempo que morei lá, morrer de sede ou de fome. O gado, muitas vezes, alguns que tinham dificuldade ao acesso d'água, até que passavam mal. Mas as pessoas exageram muito, vai no Nordeste para ver que beleza! Sabiam que todas as operadoras de caixa falam dois idiomas? Todo mundo estuda, todo mundo trabalha para atender os turistas. As praias são cada qual mais linda, todos tem educação para atender bem o povo, bordado, coisa boa.

Aí você diz assim: “mas irmã Lia, eu vou no Nordeste só compro coisa cara”. Se vocês forem comigo, vocês vão encontrar *uns becos* que vendem coisa barata. Eu não sei aqui o que é beco, mas beco lá é coisa que vende coisa barata, da fonte. Ali tem tipo umas Rua Augusta da vida. A Liberato Barroso, em Fortaleza, tem a Pessoa Anta, que são os bairros mais *elevadinhos*. Você compra uma toalha bordada ali hoje, você vai comprar por uns quatrocentos reais, se você for no beco você compra por cem, oitenta. Um vestido bordado daquela coisa mais linda, você vai comprar por uns trezentos reais, ali pelo José de Alencar, vocês vão comprar muito caro, mas se vocês forem nos becos, vocês compram bem barato. Então é assim, a gente vive bem lá no Nordeste e aqui também. Mas irmã Lia, você comeria bode agora no natal? Se tivesse a gente comia, né? Mas eu vou comer é peru, agora eu sou paranaense. Menina, *oxente!* Eu sou paranaense [risos]. Deus abençoe.

Sílvia Gomes Bento de Mello: Lia, você é ótima. Eu queria perguntar se existe alguma coisa do natal, da sua infância ou enfim, da comida que você de alguma maneira come hoje ou não. Tudo é diferente aqui no Paraná mesmo e também essas receitas parecem ser muito demoradas. Vocês ficavam dias fazendo e preparando essas comidas de natal? Porque me pareceu que são comidas muito demoradas de se preparar.

Lia Sousa: Não *fia*. A gente matava o bode antes de amanhecer. De tarde já estava tudo pronto, tinha até linguiça pronta. Todo mundo se reunia e fazia. Você juntava o toucinho porco, aquela gordura de porco e moía tudo com a carne de bode. Fazia linguiça e ficava o gosto de linguiça e você jurava que era de porco, mas você pode comer no Nordeste e vai comer linguiça de bode pensando que é linguiça de porco. Tudo é de bode porque tem uma produção né. E você me perguntou se hoje eu faço isso: faço de vez em quando, não todo dia. Eu faço cuscuz, tapioca, essa semana eu fiz acarajé. Coisa boa. Então a gente vai fazendo as coisas conforme vai achando no mercado. Vamos fazendo e não esquecemos da terrinha. Agora eu vou assar as coisas, fazer as coisas no natal, mas eu também vou fazer o mugunzá, vou fazer as coisinhas da terra. Aqui tem também. É bom.

Sílvia Gomes Bento de Mello: Sim, cuscuz é bom demais. Comida baiana é uma delícia. Alguém quer perguntar alguma coisa pra Lia?

Baraque Belemer: Quero perguntar se você tem algum prato que você gosta muito de fazer você tem que adaptar, porque você não encontra o ingrediente aqui no Paraná?

Lia Sousa: Pois é. Isso que eu faço. Hoje eu fiz baião de dois. O baião de dois eu tenho uns empórios aqui que tem os feijões, mas são muito caros. Então eu faço com feijão branco. Faço baião de dois com feijão branco e fica a mesma coisa, porque o importante é o tempero. Se você for procurar devagarinho, tem manjeronas tem tanto temperos daqueles. Você vai fuçando ali e vai achando aí como você já sabe misturar um com o outro aí fica o gosto de casa. Então aqui no Paraná é fácil demais fazer comida nordestina porque tem tudo, tem até nordestino aqui, eu [risos].

Maria Regina Vargas: Lia, você é ótima comunicadora. Muito obrigada. Deu até vontade de comer buchada de bode, quem sabe um dia.

Lia Sousa: Eu faço eu faço buchada de bode. Faço bem feito mesmo e tem que ser limpo na hora. Matou o bode, já corre limpar tudo para não fazer a fermentação. Você já limpa tudo bem limpinho e já tempera. Aí daqui a pouco já vai terminando de fazer e já vai colocando no fogo e o cheiro já vai no meio do mundo aí de noite já janta [risos].

Maria Regina Vargas: [risos]. Está bom, obrigada.

Entrevista concedida, por Maria Lioba, integrante da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), através de uma roda de conversa cedida ao grupo PET História Unicentro, no dia 24 de abril de 2022.

Márcia Tembil: Gostaria de começar falando Lioba? Você que já teve as experiências das outras falas? Já sabe como funcionam as nossas conversas. Vocês que não conhecem a Lioba ainda, tem a oportunidade de saber um pouquinho sobre ela... Se você puder repetir Lioba... De onde você veio. Ela teve uma história de imigração que é importante ressaltar como se deu a fixação da família em um determinado território. Eu me lembro das receitas que vocês tiveram que adaptar por causa da ausência de alguns ingredientes aqui no Brasil. A história da mandioca [risos]. Então, nos conta um pouquinho sobre isso e sobre a sua constituição familiar. Como era a sua família – pai e mãe – sua rede familiar? E de uma forma geral, contar um pouquinho da sua própria história.

Maria Lioba: Então, eu sou de família de origem alemã. Meu pai veio da Alemanha em 1938, já minha mãe veio em 1939. Eles se casaram aqui no Brasil... São os únicos familiares meus que vieram para cá... Outros todos, ainda continuam lá na Alemanha, uns vivos outros não. Nós sempre convivemos com diversos elementos de origem alemã. Eu tenho muitas lembranças do meu pai, era uma pessoa muito culta. Ele era professor, inclusive veio para o Brasil para,

naquela época, ser professor em uma colônia de alemães – alemães católicos – que se formou na região. Porém ele ficou no cargo até o começo da Segunda Guerra Mundial, a partir daí ele foi proibido de continuar dando aulas. Aí ele foi obrigado a começar outro ofício. Nós líamos muito... nós éramos obrigados a ler muito, mas ler em alemão. O meu pai tinha uma biblioteca enorme. Na comunidade onde nós crescemos tinha uma biblioteca, onde todos os domingos... Após o culto... Buscávamos um livro. O meu pai nos acompanhava na biblioteca para dizer se o livro que emprestássemos, ia ser bom para nós. No próximo domingo, nós devíamos devolver o livro emprestado. Junto a esse livro que nós líamos individualmente durante a semana, o pai ainda lia para nós. Então essa é uma lembrança muito bonita que eu tenho do meu pai. Quando chegava à noite, nós sentávamos todos juntos para ouvi-lo ler para nós. Éramos oito irmãos, eu sou a sétima filha. Sentávamos todos ao lado dele: dois no colo do pai e ele lendo. Ao final ele dizia “agora terminou! [batendo palmas] Vamos! Vamos! Para cama!”. E a gente: “aaaa [som de reclamação]”. Igual as novelas hoje quando terminam, e a gente fica triste. Então essas são lembranças que tenho dessa parte cultural da minha família. Logo que eu aprendi a ler, escrever... a traduzir... Sem ter aulas de alemão em uma escola, eu fui morar alguns anos na Suíça. Quando cheguei à Suíça logo fiz uma entrevista com o diretor de um hospital. Ele logo me contratou como sua secretária executiva. Ele falou para mim: “Olha eu nunca vi uma pessoa nascer, crescer no Brasil e falar e escrever tão bem em alemão”, então isso foi graças aos ensinamentos dos meus pais, que sempre levaram isso bastante a sério. A respeito da alimentação, então já falei da outra vez, de que... A minha mãe teve que adaptar muitos pratos, por exemplo, lá na Alemanha se usavam nozes... E... E aqui no Brasil tinha que ser substituído pelo amendoim. Alguns ingredientes tinham que ser diferentes, mas ela conseguia adaptar, conseguia fazer as receitas exatamente como a minha avó fazia na Alemanha. Como a minha tia fazia... Adaptando as receitas. Eu lembro que fiz uma vez para compartilhar na UNATI, eu fiz um bolo de amendoim, que originalmente não é de amendoim. Ele se chama *frankfurt kerangs*. O que é *Frankfurt*? Uma das grandes cidades da Alemanha. Já *kerangs* quer dizer círculo, porque ele é feito naquela forma redonda, com um buraco no meio... Onde fica um círculo. Eu aprendi com a minha mãe a fazer com amendoim, e fica delicioso. Então são muitas outras coisas assim... Por exemplo... Na Alemanha se come muita batata inglesa se faz muito carne com molho... Stroganoff. A minha mãe também teve de adaptar estas receitas que tinham batata, pois logo no início, quando vieram não havia batata inglesa, mas sim, a mandioca. Minha mãe tinha de cozinhar a mandioca, fazer aquela carne com o molho, como era o costume, e assim comer a carne com mandioca. Ela sofreu um pouco no começo, porque ela não gostava de mandioca. Para falar verdade não era um sabor que ela fosse acostumada, mas a mãe fazia muitas receitas boas. A minha mãe voltou várias vezes a Alemanha, os irmãos dela de lá sempre pagavam passagem para ela poder

ir visitá-los. Geralmente nos intervalos do nascimento de um filho e outro. Ela ia e ficava dois ou três meses. Quando minha mãe ia para lá, era o pai que ficava cuidando de nós, e os irmãos mais velhos também. Aí quando ela voltava, trazia varias delícias e os temperos que ela era acostumada utilizar antes de vir para cá. Então a gente tinha um estoque para praticamente um ano, tínhamos aqueles temperos de sabores bem típicos da Alemanha. Naquele tempo já se plantava a batata inglesa, já se tinha uma produção, então a mãe já podia fazer (suspiro) algumas receitas. São lembranças muito bonitas. Ah! Outra coisa que eu falei – e até já dei o convite – no nosso grupo que nós íamos lá para a... *OKTOBER*... Para Itapiranga... O berço da *Oktoberfest*. Muitos pensam que o local de origem é Blumenau, mas o berço é realmente lá... Naquela pequena comunidade onde eu nasci. Um senhor... Inclusive foi meu padrinho – e que agora já é falecido – ele... Era... Músico, ele cantava e daí começou com pequenas reuniões... E hoje já estamos na quadragésima... Não me lembro ao certo, mas... No grupo lá tem, algumas fotos e vários vídeos que eu mandei. É a quadragésima segunda edição ou a quadragésima terceira alguma coisa assim, não me recordo ao certo. Então o berço da *Oktoberfest* é lá. E no tempo da *Oktoberfest* se faz o purê de batata, o *Schucrute*, o joelho de porco, uma linguiça também. Tem um açougue... se não me engano é perto de Londrina que tem uma colônia alemã... Lá que ela é fabricada, ela é própria, bem típica alemã... Então, aquela linguiça é cozida. Então esse é o prato típico da *Oktoberfest*. São consumidos também muitos doces... Os alemães gostam muito de doces: tortas, bolos, etc. A minha mãe fazia tortas e bolos deliciosos. Muitos ingredientes ela tinha que adaptar. Hoje eu faço tudo assim... Adaptado...

Silvia Gomes: Você ainda tem irmãos morando nessa região de Santa Catarina então?

Maria Lioba: Sim! Eu tenho, morando lá onde eu nasci no oeste catarinense... Eu tenho dois irmãos...e uma irmã que moram lá... Então a gente vai frequentemente para lá. Só que desde o início da pandemia não fomos mais.

Silvia Gomes: E os seus irmãos e irmãs ainda mantêm a culinária alemã também?

Maria Lioba: Sim! Bastante... apesar de que hoje já se mesclou muito com a cultura gaúcha. Muita carne, muito churrasco! Mas ainda muitos elementos persistiram “ah esse prato era como a avó fazia”. Avó se fala “*Oma*” em alemão. “Ah essa comida a *Oma* fazia”. Nós temos, por exemplo, dois bolos que nós chamamos de “*Oma Küche*”... São os bolos da *Oma*! Que a minha mãe fazia, então os netos e bisnetos já sabem, aquele era um bolo que a vovó fazia.

Márcia Tembil: É isso que eu gostaria de perguntar Lioba, se vocês transmitiram essas receitas para os membros mais jovens da família, se agora os netos os bisnetos também fazem?

Maria Lioba: Sim... Eu vi esses dias que a minha sobrinha postou um vídeo no grupo da família: com as filhas dela, com seis e oito anos. Sentada com as meninas em volta da mesa, fazendo os biscoitos como a minha mãe fazia. E as crianças ajudando no preparo. Ajudando a confeitando os biscoitos. Então... Continua essa tradição. Eu sinto que na minha família – são seis filhos meus - essa cultura já não existe mais com tanta força. Todos nasceram aqui no Paraná, e nós... Não sei... Parece que se perdeu um pouco dessa cultura. Talvez se deva ao motivo de que todos saíram de casa para estudar. Até a minha filha mais velha ontem ainda brigou comigo: “Mãe se você tivesse falado mais alemão comigo, hoje eu não precisaria estar me judiando tanto fazendo aula de alemão...”. Ela foi fazer alemão intensivo o mês de janeiro todo na Alemanha... Está estudando alemão por três horas por semana, porque ela quer fazer pós-doutorado na Alemanha... Aí nesse final de semana ela pegou no meu pé [risos].

Silvia Gomes: Essas receitas alemãs vocês fazem mais em dias especiais ou cotidianamente também?

Maria Lioba: ! Isso ainda se faz muito em dias especiais. Por exemplo, aquele bolo diferente é só nos finais de semana, ou só no domingo. Ainda é algo diferente. Eu vejo na minha casa, por exemplo: eu faço um bolo durante a semana... No final de semana eu faço o mesmo bolo. Então já não existe mais esse costume como eles tem muito lá. Lá tomam muito café juntos, também se reúne a comunidade toda em um café à tarde, cada um leva um bolo, muitas tortas de frutas e essas comidas que são bem típicas alemãs.

Márcia Tembil: Mas os bolos que você ainda faz no fim de semana ou mesmo durante a semana, são essas receitas de família?

Maria Lioba: Sim, são muitas dessas receitas...

Márcia Tembil: São muitas dessas receitas que você aprendeu com a sua mãe?

Maria Lioba: Sim.

Silvia Gomes: Na sua cozinha de todo dia, existe alguma marca alemã forte? Que você cozinha todo dia, na comida da segunda da terça da quarta de almoço? Ou ela é totalmente brasileira?

Maria Lioba: Nós gostamos muito de uma carne picadinha com molho que nós aqui chamamos de strogonoff. Mas é um pouco diferente do strogonoff, essa é uma comida que eu gosto bastante de fazer que, eu faço tanto com carne de gado, quanto com carne frango. Se parece com o strogonoff daqui só que ele tem alguns... segredinhos, que é ser servido com purê de batata.

Márcia Tembil: Purê de batata?

Maria Lioba: Sim! Se come muito!

André Küster: Como era feito com as carnes, pegava a galinha viva na hora e preparava? Como se fazia?

Maria Lioba: Era na hora.

André Küster: Mas assim como é que se fazia isso? Botava na água quente... Se fazia assim para depenar? Ou só tirava?

Maria Lioba: Então sempre que chegava uma visita, e acho que muitos que moraram na colônia sabem. Chega uma visita... Vai lá ao galinheiro... Hoje não, hoje tem... Carne de frango congelado, não precisa mais você ir ao galinheiro, pegar o frango ou a galinha e matar, na nossa época era assim. E o que se fazia muito - não sei se na Alemanha faziam também - mas devia fazer, porque na época, há muitos anos atrás, como não tinha eletricidade, portanto a carne era conservada na banha...

Márcia Tembil: Na lata né?

Maria Lioba: Na lata. Essa lembrança eu tenho de que nós fazíamos muito.

Márcia Tembil: É isso que eu ia perguntar como é que vocês armazenavam mesmo os alimentos? A carne era na banha? Àquela carne de lata?

Maria Lioba: Existiam algumas carnes que precisava consumir mais rápido. Eu me lembro que algumas se faziam no dia em que se abatia o animal, por exemplo, o fígado. Era uma carne que a mãe... Gostava muito de fazer, ela tinha um jeito todo especial de preparar. Então esse era consumido no dia.

Márcia Tembil: Então a carne era conservada na banha mesmo?

Maria Lioba: Sim, na banha.

Márcia Tembil: E as frutas e legumes? Eram feitos doces e conservas?

Maria Lioba: Sim, a minha mãe fazia muito isso... Tenho lembranças da época de natal, meus filhos ainda falam... Quando iam para a casa dos avós no natal. Se faziam bolachinhas confeitadas com temperos bem específicos. Era época de frutas, ameixa e pêssego. A minha mãe fazia muito o pêssego com ameixa, em caldas. As sobremesas eram pêssego ou ameixa em caldas. Se serviam juntos - a ameixa e o pêssego - com as bolachinhas. Quando eu faço aqui às vezes, ou a gente compra em maior quantidade, ou ganha pêssego ou ameixa eu faço esses doces. Só que não tem os biscoitos, aí todos dizem: "Estão faltando aquelas bolachinhas da Oma".

Nelson Miranda: A senhora falou que cresceu no interior certo? A maior parte dos alimentos eram vocês mesmos que produziam então?

Maria Lioba: Sim.

Nelson Miranda: Havia algum alimento que era comprado em mercearia, ou venda? Algum alimento que vocês não produziam?

Maria Lioba: Comprado talvez não, mas eu tenho lembrança que meu pai trocava. Levava arroz e trazia trigo. Eu não tenho lembranças de que se plantava trigo, na época. Portanto o trigo se comprava. O meu pai levava um saco de arroz e trocava por trigo.

Márcia Tembil: Onde eram feitas essas trocas Lioba?

Maria Lioba: Nas vendas, aquelas atrás do balcão. [risos] Acho que muitos se lembram como eram. Nós morávamos a quatorze quilômetros da cidade. Foi ali que meu pai conseguiu a propriedade, pois concederam 25 hectares para cada colono. Essa divisão já era feita lá na Alemanha. Meu pai quando chegou aqui não tinha experiência nenhuma como o trabalho na lavoura, minha mãe muito menos. Minha mãe era de uma família de médicos, o pai dela era farmacêutico. Minha mãe era enfermeira.

Márcia Tembil: Em que ano que eles chegaram aqui mesmo?

Maria Lioba: O meu pai em 1938 e minha mãe em 1939. Então foi com certeza muito difícil, mas quando chegaram já havia outros imigrantes que já estavam há mais tempo aqui. Que vieram de lá e já sabiam trabalhar na terra. Então o meu pai sempre ajustava alguém para fazer o trabalho até um tempo, depois os meus primeiros irmãos foram crescendo e ajudando com o trabalho. Eu sei de muita gente naquela época, e fala hoje ainda que passou fome. Nós nunca passamos fome, sempre tínhamos mandioca, batata doce, carne. Nunca passamos fome! Depois tínhamos batata inglesa. Já sabíamos o solo propício para cultivar a batata: “A batata inglesa tem que se plantar lá no lugar que tem mais areia”. Tínhamos muitas verduras também. A minha mãe tinha uma horta bonita, sempre tínhamos hortaliças. Os meus pais se casaram em 1939. Eu nasci em 1951, então eu nasci em um tempo em que eles já haviam se organizado, se estruturado na colônia. Mas os meus irmãos mais velhos – eu me lembro de haverem comentado – que tinham passado por muita necessidade.