

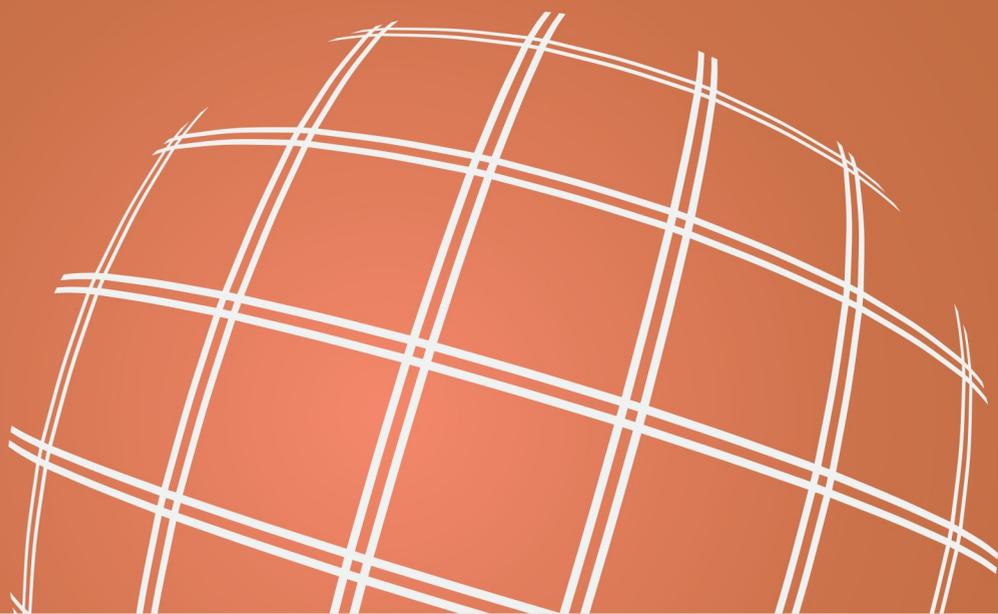
# Comida como narrativa

histórias de vida sobre experiências  
alimentares ao longo da vida

Samira Coutinho Figueiredo



Coleção E-Livro





**Comida como narrativa**  
histórias de vida sobre experiências  
alimentares ao longo da vida

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

**Reitora**

João Carlos Salles Pires da Silva

**Vice-reitor**

Paulo Cesar Miguez de Oliveira

EDITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

**Diretora**

Flávia Goullart Mota Garcia Rosa

**Conselho Editorial**

Alberto Brum Novaes

Angelo Szaniecki Perret Serpa

Caiuby Alves da Costa

Charbel Ninõ El-Hani

Cleise Furtado Mendes

Dante Eustachio Lucchesi Ramacciotti

Evelina de Carvalho Sá Hoisel

José Teixeira Cavalcante Filho

Maria Vidal de Negreiros Camargo



EDUFBA

Rua Barão de Jeremoabo, s/n - Campus de Ondina

40170-115 Salvador-BA

Tel: (71) 3283-6160/6164

[edufba@ufba.br](mailto:edufba@ufba.br)

[www.edufba.ufba.br](http://www.edufba.ufba.br)

Samira Coutinho Figueiredo

**Comida como narrativa**  
histórias de vida sobre experiências  
alimentares ao longo da vida

Salvador  
EDUFBA  
2014

2014, Autora

Direitos para esta edição cedidos à **EDUFBA**.

Feito o depósito legal

Grafia atualizada conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990,  
em vigor no Brasil desde 2009.

Projeto Gráfico

**Angela Garcia Rosa e Josias Almeida Jr.**

Capa e Editoração

**Josias Almeida Jr.**

Normalização

**Daniele S. S. do Nascimento**

Revisão

**Renata Brito dos Reis e Lucas Pacheco**

Sistema de Bibliotecas - UFBA

Figueiredo, Samira Coutinho.

Comida como narrativa : histórias de vida sobre experiências alimentares  
ao longo da vida /Samira Coutinho Figueiredo. - Salvador : EDUFBA, 2014.  
105 p. ; pdf. - (Coleção E-Livro)

Originalmente apresentada como dissertação da autora (mestrado)  
Universidade Federal da Bahia, 2011.

Modo de acesso: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/16683>

ISBN 978-85-232-1280-3

1. Preferências alimentares. 2. Hábitos alimentares. 3. Memória coletiva. 4.  
Nutrição - Aspectos sociais. I. Título. II. Série.

CDD - 641.3

Editora filiada à



*Dedico este livro aos meus pais Arthur e Edite.*



*À comunidade e às famílias do bairro da Boca do Rio/BA pela colaboração e pela solicitude em realizar as longas entrevistas. Agradeço também o apoio das equipes do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PGNUT/UFBA), do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC/UFBA), ao Professor Jesús Contreras Hernández por ter me recebido junto ao Observatório da Alimentação (ODELA) na Universidade de Barcelona (UB) e em especial à minha orientadora de dissertação de mestrado pela grande ajuda nos momentos de reflexão.*



# Sumário

Notas introdutórias	11
Dinâmica do bairro e da sociedade da Boca do Rio em torno do comer	25
O saber fazer culinário	41
Relações em torno do comer	53
O gosto da lembrança	81
Considerações finais	89
Referências	97
Sobre a autora	107



## Notas introdutórias

Foram tomados como inspirações inúmeros estudos realizados no campo das ciências sociais, que têm demonstrado que uma das possibilidades de estudar as sociedades humanas é a partir da comida.

Muitas questões foram levantadas para a elaboração deste trabalho: poderia as histórias de vida alimentar servir como um instrumento de reflexão dos sujeitos em suas práticas alimentares? Na prática, a autobiografia alimentar poderia revelar temas importantes que contribuiriam para a ciência da nutrição? As histórias de vida teriam utilidade na prática do nutricionista?

A alimentação não pode ser deslocada do emocional, do social, do cultural, da vida. Diez-Garcia (1997) nos mostra que as necessidades biológicas são importantes, mas que as socioculturais também o são e não se pode avaliar o impacto na mudança de uma prática alimentar instituída socialmente sem compreender as histórias de vida dos sujeitos e seus contextos socioculturais e históricos. Por isso, utilizar recursos que levem em consideração narrativas que abordem esse tema é importante para os estudos dessa natureza.

O contar histórias é uma das formas pelas quais os sujeitos e as comunidades compreendem seu passado, seu presente e seu futuro. Nessa discussão da narrativa, suscitam questões de como as narrativas sobre a comida (re)constroem a vida dos sujeitos, o que complexifica a questão, pois requer outro tipo de abordagem.

Foram utilizados grandes autores como referenciais para a realização e discussão desta pesquisa. Para o aprofundamento teórico sobre histórias de vida, foram utilizados autores como Daniel Bertaux (1999), Michel Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol (1996), Vera Pinto (2006) e também, Walter Benjamin (1985), nutricionista que utiliza autobiografias na nutrição.

A discussão teórica envolveu grandes pensadores como Bosi (2007), Halbwachs (1990), Pollak (1989), estudioso dedicado ao entendimento dos chamados “quadros sociais da memória” e defensor do pressuposto de que nossas lembranças permanecem coletivas justamente porque o

homem é membro de vários grupos (comunidades afetivas) e suas lembranças dependem da relação que este indivíduo estabelece com estes diferentes grupos, pois só nos lembramos de algo a que ainda estamos de alguma forma vinculados.

Para a discussão dos resultados, buscou-se na literatura da história da alimentação com suas peculiaridades e regionalidades. Foram utilizadas a obra de Cascudo (1983) e Montanari (2008) como principais referenciais teóricos para aprofundamento na história da alimentação e para pensar em comida como cultura.

Mas quando mais nada subsistisse de um passado remoto, após a morte das criaturas e a destruição das coisas – sozinhos, mais frágeis, porém, mais vivos, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis – o odor e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em sua gotícula impalpável, o edifício imenso da recordação. (PROUST, 2002, p. 47)

Com base na ideia proustiana e sua lembrança de suas *Madeleines*, antes de se discutir sobre histórias de vida muito utilizada como referencial teórico metodológico em estudos nas ciências sociais, é importante refletir sobre o componente essencial para que todo esse processo de lembranças alimentares ocorra: a memória.

A memória é o recurso humano de lembrança essencial para que o passado se torne presente nas narrativas dos indivíduos. (BERNARDO, 1998) Apesar de ser um ato individual, a memória liga-se a um contexto social mais amplo. Maurice Halbwachs (1990) não deixa de sublinhar que o indivíduo que recorda o faz enquanto membro de um grupo social. É nesse sentido, que as lembranças se apoiam, encontram a sua manutenção no grupo da qual fazem parte. A memória segundo Halbwachs tem um caráter social e se confirma através desta.

No entanto, não somente os acontecimentos, mas a maneira de ser e de pensar de outrora que se fixam na memória. (HALBWACHS, 1990, p. 60) Especificando ainda mais pode se sugerir que os sentimentos experimentados, também são zelosamente guardados e, no ato de lembrar, vêm à tona, com intensidade, filtrados, assumidos, criticados e preenchidos de novos significados a partir da vivência do presente. (BERNARDO, 1998)

Para Pollak (1989), há uma relação entre memória e a própria identidade, sendo a memória um fenômeno construído consciente ou inconsciente, como resultado do trabalho de organização individual ou socialmente. Pollak também define a identidade como uma imagem que a pessoa adquire ao longo da vida referente a ela mesma, a imagem que ela constrói e apresenta a outros e a si própria, em que o sujeito acredita na sua representação e também da percepção que este quer que os outros tenham de sua vida e identidade. (CARLOS, 2009)

Esta significação, como citado anteriormente pelo exemplo da obra de Proust (2002), ocorre à medida que a memória possui o seguinte movimento: sai do presente, vai ao passado e retorna ao presente. Desta forma, a memória associa, tanto ao passado quanto ao presente, as experiências de grupo que interpreta e reinterpreta o passado, dando sentido à experiência presente. Nesta perspectiva, os acontecimentos objetivos e subjetivos ocorridos no passado não são fixos, mas sujeitos as interpretações e reflexões à medida que o presente vivido pelo indivíduo ou por um grupo se transforma. (BERNARDO, 1998)

## **Narrativa como exercício da lembrança**

A narração oral é trazida pela voz; a voz exerce no meio humano uma função importante, o que ela transmite existe de forma espacial muito mais que temporal. A linguagem é movimento. Ela transporta as pessoas que falam e escutam para dentro do campo da correspondência. É nesse ponto que entra a memória com sua função de preservar o que foi narrado. Se a voz é presença, a narração oral é memória. (CRUZ, 2007, p. 32-33)

Se a narrativa é a expressão da memória, ocorre o mesmo processo: elementos novos são constantemente incorporados, tornando-se próprios de uma determinada narrativa, muitas vezes, a narrativa vai além, incorporando como memória, situações vividas ou imaginadas pelo “outro” e narradas como se as tivesse vivido, uma vez que há concordância e coerência com os seus pensamentos, pois a narrativa não se interessa pelo puro em si como a informação, e sim por essas construções de si que o sujeito faz bem como da representação de sua identidade (BERNARDO, 1998 apud JEDLOWSKI, 2003, p. 221):

O passado de cada indivíduo é, em certo sentido, aquilo que faz com ele ou ela seja o que é; mas sua imagem modifica-se de acordo com as questões que o presente lhe põe: a identidade é constituída principalmente pela memória, mas, se a memória pode ser analisada essencialmente como uma prática narrativa, também a identidade assume o mesmo caráter e se expõe às mesmas multiformidades e multidimensionalidade da narração.

Um dos autores que atenta para a questão da narração é Walter Benjamin (1985), no texto *O Narrador*. O autor trata de alguns aspectos característicos da narração e do narrador. Acerca da narração, ele afirma que clara ou oculta, ela carrega consigo sua utilidade. Esta pode consistir ora numa lição de moral, ora numa indicação prática, ora num ditado ou norma de vida – em qualquer caso o narrador é um homem que dá conselhos ao ouvinte. (BENJAMIN, 1985)

Tratar a narração como instrumento de continuidade de um processo social ou histórico é tratar que tais experiências narradas estão relacionadas a um fim. Para que haja uma forma de comunicação, é necessário que se tenha quem fale e quem escute, e, num âmbito social, que esta fala encontre um grupo de referência.

Da relação entre narrador e ouvinte existe o interesse em conservar o que foi narrado. Para Benjamin, a narração não está condicionada apenas à voz humana, mas faz parte dela a narrativa não verbal, que, de várias formas, sustenta o fluxo do que é dito, ou seja, não narramos somente com palavras, mas também com gestos.

A riqueza presente na narração oral não está apenas na voz de quem narra, mas na paciência de quem ouve. Para se narrar algo depende da relação de duas pessoas, ou seja, necessita-se de uma troca.

“A narração oral é fundamental para a formação do sujeito. Ela sempre foi reconhecida pelo valor da rememoração; dessa forma, é através da palavra que o passado é resgatado do seu esquecimento e do silêncio”. (CRUZ, 2007, p. 31) É através do compartilhamento de vivências de diferentes pessoas, ou seja, do ponto de vista individual, que será construída a memória coletiva, de maneira recíproca no sentido de complementaridade.

## **A voz da comida**

A relação que se estabelece entre a comida e a memória estão fundamentadas na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa.

A comida constitui assim um veículo para manifestar significados, emoções, visões do mundo e identidades. (AMON; MENASCHE, 2008)

O ato de comer junto – é um comportamento não automático que se liga de modo muito íntimo à nossa sobrevivência e às nossas emoções. Mesmo por circunstâncias impositivas os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção e carregada de profundos laços afetivos que podem ser levados na memória.

Fischler (2001, p. 7) considera o comer algo vital e tão íntimo, que incorporando o alimento, nós acendemos ao auge da interioridade. Vestuário, cosméticos, dentre outros, estão em contato apenas com o nosso corpo, mas o comer ultrapassa a barreira oral. “Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incertitude e da ansiedade.”

Comer, também por ser uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha. Para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das idéias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida ‘entra’ em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciada – ‘encarnado’ – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso ‘caráter’ que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. (MINTZ, 2001, p. 2)

Com essa reflexão espera-se compreender como rememorar e narrar as experiências alimentares resgatam emoções e significados, trazendo sentido e reflexão sobre si mesmos pelos sujeitos.

## **Comida e cultura**

O caldo básico da relação entre comida e memória é a cultura. Desta maneira, podemos compreender que os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. Segundo Brillat Savarin (1995) o prazer de comer e o prazer de estar à mesa são duas instâncias que articulam natureza e cultura. O primeiro envolve a fome, a necessidade, o segundo a reflexão, a inteligência e os requintes da civilização. Ao

estarem à mesa, as preferências alimentares renovam-se, recriam-se a partir da convivência. (PINTO, 2006, p. 209)

O que se come, na companhia de quem e o modo de comer expressam o nosso estar no mundo, falam das trocas sociais que estabelecemos e traduzem o grupo cultural que pertencemos.

Ela é apontada como elemento-chave não apenas para a sobrevivência dos indivíduos, mas também para a proteção e a socialização de seus componentes, transmissão da cultura, do capital econômico, e das relações de gênero e de solidariedade entre gerações. (CARVALHO; ALMEIDA, 2003)

O ser humano nos é revelado em sua complexidade: ser, ao mesmo tempo, totalmente biológico e totalmente cultural. O cérebro, por meio do qual pensamos, a boca, pela qual comemos, a mão, com a qual escrevemos, são órgãos totalmente biológicos e, ao mesmo tempo, impregnados de cultura. (MORIN, 2003)

## Tempo e memória

Uma tarefa problemática neste estudo é em relação ao material (auto)biográfico no qual se busca o ponto de vista desses indivíduos quando eram crianças e como lembranças da infância de adultos podem servir de fontes para compreendermos as experiências a partir de um ponto inicial escolhido que foi a infância.

Contudo, através da imaginação poética da história do adulto pode-se, às vezes, vislumbrar algo de como é ser uma criança. Numa autobiografia, a parte da infância pode ser lida como o produto de um diálogo entre a criança que o autor foi e o adulto que ele ou ela é então. As memórias de infância não são apenas parcialmente esquecidas, também são parcialmente lembradas. (GULLESTAD, 2005)

Contar sua vida não é apenas um diálogo entre escritor e leitor (ou entre contador e ouvinte), mas também entre o narrador e seus “eus” passados. É exatamente este aspecto de diálogo reflexivo que faz dessas narrativas de vida uma fonte concorrida e desafiadora para as ciências sociais.

São as experiências da infância que fornecem a base para a aprendizagem e a criatividade ulteriores. Por meio das mais precoces percepções do mundo, cada pessoa adquire algumas das idéias, imagens e metáforas básicas que, mais tarde, vão estruturar suas experiências no mundo e os sentidos que dão

a este. [...] A relação entre infância e adultez costuma ter uma natureza dinâmica, complexa e imbricada e, numa narração da vida, a reflexividade pode ser analisada como uma luta criativa entre as idades, [...]. Sua matéria prima é a experiência, mediada pelo corpo. (GULLESTAD, 2005, p. 516)

A comida é “Grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica quanto emocional, que guarda grande parte das lembranças de nossa infância”. (ACKERMAN, 1992)

A criança recebe do passado não só os dados da história escrita; mergulha suas raízes na história vivida, ou melhor, sobrevivida, das pessoas de idade que tomaram parte da socialização. Sem estas, haveria apenas uma competência abstrata para lidar com os dados do passado, mas não a memória. Enquanto os pais se entregam às atividades da idade madura, a criança recebe inúmeras noções dos avós e dos empregados. Estes não têm, em geral, a preocupação do que é “próprio” para crianças, mas conversam com elas de igual para igual, refletindo sobre acontecimentos políticos, históricos, tal como chegam a eles através das deformações do imaginário popular. (BOSI, 2007, p. 73)

Assim, Bosi (2007) afirma que à memória é atribuída uma função decisiva no processo psicológico total, posto que a memória permite a relação do corpo presente com o passado e, ao mesmo tempo, interfere no processo de representações. Pela memória, o passado não só vem à tona, misturando-se com as percepções imediatas, como também empurra, desloca estas últimas, ocupando o espaço todo da consciência. “A memória aparece como uma força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora.” (BOSI, 2007, p. 47)

Halbwachs (1990, p. 78) acredita que é na infância que:

A concepção de mundo por meio de lembranças feitas pela criança tem como base o meio onde se encontra e valores vivenciados por seus pais, no meio doméstico. A criança trabalha como objetos exteriores por meio de noções apreendidas com os pais. Seu espanto e medo vêm do castigo que experimenta ao perceber que se encontra em seu pequeno mundo. É criança, mas experimenta vivência de adulto.

O resgate do passado pela memória é o ponto de partida para o conhecimento. Produzir uma história de vida, e dar a ela a forma de uma biografia não se limita somente ao ato de registrar uma narrativa. Esse talvez seja o que há de mais visível ao se narrar uma vida. Ao narrar

sobre a vida, toca-se em questões profundas, pois, mesmo sem perceber e sem conhecer os domínios ou os seus modos de uso, nos sentimos intuitivamente confrontado a alguma coisa que se diz respeito à esfera íntima e privada. (BATISTA NETO, 2007)

Se o ato de relatar a vida e seu cotidiano mobiliza sentimentos, interesses, enfim, pode mexer com muitas estruturas até mesmo na reflexão de sua própria identidade, é porque sua produção não é ato social neutro nem isento, principalmente quando relacionado à comensalidade.

## **Narrativas alimentares**

Somente contar uma vida não resulta em aprendizado. Há distinção entre vivência (situações pelas quais o indivíduo passa enquanto vive) e experiência que é o resultado de uma análise do vivido, pois “[...] vivências atingem o status de experiência a partir do momento que fazemos um certo trabalho reflexivo sobre o que se passou e sobre o que foi observado, percebido e sentido.” (JOSSO, 2004 apud PINTO, 2006, p. 158)

Com algumas interrogações em mente, como estas e outras tantas mais que se apresentaram conforme o interesse da pesquisa, o investigador parte para a escuta/leitura das narrativas, interagindo com ela e ao mesmo tempo distanciando-se, buscando temas geradores que reflitam o sofrimento, a alegria, as dúvidas, o prazer, o trauma, o gesto, a fragilidade, a natureza e a cultura, o local e o global, a tolerância, a compreensão e a reflexão. Expressões de razão e emoção transformadas em palavras.

## **Campo de estudo – bairro Boca do Rio**

O mundo social escolhido para a realização desta pesquisa foi o bairro da Boca do Rio. Localizado na Orla Atlântica de Salvador e devido a sua amplitude apresenta áreas mais próximas da orla e outras mais distantes. É considerado, do ponto de vista social, um bairro periférico por abrigar uma população de baixa e média renda. A distribuição da população nas zonas mais proximais ou distais da orla guarda, em alguma medida, uma relação com o perfil social dos moradores. Nas áreas mais próximas da orla reside a população de renda média e na região mais interna do bairro, a população de renda baixa. (SANTOS; SERPA,

2007) Legalmente o bairro não existe, ou seja, criado oficialmente por lei. Sua existência é reconhecida devido ao seu processo histórico-cultural, isto porque a última divisão de bairros da cidade do Salvador data da época de 1960, período em que muitos bairros começaram a formar-se. (LÚCIO, 2010)

Assim, o bairro da Boca do Rio, como muitos outros da cidade ainda estavam em gestação. Seu reconhecimento legal passa a existir a partir da divisão Municipal em Regiões Administrativas, entretanto esta delimitação é composta por diversos 'bairros', englobando, além da Boca do Rio, o Imbuí, Pituçu e Patamares. (LÚCIO, 2010, p. 10)

Conhecida também por possuir habitantes de comunidade pesqueira, com paisagens anteriormente muito admiradas, sofreu mudanças arquitetônicas importantes nos últimos anos pela quantidade de prédios e condomínios residenciais construídos, além de um grande crescimento de estabelecimentos comerciais. A riqueza de historicidade do bairro é evidente, na qual a história do bairro e dos sujeitos se entrelaça, sendo uma fonte também de ricos detalhes sobre a vinda, como muitos relatam do “progresso” na região. Além da economia vigente no bairro há 50 anos traz informações, por exemplo, da comunidade pesqueira estabelecida na região, conseqüentemente, hábitos alimentares, peculiares desta comunidade.

Para conhecer mais profundamente os percursos históricos e sociais do bairro, foi realizada uma pesquisa através de textos publicados pela mídia escrita (jornais e revistas), na qual se pôde conhecer melhor um pouco sobre a origem do bairro e como se deu o seu crescimento demográfico.

De acordo com os registros históricos e os relatos dos moradores indicam que suas primeiras casas nas áreas onde, hoje, se localizam a Sede de Praia do Esporte Clube Bahia, a Rua do Caxundé e o Alto do São Francisco. Alguns pescadores que residiam próximo à orla deveriam deixar o local, dando lugar a um novo loteamento. Em troca, os proprietários do terreno cederam terras que formaram hoje a rua que se chama Caxundé, alguns consideram como uma indenização. No início, a maioria dos moradores eram pescadores, inclusive da modalidade “puxada de Xaréu”, realizada há mais de 200 anos.

As casas eram feitas de taipa, de madeira e com telhado de palha. Na década de 1960, ocorreu uma grande reviravolta, com a chegada

de centenas de famílias que residiam nas invasões do Bico de Ferro e de Ondina, retiradas com auxílio de aparato policial. O então prefeito Antônio Carlos Magalhães determinou a realocação nas imediações da embocadura do Rio das Pedras. A maioria dos moradores aguarda até hoje a regulamentação da posse do terreno, pois muitos não tiveram direito à escritura. O que pude perceber também em minha pesquisa que os moradores se valem da lei de usucapião.

Com a expansão do bairro, nos anos 1970, a Boca do Rio passou a ser moradia de diversos artistas e intelectuais e parte da juventude vanguardista da cidade. Entre estes destacam-se o diretor de teatro paulista José Possi Neto, sua irmã, a cantora Zizi Possi, e Luis Melodia. Mesmo com o crescimento da população, inicialmente o bairro não se verticalizou, a não ser na área em que foi construído o conjunto habitacional Guilherme Marback, com seus cinco mil moradores. No centro do bairro, os moradores tiveram de enfrentar sérios problemas por falta de rede de esgoto e pavimentação.

Por consequência deste novo modelo, as novas formas de ocupação do espaço rural e urbano possuem tamanha complexidade e têm causado variados problemas ambientais, tais como; a exumação da cobertura vegetal e, por conseguinte, a perda da biodiversidade;

[...] a poluição das redes de drenagem, do solo e do ar; o manejo inadequado dos resíduos sólidos, entre outros. Estes são apenas os problemas de ordem ambiental que assolam principalmente as cidades, não menos importante são os sociais, onde assistimos a uma crescente violência, sobretudo em função da extrema desigualdade na distribuição de renda e do desemprego estrutural resultado de bolsões de pobreza além da desigual distribuição de equipamentos e de serviços públicos. (SANTOS; SERPA, 2005 apud LÚCIO, 2010)

As primeiras aproximações no bairro evidenciaram um perfil socioeconômico relativamente homogêneo nas áreas de baixa renda. Os membros adultos das famílias têm baixa escolaridade (ensino fundamental ou médio), baixa renda e situação de emprego instável. Por outro lado, reconhece-se que o grupo pode, no primeiro momento, ser percebido como homogêneo, entretanto é no decorrer do processo investigativo que as distinções e particularidades se apresentam. Todas as observações foram registradas em diário de campo em momento posterior ao da observação.

Portanto, entende-se que o somatório de fatores resultou na atual configuração do bairro. Os principais responsáveis, que podemos registrar, em decorrência dos processos históricos de forma resumida foram: a especulação imobiliária, o processo de industrialização, por consequência o êxodo rural, as políticas econômicas das décadas de 1970 e 1980 – acarretaram uma perda salarial dos trabalhadores expandindo os espaços da pobreza. (LÚCIO, 2010, p. 20)

Os sujeitos colaboradores dessa pesquisa foram apresentados por uma estudante de doutorado que já estava trabalhando no campo, com a colaboração dos agentes comunitários de saúde do bairro, devido a algumas aproximações outras pesquisas realizadas pela Universidade Federal da Bahia (UFBA) e com a indicação dos próprios sujeitos da pesquisa. O objetivo do presente trabalho foi explicado aos colaboradores e com base neste perfil traçado, foram indicadas pessoas valiosas para participarem desta pesquisa. No decorrer da estadia no campo, novos sujeitos foram sendo convidados para participarem.

Optou-se por selecionar seis sujeitos na faixa etária a partir de 50 anos. A definição da faixa etária se deu por considerar as mudanças ocorridas no campo da saúde e da sociedade a partir da década de infância desses indivíduos, particularmente na cidade de Salvador. “Aqui que as narrativas autobiográficas tornam-se mais importantes na vida das pessoas com essas mudanças econômicas, sociais e culturais.” (SOUZA, 2006)

Na década de 1960, no período pós-guerra, representou grandes mudanças na sociedade brasileira, trazendo também inúmeras condições de desenvolvimento para todo país. E este fato não exceuiu o Estado da Bahia, que foi tomado por um intenso ideal renovador surgido a partir de grupos intelectuais. No âmbito da família também houve mudanças significativas:

Cabe ressaltar que importantes mudanças ocorreram com a família a partir dos anos 60. Ela perde seu papel regulador, e firma compromisso com o diálogo e com a comunicação. As reformas do processo institucional a que foi submetida provocaram em cada indivíduo a questão da responsabilidade em relação a si mesmo e ao outro – sejam pais ou filhos. (ANDRADE, 2002, p. 3)

Na mesma década, com a entrada da mulher no mercado de trabalho, a transição demográfica (incluindo a queda da fecundidade e o aumento da longevidade), o aumento de divórcios e separações, crianças, respaldadas por estatutos protecionistas, além das alterações econômicas

e sociais vivenciadas nesse período foram fatores responsáveis por uma nova configuração familiar e novos estilos de vida. É certo que outras instituições também foram responsáveis pela invasão à privacidade do sujeito e mudanças de comportamento no seio familiar. Foi nos anos 1960 e 1970 que houve especialmente a pressão do movimento feminista, movimento *hippie* ou contracultura e o tropicalismo no Brasil.

Para essa geração em questão, um aumento da longevidade, faz com que homens e mulheres vivam mais tempo, mesmo na condição de viúvos, mantendo seu próprio domicílio. Uma maior propensão entre divorciados e separados de residirem sozinhos, somado ao fenômeno de crescente ruptura matrimonial voluntária. (GOLDANI, 1993)

Na perspectiva anterior é que entendemos que a família brasileira, como parte ativa dos processos de mudanças sofreu rápidas e profundas transformações em suas tradicionais atribuições e que os papéis de cada um de seus membros sofreram redefinições.

Pôde-se observar, a partir da prática, como estimulados com a ideia de rememorar, relembrar, os sujeitos tecem teias de relação com o bairro, partilha períodos de dificuldades e mudanças sociopolíticas, e pelas dúvidas, dificuldades e desafios vividos. Ao compartilhar lembranças, os tempos individuais se cruzam com os quais também se relacionam percursos históricos da sociedade.

Para as entrevistas foi utilizado um gravador, as quais foram realizadas nas residências dos indivíduos com planejamento prévio e combinados dia e horário de acordos com a disponibilidade dos mesmos.

Também foi solicitada a permissão para a realização da gravação. Aos sujeitos foi solicitada sua colaboração à entrevista, ao que prontamente atenderam. As aplicações das entrevistas foram realizadas apenas pela pesquisadora deste estudo. Conforme Bauer, Gaskell (2002), o entrevistador não deve impor formas de linguagem não usuais do sujeito durante a entrevista, mantendo a interação e aproximando-se do sujeito para que ele sinta confiança neste.

O sujeito, no momento da entrevista, dispôs do tempo necessário para responder as perguntas, sem sofrer a interrupção do entrevistador, o qual o deixou livre para expor sua história, ou o que julgasse necessário. Deu-se o tempo necessário, de forma que “É preciso oferecer o tempo para que o entrevistado consiga reelaborar e transmitir em palavras aquilo que viveu”. (ALMEIDA, 2001, p. 147) Ao final das entrevistas, se procurou

perguntar se havia alguma coisa que o entrevistado julgasse importante e que porventura ainda não tivesse sido citado ou quando algum ponto da narrativa não tivesse ficado claro para o pesquisador, se retornava a este ponto para maiores esclarecimentos. Nesta pesquisa, os entrevistados, em sua maioria, retomaram o ponto mais relevante na sua concepção.

A análise de uma entrevista biográfica tem por objetivo explicitar as informações e significados pertinentes nela contidos. A maioria dessas informações e significados não aparece na primeira leitura, os significados vão surgindo a cada nova leitura. A organização do material recolhido foi sistematizada e algumas partes foram condensadas, sendo organizado no texto de acordo com os temas de acordo em consonância com o objetivo do estudo de forma que não se perdesse o seu caráter próprio. Além disso, se optou por agrupar e ordenar as narrativas por temáticas que se repetiram nas histórias de vida, em que a informação de certa forma se saturou. As categorias de análise não foram determinadas antes do trabalho de campo e sim construídas a partir dos dados coletados nas entrevistas.

A história de vida não é uma progressão contínua, mas um vai-e-vem sobre a experiência anterior de um indivíduo ou de um grupo, podendo se revelar estranha e às vezes sem lógica a um modelo de sucessão cronológica linear. (SANTOS; SANTOS, 2008)

Em relação ao entrevistado, a história de vida constitui um conjunto significativo para sua seleção, seus procedimentos, sua ordem narrativa. Organiza-se apenas com dificuldade a partir de uma reconstrução temporal definida. Corresponde muito raramente a um critério pré-estabelecido que reparte o passado e o futuro em relação a um presente bastante flutuantes que derrota a precisão e o final do tempo cronológico. (SANTOS; SANTOS, 2008, p. 718)

Definiu-se antes do começo da entrevista um ponto de partida temporal estabelecido por parte da pesquisadora. Esta definição é uma convenção arbitrária da parte do entrevistado-narrador, sendo escolhida pelo sujeito a melhor forma de narrar sua história.

As narrativas evidenciaram o quanto são robustas em se tratando de contextos alimentares, comprovando que a alimentação vai além do ato de conduzir o alimento à boca e de sua materialidade. Essa é contextualizada pelas crenças, sentimentos, situações, e está relacionada à história de vida de cada ser, e, conseqüentemente às pessoas que ajudaram

a construir cada narrativa. Cada experiência alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.

A presente obra será dividida em quatro capítulos. Para melhor compreensão das narrativas, optou-se por dividir por temas que girassem em torno das estruturas sociais do comer.

O primeiro capítulo se refere à aquisição e ao provisãoamento dos alimentos relacionada com a dinâmica do bairro e da sociedade e como a chegada da modernidade alterou as formas de se obter os alimentos. O segundo capítulo se refere ao aprendizado social alimentar dos indivíduos em que a mulher surge como papel central das primeiras experiências alimentares do indivíduo, do aprender a comer ao aprender a fazer. O terceiro capítulo se refere às relações em torno do comer, em que o comer junto e as relações humanas têm sua importância, entrecruzando com outros elementos como a religião, festividades, a natureza, o trabalho e a região onde vivem, ditando ritmos e costumes no ato de comer. O quarto capítulo se refere ao gosto da lembrança, capítulo dedicado às experiências alimentares marcantes narradas pelos sujeitos, onde as memórias do gosto e dos aromas trazem informações sobre a infância e as formas de se relacionar com a comida que fazem os sujeitos carregarem as lembranças consigo até hoje.

# Dinâmica do bairro e da sociedade da Boca do Rio em torno do comer

A Boca do Rio já possui um nome sugestivo pelo tema que se irá tratar: a comida. Ou seja, a boca, órgão que inicia toda a jornada gastronômica e fisiológica, cheia de simbolismos e história. Sugestivo para nós pesquisadores, particularmente da área de alimentação e nutrição, que ainda estamos iniciando alguns “processos digestivos” nesse tema tão interessante, inesgotável e sempre complexo, coerente e contraditório. Foi uma escolha muito rica, na qual os participantes desta pesquisa doaram uma parte do seu tempo, muitas vezes até mesmo nos finais de semana, e grande disposição em atender às solicitações da presente pesquisadora. A Boca do Rio possui histórias fascinantes, como a importância da pesca, a história recente de urbanização do bairro, ao mesmo tempo em que se entrelaçam nas histórias de vida desses sujeitos.

## A pesca de xaréu na Boca do Rio

A formação do bairro está também relacionada a um fluxo migratório em busca de trabalho na pescaria. As casas eram feitas de taipa de madeira e com telhado de palha. Na década de 1960, ocorreu uma grande reviravolta, com a chegada de centenas de famílias que residiam nas invasões do Bico de Ferro e de Ondina, retiradas com auxílio de aparato policial. O então prefeito Antônio Carlos Magalhães determinou a realocação nas imediações da embocadura do Rio das Pedras. (FERREIRA, 2008)

Deste modo acentuaram-se as ocupações do espaço urbano, resultando em grandes problemas de ordem social e ambiental. Na década seguinte – em 1960 – o processo de chegada de novos habitantes não resultou de um processo diferente, pois novamente a especulação imobiliária – em consonância com o Estado – realocou centenas de famílias oriundas da invasão ‘Bico de Ferro’ e de Ondina para próximo das margens do Rio das Pedras. Ali existia um manguezal bastante exuberante, hoje não se encontra mais nenhum vestígio deste tipo de vegetação. (LÚCIO, 2010)

A maioria dos moradores aguarda até hoje a regulamentação da posse do terreno, pois muitos não tiveram direito à escritura, segundo o relato dos próprios moradores que se valem da lei de usucapião. Uma das primeiras ruas a serem formadas foi a do *Caxundé*.<sup>1</sup> “*Esse lugar aqui, aqui só tinha mato, e caxundé [...] aqui tinha muito caxundé [...]*”. (Fátima)<sup>2</sup> Em um segundo momento (ainda na mesma década) as ocupações foram se formando na Rua do Caxundé, por famílias que residiam no Largo da Armação, onde seria implementado um loteamento. Portanto, os novos moradores da Boca do Rio foram praticamente expulsos do local que residiam para morar sem qualquer amparo do Estado. No início as habitações eram constituídas de taipa e madeira com tetos de palha. (LÚCIO, 2010)

A pesca era de fundamental importância para a subsistência das famílias que viviam no bairro. A pesca ainda é praticada por lá em pequena escala, mas muito da relação que tradicionalmente permeou a atividade pesqueira se perdeu ao longo dos anos, não sendo mais a atividade principal.

A maioria das famílias que vivem hoje na Boca do Rio é remanescente dos pescadores que trabalhavam na rede de Xaréu.<sup>3</sup> Interessante que nenhuma outra modalidade de pesca era tão importante como a pesca de xaréu, uma técnica de antepassados africanos que foi praticada por séculos naquela região. Como diz Cascudo (1983, p. 234), que “A pesca de xaréu é um episódio de trabalho, de canseiras, mas, como todo episódio árduo da vida dos negros baianos, é também de beleza, de poesia, de música e de cantos”. Nos relatos, percebemos essas nuances (trabalho árduo, beleza e dificuldades) no cotidiano dessa comunidade pesqueira. Uma vida dura, situações de insegurança alimentar, ao mesmo tempo repleta de lembranças de uma “época boa”:

---

1 Espécie de palmeira de pequeno porte encontrada em toda a extensão do Parque. Suas folhas são pintadas e usadas como ornamento em épocas festivas, assim como em trabalhos artesanais. Aparentemente não está ameaçada de extinção no local.

2 Os nomes das pessoas entrevistadas são fictícios.

3 Xaréu – “Peixe abundante, mas ordinário do Brasil. (dicionário da língua portuguesa). Como se vê, mais uma vez, falha a linguagem dos dicionários. Se o leitor é incauto, nunca mais o nome do xaréu lhe soar bem aos ouvidos. E, se alguma vez lhe servirem à mesa a carne escura do peixe, ele repelirá porque já leu na palavra autorizada dos gramáticos que se trata de um ‘peixe abundante mas ordinário do Brasil’. E recusará para exigir um robalo, uma cavala e, talvez, um salmão do Canadá”. (CASCUDO, 1983, p. 234)

Janete fala de momentos regidos pelo ritmo das estações e das condições de pesca: “[...] *Tinha ocasião que tava bem, né? Pescador de xaréu só tinha dinheiro no verão. Mas como gostava de beber, gastar, esquecia do inverno. No inverno não dá nada! Chovia muito, era temporal não tinha como pescar [...]*”.

Maués e Maués (1976 apud WOORTMANN 1978) que pesquisaram o cotidiano dos pescadores, também encontraram uma rotina similar:

O pescador, entretanto, é quem menos ganha. Depois de uma semana inteira no mar, se a pescaria for feliz, ele retorna com algum dinheiro, que muitas vezes é gasto inteiramente no sábado, ao pagar suas dívidas no comércio, fazer algumas compras e tomar uma boa bebedeira.

Janete no momento da entrevista deixava transparecer a tensão que se sentia quando o inverno chegava e a falta de perspectiva de provisão de alimentos naquela temporada. O peixe como veremos mais adiante, tinha uma importância na mesa dessa comunidade.

A palavra fome não apareceu nos discursos, o que não quer dizer que talvez ela não tenha existido, mas também não quis ser lembrada ou comentada, como Fátima conta: “*no pouco ou no muito, todo mundo comia!*” Uma expressão interessante considerando o possível contexto de insegurança alimentar. Uma vida simples, mas que de alguma forma, a comida não faltaria na mesa. “*Não foi tão difícil quanto seria no interior. Mas na maneira do possível nunca faltou nada [...] na mesa era feijão com arroz, de noite uma sopa, um café com pão [...]*”. (Eliane)

Como a proposta era narrar suas histórias de vida, percebi que estas sempre queriam relatar o máximo de experiências positivas, sendo que as experiências negativas ficavam em um segundo plano, como algo que havia passado e sido superado de forma positiva, como um aprendizado de vida. Quando contavam alguma história triste vivida no passado, as expressões no rosto eram de riso ou de resiliência.

A pesca de Xaréu, apesar de ser uma atividade meramente masculina, toda família participava de uma forma ou de outra em alguma etapa dos inúmeros processos dessa atividade. As mulheres costuravam a rede, algumas mais “abusadas” segundo as entrevistadas, iam ajudar a puxar a rede; as crianças ajudavam a limpar os peixes etc., como podemos perceber na fala de Janete: “*A rede de xaréu só colocava hoje e só ia buscar amanhã, era grande, e aí ia homem e mulher pra ajudar a puxar, eu mesma ia ajudar [...]* As mulheres daqui costuravam a rede [...] minha família vivia só

da pesca”. Vale lembrar que a pesca não era uma atividade autônoma, era um serviço de jornada assalariada, existia um proprietário (sr. Hans), que repassava o percentual de lucro para os pescadores,<sup>4</sup> como confirma Cascudo (1983, p. 235):

O pescador não pode arcar com a despesa de uma rede de xaréu. A turma de uma puxada compõe-se nada menos de sessenta e três homens: um chefe, um mestre da terra, um mestre do mar, vinte atadores, vinte homens da terra. Todos assalariados, ganhando certo por dia, quer a pesca seja compensadora, quer haja greve dos xaréus suicidas. É a rede feita na colônia pelos próprios pescadores, eles, suas mulheres, seus filhos que se empreitam para tecer a grande malha. Custa hoje uma pequena fortuna, indo a mais de cem mil cruzeiros, pois se vai um mundo de matérias-primas para sua execução, tonelada e meia de fio grosso e forte, mil metros de cordas, meia tonelada de chumbo que ainda será derretido e trabalhado. Com este material e cinco meses de trabalho, pago por braça, a rede está pronta.

Apesar de inúmeros relatos considerando aspectos positivos sobre a modernização do bairro, que proporcionou mais acesso a inúmeros serviços (saúde, alimentação, entretenimento etc.) como veremos adiante, o fim da pesca para aquela comunidade acarretou de certa maneira a desestruturação financeira de algumas famílias, pois a pesca era sua profissão principal e depois do término da casa da “pedra”,<sup>5</sup> por motivos diversos como morte do proprietário, desavenças entre trabalhadores que culminou na venda do local para outros fins (restaurante). *“Aí no momento que ele morreu (proprietário), ficou a cabeça da rede que tomava conta de tudo, mas não deu certo, alguns morreram, aí desistiram [...]”*. (Janete)

Muitos desses pescadores se aventuraram em outras atividades em profissões como as de pedreiro, carregador, serviços gerais, sendo empregos considerados instáveis. Nesse contexto, entrava o auxílio da mulher, que com seus dotes culinários ia vender quitutes e comida para ajudar na renda familiar. Na casa de algumas entrevistadas, o cônjuge ou companheiro às vezes estava presente, pelo motivo de estarem desempregados ou aposentados pelo INSS, alguns estavam também passando por problemas de alcoolismo. Muitos pescadores também acabaram

---

4 Realidade que foi representada no filme *Barravento* de Glauber Rocha (1961), que aborda as questões sociais em torno da pesca de xaréu.

5 Local de encontro para pescaria, no Jardim Armação. O local guardava todo o material da pesca, como a rede de xaréu e outros equipamentos. Anteriormente, a Casa da Pedra, era um armazém que “guardava” africanos como que guardava mercadorias amontoadas. *Blog da comunidade da Boca do Rio*. (FERREIRA, 2008)

saindo da região ou voltando para seu local de origem, quando a Casa de Pedra findou por volta de 1980.

Cascudo foi um dos autores que mais detalhou a prática da pesca de xaréu, nos dando a possibilidade de sentir e imaginar como se dava esse tipo de atividade. Além disso, eram marcadas por ritos religiosos, canções e cheia de significados:

De outubro a abril, os xaréus vão para o norte em grandes cardumes para a desova, procurando climas mais quentes para cumprimento de sua missão procriadora e é nesta época que os pescadores das praias dos subúrbios de Salvador lançam-se à sua tarefa. Em Chega Negro, em Carimbamba e na Saraiva cumprem os mesmo trabalhos dos seus antepassados, trabalhos que vêm dos tempos da colônia, do Império, da República até nossos dias. E esta tradição não morre, mesmo porque dela depende a subsistência de centenas de famílias, que todos os anos se repete, como o mesmo cerimonial, com os mesmo rituais, podemos dizer, com que se procedia nos tempos passados. [...] Estão cansados os pescadores: o chefe, os mestres, homens do mar, homens da terra, os atadores. Tranqüilos, porém, comentam o sucesso ou o insucesso da pesca, recebem a refeição trazida pelas suas mulheres, pelos seus filhos, seminus, molhados, integrados numa profissão que futuramente será a deles. Porque primitiva é a sua vida, a vida de quatrocentos anos dos pescadores dos mares de Pituba, de Armação, de Itapoã. Vida dos mocambos, da refeição simples, vida primária, sem escolas, sem conhecer o conforto material, tendo apenas a riqueza de uma paisagem que Deus lhes dá de graça. [...] E, mais uma vez, o mistério das colinas da Bahia desce às praias. E revela-se na própria vida de seu povo no seu próprio trabalho, nas suas próprias canseiras, revestidas de tanta música pura, de tão nativa e fonte de poesia. (CASCUDO, 1983, p. 235, 242)

## A chegada do progresso

Interessante foi perceber que em algumas narrativas aparece a palavra progresso e como este foi “entrando” no bairro. Além disso, narrou-se reflexivamente as consequências positivas e/ou negativas sob o olhar destes moradores e como foi se modificando a geografia do bairro, a forma de viver e conseqüentemente na forma de se alimentar desses indivíduos.

Essa percepção de “progresso” como modernidade é importante para refletir sobre a ideia de ordem e progresso instaurada a partir do século XIX. A respeito disso, era

[...] o objetivo que o homem ocidental se propôs a perseguir para a realização de seu modo de vida e de comportamento e que terminou por constituir-se em um processo, encarado como evolutivo, que deve ser prosseguido”. (NASCIMENTO, 1996, p. 19)

Segundo Risério (2004, p. 586), pouco havia mudado em Salvador, segundo ele, “estagnada” desde o século XIX, onde até o número da população continuava a mesma. Houve uma espécie de “urbanismo predatório” no início do século XX, sem grandes mudanças substanciais na estrutura da cidade.

Só a partir da década de 1940, que se pôde considerar como marco o crescimento da cidade. Foi necessário um planejamento urbano para a cidade. Após inúmeras construções sob o comando de diversos governadores, como hotéis, estádios e avenidas, “[...] foi aí que principiou não uma simples ‘reforma’, mas uma espécie, de redimensionamento da realidade urbana da Cidade da Bahia.” (RISÉRIO, 2004, p. 587) Assim, como também a escritora Hildegardes Vianna recorda uma época em que a distribuição da população da cidade se dava por grupos étnicos e a sociedade aristocrática preservava lugares e posições demarcadas para a população negra. (MATOS, 2008, p. 30)

No bairro da Boca do Rio não foi diferente. Importante destacar que a ideia de progresso segundo os sujeitos foi referente à chegada da urbanização, como o asfaltamento das ruas, a chegada da luz elétrica, água encanada, ou seja, o saneamento básico. Introdução de alguns serviços de transportes e saúde, sendo esses considerados fatores positivos da chegada do progresso no bairro.

O aspecto considerado positivo que mais chamou a atenção foi a melhoria das moradias, as casas por serem de taipa, era motivo de “vergonha” por parte dos moradores. “A gente ficava com vergonha daquelas casas de taipa [...] não era assim como agora, cimentado” (Lara). As ruas não eram pavimentadas, não havia luz elétrica e água encanada. “O bairro mudou muito [...] botou essa luz aqui. ‘Apilou’ que era areia, de barro. Ai o progresso foi entrando [...]”. (Fátima) “Agora com o progresso, é que agora tem várias casas. As casas eram tudo de taipa com palhoça”. (Janete) Muitas mudanças foram consideradas recentes e esperadas por todos no bairro.

*Já faz mais de uns dez anos [...] porque não tinha água, não tinha luz [...] não era asfaltado [...]. Depois, de tanto eles veem a gente assim sem água [...] um*

*grande da Embasa botou um chafariz lá em cima [...] aí a gente ia pegar água lá em cima [...] aí foi indo [...] foi indo [...] foi indo [...] apareceu essa pista aí [...]. (Lara)*

Quanto aos serviços de saúde muitos relataram ter passado por alguma dificuldade, quando precisou de atendimento e o bairro não possuía tais serviços.

*[...] pra gente ir ao médico [...] não tinha como [...] eu botava assim na cadeira a pessoa que tava doente e levava até lá na pista [...] passava pelo Aeroclube [...] e a pessoa ia sentada e outra segurando assim (gesticula) na rede [...] ficava esperando a condução pra levar [...] porque o pronto socorro não tinha aqui. (Martha)*

Apesar das melhorias, o progresso “trouxe” a violência para o bairro de acordo com a concepção das entrevistadas, não sendo mais um lugar seguro como antigamente, onde todos podiam andar e viver despreocupadamente. “As portas eram porta de palha, que porta de palha tem segurança? Hoje em dia, quem vai fazer isso? Hoje em dia fechado ainda corre risco!”. (Fátima)

Segundo as entrevistadas o bairro possuía um perfil bem familiar, considerado uma comunidade. Havia um ideal de segurança, no qual todos do bairro se conheciam pelo nome e possuíam algum vínculo familiar, sendo agora um bairro de “estranhos”. Era um local considerado tão tranquilo que se podia sair sem medo. “Saía daqui por aqui tudo, era mata fechada, não tinha negócio de ladrão [...] essas coisas [...] o cinema da gente era o mato (risos)!”. (Janete)

*A gente ia pelas dunas de areia [...] ficava brincando [...] circulando. Não tinha nada [...] não metia medo [...] Hoje em dia a gente manda a menina (neta) pra escola aqui [...] eu tenho medo, quando passa do horário de chegar a gente fica logo preocupada, minha pressão logo sobre [...] até no colégio ta metendo medo [...] aqui na rua tem se dado vários casos [...] Naquele tempo não!. (Janete)*

Enquanto eram levadas a refletir se afinal o progresso seria bom ou ruim, havia um sentimento dúbio em relação a esse tema. Quando relacionada à alimentação e ao acesso a alimentos, bens de consumo e de serviços os próprios sujeitos concluíram ser positivo em alguns aspectos. Como vemos: “Em algumas coisas o progresso melhorou e outras

*pioraram, como por exemplo, a carestia das coisas! Naquele tempo não era tudo tão caro assim não! Não tinha muita coisa, já estava acostumada naquilo mesmo [...]”.* (Janete)

Apesar do sentimento de nostalgia em relação ao passado, poucos afirmaram preferir a situação em que viviam naquele momento da vida. Pode-se perceber relatos similares na obra da folclorista Hidalgades Vianna (1994), a repetição de palavras como “antigamente” e “outrora” marca de maneira explícita a distância imputada entre o tempo descrito e a atualidade, como se esse tempo ficasse congelado em um tempo passado.

A modernidade definida pelos sujeitos como a “chegada do progresso” pareceu por vezes desafiar a manutenção de certas práticas culturais antigas em relação à nova dinâmica social e cultural estabelecida. Diante da nova configuração do bairro relatado por esses sujeitos, o progresso e modernidade dificilmente eram ligados a palavras pejorativas, pelo contrário, estava ligado ao bem-estar, facilidades de acesso e ao conforto. “*Aqui ficou uma cidade [...] açougue [...] mercadinho [...] a nona delegacia [...]”.* (Lara)

Não foi pretensão do estudo reconstruir a história do bairro, mas alguns fatos interessantes vieram à tona naturalmente nas memórias individuais de cada sujeito. A memória coletiva se apresenta em uma sociedade através da composição de várias memórias individuais, a partir da convivência em sociedade, ou em grupos dentro de uma sociedade, sendo construídas e simuladas. (HALBWACHS, 1990, p. 43) Apesar de ser um ato individual, a memória liga-se a um contexto social mais amplo. O mesmo autor não deixa de sublinhar que o indivíduo que recorda o faz enquanto membro de um grupo social. É nesse sentido, que as lembranças individuais se apoiam, encontram a sua manutenção no grupo da qual fazem parte.

Quando os sujeitos precisam constituir seu discurso identitário, recorrem à memória histórica para fixar os elementos que, no passado, constituíram a vida grupal e foram utilizados para caracterizá-los. (MATOS, 2008, p. 50)

Pôde-se observar, a partir da prática, quando estimulados com a ideia de rememorar, lembrar, os sujeitos teceram teias de relação com o bairro, partilharam períodos de dificuldades, dúvidas, desafios vividos e até de mudanças sociopolíticas ocorridas. Ao compartilhar lembranças, os tempos individuais se cruzam, também se relacionam esses

percursos históricos da sociedade. (HALBWACHS, 1990) Ao longo de toda a discussão irei corroborar com o conceito de Halbwachs sobre memória coletiva.

## **Mudanças no tempo, no espaço e no comer**

Nas narrativas, pôde-se perceber que a chegada do progresso foi um acontecimento de certa forma marcante na vida dessas pessoas e de suas famílias. As mudanças ocorridas no bairro, a mudança da geografia do local, afetaram também o modo de viver e, conseqüentemente, os sujeitos tiveram que se adaptar a essas novas demandas e necessidades que provocaram por seu turno, mudanças nas formas do comer e de como concebê-la. Antes a terra fornecia opções e variedade de alimentos que complementavam a dieta.

*A alimentação vinha da própria terra mesmo! Tinha terreno que tinha pé de feijão de corda, tinha um pé de abóbora, pé de melancia, nascia um pé maxixe do nada! Você já ia ali, já catava, já tirava e fazia a comida. Aquele terreno não tinha ninguém [...] nascia pé de mamão, nascia tudo! (Janete)*

Essas mudanças foram suficientes para dar uma guinada nos estilos de vida e nas relações sociais dos indivíduos e da comunidade em suas práticas alimentares, em suas tradições e nos ritmos da comensalidade. O objetivo do estudo de reconstruir as histórias de vida dos sujeitos através da alimentação traz à tona muitas questões referentes às práticas alimentares dos sujeitos no presente. Contreras e Gracia (2005) afirma que, saber como os alimentos são adquiridos, por quem são preparados e como são manipulados contribui para o enriquecimento das informações sobre o funcionamento da sociedade. Quando se descobre onde, quando e por quem são consumidos os alimentos, ter-se-á as condições de deduzir, parcialmente, o conjunto das relações sociais que prevalecem em determinada sociedade.

Ao valorizar a dimensão cultural do comportamento alimentar, Freitas (1996, p. 2) afirma que, na comida, mesclam-se valores simbólicos antigos e modernos (inclusive de características regionais) a padrões socioculturais das diversas instâncias do conhecimento: “[...] a comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos

costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade no mundo, em qualquer que seja a sociedade.”

Foi interessante perceber que enquanto narravam suas histórias, os sujeitos faziam uma retrospectiva do que era a vida hoje, comparando com a de antigamente, havia mais uma vez um sentimento de dualidade; de como os tempos de outrora os alimentos eram mais saudáveis, mas preferiam as facilidades de hoje como vemos em algumas narrativas a seguir: “Quando eu vejo na televisão um lugar de barro [...] de areia [...] me dá vontade ir pra esse lugar! [...] mas hoje tem mais recurso que antigamente [...]” (Fátima); Martha em sua fala coloca as facilidades de se comprar no bairro nos dias de hoje: “Agora é tudo fácil! Porque antigamente tinha aquela dificuldade, hoje é só chegar ali e comprar!”.

Dentre os motivos mais citados nas narrativas que contribuíram para a mudança dos hábitos alimentares, destaca-se a facilidade ao acesso a esses alimentos, tanto financeiramente quanto na mudança da estrutura comercial, já que houve um crescimento expressivo de mercados, feiras e restaurantes na região. A maioria das entrevistadas presenciou a chegada dos primeiros mercados e feiras na região, da precariedade de como tudo começou e do desenvolvimento recente que se deu no comércio nos anos de 1990. Posteriormente, muitas pessoas se deslocaram de outros bairros de Salvador para morar na Boca do Rio justamente por essa nova estrutura de serviços, como aconteceu com Eliane:

*Não tinha mercado aqui [...] tinha um pequenininho lá no final de linha [...] O Bom Preço<sup>6</sup> já existia [...] Quando a gente comprou essa casa não existiam prédios [...] eu decidi me mudar para o bairro porque era um bairro novo [...] tava crescendo [...].*

Outro aspecto importante que foi citado foi de como se havia a possibilidade de obter seu próprio sustento através do que a natureza oferecia, muitos alimentos como frutas e leguminosas vinham da própria terra. São inúmeras frutas citadas, frutas exóticas que não existem mais ou são difíceis de encontrar. Hoje não existe mais a cultura de subsistência alimentar nessas condições pelas razões citadas anteriormente.

O discurso de Janete mostra uma riqueza de variedades de frutas e legumes que existiam no bairro:

---

6 Grande rede de supermercados.

*Tinha chupa chupa,<sup>7</sup> ananás,<sup>8</sup> você sabe o que é? Já ouviu falar? O ananás e o chupa-chupa parecem um abacaxi, mas se tira e come tal como os bicos de jaca, e aqui não tem mais nada! Ali a gente tirava do pé bacupari,<sup>9</sup> q u e era uma fruta, caxundé, cambucí,<sup>10</sup> isso tudo a gente catava ali [...]. (Janete)*

O próprio nome de uma rua do bairro onde se realizou a maioria das entrevistas se chama Rua do Caxundé, devido a grande quantidade dessa fruta que crescia no local: *“Por pouco a gente via os Caxundés brotarem dentro de casa. Acabou se tudo por causa do progresso! Você via os caxundés brotar dentro de casa [...]”*. (Janete)

Um importante referencial alimentar cultural que havia no bairro eram os dendezeiros. A palmeira do dendê foi cultivada ao redor da cidade de Salvador, o maior centro demográfico da época, onde a presença africana tornou-se marcante. O dendezeiro assume aqui, acima de tudo, uma importância religiosa. A existência da palmeira na Boca do Rio se deve ao seu significado de árvore sagrada do candomblé,<sup>11</sup> dado que sua existência no local não era utilizada para extração do azeite. (SOUZA JUNIOR, 2007, p. 104-105) Foi percebido mesmo que discretamente uma descaracterização cultural do local com a vinda da “modernidade” para o bairro, visto que por coincidência ou não alguns terreiros de candomblé saíram do local. O progresso de fato trouxe mudanças drásticas na geografia local. Acabaram-se as matas, as frutas, os rios que eram utilizados como água para beber e lavar roupas foram aterrados ou poluídos. Houve o relato de que a partir daí surgiu a necessidade de passar a ter mais gastos com a aquisição de alimentos para o consumo diário:

---

7 Fruta não encontrada nos dicionários ou catalogada.

8 Termo atribuído ao abacaxi no português europeu.

9 O fruto do bacupari (*Garcinia Gardneriana*) pode ser encontrado no Brasil da região Amazônica ao Rio Grande do Sul. Hoje em dia é muito difícil encontrar uma árvore dessa fruta, principalmente em regiões urbanas.

10 O cambuci ou cambucizeiro é uma árvore frutífera nativa da [Mata Atlântica](#), ameaçada de extinção. O nome cambuci é de origem indígena e deve-se à forma de seus frutos, parecidos com os potes de cerâmica que recebiam o mesmo nome.

11 “A palmeira teria nascido da semente lançada por Olodumaré e caída sobre as águas, crescendo e servindo de abrigo, amparo e proteção para os sete príncipes que teriam vindo fundar as cidades” (SOUZA JUNIOR, 2007, p. 102)

*Se a gente chegasse aí na Armação, tinha um terreno, aqueles pés carregados de maxixe, ali era feijão de corda, a gente tirava um bocado, língua de vaca<sup>12</sup>, essas coisas [...] era tudo mais fácil! Outro dia mesmo eu tava dizendo: nunca mais comi um feijão verde! Pra comer tem que comprar! E você não vai comprar aquela quantidade que a gente tirava [...] você vai comprar os molhos! (Janete)*

Percebe-se um uso grande desses alimentos, além de certo tipo de dependência dessa prática de coleta antigamente, pois não plantavam nem cuidavam dessa terra.

O brasileiro continuou esse critério de preguiça utilitária. Colhe sem plantar. Plantando, dá, mas não se planta. Vimos o desaparecimento dos cajuais intermináveis no Nordeste, as matas de mangabas, oitis, ingás, guabirabas, jabuticabas, trapiás, maçarandubas, guajirus, que enchiam nas safras mercados e casas pobres, abundantemente, agora devastadas, derrubadas, destruídas implacavelmente. Era adjutório financeiro para numerosas famílias, diariamente percebido na distribuição dessas frutas nativas. Praticamente morreram e algumas não foram substituídas. (CASCUDO, 1983, p. 142)

A urbanização contribuiu para uma nova relação do homem com a alimentação. O que fazia parte do universo comestível, como produtos brutos e frescos, já não existe mais na região. Não quer dizer que as “tradições” e algumas práticas culinárias deixaram de existir por completo. Algumas foram reformuladas, substituídas por outros ingredientes. A comida aparece como um marcador de identidade e de distinção regional. O que muito chamou a atenção nas narrativas foi descobrir uma surpreendente variedade de preparações culinárias desses sujeitos, mesmo sem recursos. Como Montanari (2008, p. 41) interpreta brilhantemente este fenômeno:

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidade de prazer.

---

12 Erva rasteira, facilmente encontrada no Brasil. Folhas grandes, ovalalongadas.

## A importância da feira de São Joaquim

A feira de São Joaquim é um desses espaços que foi muito rememorado nas narrativas. As memórias alimentares desses sujeitos nos mostram como as experiências de lugares, não só descortinam uma das faces da importância cultural e histórica da feira, como também nos permitem perceber que as experiências individuais se imbricam e se afirmam com o coletivo num dinâmico processo de criação e de recriação que dão sentido a sua trajetória de vida os quais estão recheados de histórias que podem facilmente ser traduzidas como lugares de memória.<sup>13</sup> A feira de São Joaquim<sup>14</sup> ou a antiga feira de Água de Meninos era o local de referência cultural para a cidade de compra, como de bebidas, vestuário, calçados e miudezas. Além disso, era o local de referência em vender alimentos que conferiam identidade, história e tradição. Depois o bairro passou a ter as suas próprias feiras, onde também se manteve algumas comidas tradicionais:

*Por exemplo, [...] eu moro aqui na Boca do Rio [...] como hoje dia de sábado, se você chegar ali embaixo, tem umas mulheres [...] que elas vendem esses quitutes que são quitutes diferentes desses do dia a dia que a gente vê, por exemplo, [...] você não vê na rotina [...] você não vê comendo mangalô,<sup>15</sup> nem andu,<sup>16</sup> nem fava,<sup>17</sup> [...] nem comer pimenta de cheiro, você vê isso? Jenipapo [...]. (Sandra)*

A feira traz lembranças saudosas do passado, o aconchego das pessoas simples, o seu calor humano.

---

13 Ideia inspirada em Maurice Halbwachs através de seu livro *Memória coletiva*.

14 “Há fatores que fazem da Feira de São Joaquim um centro de abastecimento com um significado social maior do que as outras feiras, supermercados e centrais de abastecimento de Salvador”. (RIOS; LIMA, 1989 apud QUERINO; MATTEDI, 2006, p. 9) Ela abastece, direta ou indiretamente, cerca de 50% da população da cidade. (RIOS; LIMA, 1989 apud QUERINO; MATTEDI, 2006, p. 9) É preferida pela população de baixo poder aquisitivo, pela proximidade e pela oferta barata e diversificada que ela oferece aos usuários, revelando, assim, a sua intrínseca relação com a feira de São Joaquim. (RIOS; LIMA, 2006 apud QUERINO; MATTEDI, 2006, p. 9) “É aí que se abastecem os vendedores ambulantes, os hotéis, restaurantes e as famílias pobres”. (CARYBÉ, 1976 apud QUERINO; MATTEDI, 2006, p. 9)

15 O mesmo que angelim-rosa. 2 Árvore leguminosa (*Peralta erytrinaefolia*). 3 O mesmo que cumandatiá. M. da costa da África: o mesmo que cumandatiá. (WEISZFLOG, 2012)

16 Tipo de Feijão.

17 Nome comum a várias plantas da família das leguminosas, de vagem e sementes comestíveis, quando verdes.

Historicamente, as feiras adquiriram uma importância muito grande que ultrapassa seu papel comercial, transformando-se, em muitas sociedades, num entreposto de trocas culturais e de aprendizado, onde pessoas de várias localidades congregavam-se estabelecendo laços de sociabilidade. (ARAÚJO, 2009, p. 160)

A distância a ser percorrida da Boca do Rio a feira de São Joaquim era grande. Não havia meios de transporte, sendo o acesso muitas vezes feito a pé ou com a ajuda de um animal (jegue). “*A gente quando chegou aqui [...] não tinha nada! [...] a gente ia comprar em São Joaquim! Minha mãe tinha um jeguinho pra trazer as coisas [...] botava os caçúás<sup>18</sup> pra trazer*”. (Fátima)

A feira também era uma opção de compra de alimentos que possibilitavam uma variação maior na dieta: *Depois que tive minha casa, comecei comprar algumas coisas diferentes. Ia pra São Joaquim, a nossa feira era lá, era em água de menino. A gente sai aqui por cima, ia a pé fazer compras. Quem tinha jegue, levava o jegue.* (Fátima)

A feira também passou a ser o local de compra dos alimentos que desapareceram da região: “*Banana a gente passou a comprar, comprava manga, arroz, a farinha, passou a comprar as coisas assim. Depois que eu tive meu filho, que foi modificando ainda mais!*” (Janete)

Cascudo também descreve com detalhes a riqueza de variedades que havia na feira de São Joaquim, considerando que ainda hoje é considerada uma das maiores feiras do Brasil e abastece direta e indiretamente uma parte da população da cidade:

Os populares freqüentadores do mercado e sua rampa, da feira de Água de Meninos, preferiam comida portátil, comendo e andando. Nas mesinhas via sempre feijão, peixe assado, carne, torrada, farofa, laranjas, pimentas, cozidos com caldos que passavam a pirão com farinha, posta aos punhados. Muita colher e pouco garfo. Muito ensopado de camarões e de mariscos, com batatinhas cortadas. Menos peixe cozido. Fritadas, frigideiras apareciam, camarão, ostra, siris. [...] Nas barraquinhas do Bonfim [...] e na feira de Água de Meninos, o cardápio não era diferente do habitual no Mercado. O povo era o mesmo. Apenas no Bonfim os doces eram numerosos, notadamente os bolos doces, cocadas, [...] bolo de mandioca, de batata, de laranja em calda, vendido em tijelinhos, bolo negro, mingau de goma, com enfeite nodoante da canela em pó [...]. (CASCUDO, 1983, p. 840)

---

18 Caçúá, palavra de origem tupi, é o cesto de vime ou cipó que serve para carregar mantimentos e é transportado por animais de carga no interior do nordeste brasileiro.

Carrasco 1992 (apud CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005, p. 103) ressalta que na sociedade mais urbana e moderna de hoje, há uma menor dependência dos mercados locais, o que poderia produzir uma homogeneização inter-regional, ao mesmo tempo em que se acentua uma variedade de estilos alimentares diferenciados socialmente. Hoje, alguns relatam ir raramente comprar na feira de São Joaquim, não tendo mais a importância que havia na época para estes sujeitos, ficando a lembrança de um espaço que ainda hoje tem uma importância cultural e histórica para a sociedade soteropolitana.

Na atualidade, mesmo buscando manutenção, conservação de algumas tradições, é quase impossível que elas se mantenham vivas, no decurso do tempo, sem alterações. (ARAÚJO, 2009)



## O saber fazer culinário

Nas histórias alimentares, o saber fazer os alimentos e quem os ensinou a prepará-los foi considerado muito importante. Assim, o cozinhar aparece nos relatos como uma dedicação prazerosa, porém trabalhosa. Segundo Lupton (1996, p. 40), o “trabalho” realizado no contexto familiar é raramente visto como “trabalho real”, mas como um compromisso de amor e dedicação assumido pela mulher. Algumas entrevistadas se contradiziam, considerando os afazeres domésticos como ora tarefas cansativas, monótonas e desvalorizadas pelas próprias mulheres como Janete relata “não tenho mais paciência pra estar fazendo certas coisas [...]”; ora como fonte de prazer, de trocas afetivas, de invenção e de sabedoria. Na narrativa de vida de Eliane, ela relata sua satisfação em cozinhar para a família:

*[...] Eu tinha prazer de fazer, eu amava como até hoje eu amo, e eles ficavam com aquela alegria! (risos) Eu nunca me senti: estou aqui servindo de empregada. Tinha uma pessoa que cuidava da casa, eu gostava de fazer e gosto até hoje. Hoje eu amanhã já pensando no que vou fazer e faço aquilo com tanto amor [...]. (Eliane)*

*[...] a questão da alimentação, mesa farta, com a questão de minha mãe entender a alimentação como uma coisa bonita, prazerosa, colorida, a gente tem na família esse traço [...] é, a alimentação da gente não é uma alimentação só pra alimentar [...] tem que ser uma alimentação pra alimentar, pra curtir [...]. (Sandra)*

Cozinhar, nesse contexto, significa cozinhar para alguém: a cozinha é sempre citada como uma atividade realizada para os outros membros da família como demonstração de amor e carinho. Cozinhar para si não teria “graça”.

Transmitir o saber culinário também possui a função de manter práticas e ideologias alimentares passadas de geração a geração, representando uma importante maneira de manter as tradições familiares e culturais vivas na memória dos indivíduos. Esse aprendizado, segundo os sujeitos, tinha um papel importante na formação do “ser” mulher, preparando-a para ser uma “boa esposa”, mãe e dona de casa. Muitas

relataram que a educação doméstica chegava a ser mais importante que alguma profissionalização ou a escola, inclusive sendo retiradas precocemente do ensino básico para aprender a cozinhar, tecer e costurar. “[...] *naquele tempo ela (avó) botava a gente pra fazer ponto cruz... era tecido... tudo ela botava pra gente fazer [...]*” (Janete). “[...] *Meu pai disse logo: ah (estudar) não! Costurar, fazer bolo, isso tudo é profissão! Depois não voltei mais (pra escola)!*” (Fátima)

Pôde-se perceber nas narrativas a importância do aprendizado e da manutenção do saber culinário: “*Eu mesma aprendi dentro de casa, quer dizer, com minha avó eu aprendi a fazer moqueca, cuscuz, feijão, essas coisas [...] ensopado [...]*”. (Janete) Martha, ao falar sobre suas experiências alimentares remete a estes ensinamentos familiares: “*As comidas desde início que eu aprendi com minha mãe, até hoje faço essas comidas, gosto de buchada, um almoço de fato [...] aquele pirão de rabada [...]*”.

Assim, as atividades cotidianas relacionadas ao cotidiano ligado à cozinha e à comida é fonte de grande riqueza para análises, nas quais se firmam os valores culturais, percebendo que:

O ato de cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo ‘romance familiar’ e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância como ritmos e estações. (CERTEAU, 1997 apud DEMETERCO, 1998, p. 36)

A comida é uma linguagem que agrega representações que retrata a família, principalmente a mulher como mãe e dona de casa, repleta de simbolismos presente nas formas de comer. (RIBEIRO, 2009) “Modos de comer, de prover e organizar o consumo dos alimentos domésticos pode reproduzir um modelo de família, indo além da relação da alimentação com a reprodução e sobrevivência”. (WOORTMANN, 1978)

## **Papel da mulher nas primeiras relações de aprendizado e comensalidade**

Na família, a mulher tem sido historicamente a principal responsável pelos primeiros aprendizados sociais e culturais das crianças. As lembranças são apoiadas no papel da mulher, sendo na figura da mãe, avó ou tia que tem a responsabilidade e o dever de educar a menina para

se tornar uma mulher com “dotes culinários” que sejam elogiados pelos pais e futuros esposos, como um aprendizado que não fará a mulher “passar aperto e nem sofrer na vida”. Neste relato, Janete deixa bem claro a importância desse aprendizado para a vida, em que também deixa implícito em sua narrativa como se sente grata por ter recebido esse tipo de educação/aprendizado por parte de sua avó.

*Desde a infância que a voinha botava a gente pra fazer (cozinhar, costurar) mesmo! Se não fizesse apanhava [...] hoje em dia você não pode nem bater nos meninos [...] naquele tempo as coisas eram rigorosas [...] a gente não podia pisar na bola nem um instante. A gente apanhava pra aprender! [...] se não fosse isso hoje eu não sabia era nada! Por isso que eu digo: tem que colocar os meninos pra aprender a fazer alguma coisa que pra mais tarde não sofrer [...] que eu to vendo aí esse mundo de hoje! (Janete)*

Ao rememorem esse processo, as palavras “labor”, “dureza” e “castigo” foram citadas como necessárias ao aprendizado. Todas as interlocutoras citaram que a primeira atividade aprendida e posta em prática foi a de cozinhar e as atividades relacionadas a ela, como lavar pratos, descascar alimentos, ir comprar gêneros na feira etc.; começando muito cedo. “Na minha infância eu lembro que eu labutava muito. Minha mãe era severa, tinha que lavar [...] Eu tinha uns doze anos [...] era: Vai comprar isso, vai comprar aquilo, vai à feira!” (Fátima). “Antigamente, as mães ensinavam as filhas a cozinhar, ensinava a lavar roupa, a cozinhar”. (Lara)

*Ela me botava na cozinha, eu que fazia a comida, depois mandava a gente ir pra fonte lavar roupa, era um brejo, e aí eu ia lavar roupa, aquela bacia da roupa [...] não era como agora não! Agora as pessoas lavam, espremem e enxugam [...]. (Fátima)*

O cozinhar, ainda no âmbito familiar, tem se constituído em um papel tipicamente feminino que é tomado como fundamental, porque as experiências e práticas alimentares constituem um campo em que passado e presente se encontram e que, por suas ritualizações, demonstram tanto prazer, imaginação e memória.

Deste modo, a história alimentar da nossa civilização está construída tendo como base a relação estabelecida entre a mulher e a alimentação. Relação simbólica e ao mesmo tempo concreta observada nas situações mais cotidianas, nas quais o espaço da cozinha colabora

para essa simbiose, uma vez que se constitui no “espaço da mulher”. (DEMETERCO, 1998) Portanto, estudar a cultura e histórias de vida dos indivíduos relacionadas à alimentação não tem como excluir a reflexão do papel da mulher como precursora do aprendizado alimentar desde a amamentação, pelo ensino das etiquetas à mesa, nos ritmos alimentares, pela compra, pelas escolhas do que vão à mesa no espaço doméstico, na transmissão de saberes e práticas alimentares de geração a geração, que marcam a vida dos indivíduos de inúmeras formas. Além disso, a história do cotidiano familiar doméstico apresenta-se como uma real possibilidade de realizar uma análise das relações sociais que espelham uma sociedade.

Originária no universo doméstico, a alimentação, enquanto prática está envolta no convívio familiar e social, vinculada mais especificamente à figura da mãe e da mulher e, portanto, atrelada a uma referência afetiva. Hoje, mesmo a mulher que trabalha fora de casa não se furta da tarefa e da responsabilidade de ser a principal provedora da alimentação da família, com atividades que vão desde a definição do cardápio, incluindo a responsabilidade de adequar os recursos financeiros às necessidades de alimentos, a realização de compras e preparação das refeições. (GRÁCIA-ARNAIZ, 1996 apud DIEZ-GARCIA, 1997)

Portanto, mesmo convivendo com essa ambiguidade, a mulher é ainda caracterizada como o cuidador legitimado e aparece como referencial nas lembranças e nas experiências alimentares dos indivíduos. Pode-se perceber na narrativa de Sandra:

*[...] em minha história de alimentação vem de minha família [...] todas são muito boas na cozinha: minha mãe, minha tia, minha avó [...] minha avó fazia uma carne, que ela chama moqueada no fogareiro [...] Mas era muito gostosa [...] ela morreu com essa receita. Eu acho que cozinhar é uma coisa que vem da minha família [...] minha mãe sempre deu muito valor a questão do alimento que a pessoa consome, então o alimento foi sempre um marco familiar [...].*

Tem-se nas narrativas seguintes um exemplo de lembranças. Fátima também deixa claro nesse relato que, o delegar de funções dentro do lar era dever da mãe:

*Minha mãe saía, nós éramos pobre, a mais velha fazia a comida, minha mãe às vezes ia mexer farinha e a gente ficava em casa e então a gente tinha que cozinhar fazer nossa carne, nossa farinha [...] Minha mãe ensinava as coisas. Quando a gente ficou moça dentro de casa, ela escolhia: uma ia lavar, outra*

*carregava água, outra cozinhava. Porque antigamente as mães eram assim, ensinavam as coisas! (Fátima)*

Demeterco (1998, p. 91) afirma que

O cotidiano doméstico passa a implicar uma valorização da mulher enquanto uma figura central dos ritos e ritmos na rotina familiar, imprimindo à ritualização um caráter de acontecimento destinado a se transformar em lembrança.

Os homens não foram citados em nenhum momento, quando naravam a respeito da confecção da comida, entrando nas narrativas de vida somente no ato de se alimentar, do comer junto, como veremos adiante. A responsabilidade feminina da alimentação cotidiana tem a ver com o que se considera uma transmissão “natural” dos trabalhos domésticos às mulheres, como se pressupõe também um cuidado “natural” pelos membros do grupo doméstico. (GRÁCIA-ARNAIZ, 1996) Esse legado cultural às vezes é atrelado à capacidade biológica da mulher de amamentar e cuidar dos filhos nos primeiros meses de vida, sendo atribuída pela sociedade a responsabilidade de estender esse cuidado para o restante dos membros da família doméstica. Essa responsabilidade natural/cultural também comporta a reprodução e satisfação de outras relações sociais tais como identidade, reciprocidade, comensalidade ou comunicação. (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 269) Logicamente, o papel da mulher tem se modificado ao longo das décadas na sociedade e há inúmeros estudos sobre gênero que discutem os novos perfis da mulher, não sendo foco desta pesquisa aprofundar nesta temática.

Tradicionalmente, a mulher era responsável pela cozinha, pelo lar e pelo ensino das práticas culinárias às suas filhas como podemos perceber a seguir a riqueza de detalhes na descrição do preparo de bolos por Fátima: *“Na minha época eu fazia muito bolo, mas não era como os de hoje, eu ralava o aipim. Depois tirava o leite do coco. Quem me ensinou foi minha mãe!”*.

Mesmo com as mudanças dos modelos de convivência familiar decorrentes da urbanização, ainda hoje o trabalho extradomiciliar feminino mescla-se com o trabalho doméstico, sendo difícil definir onde termina um e começa o outro, acumulando tarefas. Nas últimas décadas, com a nova configuração da sociedade, essa inserção da mulher no mercado de trabalho criou-se esse novo paradigma da sociedade moderna, em que não se criou mecanismo de suporte social para dessexualização dessa

atribuição exclusivamente feminina. (PINHEIRO, 2005) Ainda segundo esse autor, o acúmulo de papéis da mulher foi um dos aspectos que contribuíram para a transição nutricional, modificando as formas do comer na sociedade, por conseguinte, afetou a estrutura da alimentação, provocando uma reorganização de valores e práticas que, certamente, têm implicações no padrão alimentar.

Assim, na direção contrária, como Demeterco (1998, p. 93, grifo nosso) afirma que:

O possível efeito desagregador originado da urbanização, em especial no que se refere ao afrouxamento dos laços familiares, a manutenção das tradições familiares relacionadas aos hábitos alimentares *passa a ter um papel de preservação de vínculos e identidade, através da figura feminina.*

Demeterco (1998, p. 120) afirma que “Algumas receitas evocam lembranças de outros tempos – geralmente da infância – ou de pessoas cuja personalidade ficou para sempre ligada a determinado prato ou ao modo de prepará-lo”. São lembranças gustativas, olfativas e afetivas, ligadas ao universo da cozinha e às pessoas que se encarregavam dela. Existem certas receitas que não são preparadas por ninguém como sua “dona” as prepara, fato que liga essa pessoa para sempre (ao menos enquanto se tenha a lembrança) à receita que criou.

*Mas era um sarapatel que não existe ninguém que faça um sarapatel igual aquele de minha avó! Era uma carne de porco ou então a carne de porco tem uma [...] uma história na minha vida!; Eu tenho um livro de receitas, está bem velhinho, que tem a minha história de receitas, desde quando eu fui dona de casa e aí eu vou resgatando as coisas que minha mãe também fazia [...] (Sandra).*

Sandra ainda continua expondo sua reflexão da importância de se manter um resgate da história alimentar da sua família, e que se preocupa em repassá-las para manutenção da memória e tradição.

*Você comer coisas assim, como se perdeu na história essa carne moqueada. Hoje em dia eu tenho uma pena [...] hoje em dia eu tenho muito cuidado com essas questões de ensinar as pessoas pra não se perder na história, sabe? Por que se eu tivesse tido mais curiosidade, talvez não tivesse se perdido na história. (Sandra)*

As receitas culinárias adquirem uma importância simbólica à parte durante esse processo, especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os

traços tradicionais tendem a desaparecer, constituindo-se num meio através do qual se mantêm os vínculos a essas tradições e se reconstituem identidades sociais. (DEMETERCO, 1998, p. 48)

Vale ressaltar que a maioria das entrevistadas pouco sabia ler ou escrever, a divulgação se dava pela transmissão oral de procedimentos culinários e não de receitas escritas. Foi surpreendente perceber a quantidade de receitas com elementos bastante regionais que estas memorizavam e a relatavam durante as narrativas de vida:

*Pegava a carimã, desmanchava. Tirava o leite do coco, botava manteiga, ovo, o coco. Depois tirava o leite do coco e deixava lá. Era forno a lenha. Ia molhando com o leite para o bolo ficar bem [...] era assim. Para o bolo de milho gente comprava a flor do milho [...] chama fubá do milho. Tirava o leite do coco. Botava no fogo, mexia. Quando tava dando ponto, pegava a canela, 'sameava' por cima. Colocava tiras de coco e botava assim por cima, botava pra assar e ia molhando com o leite do coco. No meu tempo fazia era assim! (Fátima)*

Neste ponto, pôde-se observar no estudo que somente a partir da segunda geração da família dessas mulheres, ou seja, as filhas, já começaram a fazer parte da nova configuração feminina na sociedade, com uma oportunidade de maior inserção no mercado de trabalho. Essa geração de mulheres parecia poupar algumas filhas e as netas adolescentes das tarefas domésticas, esperando para o futuro delas a recompensa pelos investimentos em sua escolarização, pela obtenção de trabalho qualificado e mais bem remunerado. “*Eu que ainda hoje cozinho o almoço. Só as vezes que Ela (filha) cozinha, mas só se tiver dentro de casa, mas elas reclamam que eu fico muito no pé do fogão [...]*”. (Janete) Ela coloca nesta fala que ainda fica responsável pela cozinha, porque as filhas trabalham e ainda a criticam por permanecer muito tempo na cozinha se dedicando muito a essa atividade.

Contreras e Gracia (2005, p. 282) afirmam que a escassa participação das filhas nestas ocupações poderia ser explicada pela dispersão e ruptura que se produz na transmissão do saber alimentar cotidiano e, em geral, pelo baixo valor atribuído das mais jovens ao trabalho doméstico.

A partir de 1970, foram várias as razões que levaram as mulheres para o mercado de trabalho. A principal delas foi a necessidade econômica que as obrigou a buscar fora do lar uma complementação para a renda familiar. (GARCIA, 2010 apud BRUSHINI, 1990) A falta de

flexibilidade e de reconhecimento profissional do trabalho feminino formal fez com que muitas mulheres buscassem alternativas de trabalho, como o serviço doméstico e o comércio ambulante, que envolvem geralmente a venda de alimentos e bebidas.

Em relação aos alimentos comercializados estavam entre eles: doces, bolos, salgadinhos, acarajé, lanches e mingaus. Estes produtos eram quase sempre produzidos por elas mesmas, algumas vezes com a ajuda de outros membros da família.

A produção e venda de alimentos no comércio ambulante são elementos presentes desde a colonização do Brasil e é um recurso frequente exercido por mulheres de camadas mais pobres. (GARCIA, 2010 apud BRUSHINI, 1990) O fazer comida tido como uma atividade tradicionalmente feminina no Brasil levou as mulheres a buscar e exercer estas atividades como meio de subsistência, como ocorreu nas histórias de vida das mulheres entrevistadas. O recurso à ocupação de vendedora no mercado informal foi citado por elas como ajuda no orçamento familiar doméstico, quando o homem estava desempregado e como uma atividade alternativa ao emprego doméstico.

Apesar disso, esta condição não era vista de uma forma negativa, como fruto apenas de uma impossibilidade de escolha, mas considerada como uma opção melhor que o trabalho de doméstica, podendo trabalhar em casa mesmo sem horários e “patrões”: “[...] Quando fui trabalhar na casa, de doméstica, depois que eu saí com dezenove anos não quis mais saber dessas coisas e vendia comida só na porta mesmo”. (Janete)

Há, no entanto, uma relação entre o espaço doméstico com o da “rua”, pois ambos os espaços lidam com a comida. Se no segundo caso, como vimos, poderia provocar um rompimento com a identidade feminina tradicional, podemos observar uma coerência entre os dois, uma vez que o fazer comida é uma atividade ligada à identidade feminina. Ao comercializar comida não “descharacterizaria” essa identidade.

Assim, por possuir o monopólio do saber cozinhar ou, ao menos, do saber dirigir e organizar as atividades domésticas foram capazes de transformar um saber puramente doméstico e não lucrativo, numa profissão que poderia ser rentável, ainda que não percebida socialmente como tal. (KAREH, 2008) Outro aspecto é que essas atividades eram consideradas “ajuda” no orçamento doméstico, complementando a renda da família:

*Eu fui trabalhar a primeira vez no Stiep. Dali do Stiep, fui pra Barra, depois voltei, continuei a lavar roupa de ganho, vender acarajé, essas coisas. Hoje eu não vendo mais. Vendi por dois anos, por aí, não gostava muito ficar tomando quentura não, fazia queijada, vendia aqui na porta, cocada, bolachinha de goma, isso tudo eu sei fazer. Já vendi mingau [...] Acarajé eu levava a panela com a massa pra bater pra poder fazer. Foi em 1969, vendia na Armação. Era uma vez na semana, semana dava outra não dava. Agora mingau eu vendia na obra, para os peões [...] isso ajudava muito! (Janete)*

A necessidade de sobrevivência da família se sobrepôs à relação cultural criada para a mulher e o casamento. Antigamente, as mulheres geralmente eram educadas para serem dependentes e submissas aos maridos ou companheiros e, em determinado momento se viram obrigadas a trabalhar fora de casa e passaram a gerir suas próprias vidas e, muitas vezes, a de toda a família. Percebeu-se também que na relação dos papéis de provedor nas classes mais pobres, não possuía a “regra” social de a mulher ser sustentada pelo marido. Caso houvesse necessidade, ela auxiliaria na renda sem constrangimentos, ou por vezes assumia o papel integral de provedora da casa, sem depender dos maridos.

O curso de arte culinária foi muito citado como divisor de águas no saber fazer dos sujeitos, como também abriu oportunidades de comercializar alimentos e preparar pratos diferentes também para os familiares. Segundo Demeterco (1998, p. 102), no começo da formação em arte culinária não era transmitida na forma escrita nem ensinada em cursos de educação doméstica “[...] era praticada pelas cozinheiras que dominavam a arte e que posteriormente transmitiam a outras mulheres, por meio de convívio e de conversa, os seus conhecimentos e seus segredos. Sua importância é inegável”.

*Quando eu estava com 16 anos, eu fui fazer arte culinária, tirei o diploma de arte culinária. Foi em 60, em 63 eu casei. Aí eu fui aprender a fazer essas comidas, a fazer salgado, a fazer doces. Depois comecei a fazer encomenda [...] eu fui me dedicando mais ainda. (Eliane)*

O aperfeiçoamento dos conhecimentos e habilidades culinárias, também ocorreu em outras esferas, como nos serviços domésticos remunerados, ensinadas pelos “patrões”:

*Fui aprender a fazer algumas coisas trabalhando. Vatapá, caruru, a gente só fazia em casa mesmo, aprendi com ela. Mas negócio de bolo, eu não sei, nunca*

*tive receita, via os outros fazerem, meus patrões me ensinavam, aí eu fui aprendendo, passei pra minha filha que hoje em dia até bolo de aniversário é ela mesma quem faz. (Janete)*

Entre as novas incorporações culinárias no espaço urbano estavam os doces (pavês e alguns bolos). *Quando ela fez esse negócio desse curso de arte culinária, foi aí a fase que a gente começou (comer doces) [...] mas minha mãe não é boa de doce, todos os bolos de minha mãe solavam [...]”.* (Sandra)

Ao continuar com sua narrativa, Sandra relembra uma experiência divertida que aconteceu em sua vida quando sua mãe entrou para o curso de arte culinária, atribuindo mudanças no cotidiano alimentar:

*O que mudou um pouco a questão da alimentação da gente foi quando mamãe tomou um curso de arte culinária. (risos). Que botaram minha mãe [...] pra fazer um peixe assado que até no olho do peixe tinha lâmpada. (risos). Meu Deus do céu! Foi uma ‘consumição’ naquele dia! A gente comeu bem mais tarde porque a lâmpada não queria acender e minha mãe queria que o peixe fosse uma reprodução exata da aula de arte culinária dela, e como meu pai adorava minha mãe, ficou lá na confusão querendo que a lâmpada do olho do peixe acendesse (risos). Todo mundo esperando que a lâmpada acendesse. Depois foi uma beleza, porque era um peixe assado e gozado que até hoje eu tenho essa receita desse peixe [...]. (Sandra)*

A partir desse prolongamento do saber doméstico é que as mulheres puderam participar desta fatia do mercado de alimentos assim como dominar essa atividade autônoma no mercado.

Enfim, a memória feminina nos conduz para um saber fazer do cotidiano, organizada segundo um modelo aprendido através de outra pessoa (mães e avós) por imitação (alguém mostrou como fazer), reconstituída de memória (eu a vi fazer assim), construindo assim identidades individuais, ligadas à família percebendo-se um esforço em particularizar suas trajetórias. Porém, a experiência individual revela memórias compartilhadas com outras mulheres, constituindo-se também memória coletiva. Para Halbwachs (1990) “A memória aparentemente mais particular remete a um grupo. O indivíduo carrega em si a lembrança, mas está sempre interagindo com a sociedade, seus grupos e instituições”. É no contexto destas relações que construímos as nossas lembranças. Tanto nos processos de produção da memória como na rememoração, o outro tem um papel fundamental.

O cozinhar foi aprendido e vivido enquanto atribuição feminina, momento considerado importante na construção das narrativas de vida para as mulheres entrevistadas, identificando-as com os papéis sociais historicamente reservados ao gênero feminino.



## Relações em torno do comer

Este capítulo aborda a última etapa das atividades alimentares em torno do alimento que é o momento de comê-lo. Após obter, selecionar e preparar os alimentos, a hora de comer é uma etapa tão rica quanto as outras, repletas de carga simbólica e significados culturais, cheia de ritos, saberes e sabores. Comer, por exemplo, como expressão alimentar festiva, pode atuar como um emblema aglutinador de um tipo de comensalidade, um saber especial e um gosto compartilhado que evoca sensações e lembranças intransferíveis.

Há várias modalidades no ato de se alimentar, mas, como diz Fernandez-Armesto (2002, grifos do pesquisador), são os efeitos do comer *em grupo* que nos ajudam a nos humanizar. Pode-se comer sozinho, mas o que confere identidade alimentar em toda sua dimensão biocultural, como complexo gustativo compartilhado, se dá através do comer em grupo; um universo simbólico apreendido que informa àqueles que o compartilham os limites entre a cultura e a natureza, entre o que é comestível e o que não é.

### A família e a comensalidade

A história do homem se confunde com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens*, desde os tempos mais remotos. (MOREIRA, 2010) O comer junto é uma prática social e cultural, na qual se compartilha bem-estar, afetos, ideologias, se fecham negócios, se celebra com e/ou para os deuses. Mas talvez tenha sido com a família o primeiro grupo que os seres humanos partilharam suas refeições, provavelmente aí que a função social das refeições e o desenvolvimento da comensalidade tiveram seu começo. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998)

A palavra comensalidade deriva do latim *mensa* que significa conviver à mesa, envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come, mas, principalmente, como e com quem se come. (MOREIRA, 2010)

Virou uma denominação geral, devido ao termo “comensalidade” permeiar “Todas as relações sociais nas sociedades humanas, bem como nas diferentes classes sociais de uma mesma sociedade, apresentando sempre uma dimensão cultural”. (CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005, p. 61)

A família se fez presente nas autobiografias como o grupo social em que as primeiras experiências de comensalidade acontecem, ela é a primeira instituição que imprime fortes marcas no que será o futuro comportamento alimentar de um indivíduo. “A ‘mesa’ simboliza o centro das relações domésticas, sendo o ‘palco’ da organização, da crítica familiar, alegrias, dissabores e novidades”. (PINHEIRO, 2005)

Fátima narra a importância do comer compartilhado em sua vida: “*Todo mundo comia junto, no mesmo horário. Hoje o povo come, não agradece a Deus [...] Todo mundo tinha que agradecer a Deus pelo pão de cada dia*”.

O ato de comer junto, além de ter a função de alimentar e nutrir no sentido biológico do mesmo, também é social, conforme dito anteriormente, é a hora do diálogo, da partilha de experiências, de comungar com o divino e de agradecê-lo pelo alimento concedido; momento no qual se fortalecem os laços familiares e, como não poderia deixar de ser, está permeado por emoções e forte carga afetiva. Martha deixa claro que em relação a sua família, tenta manter estes momentos, mesmo que haja dificuldades devido às atividades e ao tempo de cada membro da família: “*Aqui até hoje come tudo mundo junto! Nos finais de semana é aquela folia (risos) [...] porque durante a semana todo mundo trabalha [...]*” Eliane também relata esses momentos: “*Todo mundo comia junto [...] Não tinha esse negócio de comer na escada, era todo mundo na mesa!*”. A presença da mesa e o modo como as famílias lidam com ela indicam a importância para com o ritual das refeições cotidianas e a estabilidade do grupo familiar. Desde antigamente, o comer junto representava um dos grandes momentos da vida familiar, e o ritual da refeição implicava na reunião de toda a família na sala de jantar em volta da mesa. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998)

Martha relembra os momentos de comensalidade vivenciados não só com a família, mas também com os amigos: “*Meus pais já gostavam de uma folia, de um aniversário pra festejar, sempre aquelas reuniões com os amigos, e nisso eu fiquei também com meu marido, a mesma coisa*”.

Repartir a mesa com amigos é outra modalidade de convivência extrafamiliar. A comensalidade entre amigos é também sinônimo de festa, de música, de canto, de baile. A comensalidade consagra a amizade.

(CONTRERAS; GRACIA, 2005 apud LISÓN, 1971, p. 178) Podemos perceber nas seguintes falas: “*Tinha uma festa mesmo, que foi até o início do meu namoro, Meus tios juntava todos os amigos para ir pro piquenique e levava aquelas panelas de comida, de feijoada. Eu e meu namorado gostávamos daquela folia, aquelas coisas!*”. (Fátima)

Janete relata a celebração de festas na comunidade em comemoração à comida (pesca) e à fartura:

*Veja, aqui tinha um rapaz que era pescador [...] ele era tipo um ‘rei’, ele que mandava [...] o Damião [...] ele fazia a festa pra todo mundo por causa da pesca [...] todo ano ele fazia, tinha comida, sala de dança [...] tinha samba [...] hoje em dia você faz festa aqui na rua não pode [...] que vem logo bagunçar!*

Fátima também relata como, no passado, havia momentos prazerosos na presença de familiares e amigos em celebrações. Há uma alegria maior em comer com os outros:

*Eu lembro das brincadeiras [...] o pessoal gostava muito de fazer terno de boi.<sup>19</sup> Aquelas noites de natal, de São João, o pessoal acendia aquelas fogueiras tudo! Levavam aqueles fogos, era aquela alegria quando eles chegavam, depois de meia noite ficava todo mundo gritando, fazia canjica. Ninguém dormia, era aquela diversão! Tinha um lugar alto, que tinha um morro, esperava o sol nascer, outros ficavam dançando, tocando violão, sambando e eu pequena ia no meio (risos). Era bonito como o quê! Hoje em dia tá tudo diferente!*

*No natal o pessoal fazia aquele Baile Pastorinho.<sup>20</sup> O natal naquela época era dia de todos os santos. Era tudo lindo, tudo junto. Dividia assim pra todo mundo! Eu sei que reunia todo mundo, fazia aquela mesada, aquela mesa de fruta, todo mundo se servia, enfeitava a casa toda de pitanga, ficava tudo bonito, tudo cheiroso, aquela folha de pitanga [...] Todo mundo visitava, ia sambando! [...] As portas eram de palha, que porta de palha tem segurança? Hoje em dia quem vai fazer isso? Hoje em dia fechado ainda corre risco [...].*

Fátima e Janete demonstravam sentimentos de nostalgia ao narrarem esses momentos. Fizeram menção de como os dias de hoje, as relações humanas estão diferentes. A forma de se celebrar e a violência

---

19 Ou, Bumba meu boi.

20 Os bailes pastoris se realizam depois da Missa do Galo, compreendem as pastoras, (ou pastorinhas), o terno e o rancho. São grupos caracteristicamente vestidos que desfilam pelas ruas e visitam casas, onde cantam e dançam em homenagem ao nascimento do Menino Jesus, durante as Festas Jesuínas. Estas comemorações propagaram-se por todo o Brasil, especialmente no Nordeste. (VISITE A BAHIA TURISMO E EVENTOS, 2004)

dos tempos modernos prejudicaram os bons momentos entre família e amigos. Fátima relembra saudosamente da infância. No decorrer do seu discurso, reflete que hoje não há mais os bons momentos como antigamente e sim só violência:

*[...] Cheiro de galinha de quintal, bem preparadinha, naquela época que botava as galinhas no tempero, não era esse tempero que tinha [...] pegava hortelã, botava com tomate, pegava uma parte do coco, botava aquele leite do coco, aquela galinha cheirava! Eu tinha uns dez, doze anos [...] Minha mãe que fazia, era gostoso demais! Nunca mais comi uma galinha dessas! Hoje em dia a gente não vê mais nada! Só violência! (Fátima)*

As festas e celebrações seriam espaços de sociabilidade que pregariam a união, a comensalidade, à mistura; o festejar seria o antídoto da violência, mas infelizmente hoje o caso seria ao contrário.

A crescente privação das eventuais festividades que consagram a sociabilidade devido à violência estabelece novas formas de comensalidade tanto no espaço público, como até no âmbito privado. Tal fato parece dificultar e possivelmente empobrecer as trocas sociais e culturais que trazem identidade ao grupo e abastecem a lembrança, desenvolvendo uma sociedade cada vez mais individualista em que a interação e o diálogo são cada vez mais escassos e superficiais.

Quando se estuda a comensalidade e se busca estudar as transformações e mudanças ocorridas ao longo do tempo, e como estas influenciam no espaço doméstico e na comunidade onde vivem, a memória é um recurso importante, pois permite que se problematize a realidade do cotidiano a partir do indivíduo que relembra.

Sobre este aspecto, Ecléa Bosi (2003, p. 55) que também comunga também com as ideias de Halbwachs, escreve que a “memória não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado”. É uma reconstituição do que passou através do indivíduo que se é hoje, e ela continua:

*[...] a lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor.*

De acordo com Rocha Junior (2004), é nas experiências do cotidiano que a memória também se fixa, é nele que “construímos a nossa existência como percepção da nossa humanidade e como percepção da identidade e da diferença que estabelecemos com o outro”. Segundo a mesma autora, as tradições, as identidades e as representações são a concretização dos conhecimentos e saberes sobre o cotidiano. São as identidades e as representações que instituem modos de viver que dão sentidos ao mundo. “No cotidiano produzimos os modos de ser e de viver. Produzimos percepções e interações com o tempo e o espaço, as relações sociais, os saberes, os desejos e os elementos do imaginário”.

## Regras da comensalidade à mesa

É também no cotidiano que se percebe a necessidade de se organizar o comer em grupo. Essa organização leva em conta, hierarquias, valores culturais e religiosos, dentre outras tramas sociais. Sandra exemplifica regras que eram ditadas na mesa de sua família, onde o patriarca deveria ser aguardado para dar início ao jantar em família e a importância dos horários regulares na refeição:

*Na minha infância tinha uma coisa gozada [...] minha mãe fazia aquela comida maravilhosa, aquela mesa maravilhosa, mas quem deveria comer primeiro era meu pai [...] Não podia todo mundo sentar à mesa e meu pai não estar na mesa pra todo mundo começar a comer. Meu pai tinha que sentar à mesa e aí dava abertura e todo mundo depois se fartava [...] mas tinha que ser com ele na mesa. Eu me lembro que isso aí me deixava agoniada. Mas meu Deus! meu pai ainda não chegou, eu tô morrendo de fome e minha mãe dizia: guarde sua fome, entendeu?! E a gente tinha que guardar, mas meu pai como ele era uma pessoa tão bondosa, ele nunca deixava que a gente tivesse fome, ele sabia disso e ele vinha sempre ao nosso encontro no horário certo, então a gente tinha aqueles horários regulares. (Sandra)*

A capacidade de repartir, “de esperar sua vez”, é função de um sentimento progressivo de reciprocidade, resultando uma experiência vívida no coletivo e de um mecanismo mais profundo de respeito com o provedor, o responsável por proporcionar financeiramente todo aquele momento. O horário era definido de acordo com o regresso do pai de família ao lar. Esse privilégio do pai de família na apropriação da comida reafirma simbolicamente as suas posições no topo da hierarquia da

família. Certamente, o repasto familiar não se caracteriza unicamente pela positividade de relações harmoniosas e de solidariedade. Ao contrário, pode constituir um cenário de disputas intensas entre os indivíduos. Contudo, essa dicotomia é constitutiva de todas as relações sociais e o prazer de se estar à mesa e a harmonia não elimina a presença do conflito e vice-versa. (ROMANELLI, 2006)

Sandra narra que considera esse costume como “*uma sacação*” [sic] de sua mãe, pois a ajudou a manter a prática do comer junto em sua família até hoje. Segue na íntegra:

*Eu acho que hoje em dia não é tão saudável como antigamente. Tem algumas coisas que aconteceram na minha infância, por exemplo, mesmo, esse negócio de meu pai comer junto com a gente, mas que agora eu vejo que isso foi uma coisa assim, a expressão gíria ‘sacação’ de minha mãe que foi bom pra gente. Por que a gente comia de tudo! (Sandra)*

## O feijão de domingo

“O almoço de domingo é a refeição em que os vínculos entre familiares se apresentam de modo mais claro”. (ASSUNÇÃO, 2010) É o momento de toda a família almoçar junto. Dos filhos casados irem à casa dos pais, levando seus cônjuges e filhos, podendo estar associado a um dia de lazer e descanso – e comer “melhor” – pela presença de uma comida “melhor”.

A comensalidade sendo uma forma importante de sociabilidade e comunicação no seio familiar, juntamente ao cotidiano ou eventos marcados por uma refeição, adquire o papel de reunir a família, sendo uma demonstração de amor e afeto por parte principalmente da genitora com os seus:

*[...] mas nos finais de semana era eu que cozinhava, um dos filhos dizia: oba! Amanhã eu vou comer feijão de domingo [...] eu colocava carnes [...] hoje eu amanhã já pensando no que vou fazer e faço aquilo com tanto Amor! Como se meus filhos tivessem em casa ainda [...] eu cozinho de segunda a domingo [...] dia de domingo minha sobrinha assume porque eu vou à igreja, quando ela viaja eu faço de véspera ou não vou à igreja só pra preparar a comida [...] porque todo mundo vem pra cá (risos) [...]. (Eliane)*

O almoço de domingo como já citado nas narrativas anteriormente, costuma ser uma refeição que reforça os laços e salienta o papel da comida como elemento de identificação entre os seus. No cotidiano ou nos momentos de lazer, nos quais podem acontecer encontros e reuniões, especialmente aos domingos, a refeição e o ato de comê-la cristalizam estados emocionais, valores e identidades sociais. (DEMETERCO, 1998, p. 38)

As lembranças do comer em família se fizeram muito presentes nas narrativas. Sendo interessante citar que a memória era aguçada ao lembrar-se das preparações e de eventos ocorridos em família que giravam em torno da comida, como podemos explicitar:

*O que me lembra e que faz trazer isso (lembrança) pra hoje era o cozido! Todo sábado tinha o cozido [...] a gente chamava ensopado com verdura, era fato e cozinha cheia de verdura e tinha o feijão de domingo, eu também gostava de fazer uma merenda pros meninos [...] Um arroz doce [...]. (Eliane)*

Percebeu-se a escolha do feijão como prato emblemático dominical e um alimento aguçador de lembranças, como Bosi (1995) gosta de denominar “alimento-memória”. Apesar das diferenças na culinária regional, o feijão é apreciado e considerado essencial, caracterizando-se como um prato típico do cotidiano dos brasileiros. O feijão entra praticamente todos os dias da semana no prato do brasileiro. Vale ressaltar que o feijão de “domingo”, seria preparado diferente do “feijão da semana” por ser um feijão “mais incrementado, com mais carnes e temperos”. Em algumas falas o feijão foi enaltecido e considerado um ícone alimentar para esses sujeitos. Todos sem exceção falaram em algum momento sobre a importância do feijão em suas vidas como um alimento que carrega uma grande bagagem de lembranças: “[...] ah, desde a minha infância toda, o feijão pra mim, tem a nuance da minha vida toda. O feijão é uma coisa muito importante!” (Sandra)

O feijão foi caracterizado como um alimento primordial. Interessante perceber, corroborando com a citação de Cascudo, o arroz não foi citado como importante ao lado do feijão, no famoso binômio “feijão com arroz” considerado tipicamente brasileiro. O arroz entra na mesa do brasileiro tardiamente e sendo por vezes considerado “fraco”, “leve” e até mesmo considerado um alimento que “engorda”. (SANTOS, 2008, p. 283) Tal afirmativa pode-se identificar nas seguintes falas: “Dia

*de domingo, Voinha fazia aquele feijão. Não tinha negócio de ter arroz. Que nada! Era o peixe e a farinha e acabou!”.* (Janete)

*O saudável pra mim é o feijãozinho que é necessário. Porque eu tenho uma neta mesmo que ela tava ficando com anemia, porque ela não queria de jeito nenhum saber de feijão [...] A única comida do brasileiro mesmo é o feijão!* (Janete)

Cascudo (1983, p. 500, 155) afirma que o feijão é o prato nacional e predileto dos brasileiros; “[...] ele se faz presente nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne seca ao sol e de toucinho à vontade”. “Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome”. “Herdamos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileira. acompanhantes indispensáveis. Ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde”. Na fala de Martha já podemos perceber o acompanhamento do arroz com o feijão: “Até hoje eu faço meu feijãozinho, *minha carne assada. Hoje mesmo fiz feijão, peixe frito, fiz arroz e todo mundo comeu. Mas na maneira do possível nunca faltou nada. na mesa sempre foi feijão com arroz, à noite uma sopa, um café com pão [...]*”. (Martha)

Assim, se o feijão com arroz é o comum, do dia-a-dia, a feijoada é especial, podendo ser também apresentada em ocasiões fora do comum, como quando se convida um estrangeiro à mesa, para mostrar um ‘pouco do país’. (DA MATTA, 1987 apud CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 52)

Em suma, como uma espécie de “carteira de identidade alimentar brasileira”.

*A feijoada pra mim era o prato mais importante [...] até hoje, no final de semana tem! Se dia de domingo não tiver feijoada [...] Minha mãe ainda moqueava<sup>21</sup> o fato pra poder fazer a feijoada [...] hoje já tem tudo pronto!* (Martha)

Maciel e Menasche (2003, p. 3-7, grifo nosso), por seu turno, afirma que na feijoada não são apenas os ingredientes que fazem a diferença, está no significado atribuído ao prato como um todo. “Uma feijoada

---

21 “A palavra moquear deriva do verbo mbokaê ou mokaê, que quer dizer secar, enxugar. O processo de moquear as carnes consistia, portanto, em colocá-las para assar sobre uma grade de madeira ou de taquaras ou ainda diretamente sobre as brasas. Mais uma variante desse processo seria a de enxugar as carnes através da defumação”. (CASILHO, 2005 apud GIMENES, 2008, p. 73)

não é, então, apenas feijão com arroz, ela é feijoada, um prato especial, que exige muito mais tempo para fazer (e para digerir), em geral reservado às ocasiões especiais, com convite aos amigos, enfim, a *feijoada implica comensalidade*”.

## Comensalidade e religião

Outros momentos do convívio social são também comemorados com algum tipo de comida e/ou refeição, um exemplo disso, são as festas religiosas, que foram citadas com certa frequência nas narrativas. O comer como celebração ao divino possui diversas técnicas, maneiras, modos e jeitos de preparar. A comida segundo Souza Junior (2007, grifo nosso) é onde se encontra a oferta máxima de uma oferenda, é um meio pelo qual grupos humanos se sustentaram durante milênios fazendo contato com o sagrado.

Esse campo não foi muito aprofundado pelos próprios sujeitos nas narrativas de vida. Devido alguns participantes pertencerem à religião do candomblé, na qual o “segredo” dos rituais é a base da religião e segundo a tradição devem ser respeitados, alguns ritos relacionados com o comer não foram relatados com muita precisão. Na percepção de pesquisadora, minha presença também não era “conhecida” o suficiente para que os sujeitos me confiassem relatar sobre essa temática, ficando somente alguns trechos subentendidos. Conforme discute Souza Junior (2009), a cozinha é território do segredo. Mesmo assim, neste contexto percebe-se como o comer e as festividades religiosas trazem lembranças prazerosas em grupo:

*Hoje tem ônibus, mas antigamente eram aqueles paus de arara, já saiam as comidas prontas [...] sempre nas festas no mês de agosto, dia de São Bernardo,<sup>22</sup> reunia todo mundo, alugava um bar, tinha festa três dias. Comprava carne fazia churrasco, naquele tempo já existia churrasco, era folia mesmo! (Janete)*

Em outra narrativa, Janete fala da importância de “guardar” alguns alimentos e iguarias especialmente para os ritos religiosos: Se tinha

---

22 Divindade também representado no Candomblé.

uma reza de Santo Antônio,<sup>23</sup> era chocolate! Era mingau de milho, chocolate, mungunzá!

*Era peixe pra tudo! (gargalhada), frango era pra vender. voinho era devoto de nossa Senhora da Luz,<sup>24</sup> na Pituba, ele dava uma missa, nesse dia ela mandava matar um porco, matava galinha. Ela fazia farofa, feijão, galinha e porco assado [...]. (Janete)*

Outra questão interessante citada por Cascudo (1983, p. 300) que seguindo os costumes indígenas, não se abate o animal que se cria na “maloca”, o “xerimbabo”, o membro honorário da família. Assim, quase não se come galinhas e ovos, mas os vende. Interessante na narrativa de Janete que afirma que sua família não tinha hábito de comer a galinha e sim de criá-los e vendê-los para ritos religiosos do candomblé: “*Outra coisa que eu me lembro era o frango que se criava em casa mesmo. Muita galinha! Minha avó criava frango, criava carneiro, cabra. Ela vendia, vendia pra essas casas de candomblé, o pessoal vinha até do Retiro, Cabula pra comprar*”. (Janete)

Como afirma Cascudo (1983, p. 302) que “[...] a galinha e o galo são entes de sacrifício e não de alimentação africana regular [...] mantiveram esse prestígio augural nos candomblés da Bahia.”

Segundo Contreras e Gracia (2005, p. 62), todas as religiões contêm algum tipo de prescrição alimentar, como limitar as quantidades ingeridas, restringir ou proibir uma ou outra categoria de alimentos. Eliane toma como tabu<sup>25</sup> alimentar o acarajé, considerado por ela uma “*comida de seita*”, proibida a partir de regras sociais apreendidas e sustentadas por sentimentos de pecado e impureza. Como também observa Mary Douglas (1996), a impureza é entendida como um elemento que constitui perigo.

*Uma coisa que nunca gostei, eu cismeie e nunca mais comi foi acarajé, abará. Comida de seita. Não é porque hoje que eu sou crente, desde que eu era católica. Sempre achei que tinha coisa com macumba. Minha tia dizia, que todo acarajé era de macumba, que tinha acarajé pequenino que jogavam na rua. Ela colocou isso na minha cabeça e nunca mais comi. Acarajé, caruru – comida de seita.*

23 No sincretismo religioso, Santo Antônio é representado como Ogum no candomblé.

24 Idem 21.

25 “Tabu na acepção desenvolvida por Josué de Castro (1938), em sua obra *Fisiologia dos tabus* é entendido como interdição, proibição categórica. Abrange o caráter sagrado ou impuro de pessoas e coisas, a restrição que decorre desse caráter e a santidade ou impureza que por contágio adquire todo aquele que viola o tabu.”

*Gosto de comida baiana, frutos do mar, mas esse acarajé [...] abará eu não como [...]. (Eliane)*

O alimento se usa simbolicamente para representar certas formas sociais e sentimentos pessoais, dentro de uma sociedade, que geralmente representam a vida de um grupo (CONTRERAS; GRACIA, 2005), ou seja, um veículo de expressar publicamente através da proibição de certos alimentos o que se sente e qual a importância que determinada orientação ética, moral ou religiosa significa para o indivíduo.

## **Comida como remédio**

Comidas e remédios caminham juntos. Geralmente se pensa um vinculado ao outro. Mais que isso, a classificação das comidas como boas ou ruins para serem consumidos em determinadas situações nos possibilita as visões de mundo que perpassam concepções de corpo, saúde e doença. (ARAUJO, 1998)

Desde o tratado escrito por Hipócrates, no século V a.C., cujos princípios continuam a nortear muitas noções que sustentam a classificação das comidas e remédios considerados restauradores do equilíbrio corporal ou da saúde, nos meios populares até o nosso presente século, a comida tem se tornado definitivamente uma prática científica. Hoje, inclusive no campo da nutrição evidencia esse avanço, dando o respaldo científico que o comer pode prevenir e até mesmo curar doenças no campo que se chama hoje de nutrição funcional e fitoterapia. Interessante que a discussão em volta da nutrição funcional e dos fitoterápicos é ainda cheia de lacunas e desconfiças, assim como os saberes populares.

No campo empírico, as práticas não convencionais de saúde, apesar de muitas vezes rejeitadas pela ciência e pela medicina tradicional, continuam sendo adotadas pela população. Esses métodos não foram sufocados pelo saber científico, exatamente porque podem oferecer respostas às enfermidades e necessidades aos indivíduos em seu cotidiano.

Nas narrativas das entrevistadas, a primeira conduta adotada por elas, antes da procura pelo médico ou serviços de saúde, era buscar a “cura” através dos chás caseiros, benzeduras, banhos, alimentos e emplastos.

Os chás caseiros foram os mais citados nas narrativas como um alimento possuidor de componentes curativos, podendo ou não ser seguidos de rezas e benzeduras. A utilização de chás e outras práticas associadas ao saber popular baseiam-se em experiências adquiridas ao longo da vida. Esses saberes foram repassados entre as gerações, ou seja, estão ligadas às tradições e aos costumes socioculturais. As informações relacionadas ao uso, especialmente de plantas medicinais, são transmitidas de forma difusa, no seio da família e no espaço da comunidade. No caso de Janete em particular, ela se autodenomina uma das benzedoras do bairro e portadora de grande conhecimento adquirido através de sua avó, que igualmente prestava o mesmo “serviço” à comunidade. Segue a narrativa de Janete:

*Minha avó me ensinava a preparar chás de ervas. Se tinha dor de barriga, ela pegava e ensinava um chá, se tinha um xarope, ela ensinava, aí eu fui aprendendo. Meus filhos mesmo quase todos eu tudo curei em casa. Um filho meu quase morreu de sarampo e eu curei em casa, não levei pro médico nem nada. Em cima do sarampo, tiveram catapora, ficaram com dente serrado, eu curei em casa. Eu dava Chá de carqueja, sabugueiro, essas coisas [...] Quando ele ficou bom, quando a pessoa tem sarampo, quando fica bom, dá pneumonia, aí eu continuei, fui dando carqueja, peguei dei Infectrim e fui dando a eles. Quando alguém tinha principio de pneumonia, ela ia ensinando [...].*

Percebe-se a gama de conhecimento que Janete possui ao descrever suas práticas medicinais e o número de doenças que os chás teriam o poder de curar e a habilidade que se necessita ter para o preparo das misturas:

*A gente ia à beira da praia, pegava três pinaúna, cozinhava sem sal e dava o caldo, e tinha outros processos, dava caju verde que a gente chama de babu. A gente dá a pessoa que tem a obrigação de chupar três ou dois pela manhã. Quem tem o pé em casa seria melhor. Quando tava com asma, asma não, cansaço, que asma não tem cura, eu curava com sumo do sabugueiro com outras misturas. Mas o sumo é perigoso, pra quem não sabe [...] Pra queda, sumo do mastrus, isso tudo é bom. Eu fazia tudo caseiro [...].*

Janete ainda continua mostrando sua grande habilidade como curandeira, e as misturas que ela relata. Nota-se no discurso a seguir que Janete utiliza ingredientes interessantes como cerveja Malzebier na elaboração dos fortificantes:

*Meu genro comprou uma vitamina de quintal, eu tava dizendo que se eu fizesse era melhor que essa vitamina [...] a gente não comprava nada na farmácia [...] ela (avó) fazia o vinho em casa, o fortificante e ia tomando em casa [...] uma filha minha nasceu desnutrida. Eu dava casca do ovo, eu moía e botava na comida pra dar a ela [...] eu comprava Malzibier, a preta e dava com ovo, batia, e dava a eles todos. É um grande fortificante! Uma vez por mês eu dava [...].*

Lara também revela seus conhecimentos e ainda hoje prepara os chás de ervas e justifica as práticas caseiras na época por não haver médicos convencionais disponíveis facilmente: “[...] Fazer eu faço até hoje, eu faço chá, também fazia xarope, pegava um bocado de folha assim e fazia xarope [...] pois não tinha médico assim não, então a gente ia dando remédio caseiro[...]”.

A medicina popular se manifesta em duas áreas distintas: a caseira, baseada principalmente nas ervas medicinais e a medicina religiosa, relacionada especialmente às benzeduras e promessas. As manifestações de fé voltadas para a terapêutica e cura de doenças podem ser identificadas no discurso de Janete: “Até hoje tem gente que procura e chega aqui perguntando, até hoje eu rezo de olhado, me cobre, língua de cabeça, essas coisas mesmo eu fazia.”

Mais uma vez vale ressaltar que não se pode pensar em comida e remédio, comida e bem-estar, comida e crença para obtenção e alcance de um equilíbrio entre o corpo, a alma e a psique separadamente. Aliás, esta é uma reflexão bem oportuna, em vista do constante esforço de outros campos de estudo tentar desconstruir a visão fragmentadora da medicina convencional.

## **O comer de ontem e o comer de hoje**

Aqui as lembranças foram apoiadas na afirmação de suas experiências, comparando-as com as práticas alimentares preconizadas por filhos e netos. Muitas mudanças ocorreram com o passar dos anos e em decorrência da globalização, mudanças no espaço e no tempo, discutidos anteriormente, afetando as formas de comer, os referenciais culturais e as relações do homem com o alimento.

Pôde-se perceber que na geração mais jovem, muito citada nas narrativas, a alimentação chega a ser motivo de reclamação e crítica por parte destes sujeitos. Algumas práticas e tradições culturais e alimentares não foram mais mantidas pela geração mais jovem. As relações

da juventude com a cultura, a tradição e a memória social podem ser consideradas bastante complexas.

Vale afirmar que, ao mesmo tempo em que as tradições são resistentes, elas são abertas a mudanças, de acordo com a dinâmica de cada sociedade. O “choque” entre o comer de antigamente e o comer de hoje serviram de reflexão e ponto de partida, onde as memórias se apoiaram para relembrar valores, experiências e práticas dos sujeitos. Importante reforçar como Montanari (2008, p. 27) afirma que o tradicional já foi considerado novo um dia:

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas.

Na trajetória autobiográfica, conforme dito anteriormente, as diferenças foram expressas de forma comparativa, tomando como exemplo a alimentação dos filhos e netos. Os alimentos considerados industrializados, muitas vezes foram criticados e discriminados, considerados maléficis, não fazendo parte de sua história alimentar e do seu paladar.

Um dos alimentos mais citados como referência a alimentos industrializados não saudáveis, podendo fazer mal à saúde e seu consumo muito criticado pelos sujeitos entrevistados, foi o macarrão instantâneo:

*Hoje é hambúrguer, batata frita. Nesses dias a mãe (referindo-se a filha) comprou um monte merenda! Essa menina aqui (neta) gosta de ‘miojo’, ela gosta de ovo, calabresa, essas coisas [...] não quer comer carne, não quer comer peixe, não quer comer galinha. (Fátima)*

*Essas porcarias que eles comem aí, eu mesmo não quero saber desse negócio, desse ‘miojo’ eu nunca provei não sei nem que gosto tem. Mas essas meninas comem (filhas e netas) que fico assim vendo, essa daí essa semana tava doente, queria o ‘miojo’ começou a chorar [...] o problema daquele tempero é que ninguém sabe o que é irritada [...] Refrigerante não é bom pra saúde [...] refrigerante provoca doença [...]. (Janete)*

Comer comida considerada não saudável aqui foi compreendido como um alimento que poderia trazer malefícios para a saúde, causando

doença e fraqueza. O seu consumo era permitido em ocasiões especiais, como um agrado. “*Meu tio comprava o engradado da coca cola. Só tinha em ocasião especial*”. (Eliane) Santos (2008, p. 294) afirma, por exemplo, que essa visão de que o refrigerante pode “fazer mal” e “destrói algo no organismo” não é de agora. Esse conceito na sociedade se transformou em uma espécie de consenso.

Na narrativa de Martha, ela considera a maneira de se alimentar do passado mais saudável que a de hoje: “*Antigamente era mais saudável mesmo! Hoje as verduras, hoje tudo tem, como é o nome mesmo? (se referindo ao agrotóxico) As coisas num instante crescem se desenvolvem! Hoje o pessoal fica tudo fraco, o pessoal era mais forte!*”.

Ao narrarem suas histórias sobre o cotidiano alimentar e suas formas de preparo e conservação, muitas diziam que não possuíam geladeira e que mesmo assim não havia necessidade de tê-la, pois os alimentos não continham “remédio” e por isso não precisavam ser refrigerados. Por serem mais “naturais”, não se deterioravam com facilidade como os alimentos de hoje:

*[...] Não tinha geladeira na minha infância. Pegava a galinha no quintal [...] Pegava matava, depenava, cortava ao meio. Amarrava num cordão, pendurava na parede, cozinhava uma banda e a outra banda ficava pra outro dia e não ficava ruim. Mas agora não pode fazer, hoje se você compra no abatedouro, com tanto remédio que colocam na galinha, não dá pra colocar na parede. Pode ficar com gosto ruim. Negócio de geladeira [...] Meus filhos já estavam grandes! Não tinha nada dessas coisas [...] não tínhamos fogão, era à lenha [...] a gente tinha que ir pro mato buscar lenha, carregava água pra encher tonel, [...] tudo isso, a gente vivia assim [...]. (Lara)*

Percebe-se a seguir na fala de Eliane uma troca simbólica entre o natural e o industrializado. Ela coloca na mesma categoria de saudável o suco da fruta natural e o suco de fruta artificial (Ki suco).

*Hoje tem muita comida de conserva. As crianças vão pro shopping é aquela gulodice. ‘Mac Donald’s’, cachorro quente. Naquele tempo não tinha essas coisas. Nosso lanche era fruta, biscoito. O lanche que a gente fazia era saudável. Era ou suco da fruta ou ‘ki suco’.<sup>26</sup> Não eram tipo esses de hoje ‘Maratá’.<sup>27</sup> Era em pó e botava açúcar e levava numa garrafinha. Era escola pública, mas*

26 Ki suco – marca de suco em pó.

27 Maratá Sucos do Nordeste – empresa que fabrica sucos artificiais.

*não tinha merenda [...] Eu trocava de merenda com colega. Nessa época eu não sabia fazer bolo e não tinha em casa, eu sempre queria trocar por bolo [...]. (Eliane)*

Ao mesmo tempo em que Eliane critica os sucos artificiais (não saudável) de hoje, percebe-se aqui uma nova configuração do natural. O comportamento alimentar, especialmente o urbano incorporou um hibridismo entre natural e artificial que seus conceitos passam a ser confusos e sutis, sofrem ressignificações a todo instante, adaptando-se a contextos e identidades sociais que se transformam ao longo do tempo.

Essa percepção de “mais saudável” de Eliane faz uma referência metafórica do que é chamado natural nos produtos industrializados, tem relação com o que Ortiz (1994 apud GARCIA, 2003) conceituou de “tradição da modernidade”, que conferiu a esse suco ao longo do tempo essa associação, atribuindo-lhe um valor social, sendo legitimado como saudável e possuir uma essência natural, conferindo-lhe por sua vez, um posto de alimento tradicional. Há vários alimentos em nossa sociedade que estão nesta mesma categoria, sendo confundido como algo mais saudável ou até mesmo sendo atribuída uma essência natural, como Edite o classifica. Ter valor tradicional não significa que este seja necessariamente saudável, o que por muitas vezes não o é, dentro dos conceitos científicos estabelecidos. Vale ressaltar que a publicidade também contribui para a construção destas noções sociais, a exemplo de *slogans* como “Danoninho que vale por um bifinho”, “coca-cola dá mais vida”, “o puro sabor da fruta” etc.

A percepção atual dos produtos alimentares parece continuar se elaborando a partir desse duplo universo de representações. Na direção oposta do parágrafo anterior, nesse mesmo universo, os produtos industrializados são considerados muitas vezes como piores do que os produtos naturais. (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 435)

O comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas. (CARVALHO, 2011, p. 148)

Os enfrentamentos entre a ciência e as ideologias alimentares construídas através de arcabouços sociais e culturais são na sua maior parte

contraditórios. Isso levaria a uma situação de “gastro-anomia”, no interior do qual as pessoas viveriam a angústia de não saber o que comer e qual orientação seguir. Talvez a grande gama de diferentes produtos alimentícios e de múltiplos discursos vindos da mídia, profissionais de saúde e discursos culinários, ao mesmo tempo em que dão muitas opções de escolha e diferentes caminhos de decisão, também geram sentimentos de confusão, dúvida e desconfiança. (CONTRERAS; GRACIA, 2005; FISCHLER, 1995; SANTOS, 2008)

Percebe-se, também em algumas falas, de alguma forma, ainda que tímida, uma preocupação com a saúde. O termo “comida saudável” parece substituir o termo “comida forte”,<sup>28</sup> como se falava antigamente. No momento em que as informações sobre saúde e nutrição têm chegado a quase todos, estas exercem dois tipos de influência nos indivíduos: por um lado, a procura por alimentos de fácil preparo e, por outro, a necessidade de cuidar melhor das escolhas alimentares, buscando de certa forma produtos de maior valor nutricional.

Percebeu-se certa resistência da antiga geração por alguns alimentos considerados como “venenos” ou ainda “porcaria”, entre outros, e também por não ser necessário submetê-los às formas de preparo artesanal e caseiro, centrado em suas obrigações de dona de casa, que os concebe como alimentos “artificiais”: *“uma coisa que eu fico por aqui ó (fazendo sinal com a mão no pescoço) esse negócio de ‘miojo’. Essa menina (apontando pra neta) às vezes pede, e aí a mãe compra. Essas comidas aqui em casa não entram, eu gosto de ter trabalho! (risos)”*. (Martha)

A própria indiferença ou resistência já pode representar por si só uma resposta aos processos modernos das práticas alimentares.

Podemos dizer que há uma rede extensa de posturas e atitudes frente ao comer. Diferente dos discursos oficiais há um contingente importante de sujeitos que tem buscado atender aos apelos em torno da alimentação saudável, ainda que, a passos lentos, e mesmo que não sejam de uma forma satisfatória. (SANTOS, 2008, p. 306)

Contrariando uma das tendências atribuídas à globalização alimentar, os entrevistados ainda preferem comer em casa. Além de ser um hábito adquirido na infância e adolescência, é considerado mais saudável. Na narrativa de Eliane, ela se mostra resistente a comer nos espaços

---

28 Ver Woortmann, 1985.

públicos de comensalidade de hoje: *“Eu não gosto de ir ao shopping comer. Não gosto dessas coisas. Eu vou numa festa, não como salgado [...] quando eu saio levo minhas frutas picadas na bolsa”*.

Quando se fala sobre o universo dos alimentos considerados saudáveis, as primeiras lembranças são das frutas e verduras, e depois o alimento *“de casa”*. Os alimentos que poderiam fazer mal seriam lanches como frutas e verduras com agrotóxico e alguns alimentos industrializados como macarrão instantâneo, temperos, refrigerantes, hambúrgueres, cachorros quentes e embutidos.

Como assinala Fischler (1991 apud CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005, p. 136),

[...] a ausência do consenso implícito ou explícito unívocos sobre a arte e a maneira correta de se alimentar comporta uma grande incerteza e uma verdadeira ansiedade. O desconhecimento das formas de fabricação dos alimentos e das matérias-primas utilizadas gera essa confusão, uma vez que estimula nos consumidores uma atitude de desconfiança diante da oferta alimentar, muito mais abundante do que nunca.

Apesar disso, nas histórias alimentares dos sujeitos se percebe os “novos” alimentos sendo aderidos e incorporados de forma lenta e gradual.

Este suposto caráter permeável da nossa cultura resultaria, pois, em uma capacidade de importar novas práticas e gostos, de gerar novas demandas, de assumir prontamente mudanças no modo de vida e de abandonar aqueles costumes e práticas que poderiam conformar uma identidade própria. Sejam quais forem as explicações para as mudanças sofridas nas práticas alimentares, é certo que elas engendram um novo padrão alimentar. (GARCIA, 2003, p. 485)

Em algumas narrativas, pôde-se perceber também que a comida de antigamente deixava pouca coisa à escolha dos indivíduos; a modernidade, ao contrário, oferecia mais escolhas, sendo o único impeditivo, às vezes, a situação financeira. Como vimos anteriormente, as falas julgavam a comida de antes mais saudável, porém, em alguns discursos, foi considerada por vezes monótona e insossa. *“A mesma coisa, antigamente as comidas não eram igual hoje assim não, como a gente faz hoje”*. (Lara) E continua:

*Ela cozinhava a carne assim sem tempero. Agora a gente tempera a carne, bota na panela, bota um pouco de óleo, deixa ‘recheir’, e ela não tinha essa*

*paciência, temperava logo, jogava água dentro e cozinhava. Era cozido, como é que tem gosto ali? E você botando ela pra 'recheiar' tem um gostinho, mas ela cozinhava assim! (Lara)*

Observa-se o óleo de cozinha sendo incorporado conferindo sabor aos alimentos. A carne costumava ser refogada ou cozida. A lembrança do gosto quando comparada ao de hoje, se considerou este mais apurado e refinado:

*[...] mas não tinha esse paladar que a gente tem hoje, porque a gente trata carne, tempera se puder deixa até um pouquinho pra tomar o gosto, pra depois recheiar ela, pra depois botar água, mas não! Temperava e botava água, e cozinhava, tinha que comer assim mesmo. Eu faço diferente. (Fátima)*

Mesmo assim eles faziam alusão à comida de casa ser uma comida bem-feita, valorizando a produção doméstica, preservando simbolicamente o familiar, o materno e o artesanal, o saudável. É essa a qualidade da comida preparada cotidianamente, que serviu de referência positiva para estes sujeitos, conferindo-lhes uma identidade e uma referência de sabores, gostos e preferências apreendidos culturalmente.

## **O cuidado alimentar materno**

Algumas entrevistadas narraram com orgulho a alimentação que davam aos seus filhos quando crianças, e que devido a esse tipo de alimentação, cresceram fortes e saudáveis. No discurso de Lara evidencia a associação estereotipada de que a criança deveria ser gorda como representação de saúde e demonstração de “cuidado” materno por seus filhos.

*Nenhum dos meus filhos tomou leite. Só tomava leite quando meu irmão ia à casa da minha madrinha e trazia. Sabe farinha de copioba? Fazia aquela papa com pouco de açúcar, daquela papa bem feitinha, bem cozidinha. Meus filhos eram tudo gordos e saudáveis, nunca ficaram doentes! Mas tudo gordo meus filhos! Não tinha esse negocio de comprar iogurte, não sei o quê! Fazia pirão cozido, enchia a barriga. Dava pra eles comerem! Oxe! [...] A gente tem que comer essas comidas de hoje! (Lara)*

Lara nesta narrativa demonstrava seu “cuidado” para com seus filhos alimentando-os com farinha, que “enche a barriga” e “alimenta”.

Segundo Lupton (1996), é importante para mãe mostrar para sociedade que exerce competentemente o seu dever de “boa mãe”, sendo indiscutivelmente “visível” seu cuidado, carinho e preocupação, quando se percebe que a criança está “sadia” (“gorda”). Contreras e Gracia (2005, p. 328) quando discorre sobre a temática das representações sociais do corpo, diz que pode se supor que a sedução pela gordura era muito mais forte do que pela magreza, sinônimo de fome, enfermidade e pobreza. Essa sublimação da obesidade seria uma característica de sociedades subalimentadas em que a alimentação constitui sua principal preocupação.

A alimentação poderia ser simples, sem muitas opções, mas era “efetiva” em “nutrir” ou no caso, causar saciedade. Novidades como iogurtes e outros tipos de mingaus vieram depois, mas com pouca aprovação. Ainda confiam mais na alimentação dada anteriormente, pois esta, nunca “falhou”:

*Eles tomavam mingau de farinha de guerra, copioba, daquela farinha boa, botava de molho, tirava as palhas e fazia o mingau. Hoje eu digo pra elas (filhas): faz mingau de farinha pra esses meninos! [...] e começaram a tomar mingau de milho, ‘cremogema’. (Janete)*

A alimentação do brasileiro, ao contrário do que se supõe, está incorporando progressivamente as novidades criadas pela indústria de alimentos. Parece comum que a população das grandes cidades esteja mais propensa a estas transformações e nestas, as crianças são as mais afetadas, através dos biscoitos, dos *chips* e dos iogurtes infantis. (BLEIL, 1998)

Nos discursos dos sujeitos, encontramos lembranças remetidas à simplicidade da vida antigamente, sem muitas opções de escolha na hora do comer. Algumas também relatam a falta de autonomia nas escolhas e preferências alimentares. Quem decidia o que iam comer eram os pais e/ou avós de acordo com a disponibilidade que se tinha de alimentos e/ou dinheiro, e que hoje os mais jovens têm essa liberdade de escolha e que suas “vontades” são respeitadas ou até mesmo impostas. Eliane diz “estranhar” a autonomia que seus netos possuem, até mesmo o “poder” de influenciar nas compras da casa e ela continua:

*Hoje eu estranho porque hoje criança tem gosto e os pais fazem todas as vontades e às vezes até prejudica. Se eu quisesse alguma coisa naquela época e meus*

*pais não tivessem condição, era não mesmo! Hoje as crianças vencem os pais pelo cansaço. 'Porque eu quero! Porque eu quero!' Os pais satisfazem as vontades! (Eliane)*

Janete fala que, no seu tempo, sua opinião não era levada em consideração na hora de escolher o que iria comer como hoje ela mesma faz com as netas. Deveria comer o que era oferecido, sem opção:

*Naquele tempo não tinha esse negócio de às vezes, que eu mesma faço com as meninas de perguntar: Você quer comer um ensopado? Naquele tempo era um feijão, era mais o peixe mesmo, a gente já estava acostumada, tinha que comer aquilo mesmo! Era escaldado, era peixe assado, ensopado [...]. (Janete)*

Aqui Janete continua narrando da punição que recebia caso não quisesse comer o que tinha ou era forçada a comer e que hoje os netos têm liberdade na escolha do que vão comer:

*Hoje em dia que tá mais [...], os meninos dizem: Ah! Eu não quero comer isso! Se a gente dissesse que não queria comer, a gente tinha que comer a pulso. Era jiló, voinha fazia caruru, quiabo com jiló. A gente comia caruru de folha, era com língua de vaca, paioba, tudo isso.*

*Se não quisesse aquilo, ficava com fome, mas não comia outra coisa. Ai ela (referindo-se a mãe) perguntava: não vai comer não? A gente ficava é com fome! A gente ia pros brejos dos outros, comer outra coisa, comia banana [...] a gente dizia que não ia comer, ela não botava (a comida). Hoje os meninos dizem: Ah! eu não quero! A gente vai, faz outra coisa e dá! Se naquele tempo dizia que não queria, ainda apanhava e não comia outra coisa! (Janete)*

Martha relata também uma experiência similar, e que ter sido forçada a comer trouxe uma consequência positiva, pois até hoje come frutas e verduras e que não vive sem elas:

*Tem uma neta aqui, que é horrível pra se alimentar, a mãe (referindo-se a filha) fica estudando o que ela vai comer, naquela época não, tinha que comer! A gente comia muita verdura! Hoje eu não passo sem uma verdura! A gente ia pra feira, minha mãe ia pra feira! A gente vinha com as cestas tudo cheia de frutas e verdura! (Martha)*

## Estruturas alimentares estabelecidas pela comensalidade

Da mesma maneira que não se come nada genericamente, também não ingerimos os alimentos aleatoriamente. Toda sociedade estabelece normas e momentos específicos, em que determinados tipos de comida são ingeridos preferencialmente a outros, em uma determinada sequência, dentro de uma certa lógica de ingestão e de combinação de alimentos entre si. Essas estruturas são determinadas de acordo com as opções e as ideologias alimentares adotadas por um grupo social, nas quais se colocam como dimensões mediadoras, organizando as práticas e a organização do consumo doméstico ou mesmo estratégias de sobrevivência. (CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005)

O paladar também organiza a ingestão e as combinações alimentares, como já dizia Montanari (2008, p. 41) “A comida não é ‘boa’ ou ‘ruim’ por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal”. Sendo o órgão do gosto o cérebro e não a língua, um órgão culturalmente (e por isso historicamente) determinado pelo meio pelo qual se aprendem e transmitem valores. E é a partir da infância que o aprendizado alimentar começa a ser construído:

Ao longo das interações com a sua mãe, a qual logo buscará ‘regular’ a criança sob certos ritmos sociais (como as alternâncias do dia e da noite, os momentos de trabalho e de repouso), esses mecanismos biológicos vão conhecer uma primeira influência social. Depois, com o desmame, o aprendizado da alimentação “normal” desenvolverá o gosto da criança, ensinando-lhe a amar aquilo que é bom na sua cultura, e regulará sua mecânica digestiva aos ritmos da sociedade que a viu nascer. (POULAIN, 2003, p. 254)

Esses critérios podem variar no tempo e no espaço, o que pode ser julgado positivo em uma época e em outra pode mudar de caráter; o que em um lugar pode ser uma guloseima, em outro pode ser rejeitado como repugnante. “A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.” Entretanto, cada sociedade define ao seu modo o que é comida, aquilo que deve ser comido com regularidade, o que deve ser comido em ocasiões sociais, a comida social, aquilo que nunca deve ser comido, ou até mesmo ser considerado repugnante, e aquilo que deve ser comido por cada pessoa em determinado momento da vida ou estado do corpo. (DA MATTA, 1987)

De acordo com Contreras e Gracia (2005, p. 39), os seres humanos são as únicas criaturas do mundo que pensam e falam sobre seus alimentos, as únicas que observam regras precisas sobre o que comem e seu modo de fazê-lo e prepará-los. É a única espécie que organiza sua ingesta por comidas mais ou menos socializadas e estruturadas.

Através da transmissão cultural, os sujeitos reproduzem de geração a geração, um conjunto de saberes e habilidades que permitem identificar, com base na experiência dos antepassados, os alimentos comestíveis através da aquisição de preferências e aversões com base na experiência que ajudam a diminuir os riscos associados à escolha dos alimentos. (FISCHLER, 2005 apud CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 39)

Cada cultura gera uma cozinha peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparo, maneiras de cozinhar e servir), com classificações particulares e regras que diferem de sociedade para sociedade. Por exemplo, a cozinha francesa, o salgado e o doce em geral se excluem mutuamente; na China, em contrapartida, mesclar salgado e doce é muito comum. Na cultura japonesa, não há o costume de comer sobremesa após a refeição. (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 39) Pôde-se perceber nas falas, a partir desses inúmeros exemplos, que havia algumas normas e alimentos básicos a serem seguidos na gramática culinária do local.

Sandra em seu discurso evidencia um fato curioso relatado por mais duas entrevistadas, que consiste em não haver o costume de se comer sobremesa após as refeições em sua “época”:

*Não tinha esse negócio de sobremesa não. Era um prato só, geralmente tinha feijão, a carne bem feita, com preparações diferentes de carne. Uma galinha bem feita, um peixe bem feito, então não tinha isso não [...] não tinha isso de você fazer uma salada não. Geralmente a verdura que a gente comia estava associada ao cozido [...]. (Sandra)*

O costume de não se comer salada era muito comum. Alguns relataram o motivo de não consumir saladas pela baixa disponibilidade na região, além de dada a preferência por alimentos cozidos:

Em sua maioria essas hortaliças são cozidas e raramente cruas nas saladas. Essas não tiveram divulgação aprovativa no Brasil. Não sou lagarta para comer folha [...] não havia exemplo de sertanejo servir-se de vegetais crus. O sertanejo que repele a salada de alface, tomates e cebolas em estado natural, não dispensa os verdes, que enfeitam, e os cheiros, aromatizadores de sua

comida [...] O homem do povo não come salada em sua refeição habitual, salada de hortaliças, estenda-se. A de frutas tornou-se a mais preferida, como sobremesa, mas não constante na ementa familiar. (CASCUDO, 1983, p. 487, 493)

Eliane também narra os costumes de se comer mingau antes de dormir, prática muito popular no Nordeste:

*Não tinha sobremesa [...] não tinha esse negócio de sobremesa [...] às vezes um picolé, um sorvete. Agora a tia fazia todo dia uma panela de mingau antes de dormir [...] era de costume [...] seis e meia [...] sete horas [...] fazia mingau [...] até minha mãe quando vinha do interior estranhou [...] comer mingau antes de dormir? Porque no interior tem o hábito de comida [...]. (Eliane)*

Sandra narra quando o doce começou a fazer parte de sua vida quando sua mãe começou a aprender a prepará-los em aulas de arte culinária. Importante perceber que os doces na tradição nordestina eram normalmente degustados no momento da “merenda” e não muito utilizado após a uma grande refeição. (FREYRE, 1930) Os tipos de doce que Sandra se refere, são doces tipicamente de origem francesa como tortas, pudins e *mousses* que aderimos depois aos nossos costumes.

*Quando ela fez esse negócio desse curso de arte culinária, foi aí a fase que a gente começou a comer doce [...] mas minha mãe não é boa de doce, todos os bolos de minha mãe solam, minha mãe não faz nada de receita. Agora eu tenho uma tia que é muito boa, mas ela faz lá pra família dela [...]. (Sandra)*

Sandra narra a sua preferência pelas frutas populares da região: “*Eu não associo assim, à minha infância à maçã, uva, à pera, esses negócios não. Era à jaca, à manga, entendeu?! E à laranja. Então é bem da cultura alimentar que está ligada lá as raízes do interior e do índio*”. Segundo Cascudo (1983, p. 156), “As frutas do gosto espontâneo e popular seguem sendo aquelas que o indígena indicou: caju, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, imbu, mamão”. Frutas como uvas, peras e morangos são consideradas muitas vezes nobres para certas classes mais populares.

De acordo com Cascudo, as práticas e costumes possuem raízes mais africanas e indígenas do que portuguesa, mas que, por outro lado, alguns costumes, independente de sua herança, foram em parte estimulados, isto é, incorporado pela sociedade da época.

“Carne era conforme o dinheiro que se ganhava. Não era o dinheiro que se ganhava hoje. Comia muita *caça, tatu, cotia* [...] Aquela época o pessoal gostava, tinha *poia* [...]”.(Sandra) O exemplo da caça que, dependendo da localidade geográfica, era uma prática gastronômica estimulada e permitida. (CASCUDO, 1983)

A carne de boi foi citada nas narrativas como um alimento raro. A carne não fazia parte do cardápio cotidiano da maioria das entrevistadas. Quando consumida é porque se queria “amolar os dentes”, dizia Janete. De acordo com Darton apud Pereira (2009), “o luxo supremo era cravar os dentes numa costeleta de carneiro, em carne de porco ou de boi”.

Alguns anos atrás, a carne aparecia como um alimento de muito prestígio e objeto de desejo no Brasil em todas as camadas sociais. Percebe-se essa importância no filme brasileiro *A Marvada Carne*, de André Klotzel (1985), com enredo autobiográfico que retrata a trajetória de Nhô Quim, um homem rural que resolve ir para a cidade movido pelo desejo de comer carne de boi, nunca consumida por ele anteriormente. A carne também poderia ser consumida na forma de carne seca, fazendo parte do tripé culinário brasileiro junto com o feijão e a farinha (PINTO; SILVA, 2005) ou na forma defumada no moquém como vimos anteriormente. Lara narra que tempos atrás só havia um mercadinho na região e que este, vendia-se só carne seca ou defumada. Eliane relata que até pouco tempo não havia muita facilidade de acesso à carne de boi no bairro. “*O que tinha pouco por aqui era açougue [...] ia comprar carne no interior de quinze em quinze dias. No mercado antigamente não tinha verdura [...] depois começou essa coisa de vender verdura também [...]*”.

Segundo Pinto e Silva (2005, p. 108), a carne seca era um produto absolutamente adaptado ao clima e à necessidade de armazenamento de alimentos, principalmente em lugares precários e com pouco comércio, tampouco refrigeração. Hoje a carne faz parte do cardápio na forma do famoso churrasco de final de semana ou em alguma festividade específica. Por outro lado, pôde-se perceber que apesar da melhora financeira, como no exemplo de Fátima, que agora evita a carne por questões de saúde: “*Eu não gosto muito de comer carne, hoje em dia o que tá fazendo bem mesmo é a soja, é a verdura. O frango também tem muito hormônio*”.

*Com a chegada do progresso, veio o macarrão, arrozinho, feijão, a verdura que é necessária, né? Ter uma verdura. Eu ia a São Joaquim, comprava uma*

*banana, uma verdurinha pra eles comerem. Melhorou bastante! Porque naquele tempo era difícil [...]. (Janete)*

*Naquele tempo não tinha esse negócio de macarrão, de fazer macarrão, só era feijãozinho mesmo que era só dia de domingo e o resto da semana, peixe de moqueca, escaldado. (Fátima)*

Nas duas falas é importante perceber alguns aspectos: primeiro, o macarrão, um alimento tão bem difundido em nossa cultura alimentar, há alguns anos aparece nos discursos como possivelmente algo diferente e mais elaborado. Santos (2008, p. 282) diz que “A modernidade alimentar com a sua proposição de variedade traz à mesa, às massas e não apenas o macarrão como substituto do arroz, mas preparadas à moda italiana, como um prato único”. O segundo foi a importância dada a verdura, tido como um alimento necessário para manutenção da boa saúde.

Vale deixar claro que as histórias narradas aqui são experiências alimentares com reflexões muito particulares. Outro ponto importante foi tentar não fazer comparações entre os sujeitos e estabelecer padronizações ou generalizar as experiências.

O desjejum foi uma das refeições consideradas mais interessantes nas narrativas, pois foram citadas combinações de alimentos pouco usuais para este tipo de refeição, fugindo do básico café, leite e pão. “*Ali de manhã a gente pegava o peixe, a gente assava, molhava com a farinha e comia com chá. Não era negócio de café*” (Lara). O típico almoço nordestino pela manhã também foi citado, e os tubérculos tinham grande importância. “[...] *O pão também não alimenta igual a batata, o aipim, o cuscuz*”. E mais recentemente, a adesão do café com pão no desjejum. Buscou-se na bibliografia algum registro da prática de comer peixe com farinha embebido no chá no desjejum citado anteriormente, sendo registrada apenas vagamente como uma possível prática portuguesa de se comer peixe (bacalhau) com chá. Foi pesquisado se tinha alguma relação com a prática indígena, porém não foi encontrada até então nenhuma informação.

Interessante refletir sobre o ponto de vista dos sujeitos das gerações anteriores, as mudanças ocorridas na alimentação nos últimos anos, suas reflexões, dilemas e perspectivas. Vale ressaltar que todas as idades estão vivendo o que Contreras e Gracia (2005, p. 105) baseado

na ideia de Fischler chama de “cacofonia alimentar”.<sup>29</sup> Ele acredita que as razões para esta “cacofonia” estão assentadas na crise cultural vivida pelas sociedades mais desenvolvidas. Percebe-se uma crescente “desestruturação dos sistemas normativos e dos controles sociais que regiam, tradicionalmente, as práticas e as representações alimentares”. A lembrança serve como referência destes sistemas, mas não sobrevive se não for contada ou transmitida.

A tradição alimentar nos grupos em plena transformação social ou em processo migratório refere-se à origem e à recordação, de alto valor simbólico, e se readapta culinariamente, gustativamente, como ponte entre o destino e a situação presente. Adapta-se para ser utilizada como identidade. (CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005, p. 103)

Não significa também que a tradição seja estática e rígida, pelo contrário, como discutido anteriormente, há uma necessidade de readaptação para acompanhar as novas formações e/ou reformulações de identidades dos grupos ao passar dos tempos, para que estes possam se reconhecer como indivíduos na sociedade. O que se pode e é interessante conservar conservamos, o que é considerado bom incorporamos às nossas práticas alimentares.

Eliane coloca como os ritmos e costumes eram bem definidos e seguidos no passado e faz críticas em relação às práticas alimentares de hoje, de como as refeições estão sendo substituídas por lanches. Segundo ela:

*Acho que o povo hoje come muita besteira, não se alimenta. Mais esse negócio de lanche, um cachorro quente, uma lasanha, uma pizza. Vou comer uma pizza, aquilo já fica o jantar. Vamos comer um acarajé, aí fica no lugar da janta. Naquela época era café ou jantar. (Eliane)*

O costume de merendar não tem do ponto de vista cultural, o *status* de uma refeição. “[...] Outra coisa também que a gente não tinha hábito de merenda. Não existia aquele negócio de merenda”. (Sandra) Janete coloca

---

29 Cacofonia alimentar: os discursos dietéticos se mesclam, se confrontam ou se confundem com os discursos culinários e gastronômicos, os livros de regime com os livros de receitas, os manuais de nutrição com os guias gastronômicos. Por todas as partes crescem as prescrições e as proibições, os modelos de consumo e as advertências: nesta cacofonia, o comensal desorientado, em busca de critérios de escolha, deseja, sobretudo, nutrir suas incertezas. (Fischler, 1995, p. 195)

alguns alimentos considerados na categoria de supérfluos em sua época, como o arroz.

*Não tinha esse negócio de ter arroz. Que nada! Era o peixe e a farinha e acabou! A gente ainda ia buscar essa farinha pra lá da Embasa,<sup>30</sup> não tinha nada, não tinha casa nenhuma, só tinha o brejo. A gente saía contente mesmo, ia eu, com as meninas, quando o saco doía a cabeça, a gente ia trocando, a gente brincava no caminho. Nesse mato ai embaixo a gente tirava tudo. A gente brincava no caminho [...] Hoje onde é o aeroclube era duna, Ali tinha um campo de teco teco. Tinha o angar [...] [suspiro]. (Janete)*

É importante que se compreenda a cultura por nova perspectiva, em que o moderno pode coabitar com o tradicional. Não há uma anulação de uma modalidade antiga para a substituição de uma outra e sim uma realidade que permite que diferentes temporalidades ocupem o mesmo espaço e estas possam ser vivenciadas concomitantemente pelos sujeitos. (MATOS, 2008, p. 36) Contudo, preservar e destruir andam juntos, já que, se necessitamos guardar alguma lembrança, existe a destruição do ontem para a construção do novo. (MEIRA, 2004 apud VOGT, 2008, p. 36)

---

30 Empresa Baiana de Água e Saneamento S.A.

## O gosto da lembrança

Este capítulo aborda alguns aspectos referentes ao papel da lembrança na formação cultural do gosto e das preferências alimentares que geralmente possuem suas estruturas formadas na infância. O que apreendemos culturalmente a partir dela serve de base ou parâmetro para as experiências posteriores. Estas experiências podem marcar a vida dos indivíduos de tal maneira que se cristalizam na memória, podendo influenciar nas práticas alimentares ao longo da vida.

Dependendo das experiências alimentares vividas, alguns alimentos podem, por exemplo, se tornar uma preferência, uma aversão, ser considerada nobre ou básica, sendo adquiridas dentro de um recorte cultural, ou seja, dentro de um sistema de atribuição de valor que é culturalmente construído e partilhado. (GARINE, 1987, p. 5)

Dependendo da cultura que o indivíduo está inserido também reflete na maneira como concebem e classificam as qualidades do gosto e como se formam as preferências pelas comidas e pelos sabores daquela sociedade em particular e individualmente. Não estamos falando somente das categorias básicas de sabor (doce, amargo, salgado, picante etc.), que seria reduzir e limitar consideravelmente a complexa definição de gosto. A história do gosto liga-se à história do cotidiano em suas sutilezas e às estruturas sociais, culturais e ideológicas apreendidas e como dito anteriormente no capítulo 1, segundo Montanari (2008), também ancorado em Brillat Savarin, em *Fisiologia do gosto*, o órgão do gosto é o cérebro e não a língua.

Em termos mais gerais, o significado simbólico, até do que é considerado nutritivo, entre outras dimensões variam segundo o contexto cultural, assim como a inclinação individual em obedecer às regras impostas pela cultura. (BRAGA, 2004)

Algumas narrativas trazem a relação dos sujeitos com a comida, a partir da sua experiência pregressa em que se pôde identificar os mais variados vínculos com a alimentação. As narrativas sobre história alimentar, por vezes, são orientadas pelas representações sociais e simbólicas que cada indivíduo atribui à sua experiência alimentar. Pode-se,

por exemplo, ser guiada pelo hedonismo ou pela disciplina, por aquilo que se “quer” comer, ou seja, pela busca da satisfação de um paladar, do prazer pelo que será consumido, ou, ao contrário, por aquilo que se “deve” comer ou ainda pelo que se “tem” para comer. Independente da orientação dessas matrizes é a dependência do outro desde a infância, inaugurada desde o nascimento, que instaura o indivíduo neste mundo culturalmente constituído, não sendo possível já na amamentação separar os limites entre a natureza e a cultura. (LUPTON, 1996)

Cabe aqui fazer alusão ao conceito de *habitus* definido por Bourdieu (1984), seria um conjunto de esquemas individuais apreendidos socialmente, constituído de disposições que se estruturam nas mentes dos indivíduos, adquirido através de experiências práticas, sendo geralmente orientados para as funções e ações do cotidiano. (SETTON, 2002) Geralmente estes aprendizados são construídos pela família e pela escola (educação), instituições que Bourdieu mais discute. No que concerne à formação do gosto, Bourdieu homogeneiza certas disposições, práticas e gostos, como um princípio unificador e gerador de práticas e representações que quando enraizadas, é capaz de gerar tanto práticas significativas quanto percepções fortes e significativas para o indivíduo. (GOMENSORO MALHEIROS, 2006) O gosto vai ser incorporado como individual que vai projetar sua influência ao longo de toda a vida, em diferentes domínios, em especial o da alimentação.

## Comida e identidade

Quando o tema comida é abordado, direta ou indiretamente se fala sobre a questão da identidade. A formação dos hábitos alimentares está expressamente ligada à história do indivíduo, sua infância, sua família e aos momentos iniciais de socialização que contribuíram para a formação do sujeito como ele é.

Momentos em torno do comer de acordo com Da Matta (1987, p. 22) cristalizam estados emocionais e identidades sociais, fazendo com que muitos processos de construção e afirmação identitária de determinados grupos sociais busquem apoio nas práticas alimentares. (GIMENES, 2008, p. 47) Além do mais, alimentos específicos acabam ficando atrelados em nossa memória a momentos agradáveis como podemos perceber: “[...] *Tinha uma praia que se chamava Paripe, a gente ia fazer piquenique,*

*levava farofa de galinha assada, água, refrigerante [...]” (Fátima). “A comida que define minha infância é a galinha caipira! Meu pai quando vinha me visitar trazia duas, três galinhas de quintal [...] Aquilo era uma novidade, ele já trazia limpinha, temperada, às vezes trazia viva também” (Eliane).*

Neste contexto, o conceito de alimento-memória defendido por Bosi (2003) diz respeito às comidas que, ao serem degustadas, permitem ao indivíduo uma experiência nostálgica e uma conexão com conteúdos simbólicos que podem estar associados tanto à memória individual (lembranças pessoais da infância) quanto à memória coletiva (lembranças de situações experimentadas – ou “herdadas”), exercitando a chamada memória gustativa. “Esta memória gustativa, que está associada ao cotidiano dos indivíduos e dos grupos, consiste em uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor dos vestígios do passado.” (CORÇÃO, 2007 apud GIMENES, 2008, p. 55)

Lembrança de comida pode nos remeter à infância e a momentos em família, trazendo algumas reflexões e sentimentos à tona. Na narrativa de Fátima, percebe-se que mesmo o alimento, no caso o bacalhau, ter ficado na memória como um alimento que ela já não aprecia mais, devido, segundo a entrevistada, ao grande consumo na infância e que reflete até hoje em suas preferências. A nostalgia se revela aqui pelo grande valor simbólico e de *status* (fartura) atribuído ao bacalhau. Outra visão interessante do discurso de Fátima, é que apesar da alimentação simples que possuía narrada ao longo de sua história alimentar, ela considerava a alimentação farta pelo simples fato de conter na mesa este item raro e de alto custo pela oportunidade de obtenção da iguaria através do trabalho de seu pai:

*A alimentação era fartura, meu pai trabalhava na Codeba<sup>31</sup> [ . . . ] Aposentou-se lá. Ai a gente tinha coisas mesmo de fartura. Davam a ele, quando vinham aqueles navios de Bacalhau, vinha àquelas mantas de bacalhau, era tal de comer bacalhau. Minha irmã chegava e dizia assim: Ai meu Deus, Só tem Bacalhau! Ai minha mãe dizia: Olhe Só tem isso aí, não tem outra coisa pra comer, só tem isso mesmo. Ela ficava com uma cara que só vendo! Ela não gostava! Sempre vinham os navios, era 2, 3 vezes na semana, a gente já tava enjoada e hoje em dia ele ta ó (fazendo gesto de que está caro). Eu abusei de Bacalhau (risos) [...] Eu tenho saudade, porque era uma coisa que nunca faltava, que era de fartura, né? (Fátima)*

---

31 Companhia das Docas do Estado da Bahia.

As lembranças alimentares também remetem à lembrança de um familiar em especial, ao ponto de relatar que “ninguém prepara tal comida de acordo como essa pessoa o faz” e ficar imortalizado na memória. A nostalgia da cozinha caseira permanece e parece que permanecerá fortemente viva. A comida caseira tem nome e ganha *status* de “feijão da mamãe”; o “bolo da tia” ou “o sarapatel da avó”:

*Mas era um sarapatel que não existe ninguém que faça um sarapatel igual aquele de minha avó! Era uma carne de porco ou então a carne de porco tem uma história na minha vida, entendeu?! Minha avó fazia aquela carne, aquela carne cozida de porco, mas era muito saborosa, entendeu?! Outra coisa também, era a carne do sol com pirão de leite. (Lara)*

*Escaldado de xaréu! É a lembrança que eu mais tenho da infância! Tem hora que eu desejo assim um escaldado de Xaréu, escaldado mesmo na hora, peixe fresco, Uma delícia! Chegou da praia, tratou, temperou, jogou no fogo e comeu. Ave Maria! Hoje é difícil pegar xaréu! Meu filho é mergulhador e nem ele consegue pegar xaréu, parece que sumiu da área! (Janete)*

O gosto da lembrança é uma experiência que pode trazer profundos sentimentos à tona. Esses episódios costumam ser muito discutidos tanto na literatura, como no cinema em obras tais como o filme *Ratatouille* (2007), onde o personagem Ego, crítico gastronômico, vive uma experiência nostálgica ao degustar o prato confeccionado pelo rato Remy e a cozinheira humana Collete a preparar uma *ratatouille*, um famoso prato francês, feito com legumes, que reaviva em Ego a lembrança de sua infância e o faz lembrar momentos com sua mãe e de seu lar. Este momento o faz chorar e se emocionar durante o jantar. A partir daquele momento Ego se tornou um crítico amável e sensível. O papel da memória gustativa é revelado no filme. Isso significa que a comida desperta lembranças que permitem redefinir e reconstruir identidades, além do mais famoso e célebre livro *No Caminho de Swann*, de Proust, e a lembrança de suas *madeleines*, quando já adulto leva a boca um pedaço de *madeleine* embebido no chá sente de súbito uma alegria e sensação de plenitude. O gosto da lembrança o remetia a sua tia Leônia, que lhe servia estes pães em suas férias em Combray, a partir deste episódio que Proust começa a resgatar os seus “eus” anteriores, abrindo um acesso ao seu passado.

Experiências com determinados alimentos também remetem a lembranças desagradáveis, que por sua vez acabam por serem evitados ou abolidos do repertório alimentar dos sujeitos:

*Não sei se é trauma, mas tem um alimento que eu não consigo comer. Sabe qual é? Feijão de leite. Não sei por que eu não gosto de feijão de leite. Não sei se é a associação que minha mãe dizia: você tem que comer! Forçava pra eu comer o feijão de leite porque ela dizia que era bom, entendeu?! E aí eu acho que na hora que eu fiquei adulta, não quis mais saber [...]. (Sandra)*

Janete também relata aversão, mas devido à associação que faz da carne de tartaruga com a carne de boi que também não aprecia. “O que eu não gosto de comer e que até hoje eu não como era carne de tartaruga. Parece carne de boi! Não gosto nem de me lembrar, ficava com nojo! (cara de nojo)”.

Outro tipo de aversão relatada foi devido à repetição e à monotonia alimentar do cardápio oferecido na infância, esta aversão acabou se estendendo até a vida adulta, na qual o peixe não entra mais no seu repertório alimentar:

*Era muito peixe, era muito peixe mesmo, era rede de xaréu, os peixes tudo assim oh! [...] hoje meus filhos gostam mais de peixe e eu enjoiei. Era muito peixe! [...] Nem eu nem a mãe dessa menina aí (referindo-se a neta) comemos mais peixe. Depois que eu fui parindo, parindo, parindo, até que eu não quis mais. [...] Por causa disso, era muito peixe! (Martha)*

Outros espaços sociais que não o familiar, como a escola, por exemplo, é uma instituição marcante na vida dos indivíduos. Podemos perceber na recordação de Fátima que o lanche na escola pode ser um elemento elitizador. Ela narra o “esforço” que fazia para se obter o objeto que a incluiria em determinado grupo. A comida pode ser considerada uma representação simbólica de obtenção de *status* social, podendo unir ou segregar grupos ou indivíduos:

*Na época da escola, não tinha merenda! Agora engraçado, não tinha trocado todo dia, o dinheiro que tinha era para o transporte. Quando via minhas amigas com maçã, e eu com aquelas ‘bolachas de macaco’,<sup>32</sup> que na época chamava bolacha de macaco. Ai eu dizia: Ai meu Deus! Olha pra ai! Ficava tudo assim! Eu tinha vergonha de comer aquela bolacha quebrada no meio deles (risos)!*

---

32 A entrevistada não soube explicar quando questionada do que era feito e onde era produzido o biscoito. Não há referências sobre esse produto quando pesquisado.

*Agora imagina, eu saía de São Caetano, eu estudava na Irmã Dulce, em Roma e ia andando pra guardar o dinheiro pra comprar maçã [...] na hora da merenda das minhas colegas eu tava também com a maçã! (gargalhadas). (Fátima)*

É o que diz também Mary Douglas (1971, p. 61), quando confere à comida um *status* de código porque:

Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações [...] as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais.

Os sujeitos foram convidados a narrarem suas histórias de vida a partir da infância, sendo esta etapa da vida o estímulo do processo de rememoração dos indivíduos. Interessante dizer que algumas experiências não foram exatamente presenciadas pelos sujeitos que a narravam, e sim por alguém que as vivenciou e dessa forma tomaram a experiência e a história para si. Essa circunstância também pode se dar pelo motivo de algumas experiências relatadas terem sido vivenciadas na mais tenra idade, e contadas ao sujeito pela mãe ou pela família, sendo agregada em sua autobiografia. “Quando queremos nos recordar do que nos aconteceu nos primeiros tempos de nossa infância, confundimos seguidamente o que escutamos dos outros com nossas próprias lembranças”. (GOETHE, 1988 apud BOSI, 2003, p. 435) As lembranças de dificuldades financeiras na infância também foram marcantes. Nota-se como dito anteriormente, ao recordar, Eliane agrega a história da sua mais tenra infância em sua autobiografia, sendo uma experiência contada por outro, mas que passa a ser incorporada como sua própria lembrança:

*Eu vim pra cá (Salvador) com cinco anos e meus pais eram muito fracos financeiramente (abaixa o tom da voz), teve 10 filhos e nossa alimentação era muito precária. A terra era arrendada. E os fazendeiros que tinham a possibilidade de ter gado, ela pegava leite pra alimentar cada filho que nascia. E foi comigo assim. Aqui se chama desidratação e lá no interior chama-se aguar. Aguar quer dizer quando se está desidratada e mama o leite de outra gravidez, e minha mãe não sabia que estava grávida, e a criança que mama aquele leite tem febre, diarreia e vômito. Minha mãe diz que eu sequei, fiquei pele e osso, me dava até banho de leite. Eu emagreci muito e fiquei com aquela pele crespa ai ela me dava banho de leite (gesticula muito). Hoje eu digo assim, se eu tive esse problema todo e não morri, era porque Deus não queria. Eu morava lá numa fazenda e*

*tinha uns tios que moravam aqui em salvador, ai eles iam visitar a gente, e uma tia se apaixonou por mim e me pegou pra criar. (Eliane)*

A voz da comida manifesta-se muitas vezes, a memória de sabores e vivências da comunidade em que se viveu e principalmente onde se passou a infância, como vimos.

Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência, como atesta a amada Madeleine de Proust, o caso mais famoso. (MINTZ, 2001, p. 32)

Se a comida é uma voz que expressa significados, ela pode contar histórias, pode nos definir e nos revelar. (AMON; MENASHE, 2008)

Embora a socialização no comer tenha sido historicamente mais intensa durante a infância é, no entanto, um processo permanente, porque, ao longo da vida se muda de grupo, de posição social, novas condições ambientais surgem, crença em novas ideologias, preocupação com o meio ambiente. Diante de tudo isso, os indivíduos têm de se adaptar a novas situações sociais e essa adaptação é feita através da aprendizagem de novos modos padronizados de agir e mesmo de pensar. Ademais, todas as sociedades estão sempre se transformando, mudando os padrões de organização.



## Considerações finais

Nesta pesquisa, vimos que a memória individual é uma manifestação do coletivo. Logicamente, as classes e os grupos são diferentes, assim como valores, sentimentos também o são. Por isso a memória reflete lembranças de experiências de um contexto social. O ato de narrar é um exercício da lembrança que se traduz na oralidade de forma refletida sobre o passado. Desta maneira, podemos compreender que os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados.

Como forma de utilizar todos esses recursos utilizou-se como referencial teórico as narrativas de vida para que o objetivo de interpretar as narrativas alimentares dos sujeitos através de suas histórias de vida fosse alcançado. O estudo se dividiu em quatro capítulos que abordaram e analisaram as dimensões socioculturais presentes no discurso dos sujeitos através de suas experiências alimentares, compreendendo como tais dimensões influenciam nas práticas alimentares dos mesmos ao longo da vida e como estas possivelmente se modificam e se transformam ao longo do tempo.

O presente trabalho se referiu à aquisição e ao provisionamento dos alimentos relacionados com a dinâmica do bairro e da sociedade. Nas narrativas, pôde-se perceber que a chegada do “progresso” foi um acontecimento muito marcante na vida dos sujeitos. As mudanças que ocorreram no bairro, a mudança da geografia do local, afetaram o modo de viver e, conseqüentemente, houve adaptações a essas novas demandas e necessidades que provocaram mudanças nas formas do comer e de como conceber a comida. Vimos uma dependência da pesca e a prática da coleta de certos alimentos que sempre complementaram a dieta desses moradores acabaram por desaparecer e promover certas adaptações nas práticas alimentares, com suas tradições e ritmos da comensalidade.

Com objetivo do estudo de analisar as histórias de vida dos sujeitos através da alimentação, sabendo como os alimentos são adquiridos, por quem são preparados e como são manipulados contribuiu para o enriquecimento das informações sobre o funcionamento da comunidade da Boca do Rio.

Percebeu-se que enquanto narravam suas histórias alimentares, os sujeitos faziam uma retrospectiva comparativa da vida de hoje com a de antigamente, havendo um sentimento de dualidade: ora como os tempos atrás os alimentos eram saudáveis ao mesmo tempo em que preferiam as facilidades e as variedades que hoje estão disponíveis.

A urbanização muito contribuiu para uma nova relação do homem com a alimentação. A nova configuração do bairro não permite mais o estilo de vida de antigamente e apesar disso concluímos que as “tradições” e algumas práticas culinárias não deixaram de existir por completo, sendo algumas reformuladas, substituídas por outros ingredientes. Sendo assim, a voz da comida apareceu como um marcador de identidade e de distinção regional e local no que tange ao microespaço do bairro da Boca do Rio.

Também se discutiu o aprendizado social em relação à alimentação dos indivíduos e como a mulher surge como papel central das primeiras experiências alimentares e suas influências no aprender a comer ao aprender a fazer. O saber fazer os alimentos e quem os ensinou a prepará-los foi considerado muito importante. As transmissões dos saberes culinários possuíram a função de preservar práticas e ideologias alimentares passadas de geração a geração, representando uma importante maneira de manter as tradições familiares e culturais vivas na memória desses sujeitos. Sendo assim, a comida seria uma linguagem que agrega representações, que fala da família, principalmente da mulher, a principal responsável pelos primeiros aprendizados sociais e culturais das crianças, sendo a sua influência a mais importante frente a outros familiares e instituições. As lembranças foram apoiadas no papel da mulher, representada na figura da mãe, avó ou tia, tendo a responsabilidade e o dever de educar os sujeitos para reprodução de um saber fazer culinário passado de geração a geração.

O cozinhar ainda no âmbito familiar, constituiu-se um papel tipicamente feminino que é tomado como fundamental, porque as experiências e práticas alimentares se constituíram em um campo em que passado e presente se encontraram e que, por suas ritualizações demonstraram lembranças e marcas muito fortes expressas no indivíduo.

Constatou-se que o trabalho extradomiciliar feminino mesclou-se com o trabalho doméstico, sendo difícil definir onde terminava um e começava o outro, resultando no acúmulo de tarefas para as mulheres.

Nas últimas décadas, com a nova configuração da sociedade, essa inserção da mulher no mercado de trabalho criou esse novo paradigma da sociedade moderna, acúmulo de papéis da mulher foi um dos aspectos que contribuíram para a transição nutricional, modificando as formas do comer na sociedade, por conseguinte, afetou a estrutura da alimentação, provocando uma reorganização de valores e práticas que, certamente, têm implicações no padrão alimentar. Uma vez que o “fazer comida” é uma atividade ligada à identidade feminina, “o comercializar comida” não “descaracterizaria” essa identidade.

Vale lembrar que o curso de arte culinária foi muito citado como divisor de águas no saber fazer dos sujeitos, como também abriu oportunidades de comercializar alimentos e preparar pratos diferentes também para os familiares.

Enfim, a memória feminina acaba por nos conduzir para um saber fazer do cotidiano, organizada segundo um modelo aprendido através de outra pessoa (mães e avós) por imitação (alguém mostrou como fazer), reconstituída de memória (eu a vi fazer assim), construindo, assim, identidades individuais, ligadas à família, percebendo-se um esforço em particularizar suas trajetórias. Porém, a experiência individual revela memórias compartilhadas com outras mulheres, constituindo-se também memória coletiva.

As relações em torno do comer, nas quais o comer junto e as relações humanas têm sua importância, entrecruzando com outros elementos como a religião, festividades, a natureza, o trabalho e a região onde vivem, ditando ritmos e costumes no ato de comer.

A família se fez presente nas narrativas de vida como o grupo social onde as primeiras experiências de comensalidade acontecem, sendo uma das primeiras instituições a imprimir fortes marcas no futuro comportamento alimentar de um indivíduo. O ato de comer junto, além de ter a função de alimentar e nutrir no sentido biológico do mesmo, também é social, hora do diálogo, da partilha de experiências e de se comungar com o divino.

O almoço de domingo foi citado nas narrativas como uma refeição que reforçou os laços familiares e que salienta o papel da comida enquanto elemento de identificação entre os seus. No cotidiano ou nos momentos de lazer, onde podem acontecer encontros e reuniões, especialmente aos domingos, a refeição e o ato de comê-la cristalizam

estados emocionais, valores e identidades sociais. No caso em questão, o feijão foi citado praticamente em todas narrativas como um prato tipicamente dominical e repleto de significados. Vale ressaltar que o feijão de domingo seria preparado diferente do feijão da semana por ser um feijão mais incrementado, com mais carnes e temperos. Em algumas falas o feijão foi enaltecido e considerado um ícone alimentar para esses sujeitos, representando a união com amigos e familiares em torno do comer.

No campo empírico, as práticas não convencionais de saúde, apesar de muitas vezes rejeitadas pela ciência e pela medicina tradicional, continuam sendo adotadas pela população. Na narrativa das entrevistadas, a primeira conduta adotada por elas, antes da procura pelo médico ou serviços de saúde, era buscar a “cura” através dos chás caseiros, benzeduras, banhos, alimentos e emplastos.

Os chás caseiros foram os mais citados nas narrativas como um alimento possuidor de componentes curativos, podendo ou não ser seguidos de rezas e benzeduras. A utilização de chás e outros e práticas associadas ao saber popular basearem-se em experiências adquiridas ao longo da vida. Esses saberes foram repassados entre as gerações, ou seja, estão ligadas às tradições e aos costumes socioculturais. As informações relacionadas ao uso, especialmente de plantas medicinais foram transmitidas de forma difusa, no seio da família e no espaço da comunidade.

Muitas mudanças ocorreram com o passar dos anos e em decorrência da globalização, mudanças no espaço e no tempo, afetando as formas de comer, os referenciais culturais e as relações do homem com o alimento.

A forma de comer da geração mais jovem foi muito citada nas narrativas, chegando a ser motivo de reclamação e crítica por parte destes sujeitos. Algumas práticas e tradições culturais e alimentares não foram mais mantidas pela geração mais jovem segundo as entrevistadas. Refletindo sobre essa problemática se percebeu que as tradições não são resistentes, mas sim abertas a mudanças, de acordo com a dinâmica de cada sociedade. O “choque” entre o comer de antigamente e o comer de hoje serviram de reflexão e ponto de partida, no qual as memórias se apoiaram para relembrar valores, experiências e práticas dos sujeitos.

O trabalho também se dedicou a abordar como as experiências alimentares são marcantes e quando narradas pelos sujeitos, as memórias do gosto e dos aromas são resgatadas e trazem informações sobre

a infância e as formas de se relacionar com a comida que fazem os sujeitos carregarem consigo até hoje. O papel da cultura na formação do gosto e das preferências alimentares que geralmente possuem suas estruturas formadas na infância. O que foi apreendido culturalmente serve de base ou parâmetro para as experiências posteriores. Estas experiências podem marcar a vida dos indivíduos de tal maneira que se cristalizam na memória, podendo influenciar nas práticas alimentares ao longo da vida.

As experiências alimentares vividas por estes sujeitos e suas práticas foram adquiridas dentro de um recorte cultural. A formação dessas práticas e dos comportamentos perante aos alimentos esteve ligada à história do indivíduo, sua infância, sua família e aos momentos iniciais de socialização que contribuíram para a formação do sujeito como ele é.

As lembranças alimentares também remeteram a uma lembrança de familiares e instituições como a escola, por exemplo, que marcaram de certa forma o seu modo de conceber certos alimentos e a forma de se pensar sobre eles.

Os sujeitos foram convidados a narrarem suas histórias de vida a partir da infância, sendo esta etapa da vida o estímulo do processo de rememoração dos indivíduos. Interessante dizer que algumas experiências não foram exatamente presenciadas pelos sujeitos que a narravam, e sim por alguém que as vivenciou e dessa forma tomaram a experiência e a história para si. Essa circunstância também pode se dar pelo motivo de algumas experiências relatadas terem sido vivenciadas na mais tenra idade, e contadas ao sujeito pela mãe ou pela família, sendo agregada em sua autobiografia.

Se a comida é uma voz que expressa significados, ela pode contar histórias, pode nos definir e nos revelar. Tendo em mente os objetivos da pesquisa, concluímos que as autobiografias alimentares são importantes fontes de informações e análise.

Neste contexto, a memória se caracteriza também como um fenômeno social construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes. A tradição, contudo, não foi abandonada, e as mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais.

Podemos concluir que a partir da prática, quando estimulados pela ideia de rememorar, relembra, os sujeitos teceram teias de relação do

comer com o bairro, partilha da comida com o outro, períodos de dificuldades financeiras, mudanças sociopolíticas e desafios vividos. As lembranças no decorrer do tempo manifestaram as experiências alimentares vividas pelos sujeitos através de tradições, da manifestação de uma memória do coletivo que acabaram se tornando o suporte de continuidade e de preservação do social. Pôde-se observar então que, ao compartilhar lembranças, os tempos individuais se cruzaram onde também se relacionaram percursos históricos da sociedade.

Deve-se ressaltar a compreensão do conceito de alimento-memória, pois este movimento de “religamento”, de conexão memorial que se dá a partir da ingestão de uma comida só é possível tendo como base algo ao qual um dia se esteve efetivamente ligado de forma emocional, seja por meio de uma vivência pessoal ou coletiva, fazendo com que seja o presente o elemento formador da percepção sobre o passado, mostrando como a atividade de rememoração é dotada de força e significado.

No que concerne à prática do nutricionista, esse recurso pode ter um valor muito importante, pois chama a atenção para aspectos da alimentação que são sistematicamente ignorados quando o olhar das análises é o biomédico. Podendo trazer o profissional para um mundo visível que abre os seus sentidos e compreensão dos fenômenos em termos de significados atribuídos pelos sujeitos e não considerando só o saber científico.

Essas interlocuções ampliam a concepção da abordagem do social nos contextos de alimentação e nutrição, podendo trazer soluções para dilemas em nossa atuação, contribuindo para a elaboração de uma dietética possível.

Entender essa trajetória permite compreender os contextos da construção social e cultural ao longo do tempo, de hábitos e práticas alimentares que conferem aos indivíduos identidade e sentimento de pertencimento a alguma coletividade mesmo que complexas e contraditórias na concepção do saber técnico. Nesse ponto que surgem os paradigmas entre o saber popular e o saber científico.

A alimentação e nutrição incluem o imaginário, as crenças coletivas, alteradas no tempo e no espaço, sendo indispensável à vida e à reprodução biológica e social completando-se como objeto sociocultural, econômico, histórico e político, que demanda a atenção dos pesquisadores.

Constituir e agregar conhecimentos das ciências sociais e humanas no campo da nutrição e da educação alimentar, sem dúvida traz contribuições ao desenvolvimento e à legitimação de pesquisas qualitativas em alimentação e nutrição.

Entretanto, deve-se reforçar a necessidade de permanente formação dos atuais e futuros pesquisadores neste tipo de pesquisa, nos seus pressupostos, nas teorias, no desenho, nas técnicas, nos instrumentos e nos modelos de análise, aplicados também às análises históricas e das políticas. Essa discussão também fomenta a incorporação de mais estudos no campo das ciências sociais, nos currículos de graduação em nutrição e que esta seja não só uma aproximação disciplinar, e sim multidisciplinar associada também à formação básica, que poderá contribuir para um novo pensamento no campo da nutrição e da saúde.

A ciência da nutrição não satisfaz as necessidades do comedor unicamente baseada no cartesianismo e no calculável, pois uma receita não é capaz de apagar uma biografia alimentar, já que o conteúdo simbólico dos alimentos não se esquece com prescrições dietéticas. Confrontar os mandamentos científicos baseadas nas experiências cotidianas dos indivíduos e grupos, em que a ciência (teoria) e o empirismo (prática) se complementam ou se antagonizam e o profissional deve buscar o equilíbrio entre os saberes para que se possa navegar nesses dois polos teoricamente antagônicos de forma que se busque uma prática que se aproxime mais dos indivíduos.



## Referências

ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992, p. 161-212.

ALMEIDA, Dóris Bittencourt. *Vozes esquecidas em horizontes rurais: histórias de professores*. 2001. 262 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. [Comida como narrativa da memória social](#). *Sociedade e cultura*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

ANDRADE, Regina Gloria Nunes de. Mídia e Privacidade. *Ciberlegenda*, Rio de Janeiro, n. 7, 2002.

ARAÚJO, Giovanna de Aquino Fonseca. Feira de Barcelos (Portugal) e São Joaquim (Brasil) enquanto espaço diverso, de bens simbólicos e práticas culturais plurais na contemporaneidade. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE ESTUDOS COMPARATIVOS DA ABRAEC, 4., 2009, Campina Grande. *Anais...* Campina Grande: UEPB, 2009. p. 833-840.

ARAUJO, Melvina Afra Mendes de. As ervas na cozinha. *Revista Antropol*, São Paulo, v. 41, n. 2, 1998. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S003477011998000200015](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003477011998000200015)>. Acesso em: 20 dez. 2010.

ASSUNÇÃO, Viviane. Alimentação e sociabilidade: apontamentos a partir e além da perspectiva simmeliana. *Revista de Ciências Humanas*, Santa Catarina, v. 43, n. 2, jul. 2010. Disponível em: <[http://www.cfh.ufsc.br/~revista/rch43-2/RCH43-2\\_artigo\\_11.pdf](http://www.cfh.ufsc.br/~revista/rch43-2/RCH43-2_artigo_11.pdf)>. Acesso em: 20 dez. 2010.

BATISTA NETO, José. Algumas considerações teóricas e metodológicas sobre a abordagem biográfica, instrumento da pesquisa educacional e da formação: contribuições da Escola de Chicago e do Interacionismo Simbólico. In: ENCONTRO DE PESQUISA EDUCACIONAL DO NORTE E NORDESTE, 18., 2007, Maceió. *Anais...* Maceió: [s.n.], 2007. p. 4. Disponível em: <[http://www.fundaj.gov.br/geral/educacao\\_foco/algumas\\_consideracoes.pdf](http://www.fundaj.gov.br/geral/educacao_foco/algumas_consideracoes.pdf)>. Acesso em: 20 dez. 2010.

BAUER, Martin; GASKELL, George. *Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som*. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 189-217.

- BENJAMIN, Walter. O Narrador - considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política*. São Paulo: Brasiliense, 1985. p. 197-221.
- BERNARDO, Teresinha. *Memória em Branco e Negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC, Editora Unesp, 1998. p. 29.
- BERTAUX, Daniel. De la perspectiva de la historia de vida a la transformación de la práctica sociológica. In: MARINAS, José Miguel; SANTAMARINA, Cristina (Ed). *La historia oral: métodos y experiencias*. Madrid: Debate, 1999. p. 19-34.
- BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, Campinas, v. 6, p. 1-25, 1998.
- BORDIEU, Pierre. *Questões de sociologia*. Lisboa: Fim de Século-Edições Sociedade Unipessoal, 1984. p. 46.
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. 4. ed. São Paulo, Companhia das Letras, 1995.
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças dos velhos*. 10. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2003. p. 55.
- BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, Piracicaba, v. 4, n. 13, p. 37-44, 2004.
- BRUSCHINI, Cristina. *Mulher, casa e família*. São Paulo: Fundação Carlos Chagas: Vértice, 1990. p. 77.
- CANESQUI, Ana Maria; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. 20. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 61-136. (Coleção Antropologia e Saúde).
- CARLOS, Suelly Alves de. *Identidade, memória e gênero nas obras literárias de Orlanda Amarílis e Clarice Lispector*. 2009. 120 f. Dissertação (Mestrado em Letras) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.
- CARVALHO, I. Maria Moreira; ALMEIDA, Paulo Henrique. Família e proteção social. *São Paulo em Perspectiva*, São Paulo, v. 17, n. 2, 2003.
- CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha. Simbolismo sobre “natural” na alimentação. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, jan. 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100018&lng=pt&nr=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100018&lng=pt&nr=iso)>. Acessos em: 03 jan. 2011.
- CARYBÉ. *As Sete Portas da Bahia*. Rio de Janeiro: [s.n.], 1976. p. 37.

- CASCUDO, Luís Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: USP, 1983. v. 1.
- CASILHO, Regina Barros Correia. (Org.). *Arte e gastronomia do Paraná*. Curitiba: Solar do Rosário, 2005. In: GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral Paranaense*. 2008. 405 f. Dissertação (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2008.
- CASTRO, Josué de. *Fisiologia dos tabus*. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Nestlé, [1938]. 62 p.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano*. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 1996. v. 2. (Morar e cozinhar).
- CONTRERAS, Jesús Hernández; GRACIA, Mabel Arnáiz. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005. p. 269.
- CORÇÃO, Mariana. Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006). 2007. 104 f. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. In: GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral Paranaense*. 2008. 405 f. Dissertação (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2008. Disponível em: <<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/17775/MARIA%20HENRIQUETA%20GIMENES.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 15 dez. 2010.
- CRUZ, Ricardo Souza. *Walter Benjamin: o valor da narração e o papel do justo*. 2007. 132 f. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007.
- DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O correio*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 22 jul. 1987.
- DARTON, Robert. *O beijo de Lamourette: mídia, cultura e revolução*. Tradução de Denise Bottmann. São Paulo: Companhia das Letras, 1990. In: PEREIRA, Odilei Dias. *A Marvada Carne: uma epopéia caipira*. *Plural*, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 33-50, 2009.
- DEMETERCO, Solange Menezes. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*, Curitiba: 1900-50. 1998. 190 f. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humana, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, jul./set. 1997.
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003.
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. *Physis. Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p. 51-68, out. 1997.
- DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. In: GEERTZ, Clifford (Org.). *Myth, Symbol, and culture*. Nova York: Norton, 1971. p. 61.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. Lisboa: Edições 70, 1991. 190 p.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu*. Lisboa: Edições 70, 1996. cap. 2, p. 26. Disponível em: <<http://parentescoeorg.files.wordpress.com/2010/08/pureza-e-perigo-mary-douglas.pdf>>. Acesso em: 08 jun. 2010.
- FERREIRA, Manuca. Boca do Rio: um bairro de contrastes. 05 maio 2008. In: FERREIRA, Manuca. *Mais Pitacos* [blog na internet]. Salvador: Manuca Ferreira, fev. 2007-. Disponível em: <<http://maispitacos.blogspot.com/2008/05/boca-do-rio-um-bairro-de-contrastes.html>>. Acesso em: 20 dez. 2010.
- FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. Ruínas do microondas. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 20 out. 2002. Caderno Mais!, p. 5-6.
- FISCHLER, Claude. A 'McDonaldização' dos costumes. 1991. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 20. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde).
- FISCHLER, Claude. *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.
- FISCHLER, Claude. *L'homnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001. p. 7-20.
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 155.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Educação Nutricional: aspectos socio-culturais. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, 14., 1996, Belo Horizonte. *Anais...* Belo Horizonte: CONBRAN, 1996. p. 1-4.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. *Agonia da fome*. Salvador: EDUFBA, 2003. 281 p.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & senzala*. Rio e Janeiro: José Olympio. 1930. 517 p.

GAGNEBIN, Jeanne Marie. *História e narração em Walter Benjamin*. São Paulo: Perspectiva, 1999. 224 p.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, jul. 1987.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*. 2008. 405 f. Dissertação (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

GOETHE. Memórias: poesia e verdade. v. 1. In: BOSI, Eunice. *Memória e sociedade: lembranças dos velhos*. 3. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2003. p. 63.

GOLDANI, Ana Maria. As famílias no Brasil contemporâneo e o mito da desestruturação. *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 1, p. 67-110, 1993.

GOMENSORO MALHEIROS, Patrícia de. *Saber beber, saber viver: estudo antropológico sobre as representações e práticas em torno do consumo de vinho entre degustadores, na cidade de Porto Alegre*. 2006. 105 f. Dissertação (Mestrado em antropologia social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

GRÁCIA-ARNAIZ, Mabel. Paradojas de la Alimentación Contemporánea. Barcelona: Instituto Catalá d'Antropologia, 1996. In: DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, set. 1997. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102311X1997000300\\_021&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102311X1997000300_021&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 25 jan. 2011.

GULLESTAD, Marianne. Infâncias imaginadas: construções do eu e da sociedade nas histórias de vida. *Educ. Soc.*, Campinas, v. 26, n. 91, p. 509-534, ago. 2005.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Ed. Vértice, 1990.

JEDLOWSKI, Paolo. Memórias: temas e problemas da sociologia da memória no século XX. *Pro-posições*, v. 14, n. 1, p. 217-234, 2003.

JOSSO, Marie-Christine. Experiências de vida e formação. Prefácio de António Nóvoa, apresentação e notas à edição brasileira de Cecília Warschauer; tradução de José Claudino e Júlia Ferreira. São Paulo: Cortez, 2004. In: PINTO, Vera Lucia Xavier. *As coisas estão no (meu) mundo, só que eu preciso aprender: autobiografia, reflexividade e formação em educação*

nutricional. 2006. 297 f. Tese (Doutorado em Educação) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Departamento de educação, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2006.

KAREH, Almir C. El. Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, jan./jul. 2008. p. 89- 116.

LISÓN, Carmelo. Antropologia cultural de Galícia. Siglo XXI, Madrid, 1971. In: CONTRERAS, Jesús Hernández; GRACIA, Mabel Arnáiz. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

LÚCIO, Simão de Carvalho. *Bairro sustentável: a importância do planejamento participativo e gestão territorial para os habitantes do Bairro da Boca do Rio*. 2010. 27 f. Monografia (Licenciatura em Geografia) – Universidade Católica de Salvador, Salvador, 2010. Disponível em: <[https://docs.google.com/file/d/0B\\_MgtSd1c6JoNDJkZGFjOTktNmYwNS00NmFjLWlzNmEtNjEyNDJkMDk5Yzk4/edit?pli=1&hl=pt\\_BR#](https://docs.google.com/file/d/0B_MgtSd1c6JoNDJkZGFjOTktNmYwNS00NmFjLWlzNmEtNjEyNDJkMDk5Yzk4/edit?pli=1&hl=pt_BR#)>. Acesso em: 20 dez. 2010.

LUPTON, Deborah. *Food, body and the self*. London: Sage, 1996.

MACIEL, Maria Eunice de Souza; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê? *Democracia Viva*, Rio de Janeiro, n. 16, p. 3-7, 2003.

MANGALÔ. In: WEISZFLOG, Walter (Ed.). *Michaelis: moderno dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2010. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=mangal%F4>>. Acesso em: 3 fev. 2011.

MATOS, Consuelo Almeida. *A Bahia de Hildegardes Vianna: um estudo sobre a representação de mulheres negras*. 2008. 118 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguagem) – Departamento de Ciências Humanas, Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2008.

MEIRA, Ana Lúcia. *O Passado no Futuro da Cidade*. Porto Alegre: editora da Universidade, 2004. In: VOGT, Débora Regina. Nos Trilhos da Modernidade e do progresso: a necessidade de representar o passado no futuro da cidade no início (1873) e fim das linhas de bonde (1970) em Porto Alegre. *Revista Historiar*, Porto Alegre, Ano 1, 2008.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Rev. bras. Ci. Soc.*, São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S01026909200100030002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S01026909200100030002&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 19 fev. 2011.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008. p. 41.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Cienc. Cult.*, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 04 fev. 2011.

MORIN, E. *A cabeça bem-feita: repensar a reforma do pensamento*. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 2003.

NASCIMENTO, Maria Regina. *Sobre os trilhos o bonde, os caminhos de uma cidade brasileira*. 1996. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Pontifícia Universidade Católica, Porto Alegre, 1996.

NUNES DE ANDRADE, R. Mídia e Privacidade. *Ciberlegenda*, Rio de Janeiro, n. 7, 2002. Disponível em: <<http://www.uff.br/ciberlegenda/ojs/index.php/revista/article/view/332>>. Acesso em: 28 fev. 2011.

ONFRAY, Michel. *O ventre dos filósofos: a crítica da razão dietética*. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

ORLANDI, Eni P. *As formas do silêncio: no movimento dos sentidos*. 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 1993.

ORTIZ, R. Mundialização e cultura. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 234 p. In: GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 4, dez. 2003. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S141552732003000400011&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732003000400011&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 18 jan. 2011.

PEREIRA, Odilei Dias. A Marvada Carne: uma epopéia caipira. *Plural*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 33-50, 2009.

PINEAU, G. As histórias de vida em formação: gênese de uma corrente de pesquisa-ação- formação existencial. *Educação e pesquisa*, São Paulo, v. 32, n. 2, p. 329-343, 2006.

PINHEIRO, ARO. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. *Saúde em debate*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 70, p. 125-139, 2005.

PINTO E SILVA, Paula. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

PINTO, Vera L. X. *As coisas estão no (meu) mundo, só que eu preciso aprender: Autobiografia, Reflexividade e Formação em Educação Nutricional*. 2006. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2006.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento e silêncio. *Revista dos Tribunais Estudos Históricos*, São Paulo, n. 3, 1989.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Rev. Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 3, set. 2003. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S141552732003000300002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732003000300002&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 30 Jan. 2011

PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002. p. 171. v. 3.

QUERINO, Fernanda; MATTEDI, Maria Raquel Mattoso. A Feira de São Joaquim. *Revistas UNIFACS*, Salvador, v. 10, n. 1, p. 9, 2006. Disponível em: <<http://www.revistas.unifacs.br/index.php/sepa/article/view/20/15>>. Acesso em: 03 fev. 2011.

RIBEIRO, Carlos; BARROS, Daniela; MAGNO, Eduardo. *Comida é Arte*. São Paulo: Segmento Farma Editores, 2009. p. 42.

RICOUER, Paul. *Tempo e narrativa*. São Paulo: Papyrus, 1997. p. 196. v. 2.

RISÉRIO, Antonio. *Uma história da Cidade da Bahia*. Rio de Janeiro: Versal Editores, 2004. p. 513.

ROCHA JÚNIOR, Deusdedith Alves. O território do cotidiano, estudos em filosofia, raça, gênero e direitos humanos. *Revista PADÊ*, Brasília, v. 1, n. 1, p. 17-31, out. 2004. Disponível em: <<http://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/index.php/pade/article/download/130/119>>. Acesso em: 30 nov. 2010.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. *Revista de Medicina*, Ribeirão Preto, jul./set. 2006.

ROTENBERG, Sheila; DE VARGAS, Sonia. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. *Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.*, Recife, v. 4, n. 1, p. 86-94, mar. 2004.

SANTOS, Claudia Alves dos; SERPA, Angelo. *Fatores sócio-econômicos culturais de um bairro "dividido": o caso da Boca do Rio (Salvador-Ba)*. Salvador: Departamento de Geografia: Universidade Federal da Bahia, 2005.

SANTOS, Claudia Alves dos; SERPA, Angelo. Boca do Rio: um bairro dividido. In: SERPA, Ang (Org.). *Cidade popular: trama de relações sócio-espaciais*. 1. ed. Salvador: EDUFBA, 2007. v. 1. p. 43-66.

SANTOS, Inês Maria Meneses dos; SANTOS, Rosângela da Silva. A etapa de análise no método história de vida: uma experiência de pesquisadores de enfermagem. *Texto Contexto Enfermagem*, Florianópolis, v. 17, n. 4, dez.

2008. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-07072008000400012&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-07072008000400012&lng=en&nrm=iso)>.

Acesso em: 24 fev. 2011.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador – Bahia*. Salvador: EDUFBA, 2008. 330 p.

SAVARIN, Brillat. *A filosofia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 55.

SETTON, Maria da Graça. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. *Revista Brasileira de Educação*. n. 20, maio/jun., jul./ago., 2002, p. 60-70. Disponível em: <<http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=27502005>>. Acesso em: 21 fev. 2011.

SILVA, D.C. *Hábitos e Tabus Alimentares*. [S.l.: s.n.], [2000?].

SIMIONATO, Marlene Aparecida W.; OLIVEIRA, Raquel Gusmão. Funções e Transformações da Família ao longo da História. In: ENCONTRO PARANAENSE DE PSICOPEDAGOGIA, 1., 2003, Maringá. *Anais...* 2003. Maringá: [s.n.], 2003. p. 57-66.

SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano de. *O banquete Sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé*. Salvador: Atalhos, 2007. p. 102-105.

SOUZA, Elizeu Clementino de. *Narrativas de si*. Salvador: Editora UNEB, 2007.

SOUZA, Elizeu Clementino de; ABRAHÃO, Maria Helena Menna Barreto (Org.). *Tempos, narrativas e ficções: a invenção de si*. Porto Alegre: EDPUCRS; Salvador: EDUNEB, 2006. p. 41-49.

TARALLO, Fernando. A pesquisa sociolingüística. 5. ed. São Paulo: Ática, 1997. In: VOGT, Débora Regina. Nos trilhos da modernidade e do progresso: a necessidade de representar o passado no futuro da cidade no início (1873) e fim das linhas de bonde (1970) em Porto Alegre. *Revista Historiar*, Ceará, n. 1, 2008.

VIANNA, Hildegardes. *Antigamente era assim*. Rio de Janeiro: Record; Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1994. p. 169.

VISITE A BAHIA TURISMO E EVENTOS LTDA. *Visite a Bahia*. 2004. Disponível em: <<http://www.visiteabahia.com.br/>>. Acesso em: 20 dez. 2010.

WOORTMANN, Klaas. *A comida, a família e a construção do gênero feminino*. Brasília: Fundação Universidade de Brasília, 1985. 43 p.

WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda*. Brasília: Fundação UnB, 1978. p. 13-17. (Série Antropologia, n. 20).



## Sobre a autora

Samira Coutinho Figueiredo nasceu no Rio de Janeiro, cidade onde cursou a graduação na Universidade Federal Fluminense e o mestrado na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Se dedica aos estudos no campo da socioantropologia da alimentação, utilizando como recurso metodológico em investigação qualitativa, histórias de vida. Este estudo faz uma reflexão da possibilidade de se estudar as sociedades humanas a partir da comida.

