

Tempo de lembrar: recordações na velhice sobre comida da infância e juventude

Time to remember: memories in old age about food from childhood and youth

Tiempo para recordar: recuerdos en la vejez sobre la comida de la infancia y la juventud

Romilda de Souza Lima

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Cascavel – Paraná – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-0968-0044>

Camila Luiza Luft

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Cascavel – Paraná – Brasil

<https://orcid.org/0009-0007-0159-8883>

Resumo: Este artigo trata da memória sobre a comida do passado por meio de relatos de pessoas inseridas na categoria de velhos/idosos no Brasil, aquelas acima de 60 anos. Envolvem recordações sobre como eram a alimentação e a comida da infância. Todas as 14 pessoas com quem conversamos optaram por falar das memórias ligadas, sobretudo, ao afeto e aos bons momentos, mesmo quando entremeavam no relato algumas dificuldades de escassez alimentar ou de pobreza. Foram entrevistadas pessoas idosas com idade entre 65 e 84 anos. Todas elas residentes da região Sudoeste do Paraná, a maioria é descendente de italianos, alemães e poloneses. Quase todas nasceram no Rio Grande do Sul ou em Santa Catarina e se mudaram para a referida região depois de adultas, quando da política da Marcha para Oeste, do governo Getúlio Vargas em início da década de 1940. As lembranças trouxeram curiosidades a respeito de práticas alimentares, modos de fazer e uso de termos sobre comida onde mesclam a língua originária dos seus avós/pais, colonos, com a língua portuguesa, criando dialetos. Os depoimentos foram em vários momentos emotivos, trazendo muitas lembranças agradáveis, e outras nem tanto, mas foram considerados pelas idosas (os) que se dispuseram a contar um momento importante, tido como uma

oportunidade de falar um pouco do passado para pessoas interessadas em escutá-las. O método foi qualitativo, usando a ferramenta principal da história oral.

Palavras chaves: Memória; Velhice; Alimentação e comida.

Abstract: This article deals with the memory of food from the past through reports from people classified as old/elderly in Brazil, those over 60 years old. They involve memories of what childhood food and nutrition were like. All 14 people we spoke to chose to talk about memories linked, above all, to affection and good times, even when some difficulties of food scarcity or poverty were interspersed in the story. Elderly people aged between 65 and 84 years old were interviewed. All of them residents of the Southwest region of Paraná, the majority are of Italian, German and Polish descent. Almost all of them were born in Rio Grande do Sul or Santa Catarina and moved to that region after adulthood, during the Marcha para Oeste policy, by the Getúlio Vargas government in the early 1940s. The memories brought up curiosities about practices food, ways of doing it and use of terms about food where they mix the original language of their grandparents/parents, settlers, with the Portuguese language, creating dialects. The statements were emotional at various times, bringing back many pleasant memories, and others not so much, but they were considered by the elderly who were willing to tell an important moment, seen as an opportunity to talk a little about the past to people interested in listening to them. The method was qualitative, using the main technique of oral history.

Keywords: Memory; Old age; Affective food.

Resumen: Este artículo aborda la memoria de la comida del pasado a través de relatos de personas clasificadas como ancianas en Brasil, mayores de 60 años. Implican recuerdos de cómo eran la alimentación y la nutrición en la niñez. Las 14 personas con las que hablamos optaron por hablar de recuerdos vinculados, sobre todo, al cariño y a los buenos momentos, incluso cuando en la historia se intercalaban algunas dificultades de escasez de alimentos o pobreza. Se entrevistó a personas mayores con edades comprendidas entre 65 y 84 años. Todos ellos residentes en la región Suroeste de Paraná, la mayoría de ascendencia italiana, alemana y polaca. Casi todos nacieron en Rio Grande do Sul o Santa Catarina y se trasladaron a esa región después de la edad adulta, durante la política de Marcha para Oeste, del gobierno de Getúlio Vargas a principios de la década de 1940. Los recuerdos despertaron curiosidades sobre prácticas alimentarias, formas de hacerlo y uso de términos sobre comida donde mezclan la lengua original de sus abuelos/padres, colonos, con la lengua portuguesa, creando dialectos. Las declaraciones fueron emotivas en varios momentos, trayendo muchos recuerdos gratos, y otros no tanto, pero fueron consideradas por los mayores que estuvieron dispuestos a contar un momento importante,

visto como una oportunidad para hablar un poco del pasado a las personas interesadas. en escucharlos. El método fue cualitativo, utilizándose como técnica principal la historia oral.

Palabras clave: Memoria; Vejez; Alimentación e comida afectiva.

Introdução

Este trabalho é fruto da análise dos depoimentos orais, obtidos por meio de diálogos com idosas e idosos, a partir do interesse das pesquisadoras pela investigação da memória ligada à comida. Foram entrevistadas (os) 14 idosas (os) com idade entre 65 e 84 anos, residentes da região Sudoeste do Paraná, colonizada, na sua maior parte, por italianos, alemães e poloneses. Quase todas as pessoas entrevistadas nasceram no estado do Rio Grande do Sul ou em Santa Catarina e se mudaram para o Sudoeste do Paraná depois de adultas quando da política da Marcha para Oeste, do governo Getúlio Vargas em início da década de 1940.

O objetivo foi o de resgatar as lembranças sobre vivências passadas em que a alimentação/comida tenha tido papel importante. Algumas pessoas apresentaram fotografias soltas, ou em álbuns, para falar de suas memórias. Houve também quem quis mostrar cadernos de receitas seus ou que pertenceram à mãe.

Neste artigo, que se insere em uma abordagem etnográfica, mas também da história oral, trazemos alguns trechos dos depoimentos. Por razões éticas, os nomes das pessoas foram substituídos por letras.

Por opção usamos tanto a categoria idoso/idosa quanto velho/velha de acordo com a melhor colocação. Isto baseando-se na compressão de que, apesar de o termo idoso ser o mais utilizado atualmente em políticas públicas, não há nenhum grau desumanizador ou pejorativo no uso da expressão velho/velha para se referir a uma pessoa que passou dos 60 anos¹.

É verdade que em algumas sociedades é perceptível a desvalorização do envelhecer. Recentemente, segundo Morosini (2022), a Organização Mundial da Saúde – OMS chegou a considerar uma proposta de categorizar a velhice como doença com atribuição de um novo CID - Classificação Estatística Internacional de Doenças e Problemas Relacionados com a Saúde. “Caso isso tivesse ocorrido, a partir de 1º de janeiro de 2022, nada menos do que 33 milhões de brasileiros que estão na faixa acima de 60 anos teriam os ‘sintomas’ ou ‘as consequências’ de uma ‘doença’ chamada ‘velhice’ ” Morosini (2022,

¹ O termo velho é também utilizado na literatura acadêmica em trabalhos muito interessantes da área das ciências humanas e sociais sobre velhice e envelhecimento, como por exemplo nos trabalhos de Bosi (1994), Beauvoir (1976), Barros (1998), Goldenberg (2013).

p. 25). Ainda, segundo a autora, tal proposição não foi efetivada por mobilização da sociedade civil, tendo como importante articulador o epidemiologista Alexandre Kalache, do Centro Internacional de Longevidade e presidente da Aliança Global de Centros Internacionais da Longevidade. Ele também já foi diretor do Departamento de Envelhecimento e Curso de Vida da OMS, e, portanto, uma pessoa apta a argumentar sobre tal proposta.

Como este texto trata, sobretudo, de relatos sobre lembranças ligadas ao comer e à comida, a conexão direta com a memória do que foi vivido e do que se quer ou não lembrar é uma constante.

A memória relacionada à comida pode apresentar diferentes sensações para diferentes pessoas. Quem viveu uma infância ou juventude de muita dificuldade financeira e/ou de alimentação escassa, pode não ter boas lembranças, embora possa em algum momento ter superado tal situação, ou até mesmo encontrar alguma fresta de boa recordação, afinal, afetividade encontra-se também na limitação estrutural conferida pela pobreza, como aponta Carolina Maria de Jesus em Quarto de Despejo (2014, p. 43): “Fiz a comida. Achei bonito a gordura frigindo na panela. Que espetáculo deslumbrante! As crianças sorrindo vendo a comida ferver nas panelas. Ainda mais quando é arroz e feijão, é um dia de festa para elas”. E, a mesma autora, em outra obra escreveu: “Eu era magrinha e o vestido era folgado, eu parecia um palito dentro do vestido. Que alegria quando chegamos na casa de minha madrinha! Almoçamos sentadas na mesa. Arroz, feijão, torresmo, carne de porco e quiabo. A sobremesa: arroz-doce com canela. Oh, que coisa gostosa! Exclamei: - Se eu pudesse comer outra vez!” (JESUS, 1986, p. 15-16).

Algumas autobiografias trazem o tema da comida, seja ela, de memória afetiva geradora de boas recordações, ou seja, pelo contrário, de angústia alimentar.

No caso de Marcel Proust em sua obra “Em busca do tempo perdido, o caminho de Swann”, o escritor de família francesa, rica e com acesso a farta alimentação, mostra todo seu interesse pelo campo da gastronomia e é recheado de lembranças afetivas ligadas à mãe, à tia e à cozinheira, além do registro do cheiro que tinha a cozinha de sua infância. O trecho mais conhecido é reportado à sua infância ao experimentar os biscoitos *madeleines*, umedecido no chá.²

² “Num dia de inverno, chegando eu em casa, minha mãe vendo-me com frio, propôs que tomasse, contra meus hábitos, um pouco de chá. [...] Ela então mandou buscar um desses biscoitos curtos e rechonchudos chamados madeleines. [...] E logo, maquinalmente, acabrunhado pelo dia tristonho [...] levei à boca uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de madeleine. Mas o instante em que esse gole, misturado com os farelos de biscoito, tocou meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem a noção de sua causa. [...] De onde poderia ter vindo essa alegria poderosa? Sentia que estava ligada ao gosto do chá do biscoito. [...] E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o do pedacinho de Madeleine que nos domingos de manhã em Combray minha tia Léonie me oferecia, depois de o ter mergulhado em seu chá da Índia ou de Tília, quando

Lembranças afetivas da infância relacionada à comida também podem ser associados ao poeta Vinicius de Moraes, que sendo de uma família de classe média alta carioca, suas lembranças são de fartura alimentar e o prazer pela comida e gastronomia desde muito novo. E por acompanhar de perto as elaborações culinárias da avó e do pai se tornou um ótimo cozinheiro e em suas obras constam várias receitas completas em que muito trazem essas memórias de infância.³

Por outro lado, as memórias relativas à alimentação/comida são menos *glamourosas* em autobiografias de outras pessoas. Por exemplo, lembranças da escritora Carolina Maria de Jesus, que antes de seus livros fazerem sucesso, era catadora de papel, morou por anos na favela Canindé de onde escrevia seu diário, em papéis que encontrava no lixo, nas poucas horas vagas. Viveu a maior parte da vida com muita escassez de dinheiro, e conseqüentemente, de alimentação. Na sua obra mais famosa “Quarto de Despejo: diário de uma favelada” - cuja primeira publicação foi na década de 1960, o tema fome é constante, incomoda a quem lê. Um incômodo necessário para quem não viveu a fome e não a conheceu se sensibilizar com a fome cotidiana dos outros. Carolina deu cor a fome que sentia, ela e seus filhos, e os que a rodeavam, inclusive os animais. A fome é amarela.⁴

Viola Davis, atriz estadunidense e ativista do movimento negro, descreve em sua autobiografia “Em busca de Mim”, toda a tragédia que foi a sua infância e adolescência. De família extremamente pobre, o que poderia ser identificada como miserável e um contexto familiar de muita fragilidade, suas lembranças sobre comida também são densas, pautada pela constante falta do que comer e da presença constante da fome⁵.

ia cumprimenta-la em seu quarto (PROUST, 2006, p. 62-65).

³ “ É sempre quieta a casa materna, mesmo aos domingos, quando as mãos filiais se pousam sobre a mesa farta do almoço, repetindo uma antiga imagem. [...] Embaixo há sempre coisas fabulosas na geladeira e no armário da copa: roquefort amassado, ovos frescos, mangas-espadas, untuosas compotas, bolos de chocolate, biscoitos de araruta – pois não há lugar mais propício do que a casa materna para uma boa ceia noturna” (MORAES, 2010, p. 90-91).

⁴ “A tontura da fome é pior do que a do álcool. A tontura do álcool nos impele a cantar. Mas a da fome nos faz tremer. Percebi que é horrível ter só ar dentro do estômago. Comecei a sentir a boca amarga. Pensei: já não basta as amarguras da vida? [...]. O Leon pegou o papel, recebi por eles seis cruzeiros. Pensei em guardar para comprar feijão. Mas vi que não podia porque o meu estômago reclamava e torturava-me. Resolvi tomar uma média e comprar um pão. Que efeito surpreendente faz a comida no nosso organismo! Eu que antes de comer via o céu, as árvores, as aves, tudo amarelo, depois que comi, tudo normalizou-se aos meus olhos. A comida no estômago é como combustível nas máquinas. Passei a trabalhar mais depressa. O meu corpo deixou de pesar, comecei andar mais depressa. Eu tinha a impressão que eu deslizava no espaço. Comecei a sorrir como se eu estivesse presenciando um lindo espetáculo. E haverá espetáculo mais lindo do que ter o que comer? Parece que eu estava comendo pela primeira vez na minha vida. [...] Eu não tinha um tostão para comprar pão. Então eu lavei 3 litros e troquei com o Arnaldo. Ele ficou com os litros e deu-me pão. [...] Fui receber o dinheiro do papel. Recebi 65 cruzeiros. Comprei 20 de carne, 1 quilo de toucinho e 1 quilo de açúcar e seis cruzeiros de queijo. E o dinheiro acabou-se. [...] (JESUS, 2014, p. 11, 44-45).

⁵ “Quando você nunca teve o suficiente para comer, quando sua eletricidade e aquecimentos foram cortados, não tem medo quando alguém diz que a vida será difícil. A invisibilidade do combo formado pela negritude e pela pobreza é algo brutal. Junte a isso estar com fome a droga do tempo todo e a combinação é explosiva. Se você está com fome não consegue se concentrar – não tem energia. [...] Quando isso acontecia, minhas

Nos relatos das pessoas que entrevistamos há tantas recordações de fases festivas e de fartura quanto de dificuldades e escassez, mas não houve nenhum depoimento que tenha manifestação de carência alimentar tão extrema como a das duas escritoras. Não foi objetivo da pesquisa selecionar pessoas por renda ou condição socioeconômica. Destacar os exemplos acima foi um exercício de apontar que nem todas as memórias do passado relativas à comida são bonitas ou românticas.

Tempo de envelhecer e tempo de recordar

Para quem passou dos 60 anos, são atribuídas várias nomenclaturas: idoso, velho, terceira idade, melhor idade. Mas permanece a discussão sobre o que é ser velho na atualidade? Sobre isso, lembramos o que escreveu Bourdieu (2003, p. 152): “Somos sempre o jovem ou o velho de alguém. [...] O que quero lembrar é simplesmente que a juventude e a velhice não são dadas, mas construídas socialmente na luta entre os jovens e os velhos”. O autor também reforça que há diferentes olhares sobre a velhice em diferentes sociedades.

Mas a fase da velhice parece ser a mais propensa a recordações, velhos e velhas tendem a contar histórias de suas vidas e de suas famílias. Lembrar e relembrar tempos vividos parece ser, para algumas pessoas que alcançam a velhice, uma atividade prazerosa quando encontram interlocutores dispostas a escutá-las. No cotidiano acelerado da contemporaneidade essa disponibilidade é cada vez mais escassa, mesmo porque é necessário compreender que o tempo de quem tem algo a recordar para compartilhar é mais lento, não há interesse pela pressa, o que não combina com a lógica de aceleração do tempo líquido e da vida líquida do qual trata Bauman (2009). As pessoas jovens – em relação aos velhos – estão quase sempre com pressa, precisando fazer o dia ser maior para concluir tantas tarefas que absorvem.

Sobre a pressa do sujeito moderno, diz Bondía (2002, p. 23)

A experiência é cada vez mais rara, por falta de tempo. Tudo o que se passa, passa demasiadamente depressa, cada vez mais depressa. E com isso se reduz o estímulo fugaz e instantâneo, imediatamente substituído por outro estímulo ou por outra excitação igualmente fugaz e efêmera. O acontecimento nos é dado na forma de choque, do estímulo, da sensação pura, na forma da vivência

irmãs e eu caçávamos as famílias de amigos e entrávamos nas latas de lixo, revirando-as em busca de alimento. Eu fazia amizade com as crianças cujas mães cozinhavam três refeições por dia e ia à casa delas quando possível. [...] O almoço da escola era nossa refeição balanceada e garantida todos os dias. A experiência de ir para a cama com fome é algo que minhas irmãs e eu nunca vamos esquecer [...] Estávamos sempre, sempre com fome. [...]. No entanto, quando estávamos com muita fome, a Gabe's era a loja mais fácil de roubar comida. [...]. Quando você está lutando para sobreviver, a moralidade vai para o espaço [...]. Eu conseguia lembrar o que significa uma criança com fome” (DAVIS, 2022, p. 13,37,80-90,122,302,552).

instantânea, pontual e fragmentada. A velocidade com que nos são dados os acontecimentos e a obsessão pela novidade, pelo novo, que caracteriza o mundo moderno, impedem a conexão significativa entre acontecimentos.

Algumas pessoas velhas viveram boa parte da vida praticamente em um mesmo território, o que possibilita conexões mais enraizadas na memória no que se refere também às interações com o campo da alimentação e da comida. Aspecto importante, considerando a reflexão de Bosi (2003, p. 28) de que “o desenraizamento é condição desagregadora da memória”. E, segundo Rothes; Cunha (2016, p. 49), “a memória é simultaneamente, uma variável cognitiva e emocional, estando impregnada das vivências relacionais e afetivas”.

Ainda, Bondía (2002) sobre a “experiência e o saber da experiência”, destaca que para viver uma experiência é necessário tempo lento

Parar para pensar, parar para olhar, parar para escutar, pensar mais devagar, olhar mais devagar, e escutar mais devagar; parar para sentir, sentir mais devagar, demorar-se nos detalhes, suspender a opinião, suspender o juízo, suspender a vontade, suspender o automatismo da ação, cultivar a atenção e a delicadeza, abrir os olhos e os ouvidos, falar sobre o que nos acontece, aprender a lentidão, escutar aos outros, cultivar a arte do encontro, calar muito, ter paciência e dar-se tempo e espaço (BONDÍA, 2002, p. 24),

Os mesmos aspectos a que se refere o autor para a experiência, vale também para as recordações, para lembrar as experiências vividas, dos velhos, e que são “revividas” quando as contam para quem se prontifica a ouvi-los.

A cultura ocidental tende a pensar o velho, a velhice e o envelhecer mais como a fase de perdas do que de ganhos. Há uma oposição colocada na ordem social que é a de jovialidade versus envelhecimento. Fala-se, por exemplo, em “velho de espírito jovem”, como se ao corpo fosse aceitável envelhecer por razões que não se pode controlar, mas sobre o humor esse controle fosse opcional, e, neste caso, manter-se com alma jovial torna a pessoa velha mais aceitável socialmente. O inverso do “velho de espírito jovem” seria o velho rabugento e mal-humorado, e, portanto, sem muito espaço na sociedade moderna.

Chauí (1994, p.18), na apresentação do livro de Ecléa Bosi, defende que os velhos “são a fonte de onde jorra a essência da cultura, ponto onde o passado se conserva e o presente se prepara”. A autora afirma, ainda, uma função social dos velhos, ela atribui a este público a importante função de “lembrar e aconselhar, unir o começo e o fim, ligando o que foi e o porvir”. Para a autora, a sociedade capitalista não valoriza as lembranças, bagagens e conselhos dos velhos. “A sociedade capitalista desarma o velho mobilizando mecanismos pelos quais oprime a velhice, destrói os apoios da memória e substitui a lembrança pela história oficial celebrativa”.

Sobre essa função social da memória, diz Bosi (1994, p. 81) sobre a velhice

É o momento de desempenhar a alta função da lembrança. Não porque as sensações se enfraquecem, mas porque o interesse se desloca, as reflexões seguem outra linha e se dobram sobre a quintessência do vivido. Cresce a nitidez e o número das imagens de outrora, e esta faculdade de lembrar exige um espírito desperto, a capacidade de não confundir a vida atual com a que passou, de reconhecer as lembranças e opô-las às imagens de agora.

Interessadas em escutar o que os velhos e velhas, nossos interlocutores, tinham a contar e, após isso, compartilhar com outras pessoas, é que trazemos neste artigo alguns dos ricos relatos narrados a nós, nos quais afloraram emoções, lágrimas, silêncios, olhares para um tempo distante, mas também pensamentos de um presente transformado. Por muitos momentos, alguns dos relatos tratavam de um passado de muitos momentos difíceis dos quais não era muito agradável lembrar. Mas como ensina Lawand (2004, p. 121): “É a atenção dada que qualifica a relação narrar e ouvir, a atenção de respeitarmos o silêncio e de não colocarmos o narrador em um banco de réus. Ele, como todos nós, conta a sua verdade. A inexatidão do narrar não invalida o testemunho”. A memória é essa linha tênue entre o alegre e o triste, entre o que foi bom ter vivido e que é preferível fazer de conta que não aconteceu.

Falando da comida do passado

Mas quando mais nada subsiste 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, 2006, p.64).

A alimentação/comida, é um tema que suscita a memória, evoca cheiros, sabores, vivências, prazeres – idealizados ou não, do que foi vivenciado pelas pessoas. Traz, ainda, lembranças dos momentos difíceis, de escassez de alimentos em fases de problemas financeiros e outros fatores diversos.

Mas recordar do tempo vivido em associação à comida, pareceu ser para quem entrevistamos, uma atividade prazerosa, tanto que aceitaram sem pestanejar falar sobre o assunto, e, as lembranças foram aflorando. Lembramos do que Bosi escreveu: “Não esqueçamos que a memória parte de um presente ávido pelo passado” (BOSI, 2003, p. 20).

Neste texto apresentamos relatos que apontam para uma grande conexão entre as velhas e velhos que entrevistamos e o campo alimentar, tanto no que se refere à produção (cultivo de alimentos), quanto à elaboração culinária. Ambas atreladas às lembranças de relações de sociabilidade e comensalidade que envolvem, sobretudo, familiares.

Foram muitos os depoimentos sobre o passado, lembrando tais momentos na infância e juventude, mas também quando já constituídas as próprias famílias, outras lembranças envolvendo momento com os filhos, filhas, netos e cônjuges.

Na maior parte dos relatos as lembranças envolvem um passado de muito trabalho na lavoura, tanto os homens quanto as mulheres, e também no cuidado da casa, que neste caso recaía mais sobre as mulheres. Relataram também as lembranças das dificuldades financeiras e de falta de alguns alimentos. Sempre numa comparação de um passado de escassez e muitas limitações e um presente de fartura e vida mais confortável. No entanto, a saudade de algum tempero, de algum prato, de alguma receita que ficou no passado, do cheiro das lembranças na cozinha, nos almoços em família por mais simples que fossem, era muito evidente.

É importante destacar que nos relatos orais, houve por parte dos entrevistados momentos de silêncio, de hesitação, aqui e ali; talvez numa reflexão do que se queria ou não falar, porque nem todas as lembranças da vida são prazerosas, muito embora, tenha sido possível perceber claramente os momentos de emoção e de alegria de recordar e poder contar sobre isso.

Um dos relatos interessantes refere a lembranças de alimentos que sempre estavam na mesa da casa dos pais de uma das entrevistadas, a **Sra. A** - de família de origem alemã, cujos pais tinham uma condição econômica bem melhor do que a dos demais entrevistados. Ela citou os seguintes alimentos: batata, repolho, chucrute, salsicha. O seu prato predileto era/é: *Eisbein* (joelho de porco com mistura de ervas) servido com chucrute e batatas cozidas. E, ainda, *Boulett* (almondega). Neste segundo caso, por exemplo o curioso é que ela usou o nome do prato que é em francês (*boulet* = almondega). Em alemão é *frikadellen* (almondega grosseira de carnes não moídas, mas picadas), mas que no dialeto para o português se transformou em fricadelle, que é feita quase no tamanho de um *hamburger*. Segundo ela, essa comida poderia ser elaborada na versão salgada ou doce. Salgada: recheada com fígado. Doce: recheado com marmelada.

Ao descrever o prato ela disse: *“O boulet podia ser doce ou salgado (recheado de marmelada ou fígado). Lembro que era uma massa de pastel, que depois de recheado era cozida em água fervente com ervas. Para servir colocava azeite e mais ervas por cima.”* Esta receita não corresponde originalmente nem ao *boulet*, nem ao *frikadellen*. Fizemos uma longa pesquisa na internet e descobrimos que essa receita descrita por Sra. A, corresponde ao *Maultaschen*⁶, que é um prato típico da Alemanha. Ficou em nós a curiosidade sobre em que momento essa receita culinária ganhou outro nome entre os colonos alemães e perpetuou entre os descendentes.

⁶Sobre isso ver mais em Frey (2017).

O depoimento de Sra. A nos fala sobre muitas coisas importantes: o lugar da memória e dos afetos, o lugar dos sabores e cheiros de um tempo passado, que pode muitas vezes ser idealizado, mas também confundido. Neste caso, pode ser que tenha havido uma confusão em relação aos nomes, causado pelas dificuldades típicas da memória das pessoas, mas principalmente quando estamos falando de idosos. Por outro lado, pode também não ser isso. Pode ser que em sua família este era o nome atribuído ao prato, como diz Lima (2015, p. 134) “o presente e o passado se entrelaçam no imaginário das pessoas quando se trata de falar sobre comida”.

Sra. A, era filha única, e contou de uma prática diária muito interessante de sua mãe no momento de alimentá-la na infância:

Na hora de me alimentar, minha mãe colocava a colher de comida na minha boca e dizia coisas que entrou na minha mente como aquele alimento que me sustentava: Filha, quero que tua vida seja próspera, com amor, caridade e sabedoria. Não minta, não coloque as pessoas em confusão, não pegue o que não é seu, seja sincera com você mesma. Estas palavras eram ditas todos os dias no meu café da manhã.

Pode-se entender como conselhos e desejos de mãe para filha, mas também como uma oração já que fazia parte diária do seu café da manhã. Esse depoimento da Sra. A. que traz uma lembrança tão específica, e, para ela ao contar pode ter lembrado detalhes muitos substanciais, como o rosto e a voz da mãe, a colher, o ambiente, a mesa, o local da casa. Seu relato nos fez lembrar de um trecho em que Bosi (2003, p. 41) fala sobre a riqueza da memória individual: “a lembrança, a imagem que aflora e que torna vivo um rosto que perdemos anos atrás, uma voz ouvida na infância que retorna obsessiva e fiel a seu próprio timbre...”

Em outro depoimento a **Sra. B**, que nasceu e viveu por anos no campo, fala do tempo em que - criança ajudava a mãe a tirar leite e, após essa tarefa, ela mesma percorria a vizinhança entregando o leite para os vizinhos que o compravam diariamente. Contou também que quando o pai matava o porco, ela ajudava a mãe a fazer salame e preparar a carne frita para armazenar na banha, numa época em que não havia energia elétrica em casa e nem geladeira. No porão da casa eram guardados os salames que ficavam pendurados, também o queijo, a banha, e as caixas de madeira com doces (figo, pêssego, pêra) e as compotas (chimias⁷) de uva, e outras frutas e compotas de pepino. Por não terem

⁷ Chimia, é muito consumido no Sul do Brasil, sobretudo, para passar no pão. Está relacionado ao termo chimiar (espalhar) algum alimento sobre outro, para então, ser consumido, por exemplo, espalhar (chimiar) requeijão ou doce em pasta, ou geleia sobre o pão. Derivado do termo alemão “*schmier*”, cuja tradução para o português é esfregaço e, “*schmieren*” que é lubrificar. Seria o termo usado para esfregar ou “besuntar” o pão, e que, como aconteceu com outros termos do dialeto dos imigrantes europeus para o Brasil, foi aportuguesado passando, com o tempo, a ser chamado de chimia. Utilizam no Sul, inclusive a expressão “chimiar o pão”. Uma das entrevistas disse que na infância, em sua casa, passava-se banha de porco em fatias de pão caseiro no café da manhã.

geladeira, o frango para a macarronada de domingo era abatido e preparado aos sábados à tarde. Relatou que o jantar de todos os dias era composto de polenta com queijo e salame ou polenta com nata, ou com leite, ou polenta com ovo frito.

Sra. B é filha de pai italiano, o pai chegou muito jovem ao Brasil. A cultura alimentar da sua família presente na dieta diária e nas práticas alimentares reflete esse vínculo. A polenta com acompanhamentos variados no jantar (ou na janta, como é o comum de ser dizer na região) é típica da cultura italiana em várias regiões de colonização no Brasil, que pode ser comparada ao angu em Minas Gerais, sendo que a polenta possui sal, é mais firme e o angu mineiro não leva sal e tem consistência menos firme.

O milho era cultivado facilmente nas terras férteis, era alimento rico, energético, saboroso. Santos (2010), relata a partir de registros históricos, a importância da produção do milho para a segurança alimentar das famílias paranaenses.

O relato da Sra. B remete, ainda, a uma característica da ruralidade do interior de várias regiões do Brasil, e que no Paraná, nos seus primórdios após a chegada dos imigrantes, que é baseada na agricultura de base familiar e produção para autoconsumo com venda de excedentes:

Meu pai tinha um parreiral enorme e, na época da colheita da uva, meus tios e vizinhos ia ajudar a colher e a fazer vinho colonial. Outra coisa que me lembrei agora, é que na época de melancia, quando chegava visitas nos domingos, meu pai cortava várias e colocava sobre uma grande mesa no quintal debaixo de um pé de cinamão⁸ que fazia uma grande sombra, e, ali, ficávamos comendo melancia e conversando e rindo...era muito bom! O que sobrava das melancias iam para alimentar os porcos.

Em seu relato, o **Sr. R**, contou sobre o abate do porco praticado pelo seus pais, cujas partes eram distribuídas para os vizinhos próximos e o restante era frito e mantido na banha. Quando esses mesmos vizinhos abatiam o porco que engordavam, o mesmo ocorria e a família que havia doado era presenteada com alguma parte do porco. Tal situação foi comum nos relatos do Brasil rural de outrora, como em Cândido (1982), ao escrever sobre algumas peculiaridades do caipira paulista.

Sobre a dádiva implícita nesse ato, nos fala Mauss (2003), mais especificamente sobre a relação “dádiva-troca”. E, segundo Lima (2015)

Há nesse sistema algo mais do que simplesmente uma troca de favor, como no entendimento de Mauss (2003) de que a dádiva não é meramente uma retribuição formal ou proveniente de um contrato verbal. Ela se constitui em uma relação que envolve respeito e um tipo de acordo que é simbólico, tanto assim

⁸ Cinamomo - *Melia azedarach*. Nomes populares: Árvore-santa, Bombal, Conteira, Jasmim-azul, Margosa, Paraíso, Cinamão, dentre outros. Mais sobre isso, ver Patro (2014).

que a parte da carne a ser doada é escolhida pelo doador sem nenhum acordo anterior (LIMA, 2015, p. 119).

Percebe-se em quem fala sobre seu passado, saudade e gratidão em relação a seus entes que deixaram importantes marcas na memória. Nota-se a comoção ao trazer para o presente a lembrança de momentos especiais que viveram com suas famílias. Ter quem escute e dê importância às suas memórias é gratificante, principalmente no cotidiano acelerado da sociedade contemporânea, e, encontrar quem tenha interesse pela escuta do outro, é raro.

Sr. R demonstrou esses sentimentos em sua fala. Disse que vinha de uma família pobre e de uma vida sem conforto material, mas a comida era farta e toda produzida no sítio onde moravam e que os momentos de sociabilidade eram muito valorizados.

Eu lembro da minha mãe tirando leite pra nós tomar café, e era feito no fogão de barro. Ela fazia pão em uma panela com brasa em cima, fazia beiju caseiro com farinha de milho e cuscuz, que era feito no bafo da panela, e a gente comia com leite. Broa de milho, arroz socado no pilão...os colchões eram de palha e as cobertas eram de pena de pato. Tudo se fazia em casa, para economizar. E rezávamos o terço antes de dormir. O que mais me lembro é que a gente comia bem e trabalhava bastante. O tempo de lazer era pouco, mas quando isso acontecia divertíamos muito. Não precisava de muito, sentar e conversar era o mais importante.

Sobre sociabilidades e conversas ao redor da mesa, a **Sra. Z**, falou de uma lembrança sobre os rituais do almoço de domingo.

A mesa de jantar da casa de meus pais tinha 10 cadeiras. Ela só era arrumada para os almoços de domingo e dias festivos. Vestia uma toalha engomada, pratos e talheres seminovos usados só nessas ocasiões. Nestes momentos a gente podia conversar à mesa, até fazer piadas e dar risadas. Minha mãe, muito magra, usava avental e começava a colocar a comida. A salada maionese chegava como se fosse vestida para festa, decorada e muito cremosa...o frango caipira tinha sido temperado na véspera, temperos que só ela sabia como usar...

Seu depoimento nos reportou ao que Brillat-Savarin (1995, p. 170) apresenta sobre diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa. “O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição [...] supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição [...]”. Interessante o destaque dado ao fato de nessas ocasiões ser permitido “conversar à mesa, contar piada e dar risadas”, marcando uma divisão social dos ritos alimentares nos dias de semana daqueles dos domingos e dias de comemorações, além do controle sobre a sociabilidade à mesa.

A produção para autoconsumo, como apontado por Sr. R, foi destacado por todos os idosos que nasceram e foram criados no campo, neste caso, a grande maioria. Pois era

a melhor forma de garantir a segurança alimentar das famílias, haja vista, haver pouca renda e pouca produção para venda no período em questão. *“Para sustento da família tudo era colhido na roça e guardado e guardado com muito cuidado. Só era comprado o pó de café e o fermento para fazer pão” (Sra. X).*

Pouco considerado nos estudos rurais e políticas públicas, por ser colocado no lugar da invisibilidade, a produção para o autoconsumo de famílias rurais tem papel muito importante no cotidiano alimentar das famílias. E não se trata de uma importância que ficou no passado. No rural contemporâneo o papel da horta, do chiqueiro, do galinheiro, do pomar, da pequena roça de feijão, do curral com poucas vacas para leite, ainda representa a sobrevivência alimentar principal para muitas famílias de pequenos agricultores familiares (GRISA; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2010).

Sra. K também destacou que sua infância foi muito humilde, mas que a alimentação não faltou à família, e que praticamente tudo era também produzido no sítio. O pão era de milho feito no forno a lenha, assim como a cuca, que era chimiada com melado e nata. Havia muitas frutas no quintal e por isso também, a mãe fazia doces variados (chimias). *“Nunca esqueci do cuscuzeiro que mamãe fazia pra gente comer com leite...uma das melhores lembranças que tenho, nunca vou esquecer porque também nunca mais comi. Tempos que se foram...hoje minha mãe está com demência, não lembra de mais nada do que fazia...”*. Refletimos sobre essa última frase da Sra. K de que na velhice, o tempo de lembrar, de recordar é muitas vezes também o tempo de esquecer: do que viveu, do que foi, de quem foi, a quem amou, das coisas de que gostava e não gostava, de esquecer de si.

A **Sra. P** contou que a infância foi muito difícil, sem energia em casa, sem conforto e para ir à missa, precisavam ir a cavalo por mais de 20 Km. Nos dias frios, o pai fazia um fogo no chão no porão da casa e toda a família se reunia em torno. Era quando a mãe pendurava, por uma corrente com gancho, uma panela de ferro, onde era preparada a sopa de feijão com macarrão, conhecida como minestrone, diferente da minestra, que é tratada mais à frente. Após isso, iam dormir com as roupas e cabelos cheirando a fumaça.

A afetividade mostrou-se muito viva nos relatos sobre o passado e a comida. A receita que passou de geração para geração na família; o pão que apenas a mãe fazia; os dias da semana marcados pela preparação de algum alimento especial; a lembrança do cheiro, do gosto, do sentimento de acolhimento que aquilo trazia. Recordaram com carinho do fogão a lenha, da panela de ferro, e da carne de porco armazenada na banha e até das atividades das quais participavam ajudando os pais.

A **Sra. C.** lembrou do cheiro da comida da mãe, que ainda estava viva na época da entrevista e que gostava de preparar alguns pratos para receber os filhos que a visitavam aos domingos. *“Lembro principalmente do aroma da galinha caipira ao molho para comer*

com polenta, e da salada de chicória com alho...tudo ainda feito no mesmo fogão a lenha, na mesma casa, no mesmo sítio da nossa infância e juventude [...]”.

A Sra. E destacou o modo de fazer um pão-broa de fubá por sua avó, que também foi compartilhada no depoimento anterior do Sr. R, neste caso, preparada pela mãe. Era feita na panela em que ficava uma brasa por cima. A descrição da Sra. E:

Minha vó fazia uma broa de fubá na panela, era assada em cima do fogão a lenha. Tampava com um prato de brasa. Eu sentava perto do fogão, ficava esperando ficar pronta para comer. Minha vó dizia: - vai brincar menina, mas eu dizia que queria esperar o pão assar. Minha memória está tão viva neste fato que parece que estou sentindo o gosto até agora. Hoje, raramente faço essa broa porque precisa muito tempo para fazer.

Sra. X, compartilhou uma situação interessante que ocorria com as crianças que ajudavam os pais no processo da produção de vinhos coloniais para a família, produção totalmente artesanal. Disse ela: “...nossos pés ficavam roxos de amassar a uva, eu tinha vergonha daí colocava meia e usava com sandália para ir para a escola”. Ela enfatizou bastante o papel do pai na produção das comidas. A responsabilidade pelo vinho era do seu pai, e o da sua mãe era fazer o “sugoli”:

Minha mãe fazia o sugoli, que era o vinho doce misturado com farinha de trigo e cozinhava, ficava parecido com uma polenta. É uma sobremesa típica italiana. [...] Meu pai fazia salames e copas e ficavam penduradas no porão. Meu pai também fazia as caixinhas todas do mesmo tamanho para colocar os doces de frutas que eles faziam.

Outro assunto narrado diz respeito à forte convivência familiar com o patriarcado,⁹ muito evidente nos relatos, que segundo Sra. X, a comida preparada tinha sempre que agradar primeiramente ao pai. Por exigência dele, para jantar era preparado sempre as mesmas coisas: “À noite, papai sempre queria sopa de feijão com arroz e polenta sapecada na chapa com queijo”. Quando o pai se ausentava a mãe fazia outros tipos de alimentos, como seguiu relatando: “Quando ele viajava, mamãe aproveitava para fazer sopa de lentilha ou leite (salgada) com talharim que ela mesma fazia”. A liberdade da escolha alimentar para o resto da família só ocorria com a ausência do pai. As relações de poder no patriarcado colocam mulheres e filhos em grau de inferioridade e subjugados ao poder da figura paterna. Flandrin e Montanari (1996, p. 109-110) discutem um pouco a respeito ao

⁹ Aqui trazendo a discussão de patriarcado como tratado por Weber (1999) relacionado à dominação e autoritarismo, como por exemplo ao papel atribuído ao que comumente se refere à figura masculina como chefe da família e detentor do direito sobre os demais membros da família e outros agregados. “[...]que apela ao dever puro e simples de obediência [...] (p.190). E, ainda: “No caso da autoridade doméstica, antiqüíssimas situações naturalmente surgidas são a fonte da crença na autoridade, baseada em piedade; para todos os submetidos da comunidade doméstica, a convivência especificamente íntima, pessoal e duradoura no mesmo lar [...] para a mulher submetida à autoridade doméstica, a superioridade normal da energia física e psíquica do homem; para a criança, sua necessidade objetiva de apoio; para o filho adulto, o hábito, a influência persistente da educação e lembranças arraigadas da juventude (p. 234).

tratar sobre o lugar da hierarquia nas refeições de algumas culturas, destacando a greco-romana, e que foram sendo perpetuadas em muitas sociedades: “Essas relações de poder expressam-se pelo lugar que cada um ocupa na mesa, pelos critérios de repartição dos alimentos, pelo tipo de alimentos servidos a cada conviva”. E, ainda, em Montanari (2008)

Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo. Pensemos na diferença de papéis entre homens e mulheres em algumas sociedades camponesas: os homens sentados à mesa, as mulheres em torno, prontas para servir, consumindo em pé a sua refeição (p.160). [...] Outra questão essencial do comer junto é a partilha da comida. A atribuição de um pedaço em vez de outro nunca é casual (a menos que, uma vez mais, não queira exprimir a falta de hierarquias), mas reproduz as relações de poder e de prestígio no grupo (p.163).

Nos relatos foi enfatizado o método utilizados para realizar determinadas atividades no “tempo deles”, pois atualmente não ocorre mais da mesma forma. Como exemplo a fala da **Sra. N** “*o pão era feito e aí colocado em uma palha de milho com uma pá, a gente colocava no forno. Quando estava muito quente, tirava um tijolo que ficava atrás do forno para não queimar o pão. Hoje não faz mais nada disso*”.

Sobre esse ponto bem ponderam Lanzi, Castro e Dátilo (2016, p. 100)

Quando um senhor ou uma senhora se referem ao tempo, usando o pronome “meu”, isso significa que o passado faz parte de sua própria identidade. Ou seja, o passado foi vivido e experimentado, até constituir sua história de vida. Mais ainda, eles estão diferenciando o “tempo deles”, do “nosso tempo”, estão comparando o passado onde viveram as suas principais experiências de vida com o presente no qual os jovens e os adultos de hoje, estão construindo suas próprias histórias de vida.

Além da Sra. X que citou em relato anterior sobre a sopa de feijão servido no jantar para atender ao gosto do pai, a **Sra. D**, também falou sobre essa sopa que para ela era uma comida que adorava, uma iguaria e, descreveu com alguns detalhes como eram as refeições em sua infância e juventude:

Sinto saudade da sopa de feijão que minha mãe fazia, que é a Minestra¹⁰. Aquele cheiro do tempero do feijão era único. A gente pegava uma fatia de pão e molhava no caldo ainda na panela...era muito bom! Ao meio-dia a mãe fazia uma polenta grande, carne e molho de galinha caipira...o pai cortava a polenta com fio e dava uma fêta¹¹ para cada um. O pai comprava meio saco de café, torrava

¹⁰ A palavra minestra é italiana, na tradição para o português: sopa. Interessante os descendentes de italianos chamarem de minestra apenas a sopa de feijão com arroz. Há várias receitas na internet ensinando os passos. É diferente de minestrone, que no dicionário de tradução do italiano significa: sopa grossa de vegetais e macarrão.

¹¹ Mais um caso, de modificação da palavra para o dialeto, neste caso, o Talian, falado em algumas regiões no Brasil de imigrantes e descendentes da região do Vêneto desde 1875. O Talian hoje patrimônio imaterial.

*em casa com um aparelho redondo em cima do fogão a lenha junto com açúcar. Depois moía na máquina de fazer quirera de milho. O pai matava porco para fazer banha e carne na banha, salame, morcilha¹² preta com o sangue e a branca com corinho e miúdos. A cabeça do porco a gente sempre dava para um vizinho, o **Fulano**¹³, e emprestava para o **Beltrano**, uma costela, e, para o **Sicrano**, uma paleta. Assim, comiam um churrasco fora do tempo, sem ter um porco para carnear.*

No depoimento da Sra. D, na “dádiva-troca”, como discutido anteriormente, está explícita a palavra “emprestar”, ou seja, há a clareza de que essas partes terão que ser devolvidas quando Fulano, Beltrano e Sicrano abaterem seus porcos.

Sra. H contou detalhadamente o corte da polenta servida na casa dos pais e que corresponde à sua principal lembrança sobre comida. Ressaltou, ainda, que carne de boi ou de porco era raridade pela falta de geladeira. O porco se mantinha na banha, mas não a carne de boi.

Saudade daquela polenta da minha mãe...na panela de ferro e no fogão a lenha, depois era despejada em cima de uma tábua apropriada para polenta e era cortada com um fio de linha nº 20, que era comprado só para cortar a polenta. A gente comia essa polenta com queijo, salame e salada de radiche¹⁴ com cebola.

Sra. G diz que, de todas as lembranças sobre comida da infância e juventude, a que mais a marcou é das frutas secas: “Minha mãe cortava pedaços pequenos de pêsego e maçãs colhidas em nosso quintal e colocava para secar em cima do telhado da casinha do tanque por vários dias, pegando sol, em cima de um pano. Depois de secas guardava para o ano todo”.

Sra. I chamou a atenção para o Mondongo¹⁵ que a avó e a mãe preparavam e que ela seguiu a tradição de fazer a mesma receita: “O molho era bem consistente com todos os tipos de tempero verde, cebola, tomate e louro”. Outra receita que aprendi com elas, e faço até hoje para meus netos, é a bolacha pintada. Meus netos perguntam: [- Vovó, tem a bolacha gorda para molhar no café?] Isso me deixa muito feliz!”. É quase impossível não associar essa “bolacha de molhar no café” pedido pelo neto da Sra I, com o biscoito *Madeleine* de molhar no chá, que trouxe memórias muito afetivas para Marcel Proust.

Neste caso o que a Sra.D se refere como “fêta”, seria a tradução de fatia do italiano: “fette”. Sobre o dialeto Talian, ver mais em: [Página - IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional](#) .

¹² Morcilha não é de origem do dialeto italiano, nem do alemão. O termo é originário de Portugal, que se escreve Morcela. Morcilha é como se diz na Espanha. O termo brasileiro é chouriço. Sobre a Morcela, ver mais em: Moura, Fátima (2013). Sabores do Ar e do Fogo. CTT. Portugal.

¹³ Fulano, Beltrano e Sicrano foram usados para substituir no artigo, os nomes originais citados pela entrevistada.

¹⁴ Muitos a conhecem por almeirão de folha larga.

¹⁵ O termo culinário mondongo também não faz parte do dialeto alemão ou italiano falado no Brasil. É o nome em espanhol para o que no Brasil é conhecido como dobradinha.

A maior parte dos relatos associa a lembrança das comidas e do gosto ao hábito alimentar que foi sendo absorvido desde a infância, ao citar, sobretudo as mães e as avós na transmissão desse gosto, sabor e cheiros rememorados, dá a elas o lugar de guardiãs e transmissoras de saberes culinários, seja transmitido de forma oral ou escrita em cadernos de receitas. Perpetuar uma receita, um modo de fazer como cita a Sra. I, tem a ver com que é colocado por Giard (2012, p. 249-250): “Nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer [...] gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado [...]. De tal forma que é mais acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos que marcaram nossa primeira infância”.

O sentimento de gratidão e orgulho do passado, da forma em que aprenderam a viver e que estão repassando isso aos netos é transcrito de uma forma facilmente perceptível. Não apenas com o uso das palavras, frases e expressões, mas também a entonação da voz. Por exemplo, quando a Sra. Z descreve “*Lençóis lavados e passados a ferro não ficam com cheiro de mãe?*” Houve um destaque para a expressão “*cheiro de mãe*”, a um sentido que remete a colo, a acalento, a afeto.

Importante destacar que os entrevistados disseram que os hábitos alimentares atuais pouco se alteraram em relação aos de sua infância. Muitos dos pratos preferidos permanecem no cotidiano, exceto aqueles que necessitam mais tempo de elaboração, como o caso do *Eisbein*, ou as broas assadas com uso de brasa sobre a tampa da panela, que ficam restritos a datas especiais.

A maior mudança que eles destacam em suas falas está na facilidade de realizar as atividades atualmente, como o deslocamento de um lugar para o outro, que anos atrás precisava ser feito a pé ou a cavalo, pois outros meios de transporte não eram tão acessíveis, mas atualmente é muito mais simples. Também em relação ao acesso às receitas para cozinhar, que precisavam anotar em um caderno e, caso a receita falhasse, a folha onde estava anotada era destacada ou riscada, e que hoje em dia há uma enormidade de receitas na internet, nos versos das embalagens, ou em programas de TV.

Uma mudança apontada pelas mulheres entrevistadas é no contexto familiar, que na época dos seus pais era bem definido o trabalho da mãe na cozinha e do pai fora do ambiente da casa. Atualmente, muitas das participantes não têm uma atividade diária na cozinha, e reproduzem as receitas aprendidas com suas mães como um momento festivo nos finais de semana. São todas aposentadas e com maior tempo livre para lazer e outras atividades de interesse.

Algumas mulheres disseram que seguiram a tradição herdada de cozinhar para a própria família, porém, com a saída dos filhos, falecimento do marido, ou o fim do casamento, não sentem mais a obrigação de cozinhar. Como relata a **Sra. L**, que com a morte do marido, começou a pedir marmitta quando não sente disposição para cozinhar, e

que sente alívio por não ter mais essa obrigação de cozinhar todos os dias. Deixar das obrigações exercidas por anos a fio é algo que deixa velhos e velhas felizes também, sobretudo aos que tiveram um passado de muito trabalho, pouca renda e de pouca liberdade para olhar para si, para cuidar de si.

Considerações finais

Este trabalho permitiu compreendermos a importância da narrativa, maneira que deixou à vontade os velhos e velhas com quem conversamos para rememorem e compartilhem de suas lembranças sobre o comer e a comida de outrora e os entrelaçamentos existentes nas tantas histórias e detalhes que foram surgindo.

A alimentação/comida tem profundas raízes culturais e, com o passar do tempo, a incorporação de novos hábitos alimentares estimula significativa importância na memória do idoso. Neste texto usamos mais o termo comida do que alimento ou alimentação, porque comida é o alimento transformado a partir de várias intervenções, inclusive culturais, que se dá, sobretudo, a partir do processo culinário. Pode-se afirmar que a comida é fundamental para o bem-estar por estar impregnada de sentimentos, afetos, emoções, sociabilidade, alegria e prazer. Existe uma ação de sociabilidade em sentar à mesa, é motivo de realizar encontros com amigos e de manter laços familiares.

Pelo vínculo, mantido na memória, foi possível perceber em seus relatos que muitos dos pratos preferidos permanecem ainda no cotidiano, exceto aqueles que necessitam mais tempo de elaboração, que fica restrito a datas especiais.

Sobre recordações desse trabalho, ficará para nós, o carinho, um grande aprendizado de vida e o sabor da deliciosa cuca recheada da **Sra. N**, receita de sua avó. A Sra. N disse que seus pais eram trabalhadores muito pobres, e muitas coisas faltavam em casa. Que embora, nunca tenham chegado a passar fome, a alimentação era escassa, o que salvou a família da fome foi ter a oportunidade de ter uma pequena área de terra para cultivar alimentos básicos e que esses mantimentos eram transformados em algumas iguarias simples, mas carregadas de significados no cotidiano da família.

Por fim, escutar as pessoas idosas, velhas - não importa que categoria as englobe, foi um privilégio e um grande aprendizado. Profissionais de diversas áreas, mas aqui destacamos a área da alimentação e da nutrição, deveriam interagir, trocar experiências e, sobretudo, aprender mais com elas.

Referências

BARROS, M. M. L. (Org). **Velhice ou terceira idade?:** estudos antropológicos sobre identidade, memória e política. Rio de Janeiro: FGV, 1998.

BAUMAN, Z. **Vida líquida.** Trad. Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

BEAUVOIR, S. **A velhice:** a realidade incômoda. São Paulo: Difel, 1976.

BOSI, E. **Memória e Sociedade:** lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

_____. **O Tempo Vivo da Memória** - Ensaios de Psicologia Social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BOURDIEU, P. **Questões de sociologia.** Tradução: Miguel Serras Pereira. Lisboa: Fim de Século, 2003.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito:** estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida. 6.ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982.

DAVIS, V. **Em busca de mim.** Tradução: Karine Ribeiro. Rio de Janeiro: Best-Seller, 2022. [Ebook].

FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: _____. **História da Alimentação.** Tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. P. 108 - 120.

FREY, L. Pitadas: Maultaschen, a massa recheada da Alemanha. D.W. Made for minds. Caderno Cultura|Alemanha. 28/03/2017. Disponível em: <<https://www.dw.com/pt-br/pitadas-maultaschen-a-massa-recheada-da-alemanha/a-38168214>>. Acesso em: 20 de fev. 2023.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. (Orgs.). **A invenção do cotidiano II: morar, cozinhar.** Petrópolis: Vozes, 2012. P.210-331.

GOLDENBERG, M. **A bela velhice.** Rio de Janeiro: Record, 2013.

GRISA, C.; GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A "produção invisível" na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalim**, Mérida, v. 16, n. 31, p. 65-79, jul. 2010 .

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Diversidade linguística. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1931>>. Acesso em: 20 de mar. 2023.

JESUS, C. M. de. **Diário de Bidita.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

_____. **Quarto de Despejo** - Diário de uma favelada - São Paulo: Ática, 2014.

LANZI, L.A.C.; CASTRO, R. M.; DÁTILLO, G.M.P.A. Memória do idoso: uma construção afetiva do passado por meio da educação. **Revista do Instituto de Políticas Públicas de Marília**, v.2, n.1, p. 90 -113, jan./jun. 2016.

LAWAND, D. N. **Memória e Ensino de História:** uma experiência na EJA. 2004. Dissertação (Mestrado em Educação). Programa de Pós-graduação em Educação, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2004.

LIMA, R. S. **Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da zona da mata mineira**: mudanças e permanências. 2015. Tese (Doutorado em Extensão Rural). Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2015.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. In: _____. **Sociologia e antropologia**. (p. 281-314). São Paulo: Cosac-Naify, 2003.

MORAES, V. A casa materna. In: _____. **Para viver um grande amor**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. P. 90-91.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Leticia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2008.

MOROSINI, L. Velhice não é doença. **Radis**, Fiocruz/ENS, n. 233, fev., p.24-27. 2022.

MOURA, F. **Sabores do Ar e do Fogo**. Portugal: CTT, 2013.

PATRO, R. Cinamomo - Melia azedarach. Jardineiro.net. Diretório de plantas. Ficha técnica. 24/07/2014. Disponível em: <<https://www.jardineiro.net/plantas/cinamomo-melia-azedarach.html>> Acesso em: 23 de mar. 2023.

PROUST, M. **Em busca do tempo perdido**: no caminho de Swann. São Paulo: Globo, 2006. [E-book].

ROTHES, I. A.; CUNHA, S. Dimensão simbólica e afetiva da alimentação. Escolha alimentar: uma experiência multidimensional. In: Pais, S. C; Ferreira, P. D. (Orgs.). **A redução das assimetrias sociais no acesso à alimentação e à saúde**: Políticas e práticas. Porto: Mais Leitura-Legis, 2016. P. 41-54.

SANTOS, C.R.A. **História da Alimentação no Paraná**. 2ª ed. 1ª reimpressão. Curitiba: Juruá, 2010.

SAVARIN, B. **A Fisiologia do Gosto**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

WEBER, M. **Economia e Sociedade**: Fundamentos da sociologia compreensiva. Tradução: Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa. Brasília: Editora da UNB. São Paulo: Imprensa Oficial. Vol.2,1999.

Sobre as autoras:

Romilda de Souza Lima

Doutora em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa – UFV; e docente no departamento de nutrição da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE; Departamento de Nutrição. Pesquisadora no grupo de Estudo e Pesquisa em Segurança Alimentar – Gepsa. E-mail: romislima2@gmail.com

Camila Luiza Luft

Graduanda em Nutrição pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE.
E-mail: camilluiza15@gmail.com