



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ – IFPI
CAMPUS: SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

WELLINGTON DE CASTRO SANTANA

**COMIDA E AFETO: UM REENCONTRO COM A INFÂNCIA A PARTIR DA
MEMÓRIA**

São Raimundo Nonato – PI

2018

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ – IFPI
CAMPUS: SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

WELLINGTON DE CASTRO SANTANA

**COMIDA E AFETO: UM REENCONTRO COM A INFÂNCIA A PARTIR DA
MEMÓRIA**

São Raimundo Nonato – PI

2018

FICHA CATALOGRÁFICA

S231c Santana, Wellington de Castro
Comida e afeto: um reencontro com a infância a partir da memória /
Wellington de Castro Santana - 2018.
62 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia) - Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato,
Tecnologia em Gastronomia, 2018.

Orientador: Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior.

1. Afetividade. 2. Memórias gustativas. 3. São Raimundo Nonato. I. Título.

CDD 641.5

WELLINGTON DE CASTRO SANTANA

**COMIDA E AFETO: UM REENCONTRO COM A INFÂNCIA A PARTIR DA
MEMÓRIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, *campus* São Raimundo Nonato, como requisito para a obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.
Orientador: Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior

Aprovado em ____/____/2018

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior – IFPI/SRN
(Orientador/Presidente)

Profa. Carmecília Ferreira dos Santos – UAB/UESPI
(Examinadora)

Profa. Evanir de Araújo Santos – IFPI/SRN
(Examinadora)

Luciana Silva – IFPI/SRN
(Suplente)

Aos meus pais Antônio Pereira de Santana
Neto e Maria Gorete de Castro Gomes
Santana, pelo esforço de realizar meus
sonhos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus, por ter me concedido bênçãos, tornando-me cada vez mais forte durante as jornadas enfrentadas na minha vida.

A minha família, por ter me apoiado em toda essa trajetória, em especial, a minha mãe, Maria Gorete de Castro Gomes Santana e ao meu pai, Antônio Pereira de Santana Neto, que sempre se dedicaram ao máximo para realização dos meus objetivos pessoais, inclusive na vida acadêmica.

Ao meu orientador, prof. Domingos Carvalho Junior, por quem possuo grande admiração, agradeço pela confiança, a disponibilidade e a paciência durante a orientação.

Aos demais professores do curso Tecnologia em Gastronomia por todo o legado de conhecimento compartilhado.

Aos entrevistados pela contribuição;

Ao meu amigo Bruno de Lucas pelo o apoio nas entrevistas.

Aos meus amigos de turma - uma segunda família -, agradeço por todos os momentos que compartilhamos juntos, em especial Josinaldo Bitencourt, Gustavo Miguel, Maria do Carmo, Jessica Santos, Ednalva Rocha e a minha querida irmã do coração Taynam Cristina (*in memoriam*).

Enfim, aos que contribuíram de forma direta e indireta para a realização desse trabalho.

Obrigado a todos!

“A comida, reduto e memória, é território de surpresas, de saúde e, algumas vezes, de possíveis reencontros. Em quanto à vida de antes segue distante, comer pode ser uma forma de voltar para casa e um passeio por dentro de nós mesmos”.

Brandão

RESUMO

O objetivo desse trabalho é investigar o poder sentimental e afetivo que a comida exerce sobre as pessoas. O recorte espacial foi à cidade de São Raimundo Nonato, Piauí, a pesquisa tem como foco parte da população. O percurso metodológico partiu de uma pesquisa bibliográfica e entrevistas com pessoas com faixa etária entre 34 a 70 anos de idade. O estudo revelou que o alimento tem como objetivo natural aos seres humanos, de proporcionar nutrientes e demais substâncias necessárias à sobrevivência. Porém, o alimento adquire outros sentidos quando, são ou estão relacionados à cultura estabelecida por um povo. Desta forma, quando isso ocorre, o alimento se conecta em uma rede de simbolismo e significados, onde cada sociedade irá prescrever de acordo com a cultura estabelecida pela mesma, neste caso, os habitantes de São Raimundo. O alimento também se conecta ao indivíduo de forma que proporcionará sentimentos e emoções, onde não somente o cozinheiro mais também aquele que come, pode atribuir afetividade e carinho especial sobre determinadas preparações, podendo ficar guardadas na memória por muito tempo. Quando esses sentimentos ligados à comida vêm à tona, é quase impossível segurar as lágrimas e não se lembrar dos momentos de infância e momentos de comunhão a mesa.

Palavras-chave: Afetividade. Memórias gustativas. São Raimundo Nonato – PI.

RÉSUMÉ

Le but de ce travail est d'étudier le pouvoir émotionnel et affectif que la nourriture exerce sur les gens. La coupure spatiale était à la ville de São Raimundo Nonato, Piauí, la recherche se concentre sur une partie de la population. Le cours méthodologique était basé sur une recherche bibliographique et des entretiens avec des personnes âgées de 34 à 70 ans. L'étude a révélé que les aliments ciblent naturellement les humains pour leur fournir des nutriments et d'autres substances nécessaires à leur survie. Cependant, la nourriture acquiert d'autres significations quand, sont ou sont liées à la culture établie par un peuple. Ainsi, lorsque cela se produit, la nourriture se connecte à un réseau et des significations symboliques, où chaque entreprise prescrira selon la même culture établie dans ce cas les habitants sont Raymond. La nourriture se connecte également à l'individu afin de fournir des sentiments et des émotions, qui non seulement cuire davantage celui qui mange, vous pouvez donner de l'affection et de tendresse pour certaines préparations et peuvent être stockées en mémoire pour longtemps. Quand ces sentiments attachés à la nourriture remontent à la surface, il est presque impossible de retenir les larmes et de ne pas se souvenir des moments d'enfance et des moments de communion autour de la table.

Mots clés: Affectivité. Goûte la mémoire. São Raimundo Nonato PI.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01:	Mercado do Produtor-----	34
Figura 02:	Pães caseiros -----	35
Figura 03:	Legumes e verduras local -----	35
Figura 04:	Cozido de abóbora e maxixe -----	35
Figura 05:	Requeijão Cardozo -----	36
Figura 06:	Arroz com feijão -----	42
Figura 07:	Canteiro -----	44
Figura 08:	Fogão de lenha -----	45
Figura 09:	Mulher fazendo beiju no forno de farinha -----	47
Figura 10:	Feijoada -----	49
Figura 11:	Arroz com carne -----	51
Figura 12:	Pamonha -----	52
Figura 13:	Crianças comendo apuxe -----	53

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	REVISÃO DE LITERATURA	13
3	COMIDA E SENTIMENTO	23
5	SÃO RAIMUNDO NONATO – PIAUÍ.....	32
5.1	UM BREVE OLHAR SOBRE O POVO SÃORAIMUNDESE.....	32
6	OBJETIVOS.....	37
6.1	OBJETIVO GERAL.....	37
6.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	37
7	METODOLOGIA	38
8	RESULTADOS E DISCUSSÕES	39
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	55
	REFERÊNCIAS.....	57
	APÊNDICES	61

1 INTRODUÇÃO

Era uma receita muito simples, utilizando como ingredientes, farinha de trigo, água e sal e como modo de preparo, uma mistura direta sem muitas regras, era chamada de bolinho de dedinho. Aquela simples preparação podia não ser a melhor do mundo, porém, era a única que ela tinha para oferecer naquele momento. O cheiro da fritura na panela velha de ferro, ainda está presente no olfato, a boca ainda fica cheia d'água, o coração dispara e as lágrimas escorrem ao rosto, o gosto é sentido na boca quando aqueles bolinhos são lembrados. Isso tudo, faz recordar de momentos felizes da infância e aquela merenda, era um alimento não somente do corpo, mais também da alma.

A comida é vital e essencial para sobrevivência do homem, porém, em várias áreas de estudo como, por exemplo, a antropologia e por último a história, tem se empenhado a entender melhor o ato de alimentar-se, levando em consideração não somente as necessidades biológicas mais também, os fatores culturais simbólicos, sentimentais e psicológicos na escolha do alimento. Esses fatores que constituem essa escolha, são construídos e absorvidos desde a infância, onde por mediação de um adulto influentemente afetivo, como por exemplo, os pais, avós, tios ou parentes irão ser transmitidos os hábitos alimentares, dando a direção para criança, do que comer e o que não comer.

A gastronomia¹ é por muitas vezes definida como a arte de cozinhar, onde são levados em consideração o conhecimento e as técnicas, não somente por parte daquele que cozinha e sim também daquele que consome que aprecia, porém ela é muito além dessa definição, podendo oferecer um amplo leque de possibilidades não somente como esta arte, que leva em consideração as técnicas aplicadas. Ela pode possibilitar também prazeres, prazeres estes que podem estar muito além de uma “boa” comida ou uma comida “excelente”, tendo como características cor, aroma, textura e sabor surpreendente, pois a gastronomia antes de tudo é ciência, ela é elemento de identidade cultural, onde evidencia o simbolismo e o sentimento afetivo que envolve uma determinada sociedade. Desta forma, alguns autores como

¹ Analisando a etimologia “Vem do grego gaster (ventre, estômago) e nomo (lei). Traduzindo, literalmente: as leis do estômago. Quem criou o termo foi o poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.C. apreciador da boa mesa, ele percorreu vastos territórios, observando e provando as especialidades das cozinhas locais. O resultado de suas experiências foi compilado no Hedypatheia, um tratado dos prazeres da comida, com conselhos de como comer bem e a primeira definição de gastronomia (FREIXA e CHAVES, 2012, p. 20).

Brandão (2015), Savarin (1995), Lody (2008), Santos 2005, Gimenes-Minasse (2016), ajudam na compreensão de que na gastronomia a partir da comida consumida, ela poderá evidenciar sentimentos, prazeres, laços afetivos e outros sentidos dando muitas vezes alívios emocionais para as pessoas, aspectos estes que nada tem a ver com fatores fisiológicos.

É com base nessas evidências, levando em consideração a importância sentimental do alimento tanto para quem o prepara quanto para quem o consome é que surge esta pesquisa, com o intuito de investigar e evidenciar o poder afetivo do alimento sobre os indivíduos, onde os sentimentos atrelados a determinadas preparações podem ser extraídos a partir das memórias gustativas² de infância de um povo, neste caso dos sanraimundenses. Portanto, a problemática da pesquisa em questão, objetiva investigar e discutir a afetividade sentimental que a comida pode proporcionar na vida das pessoas, principalmente no que diz respeito às preparações de suas infâncias.

Algumas perguntas tornaram-se importante: Os alimentos podem trazer benefícios e prazeres além do fisiológico e nutricional? O alimento pode ser condutor de sentimento e afetividade dentro de uma determinada sociedade ou no âmbito familiar? É possível lembrar de preparações de infância? Para o desenvolvimento da pesquisa, assim como a redação do trabalho, foi necessário à utilização de algumas variáveis utilizadas para atingir o objetivo inicial, como pesquisa bibliográfica estas utilizadas como suporte conceitual e embasamento teórico, pesquisa de campo em suma com amparo teórico na realização das entrevistas e a pesquisa de gabinete na transcrição dos relatos e a análise dos dados.

Na primeira parte da pesquisa é discutido os estudos sobre a comida, objeto para fazer descobertas sobre um povo, e a comida quanto cultura. É também discutido neste capítulo o que a gastronomia representa na vida do homem, o poder da mesa, e da comensalidade como vínculo de sociabilidade.

Já na construção do segundo capítulo é destacado o simbolismo que a comida passou a ter na vida do homem após a descoberta do fogo, a comida como objeto imaginário e o poder sentimental que determinadas preparações podem proporcionar para as pessoas, mentalmente através de suas memórias ou psicologicamente, através dos sentimentos emocionais, transportando-as para

² Para Mariana Corção (2006), à memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, ou até mesmo emocional.

épocas passadas e momentos de comensalidade com a família ou amigos. É discutido também sobre *comfort food*³, onde torna-se muito importante na pesquisa, pois irá sustentar através dos autores citados, que o ato de se alimentar pode estar além do nutricional, dando o suporte necessário para os resultados da pesquisa e as memórias gustativas dos entrevistados.

No terceiro capítulo é dedicado ao espaço da pesquisa à cidade de São Raimundo Nonato, destacando as características dessa região os aspectos culturais e hábitos alimentares.

O quarto capítulo dedica-se a importância da aglutinação das áreas em estudar a gastronomia, uma pequena abordagem da regionalidade da cozinha brasileira, e as memórias gustativas de infância da população de São Raimundo Nonato.

³ [...], Comfort Food, Para Maire, (2015) irá tratar da relação do homem com o prazer e as emoções que o alimento proporciona. Também irá afetar o corpo e a mente das pessoas provocando diversas sensações gustativas, olfativas e até sensoriais. Destaca ainda que é um tipo de alimento que conforta a alma, que alivia as tristezas e a saudade dos tempos da infância, traz à tona a lembrança da comida da mãe, da avó, que consola e transmite sensação de segurança.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Durante os últimos anos, percebe-se que a alimentação vem sendo de forma crescente, um objeto de estudo, tornando a gastronomia e outras áreas que à estudam, mais divulgada e valorizada. Seja ao produzir o alimento ou no ato de alimentar-se, o indivíduo repassa conhecimentos técnicos, saberes e costumes, onde o alimento neste caso pode ser um meio relevante para ser pesquisado, na busca do melhor entendimento sobre uma determinada sociedade.

A comida neste caso, pode mostrar algumas evidencias para entender as pessoas como, por exemplo, o que levam em consideração nas suas escolhas alimentares. Nesse sentido, partindo para a gastronomia e o que os alimentos representam na vida do ser humano, Savarin (1995), descreve a gastronomia como um conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem, onde este “tudo” será determinado, na medida em que este indivíduo irá alimentar-se. Desta forma, o autor ainda afirma que será, ela, a bem dizer, que moverá não somente os lavradores, mais também, pescadores, caçadores além da numerosa família dos cozinheiros, onde nesta perspectiva, não importa o título ou tipo de qualificação, sobre o qual irá disfarçar a tarefa do preparar os alimentos, pois a gastronomia irá governar a vida inteira do homem.

A alimentação está envolta nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, à época, que perpassam por esta experiência diária, garantia de nossa sobrevivência (GARCIA, 1997, p. 456).

Dessa forma, percebe-se que a comida é indispensável na vida do homem, seja de maneira biológica, de identidade cultural de maneira simbólica, religiosa ou sentimental. O autor destaca a importância de todas as etapas na produção do alimento, onde em todas estas irão estar presente a carga cultural, e os múltiplos significados de um povo.

Toda cultura identifica, dentro do conjunto de alimentos disponíveis em cada ecossistema, o que se deve e o que não se deve comer para cada pessoa e estágio de seu ciclo de vida ou estado físico. [...], no Brasil percebe-se que há uma estreita relação entre a percepção

da comida e do corpo, e a partir dela, constroem-se as representações das relações sociais (WOORTMANN, 2013, p. 6).

É identificado desta maneira que, no ato de alimentar-se, o que as pessoas devem comer é tão importante quanto aquilo que elas são proibidas ou não devem comer, pois envolvem uma série de fatores que constituirá a estas prescrições de alimentos, prevalecendo deste modo, na escolha da cultura, hábitos alimentares ou condições religiosas, sendo estes ditados em diferentes grupos sociais.

Com base nas preparações culinárias consumidas por uma determinada sociedade é possível identificar vários caminhos para entender melhor sobre a sua cultura. Estes meios de identificação ou caminhos podem surgir a partir da análise de receitas, memórias ou hábitos alimentares, desta forma pode-se decifrar os significados que determinados alimentos podem expressar para os indivíduos, como as lembranças familiares os laços sociais e afetivos, levando em consideração a historicidade do alimento e da sua produção desde o plantio até a forma de consumo. Segundo Santos (2005), nessa percepção há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a comida saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa de um povo.

A comida está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos. Além de reforçar os vínculos que unem os membros de uma família, a comensalidade também expressa tensões, conflitos e distinções entre familiares (ASSUNÇÃO, 2008, p. 235).

Desta forma, o alimento contribui para os afloramentos das memórias de cada pessoa. Ainda para Santos (2005), os estudos atuais sobre a comida e a alimentação vão invadir as ciências humanas, a partir da perspectiva que a formação do gosto alimentar não irá se dar, exclusivamente, apenas pelo seu aspecto natural, sendo esse o nutricional e biológico. O alimento, segundo ele, constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares terão referências na própria dinâmica social de um povo.

Santos (2005), também irá destacar que, enquanto alimentar-se é um ato nutricional, comer este, torna-se um ato social, pois constitui atitudes que estarão ligadas aos usos, costumes, algumas condutas e situações. Explica ainda que

nenhum alimento que entra em nossas bocas pode ser considerado neutro, pois todo alimento possui um sentido ligado a ele. Desta forma, a historicidade e sensibilidade gastronômica de acordo com autor, ela pode ser explicada pelas manifestações culturais e sociais de um povo, onde está poderá ser vista, como espelho de uma época e que marcaram uma época.

Dietz (2009), faz menção à ligação que a comida tem sobre as pessoas trazendo, a importância desses alimentos, como acompanhantes indispensáveis dos migrantes, que vão alcançar uma importância simbólica em diversos campos e marca de distinção e de socialização, ela descreve que:

No decorrer da história, a alimentação alcançou uma importância simbólica nos campos da política e da religião. Além disso, a comida serve, por um lado, como marca de distinção entre diferentes classes, nacionalidades ou de categorias semelhantes; por outro, contribui para a socialização, seja através da preparação coletiva de comida, seja através de refeições coletivas. Como característica cultural de um grupo, o ato de comer é algo transmissível e, por isso, se o grupo ou os indivíduos migram, também pode ser facilmente transportado. Ou seja, a comida serve para a formação e conservação da identidade individual, bem como da coletiva. E também para a definição de identidade espacial, para um sentimento de pátria e para a fixação local de indivíduos ou grupos, recorre-se à comida (CALLONI; KÖSTLIN, 1991 *apud* DIETZ, 2009, p 11).

A comida pode ser uma forma de expressão e relação entre as pessoas, que possuem motivos pessoais associados aos seus valores culturais e sociais diante da alimentação. Torna-se importante compreender a gastronomia como uma prática social que irá traduzir o sentido da partilha, dos saberes, do material e do imaterial, para que possa ser traduzido essa relação da comida cultura e simbolismo por traz do alimento.

Se nos referimos à definição primeira, a gastronomia é uma prática social de mesa, uma cultura. Ela integra dados imateriais como saberes, práticas – *savoir-faire* e rituais - ligação social e a partilha – resumidos pela fórmula “humanismo de mesa” onde se diz a abertura ao outro e ao exterior -, discursos e representações. Imaterialidade que se encarna na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receita, dos lugares como os restaurantes, dos objetos da cozinha e da mesa (CSERGO, 2011, p. 15).

Compreende-se então que, a gastronomia se torna uma prática social, pois ela irá proporcionar momentos de interação entre as pessoas, onde estes

momentos, encontra-se constituídos de fatores que se inicia como patrimônio imaterial, podendo ser esses os saberes envoltos pela cultura, e estende-se pelo material, como por exemplo os livros de receitas culinárias que pode ser passado de geração em geração.

De acordo com Lody (2008), o ato de ingerir comida pode compor e entregar imaginários muito além da boca, da língua, e das demais percepções dos paladares alimentares. Pois segundo o autor, paladares são construções, escolhas e identificações orientadas pela cultura que cada um está inserido. Portanto nesse gostar de algo, desejar e querer comer determinada preparação ou algum tipo de ingrediente torna-se uma espécie de motivação que é temperada pela história, pela sociedade, pela religião, pelos papéis determinados para a cultura de cada indivíduo, seja para homens ou mulheres.

Percebe-se assim que, a comida e a sua escolha, serão motivadas por alguns outros fatores podendo ser particular ou não de cada pessoa, o alimento pode compor imaginários individuais que estão além das percepções paladares, onde a cultura mantém algo também simbólico sobre o alimento.

Em alguns casos, o prazer de alimentar-se pode estar ligado aos momentos de convívio com outras pessoas. Nesse caminho DaMata (1996), enfatiza que não há nada mais prazeroso do que comer com pessoas especiais, onde cita como exemplo, os amigos, pois segundo ele, é a comida que irá harmonizar e favorecer as relações sociais. O autor ainda destaca que, ao ser realizado esse encontro, será promovido união, mesmo que eventualmente as refeições também possa algumas vezes resultar alguns tipos de conflitos entre os participantes.

De forma parecida Maciel (2001), parte da ideia que na alimentação para os seres humanos, o que mais importa pode estar em relação de com quem comemos, pois esta envolverá não somente a partilha e comensalidade, transformando o ato alimentar, de biológico em social. Assim, o “comer juntos” reforçará a união de uma família ou determinado grupo, pois além de partilhar a comida, partilham-se outros prazeres.

Embora a comensalidade tenha todo um poder de encantamento, de fascinação e arrebatamento, através do seu ritmo e energia, em que comer e beber juntos devem ser vividos como uma experiência autêntica e inédita, em razão das implicações sociais, a

comensalidade comanda a ordem e a regularidade com algumas proibições que regulamentam a mesa (OLIVEIRA, 2013, p. 25-26).

Portanto, embora comensalidade traga para as pessoas esses momentos de encantamentos e arrebatamentos ao comer e beber juntos, ela também irá ditar regras, sendo estas regras para manter as boas relações sociais e respeito entre os participantes de momentos de sociabilidade entre determinado grupo de pessoas.

No que diz respeito a cozinha, ela pode torna-se um local para o convívio social, onde ao cozinhar e preparar as refeições o cozinheiro repassará saberes que prevalecerão dentre de um grupo. Santos (2011), dirá que nas receitas culinárias de famílias, o que irá prevalecer será a arte de elaborar, dando sentido e sabor a comida, onde essas de certa forma, são exemplos de fontes podendo desvendar um outro tempo, sendo este não necessariamente cronológico da produção de uma preparação, e sim o tempo lento ou rápido de um gesto para que se misture alguns ingredientes, pois isso é algo de cada um, próprio e pessoal e íntimo de uma família que possui laços afetivos simbólico.

É na cozinha que desponta as relações de gênero, de gerações, ocorre as distribuições de atividades que irão mostrar e traduzir uma relação com mundo, encontra-se investimentos afetivos, simbólicos e estéticos. É nesse espaço que irá despontar as relações de gênero, de geração, além da distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, traduz também um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade.

O prazer da mesa não comporta arrebatamentos, nem êxtases, nem transportes, mais ganha em duração o que perde em intensidade, e se distingue sobre tudo pelo privilégio particular de nos inclinar a todos os outros prazeres, ou pelo menos, de nos consolar por sua perda. Com o efeito, após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial (SAVARIN, 1995, p.171-172).

Percebe-se que a comida possui um papel de grande importância, na construção de laços sentimentais. Para Câmara Cascuda (2004), nos momentos rituais ou cerimoniais, o alimento torna-se um elemento fixador psicológico no plano emocional dos indivíduos e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou.

Nessa relação comida e os sentimentos atrelados a ela, Dietz (2009), descreve que a lembrança, em relação à comida, desempenha um importante papel

como ligação com o passado e com o lugar de origem, onde este papel, todavia não apenas a lembrança incorporada de gostos sentidos no passado, mas também irá estar presente as refeições feitas coletivamente no círculo familiar e de conhecidos. No âmbito desta relação entre o social e o individual, e entre a comida e a lembrança, não somente as emoções adquirem um significado especial, mas também os sentidos que estão presentes nestas preparações.

Para Flandrin; Montanari (1998), no que se percebe em um evento social, poucas vezes irá ocorrer sem que alguma comida ou bebida seja oferecida aos participantes, como os famosos coquetéis. A comida nesse tipo de evento, exerce um fator facilitador de relações e do diálogo entre as pessoas, além do poder de agregar a estes o momento de integração. Nesses locais ou momentos, come-se, não necessariamente por fome, mas sim também pelo prazer do convívio com os demais indivíduos, mesmo que temporário.

Franco (1995) *apud* Demeterco (1998), diz que a comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os homens que comem e bebem juntos, há em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade.

O alimento de acordo com o autor, sempre esteve associado de maneira íntima a essas comemorações, e são muitas vezes parte essencial dos ritos. Consequentemente, há preparações prescritas para determinadas circunstâncias escolhidas criteriosamente. Para Henrique Carneiro (2003), a comensalidade, ela é tão antiga quanto à própria humanidade, onde está desempenha um papel importante na organização das regras da identidade e da hierarquia social de uma comunidade.

Desta forma ela vai mais além, ao considerar que a necessidade de obtenção de alimentos fez com que a sociedade desenvolvesse variados “utensílios culturais”, entre os quais estaria a própria linguagem de um povo. Flandrin; Montanari (1998), descrevem que é no ato de sentar-se à mesa e comer juntos, que irá distinguir o homem civilizado do não civilizado os autores descrevem que:

Nós não nos sentamos à mesa para comer lemos em Plutarco – mas para comer junto. [...] o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros... é a comensalidade: o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de

sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...] (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.108).

É notável nesse sentido que, nos encontros familiares ou entre amigos as preparações culinárias que se encontram presentes, não são postas sobre a mesa somente para que as pessoas possam “encher a barriga”, ou seja alimentar-se fisicamente, ou seja, “esses momentos de comensalidade são importantes para a melhor integração de um grupo e a sociabilidade do mesmo.

Para Romanelli (2006), o consumo de determinados alimentos, irão apresentar outros significados, onde essa dimensão irá consistir na relação com o outro, que será visualizada em refeições entre os familiares e encontros com amigos. Nessa perspectiva, observa-se então que o consumo de alimentos, torna-se de certa forma uma ferramenta fundamental no que diz respeito a construção de relações sociais de pessoas, podendo esta ser capaz de proporcionar diferentes formas de sociabilidade riquíssimas e muito prazerosas, desta forma o significado afetivo do consumo dos alimentos, estará presente desde o nascimento, da criança a partir do leite materno que o mesmo é alimentado onde tem o primeiro contato com suas mães até a vida adulta.

Diversos momentos da vida são marcados com a presença de alimentos, e o componente afetivo guia a escala de preferências e símbolos alimentares, como a comida de ocasiões especiais: na demonstração de afeto, no presentear pessoas com alimentos, nos ritos de passagem, como batizados, aniversários, casamentos, formaturas e até funerais (SANTOS; RIBEIRO, 2011, p. 320).

Os autores trazem essa relação da comida com as comemorações, envolvendo a sociabilidade das pessoas e momentos de confraternização desses indivíduos onde a comida pode ter um papel central nesses tipos de ritos religiosos ou comemorativos.

Na área da antropologia, que antes mesmo da história e de outras áreas, estuda essa temática da alimentação como cultura e seus aspectos simbólicos, Romanelli (2006), comenta que os trabalhos antropológicos na área da alimentação apresentam a comida como uma categoria importante através da qual as sociedades constroem representações sobre si próprias, irão dessa maneira definir a sua identidade em relação a outras, das quais se diferenciam nesse contexto nos hábitos alimentares.

Para o autor, o modo como a antropologia tem tratado a alimentação está vinculado a características nucleares da disciplina, onde a primeira delas encontra-se relacionada a uma forma de conhecimento, construída para se entender a diversidade dos costumes de um povo, onde mostra o caráter simbólico que envolve as atividades humanas e como diferentes sociedades organizam de modo particular as soluções específicas para resolver problemas universais.

Segundo Franco (2001), pesquisas antropológicas mostraram que a preparação dos alimentos e o ato de comer das pessoas, representam atividades simbólicas cujos significados podem revelar os aspectos e as complexidades das sociedades. Ainda para ele, estes estudos e os hábitos alimentares de um povo, irão auxiliar no processo de compreensão de uma determinada cultura, onde o ato de servir até ao modo e o jeito de comer uma preparação, pode tornar possível estudar pessoas e grupos sociais através do que eles comem e do que bebem no dia a dia.

Neste sentido, a antropologia nesse trabalho, reforça que a comida pode dizer muito sobre determinado indivíduo ou grupo social, desta maneira evidenciando muito sobre um povo. Alguns autores, também irão sustentar estes pensamentos nesse contexto onde, as relações estreitas da comida com o sentimento de identidade pessoal têm sido expressas ao longo dos anos.

A alimentação não é ato solitário, mas é atividade social, sempre envolve outras pessoas na produção de alimentos, em seu preparo e, sobretudo, na própria comensalidade, ocasião para se criar e manter formas ricas de sociabilidade. Ressalte-se ainda o aspecto estético da alimentação, presente na exposição da comida à mesa, na riqueza de formas, cores, odores, bem como a dimensão erótica de alimentos culturalmente classificados como afrodisíacos, supostos estimulantes do desejo e do aprimoramento da performance sexual. Assim, a alimentação só pode ser entendida como processo social complexo que envolve diferentes esferas da vida social, inclusive a dimensão do sagrado (ROMANELLI 2006, p.335).

Dessa forma, o ato de alimentar-se, como um ato social, onde as pessoas irão criar e ou manter a sociabilidade ativa, onde não somente os sabores os aromas, mais também a beleza estética dos pratos e da mesa em geral, tornam-se processos que encantam os indivíduos, tornando esse ato mais que prazeroso e essencial à vida.

Ainda na área da antropologia, Mintz (2001), afirma que a prosperidade pode levar a esquecer o quanto a fome pode ser impositiva, mas mesmo nesses períodos os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção para as

peessoas. Para o autor, as nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas bem cedo, onde estas são repassadas por adultos que participam efetivamente da vida de cada um, o que pode conferir ao comportamento particular da criança, um poder sentimental duradouro. Portanto, mesmo que o indivíduo passe momentos de dificuldade alimentares, ele terá sentimentos ligados à determinada comida seja em momentos de prosperidade ou em momento de fome, podendo adquirir sentimentos alegres ou tristes.

Woortmann (2013), dirá que com isso pode-se dizer que a comida irá falar de certa maneira da família, de homens e de mulheres, onde isto é percebido, tanto para os estudiosos como antropólogos que realiza uma leitura consciente dos hábitos de comer, como para próprios membros do grupo familiar e por intermédio deste, da sociedade que realizam uma pratica inconsciente de um hábito alimentar que os mesmos constituem.

Nascimento (2007), evidencia que alguns aspectos sociais estão atrelados nos laços estabelecidos pela comida, o autor destaca que entre estes estão as interações afetivas, rituais, pontos de encontro, viagens, vínculos com o passado. É impossível ignorar os aspectos sexuais, os aspectos literários e políticos, artísticos, religiosos, tampouco os símbolos de experiências emocionais, experiências e sensações prazerosas. Ainda nessa relação, vale destacar o avesso do prazer expresso no mal-estar gerado pela fome e pelas informações contraditórias da ciência médica.

Os mais variados aspectos sociais, podem desta forma influenciar na escolha do alimento a ser consumido, onde estes são no dia a dia conferida a vida do homem, envolvendo estes fatores que o levarão a percepção e seleção do que comer. Desta maneira a comida pode ser um tipo de reflexo de uma determinada sociedade, onde os indivíduos irão desta forma eleger o que é “alimento” e o que é “comida” para eles, afirmando isso, Damata (1987), diz que o “alimento” é aquilo que irá trazer para as pessoas os nutrientes necessários, porém nem todo alimento poderá se transformar em “comida”, isso se dar, por não fazer parte de nossos hábitos. Nessa percepção maneira a “comida” é o alimento que vai ser ingerido.

Ainda explica que a “comida” é aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de pessoas, onde estes indivíduos irão elegerem o que comer, quando, como, onde e com quem, irão comer. Para o autor, essa escolha irá depender de inúmeros fatores, como as crenças religiosas,

valores sociais, a cultura que estes encontram-se inseridos, e os seus costumes. Nesse sentido, no que descreve o autor, pode-se se, acrescentar o simbólico também, como um quesito para esta escolha do que é alimento e ou comida.

Nesse sentido, Nascimento (2007), descreve que cozinhar, provar é pôr em jogo os valores de uma determinada civilização, quer honrando-os, quer criticando-os ou negando-os. Toda substância que entra no corpo de determinado indivíduo possui significado ela não pode ser neutra, e todas estão sempre carregadas, positiva e/ou negativamente, de história individual e de história coletiva, tornando alimento mais cheio de representatividade.

A comida tem um poder central na vida do homem dessa maneira ela representa muito além do que se imagina para as pessoas. Lody (2008, p.59), destaca que “a comida é tão importante e identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país, como é o idioma, a língua falada, funcionando como um dos mais importantes canais de comunicação”.

Já para Jackson, (1999) *apud* Kaufman (2012) “A necessidade, a curiosidade e a tradição cultural ditam o que comemos mais do que o faz o instinto, e nossos padrões de alimentação nos conectam com o ambiente, tanto como sociedades quanto como indivíduos, de maneira particular”. Desta maneira, pode-se compreender a comida como cultura, a partir de alguns aspectos principais, onde estes são encontrados nos hábitos e nas práticas alimentares de uma sociedade, por tanto esses aspectos são traduzidos e compreendidos através das rupturas de significados que marcam as suas identidades e práticas no que diz respeito ao alimento.

3 COMIDA E SENTIMENTO

O homem no começo das civilizações tinha como objetivo a busca pelo alimento simplesmente para sua sobrevivência, onde obtinha da natureza tudo o que era necessário para alimentar-se, entre esses estavam frutas, raízes além da pesca e a caça. Segundo Mairensse (2015), após a descoberta o fogo, o homem então se distinguiu dos animais, preparado melhor o alimento e criando rituais simbólicos dando outros sentido ao prazer de comer, ele então começou a compartilhar as refeições. Assim, pode-se dizer que o homem, come ao contrário do animal, não somente para saciar a fome, mais também para socializar compartilhar a boa comida com as boas companhias, fazendo dele um ritual e uma forma de prazer compartilhada.

De acordo com Fischler (2001) apud Maciel (2001), o homem irá também nutrir-se de imaginário e de vários significados, desta forma compartilhando representações coletivas entre os demais. Assim, o autor afirma que se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento como um combustível que fará funcionar o corpo de uma pessoa o ato de alimentar-se implicará também em um valor simbólico, isso trazendo outras complexidades e atribuições ao alimento ingerido. O alimento, partindo desses conceitos, pode representar para as pessoas, muito além da função fisiológica e vital a manutenção da vida, podendo se ampliar além do corpo e evidenciar muitos outros sentidos e significados ao escolher o que se come.

A comida pode lembrar e representar vários momentos, tendo em vista que diversas preparações podem ser inspiradas em celebrações ao redor da mesa, como as reuniões de família e amigos, onde estas rementem, momentos marcantes de infância além de memórias de viagens, lugares ou até mesmo remeter pessoas, assim o comportamento alimentar pode ser nutrido com esses momentos de afetividade⁴ e marcado por sentimentos construindo assim um material cultural na formação alimentar, tornando também alimentar-se um ato sentimental.

⁴ [...] “Nossa vida afetiva ou nossa afetividade é o conjunto de todos os nossos sentimentos, emoções, humores, paixões, sejam eles ‘positivos’ ou ‘negativos’” (AMARAL, 2007, p.3).

Para Brandão (2015, p. 29), comida pode proporcionar outros prazeres a autora cita que, “a comida, é reduto da memória, é território de surpresas, de saudade e, algumas, de possíveis reencontros. Enquanto a vida de antes segue distante, comer pode ser uma forma de voltar para casa e um passeio por dentro de nós mesmos”. Nesse contexto, pode-se analisar a comida como, um meio de reencontro ao passado, onde uma determinada preparação possibilita trazer à tona lembranças que ficaram guardadas durante algum tempo na memória, (consciente), essa percepção sobre o alimento mostra que a sua escolha pode estar além da função nutritiva ou para aplacarmos a fome do corpo.

Come-se de garfo e faca, de colher, de mão, de canudo, no cartucho de papel, de hashi, para os orientais; come-se ainda com os olhos, com corpo inteiro, com espírito [...] pois comer é uma ação muito maior do que simplesmente ingerir sais minerais, lipídios, glicídios, entre outros componentes, para nutrir e promover metabolismo. O desejo, o sonho a vontade de descobrir, de reencontrar, de simbolizar por meio de uma comida ou por um elemento de composição estética da comida, traz lembranças, memórias, referências as mais pessoais e íntimas (LODY, 2008, p.63).

Kaufman (2012) descreve que alimento nesse sentido, está poderosamente conectado com as emoções, desta forma as pessoas irão comer o que elas gostam e além do que sua cultura prescreve, mas também irá existir, uma marcante influência das emoções, ligadas a determinadas preparações e o contato bucal com o seio será a primeiro tipo de conexão de prazer que o bebê irá ter com o mundo.

Tendo em vista os argumentos expostos surgem outros olhares sobre o alimento, com relação as suas funções na vida dos seres humanos. O que faz surgir uma nova visão de uma possível ligação sentimental para as pessoas, onde a razão desses sentimentos pode encontra-se dentro de cada indivíduo e na sua forma de pensar. Para Franco (2001), a alimentação é uma das práticas mais essenciais e remotas da história da humanidade, porém ela é muito mais que um ato biológico, pois segundo o autor o homem é cerimonioso no que diz respeito ao ato do comer.

Nesse sentido, ele irá ter em relação ao alimento uma atitude muito mais complexa. Em que, não irá comer somente para saciar a fome do corpo. Ainda segundo o autor, o alimento para o ser humano, irá de certa forma revestir-se de valor simbólico e, eventualmente, se transforma em objeto de ritual.

Damata (2001, p. 56), cita que, “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. Define-se, portanto, segundo o autor,

que o ato de comer é mais do que apenas um ato de sobrevivência; é também um comportamento cultural e simbólico, onde as pessoas comem para seguir rituais ou reviver um tipo de ato cerimonial.

Pode-se então começar a visualizar essa interação emocional que possui o ato de alimentar-se, onde a cultura que se encontra inserido, determinada pessoa, irá contribuir para essa relação.

Para ser um alimento, além das três primeiras características de qualidade, um produto natural deve poder ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo. (POULAIN 2013, apud LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS 2015, p. 510).

Assim, observa-se que ao procurar determinada comida, os indivíduos, irão procurar características não somente nutricionais, mais também busca nesse sentido, uma representatividade simbólica que se encontra presente no alimento. A visão de “mundo” citada acima pelo autor seria as descobertas não somente sobre o alimento, como o sabor, textura, cheiros, mais também nas representações simbólicas dessa comida envolvendo a cultura que este indivíduo se insere e as representações que cada grupo e pessoas possuem e atribui a ela.

Para Nascimento (2007), a alimentação é motivada por diversos fatores, onde muitos deles distanciados da nutrição propriamente dita. O autor, cita que alguns destes diversos motivos podem estar no início da manutenção das relações pessoais e de negócios, também na expressão de amor e carinho, a distinção de um determinado grupo, um estresse psicológico ou emocional, o significado de status social ou de riqueza, recompensas, castigos, reconhecimento, o fortalecimento da autoestima o exercício do poder político e econômico, prevenção e tratamento de enfermidades físicas e mentais, ou até mesmo as mudanças de hábitos alimentares, que exigirá bastante do indivíduo.

Com isso, se percebe que em qualquer sociedade, os alimentos não são apenas comidos eles também são pensados. A comida, nessa perspectiva, possui um significado simbólico, representando algo mais que fatores necessários à manutenção do corpo. A família nessa relação, não irá se reproduzir apenas no plano biológico, ou mesmo na sua foça de trabalho, ela irá ser uma construção

ideológica reproduzindo-se, em um plano simbólico, onde uma das dimensões desta reprodução pode ser adquirida pelo modo de comer.

Uma nova linha que vem abordando a comida e os sentimentos proporcionados por ela é o *comfort food*, em que Gimeses-Minasse (2016), diz que o *comfort food*, irá designar-se a todas as comidas, que a sua escolha e o seu consumo estará intencionada a conseguir uma espécie de alívio emocional ou a busca de prazeres em momentos de fragilidade psicológicas, entre eles o *stress* e a melancolia, em que este alívio será associado a períodos significativos para o indivíduo, como a infância ou a convivência com grupos que tenha conferido a este momentos significativos, citando como exemplo a família.

Dentro do vasto campo dos estudos multidisciplinares da gastronomia, encontra-se a temática abordada [...] o Confort Food, que trata da relação do homem com o prazer e as emoções que o alimento proporciona. Afeta o corpo e a mente, provocando diversas sensações gustativas, olfativas e até sensoriais. O alimento que conforta a alma que alivia as tristezas e a saudade dos tempos da infância traz à tona a lembrança da comida da mãe da avó, que consola e transmite sensação de segurança (MAIRENSSE, 2015, p.2).

Entretanto, para Gimeses-Minasse (2016), torna-se importante destacar, que esse tipo de comida pode ser geralmente preparada e degustada de uma forma isolada ou privada, mesmo tendo em vista que as preparações estarão muitas na maioria das vezes, vinculada a momentos de comensalidade vividos em grupos sociais significativos, ela será um tipo de comida que muitas vezes se prepara e degusta de forma individual, justamente porque o indivíduo está experimentando uma sensação de isolamento e solidão, e o que ele precisa no momento seria conectar-se, mesmo que simbolicamente, em uma determinada época ou pessoas associadas à lembrança alimentar em questão.

Ao analisar estas informações, percebe-se que o ato de comer se encontra, nesse sentido, associada a alguns outros prazeres, onde o ser humano busca um alívio emocional através desses prazeres. Dentro dessa temática, um dos primeiros autores a nos proporcionar alguns conceitos sobre essa relação comida e conforto além das lembranças ligado a determinadas preparações, seja Brillat Savarin, onde na sua obra filosofia do gosto aborda alguns pontos desse tema. Em um destes conceitos ele diz que: “Enfim, por que comemos experimentamos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isso porque, a

comermos, reparamos nossas perdas e prologamos nossa existência” (SAVARIN, 1995, p.50). Com isso, a comida pode ser uma maneira de “reparar” algumas perdas que determinada pessoa pode ter durante a vida sendo esta aliviada através da comida.

De acordo Kaufman (2012), para muitas pessoas, o simples fato de pensar em um prato favorito isto evocará associações que irão combinar imagens, emoções, sentidos e memória numa mistura onde será quase impossível separar os diferentes componentes relacionados esta preparação.

Ainda para ele, muitas pessoas que de alguma forma tentam mudar os seus hábitos alimentares adquiridos durante a vida, pensando apenas nas mudanças com bases racionais, tendem a cair em uma armadilha, pois a alimentação, esta possui significados que vão bem além da mera função nutritiva; ela pode, por exemplo, representar um “prazer imediato” e, portanto, servir para aliviar e compensar sentimentos tidos por negativos, como tristeza, angústia, ansiedade e medo, saudade entre outros sentimentos. É desta forma que algumas pessoas que passam por problemas emocionais buscam um tipo de refúgio e de alívio pessoal na comida, onde somente a preparação escolhida por ela irá trazer esse conforto.

Projetar nos alimentos significados que nada têm a ver com mitigar necessidades alimentares, buscando com isso, através do comer, satisfazer nossas necessidades afetivas ou de realização sexual, ou dissimular raiva e dores. O alimento também pode ser o depositário de nosso medo secreto e de nossas fantasias de uma saúde perfeita (JACKSON, 1999, apud NASCIMENTO 2007, p.30-31).

Para Romanelli (2006), isto significa que além de refletir sobre os hábitos alimentares, o homem aproveita de certa forma as emoções que o paladar suscita. E nada faz isso melhor do que a comida afetiva, que vem com carinho de mãe, da avó da tia o aconchego da terra natal, saudade de uma viagem, ou saudade de casa.

A dimensão afetiva da alimentação, que engloba a relação com o outro, está presente nas refeições familiares, momentos de encontro, de conversação e de troca de informações, isto é, da criação e manutenção de formas de sociabilidade bastante rica e prazerosa.

A lembrança, em relação à comida, desempenha um importante papel como ligação com o passado e com o lugar de origem, todavia não apenas a lembrança incorporada de gostos sentidos no passado, mas também a de refeições feitas coletivamente no círculo familiar e de conhecidos. No âmbito desta relação entre o social e o individual, e entre a comida e a lembrança, não somente as emoções adquirem um significado especial, mas também os sentidos (DIETZ, 2009, p.16).

Estes tipos de alimentos emocionais irão diferir de pessoa para pessoa, pois estes irão ter relação com a memória afetiva de cada indivíduo, trazendo à tona boas lembranças e alívio da ansiedade que cada um possui dentro do seu interior. Portanto, cada indivíduo irá possuir dentro do seu subconsciente uma lembrança de determinado alimento.

É correto afirmar que a alimentação, enquanto prática está envolta no convívio familiar e social, sendo desta maneira vinculada mais especificamente à figura da mãe e da mulher, é desta forma, onde torna-se necessário falar do seu papel que, portanto, está, atrelada a uma referência de afetividade sentimental. Nesse contexto segundo, Arnaiz (1996), apud Garcia (1997), a comida encontra-se configurada no espaço doméstico e sob a responsabilidade feminina, percebe-se que na maioria das vezes é compartilhada essencialmente na intimidade do lar, onde, mesmo nos dias atuais a mulher que trabalha fora de casa, na maioria das vezes não se furta da tarefa e da responsabilidade de ser a principal provedora da alimentação da sua família, ao contrário, sempre que pode ela tem o prazer de promover as atividades ligadas a esse fazer, desde a realização das compras até a preparação das refeições.

O papel da mãe nesta ligação afetiva que serão encontradas nos alimentos será um fator indispensável neste âmbito, onde os vínculos de amor, carinho e dos inúmeros tipos de sentimentos poderão perdurar por muito tempo na consciência de seus filhos, e ou de outras pessoas que faram parte desse momento. Dessa forma, nossa relação com a comida, desde muito cedo, é afetada pelas emoções. Depois que nascidos à relação entre comida e afeto tende a ser ampliada e solidificada.

Esse tipo de cozinha sentimental possui como principais características receita simples, temperos de casa que lembram comida da mãe, da vó, aquela comida que irá trazer um certo aconchego usa-se ingredientes frescos recolhido no quintal orgânicos, podendo ser chamada também de cozinha ou comida da “alma”, por alguns autores como Horta (1996).

[...] aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. [...] Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. [...] Comida de alma tem de ser neutra. [...] A temperatura deve estar entre ambiente e morna. [...] Tudo tem de ser especial na comida de alma. [...] A comida, de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. [...] de se comer com lágrimas nos olhos [...] detentora de lembranças (HORTA, 1996, p.15).

A comida pode ser vista nesse contexto como um conforto, imediato que além de te saciar a necessidade física, irá trazer lembranças da infância, preenchendo alguma tristeza ou saudade do passado alegrando aquele que come. Segundo Brandão (2015), no cotidiano, mesmo que esse ainda de exceção, pode ser cruzado, com o alimento desejos e ideias onde é possível parar para pensar na vida como se dela estivéssemos apartados.

A autora questiona ainda, quantas vezes, em nossa existência, cruzamos o tempo e espaço com uma simples garfada, um aroma salgado nascido da cozinha alheia, cheiro de bolo fugindo das janelas ou mesmo um tabuleiro indecente de coisas açucaradas. Nesse parâmetro, mais uma vez é observado, que a comida é condutora de afetividade, podendo transportar as pessoas para uma outra época já vivenciada, trazendo lembranças recordações e outros sentimentos.

Nesse sentido, de acordo com Brandão, ao deparar-se com certas preparações, pode ser observado novos prazeres que nos desvirtuam da pálida linha do dia a dia- como se por um instante esses momentos se suspendessem e surpreendessem com suas incríveis belezas. A literatura ajuda a entender esses prazeres, como no romance *Em busca do tempo perdido – Ao lado de Swann*, de Proust (2002) apud Brandão (2015), descreve um, retorno ao passado e as manifestações gustativas que ocorre nos indivíduos, evidenciando as diversas lembranças durante a vida dizendo:

[...] E logo que reconheci o gosto do pedaço da Madeleine mergulhado no chá que mim dava minha tia [...], logo a velha casa cinzenta que dava para rua, onde estava o quarto dela, veio como um cenário de teatro se colar ao pequeno pavilhão, que dava para o jardim, construído pela família nos fundos (o lance trucado que era o único que recorda até então); e com a casa, a cidade, da manhã a noite e em todos os tempos, a praça para onde me mandavam antes do almoço, as ruas aonde eu ia correr, os caminhos por onde se

passeava quando fazia bom tempo (PROUST, 2002, apud BRANDÃO, 2015, p.59).

No cinema na filosofia ou religião, também se observa essa temática sendo abordada, como por exemplo, no filme infantil *O Ratatouille* que traz o personagem Anton Ego, este sendo, um temido crítico gastronômico da França, que se transporta para sua infância após provar um tradicional cozido de legumes feito por um rato com dom de cozinhar. Ao degustar a sopa, as lembranças que vem à tona, mostram a mãe preparando-lhe o prato. A partir dessa experiência, Ego volta ao passado e debruça nos mais diversos sentimentos que a preparação o oferece.

De forma parecida no campo religioso, o cristianismo, por exemplo, na última ceia teve por finalidade se tornar inesquecível para seus seguidores. O pão e o vinho simbolizariam o corpo de Cristo: “comei e bebei em memória de mim”. Ao longo dos séculos, os cristãos comem o pão e bebem vinho como ato memorial ao seu Deus supremo. Simmel (2004) traz uma contextualização sobre o comer e beber juntos, trazendo como exemplo esse ato simbólico dos cristãos, onde este ato impõe como um “símbolo de segurança do pertencimento” a um determinado grupo social:

O comer e beber juntos – que para o árabe permite transformar um inimigo mortal desconhecido em um amigo – libera uma enorme força socializadora, que é tanto obscurecedora do fato de que na verdade não é “do mesmo”, mas de porções totalmente exclusivas que se come e se bebe, quanto produtora da idéia primitiva de que se produz deste modo carne e sangue comuns. Identificando o pão com o corpo de Cristo, a ceia cristã foi pioneira ao criar, sobre o chão dessa mística, a verdadeira identidade também daquilo que é consumido, criando assim uma forma muito particular de comunhão entre os participantes (SIMMEL, 2004, p. 2).

Tendo em vista os argumentos já expostos, é possível, direcionar um novo olhar sobre a comida, observando que a sua importância para determinado indivíduo, não se encontra somente na sua função natural, ou seja, para saciar a fome do corpo, e sim também para suprir suas necessidades psicológicas, afetando também o corpo e a mente, provocando diversas sensações gustativas, sensórias ou olfativas. Ao perceber essa ligação muitas pessoas voltam a comer alguns alimentos para vivenciar novamente o passado, onde esse passado pode estar marcado de momentos especiais para o indivíduo e poder vivenciar ou mesmo imaginar através do alimento esses momentos torna-se uma experiência marcante para o indivíduo.

Ao comer tem-se muitas vezes a sensação de preenchimento de um vazio, algo que não se consegue explicar, mais que com determinados alimentos associados a lembranças boas gera um grande conforto, um alívio na alma. Muitas vezes durante um momento de tristeza e de depressão ao comer um chocolate, ao beber um café quente, tem-se uma sensação de tranquilidade e até um tipo de saciedade daquele sentimento ruim. Mas ao comer também se sente prazer e satisfação, e isso pode se dar a momentos alegres com amigos e familiares e ser muito reconfortante, alegrando a nossa alma (MAIRESSE; OLIVEIRA, 2015, p. 2).

Esse tipo de comida descrito traz para quem o ingere um tipo de conforto sentimental, onde o mais importante na preparação pode não ser os nutrientes que estão presentes e sim esse amparo mental, que irá despertar os múltiplos sentimentos preenchendo algum tipo de vazio.

Diante dos argumentos expostos nesse capítulo, percebe-se, que nem sempre as pessoas comem, apenas para saciar a fome. Nessa perspectiva, podem por inúmeras vezes ter as suas escolhas, baseadas em outros aspectos, onde a comida pode ser consumida simplesmente para aliviar sentimentos ruins, como recompensa, outras vezes para matar a saudade de um tempo distante ou até mesmo relembrar algum lugar ou uma pessoa que fez parte da vida do indivíduo, tornando o alimento um importante viés de conexão, para o preenchimento de um “vazio” que nada tem a ver com as funções naturais do alimento.

5 SÃO RAIMUNDO NONATO – PIAUÍ

Localizado no semiárido nordestino, região com pouca chuva, e com vegetação típica de caatinga, o município de São Raimundo Nonato encontra-se no estado do Piauí, e a sua localização está a cerca de 521 km de Teresina a capital do estado, segundo dados do IBGE (2010), possui cerca de 32.327 mil habitantes, algumas dos municípios vizinhos são Coronel José Dias, São Lourenço, São Braz e Bonfim do Piauí. No mesmo município, também se encontra em seu território o Parque Nacional da Serra da Capivara, criado em 1979, onde mais tarde foi reconhecido pela UNESCO⁵, como Patrimônio Cultural da Humanidade em 1991.

De acordo com Nunes (2010), a região que atualmente localiza-se o município de São Raimundo Nonato, inicialmente foram ocupadas pelas terras das fazendas de Domingos Alfonso Mafrense, onde estas teriam sido doadas após a sua morte aos jesuítas. Os padres jesuítas então, se instalaram em uma dessas fazendas cujo nome era fazenda Conceição, então eles edificaram o sobrado Conceição sendo este marco inicial da ocupação do local.

Após a chegada dos religiosos, vieram colonos e aventureiros, daí foram predominantes os constantes conflitos com a tribo dos tapuias, onde segundo Nunes (2010, p.27), “de acordo com vestígios arqueológicos encontrados, em todo o vale do rio Piauí, onde a região localizava-se, era habitado por cívicos integrantes da tribo dos tapuias em diversos aldeamentos”. Já mais tarde, após os conflitos as terras do atual município foram conquistadas pela capitania do Piauí, que tinha como governador D. João Amorim Pereira. Após esse contexto histórico, São Raimundo Nonato alcançou condição de cidade em 26 de junho do ano de 1912.

5.1 UM BREVE OLHAR SOBRE O POVO SANRAIMUNDENSE

Para a melhor compreensão de uma determinada sociedade, torna-se necessário conhecer a sua história os costumes, além da cultura e os seus hábitos alimentares.

Os costumes alimentares dos indivíduos irão levar em consideração vários aspectos, aspectos estes que surgirão a partir da sua história. Em cada sociedade

⁵ A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

elas irão ter suas características e diferenciações próprias estabelecidas por cada uma.

A formação dos costumes alimentares de um povo, em qualquer contexto geográfico, parte de fatores que envolvem desde os aspectos históricos, sociais, culturais, passando por crenças, hábitos, etnias e, até mesmo, viabilidades no plantio e colheita de certas culturas, criação de animais, entre outros. Assim aconteceu no nordeste brasileiro, inclusive, na Microrregião de São Raimundo Nonato, Estado do Piauí (NEGREIROS, 2016, p.31).

Sabe-se que, a geografia e as condições climáticas também irão contribuir de forma direta na base alimentar de uma região, onde o plantio e a produção de determinados alimentos irá depender destas condições. No município em questão isso não é diferente, assim como grande parte do Nordeste possui escassez de chuvas o que obriga as pessoas a se adaptarem a essa condição climática. Assim, possui marcantes características na cultura alimentar, sendo possível estas serem melhor identificadas nos espaços públicos, onde estão destinados a compra e venda de pequenos produtores da microrregião, e da população consumidora em geral.

Nesses espaços as pessoas se deslocam da zona rural em carros de linha, chegando a abranger a população dos municípios vizinhos, tendo em vista que a mesma é o polo da microrregião.

Nos mercados públicos, é possível notar ainda uma presença cultural, percebíveis entre os frequentastes desses locais, contrates estes de socialização que perduram durante décadas, sendo possível visualizar a sociabilidade vivida entre as pessoas que se encontram nesses espaços, seja fazendo suas compras, vendas ou tomando o café com os amigos.

Figura 01. Mercado do Produtor



Fonte: Wellington Santana, 2018.

Entre os mercados públicos da cidade e o que diz respeito as características de sociabilidade cultural e hábitos alimentares, irá destaca-se o mercado do produtor, onde este encontra-se localizado no centro da cidade. Deste modo, no espaço é percebido não somente a socialização entre as pessoas, mas também os produtos regionais comercializados neste ambiente, onde muitos deles produzidos e comercializados no próprio município. Entre estes, estão os pães caseiros de sal e de doce, como exemplo a chibica, um pão doce, o requeijão⁶ cardozo e uma grande diversidade de especiarias e temperos.

⁶ Segundo Vieira; Lourenço Junior (2004, p.01) o requeijão “é um produto obtido pela fusão de mistura de creme, gordura ou nata com massa de coalhada dessorada e lavada. De acordo com o modo de preparo e a região onde é fabricado, um novo nome é conferido ao derivado.” O requeijão Cardozo é uma espécie de queijo amarelo escuro produzido no município de São Raimundo Nonato Piauí - Brasil, porém nas suas características possui consistência mais firme que um queijo comum e uma casca dura. Esse produto é bastante apreciado pelos moradores do município e região, além de outros estados.

Figura 02. Pães caseiros



Fonte: Wellington Santana, 2018.

O plantio de alguns produtos, como feijão, milho mandioca, maxixe e abóbora, foi durante muitos anos, a principal fonte de sustento alimentar das comunidades da zona rural. A criação de animais para abatimento e consumo, também irá destacar-se nos pratos entre eles a galinha caipira e seus ovos, o porco, além dos ovinos e caprinos mais atualmente. Outros espaços públicos na cidade, estão destinados à venda desses tipos de alimentos entre eles estão o mercado de frutas municipal, onde é encontrado vários tipos de verduras legumes e frutas da região e de outras cidade e estados do país, e o açougue municipal, sendo este destinado a venda de carne de animais abatidos no matadouro municipal da cidade e da região.

Figura 03. Legumes e verduras local



Fonte: Wellington Santana, 2018

Figura 04. Cozido de abóbora e maxixe



Fonte: Wellington Santana, 2018

Entre as demais características do seu povo, é bastante citada pelas pessoas de outras regiões e de turistas, sendo estes até mesmo de outros países, a hospitalidade das pessoas. A população de São Raimundo Nonato é acolhedora, que não mede esforços para receber as visitas que chegam até suas casas. Muitos que se apresentam na região para conhecer o Parque Nacional Serra da Capivara, cita esse ponto positivo aos moradores do município, torna-se importante que a comunidade de São Raimundo Nonato se esforce para preservar a cultura da gastronomia local, elevando o seu potencial turístico.

Figura 05. Requeijão Cardoso



Fonte: Wellington Santana, 2018.

De acordo com Lody (2008), todos os povos irão ter seus cardápios formados por uma variedade de receitas, unindo-se a produtos locais e importados para integra-se e representa-los. Assim como em todo Brasil, São Raimundo Nonato possui, uma grande diversificação cultural, onde alguns costumes alimentares podem ainda ser notados no dia a dia dos moradores do município, é desta forma de maneira irreverente de felicidade e hospitalidade, que este povo se esforça para dar seguimento nos seus hábitos e costumes alimentares.

6 OBJETIVOS

6.1 OBJETIVO GERAL

Investigar o poder sentimental e a ligação afetiva que a comida tem sobre as pessoas em São Raimundo Nonato - Piauí.

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Analisar a ligação afetiva da comida para as pessoas;
- b) Refletir a cultura e a historicidade das preparações alimentares que trazem sentimentos aos sanraimundenses;
- c) Descrever as memórias gustativas dos sanraimundenses.

7 METODOLOGIA

Para o desenvolvimento da pesquisa, assim como de sua redação, o trabalho pressupõe a utilização de alguns meios e variáveis, aqui utilizados:

Pesquisa bibliográfica - Estas utilizadas como suporte conceitual e embasamento teórico, ancorado em autores que somam para o desenvolvimento da temática trabalhada, comida como ato sentimental e que abordem sobre a história da alimentação e gastronomia de forma geral, tais como Savarin (1995), Santos (2011) e (2005), Brandão (2015), Lody (2008), Assunção (2008), Corção (2006), Gimeses-Minasse (2016), Mairesse (2015). Dietz (2009), Menasch; Amon, (2008), DaMata (2001) e (1996), Franco (2001), Maciel (2004), Mintz (2001), Romanelli (2006), Reinhardt (2007), Cascudo (2004), Frandrin; Montanari (1998), Horta, (1996) Negreiros (2016), carneiro (2003) além de Nunes (2010), na contextualização sobre São Raimundo Nonato.

Pesquisa de campo – Com amparo teórico, foi realizado entrevistas com 18 indivíduos moradores com faixa etária entre 34 a 70 anos de idade, sendo estes 5 homens e 13 mulheres sanraimundenses, que nasceram entre 1960 a 2002. As entrevistas foram do tipo semiestruturadas, com o intuito de proporcionar melhor compreensão sobre os entrevistados para obtenção dos resultados do trabalho. A escolha das pessoas não houve um motivo específico além da idade e teve variedade entre moradores da zona urbana e rural do município. Foi realizado também pesquisas de campo, para construção teórica e assim elevar conhecimento referente à temática, com isso obter dados sobre as memórias gustativas dos sanraimundenses.

Pesquisa de gabinete – Transcrição das entrevistas e análise do material coletado. Nesta verificou-se a partir dos dados obtidos, que grande maioria dos entrevistados, moradores da zona urbana, moravam durante a sua infância na zona rural, onde observa-se a partir disso uma espécie de repetição nas lembranças obtidas nos relatos, neste caso optou-se por arquivar algumas das entrevistas no acervo pessoal para que sejam estas usadas em trabalhos futuros.

8 RESULTADOS E DISCUSSÕES

No decorrer do tempo, observa-se as constantes mudanças ocorridas em todas as áreas, as novas descobertas, tendências os modismos por exemplo. Na gastronomia não é diferente, pois ocorre o desenvolvimento de novos ingredientes, novas técnicas, utensílios e de diversas outras inovações, o que traz novos horizontes para que o profissional da área possa percorrer por caminhos diversos.

Após a cozinha molecular onde o uso de novas técnicas e de ingredientes inovadores tornou possível a criação de preparações sofisticadas e modernas, surge uma nova tendência e controversa a essa, a cozinha sentimental ou afetiva, que traz o novo olhar sobre a comida, com preparações mais simples que remetem a infância e momentos marcantes, podendo dar sensação de bem-estar ou trazer outras recordações do subconsciente das pessoas podendo proporcionar prazeres e emoções. A partir dessa nova tendência, surgem indagações e os questionamentos para entender melhor essa relação do alimento na sociedade e seu contexto cultural ligado afetividade.

É desta maneira que novas possibilidades vão sendo projetas, para a melhor compreensão do alimento sobre determinada sociedade e sua importância não somente nutricional mais também simbologia sentimental, isso podendo ser apresentado através da memória gustativa.

O tema da alimentação, finalmente, começa a invadir a História, impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar e fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nessa área, transformando em best-sellers até mesmo simples manuais de receitas culinárias. As pesquisas acadêmicas – muitas que redundaram em dissertações e teses de pós-graduação – que abrangem processos históricos com enfoque social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, e mesmo como monografias sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas. Os sucessos editoriais nos domínios da História da Alimentação revelam duas grandes paixões do público consumidor: o gosto pela História e pela gastronomia (SANTOS, 2005, p. 11).

Debruçar-se sobre essa nova realidade é perceber que a comida possui, uma infinita possibilidade de estudo, onde os múltiplos significados atrelados ao alimento

para cada indivíduo, poderão ir bem além do que se imagina, o que traz um forte interesse pela a história da alimentação.

De acordo com Lody (2008), os temas da cozinha regional brasileira vêm revelando os tempos da memória gustativa dos indivíduos, onde segundo o autor teve as suas origens no envoltos da cozinha do povo indígena, africano e português, dando assim um verdadeiro salto no que diz respeito a cultura quando se encontrou com a cozinha sertaneja ou caipira.

De acordo com o autor, é desta forma que é percebido a grande diversificação gastronômica que a cozinha brasileira possui, uma cozinha diferenciada e com uma grande riqueza de ingredientes e de culturas alimentares. Essa gastronomia brasileira segundo ele, mesmo com os processos de adaptações que esta passou ao longo da sua história, isso não foi o suficiente para que deixasse de lado a sua qualidade, é desta forma que a presença das heranças culturais se evidencia presente na memória e nas tradições do seu povo.

De acordo com Muller; Fialho (2011) apud Marinho; Alberton, (2013), a compreensão da gastronomia típica ou regional pode ser entendida como uma combinação que irá envolver os saberes e sabores que fazem, ou fizeram parte dos hábitos alimentares de indivíduos, este deve encontrar-se dentro de um processo histórico-cultural, tendo uma relação direta com as tradições culturais que envolvem ou envolveram uma determinada região e as pessoas que nesse local habitavam.

Nesta perspectiva é possível perceber, que toda esta construção da memória alimentar de um indivíduo, irá inicia-se na sua infância, onde a cultura passada a este vai sendo incorporada aos primeiros sentidos e descobertas destas crianças. Estes primeiros sentidos pode ser o olfato a visão audição, formando e possibilitando a ela descobrir o “mundo” a sua volta, a sociedade e os costumes que estão inseridas.

Nesse contexto, todas as outras lembranças de uma pessoa, podem estar acompanhadas por uma preparação alimentícia, onde os indivíduos recordam das primeiras brincadeiras com os amigos, a primeira casa ou de pessoas e momentos que fizeram parte de suas vidas afetiva, onde essa conexão entre alimento e passado, traz à tona tipos de memórias e recordações que marcaram toda a sua vida.

No que diz respeito à memória Freire; Pereira (2002), explicam que ela, pode ser algo individual ou coletiva, sendo um elemento que permite fazer uma

construção para reconhecer determinado indivíduo ou grupo, sendo base da identidade coletiva e da cidadania de uma determinada sociedade.

É a partir das memórias gustativas da população de São Raimundo que é permitido a melhor compreensão nessa relação entre o alimento e os sentimentos afetivos ligados a ele. As narrativas sobre a infância destes cidadãos e as memórias alimentares dos mesmos, permite fazer uma construção sobre essa temática, viabilizando respostas sobre o poder afetivo que os alimentos podem oferecer além da sua função natural e biológica ao homem.

Para Bolgado; Freitas (2016), a memória, como trabalho, envolve e posicionar-se desde um lugar ativo e produtivo, onde irão ser vastos os espaços que aninham as lembranças, e, portanto, no processo de rememoração algumas destas lembranças irão surgir imediatamente, outras devem ser procuradas com afinco. Desta forma, o trabalho com a memória requer extrema cautela e que seja assumido um papel ativo por parte do entrevistador.

Através das narrativas sobre as preparações, os entrevistados revelam as suas sensibilidades ao relatar os momentos de prazer que estes partilham com outras pessoas, também ao revelarem os seus gostos e de seus familiares, gostos esses, que geralmente pode ser passado através do aconchego da cozinha, este sendo o lugar onde:

[...] prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, desponta as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem (SANTOS 2005, p.21).

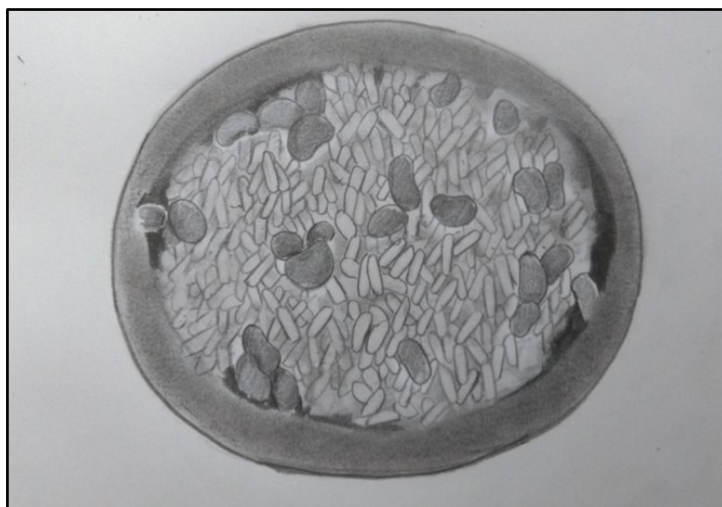
Assim, ouvir o cotidiano dessas pessoas e as suas histórias em épocas tratadas pelos mesmos, tona-se de suma importância para entender essa relação, dando relevância não somente aos locais que ocorreram as cenas mais também as demais lembranças, presentes na memória.

A senhora Maria do Bomfim 43 anos de idade, moradora da zona urbana de São Raimundo Nonato, fala da sua infância e sobre o capitão, uma forma de comer o alimento amassado com a mão. Segundo Lody (2008), certos alimentos só podem ser comidos de “mão”, fazendo o ato imediato de levar a comida diretamente à boca

sem o uso de talheres. No caso de dona Maria o arroz com feijão ou baião de dois, prato preparado por sua mãe quando ela e sua família moravam na zona rural, onde traz muita lembrança e recordações, evidenciando muitos sentimentos.

Agente morava em uma casa de taipa eu brincava de cair no poço, de roda de passar o anel. De comida lembro que minha mãe fazia, farofa de feijão, como a gente não tinha muito o que comer, era só o arroz e o feijão [...] [Emoção], essa comida demonstra o amor que minha mãe tinha pela gente né, e para não ver agente passar fome ela fazia de tudo pra gente comer né! amassava e fazia o capitão para gente poder tá se alimentando, isso é sentimento de amor. É eu gostava porque pela forma que ela fazia, não era tanto nem pela comida, era pelo preparar, era pela maneira que ela fazia a gente comer, pra gente não passar fome ela tinha que fazer aquilo né! [...] (emoção). Agente tinha o fogão fora, o fogão de lenha fora, ai era onde ela preparava a comida, ai ela colocava a comida no prato, e ai agente se sentava tudo ali no chão e ia comer todo mundo no chão[...] chamava de capitão. Isso se perdeu a comida era mais difícil naquela época, as coisas hoje é tudo mais fácil tem uma variedade de comida (SILVA, 2017).

Figura 06. Arroz com feijão



Fonte: Paulo Sergio, 2018.

Ao imaginar uma possível segunda chance, das pessoas degustarem as suas preparações de infância novamente, percebe-se uma forte emoção nesses relatos. Para dona Maria do Bonfim se houvesse possibilidade comer o arroz com feijão que a sua mãe a preparava novamente, com as mesmas características o sentimento dela, seria que: “Sentiria saudades da minha mãe e lembranças dela [...] (emoção). Saciaria a fome do meu espirito” (SILVA, 2017).

O momento da comunhão, no ato de alimentar-se entre os familiares, pode representar muito na vida de alguns indivíduos, onde determinadas preparações culinárias tornam-se um dos principais meios para que seja eternizado estes momentos. Dona Jesuíta Paes Landin 70 anos de idade, moradora da localidade Lagoa de Fora, zona rural de São Raimundo Nonato, fala também sobre o seu tempo de criança e o caldo de ovo que ela mesma preparava quando tinha 8 anos de idade e que marcou sua vida, onde mesmo com todas as dificuldades de alimentos era feliz, pois viveu momentos marcantes na sua vida pois pode ajudar os pais, ela descreve que:

Lembro um pouco da minha infância, lembro melhor que hoje, que da idade que estou com 70 anos, tó muito mais esquecida, eu ainda tó lembrando mais das coisas que aconteceu da minha infância quando eu era criança na faixa de oito para dez anos, eu lembro muito mais que de hoje dois anos atrás. Eu lembro muito da minha mãe que hoje já não tenho mais já perdi, [...] a primeira filha dela era deficiente né especial, então a mamãe era uma pessoa adoentada meio frágil, [...] lembro de eu na faixa de 8 oito a 10 dez anos eu comecei a lutar e ajudar a mamãe, a mamãe ficava sempre doente deitada as vezes, era umas época muito difícil era igualmente como hoje, e também tinha as faltas de chuva né [...] agente lutava mesmo era só nas roças não existia como hoje as ajudas dos poderosos era só mesmo os pais lutando. Ai eu lembro que lá em casa faltava as coisas o pai fraco de condições, nós vivíamos mesmo era só da roça, umas épocas difíceis. Ai eu lembro da mamãe deitadinha dizendo oche tá difícil as coisas hoje, só tem aqui uma farinha e uns ovos minha filha, inventa ai uma coisa pra gente saciar a fome dos meninos, era um bucado de criança já ao redor né, sempre todos os anos naquela época as mulheres ganhava criança era de quase ano em ano né. Ai eu botava aquela panela no fogo botava água e pegava uns ovos, ai a gente plantava uns canteiros e tinha muitos temperos verdes, verduras ai eu cortava muita verduras dentro e botava a farinha e fazia assim, aquela coisa e quebrava os ovos dentro, ai eu mesma mim sentava com meus oito anos, dez anos de idade não me lembro muito bem sei que ainda muito criança eu dividia nos pratinho de cada um, botava pra minha mãe, botava para meu pai botava tudo ela lá deitadinha botava para todos meus irmãos, eu me sentia tão feliz de eu ter saciado a fome com aquela coisa tão simples mais era tão gostosa, tão gostosa que era o que aparecia na frente da gente [...] (emoção da entrevistada). Eu gostava do feijão feito farofa também, mais esse caldo é o que mim traz mais lembranças, sinto muita saudade, significa muito eu recordo aquela época que eu estava em casa junto com minha mãe e meus irmãos, agente as vezes senta só para recordar aqueles momentos, além de que era gostoso, faz eu lembrar do que aconteceu tempos atrás, [...]. Hoje as coisas mudaram tanto, naquela época era tão gostoso e hoje se for fazer para os filhos da gente eles pensam que não pode comer aquilo ali. (PAES LANDIM, 2017).

Alguns das preparações citadas por os sanraimundenses, ainda são encontrados, porém, segundo dona Jesuíta a preparação de infância “É encontrada sim, mais são bem diferentes, quando eu vou inventar um caldo pros meus filhos, já é diferente os temperos são diferentes e fica mais gostoso pra eles agora, pra mim era mais gostoso com os temperos daquela época”.

Figura 07. Canteiro



Fonte: Welington Santana, 2017.

É possível notar uma relação muito forte entre a memória e os aspectos emocionais proporcionados pela comida citadas, onde as escolhas e desejos alimentares podem ser intimamente ligados com suas lembranças, sendo estas geralmente da infância. Desta maneira, pode ser despertados vários tipos de sentimento ao adulto, sejam eles de afeto, conforto, de raiva ou tristeza, trazendo reações imediatas, e proporcionando sensações psicológicas, associadas ao alimento consumido.

Algumas preparações coincidem nos relatos de um povo, é aí que se encontra a cultura que os indivíduos se inserem, ao perceber os mesmos costumes alimentares, como no caso de Dona Josefa Souza 45 anos que descreve em suas

lembranças o caldo de ovo preparado basicamente, com os mesmos ingredientes e temperos dos relatos de Jesuíta.

Eu brincava de mais na minha infância, de pega-pega, bola envenenada, é mais era bom! Também de passar o anel. Mais o que eu mais lembro da minha infância é de um caldinho de ovo que minha mãe fazia, eu comia bem no pesinho do fogão a lenha, eu brigava com meus irmãos para ficar perto do fogão, já ficava de olho na panela, isso faz eu lembrar muito da minha infância, com meus irmãos nós todos pequenos, sinto muita saudade daquela época de tudo, eu lembro que era muito bom aquele caldo de ovo, naquele tempo as coisas eram difícil demais e os únicos temperos que tinha era só alho a cebola e a pimenta do reino, o coentro as coisas do canteiro, mais a mãe da gente fazia com tanto amor e carinho que ficava gostoso demais (SOUZA, 2017).

Ainda para dona Josefa Souza, o alimento pode sim proporcionar algo além de suas funções naturais, ela relata que: “Sim a comida traz muita saudade e muitas lembranças de quando a gente era pequena, quando a gente come traz aquela época de volta aquele conforto da casa da gente no interior com os irmãos”.

Figura 08 Fogão de lenha



Fonte: Wellington Santana, 2017.

As preparações citadas pelas pessoas, em suas memórias mesmo sendo estas comidas simples e necessárias para a sobrevivência, pois era o que seus pais podiam oferecê-los, encontram-se impregnadas de significados afetivos

para eles, onde essas preparações podiam não ser a que eles mais preferiam comer, porém encontravam-se cheias de sentimentos e significados individuais.

Através dos relatos é possível também entender a cultura na roça, a cultura sertaneja, presente na região, os principais produtos plantados para o consumo da família e das suas comunidades, como exemplo encontra-se a mandioca citada por dona Marizete Miranda de 43 anos de idade, onde este produto se transforma na tapioca matéria prima para o beiju de massa, prato esse muito significativo a ela, pois reunia familiares e amigos nessa ocasião. Na sua fala ela diz:

Eu mim lembro da minha infância que meu pai arrancava muita mandioca, fazia muita farinhada desde criança, então eu e minhas irmãs ajudava nessa farinhada, nós tínhamos que levantar muito cedo na madrugada para ajudá-lo, então vinha outras pessoas de fora para trabalhar para meu pai, mais a gente estava sempre ajudando cada um com sua atividade diferente, na madrugada agente já começava a se levantar bem cedo mesmo, para ir no riacho buscar água na cacimba para botar na tapioca, outros iam para roça para buscar a mandioca. Então tenho assim essa lembrança muito bem, e que mim marca muito dessa época, pois mim da saudade do meu pai. Falando da farinhada minha mãe gostava de fazer uns bejús bem enormes, na pedra. Ela fazia no forno de fazer a farinha onde o farinheiro já se levantava na madrugada e já esquentava o forno para fazer a farinha e ela já ia fazer esses bejús para café da manhã, para a turma, e o papai matava os porcos que tínhamos lá também, e então fazia aquelas carnes de porco bem gostosa para degustar com esse bejú com massa. Muitas vezes a gente já descia no caminho do riacho para ir buscar água, como o tempo já era meio curto corrido, já descia a estrada comendo esse bejú com carne de porco, outras vezes comia na casa mesmo na latada onde fazia a desmancha. Como meu pai já se foi eu lembro muito dele e de muitos outros amigos, pessoas mais de fora que trabalharam pro meu pai, [emoção], onde vinha outras pessoas que até hoje ainda tem as amizades dessa época, além da família mesmo, esse era um momento de juntar as pessoas. (MIRANDA, 2017).

A senhora Marizete Miranda reforça a fala de Dona Jesuíta Paes Landin, ao contar sobre a sua preparação de infância e se ela ainda é produzida, ela explica que a preparação ainda é encontrada, porém: “Muito pouco, acho que ainda faz, mais bem pouco, o beiju com massa e principalmente, como era feito na pedra no forno”.

Marizete Miranda ainda explica que, na opinião dela a comida pode oferecer para as pessoas sentimentos e prazeres, onde estes prazeres estão fora das

funções naturais que o alimento proporciona naturalmente como o nutricional, segundo ela a comida:

Traz sentimento de saudade e amor, pois essa preparação que eu disse, era feito com muito amor onde reunia as pessoas para produção. A comida também pode trazer sentimento e outros prazeres além de saciar a fome do corpo, a gente relembra o passado que não existe mais aqueles momentos de brincadeiras, de sentar e fazer aquelas rodas de conversas, contar histórias, piadas, brincar de roda, essas outras brincadeiras que hoje pouco existe, (MIRANDA, 2017).

Figura 09. Mulher fazendo beiju no forno de farinha



Fonte: Paulo Sergio, 2018.

Para Choo (2004) apud Dietz (2009), não somente os sabores da comida, podem despertar lembranças da infância daquele país, ou de um lugar ou região de origem. Pois elas podem surgir também a partir de outros aspectos e sensações, como o cheiro, os barulhos e o tempo de preparação da comida, a textura, as cores, o aspecto crocante, ou até mesmo a estética visual da comida podem despertar estas memórias o que irão lembrar o ambiente familiar. Além disso, certas

características como a temperatura também podem fazer da comida um *comfort food*, uma alimentação com a qual se sente especialmente um bem, que conforta.

Gildécio dos Passos, 63 anos, morador da zona urbana de São Raimundo Nonato, relembra de sua infância citando a feijoada preparada por sua mãe e seus irmãos e servia quentinha, onde até hoje lhe traz emoção ao comer essa preparação.

Eu lembro que eu brincava muito, andava muito montado em cavalos, farreava bastante, gostava de jogar bola lembro muito onde eu morava meus pais e minha mãe, meus irmãos. Eu gostava de comer muito uma feijoada que minha mãe preparava muito bem e mim servia bem quentinha, hoje quando eu como mim lembro muito ela, eu comia encima de um banco na cozinha, e ainda hoje me recordo ainda lembro muito disso. Nesse tempo não tinha muito os temperos que tem hoje, era coentro do canteiro, folha de cebola essas coisas assim, mais hoje ainda é encontrado quando eu vou para o sitio do meu sogro tem uns cunhados meus que prepara a feijoada, muito gostosa e quando eu estou comendo eu mim lembro daquelas feijoadas passadas que minha mãe fazia, [emoção]. (PASSOS, 2017).

Ao lembrar-se da feijoada que sua mãe fazia a ele e aos irmãos o senhor Gildécio diz que isto lhe, “traz muito sentimento, [...] (emoção) muito sentimento saudades da minha mãe”.

Seu Gildécio Passos segue dizendo que para ele, a comida pode evidenciar certos sentimentos nas pessoas “sim a comida traz muito sentimento, pelo menos pra me traz, pois toda vez que eu estou comendo mim lembra aquela época passada, tempo de criança que eu comia muito, barrigudinho [...] (risos)”.

Uma mistura de sentimentos como saudade, carinho, felicidade é facilmente notada quando algumas pessoas descrevem os seus pratos de infância, onde ao lembrar das pessoas que, os preparavam fica evidente a ligação afetiva com estas, mais uma vez na descrição acima concedida por Gildécio é notável o sentimento ligado a comida o cozinheiro e aquele que come.

Figura 10. Feijoadada



Fonte: Paulo Sergio, 2018.

Para Santos (2011), a partir dos relatos das pessoas surgem também além das recordações, diversas sensibilidades que permeiam a preparação das comidas. Como é possível apreender em muitas das falas, pois “o momento da criação culinária parece assumir um caráter de criação artística, mesmo que o cozinheiro não se dê conta” (SANTOS, 2011, p.112). Para a senhora Rubina Lacerda, 47 anos de idade, por exemplo, irá descrever e delinear detalhes de como era preparado o cuscuz de milho no prato, que marcou muito na sua vida e de seus irmãos:

Éramos em 11 onze crianças, foi muito difícil minha mãe criar todas essas crianças mais graças a Deus meu pai muito forte trabalhador batalhava muito na roça para dar o sustento a nós, mais foi tudo muito maravilhoso. Eu lembro muito dos momentos bons que passei com meus irmãos naquela, época. O que a gente mais gostava de comer era o cuscuz de milho que minha mãe fazia, deixava de molho de um dia para o outro, aí de manhãzinha cedo ela tirava aquela água, pilava no pilão, tirava do pilão fazia aquela massinha colocava no prato de esmalte no paninho branco e abafava ele naquela panelinha de barro ou de ferro com água, pra sair aquele cuscuz bem gostoso, era uma delícia, hoje deixa algo a desejar, pois não se consegue mais fazer isso, pois nem pilão não se tem mais que o pessoal não usa mais, mim traz muita saudade de comer esse cuscuz daquela época passada. Um outro prato era a galinha que minha mãe preparava com aquele arrozinho dentro que era uma delícia e a gente ficava tudo em volta do fogão, todos os irmãos já chorando, pegando seu prato na fila, dizendo bota o meu, mãe “bota o meu” com os pratinho na mão e as colherezinhas, nós comíamos na cozinha, não tinha nem mesa nessa época, e minha, mãe

colocava uma esteirinha no chão próximo a eles e do fogão a lenha que era muito gostoso, tinha muito amor ali envolvido mim traz muita saudade, se eu pudesse comer aquelas comidas novamente com as mesmas características eu sentiria muita emoção, muita saudade de lembrar todos os irmãos ali juntinhos, comendo ali aquela mesma comida preparada com muito carinho, [...] (emoção) muita saudade. A comida serve não só para matar a fome na minha opinião, ela traz também algo muito maravilhoso só aquela lembrança que a gente tem aquele sentimento já traz algo muito bom na vida da gente. (LACERDA, 2017).

Carlangela Santos, 38 anos, sobre sua infância relembra as brincadeiras que fazia com as amigas e prima. Ela também remete a essa época, a algumas preparações que sua avó fazia e que não sai da sua memória, citando como exemplo o bolinho frito, preparação esta, que traz muito lembrança a ela. É notório também associação ao local que sua avó morava sendo este em frente um estádio de futebol.

Lembro muito da casa da minha avó, corria de frente de um estádio de futebol que tinha lá onde ela morava, brincava com minhas primas amigas, era um tempo maravilhoso que não volta mais. Minha vó era uma pessoa maravilhosa que não sai do meu pensamento, gostava de comer os bejús com massa que ela fazia, bem gostosos, uma farofa de feijão, mais uns bolinhos fritos que eu lembro mais e gostava. É uma lembrança muito maravilhosa, o bolinho era feito com ovos massa de trigo manteiga, era feito no óleo mesmo e no fogão a lenha, comíamos encima do fogão a lenha eu lembro, que era muitas brigas minha com minhas primas tudo para sentar do lado desse fogão para comer esses bolos. Sinto muita saudade muita saudade dela da minha vó, quando lembro desses bolos, ela era uma pessoa muito querida pra mim, ela gostava muito de mim, chega da vontade de chorar quando lembro, [...], não esquecendo também da Maria Isabel, o baião de dois. Se eu pudesse comer aquelas preparações novamente, significaria muita coisa, eu ia rever todo aquele tempo que eu vivi ia ser maravilha. Eu acho que tem muitas comidas que traz muitas lembranças para as pessoas (SANTOS, 2017).

Segundo Amon, Menasche (2008) a comida atribui-se aos mais diversos, aspectos entre eles os simbólicos, e emocionais, possibilitando expressar visões de mundo, identidades e de revelação de hábitos alimentares que permeiam desistências, mudanças, renúncias, tradições e modos de transformação de uma sociedade. De acordo com Maciel (2004) a contextualização do ato alimentar pelo homem pode ocorrer não somente de maneira holística, ou seja, para ele há também uma interação entre os indivíduos e destes com a natureza, permeando tradições,

emoções, valores, cultura, simbologias, desta maneira, retratando que o alimento possui um significado além do biológico.

Figura 11. Arroz com carne



Fonte: Paulo Sergio, 2018.

A senhora Zélia Negreiros 43 anos, além de relembrar das suas brincadeiras de infância, associa esta época a algumas preparações como a pamonha, preparação a base de milho e o arroz com carne (Maria Izabel) que segundo a mesma estes pratos trazem muito sentimentos entre estes cita a saudade.

Brincava muito na minha infância com boneca de pano que minha mãe fazia, banhava nos riachos, subia nos pés de pau e cortava os galhos para cair lá de cima, lembra muito meus primos e sobrinhas que tinha umas da minha da idade. Nessa época eu gostava de comer pamonhas que minha mãe fazia com milho verde, arroz com carne dentro, eu comia encima de um forno de fazer farinha de mandioca que minha mãe colocava a gente por conta das galinhas, sinto muita saudade daquele tempo lá, que foi uma infância sofrida mais eu era feliz, mesmo com as dificuldades eu era feliz. De vez em quando eu faço arroz com carne dentro, a pamonha é mais difícil até encontra o milho, mais o tempo é corrido e não é a mesma coisa, mais tenho muita saudade. A comida traz muito sentimento a pamonha do jeito que minha mãe fazia [...] (emoção), me traz muita saudade (NEGREIROS 2017).

Figura 12. Pamonha



Fonte: Paulo Sergio, 2018.

Nas narrativas, algumas pessoas, atribuem o afeto transmitido através das preparações não somente aos pais, avós ou parentes, pois é citado também outras pessoas que de alguma maneira transmitiram afetividade, como exemplo, o senhor Inocêncio Veiga de 56 anos, relata na sua história de criança o apuxe, uma espécie de doce, feito de tapioca e rapadura, que era oferecido a ele e a outras crianças, pela avó de um amiguinho de infância.

Minha história da minha infância foi muito boa brinquei bastante, [...] de carrinhos, tinha as estradinhas que a gente fazia os carinhos de lata eu e meus amigos, nós brincadeiras de roda e várias outras brincadeiras. A mamãe sempre trabalhou em restaurantes e fazia uma comida muito boa, mais agente gostava mais era de carne de porco mesmo, agora merenda eu lembro da dona Maria Francisca, que morava no Alto São Felix, na minha infância ela chamava todas a criançada que estavam brincando ali no quintal com os netos dela e os filhos para comer, e dizia, (meus filhos já está na hora da merenda), mim recordo que ela fazia e levantava aquele cheiro agradável saudável e forte, eu sei que era rapadura e tapioca, que levava rapadura e tapioca, que levava o nome de apuxe. Naquele tempo a fome na região era muito grande e a merenda era a mais simples possível, era na década de 60 para 70, a forma e o carinho que ela tinha pelas crianças era muito lindo, isso traz muitas lembranças boas daquela época. A comida ela simboliza toda aquela alegria em épocas festivas, natalina, final de ano se você vai comemorar algum aniversário, tem sempre a comida pelo meio, então é motivo de emoção e alegria, (VEIGA 2017).

Figura 13. Crianças comendo apuxe



Fonte: Paulo Sergio, 2018.

É possível visualizar que toda essa construção alimentar, irá iniciar-se na infância, onde ao relatar as suas lembranças, os indivíduos vão ligando lugares, pessoas, objetos, brincadeiras, ou até mesmo momentos a determinadas preparações, isso os permite despertar os mais diversos sentimentos atrelados a alimentação descrita sejam de forma direta ou indiretamente.

Como afirma Mintz (2001),

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 [...] (MINTZ, 2001, p.32).

Assim, mesmo que o indivíduo mude alguns dos seus costumes e de seus hábitos alimentares, ele não irá esquecer-se de determinados alimentos que fizeram parte de sua vida e da sua cultura alimentar como exemplo os alimentos de infância. Nesse sentido Maciel (2001) descreve que:

A comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe”, ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não-pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais (MACIEL, 2001, p.151).

Nessa perspectiva cada sabor notado em determinada preparação, vai se distinguindo, sendo possível notar muitas vezes, o cozinheiro que a preparou, onde a memória gustativa guarda estes sabores nas lembranças individuais de cada pessoa, um exemplo citado por Maciel acima é a comida de mãe. Castell (2004), apud Barbosa (2007), irá defender o argumento de que o comportamento alimentar do ser humano não irá se resumir apenas a ingestão de alimentos, pois comer para este autor, representa mais do que nutrir o corpo, ou seja, come-se também está relacionado como uma forma de obter prazer, fomentar a convivência e ainda, conter determinadas ansiedades.

O alimento, nessa perspectiva, passará a constituir uma demonstração de afeto, quando, por exemplo, no ato de presentear quem se ama com bombons ou chocolates, ou ainda, preparar a comida predileta para uma pessoa especial, podendo assim evidenciar esse ato sentimental entre as pessoas.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao decorrer da pesquisa, foi exposto o alimento como meio de afetividade sentimental para as pessoas, temática essa ainda pouco abordada. O tema trabalhado, fala sobre a comida em outros sentidos para os indivíduos, em que, no ato de se alimentar, não será necessariamente somente um ato fisiológico ao homem, pois, no alimento também serão atribuídos simbolismos e significados prescritos pela cultura que cada indivíduo se encontra inseridos, transmitindo sentimentos ao alimento consumido.

Deste modo, os resultados da pesquisa mostram que, em um grupo, as pessoas irão praticar entre si, momentos de comensalidade, em que nos encontros de famílias ou amigos, a comida não é somente posta à mesa para saciar a fome do corpo e sim também para marcar momentos de confraternização e sociabilidade entre os participantes, em que o comensal, nessas ocasiões, tornam-se figuras de suma importância nos momentos de comunhão.

Dessa forma, a partir das memórias narradas onde o alimento sempre está presente, estes irão se encontrar carregados de sentimentos. Nas lembranças, torna-se quase impossível segurar a emoção guardada por traz de cada prato. A comida a partir do exposto no trabalho, também pode ser um meio de conexão, podendo proporcionar um alívio emocional imediato para aquele que come, despertando sentimentos como saudade, amor, orgulho, em forma de compensação psicológica.

Partindo dos dados analisados, e todos esses aspectos, percebe que a comida pode proporcionar e despertar vários outros prazeres, prazeres estes que nem sempre estão ligados a saciar a fome do corpo. Ao lembrar certas preparações, verifica-se diferentes reações de sentimento por parte dos indivíduos, sendo esses ligados a locais, objetos, brincadeiras, e principalmente a pessoas que efetivamente marcaram suas vidas, sejam familiares ou não. A comida, nesse contexto, pode ser uma maneira de conforta-se de diminuir a saudade, lembrar momentos de carinho, ou pode ser também, uma forma de viajar para um lugar ou uma época passada, por meio das lembranças.

Um ponto importante a ser destacado, é que a partir das memórias trazidas pelos sanraimundeses, nota-se que, a grande maioria atribui esses sentimentos, ligados a determinadas preparações, a momentos de dificuldades alimentares com

seus familiares. Neste caso, a escassez de alimentos, certamente faz com que o indivíduo atribua mais significados a ele, dando assim a maior importância à época e ao momento vivenciado. Outro ponto importante, é que nos momentos de comunhão na infância e a vida simples do sertanejo no campo, trabalhando em conjunto para obter a alimentação necessária a sobrevivência, faz com que estes somem mais importância a ela, atribuindo maior significado aquilo que come.

É a partir dessa análise, que se percebe que a vida contemporânea vivenciada pelas pessoas e a vida atribulada nas cidades e o pouco tempo para momentos de reuniões com amigos familiares, além da tecnologia e a fácil disponibilidade de alimentos nas prateleiras dos grandes supermercados, contribui para a menor importância dada aos alimentos pelas pessoas, onde cada vez se perde essa relação de convívio entre os grupos e a importância na produção e no significado dado a comida.

Foi possível identificar o conjunto de sentimentos afetivos atrelados ao alimento na infância dessas pessoas, destaca-se que o alimento pode envolver-se em uma rede de simbolismo e significados em uma determinada sociedade, transportando-se e intensificando-se particularmente a cada indivíduo. Que em relação lembrança afetiva destes sanraimundenses que na grande maioria citam pratos salgados, está ligado ao fato de que essas preparações eram o que se encontrava disponível naquele período vivenciado pelos mesmos.

No lugar que se consumia o que se plantava, colhia e produzia, portanto, o feijão o arroz o milho a farinha de mandioca a abóbora, a galinha, o ovo a carne de sol, era as principais fontes de alimentos desse povo e a dificuldade e talvez a fome que os mesmos passavam, tornavam-se momentos de profunda alegria quando obtinham alguns desses alimentos para partilhar com a família e ou amigos, onde esses raros momentos tornaram-se únicos e inesquecíveis sentimentalmente para estas pessoas.

A feijoada torna-se um prato de exceção, onde por ser algo raro naquela época e provavelmente vindo de outro estado, como a Bahia, pelas cidades vizinhas, marcou a infância de um dos entrevistados, pois consumir este prato era raridade. A dificuldade de alimentos e a vida simples na roça, o contato direto com aquilo que se planta e colhe, para cozinhar em um determinado grupo, torna a comida mais valorizada, mais íntimo dos indivíduos, onde uma carga sentimental fica evidente nesse sentido.

REFERÊNCIAS

AMARAL, V. L. do. **A vida afetiva: emoções e sentimentos**. Natal, RN: EDUFRN, 2007. Disponível em: <<http://www.ead.uepb.edu.br>> Acesso em: 12 abr. de 2017.

AMON, D; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1. 2008. Disponível em: < <https://www.revistas.ufg.br>> Acesso em: 04 de jun. de 2017.

ASSUÇÃO V. K. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan-Jul, 2008. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br>> Acesso em 04 jun. 2017.

BARBOSA, G. M. de. O. **As representações de alimentação no ensino fundamental**. UFC, Fortaleza, 2007. Disponível em: repositorio.ufc.br. Acesso em 12 de maio de 2017.

BRANDÃO, B. H. P. **Narrativas e memórias gustativas**: traduções de brasileiros e estrangeiros sobre comida e cultura alimentar. Fortaleza; edições UFC, 2015.

BOLGADO, A. M; FREITAS, D. **A reconstrução de memórias da alimentação na formação inicial de professores de ciências**: um reencontro com saberes, sabores, aromas e afetos. v.18, n. 3, 2016. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br>> Acesso em 12 jul. de 2017.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Ed. Campus Ltda. Rio de Janeiro. 2003.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CERTEAU, M de. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. 12. ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

CSERGO, J. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? **Revista História: Questões & Debates**. Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011.

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O correio**. Rio de Janeiro, V. 15, n. 7, julho de 1987, p.22.

_____. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 2001.

_____. **Torre de babel**: ensaios, crônicas, críticas, interpretações e fantasias. Rio de Janeiro, Rocco, 1996.

DEMETERCO, S. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade Curitiba: 1900 – 1950. Curitiba UFPR, 1998. Disponível em: < <http://acervodigital.ufpr.br>> Acesso em: 02 de fev. de 2017.

DIETZ, A. **Take away entre fronteiras**: Comida e sentimento de pertencimento entre migrantes 2008. Espaço Plural. Ano X, n 20. 1º Semestre 2009. Disponível em: <<http://erevista.unioeste.br> Acesso em: 14 de maio de 2017.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FREIRE, D.; PEREIRA, L. L. História oral, memória e turismo cultural. In: MURTA, S. M.; ALBANO, C. (Org.). **Interpretar o patrimônio**: um exercício do olhar. Belo Horizonte: Editora UFMG: Território Brasília, 2002.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2ª reimpressão da 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

GARCIA, R. W. D. **Práticas e comportamento alimentar no meio urbano**: um estudo no centro da cidade de São Paulo, 1997. Disponível em: <<http://www.scielo.br>. Acesso em 02 nov de 2017.

GIMESES-MINASSE, M. H. S. G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. Vol, 4. N 2. Mar, 2016. São Paulo: Centro Universitário Senac. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br>. Acesso em: 22 jul. de 2017.

HORTA, N. **Não é sopa**. São Paulo: Cia de Letras, 1996.

KAUFMAN, A. **Alimento e emoção**. FMUSP, São Paulo, 2012. Disponível em: <<http://www.abeso.org.br> Acesso em 12 de jun. de 2017.

LIMA, J. Receitas culinárias de família como expressão de cultura. **Revista Estação Científica**, Juiz de Fora, v 2, n14 jun-dez, 2015. Disponível em: <<http://portal.estacio.br> Acesso em: 12 de jun de 2017.

LIMA, S. de; NETO, J. A. F; FARIAS, R. de. C. P. **Alimentação, comida e cultura**: o exercício da comensalidade. Demetra, 2015. Disponível em: <www.epublicacoes.uerj.br Acesso em: 15 de ago de 2017.

LACERDA, R. N. M. **M. N. R. Lacerda**. Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 28 minutos 05 de dez de 2017.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. Editora: Senac. São Paulo, 2008.

MACIEL, Maria. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. n. 33, jan-jun. 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br>. Acesso em 02 de maio 2017.

_____. **Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n. 16 dez. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br>. Acesso em: 22 de fev de 2017.

MARINHO, K. B; ALBERTON. A. **Comida local e memória gustativa**: percepções na Tirolerfestde Treze Tílias/SC. 2013. Disponível em:<<https://www.anptur.org.br>
Acesso em: 02 de ago de 2017.

MAIRESSE, L. D'emile. K. **O conceito *comfort Food* entre dois tipos de estabelecimentos de alimentação na cidade de Porto Alegre**. Porto Alegre: UNISINOS, 2015. Disponível em:
[http://www.repositorio.jesuita.org.br/bitstream/handle/UNISINOS/5646/Leticia+D%20Emile+Kalicheski+Mairesse .pdf;jsessionid=A6A0D575AAB16953244C48B34A09F8BA?sequence=1](http://www.repositorio.jesuita.org.br/bitstream/handle/UNISINOS/5646/Leticia+D%20Emile+Kalicheski+Mairesse.pdf;jsessionid=A6A0D575AAB16953244C48B34A09F8BA?sequence=1). pdf>. Acesso em 03 de mar. de 2017.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n.47, p. 31-41, outubro, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br> Acesso em: 21 de jun de 2017.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. Ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

NASCIMENTO, A. B. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. 2. ed. rev. e ampl. - Salvador: EDUFBA, 2007. Disponível em: <http://books.scielo.org>. Acesso em: 26 abr. de 2017.

NEGREIROS, L. de. M. **A gastronomia no âmbito local - evolução, desuso e tradição**: construção do patrimônio cultural imaterial. Trabalho de Conclusão de Curso – (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – São Raimundo Nonato, 2016.

NEGREIROS, Zélia. S. P. **S. P. Zélia Negreiros**. Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 20 minutos 03 de dez de 2017.

NUNES. S. P. dos. S. **História, memória e calendário**: uma análise dos feridos do calendário de São Raimundo Nonato. 2010. (Trabalho de Conclusão de Curso História) – Universidade Estadual do Piauí – UESPI, São Raimundo Nonato, 2010.

MIRANDA, M. G. de. **G. de. M. Miranda**. Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 26 minutos 03 de dez de 2017.

OLIVEIRA, D. S.; SALLES, M. R.R. A alimentação e a comensalidade como forma de socialização entre idosos numa cidade do interior paulista. Contextos da Alimentação. **Revista de comportamento, cultura e sociedade**. v. 5, n. 1, jun-dez de 2006. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br>>. Acesso em: 23 de mar de 2017.

OLIVEIRA, D. S. Alimentação e comensalidade entre idosos de uma cidade do interior paulista: Mogi Guaçu. São Paulo, 2013. Disponível em:<
<http://portal.anhembibibliotecas.br>>. Acesso em: 14 de jun 2017.

PAES LANDIN, J. de C. **C. de J. Paes Landim**. Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 25 minutos 03 de dez de 2017.

PASSOS, G. F dos. **G. F. dos Passos** Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 20 minutos 05 de dez de 2017.

REINHARDT, J. C. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. UFPR. Curitiba, 2007. Disponível em: < <http://www.poshistoria.ufpr.br> Acesso em 8 de jul de 2017.

ROMANELLI, G. **O significado da alimentação na família: uma visão antropológica.** Medicina. Ribeirão Preto, 2006. Disponível em: <<http://revista.fmrp.usp.br>. Acesso em 09 mar. de 2017.

SAVARIN, BRILLAT. **A filosofia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005, 2005. Disponível em: <<http://ltcead.nutes.ufrj.br> Acesso em 10 maio de 2017.

_____, **A comida como lugar de história:** as dimensões do gosto. Curitiba: UFPR, 2011.

SANTOS, G. D.; Ribeiro, S. M. L. Aspectos afetivos relacionados ao comportamento alimentar dos idosos frequentadores de um centro de convivência. REV. BRAS. GERIATR. GERONTOL. RIO DE JANEIRO, 25 nov 2011. Disponível, em: <http://www.scielo.br/pdf/rbqg/v14n2/v14n2a12.pdf> Acesso em: 12 de maio 2017.

SANTOS. K. C. dos. **K. C. dos Santos.** Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 22 minutos 03 de dez de 2017.

SILVA. Maria. B. das. N. **N. das. B. Maria Silva.** Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 30 minutos 01 de dez de 2017.

SPERANDIO, M. H. **Comfort food:** sobre conceitos e princípios características. Editora: Senac. São Paulo, 2017.

SIMIEL, G. **Sociologia da refeição. Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, 2004. Disponível, em: < <http://www.nutricaoemfoco.com.br> Acesso em: 14 de nov de 2017.

SOUZA. Josefa. P. **P. Josefa Souza.** Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 27 minutos 03 de dez de 2017.

VIEIRA, Luiz. C; LOURENÇO JÚNIOR. J. de. B. **Tecnologia de fabricação do requeijão Integral de corte.** Belém, 2004. <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br> Acesso: em 23 jun de 2017.

VEIGA. Luiz. I. S. **S. I. Luiz Veiga.** Entrevista concedida a Wellington Santana. São Raimundo Nonato-PI, Gravação de voz com duração 24 minutos 06 de dez de 2017.

WOORTMANN, E. F. **A comida como linguagem.** Habitus. Goiânia, v. 11, n.1, jan./jun. 2013. Disponível em: <<http://www.ellenfwoortmann.pro.br> Acesso em: 17 fev de 2017.

APÊNDICES

APÊNDICE A – AUTORIZAÇÃO DO INFORMANTE
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar como sujeito em uma pesquisa. Esse estudo **“Memórias gustativas de São Raimundo Nonato”** é conduzido por **Wellington de Castro Santana** e orientado por **Domingos Alves de Carvalho Júnior**.

CONSENTIMENTO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO SUJEITO

Se você concordar em participar dessa pesquisa, seu nome será divulgado na mesma com a perspectiva de maior credibilidade.

Eu, _____
CPF: _____ abaixo assinado, concordo em participar desta pesquisa como sujeito.

Declaro que fui devidamente informado e esclarecido, pela pessoa responsável pela pesquisa, sobre os procedimentos nela envolvidos, assim como não há nenhum risco à minha pessoa como participante na construção da mesma.

São Raimundo Nonato, ____ de ____ de ____.

Assinatura do sujeito responsável

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o consentimento Livre e Esclarecido deste sujeito para a sua participação na construção e realização desta pesquisa.

São Raimundo Nonato, ____ de ____ de ____.

Wellington de Castro Santana