

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

### **Comida: uma contadora de histórias**

REGIANE CALDEIRA\*  
BRUNA MENDES FAVA\*

Estudos sobre comidas e bebidas ganham de forma contínua, espaço nas mais diversas ciências, partindo da premissa que a o gosto alimentar não é formado exclusivamente a partir de seus atributos biológicos e nutricionais, pois transcende os tais aspectos e constitui-se como elemento histórico-cultural, tendo seus padrões alimentares mantidos ou alterados dentro da própria dinâmica social dos grupos. Comer é uma ação social, não há neutralidade neste ato. Comida é cultura quando escolhida, preparada e consumida, sendo assim, torna-se ingrediente imprescindível para a identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (MONTANARI, 2013).

Em sua maioria, quando culturas, valores sociais e bens adquiridos passados de geração para geração são discutidos, utiliza-se da memória para contar e recontar histórias de vida e enfatizar os pontos marcantes nas experiências individuais e coletivas que compõem o processo de aprendizado e formação cultural de um povo, família ou indivíduo. A fim de estabelecer relação entre memória e alimentação, abordamos um conceito um tanto quanto novo no Brasil (apesar de sempre ter estado presente, contudo, não entendido como tal) é o *comfort food*. Em uma tradução livre pode-se considerar *comfort food* como aquele tipo de comida que desperta sensações agradáveis, prazer, bem-estar ligado à infância e história de vida.

Neste contexto, o presente estudo busca discutir a importância da memória como um dos principais elementos para a construção de nossas histórias de vida. Os temas memória, hábitos alimentares e *comfort food* foram abordados a fim de enfatizar a importância dessas memórias ao sentimento de pertencimento e construção de uma história, como também as potencialidades de uso por meio do turismo.

### **Comida, memória e *comfort food***

\*UNEMAT, Doutoranda em Sociologia pela UFSCAR.

\*\* UNEMAT, Mestre em Estudos de Cultura Contemporânea UFMT.

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

2

Ao que se refere à temática deste trabalho, o estudo da memória se faz indispensável, já que não podemos estudar os aspectos culturais da alimentação tradicional, “de dentro de casa”, sem salientar como são transferidas e vivenciadas no contexto social e individual.

Pollak (1992) faz uso das colocações de Maurice Halbwachs, que sublinham a memória como fenômeno cultural construído coletivamente, e que portanto, de acordo com as influências e mudanças sociais estão em constante processo de transformação. A construção se dá no contexto social de um indivíduo, e vai ser formatada através das suas histórias familiares, de seu contexto local vivenciado, vai conter componentes do cenário vivido, dos ambientes frequentados desde a infância e remodelados com as transformações de vida. Assim,

a memória do indivíduo depende do seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a igreja, com a profissão; enfim, com os grupos de convívio e os grupos de referência peculiares a esse indivíduo (BOSI, 2004:54).

As pessoas como personagens que constroem a memória, e que não necessariamente fazem parte do espaço – tempo vivido por quem rememora, mas que de certa forma se tornam próximas por ocupar lugar importante na memória socialmente construída. A memória é formada por histórias de vida acumuladas e ressignificadas no convívio social, e, de acordo com o autor é formada por acontecimentos, lugares e personagens conhecidos em um contexto real e fundada por fatos concretos por quem lembra, ou pode ser fruto de projeções de eventos transmitidos (POLLAK, 1992).

Em relação à memória individual, Corção (2006) analisa a visão de Benjamin e Halbwachs, e o primeiro autor coloca este elemento como proveniente de determinada memória coletiva. O segundo vislumbra memória coletiva como seletiva do que marcou no passado e possui relevância no grupo que pertence. Pollak (1992) coloca que a memória individual refere-se a construções conscientes ou inconscientes. Ela “grava, recalca, exclui, relembra, é evidentemente o resultado de um verdadeiro trabalho de organização” (POLLAK, 1992:5). Já a memória social ou coletiva refere-se às construções sociais que exprimem pertencimento e identidade.

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

3

Os hábitos alimentares neste contexto, podem ser considerados como um dos elementos com capacidade para propiciar este sentimento de unidade, de continuidade e coerência pois trata-se de algo sempre presente na vida do ser humano, e como tal, carregado de memórias, especialmente no que diz respeito à memória social. “O gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, [...] uma complexa construção histórica” (MONTANARI, 2013:11).

O conhecimento e o entendimento das práticas alimentares e todos os aspectos à esta relacionados, ao mesmo tempo que contam, constroem a própria história dos que à produzem e dos que a consomem, como afirma Montanari (2013) esta linguagem alimentar passa a representar identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos, dentre outros. É uma forma de comunicação, assim como a fala, podendo contar histórias e constituir narrativa da memória social. Baseado neste entendimento, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (SANTOS, 2011), pois trata-se de uma prática social.

De acordo com Mintz (2011) documentar a diversidade cultural através comportamento à mesa é um interesse frequente dos pesquisadores, e para ele, o ato de alimentar-se é impositivo e repleto de sentimentos e anseios. Segundo o autor os hábitos alimentares tem direta relação com nossas histórias de vida, contexto familiar e cultura construída, e desta forma representam lugar indispensável e essencial na formação dos nossos saberes. A família cumpre então, papel relevante na formação das nossas memórias socioculturais, e nossos hábitos alimentares “modos de morar e de comer apresentam-se como possibilidades de ler a hierarquia familiar: casa e comida são tomadas como elementos que falam da família, de homens e de mulheres” (WEDING, MARTINS E MENACHE, 2008:2).

Corção (2006:10) refere a esta memória alimentar como memória gustativa, que segundo ela está presente em nossa vida constantemente e é um componente social multifacetado. “Alimentar-se, no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros”.

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

4

Amon e Menasche (2008) dizem que existe uma dimensão comunicativa na comida, e a memória gustativa neste contexto, pode ser considerada uma “contadora de histórias” da comunidade, grupo, família que pertence, e portanto, é possível compreender determinado contexto social através do estudo de suas memórias alimentares. As autoras colocam que os aspectos culturais são os componentes básicos na relação entre a alimentação e a memória, e desta forma as escolhas culturais gustativas contam a história de quem come.

O conceito de *comfort food* por exemplo, pode ser entendido como um dos esforços que buscam trabalhar a vertente das memórias gustativas ligadas em sua maioria ao contexto familiar e ao bem-estar, em outras palavras, destaca a importância das memórias gustativas na vida dos indivíduos e grupos. Este conceito *-comfort food-* pode ser considerado um tanto quanto novo no Brasil. Em uma tradução livre pode-se considerar *comfort food* como aquele tipo de comida que desperta sensações agradáveis, prazer, bem-estar ligado à infância e história de vida.

Criado nos Estados Unidos, o conceito *comfort food* tem se disseminado por todo o mundo, o que indica a demanda por este tipo de produto. No Brasil por exemplo, o restaurante carioca Miam Miam, adota esta abordagem, trata-se de uma casa onde as pessoas podem escolher jantar na sala de estar, em poltronas com mesinhas de apoio ou na copa, em mesas antigas que completam o ambiente familiar. Em São Paulo, uma das ofertas ligadas à esta temática é o Amici, com o cardápio todo baseado em receitas caseiras, assim como o João e Maria em Curitiba.

Tempos atrás, a comida caseira era algo vivenciado no âmbito domiciliar, contudo, devido a dinamicidade da vida moderna (especialmente as exigências profissionais) a “comida caseira” agora passa a ser consumida não mais em casa, mas em espaços que conseguiram captar a mensagem que a comida traz em si aspectos que despertam memórias, emoções e transcendem a simples necessidade de se alimentar.

Por sua vez, este fato estimula o aparecimento de empreendimentos que estabelecem ligações com a esfera emocional, cultural e histórica das pessoas, estimulando o deslocamento do ato de comer em casa, para o comer comida caseira fora

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

5

de casa. Deve-se considerar porém, que o conceito *comfort food* não está ligado apenas ao contexto do lar (mas sendo um dos principais), da família, mas sim, à momentos positivos e marcantes, que remetem ao sentimento de bem-estar.

O estudo realizado por Locher et al (2006) sugere que pesquisas culturais ligadas a comida devem levar em consideração suas dimensões sociais e psicológicas e classificam a *comfort food* em quatro categorias: alimentos nostálgicos, alimentos indulgência, alimentos de conveniência e alimentos do conforto físico.

Não se pode negar a importância das *comfort foods* como componentes constituintes das histórias de vida das pessoas, o que também está na maioria das vezes, ligada à cultura alimentar de cada grupo. Neste contexto, Montanari (2013) acrescenta que a alimentação tem papel fundamental nos desenvolvimento dos diferentes grupos humanos, sendo responsável na verdade, pela própria fundação da cultura.

A comida como elemento sempre presente na vida do ser humano, testemunha de forma concreta as diversas experiências vividas, merecem ser contadas, registradas e compreendidas pelas gerações presentes e futuras. Neste universo, a cozinha torna-se então, um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de saberes históricos (SANTOS,2011).

Contudo, as cozinhas, nem sempre guardam registros de suas produções, estas podem tanto ser apresentadas de forma oral quanto escrita. “A cozinha escrita permite codificar em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e técnicas elaboradas em determinada sociedade” (MONTANARI, 2013:62), porém, esta tradição não pode ser considerada como uma realidade compartilhada por todos, e por conseguinte, muitos grupos mantém estes repertórios apenas em suas memórias, ou seja, a cozinha oral, a qual, “teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si” (MONTANARI, 2013:62). Neste sentido, torna-se relevante o registro deste universo de informações ligadas à alimentação como elemento constituinte de memórias, histórias e cultura, a fim de que não haja o apagamento de elementos que auxiliam o entendimento da vida em sociedade.

## Metodologia

Ao que se refere à metodologia, este estudo apresenta informações coletadas a fim de dar suporte à realização de uma atividade de extensão intitulada Comida de mãe, comida de avó: *Comfort food* e produções culinárias por meio de memórias, criada com o objetivo de comemorar o dia das mães. Para tanto, os participantes (acadêmicos da disciplina de Gastronomia II do Curso de Bacharelado em Turismo da UNEMAT, suas mães e avós) relataram suas memórias relacionadas às comidas de suas mães e avós.

Com abordagem qualitativa e fins exploratórios buscou-se entender e interpretar os diferentes processos que afetam o objeto de estudo e contextualiza-lo, trata-se assim, de uma pesquisa aberta e flexível (DENCKER, 1998), fundamentada não apenas por meio de elementos mensuráveis, mas também e especialmente pelos não mensuráveis (FACHIN, 2003). A pesquisa exploratória foi adotada por “caracterizar um planejamento flexível, envolvendo em geral levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análise de exemplos similares” (DENCKER, 1998:151).

A fim de oferecer fundamentos teóricos ao tema pesquisado, utilizou-se a pesquisa bibliográfica. Pode-se entendê-la então, como um conjunto de conhecimentos humanos reunidos nas obras com objetivo de levar o leitor a determinado assunto e proporcionar a produção, coleção, armazenamento, reprodução, utilização e comunicação das informações coletadas para andamento da pesquisa (FACHIN, 2003).

A geração de dados primários se deu por meio da técnica de história oral, a qual consiste em uma metodologia que realiza entrevistas gravadas com pessoas que podem testemunhar sobre acontecimentos, modos de vida, conjunturas ou outros aspectos da história contemporânea. Esta abordagem torna o estudo da história mais concreto e próximo, facilitando a apreensão do passado pelas gerações futuras e o entendimento das experiências vividas por outros (CPDOC, 2016). Foi utilizado um formulário com perguntas abertas para facilitar e direcionar os questionamentos.

Após a coleta dos dados, foi realizada uma oficina culinária, a fim de propiciar a oportunidade de acionar a memória gustativa dos participantes e compartilhar

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

7

lembranças por meio destas produções. As discussões presentes neste trabalho no entanto, limitaram-se aos resultados da pesquisa bibliográfica e história oral.

### Resultados e discussões

As comidas e bebidas são entendidas muitas vezes, apenas como algo necessário ao sustento do corpo, a fim de realizar as atividades do dia a dia. Em confirmação a este pressuposto, uma das participantes expressou seu entendimento sobre este tema da seguinte forma: “comida é algo que comemos para nos sustentar, sem o alimento não conseguimos sobreviver. Após comermos ficamos satisfeitos e felizes, a partir daí cumprimos nossas obrigações do dia a dia”. Neste sentido, estes elementos são vistos como simples “combustível” do corpo humano.

Muitos participantes citaram arroz, feijão, carne, ou disseram que é algo que “enche a barriga”. Contudo, em especial os acadêmicos indicaram outros aspectos em relação à comida e bebida como “comida é um alimento, cada um tem o seu modo de preparo, satisfaz sua necessidade do dia a dia, comida é arte, cultura”, “comida e bebida são conhecimentos, prazeres, lembranças, através dela conhecemos culturas alimentares de povos diferentes”, “a comida e a bebida trazem consigo valores, recordações passadas de geração para geração”, “é conhecer culturas através desse hábito tão comum que é alimentar-se”, “a comida pode ser usada como atrativo turístico, valorizar uma cultura e história, pode criar empregos e também pode mudar a história de uma cidade”.

Desta forma, nota-se que os conhecimentos ligados à alimentação, passam por um processo de transcendência entre algo que meramente atende uma necessidade biológica e nutricional para algo que explica sobre o ser humano, suas formas de ser, agir e reagir ao mundo à sua volta. A alimentação passa então a ser entendida como um complexo simbólico de sistemas sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, dentre muitos outros, que transpõe o processo orgânico, torna-se uma questão econômica, social e cultural (CARNEIRO, 2003).

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

8

Quando questionados sobre alimentos que os fazem lembrar bons momentos, os participantes citaram em sua maioria comidas e bebidas relacionadas à momentos vivenciados em família e com eventos religiosos. A família e a religião no entendimento de Émile Durkhiem (apud RODRIGUES, 2000) configuram-se como instituições sociais que oferecem regras, valores e limites ao modo de ser e viver das pessoas contribuindo para formação e coesão dos grupos. E neste contexto, “a comida e o comer assumem uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira” (MINTZ, 2001:11).

Remetendo então às memórias ligadas ao contexto familiar, foi solicitado que as participantes citassem algumas produções culinárias de suas mães e avós. As respostas foram divididas em 3 categorias: comida de sal, comida de doce e bebidas. Quanto às comidas de sal foram lembradas: frango caipira, frango com gueroba, frango com pequi, beiju, arroz com feijão, feijoada, quibebe, carne de lata, costela com feijão, arroz com suam de porco, macarrão caseiro, polenta, ovo frito, farofa de tatu galinha, galinhada, churrasco, sopa de galinha, pintado ensopado. As comidas de doce foram o doce de leite, doce de mamão, bolo de milho, cuca, doce de queijo, bolo de fubá com goiabada, bolo cacete, rapadura e as bebidas em menor número, foi o chá de canela, suco de buriti, suco de caju e tererê.

Pode-se notar uma mistura significativa entre os costumes alimentares das participantes, que envolve produções culinárias características de várias regiões brasileiras. Montanari (2013:11) nos esclarece que as “cozinhas típicas e regionais são processos caracterizados por lentas fusões e mestiçagens [...] arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla”. Assim, estabelecer um corte entre o que deste ou daquele grupo ou região, torna-se cada vez mais complexo, pois o alimento como algo que é construído ao longo da história, sofre mudanças de acordo com a realidade de cada lugar, época e personagens que participam desta construção.

Após a indicação desses alimentos como parte de suas memórias gustativas ligadas às suas mães e avós, os participantes falaram sobre os sentimentos que brotam

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

9

quando relembram estes preparos, expressando a importância da memória para a formação da própria história do sujeito. Pois essas práticas alimentares refletem como viviam, o que estava acontecendo naquele período, expressam suas crenças, valores e tradições.

Em sua maioria, o compartilhar dos alimentos é visualizado como um momento de união, de felicidade, cumplicidade, podemos notar em várias falas dos participantes: “lembança da minha família reunida e feliz, sempre quando estamos juntos minhas mãe prepara esses alimentos”; “uma lembrança muito boa, quando a família ainda era reunida. Esse prato a minha mãe fazia e repartia entre os irmãos, ficávamos muito felizes” e “sempre que juntava a família na roça pra fazer farinha, a gente aproveitava e fazia beiju”.

Nestas falas pode-se notar a nostalgia ligada à prática da reunião familiar, que hoje por diversos motivos não se reúnem como antes para realizar suas refeições. Um das razões para este distanciamento entre o lar e a alimentação é o deslocamento do ato alimentar pelas demandas contemporâneas. A oferta da alimentação fora de casa, de acordo com a ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação) este segmento vem apresentando uma taxa média de 14,7% ao ano, em 2013 o consumo alimentício fora de casa da população brasileira foi de 32,9%, enquanto que em 1995 o consumo era de 19% e segundo estimativas do Ibope em 2014 o gasto chegaria a 38%.

É interessante notar que certos tipos de comidas são/eram direcionadas para determinados dias da semana, recebendo o rótulo de “comida de domingo”, em alguns comentários pode-se notar este aspecto: “o arroz com frango era praticamente o prato de todos os domingos e sempre havia uma disputa entre eu e meu pai pela moela, antes mesmo do frango terminar de cozinhar”; “frango com cerveja me lembra almoço de domingo em família” e outra fala que além de expressar a ligação entre o dia da semana e a comida, remete à tradições em relação aos modos de conservação dos alimentos “carne de lata é um costume dos mais antigos para que a carne não perdesse e ficasse gostosa. Aos finais de semana quando nos reuníamos sempre tinha este prato”, indicando uma separação entre as comidas consumidas de forma ordinária e as comidas para momentos

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

10

especiais (finais de semana, feriados e datas comemorativas), sendo este em sua maioria por meio da reunião entre amigos e familiares.

Poulain (2013:49) esclarece que os grupos sociais estabelecem o que podemos chamar de “cozinha de montagem” e “cozinha-prazer”. Na primeira a função culinária diminui, passando a apenas juntar, terminar ou esquentar o alimento. Onde a imagem da mãe, do contexto familiar são dissolvidas por meio da industrialização da alimentação. Já no segundo tipo os grupos sociais não estão tão preocupados com a mesma intensidade e inverte-se no final de semana ou certas ocasiões, assumindo um forte significado simbólico para os que preparam e consomem.

A hospitalidade também foi bastante destacada como algo intrinsicamente ligado à alimentação, como parte importante das práticas do bem receber: “sempre que chegava visita em casa ou reunia a família tínhamos estes pratos. Sempre saboreávamos todos estes pratos com todos reunidos”; “bom esses 3 alimentos são lembranças que quando ia visitar minha mãe, ela sempre fazia para me esperar”; “A sopa de galinha que a mãe faz pra receber a gente quando a gente vai lá visitar” e “o pão de queijo era feito pela minha mãe sempre que recebíamos visitas em casa”. Assim, este tipo de comida carrega um significado especial, algo que gostam e querem compartilhar com os seus.

Outro aspecto mencionado foi a saúde: “essas lembranças eram todas boas, pois, nessa época éramos todos saudáveis e fortes então essas comidas me trazem boas lembranças”. Com o tempo, a alimentação vai sendo restringida, devido à questões de saúde (doenças ou práticas alimentares diferenciadas) ou pela própria racionalização dos modos de plantio, manuseio e consumo.

Em sua maioria os respondentes utilizaram suas memórias gustativas para falar de momentos prazerosos, geralmente pela reunião de familiares em torno do preparo e consumo de alimentos. Contudo, a alimentação também retrata momentos de dificuldades, escassez e crises, por meio desta fala podemos constatar mais este viés contado por meio da comida: “quibebé e Maria Izabel me lembra a época que quase não tínhamos alimentos sobrando”, assim tanto a fartura quanto a escassez são evidenciadas pelo que é colocado sobre a mesa.

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

11

As lendas e crenças não foram deixadas de lado, pois compõem este rol de saberes e sabores, muitos alimentos são carregados de significados que de uma forma ou outra incentivam ou não o seu consumo. Uma acadêmica relatou os significados dos bolinhos de chuva em sua casa, expondo que sua mãe dizia, que iria preparar bolinho de chuva para “fazer chover” e pedia para que ela e seus irmãos orassem para “papai do céu ouvir”. A aluna e seus irmãos ficavam ansiosos para comer o bolinho acreditando que a chuva viria, que as vezes vinha outras não, a mãe sempre tentou uma desculpa caso não chovesse. “Depois de muito tempo, descobri que não era verdade, e não passava de uma lenda, criada por ela. Acredito que pra ela seria uma forma dela nos influenciar a orar. Até hoje me lembro e sinto saudades”.

Assim, diante de tantos elementos que explicam os diversos papéis do alimento, a forma como os seres humanos concebem a satisfação de suas necessidades alimentares não poderia limitar-se à lógicas tecnológicas, pois a alimentação possui uma função estruturante na organização social do grupo humano [...] sendo um objeto crucial do saber socioantropológico (POULAIN, 2013).

Quando questionados sobre a forma que as mães e avós guardavam as receitas a resposta foi unânime: nenhuma delas foi guardada de forma escrita. Esse fato exprime a importância da memória na formação do patrimônio imaterial de uma família. Pollak (2012:5) expõe a memória como um fenômeno efetivamente de construção e reconstrução, já que as lembranças pertencem a um processo de constante organização e adaptação.

Sobre a importância da memória, os participantes demonstraram um sentimento nostálgico, saudoso e de recordação bucólica. Uma acadêmica expôs que as lembranças com a comida são as que mais detalham momentos dos quais ela teve com sua mãe e avó. Outra estudante, assim como sua mãe, disseram que as memórias significam a volta ao passado, e boas lembranças. Percebe-se a memória como forma de aproximação da família a qual não se convive mais, quando uma aluna coloca que as memórias significam matar a saudade, recordar é uma forma de aproximar-se matriarcas, minimizando a falta que elas fazem para ela. É como se o fato de rememorar as comidas tradicionais, de

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

12

“dentro de casa” fizesse com que os sentimentos de amor, alegria e união maternas fossem perpetuados através da lembrança, assim como no ato de fazer e comer os pratos recordados.

Pollak (1992) coloca que a memória sofre flutuações que são moldadas pelos indivíduos que as ressignificam em seus contextos culturais. O fato das memórias significarem nostalgia para os entrevistados, expõem essas flutuações ressignificadas. Além disso, o sentimento de nostalgia exalta ainda mais o conceito de *comfort food*, já que as lembranças familiares despertam prazer no ato de recordar, é uma saudade positiva, exprime conforto e libera bons sentimentos no momento de recordação.

Quando questionamos os alunos quanto a importância da memória para o desenvolvimento das atividades turísticas, gastronomia e turismo gastronômico, as respostas foram similares dentre os atributos analisados. Ao que diz respeito a importância da memória para o turismo a maioria acredita que a memória está diretamente ligada às experiências populares que são procuradas pelos turistas. O ressaltado pelos alunos tem relação direta com o conceito de turismo cultural citado pelo Ministério do Turismo (2010) que atribui a esse segmento as vivências e experiências culturais utilizando dos patrimônios materiais e imateriais da cultura.

Portanto, a importância das memórias gustativas para a atividade turística está atrelada ao turismo cultural no segmento gastronômico. Uma acadêmica cita que a memória reaviva “valores, lembranças, histórias e vivências, além de ter um potencial turístico bastante significativo tanto social como econômico”. Outra expõe claramente a relação entre a memória e a cultura popular, dizendo que é na memória popular que estão as maiores riquezas de um povo.

Foi comentado por alguns acadêmicos que “é importante preservar a cultura de um povo, e são nas memórias que estão muitos dos conhecimentos” e ainda “são muito importantes para o desenvolvimento da atividade turística pois dão ao destino características únicas que podem ser fundamentais para difundir a atividade em um determinado destino”, “uma forma de preservar componentes antigos passados de

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

13

geração e geração e que compõem o patrimônio cultural de uma região”. Portanto, a memória pode ser vista como atrativo potencial a ser explorado na atividade turística, pois consiste no exaltar de experiências populares, que muitas vezes são buscadas por turistas com a finalidade de apreender mais sobre determinada região e seu povo.

A relevância da memória para gastronomia e turismo gastronômico na maioria dos relatos, tem relação com a tradição e cultura popular, já que a história, cultura e culinária rememorada pelas mães e avós dizem respeito ao que vivenciaram em suas regiões de pertencimento, e portanto, apresentam tradições, regionalismos, heterogeneidades e peculiaridades que objetificam seus valores sociais e das suas comunidades. A cultura popular e os pratos tradicionais são cada vez mais procurados por turistas do segmento cultural que, de acordo com o Ministério do Turismo (2010:24-27) pode ser utilizada como um diferencial passível de proporcionar experiências únicas para o turista.

Na fala dos alunos percebe-se a relevância da história oral, cultura popular e da tradição para gastronomia e turismo gastronômico. Para uma estudante a comida rememorada, é influenciada pela cultura de cada região, tradição e fatores diversos. Ela diz que a gastronomia local é relevante, pois carrega a história do prato e também da cidade, e portanto pode atrair turistas, “os turistas gostam de vivenciar as histórias”. Outra acadêmica também considera a gastronomia importante para a memória e para o fomento da cultura tradicional, expondo a degustação de um prato permite sentir sensações que remetem ao passado e ao aconchego de lembranças da cultura local e regional “na elaboração de pratos antigos e na procura de preservar as receitas para que as gerações atuais e futuras possam sempre estar em contato com suas tradições”.

O patrimônio imaterial é citado estabelecendo laços com o turismo, uma das participantes realiza esta construção pontuando que “a identidade de uma comunidade e a memória coletiva colaboram para a valorização desse patrimônio cultural imaterial [...] a identidade é desvendada com o surgimento de tradições. De acordo com o IPHAN (2010) o patrimônio imaterial é o conjunto de técnicas, modos de fazer e conhecimentos transmitidos pelos ancestrais, passados de geração em geração, mas que sofrem

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

14

constantes transformações, e portanto, são reinventados pelas comunidades tradicionais e geram sentimento de identidade e pertencimento.

Uma entrevistada coloca que o turismo gastronômico “ajuda no fortalecimento e preservação de culturas, essas tradições seguem geralmente nas memórias de cada um”. A fala da aluna expõe as influências positivas do turismo e a troca mútua do turismo gastronômico e da memória oral enquanto patrimônio imaterial relevante. Outra participante coloca que a memória de um povo está de certa forma vinculada com a gastronomia do destino. O modo de preparo mostra aspectos culturais e sua origem.

Quando questionamos o conceito de *Comfort food* e a relevância para o cenário gastronômico atual, com emergência da homogeneização cada vez maior no ato de comer, a maioria das respostas foram claramente buscadas em fontes bibliográficas para posterior contextualização pessoal. Os conceitos expostos de maneira geral trouxeram a comida ligada à boas lembranças, comida familiar, com ingredientes simples e que remetem à infância. Esses preceitos justificam o uso dessa terminologia para analisar a comida de mãe e de avó, já que nossas lembranças estão atreladas ao contexto cultural, e portanto no que é próximo e familiar.

Quanto a relevância desse segmento alimentar no contexto atual, a maioria das respostas dos alunos foram direcionadas pelo fato de estarmos em um mundo cada vez mais industrializado e que nos afasta do que é peculiar e heterogêneo. Desta forma, a *comfort food* é possibilidade de ruptura e subversão do contexto contemporâneo padronizado. De acordo com uma aluna “ Os empreendimentos gastronômicos estão internacionalizando seus cardápios, e com isso acabam esquecendo os seus regionalismos. Então se houver investimento em alimentos que relembrem para as pessoas suas vivências isso agregara um maior valor.

### Considerações finais

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

15

Partindo dessas constatações e análises percebe-se que a *comfort food* é um segmento contemporâneo subversivo ao universo industrial, que remete à nostalgia ligada à alimentação. Permite análises das memórias e sensações vividas, e oportuniza um campo a ser explorado no segmento cultural, da restauração e do turismo.

A participação dos estudantes, assim como de suas mães e avós foi de extrema importância para este estudo, pois auxiliou no entendimento dos saberes que estão sendo trabalhados academicamente e dos provenientes do senso comum. Algumas falas marcam este ponto, especialmente quando o entendimento em relação à comida é colocado por um grupo apenas como algo para dar sustento ao corpo e outro afirma que vai muito além das necessidades básicas do ser humano (comer e beber), configurando-se como um campo muito rico capaz de contar histórias, expressar culturas e construir significações e representações.

Para a gastronomia a memória é um aspecto quase que indissociável, pois por meio dela, as produções culinárias são replicadas, reconstruídas e ressignificadas de acordo com o tempo presente. Essas produções por sua vez, configuram-se como recursos que podem ser utilizados pelo turismo, e que por conseguinte, tem a capacidade de ressaltar e valorizar as peculiaridades dos destinos, dando visibilidade à muitas de suas identidades através dos saberes e fazeres gastronômicos.

Dito isso, podemos entender que a memória e alimentação podem se retroalimentar, e o segmento que trabalha o conceito de *comfort food* confirma esta tendência como uma forma até mesmo de resistência aos hábitos alimentares homogeneizados e deslocados de suas origens e significados.

Partindo dos aparatos teóricos e análises realizadas, percebe-se a importância das memórias gustativas para reavivar as histórias de vida dos sujeitos, a fala de uma participante corrobora com este entendimento:

*Lembrar do feijão que minha mãe preparava, feijão esse que ninguém mais prepara igual, faz com que recordo do amor que ela o preparava, ou frango refogado no açúcar, que ela guardava as coxas para mim, faz com que mim lembro da sua dedicação para com todos os filhos. A comfort food é comida que nos conforta, não alimenta apenas nosso corpo e sim nosso coração.*

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

16

Essas memórias então, tornam-se passíveis de serem utilizadas pelas atividades turísticas e outros segmentos comerciais, que utilizam as *comfort foods* como produto.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, D. MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, p. 13-21, jan/jun. 2008.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. 11 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

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

CORÇÃO, M. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Curitiba, 2006. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>>. Acesso em 03 abr. 2016.

CPDOC: Centro de Pesquisa e Documentação Contemporânea do Brasil. **O que é história oral**. Disponível em: <<http://cpdoc.fgv.br/acervo/historiaoral>>. Acesso em 19 de abr. 2016.

DENCKER, A. de F. M. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 1998.

FACHIN, O. **Fundamento de metodologia**: 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>> Acesso em 02 mai.2016.

LOCHER, Julie L.; YOELS, William C.; MAURER, Donna; ELLS, Jillian Van. Comfort foods: na exploratory journey into de social and emotional significance of food. **Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**. v.13, n.4, p.273-297, 2006.

BRASIL. **Turismo Cultural: orientações básicas**- Ministério do Turismo Secretaria Nacional de Políticas de Turismo Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico Coordenação Geral de Segmentação. 3ed. Brasília, 2010.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n.47, p. 31-42, 2011.

## MEMÓRIA E ACERVOS DOCUMENTAIS. O ARQUIVO COMO ESPAÇO PRODUTOR DE CONHECIMENTO

De 26 a 28 de julho de 2016 – Unicamp, Campinas – SP

17

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ed. São Paulo: SENAC, 2013.

POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, v. 5, n.10,p. 200-212, 1992.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

RODRIGUES, José Albertino. **Émile Durkheim**: sociologia. 9ed. São Paulo: Ática, 2000.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida como lugar de história. **História**: questões e debates. Curitiba, n.54, p.103-124. Jan/Jun. 2011.

WEDIG, J.C. MARTINS, V.S. MENASHE, R. **Plantar, criar, comer**: Classificações da comida e das pessoas no interior das famílias rurais. **Fazendo Gênero - Corpo, Violência e Poder**. Florianópolis, 2008.