

**UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ**  
**Aline Liz de Faria**

**FAZER, COMER E AMAR: Representações Sociais  
de idosos sobre a comida na infância**

**Taubaté – SP**

**2016**

**UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ**

**Aline Liz de Faria**

**FAZER, COMER E AMAR: Representações Sociais  
de idosos sobre a comida na infância**

Dissertação apresentada à Banca de Defesa, para obtenção do Título de Mestre pelo Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Humano: Formação, Políticas e Práticas Sociais da Universidade de Taubaté.

Área de Concentração: Desenvolvimento Humano  
Identidade e Formação

Orientadora: Profa. Dra. Alexandra Magna Rodrigues

Co-Orientadora: Profa. Dra. Marluce A. Borges  
Glaus Leão.

**Taubaté – SP**

**2016**

**ALINE LIZ DE FARIA**

**FAZER, COMER E AMAR: Representações Sociais de idosos sobre a comida na infância**

Dissertação apresentada à Banca de Defesa, para obtenção do Título de Mestre pelo Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Humano: Formação, Políticas e Práticas Sociais da Universidade de Taubaté.

Área de Concentração: Desenvolvimento Humano  
Identidade e Formação

Orientadora: Prof. Dra. Alexandra Magna Rodrigues

Orientadora: Profa. Dra. Alexandra Magna Rodrigues

Co-Orientadora: Profa. Dra. Marluce A. Borges  
Glaus Leão.

Data: \_\_\_\_\_

Resultado: \_\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

Prof. (a) Dr. (a) Alexandra Magna Rodrigues - Universidade de Taubaté

Assinatura \_\_\_\_\_

Prof. (a) Dr. (a) Marluce A. Borges Glaus Leão - Universidade de Taubaté

Assinatura \_\_\_\_\_

Prof. (a) Dr. André Luíz da Silva - Universidade de Taubaté

Assinatura \_\_\_\_\_

Prof. (a) Dr. Pedrinho Arcides Guareschi - Universidade Federal do Rio Grande Sul

Assinatura \_\_\_\_\_

***Sítio do Picapau amarelo***

*Marmelada de banana, bananada de goiaba  
Goiabada de marmelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo*

*Boneca de pano é gente, sabugo de milho é gente  
O sol nascente é tão belo  
Sítio do Pica-Pau amarelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo*

*Rios de prata, pirata  
Vôo sideral na mata, universo paralelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo*

*No país da fantasia, num estado de euforia  
Cidade polichinelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo*

***Gilberto Gil***

## AGRADECIMENTOS

Foram tantos os esforços coletivos para esta fase do Mestrado, que agora posso expressar minha gratidão às pessoas que, de uma forma direta ou indireta, participaram deste processo.

Primeiramente, a gratidão a Deus, nosso Pai eterno de Bondade e Misericórdia, a quem muitas vezes recorri em prece para concluir esta fase.

A meus queridos pais, **Sebastião José de Faria** (*in memorian*) e **Ilza do Carmo Amaral Faria**, que ao longo da minha educação e de meus irmãos nos ensinaram o valor da instrução, não mediram esforços para nos educar moralmente e intelectualmente. Devo-lhes o dom da vida e muito do que sou provém dos ensinamentos deles.

Agradeço aos meus irmãos **Andréia Lara**, **André Luís** e **Anaí Luciana** pelos inúmeros momentos de ausência, pela compreensão dos rápidos almoços de domingo, pelas rápidas passagens nas comemorações familiares, enfim, sou grata pelo apoio incondicional de vocês para o término desta fase. Não esquecendo, claro, de **Alexandre Geraldo** e **Aline Rabelo**, meus cunhados queridos que também participaram de perto deste processo.

Em especial, meus sinceros agradecimentos para minha filha querida **Maria Isabela**, quem mais sentiu minhas ausências, acompanhou de perto todo o processo e que muitas vezes me fazia companhia nos estudos, na sala de casa ou na biblioteca. Aquela que vibrava com cada término de fase. Espero ter passado o mesmo valor da instrução que meus pais me ensinaram. Prometo estar mais próxima agora que chega sua hora de dedicação aos estudos para o seu vestibular!

Agradeço às minhas amigas companheiras de viagem e dos cafés filosóficos que fazíamos, Paty G. e Rose Helena, que compreenderam minhas ausências, mas não deixaram de mostrar que esta jornada valia à pena. Às queridas amigas que conheci neste percurso, **Sandra Regina dos Santos** e **Pétala Lacerda**, que sempre me incentivaram, escutaram minhas lamúrias, angústias e alegrias, e principalmente pela amizade construída neste processo, com certeza o mérito da conclusão do Mestrado também é de vocês!

A todas as funcionárias da biblioteca do Departamento de Letras e Serviço Social, sempre muito prestativas nos empréstimos dos diversos livros que precisei.

Agradeço ainda aos **colegas da turma de 2014** do mestrado em Desenvolvimento Humano, pela construção do conhecimento.

Aos professores do mestrado, em especial **Prof. Dr. André Luís da Silva** com suas ricas contribuições de textos e elucidações sobre Antropologia e Sociologia, das quais foram muito valiosas em todo este percurso.

Agradeço a presença ilustre do **Prof. Dr. Pedrinho Guareschi**, quem na banca de qualificação me ensinou o valor da cultura para um povo.

À **Profa. Dra. Edna Maria Querido Oliveira Chamon**, uma pessoa que aprendi a admirar pela sua dinâmica e sensibilidade em me escutar, me direcionar no momento em que não via o percurso metodológico, quem muito me ensinou sobre as Representações Sociais, que de nossos encontros salutares, junto com os estudos, transformou minha visão de mundo.

De forma especial, às minhas orientadoras **Profa. Dra. Alexandra Magna Rodrigues** e **Profa. Dra. Marluce Auxiliadora Borges Glaus Leão** pelo empenho e dedicação em todos os momentos; essas são mais que professoras, são mulheres que confiaram no meu trabalho, dentro e fora do Mestrado, que me abriram portas, cada uma com um jeito diferente em agir, mas que me ensinaram a ser mais humana, mais dedicada e principalmente acreditar que o caminho valia a pena. Posso dizer que o caminho se tornou mais suave na companhia delas.

E por fim, mas não menos importante, ao meu antigo, presente e futuro companheiro de vida, **Emílio Luís**, pela sua paciência e compreensão nas minhas ausências. Quem ficava na sala quietinho enquanto eu passava horas no quarto trabalhando. Obrigada pelo seu apoio e amor e, principalmente, pela sua visão positiva da vida.

A todos vocês, meu muito obrigado!

## RESUMO

Esta pesquisa teve por objetivo identificar as Representações Sociais sobre a comida na infância de idosos participantes de um projeto de extensão universitária, verificando sua inter-relação com a culinária regional do Vale do Paraíba Paulista. Trata-se de um estudo qualitativo, descritivo e exploratório. Os sujeitos da pesquisa foram nove idosos nascidos e criados na área urbana da região do Vale do Paraíba Paulista. Para realizar a coleta de dados, utilizou diferentes instrumentos como questionário, oficinas e entrevistas. Participaram da primeira oficina nove idosos, na segunda sete e na última, que correspondeu às entrevistas narrativas, foram oito idosos entrevistados. Os dados foram tratados segundo a análise de conteúdo, com auxílio do programa ALCESTE. Durante a primeira oficina cada participante criou sua identidade gastronômica, utilizada ao longo do estudo. Como resultados, foram identificadas cinco classes de discursos: memórias da infância, dinamicidade dos valores e normas sociais entre passado e presente, saber culinário como patrimônio cultural, comida do cotidiano e doces e histórias. Constatou-se que a identidade gastronômica criada por cada idoso está relacionada diretamente às relações sociais afetivas vivenciadas durante o período da infância, bem como ao tempo atual. A comida estreita as relações sociais e exerce uma função comunicativa. O objeto social desse estudo, a comida na infância, preserva a historicidade da região do Vale do Paraíba Paulista, evidenciando a influência da cultura regional na adoção de hábitos e costumes alimentares. Para o grupo social em questão, o comer representa o afeto presente nas relações sociais da infância, que permanece nos dias atuais. Embora os idosos reconheçam novas características sociais em torno da comida – como, o que, onde e com quem comer, esse novo quadro social ainda não foi suficiente para modificar as representações sociais sobre a comida e sua função na cultura.

**PALAVRAS-CHAVE:** Representações Sociais; Comida; Memória; Idosos.

## **ABSTRACT**

This research has as a target to identify Social Representation of Food and Childhood of elderly people, who participate of University Extension Project, verifying their inter relationship with regional cookery in Vale do Paraiba – SP. Concerns to a quality, description and explore study. The subjects of the research were 9 seniors who born and live in cities of Vale do Paraiba Paulista location. To realize the research was used diferents tools as questions, workshops and interviews. In the first workshop nine seniors parcipate, in the second seven seniors took place and in the last one, which was the interviews were eight interviewed seniors. The basis were considered according to analysis of the content, with auxiliary of ALCESTE program. During the first workshop, each senior created his gastronomic identity, which was used during the study period. As a result we noted five points: childhood memories, dynamic of social values and rules between past and present, recognize cookery as cultural patrimony of everyday food, candies and histories. Was established that the gastronomy identity created for each senior is directly related to love relationship lived in the childhood age, as well as in nowadays. The food brings social relationship and communication function. The target of this social study, the food in the childhood, maintain the Vale do Paraiba Paulista history, giving emphasys to the influence of alimentary culture and habits. For this specific group, Eat means love which was in childhood relationship, and continue to present moment. Although the elderly people recognize social points with food, as where , what and with who to eat, this new social aspect was not enough to modify the social representation about food and its cultural function.

**KEY WORDS:** SOCIAL REPRESENTATION, FOOD. MEMORY. ELDERLY.

## LISTA DE SIGLAS

CAPES	–	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEP/UNITAU	–	Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Taubaté
IBGE		Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
TRS	–	Teoria das Representações Sociais
OMS	–	Organização Mundial da Saúde
U.C.E.s	–	Unidade contexto elementares
U. C. I	–	Unidade de contexto Inicial
UNESCO	–	Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura
FBSSAN	–	Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
IPHAN	–	Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico e Nacional
CTI	–	Companhia Taubaté Industrial

## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1- POPULAÇÃO IDOSA NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ, SEGUNDO SEXO E FAIXA ETÁRIA EM 2010 .....	19
FIGURA 2. MAPA DE LOCALIZAÇÃO DO VALE DO PARAÍBA PAULISTA.....	45
FIGURA 3: MAPA DAS CIDADES DO VALE DO PARAÍBA PAULISTA.....	46
FIGURA 4- TIA ANASTÁCIA E GUILHERME (FILHO DE MONTEIRO LOBATO). ....	54
FIGURA 5- COZINHA DE TIA NASTÁCIA (MUSEU FOLCLÓRICO DE MONTEIRO LOBATO – TAUBATÉ).....	55
FIGURA 6- CAIPIRAS PAULISTAS NO ANO DE 1913 .....	56
FIGURA 7- HOMENS PREPARANDO O PRATO AFOGADO.....	60
FIGURA 8- PREPARO DO AFOGADO.....	61
FIGURA 9- DISTRIBUIÇÃO DO PRATO AFOGADO À POPULAÇÃO DURANTE A FESTA DO DIVINO NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DO PARAÍBA.....	61
FIGURA 10- COMPLEXO INDUSTRIÁRIO C.T.I INÍCIO DO SÉCULO XX.....	67
FIGURA 11- FÁBRICA DE MORINS INÍCIO DO SÉCULO XX.....	68
FIGURA 12- SEQUENCIA DE ATIVIDADES DAS OFICINAS .....	84
FIGURA 13- DISTRIBUIÇÃO EM % DAS CLASSES PELO SOFTWARE ALCESTE® ..	87
FIGURA 14- DISTRIBUIÇÃO EM % DAS CLASSES CONSIDERANDO A PARTE ELIMINADA DO CORPUS DO TEXTO .....	87
FIGURA 15- VALORES EM % DAS U.C.E.S E SUAS CORRELAÇÕES .....	<b>ERRO!</b>
<b>INDICADOR NÃO DEFINIDO.</b>	
FIGURA 16- REGIÃO VALEPARAIBANA E AS RESPECTIVAS CIDADES DE NASCIMENTO DOS IDOSOS .....	105
FIGURA 17- CARACTERIZAÇÃO SINTÉTICA DOS IDOSOS RELACIONADA À IDENTIDADE GASTRONÔMICA, SEXO, CIDADE DE NASCIMENTO, CIDADE ONDE PASSOU A INFÂNCIA E LOCALIDADE, RENDA E ESCOLARIDADE.....	107
FIGURA 18- DESCRIÇÃO DO CONTEXTO DA CLASSE MEMÓRIAS DA INFÂNCIA. ....	<b>ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.</b>
FIGURA 19- CARACTERIZAÇÃO DA NOMEAÇÃO DAS CLASSES .....	110
FIGURA 20- MULHERES NA FEIRA LIVRE MERCADO MUNICIPAL DE TAUBATE .....	117
FIGURA 21-CAIPIRA PAULISTA.....	<b>ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.</b>
FIGURA 22- DESCRIÇÃO DO CONTEXTO DA CLASSE INFÂNCIA: UM OLHAR SOBRE O PASSADO E O PRESENTE .....	131

FIGURA 23- CARACTERIZAÇÃO DA CLASSE - INFÂNCIA: UM OLHAR SOBRE O PASSADO E PRESENTE.....	132
FIGURA 24- DESCRIÇÃO DO CONTEXTO DA CLASSE- SABER: O FAZER DA COZINHA. ....	143
FIGURA 25- CARACTERIZAÇÃO DA CLASSE- FAZER: O SABER DA COZINHA ...	145
FIGURA 26- DESCRIÇÃO DO CONTEXTO DA CLASSE- COMER: O DIA-A-DIA. ....	156
FIGURA 27- CARACTERIZAÇÃO DA CLASSE- COMER: O DIA-A-DIA.....	157
FIGURA 28- COLETA DE IÇAS DURANTE A OFICINA 2 .....	158
FIGURA 29- COLETA DE IÇAS PELOS FUNCIONÁRIOS DA UNIVERSIDADE E DAS IDOSAS.....	158
FIGURA 30- FRUTA BREJAÚVA, EM FEIRA LIVRE NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ, 2016.....	161
FIGURA 31- DESCRIÇÃO DA CLASSE “AMAR: COM AÇÚCAR E AFETO” .....	165
FIGURA 32- CARACTERIZAÇÃO DA CLASSE- AMAR: COM AÇÚCAR E AFETO ..	166

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>15</b>
<b>1.1 PROBLEMA.....</b>	<b>15</b>
<b>1.2 OBJETIVO .....</b>	<b>16</b>
<b>1.3 DELIMITAÇÃO DO ESTUDO .....</b>	<b>16</b>
<b>1.4 RELEVÂNCIAS DO ESTUDO / JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>18</b>
<b>1.5 ORGANIZAÇÃO DO PROJETO.....</b>	<b>21</b>
<b>2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....</b>	<b>22</b>
<b>2.1 ENVELHECIMENTO E MEMÓRIA.....</b>	<b>22</b>
<b>2.2 CULTURA, ALIMENTAÇÃO E COMIDA: UM CONJUNTO DE SIGNIFICADOS .....</b>	<b>30</b>
<b>2.3 GRUPOS SOCIAIS E A IDENTIDADE DA COMIDA.....</b>	<b>35</b>
<b>2.4 COMIDA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL.....</b>	<b>41</b>
<b>2.5 CULTURA E TRADIÇÃO CULINÁRIA DO VALE DO PARAÍBA.....</b>	<b>44</b>
<b>2.6 TEORIA DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS: A GÊNESE.....</b>	<b>59</b>
<b>2.6.1 DEFINIÇÕES E FUNÇÕES DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS.....</b>	<b>60</b>
<b>2.6.2 PROCESSO DE FORMAÇÃO DAS RS: ANCORAGEM E OBJETIVAÇÃO..</b>	<b>64</b>
<b>2.6.3 REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA COMIDA.....</b>	<b>65</b>
<b>3 MÉTODO.....</b>	<b>68</b>
<b>3.1 TIPO DE PESQUISA.....</b>	<b>68</b>
<b>3.2 POPULAÇÃO E AMOSTRA.....</b>	<b>69</b>
<b>3.3 LOCAL.....</b>	<b>69</b>
<b>3.4 INSTRUMENTOS.....</b>	<b>70</b>

<b>3.5 PROCEDIMENTOS DE COLETA DE DADOS.....</b>	<b>71</b>
<b>3.6 PROCEDIMENTOS PARA ANÁLISE DE DADOS.....</b>	<b>73</b>
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>78</b>
<b>4.1 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA E IDENTIDADE GASTRONÔMICA.....</b>	<b>79</b>
<b>4.1.1 DADOS DEMOGRÁFICOS E CULTURAIS.....</b>	<b>93</b>
<b>4.2 MEMÓRIAS DA INFÂNCIA.....</b>	<b>97</b>
<b>4.2.1 ASPECTOS ECONÔMICOS.....</b>	<b>99</b>
<b>4.2.2 O TRABALHO INFANTIL E O ACESSO À ESCOLA.....</b>	<b>109</b>
<b>4.2.3 O TRABALHO DA MULHER.....</b>	<b>114</b>
<b>4.3 INFÂNCIA: UM OLHAR SOBRE O PASSADO E O PRESENTE.....</b>	<b>117</b>
<b>4.3.1 EDUCAÇÃO DAS CRIANÇAS.....</b>	<b>120</b>
<b>4.3.2 RELAÇÕES SOCIAIS.....</b>	<b>122</b>
<b>4.3.3 EVENTOS À MESA.....</b>	<b>123</b>
<b>4.3.4 AUMENTO DO CONSUMO.....</b>	<b>126</b>
<b>4.3.5 A COMIDA COMO AFETO.....</b>	<b>127</b>
<b>4.4 FAZER: SABER CULINÁRIO.....</b>	<b>129</b>
<b>4.5 COMER: O DIA-A-DIA.....</b>	<b>140</b>
<b>4.6 AMAR: COM AÇÚCAR E AFETO.....</b>	<b>148</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>155</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>160</b>
<b>APÊNDICE I - QUESTIONÁRIO CARACTERÍSTICAS PESSOAIS.....</b>	<b>174</b>
<b>APÊNDICE II - ROTEIRO OFICINA I.....</b>	<b>175</b>
<b>APÊNDICE III- ROTEIRO DE ENTREVISTA.....</b>	<b>177</b>
<b>APÊNDICE IV- APRESENTAÇÃO DE IMAGENS PARA SENSIBILIZAÇÃO DA MEMÓRIA.....</b>	<b>178</b>

<b>ANEXO I – PARECER CEP .....</b>	<b>188</b>
<b>ANEXO II- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....</b>	<b>190</b>
<b>ANEXO III- TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM .....</b>	<b>194</b>
<b>ANEXO IV – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....</b>	<b>195</b>
<b>ANEXO V - RECEITA BANANINHA (BISCOITO DE FUBÁ).....</b>	<b>196</b>
<b>ANEXO VI ROSQUINHA DE FUBÁ.....</b>	<b>197</b>
<b>ANEXO VII – PUDIM DE PÃO COM CASCA.....</b>	<b>198</b>
<b>ANEXO VIII - BERINJELA MARSELHESA .....</b>	<b>199</b>
<b>ANEXO IX- MANJAR DE COCO .....</b>	<b>214</b>
<b>ANEXO X- ARROZ COM CARNE SECA .....</b>	<b>215</b>
<b>ANEXO XI – CROQUETE DE BATATA .....</b>	<b>216</b>
<b>ANEXO XII BOLO COM GOIABADA.....</b>	<b>203</b>
<b>ANEXO XIII – BOM BOCADO DE COCO .....</b>	<b>204</b>

## INTRODUÇÃO

*“À medida que envelheço retornam certas preferências infantis.”*

*Rubem Alves*

Este estudo investiga as Representações Sociais por meio de narrativas de idosos sobre a comida na infância. Na visão de Damatta (1987), o alimento quando permeado pela cultura se torna comida, capaz de provocar sensações como afetividade, prazer, lembranças e histórias. A comida pode assumir papel social importante nas relações humanas. A dimensão psicossocial deste tema fundamenta esta pesquisa, assumindo uma simbologia de caráter individual e coletivo.

As experiências alimentares estão presentes nas relações humanas ao longo da história, rompendo fronteiras culturais, sociais, políticas e religiosas. Por meio dela revelam-se costumes e crenças de uma população, demonstram-se estilos de organização do cotidiano, além de sistemas familiares e religiosos (CARNEIRO, 2005).

Os indivíduos vivenciam as sensações e significados relacionados à comida que podem contribuir de forma implícita em sua personalidade, anseios e nas decisões do presente. Assim, a comida assume um caráter mediador e uma relação de interação dele com o ambiente. Esta relação está fundamentada na dinâmica da comunicação e, portanto, a comida é um dos veículos para manifestação destes significados (AMON; MENASCHE, 2008).

A comida também assume um envolvimento peculiar na unificação dos aspectos sociais e culturais. Segundo Maciel e Castro (2013), não há panorama alimentar ausente de ligações culturais; a comida e seus contextos são repletos de símbolos e sentidos.

A comida enquanto elemento sociocultural assume caráter interdisciplinar, especificamente sob a ótica das ciências humanas. Nesse sentido, este estudo se fundamenta nos conceitos da Antropologia, Sociologia, Psicologia Social e Literatura, pretendendo-se buscar suas bases no fazer interdisciplinar. Segundo Yared (2008, p. 161-163) “[...] interdisciplinaridade significa, em sentido geral, relação entre as disciplinas [...] aberta e dinâmica”, no qual o objeto de estudo tece relações sob diferentes olhares da ciência. Para Fazenda (2008, p. 17), construir uma pesquisa nestas bases consta “como atitude de ousadia [...] frente ao conhecimento”. Considera que é necessário o pesquisador assumir uma postura de “interação envolvente, sintetizante e dinâmica, reafirmando a necessidade de uma estrutura dialética, não linear e não hierarquizada” (FAZENDA, 2008, p. 23).

Assim, conceituar interdisciplinaridade torna-se difícil uma vez que sua relevância está nas atitudes do pesquisador sobre um objeto de estudo e no reconhecimento de sua complexidade (TRINDADE, 2008).

Investigar a comida de infância na memória de idosos constituiu-se a questão central deste estudo e o interesse desta autora teve origem nas suas práticas profissionais, desde a graduação no curso de Nutrição. A (con)vivência com o público idoso e a possibilidade de observar o processo de envelhecimento rendeu-lhe ricas experiências no âmbito da Educação e Terapia Nutricional. Proporcionaram o amadurecimento profissional de que a alimentação vai além do seu papel nutricional; as relações entre afetividade, simbolismos e manifestações culturais estão inseridas neste contexto, cuja comida emerge como eixo central.

Esta pesquisa focaliza, então, a questão do comer como um ato social, a partir da memória de idosos sobre a comida nas suas infâncias, ou seja, a comida como uma manifestação cultural e social de uma dada época e espaço geográfico, na região do Vale do Paraíba Paulista. Para esta pesquisadora fundamentar num percurso metodológico a tradição culinária da região foi (re)viver hábitos e costumes inseridos também na sua própria infância. Para construir este estudo, utilizou-se as obras de pesquisadores regionais, entre eles Andrade (1996), Florençano e Abreu (1992), Ortiz (1988) e o autor literário Monteiro Lobato.

Segundo Amon (2014, p. 85), “[...] a voz da comida expressa significados, pode também manifestar sentidos [...]. A comida pode constituir uma forma de contar histórias”, ou seja, dá ênfase ao que se deseja transmitir. Ao trazer à tona as memórias dos sujeitos pesquisados, investigou-se as Representações Sociais sobre a comida na infância, uma vez que essa se faz presente no percurso da vida como parte fundamental da identidade do sujeito.

Na descrição de Alves (2011, p. 59), “*Nasci em Minas, e o meu corpo está cheio de memórias de infância. Entre os prazeres da cozinha mineira estava o frango com quiabo, que se comia com angu e pimenta*”. De forma poética, este autor, ao citar suas memórias de infância, instigou ainda mais a “fome” desta pesquisadora em conhecer as memórias do idoso, o papel da comida na infância e as representações sociais presentes neste contexto, uma vez que esta “teoria [...] valoriza os saberes do senso comum [...]” (AMON, 2014, p. 84).

A partir das reflexões aqui expressadas e do convívio com idosos em um projeto de extensão universitária, verificou-se a relevância em identificar as Representações Sociais sobre a comida na infância de idosos participantes do referido projeto.

## 1.1 Problema

Considerou-se aqui a alimentação como uma importante prática em todos os ciclos da vida constituindo-se uma das mais importantes atividades humanas, não só por questões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades (PROENÇA 2010).

Este pressuposto permitiu problematizar nesta pesquisa a dimensão psicossocial da comida, questionando um grupo de idosos sobre os significados, crenças e valores que atribuíam à comida, a partir de suas memórias da infância. Quais simbolismos permaneceram na memória da infância desses idosos, que lembram a partir das suas próprias histórias com a comida?

## **1.2 Objetivos**

### **1.2.1 Objetivo Geral**

Identificar as Representações Sociais (RS) de idosos sobre a comida na infância e no cotidiano.

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- Caracterizar o perfil sociodemográfico de idosos que viveram sua infância na Região Metropolitana do Vale do Paraíba Paulista;
- Investigar as crenças, valores e simbolismos que idosos atribuem à comida na infância e suas inter-relações com a tradição culinária da região;
- Conhecer as receitas e pratos tradicionais mantidos ao longo da vida desses idosos.

## **1.3 Delimitação do Estudo**

Neste estudo, a comida da infância do idoso assumiu o papel do objeto social a ser investigado com o propósito de identificar as Representações Sociais sobre a comida na infância e no cotidiano. Por se tratar de um público-alvo específico, vale ressaltar a definição da Organização Mundial da Saúde OMS (2005) que caracteriza o idoso como os sujeitos que apresentam idade maior ou igual a 65 anos, para indivíduos residentes em países

desenvolvidos, e idade maior ou igual a 60 anos para aqueles que vivem em países em desenvolvimento, como o caso do Brasil.

Com a definição do público-alvo, o cenário escolhido para o desenvolvimento desta pesquisa foi um programa de extensão universitária, voltado às questões do envelhecimento, realizado nas dependências da Universidade de Taubaté, localizada no Vale do Paraíba Paulista.

As ações deste programa de extensão iniciaram-se no ano de 2001, e seu escopo de atuação envolve a promoção do envelhecimento saudável, inclusão social e a educação para uma sociedade que envelhece, destinando-se ao público de adultos maduros e idosos. Seu projeto pedagógico se fundamenta nos eixos de educação de idosos e de formação para o trabalho nas questões do envelhecimento humano (LEÃO, 2008). Atualmente são atendidos diretamente 230 idosos, que frequentam atividades socioculturais diversas, como cursos de Informática, Línguas (Espanhol e Inglês), Danças Circulares e Pintura em tela. Oferece ainda oficinas de promoção à saúde como: prevenção de quedas, oficina de memória, de alimentação saudável, literatura, alongamento, entre outras. Trabalha com uma agenda semanal de palestras que visam orientações para um processo de envelhecimento saudável, aberta à comunidade em geral.

Estas atividades são oferecidas para o público acima de 50 anos, e são ministradas por profissionais e docentes internos e externos à Universidade, sempre apoiados por alunos de diferentes áreas.

Configura-se também um espaço de ensino e pesquisa, uma vez que é campo de estágio curricular e voluntário, atividades complementares de alunos de graduação e pós-graduação. Além das atividades de educação em saúde, realiza atividades culturais e de participação na defesa pelos direitos dos idosos.

#### **1.4 Relevâncias do Estudo / Justificativa**

Em relação à população idosa, os dados divulgados pelo Instituto Brasileiro Geografia Estatística (IBGE) sobre a população do Município de Taubaté no ano de 2014 indicam 296.431 habitantes, apresentando um aumento de 6,36% em comparação com o ano de 2010, no qual o número de habitantes era de 278.686. A população acima de 60 anos, segundo o

Censo de 2010, correspondia a 31.730 idosos, distribuídos por sexo e faixa etária, segundo a figura 1 abaixo:

<b>Idade</b>	<b>Homens</b>	<b>Mulheres</b>
60 a 64 anos	4.853	5.601
65 a 69 anos	3.387	4.092
70 a 74 anos	2.468	3.096
75 a 79 anos	1.557	2.302
80 a 84 anos	943	1.646
85 a 89 anos	432	803
90 a 94 anos	132	291
95 a 99 anos	31	75
Mais de 100 anos	6	15
<b>TOTAL</b>	<b>13.809</b>	<b>17.921</b>

**Figura 1- População idosa no município de Taubaté, segundo sexo e faixa etária em 2010**  
 Fonte: IBGE, 2014

Em Taubaté, os idosos correspondem a 10,7% da população geral do município, se apresentando como um recorte potencial para a exploração de estudos científicos, uma vez que esses ainda são escassos.

O envelhecimento faz parte do ciclo das interações humanas e conforme Aguiar (2005), compõe o processo do desenvolvimento humano. Esta etapa da vida é permeada por transformações no corpo biológico, interferências no mundo social, assim como nos pensamentos e nas emoções.

Desta forma, identificar os aspectos subjetivos da comida de idosos na época da infância, explorando-os por meio de suas memórias, pode permitir apreender conteúdos simbólicos e culturais.

A memória dos velhos pode ser trabalhada como um mediador entre a nossa geração e as testemunhas do passado. Ela é o intermediário informal da cultura, visto que existem mediadores formalizados constituídos pelas

instituições (a escola, a igreja, o partido político, etc) e que existe transmissão de valores conteúdos de atitudes, enfim os constituintes da cultura (BOSI, 2013, p. 15).

A recuperação da memória na trajetória de vida é de extrema importância nas ciências humanas, pois “cada um desses objetos representa uma experiência vivida” (BOSI, 2003, p. 441). Ao justificar a relevância de explorar a memória de idosos, a autora reitera: “Porque são fontes de onde jorra a essência da cultura, ponto de onde o passado se conserva e o presente se prepara” (BOSI, 2003 p. 18).

Nesta perspectiva, explorar o objeto social deste estudo, a comida na memória de idosos, é um meio de apreender questões culturais como crenças, valores e simbolismos de uma região.

Ao explorar o objeto social comida, Amon (2014, p. 65) ainda acrescenta as “contribuições importantes vindas de muitas disciplinas”. Percebeu-se esta questão na fundamentação teórica deste estudo, pois foi necessário recorrer a distintas áreas da ciência para uma postura interdisciplinar de sua compreensão. É certo que as contribuições da Antropologia, da Sociologia, da Psicologia Social e da Literatura permitem o entendimento da complexidade do ser humano, como fonte de conhecimento inesgotável para a ciência.

Além disso, para Amon (2014), explorar estudos guiados pela Teoria das Representações Sociais possibilita a ampliação da perspectiva do objeto, tendo em vista incluir a dimensão das crenças e dos saberes práticos construídos socialmente. A comida pode ser caracterizada como uma voz que se comunica. Através do “contar histórias” tais experiências alimentares constituem narrativas da memória social de uma comunidade (AMON; MENASCHE, 2008).

A ideia de compartilhar narrativas de vida entrelaçando aos aspectos da comida e da prática culinária de uma região parte também do pressuposto de repassar adiante a herança do sabor, a identidade social de uma época e verificar se tais hábitos permanecem no cotidiano destes idosos. O aporte teórico guiado pela Teoria das Representações Sociais (TRS) pode sustentar tais conhecimentos pelas possibilidades que esta apresenta.

Por intermédio do aporte teórico da representação social, torna-se possível penetrar no cotidiano dos indivíduos, considerando seus valores e identidades culturais, buscando suas verdadeiras raízes e origens, proporcionando o descobrimento de aspectos antigos e novos de sua identidade (ALEXANDRE, 2004 p. 130).

Assim, apreender as Representações Sociais dos sujeitos a respeito da comida e de suas histórias de vida, por meio de narrativas, mostrou-se o fio condutor desta pesquisa. Sabe-se que as RS são construídas socialmente, por meio de grupos de sujeitos, em face de um objeto (neste caso a comida). Em termos de práticas sociais, interessou-nos responder quais elementos são fundamentais na preservação e manutenção das Representações Sociais. Do contrário, coube responder quais elementos mudam as Representações Sociais da comida nos dias atuais ou ao longo do tempo. Portanto, estuda-se RS para compreender as práticas sociais cotidianas, para explicar os comportamentos, as ações, as decisões, as crenças, os valores e as atitudes a respeito de um objeto social. A tomada de posição em relação do objeto que se estuda é importante para que possa compreender as RS e seu papel em manter coesos os membros do grupo.

### **1.5 Organização do Projeto**

Essa dissertação está organizada em 05 seções. A primeira corresponde a Introdução, Problema, Objetivos, Delimitação do Objeto, Relevância e Organização do trabalho.

Na segunda seção, segue a Fundamentação Teórica deste estudo, que abordou os seguintes temas: envelhecimento e memória; cultura, alimentação e comida; aspectos simbólicos da alimentação; comida como patrimônio imaterial; cultura e tradição culinária do Vale do Paraíba e a Teoria das Representações Sociais.

A terceira seção corresponde aos aspectos metodológicos, como a definição do tipo de pesquisa, população e amostra, instrumentos, procedimentos para coleta de dados e análise dos dados.

Na quarta seção encontram-se os resultados e discussões, e por fim as considerações finais deste estudo.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

Nesta seção buscou-se delinear um panorama do processo do envelhecimento e sua inter-relação com a memória sociocultural e afetiva dos sujeitos da pesquisa. Após tais apontamentos, apresenta uma explanação sobre Cultura, Alimentação e Comida, abordando seus aspectos simbólicos e como patrimônio cultural imaterial. Em seguida aborda-se o contexto cultural e a tradição culinária do Vale do Paraíba Paulista. Ao final, consta o referencial teórico da Teoria das Representações Sociais (TRS), que fundamenta o estudo.

### **2.1 ENVELHECIMENTO E MEMÓRIA**

Constata-se que o aumento do número de idosos no Brasil ocorreu em decorrência do aumento da expectativa de vida e da diminuição da natalidade (SANTOS, 2014). Tais alterações demográficas ocorreram nos últimos 50 anos, causando modificações na faixa etária da população (IBGE, 2009). Desde a década de 1950, a sociedade evidenciou esse aumento na expectativa de vida. Como consequência teve o aumento do número de idosos, hoje em torno de 22 milhões, sendo a previsão até o ano de 2025 de mais idosos na pirâmide etária do que crianças (GUÉ, 2013). De acordo com o IBGE (2008), para o ano de 2050 serão 100 crianças de 0 a 14 anos para 172,7 idosos. Silva (2003) acrescenta que o aumento dos recursos como saneamento básico, tecnologias, aumento da urbanização e os avanços da ciência no campo da Medicina contribuíram para o aumento da expectativa de vida. Porém, deve-se ressaltar a insegurança socioeconômica na qual a maioria dos idosos de países em desenvolvimento são expostos, o que pode gerar isolamento social, face à precariedade da sociedade em ações e políticas públicas que minimizem o impacto dos que iniciam a velhice (PAPALÉO NETTO, 2013).

Do ponto de vista conceitual, Papaléo Netto (2013, p. 62-71) aponta o envelhecimento como um processo “e sua consequência natural à velhice”, esclarecendo: “[...] o envelhecimento (processo), a velhice (fase da vida) e o velho ou idoso (resultado final) constituem um conjunto cujos componentes estão intimamente relacionados”. O autor acrescenta que as preocupações com este ciclo da vida são tão antigas quanto a origem da humanidade. Aceitar o conceito do envelhecimento que se caracteriza apenas pela

incapacidade funcional do organismo e maior vulnerabilidade aos processos de doenças seria contentar-se com um postulado ingênuo e superficial (PAPALÉO NETTO, 2013).

Atualmente, muitos são os aspectos em que o sujeito idoso e o processo do envelhecimento são abordados pela ciência. As discussões científicas neste âmbito permeiam áreas que vão desde a concepção biológica até marcos sociais, psicológicos e antropológicos, visões múltiplas do processo do envelhecimento que ampliam as discussões de profissionais geriatras e gerontólogos, entre outros, para considerar todas as facetas da ciência (PAPALÉO NETTO, 2013). Apesar de ter seu marco nas pesquisas no século XX, os estudos sobre Gerontologia iniciaram desde o século XIX (PAPALÉO NETTO, 2013; PONTE, 2002), mas ganharam força a partir do Século XX, embasados em dois aspectos: o interesse da ciência pelo processo do envelhecimento e sobre a demanda de idosos que aumentavam tanto nos países desenvolvidos quanto nos países em desenvolvimento. A Gerontologia é o ramo da ciência que se propõe estudar o processo de envelhecimento e as múltiplas situações que envolvem o idoso, caracterizando esta área da ciência como interdisciplinar (PAPALÉO NETTO, 2013).

Para abordar o processo do envelhecimento, faz-se pertinente lembrar da afirmativa das autoras Brandão e Mercadante (2009, p. 25) de que a formação de um sujeito pressupõe três esferas bio-psico-social, ou seja, múltiplos fatores associados, “[...] genética [...] história, do tempo e no tempo”. Portanto, aborda-se a seguir os vários prismas das ciências em relação ao envelhecimento.

O processo de envelhecimento, de acordo com Zimmerman (2007) pressupõe alterações biológicas correspondentes à herança genética de cada indivíduo, além de sofrer a influência do modo de vida de cada um, isto é, cada geração ou sociedade.

Neri (2007, p. 9) ao abordar o tema envelhecimento, indica ser fundamental “novas interpretações e novos métodos para o seu estudo, os quais contrariam visões lineares e unidimensionais sobre o significado do tempo e das mudanças evolutivas”, ressaltando que a visão interdisciplinar amplia as discussões sobre as questões do envelhecimento.

Para Jeckel Neto e Cunha (2006, p. 13), a visão biológica sobre o processo de envelhecimento não possui um conceito fechado; descrever tais mudanças morfofuncionais ao longo da vida que ocorrem logo após a maturação sexual e que de forma contínua comprometem certas capacidades em resposta ao ambiente. De forma simplificada, trata-se “do que acontece com um organismo com o passar do tempo”.

A perspectiva sociológica parte da compreensão de que o processo de envelhecimento se associa a fenômenos da historicidade, fatos econômicos, etnográficos, culturais e sociais

(SIQUEIRA, 2008). Este autor afirma que este processo não ocorre da mesma maneira e em toda parte: a diversidade de locais, condições socioeconômicas e culturais influenciam no modo heterogêneo do envelhecimento. Outros fatores, como as políticas públicas e as iniciativas não governamentais voltadas ao lazer, educação, medicina preventiva, voltadas ao idoso, têm um impacto positivo na qualidade de vida destes indivíduos (SIQUEIRA, 2008).

Segundo Gusmão (2008), a visão antropológica sobre o processo do envelhecimento é baseada nas experiências individuais ou coletivas. Ao perceber e refletir sobre seus acontecimentos de vida, o idoso constrói a dimensão identitária e histórica, transformando o percurso da vida em experiências. Para Barros (2007), este valor atribuído pelo homem e sua experiência de vida é, portanto, cultura. Esta perspectiva corrobora, assim, com a importância dos saberes interdisciplinares nas questões que envolvem o envelhecimento, pois a integração de disciplinas que abordam esta temática permite um panorama deste fenômeno para além da visão biológica da realidade da velhice (PAPALÉO NETTO, 2013).

Para Debert (2007), em relação aos eufemismos usados na cultura com referência ao envelhecimento, como a expressão terceira idade, corresponde à continuidade do tempo vivido da vida adulta, a velhice. Nesse movimento, a velhice é caracterizada pelas perdas físicas e a ausência de papéis sociais (DEBERT, 2000).

Do ponto de vista histórico, a velhice pode ser demarcada como um problema social no qual foram identificados grupos de pessoas que não podiam mais sustentar-se financeiramente (PEIXOTO, 2007). Esta visão é caracterizada pela reduzida ação de força ao trabalho em relação a sua capacidade fisiológica que origina a marginalização desta faixa etária denegrindo-a pela perda da sua condição social (PAPALÉO NETTO, 2013). Este quadro, inicialmente mais explorado pelos franceses no século XIX, apontavam algumas conotações de terminologia associadas aos status sociais; os *velhos* ou *velhotes* eram pessoas que não detinham status sociais, enquanto os que possuíam eram chamados de idosos (PEIXOTO, 2007).

Nesta direção, Peixoto (2007) lembra que a velhice como perda da força de trabalho da população com mais de 60 anos fazia com que vivessem sob a condição de dependentes de seus filhos ou de instituições públicas, confirmando a exclusão social aos indivíduos desta faixa etária. No Brasil, documentos oficiais antes da década de 1960 indicam um cenário muito semelhante ao da França, no qual os indivíduos acima de 60 anos eram referidos como “velhos” e somente no final da mesma década aparece a utilização da palavra “idoso” nesses documentos (PEIXOTO, 2007).

A evolução desta perspectiva pode ser observada com a criação do Estatuto do Idoso, aprovado pelo Congresso Nacional, sob a Lei 10.741, em 01 de outubro de 2004, deflagrando o desenvolvimento das pesquisas em Gerontologia. Esse se deve a questões como: o número crescente de idosos no Brasil; os desafios dos múltiplos problemas gerados pela velhice, possibilitando o avanço das pesquisas nesta área que proporcionam possíveis respostas a estes problemas da Sociedade e assim, disseminam tais conhecimentos sobre a velhice (PAPALÉO NETTO, 2013).

Tudo isso, como afirma Debert (2000, p. 148) facilita rever a imagem da velhice, ainda associada às perdas biológicas e sociais.

A tendência contemporânea é rever os estereótipos associados ao envelhecimento. A ideia de um processo de perdas tem sido substituída pela consideração de que os estágios mais avançados da vida podem ser momentos propícios para novas conquistas, guiadas pela busca do prazer e da satisfação pessoal. As experiências vividas e os saberes acumulados são ganhos que oferecem oportunidades de explorar novas identidades, realizar novos projetos abandonados em outras etapas, estabelecer relações mais profícuas com o mundo dos mais jovens e dos mais velhos.

Nesse sentido, programas socioeducativos voltados aos idosos como universidades para a “terceira idade”, ou grupos de convivência, têm sido encorajados como uma forma de expressão e de ocupar um espaço antes destinado apenas aos jovens (DEBERT, 2000).

Neste quadro social, a velhice começa a ganhar uma nova imagem não apenas caracterizada pelas perdas, mas com um idoso ativo. Esta direção pode ter corroborado o fato de a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2005) ter substituído o termo “envelhecimento saudável” por “envelhecimento ativo”, considerando que o “envelhecimento ativo é o processo de otimização das oportunidades de saúde, participação e segurança, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida à medida que as pessoas ficam mais velhas” (OMS, 2005, p.13).

Ao diferenciar conceitualmente o envelhecimento comum do envelhecimento bem sucedido, Papaléo Netto (2013) fundamenta-se em Rowe e Khan (1987) ao propor que o declínio das funções orgânicas pode ocorrer de maneiras distintas entre os indivíduos. Assim, com maior ou menor grau de severidade em relação às perdas de funções fisiológicas em idosos da mesma idade, justificando-se a diferenciação nos termos citados. O envelhecimento usual ou comum está intimamente ligado a fatores extrínsecos (alimentação, falta de atividade física, motivos psicossociais) que podem acentuar os efeitos do tempo no corpo físico; no

envelhecimento saudável, estes fatores extrínsecos estariam ausentes, configurando-se como pequena importância quanto a sua ação ao decorrer dos anos (PAPALÉO NETTO, 2013).

Já o envelhecimento ativo é reflexo de uma participação efetiva referente às questões socioeconômicas, espirituais e culturais, não se resumindo apenas à capacidade física ativa ou por exercer funções de trabalho, mas possibilitar que os indivíduos percebam o potencial bem estar social e mental (SCANDOLARA, 2013).

Por sua vez, as autoras Teixeira e Neri (2008), ao debaterem o significado de envelhecimento bem sucedido, consideram que a questão está além dos aspectos biológicos do corpo; estão intimamente ligadas as particularidades do indivíduo quanto aos aspectos psicológicos, sociais e ambientais, não sendo a longevidade seu único fator. Para as autoras, envelhecer bem está relacionado ao bem-estar subjetivo, sendo este o fator principal a ser considerado (TEIXEIRA; NERI 2008).

Além disso, pode-se ainda pensar no processo do envelhecimento do ponto de vista filosófico, que envolve considerar o homem como “[...] um-ser-inserido-no-tempo, que se constrói ou mesmo se des-constrói” (OLIVEIRA, 2013, p. 119).

A filosofia é, antes de tudo, [...] vivência. Uma vivência que se inicia pela admiração, pela contemplação da realidade da vida. É aquela perplexidade diante da vida que nos toma, para o bem ou para o mal, para a satisfação ou para a angústia, no decorrer de nossa trajetória. Nós vivemos no tempo e é no tempo que, caminhando, constituímos nosso ciclo vital. É no tempo que nós experimentamos a intrincada relação com o nosso presente, o nosso passado, o nosso futuro. É no tempo que nos confrontamos com nossos problemas mais fundos; o que faz de cada um de nós permanentes e sempre insatisfeitos indagadores, permanentes questionadores, continuamente à procura do sentido da vida; do sentido de nós mesmos, do sentido do próprio tempo que simultaneamente nos constrói e nos consome, do sentido da sabedoria – [...] (OLIVEIRA, 2013, p. 119).

Ao comentar sobre o tempo, este autor refere ser uma dimensão de espaço que contempla presente, passado e futuro, entrelaçando experiências (OLIVEIRA, 2013). São estas vivências entre as dimensões do tempo que nos interessa neste estudo. Chauí (2000, p. 125) ao abordar esta mesma temática faz uma inter-relação memória e passado.

A memória é uma evocação do passado. É a capacidade humana para reter e guardar o tempo que se foi, salvando-o da perda total. A lembrança conserva aquilo que se foi e não retornará jamais. É a nossa primeira e mais fundamental experiência do tempo [...].

Para exemplificar a questão, esta autora recorre a dois grandes autores, o filósofo Santo Agostinho<sup>1</sup> e o escritor francês Marcel Proust<sup>2</sup>; além de Santo Agostinho (430 d.c.) que ilustra em sua obra *Confissões* o que segue.

Chego aos campos e vastos palácios da memória, onde estão tesouros de inumeráveis imagens trazidas por percepções de toda espécie... Ali repousa tudo o que a ela foi entregue, que o esquecimento ainda não absorveu nem sepultou... Aí estão presentes o céu, a terra e o mar, com todos os pormenores que neles pude perceber pelos sentidos, exceto os que esqueci. **É lá que me encontro a mim mesmo**, e recordo que das ações que fiz, o seu tempo e lugar, até os sentimentos que me dominavam ao praticá-las. É lá que estão também todos os conhecimentos que recordo, aprendidos pela experiência própria ou pela crença no testemunho de outrem. (AGOSTINHO, 430 d.c., apud CHAUI, 2000, p. 125).

Chauí (2000, p. 127) esclarece que a metáfora de Santo Agostinho, palácios da memória, se refere à “criação da memória como um palácio com lugares nos quais guardamos imagens e palavras e passeando por ele [...] recordamos as coisas, as pessoas, os fatos [...]”.

De acordo com Chauí (2000, p. 125), Proust considera que “memória é a garantia de nossa própria identidade, podermos dizer “eu” reunindo tudo o que fomos e fizemos a tudo que somos e fazemos”, ou seja, considera os indivíduos em todos os tempos, passado, presente e futuro. A visão de Proust sobre a memória amplia-se em sua obra “*Em busca do tempo perdido*”, quando o autor demonstra a memória gustativa.

Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou meu paladar, estremecei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, [...]. Senti que estava ligada ao gosto do chá e do bolo, [...] De onde vinha? Que significava? Onde apreendê-la? [...] E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era do pedaço de madalena que nos domingos de manhã em Combray [...] minha tia Léonie me oferecia depois de ter mergulhado em seu chá da Índia ou de tília [...]. [...] sua imagem deixara aqueles dias de Combray para se ligar a outros mais recentes; talvez porque, daquelas lembranças abandonadas por tanto tempo fora da memória [...] porém mais vivos, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o odor e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em sua gotícula impalpável, o edifício imenso da recordação (PROUST, 2012, p. 71-74).

<sup>1</sup> Santo Agostinho, filósofo e teólogo ano 430 d. c., autor do livro *Confissões*, exerceu grande influência no Cristianismo e filosofia ocidental.

<sup>2</sup> Marcel Proust autor da obra *Em Busca do Tempo Perdido* publicado entre 1913 e 1927 em sete livros que remete sobre sua memória de infância ao comer o bolo de madalena com chá de tília.

Segundo Corção (2010), o sentido do gosto despertara em Proust vivências passadas, alojadas num tempo da memória que foram acionadas pelo sentido do presente ao saborear novamente o bolo de madalena com o chá de tília. O estímulo sensorial evocou o passado transcendendo o tempo. Proust recorreu as suas experiências vividas para compreender um sentido do presente, mostrando a estreita relação entre passado e presente.

Considera-se também que a temporalidade é outro fator que pode exercer influência na memória. Amon e Menasche (2008, p. 17-18), ao abordarem a memória social da comida em receitas antigas, observaram a presença deste fator, julgando que a contemporaneidade mistura-se ao passado, como demonstram as autoras:

*Aroz kon domat:*

Arroz

1 colher de sobremesa de massa ou extrato de tomate Elefante®

óleo

sal

água quente.

Ao analisar esta antiga receita de uma família judia, as autoras observaram que um dos ingredientes não pertencia à mesma época. O extrato de tomate Elefante® correspondia a um ingrediente atual, confirmando assim a reconfiguração da organização social da memória (AMON; MENASCHE 2008).

Em relação ao conteúdo da memória, Fernandes e Loureiro (2009, p. 53) afirmam que essa é capaz de “fixar, reter, evocar e reconhecer impressões ou fatos passados”. Porém, Chauí (2000) problematiza esta perspectiva, a memória exercendo apenas a função de registro, uma vez que esta pode ser seletiva.

[...] selecionamos e escolhemos o que lembramos e que a lembrança tem, como a percepção, aspectos afetivos, sentimentais, valorativos (há lembranças alegres e tristes, há saudade, há arrependimento e remorso). [...] também não se poderia explicar o esquecimento, pois se tudo está espontânea e automaticamente registrado e gravado em nosso cérebro, não poderíamos esquecer coisa alguma, nem poderíamos ter dificuldade para lembrar certas coisas e facilidade para recordar outras. (CHAUÍ, 2002, p. 128).

Na mesma direção, o autor Pollack (1992, p. 4) pondera:

[...] “a memória é seletiva”. Nem tudo fica gravado. Nem tudo fica registrado. A memória é, em parte, herdada, não se refere apenas à vida física da pessoa. A memória também sofre flutuações que são função do

momento em que ela é articulada, em que ela está sendo expressa. As preocupações do momento constituem um elemento de estruturação da memória. Isso é verdade também em relação à memória coletiva, ainda que esta seja bem mais organizada.

A seletividade da memória que Chauí (2000) discute está relacionada a dois componentes formadores das lembranças, o que explicaria a questão da seletividade em sua formação. O primeiro corresponde ao componente objetivo composto por atividades fisiológicas, químicas e memorização por repetições. No que tange ao componente subjetivo, esse se liga ao aspecto afetivo, fatos ou coisas que impressionaram, algo marcante pelo prazer ou pela dor, que possua um significado. Deste modo, memórias vêm à tona, mediante um sentido/significado ao indivíduo (CHAUÍ, 2000). Assim, Chauí (2000) e Pollack (1992) convergem sobre esta questão da seletividade da memória.

Outro ponto de vista discutido sobre a memória é a função social, por meio da sua expressão cultural (FERNANDES; LOUREIRO, 2009). Para Pollack (1992, p.4) a memória possui uma organização em função do contexto pessoal e social do momento; argumenta que “a memória é um fenômeno construído”, tanto individual ou coletivo, consciente ou inconsciente.

Na perspectiva de Custódio (2012, p. 4), “além de fenômeno individual e psicológico, a memória é principalmente um fenômeno social, uma construção derivada das relações sociais estabelecidas pelos atores sociais, o que transcende o aspecto individual”.

Segundo Bosi (2003), o conteúdo da memória de idosos é um rico material para conferir fatos sociais históricos de um determinado grupo. Desta forma, trabalhar com a memória do idoso possibilita para a ciência compreender problemas sociais atuais (FERNANDES; LOUREIRO, 2009). Para o idoso permite (re)significar sua experiência de vida e aumentar o sentido de pertencimento à sociedade (BRANDÃO; MERCADANTE, 2009).

Ao aprofundar sobre o componente afetivo na memória, deve-se ressaltar que afetos ou desafetos também são responsáveis por desencadear lembranças. Leão (2005), ao apoiar-se nos dizeres do psicanalista Freud, afirma que certas lembranças podem ser descartadas quando o sentimento associado desagrada o indivíduo. Uma vez que a memória reflete o contexto cultural sob a perspectiva do olhar do próprio indivíduo no qual a afetividade pode

ser considerada como fator importante para evocar ou não lembranças. Bosi (2003, p. 182-183) demonstra a afetividade presente nas lembranças de idosos<sup>3</sup> em relação à comida.

O pão era uma vez por semana. Eu pegava um saco e ia [...] comprar pão, que era pra durar uma semana inteirinha. [...] eu não comia feijão, não gostava disso, não gostava daquilo... Mas eu via que a d. Délia fazia uma sopa gostosa, eu não sabia o que era. E perguntei: “O que é isso?” “Feijão com serralha”. E era uma delícia! Eu comia todo dia [...].

A citação acima aponta para a comida presente na memória das práticas do cotidiano, permeada pela afetividade, demonstrando hábitos e costumes de uma época.

Conclui-se nessa sessão que, no Brasil, estudar a questão do envelhecimento é um fato recente. A velhice (fase da vida) nas “sociedades ditas tradicionais” sempre foi considerada importante pela tradição por transmitir os valores, as crenças e o ensino aos mais jovens. Culturalmente, trata-se de uma faixa etária a ser respeitada. Entretanto, a idade biológica para ser caracterizado idoso foi mudando ao longo do tempo pela longevidade dos sujeitos. Se culturalmente os idosos eram importantes, ainda hoje, economicamente, os idosos têm perdas salariais reais, o que impacta no seu status social, como afirma Papaléo Netto (2013), por formarem um grupo social politicamente ainda muito frágil. Trata-se de uma faixa etária cujos custos com saúde aumentam muito. Atualmente as políticas públicas desenvolvidas (ainda que insuficientes) tendem à valorização do idoso. Tratam de valorizar sua inserção social nas várias esferas da sociedade, tais como: saúde, educação, lazer, inserção no mercado de trabalho, entre outros.

No que diz respeito aos idosos desta pesquisa, o que nos interessou foi apreender as RS da comida na infância e no cotidiano deles, bem como sua relação com o a cultura regional. Este conjunto de memórias conduz a identificar as RS da comida de ontem e hoje. No texto a seguir, tratar-se-á da cultura, alimentação e comida.

## **2.2 CULTURA, ALIMENTAÇÃO E COMIDA: UM CONJUNTO DE SIGNIFICADOS**

*“[...] alimentação faz parte da cultura de base de todos.”  
(Flandrin; Montanari, 1998)*

---

<sup>3</sup> Memórias sobre a vida do Sr. Abel, nascido e criado na cidade de São Paulo na primeira década do século XX; o dia a dia da comida, recebe a conotação do sentimento de afetividade.

Este capítulo discorre sobre a dimensão cultural no campo da alimentação. Explora o conceito de cultura, alimentação e comida e sua inter-relação como expressão simbólica, os grupos de pertencimento e a identidade social, enquanto patrimônio material e imaterial da cultura.

O percurso teórico sobre cultura adotado neste estudo sustenta-se a partir dos pressupostos de Geertz (2008, p. 8), que considera a cultura como a expressão de sistemas simbólicos. Para o autor, o “comportamento humano é visto como uma ação simbólica – uma ação que significa” e que estes significados são relacionais, ou seja, só constroem um sentido se estiverem interligados ao ambiente, a objetos e ao comportamento humano, formando uma teia de significados.

Geertz (2008, p. 10) considera que a cultura possui estruturas psicológicas e que essas guiam o comportamento humano a fim de que os indivíduos sejam aceitos em seu grupo social. Nesse propósito, “a cultura consiste em estruturas de significados socialmente estabelecidos”, que permitem compreender as expressões das particularidades de um povo, considerando a diversidade cultural.

A importância de um fato ou ação não está num objeto em si, mas na atribuição de seu sistema simbólico orientado pelos fatos. Desse modo, a cultura pode ser considerada como um preceito que através de uma ação social constrói a leitura do mundo onde o indivíduo se inscreve. Esse autor enfatiza a variedade entre os indivíduos, de crenças e valores enquanto significados atribuídos. Na medida em que sofrem as ações da cultura, essas são mecanismos determinantes no controle de seus comportamentos. Esta questão envolve o pressuposto de que o pensamento humano é socialmente construído e sistematizado em símbolos carregados de significados. Portanto, a cultura é essencial ao homem por também determinar seu comportamento (GEERTZ, 2008).

Na perspectiva do antropólogo Sahlins (2003, p. 63), a cultura recebe “formulações específicas com propriedades de um sistema simbólico de uma autonomia fundamental”. Para Schwarcz (2005), a visão de Sahlins (1986) é conceber a cultura como uma ordem estrutural de significação, não esquecendo que seus preceitos sofrem modificações diante da história e que os indivíduos agem de acordo com o contexto de sua própria cultura. A dinamicidade cultural fundamenta-se na transformação que exprime constantes mudanças, permeado pela estrutura histórica (SCHWARCZ, 2005).

Desta maneira, o homem confere significado a uma experiência, construindo um novo mundo.

Um homem difere [...] de todos os outros seres vivos por ser capaz de um comportamento simbólico. Com palavras, o homem cria um novo mundo, um mundo de ideias e filosofias. [...] sente que a qualidade essencial de sua existência consiste em ocupar esse mundo de símbolos e ideias – ou, como as vezes ele o chama, o mundo da mente ou do espírito. Esse mundo de ideias dá provas de uma continuidade e de uma permanência que o mundo externo dos sentidos jamais poderá ter. Ele não é feito apenas do presente, mas de um passado e também de um futuro. Temporalmente, não constitui uma sucessão de episódios desconexos, e sim um *continuum* que se estende ao infinito em ambas as direções, da eternidade à eternidade (WHITE, 1942, p. 372 apud SAHINS, 2003).

Ao articular a cultura com a alimentação, cabe ressaltar que foi a partir do século XX, nas décadas de 1960 e 1970 que os estudos sobre a alimentação começaram a ganhar destaque (FLANDRIN; MONTANARI, 2008). Sob o prisma das ciências biológicas, o prestígio da área da Nutrição emergiu na investigação dos nutrientes contidos nos alimentos, assim como as ciências humanas (antropólogos e sociólogos) intensificaram seus estudos sobre a “significação simbólica dos alimentos, as proibições [...] os hábitos alimentares, o comportamento à mesa [...] as relações que a alimentação mantém em cada sociedade [...], a cultura e as estruturas sociais<sup>4</sup>” (FLANDRIN; MONTANARI, 2008, p. 21).

Canesqui e Garcia (2005), ao discutirem o papel da alimentação no contexto social, afirmam que a forma de como se alimentar, o que ingerir além do modo de preparar o alimento, está intrinsecamente ligado aos processos de sociabilidade, resultado do conteúdo cultural. Além de outros fatores que estão inseridos na sociedade, como por exemplo questões sobre o nutritivo versus o estético, o hedonismo versus saúde, ou seja, cultura e sociedade se influenciam e são influenciadas sobre o que se alimentam (CANESQUI; GARCIA, p. 10). Montanari (2008, p. 71) corrobora essa questão ao declarar que valores do sistema alimentar são resultados de processos culturais. “A cozinha é o símbolo da civilização e da cultura”. Assim, verifica-se a importância da alimentação no contexto social, sob a qual está sujeita às influências, mas que também influencia, expressando uma inter-relação sobre os aspectos culturais de uma sociedade.

Ao aprofundar esta perspectiva, Santos (2008, p.11-12) refere-se ao alimento como um protagonista que pode exprimir a cultura em manifestações sociais e que este movimento não está ausente de sentidos e/ou significados, na medida em que:

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos,

---

<sup>4</sup> Este modelo de análise foi tomado por C. Levi Strauss: Mitologias do cru e cozido, em 1964. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época.

A partir desses sentidos/significados atribuídos ao alimento que Damatta (1987) demonstra a diferença entre alimento e comida. Para o autor, “substância nutritiva é alimento, mas [...] nem todo alimento é comida”, faz uma diferenciação entre estes objetos sociais, além de considerar que “o alimento e a comida formam um par semântico” (DAMATTA, 1987, p. 22). A autora Menasche (2007), reverenciando o apontamento desse autor, acrescenta que a comida pode ser entendida como o alimento transformado pela cultura. Esta autora remete ao exemplo do consumo de carne de vaca em nossa sociedade. Para o contexto brasileiro, tal prática é tratada com normalidade. Entretanto, na cultura indiana, a prática de comer carne de vaca é considerada inapropriada devido aos valores culturais do país, que considera a vaca um animal sagrado. Portanto, os valores atribuídos à prática alimentar podem variar de acordo com a cultura de cada região (MENASCHE, 2007).

O contexto da comida é estudado por diversos autores que defendem a transformação do alimento/nutriente quando permeado pela cultura. Maciel (2004) corrobora esta afirmativa de que a comida pode ser interpretada como o alimento que traz em si as dimensões de uma determinada cultura, destacando suas particularidades quanto ao que é comestível, em qual ocasião e em companhia de quais pessoas.

Da mesma forma, Braga (2004) afirma que é possível dizer que os hábitos alimentares estão inseridos em um sistema de significados, que nenhum alimento é ausente de associações culturais que a própria sociedade lhe atribui.

Montanari (2008, p. 157) vai além e define a comida como uma “realidade deliciosamente cultural”, não apenas em seu aspecto nutricional, mas a forma de apropriar-se do conjunto de fatores que a circundam.

Verifica-se, portanto, a relação da alimentação com a cultura, que expressa a comida, cujo sentido simbólico carrega. Segundo Woortman (2006, p. 23), “em qualquer sociedade, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico – ela fala de algo mais que nutrientes”.

Essa carga simbólica da comida remete a uma construção social, como descreve o livro *Alimentos Regionais* (2015), publicado pelo Ministério da Saúde.

Enquanto uma construção social, o *habitus* (aqui nomeado como hábito) alimentar envolve a linguagem e seus aspectos subjetivos, [...] sobre o que

come e as proibições do comer. Assim, contexto e linguagem se relacionam para expressar o comer enquanto uma condição do cotidiano juntamente com outros objetos do mundo da vida cotidiana, com rotineiras atividades que produzem sentidos irrefutáveis a sobrevivência. A cultura alimentar é repleta de símbolos, expressões sociais que desvendam prazeres e ritos, como uma matéria que requer compreensão sobre seus significados dados pela experiência do sujeito (BRASIL, 2015, p. 441).

Esta citação vai ao encontro do conceito de cultura de Geertz (2008), no qual o pressuposto da cultura refere-se a um conjunto de situações e objetos relacionais. Assim, pensar na comida de forma isolada, apenas como uma forma de expressão cultural, é minimizar seu sentido. Faz-se necessário então levar em consideração o que está em seu entorno para apreender seu simbolismo, como a construção social do gosto, as relações sociais nas quais os indivíduos estão inseridos, o ambiente em que se passa, enfim, a construção social de uma teia de significados.

Outros autores, como Maciel e Castro (2013), também discutem sobre a simbologia da comida, afirmando que nenhum panorama alimentar está ausente de ligações culturais; a comida e seus contextos são repletos de símbolos e sentidos. Para Montanari (2008) a perspectiva de que a comida possui uma carga simbólica fortalece práticas diárias essenciais ao cotidiano. Observa que muito pode ser dito à mesa, desde a organização das relações entre as pessoas que estão ao redor às particularidades de classes sociais distintas.

Polain e Proença (2003, p. 370) lembram que “os símbolos são conjuntos de significações estruturadas e organizadas em sistemas de representações”. Na mesma direção, o sociólogo Claude Fischler alega que indivíduo é aquilo que ele come, revelando a importância do valor simbólico da comida com seus pares, o que se traduz em uma infinidade de representações no ato de comer (GOLDENBERG, 2011).

A despeito destes diversos autores reiterarem a importância da carga simbólica da comida, é pertinente relacionar isso ao que está em torno dela, ou seja, sobre a questão do gosto enquanto uma construção social.

Discute-se no campo da comida que a formação do gosto também pode ser realizada por meio de uma construção social (BRAGA, 2004). A sensação do gosto não se limita apenas a boca, mas aos aspectos cognitivos que influenciam a percepção do sujeito (GARCIA; CASTRO, 2011).

A construção social do gosto sustenta-se na teoria do sociólogo Bourdieu, conforme citado por Maciel e Castro (2013, p. 324): “O gosto cultural e os estilos de vida remetem às maneiras de se relacionar com as práticas dos sujeitos e estão profundamente marcadas pelas

trajetórias sociais e experiências que cada grupo ou segmento social tem vivido”. As experiências culturais peculiares de um indivíduo interferem em como ele compreende e classifica as variedades destas sensações que se expressam pelo sabor doce, salgado, amargo (BRAGA, 2004).

A relação entre o gosto e a questão social pode ser uma forma de hierarquizar não só classes de alimentos, como o que é comestível ou não, mas também demonstrar as distintas classes sociais dos indivíduos (BRAGA, 2004; AMON, 2014).

Para ilustrar a construção social do gosto, apresenta-se de forma breve a história do Molho de Tomate e Molho de Champanhe (AMON, 2014)<sup>5</sup>. Essa autora, em sua pesquisa sobre comida num bistrô, observava a cozinheira que preparava um molho de champanhe como acompanhamento de um prato elaborado (filé de salmão com crosta de parmesão). Como de praxe numa cozinha, o cozinheiro sempre experimenta seus pratos ajustando sabores, porém nesta ocasião a cozinheira solicitou para a pesquisadora que experimentasse este molho, alegando que não o apreciava. Ao estranhar a atitude dessa, Amon (2014) argumentou o motivo pelo qual ela não queria experimentar o molho de champanhe, a resposta foi: “não gosto desse molho de rico, gosto de molho de pobre, feito com tomates e cebolas”. Este conto demonstra a construção social do gosto evidenciando a distinção das classes sociais, uma vez que a cozinheira se identificava com o molho de pobre, feito com tomates e cebolas, que representava sua classe social (AMON, 2014).

Montanari (2008) defende que o gosto se relaciona a questões culturais pela forma de como se aprende e de como são transmitidos. Quando a comida possui determinada simbologia, os valores a ela atribuídos pelo indivíduo possui um gosto, bom ou ruim, ou seja, está associado as suas práticas sociais. Além de fatores econômicos, também é atribuído à construção social do gosto as situações políticas, além da ação do tempo, intrinsicamente ligado aos hábitos históricos de um povo (CANESQUI; GARCIA, 2005). Outros atributos podem influenciar a escolha do comer como as questões sensoriais do paladar configuradas pela aparência, forma e sabor que afetam a aceitabilidade do indivíduo (BRAGA, 2004).

O comer e suas simbologias não estão desvinculados do sujeito que come, de sua classe social, seus costumes e suas crenças. O sagrado e o profano acompanham este ato, assim como a ausência do comer, o jejum, comum a muitos povos como senso de pertença, buscando a salvação. A fartura em muitos povos significa poder econômico, abundância; assim como o ato de se abster significa salvação para outros povos. Desse modo, o ato de

---

<sup>5</sup> Para detalhes desta História da realidade: Molho de tomate e molho de champanhe, ver Amon (2014, p. 105).

comer não é somente a busca da sobrevivência biológica. Ele vai além, possui diferentes simbologias; se associa a religiosidade, a sociabilidade, ao prazer, e todos estes elementos não são isentos dos aspectos culturais de um povo, isto é, valores, crenças e atitudes, entre outros artefatos.

É necessário ainda destacar outra questão em torno da comida: as relações sociais. Para aprofundar neste tema, faz-se necessário apreender primeiramente sobre os grupos sociais e como a comida entrelaça os indivíduos, como exposto no próximo tópico.

### **2.3 GRUPOS SOCIAIS E A IDENTIDADE DA COMIDA**

Do ponto de vista da Psicologia Social, grupos sociais vão além da definição de um aglomerado de pessoas, que para Alexandre (2002, p. 211) trata-se de um “[...] conjunto de pessoas num processo de relação mútua e organizado com o propósito de atingir um objetivo imediato ou mais a longo prazo”.

Segundo Michener, DeLamater e Myers (2005, p. 394) são definidos como: “[...] sistemas organizados nos quais as relações entre os indivíduos são estruturadas e padronizadas”. Esses autores ao conceituar grupos sociais afirmam que não são todas as unidades sociais que podem ser consideradas como um grupo. Para um aglomerado de pessoas receberem esta classificação deve-se apresentar as seguintes características: afiliação, interação entre os integrantes, objetivos compartilhados pelos integrantes e normas mantidas pelo grupo. Discutindo brevemente cada ponto, relatam que afiliação refere-se aos integrantes do grupo, no qual o sujeito deve sentir-se inserido, assim como seus colegas também o sentem. A interação entre os integrantes diz respeito aos relacionamentos entre os indivíduos do grupo, que se comunicam e se influenciam mutuamente (MICHENER; DELAMATER; MYERS, 2005). Os objetivos compartilhados pelos integrantes devem estar pareados de forma que todos os alcancem tanto os objetivos quanto as normas, as expectativas e as regras do grupo que determinam comportamentos formatando um padrão de ação (MICHENER; DELAMATER; MYERS, 2005).

De um modo geral, para esses autores, grupos são caracterizados por pessoas que se assemelham em termos de características em comum e podem ser denominados como unidades sociais ou grupos sociais. Segundo Michener, DeLamater e Myers (2005, p. 421), “um grupo é uma unidade social que consiste de duas ou mais pessoas e que possui certos atributos que o define [...]”.

A partir desta breve descrição de grupos, destaca-se que são nestas unidades sociais que os indivíduos se relacionam, que promovem o que Dubar (2005, p. 14) classifica como processos de socialização:

[...] a socialização pode ser definida como um processo descontínuo de construção individual e coletiva e de condutas sociais que inclui três aspectos complementares: - o aspecto cognitivo, que representa a estrutura da conduta e se traduz em **regras**; - o aspecto afetivo, que representa a energética da conduta e se exprime em **valores**; - o aspecto expressivo [...], que representa os significantes da conduta e se simboliza por **signos** (grifos do autor).

Desse modo, ao articular a comida a um processo sociológico, Carneiro (2005, p. 137) assinala: “a comida não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois nas formas coletivas de se obter a comida a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos [...]”. Para o mesmo autor a comida é o exemplo mais antigo de um processo de socialização.

Na perspectiva de Mintz (2001, p. 31), o homem apreende e participa destes processos de socialização desde seu nascimento.

Nossas atitudes em relação a comida são normalmente aprendidas cedo [...], e são, em geral, vinculadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Devemos comer todos os dias, toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial embora rotineira. O comportamento relativo a comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. [...]. 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 [...].

Sob o prisma da sociologia, a comida possui um papel importante e interlocutor entre os atores sociais. Além de suas práticas serem aprendidas desde cedo, como afirma Mintz (2001), o sociólogo Poulain (2004, p. 178) ainda acrescenta:

A refeição familiar, com seu sistema normativo muito preciso, [...] aparece como uma instituição central da sociedade. É através dela que as crianças interiorizam as regras e os valores da propriedade, do respeito aos outros, da partilha (dimensão socializadora).

Nesse sentido, o comer junto pode ser denominado como uma função socializadora. A partilha de alimentos entre os membros do grupo são práticas sociais permeadas de sentidos simbólicos, as quais o autor denomina por comensalidade (CARNEIRO, 2005).

Por sua vez, o Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2014, p. 96) traz a tona a importância da comensalidade, justificando que o comer junto aproxima os indivíduos em suas relações sociais.

Seres humanos são seres sociais e o hábito de comer em companhia está impregnado em nossa história, assim como a divisão da responsabilidade por encontrar ou adquirir, preparar e cozinhar alimentos. Compartilhar o comer e as atividades envolvidas neste ato é um modo simples e profundo de criar e desenvolver relações entre pessoas. Dessa forma, comer é parte natural da vida social.

Logo, a comida ao estreitar relações entre os indivíduos também é discutida como uma expressão de pertencimento a um grupo social. Conforme Lody (2008), todas as nações possuem preparações que geralmente são compostas por produtos locais. Tal ação expressa a especificação de um grupo étnico. Um grupo social pode utilizar-se da comida como demonstração de pertencimento de uma sociedade. Essa conotação é tão importante que assume o mesmo valor simbólico do idioma em relação à identificação de um grupo. Para este autor, os diferentes grupos sociais sempre estão interligados com a comida, conforme a observação de que em qualquer evento sempre a mesa está posta. Reunião com amigos, ritos religiosos, festas em escolas, datas comemorativas; em todas estas situações a comida atribui o “sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo” (LODY, 2008, p. 33).

Além disso, na sociedade brasileira é comum hábitos alimentares demonstrarem a convivência entre os grupos. Candido (2003), em seu estudo sobre os caipiras paulistas, observou que quando um integrante daquele grupo (caipira) abatia um porco, era dado ao vizinho mais próximo um pedaço da carne para prestigiar as relações da vizinhança.

Outras ações socializadoras envolvem a comida como componente importante nas relações sociais, como a troca de receitas, o café servido na hora ao receber alguém, a produção de biscoitos para presentear; todas estas ações visam a convivência e a união de um grupo (DANIEL; CRAVO, 2005). Os eventos à mesa demonstram o sentimento de pertença a um grupo social (MONTANARI, 2008), portanto, a comida permite um elo não só nas interações, mas também de solidificar a coesão social.

Mas observa-se que a comida pode expressar outras funções sociais. Nesta perspectiva, apreender o significado do comer tem assumido importância na sociedade atual

por conta do consumo de alimentos hoje se configurar uma rotina para qual se dispensa pouco tempo, minimizando a atenção ao que se come, com quem se come e, principalmente, compreender o sentido dessa ação. Desta forma, o livro *Alimentos Regionais* (BRASIL, 2015, p. 442), traz à tona reflexões sobre a importância desta compreensão e sua relevância na sociedade, pois pode ser uma forma de como o indivíduo interpreta seu mundo social.

A matéria sobre cultura alimentar, particularmente, [...], trata de revelar sensações que não somente físicas, mas também subjetivas e afetivas. Todo um conjunto de sensações está cercado pelo desejo e por sombras do passado que se tornam presentes no comer cotidiano. [...]. As ações habituais do comer são formas de pertencimento que enseja prazer e necessidade. O indivíduo se encontra mergulhado em sensações e tentações do consumo em que a escolha, para o que tem acesso de maior variedade alimentar, é um atributo de sua inserção social, seu reconhecimento no mundo. [...]. A cultura alimentar repleta de símbolos, expressões sociais afirmativas ou não, mas reveladoras de prazeres e ritos, representa a experiência do sujeito [...] é então indicativo de tradição [...] e significativo para a identidade social.

Mediante o raciocínio de que a comida pode revelar o mundo social do indivíduo, Lody (2008, p. 131) afirma: “o ato de comer é fundamental à vida” referindo-se à vida do corpo e à vida dos símbolos e, através deste, o homem é capaz de manifestar sua “história, revelando seu grupo, sua sociedade, seu tempo, sua economia, sua arte e criatividade”.

Poulain (2004, p. 205), ao discutir o senso de criatividade que o indivíduo possui, fala da questão da “liberdade [...] que lhe permite adaptar, modificar e fazer evoluir as formas de suas práticas alimentares”, denominando este processo como sociabilidade. Este autor argumenta sobre a importância da sociabilidade, que “corresponde à originalidade da atualização concreta de seus determinismos sociais”, assim o membro do grupo pode reproduzir normas pré-estabelecidas da sociedade, porém a sociabilidade permite a criação de um movimento diferente dos indivíduos, ou seja, estes possuem uma liberdade de ações que permite influenciar nas formas de suas práticas sociais junto à comida. Da mesma forma, Montanari e Flandrin (1998, p.108) demonstram que a sociabilidade:

No sistema de valores elaborado pelo mundo [...] o homem civilizado come não somente [...] por fome, [...] mas também e, sobretudo, para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação: “Nós não sentamos à mesa para comer [...] mas para comer junto”. [...] “comer em comum”.

Logo, o comer permite ao indivíduo (re) significar seus sentidos simbólicos, pois os sujeitos podem exercer determinada originalidade à mesa, mesmo num contexto pré-determinado por normas sociais.

Considerando os pressupostos abordados até o momento sobre a importância da comida num grupo social, cabe ressaltar que uma sociedade é formada por indivíduos e que os processos de socialização imbricam-se na formação destes sujeitos. Assim, articular tais processos sociais e suas influências na formação da identidade social do indivíduo torna-se necessário, uma vez que a comida está presente neste contexto, como já discutido. O ato de comer junto, ou simplesmente participar de situações sociais envolvendo a comida, pode agir na formação da identidade social.

Como já discutido nesta sessão, a ideia de partilha numa sociedade como algo que se aprende cedo pode ser também dimensionada no campo de formação da identidade, como indica Jodelet (2001, p. 34), pois “partilhar uma ideia ou uma linguagem é também afirmar um vínculo social e uma identidade”, ou seja, “a partilha serve à afirmação simbólica de uma unidade e de uma pertença”.

Coutinho, Krawulski e Soares (2007, p. 30) também defendem a ideia de identidade como um processo articulado, afirmando que a “identidade tem sido apresentada como um conceito dinâmico, adotado frequentemente para compreender a inserção do sujeito no mundo e sua relação com o outro”. Este processo dinâmico, como já discutido, refere-se à socialização “[...] processo de apropriação da vida cotidiana, pois o sujeito é, desde sempre, um ser social” (COUTINHO; KRAWULSKI E SOARES, 2007, p. 30). Frente a esta perspectiva, os processos de socialização imbricam-se na formação identitária do sujeito.

Para Zavalloni (1972, apud AMANCIO, 2000, p. 391), existe uma relação na formação da identidade entre os processos sociológicos e psicológicos dos indivíduos. O autor considera que esta ligação na formação do “[...] conceito identidade estabelece não [...] unicamente na representação que os indivíduos fazem dos seus papéis, mas as representações sobre os grupos de pertença e suas posições sociais também contribuem para a percepção do eu”. Dubar (2005, p. 136) considera que “[...] a identidade nada mais é do que o resultado a um só tempo estável e provisório, individual e coletivo, subjetivo e objetivo, biográfico e estrutural, dos diversos processos de socialização que, conjuntamente, constroem os indivíduos e definem as instituições”. Nota-se assim que a identidade exprime a imagem do indivíduo além de indicar atributos de um determinado grupo social.

Ao discutir a vertente individual da identidade, Sousa (2000) acrescenta que o indivíduo apresenta características individuais desde o nascimento, e que essas são

preservadas, posto serem consideradas como algo natural, independente da socialização que envolve o sujeito. O autor Cruz (2010) relata que na perspectiva do sujeito (forma individual) o conceito de identidade está baseado na concepção cartesiana, sem sofrer alterações ao longo do tempo.

Frente a estes dois polos, o indivíduo como um ser singular e o processo de socialização, forma-se a identidade. Dubar (2009, p. 12) entende como “[...] 'a identidade dos seres empíricos' [...]”. Este conceito é visto de uma maneira que engloba o pertencimento do sujeito num grupo social, porém mantendo-se “idêntico ao seu ser essencial” (DUBAR, 2009, p. 12).

À luz desta contextualização sobre grupos sociais, os conceitos de identidade e os caminhos que levam à sua formação, volta-se a atenção neste momento à questão da identidade social. Como o objeto deste estudo, a comida, é uma prática que se aprende desde cedo e se inscreve nas relações sociais dos indivíduos, este objeto social pode agregar atributos à formação da identidade do sujeito. Portanto, observa-se que a formação desta identidade depende da relação sujeito, objeto social (comida) e o mundo em que vivem. Os autores Deschamps e Moliner (2009) afirmam que a pertença do indivíduo nos diversos grupos sociais nos quais estão inseridos determina seu lugar na sociedade, sendo assim a identidade social é o reflexo deste contexto. Observa-se na colocação de Chamon (2003, p. 37) de que a identidade social “se faz num eixo que liga um polo social a um polo mais pessoal” e diante destes pressupostos, é possível afirmar que a comida pode revelar a identidade de um grupo e/ou indivíduo.

No campo da Antropologia, Lody (2008, p. 45) discute a relação da comida com a identidade de um grupo. Este processo se baseia na autonomia e na diversidade com que seus integrantes articulam e expressam seus alimentos: “a identidade nasce no que há de próprio, peculiar, diferente em cada povo, região, cidade e estado”. O autor destaca que apreender tais diversidades identitárias é uma forma de exercer a democracia. Ao aprofundar este ponto, Mintz (2001, p. 31) afirma que a autenticidade de um grupo social pode ser demonstrada ao comer; que “a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida, [...] liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”.

Para finalizar, atenta-se para a ideia do historiador Santos (2008, p. 13), de que a comida envolve historicamente “[...] memória, tradição, e identidade [...]”. Este autor pondera que esta tríade forma uma aliança que permite a dinamicidade entre estes prismas

formando a identidade social de um grupo, “como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade”.

Nesta direção, é possível pensar na diversidade do contexto brasileiro, na qual cada região ou estado a comida é preparada de várias formas, assumindo sabores e cores peculiares. Em função da povoação do país, os usos e costumes se consolidaram por meio da comida. Os alimentos em função do clima, da imigração, da ocupação e do espaço permitiram a construção de diferentes hábitos alimentares. No Brasil de Norte a Sul, Nordeste e Sudeste, Centro Oeste, interior e capitais, a comida e o comer se faz presente. Os rituais ou ritos, sagrados ou profanos, se encontram em torno do comer; os sabores e aromas diversos no Brasil ocorrem em torno de uma mesa, de um círculo, de uma roda. Mas se não há interação, descaracteriza-se essa cultura miscigenada, pois é nestas interações que o sujeito e a comida dentro dos mecanismos sociais exprimem sua cultura e individualidade, a reificam e consolidam enquanto um patrimônio cultural.

Para esta discussão, aborda-se a seguir a comida como patrimônio cultural imaterial.

## **2.4 A COMIDA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL**

A identidade, o sabor e o saber fazer qualificam a culinária como patrimônio imaterial de uma cultura, é a manifestação da memória e da história numa atividade tida como corriqueira, mas que é de fácil percepção e entendimento como parte do passado (GIUSTINA; SELAU, 2008, p. 45).

Para os autores acima a comida se manifesta como atividade cultural. Apesar de estar vulnerável a modificações quanto ao tempo ou por ações das inovações tecnológicas, a preparação da comida envolve regras de preparo e uma seleção de ingredientes que se expressam no saber fazer, onde tal ação é considerada Patrimônio Cultural (GIUSTINA; SELAU, 2008).

Gallois (2003) elucida quanto ao patrimônio material e imaterial da cultura, afirmando que tais aspectos estão intimamente ligados. O patrimônio imaterial é a fonte do material, afinal são os saberes que levam aos objetos palpáveis, conceituando-se como patrimônio cultural imaterial:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – assim como os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, indivíduos

reconhecem como fazendo parte integrante de seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial – que se transmite de geração em geração – é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu entorno, de sua interação com a natureza e sua história, e lhes fornece um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo assim a promover o respeito pela diversidade cultural e a criatividade humana (GALLOIS, 2003, p. 10).

Para esta autora a cultura imaterial pode se manifestar em diversas situações, tais como:

As tradições e expressões orais, incluindo a língua como veículo do patrimônio cultural imaterial; dança, música e artes da representação tradicionais, as práticas sociais, os rituais e eventos festivos; os conhecimentos e os usos relacionados à natureza e ao universo; as técnicas artesanais tradicionais (GALLOIS, 2003, p. 10-11).

Acrescenta que a atual conceituação do Patrimônio Cultural Imaterial inclui também a dimensão social, presente nos saberes e fazeres, como também as interpretações e transformações que necessariamente acompanham a transmissão de saberes.

Lemos (1981, p. 9) amplia a definição de patrimônio cultural considerando que diz respeito a toda ação do homem voltada à manutenção de sua sobrevivência, enquadra-se neste aspecto, o autor “refere-se ao conhecimento, às técnicas, ao saber e ao saber fazer. São os elementos não tangíveis [...]. Compreende toda capacidade de sobrevivência do homem no seu meio ambiente”.

A importância de se preservar o patrimônio cultural é assim justificada por Giustina e Selau (2008, p. 46):

Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder, com isso gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

Montanari (2008) também reafirma que as etapas que envolvem o processo de transformação dos alimentos em comida enquadram-se no patrimônio cultural da humanidade, pois o homem ao adquirir o alimento da natureza, modifica seu estado natural, mediante suas práticas de cozimento.

A Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) em sua 25ª reunião da Conferência Geral no ano de 1989, forneceu orientação para os países-membros, onde o Brasil se inclui, com a intenção de salvaguardar as manifestações culturais das cozinhas regionais. O Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN, 2015) que relata a premissa da comida como patrimônio imaterial, teve a intenção de aprofundar as reflexões sobre o patrimônio gastronômico regional, enfatizando receitas de cozinha como um objeto cultural.

Lembra-se aqui que a valorização quanto aos aspectos culturais e simbólicos da comida gerou uma lei para preservar os saberes e expressões da culinária (FBSSAN, 2015). No ano de 2000, o Brasil ganhou o Registro de Bens Culturais de Natureza Material e Imaterial (decreto nº 3.551), cedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico e Nacional (IPHAN) (FBSSAN, 2015).

Nesse sentido, os patrimônios imateriais da comida brasileira documentados são listados abaixo, conforme FBSSAN (2015):

- Baianas de Acarajé, na Bahia;
- Paneleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória no Espírito Santo;
- Feira de Caruaru, em Recife, Pernambuco;
- Queijo artesanal de Minas nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais;
- Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, na Amazônia;
- Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí.

Conclui-se nesta sessão que conservar e cultivar práticas alimentares que se expressam na comida de um povo traduz-se em valorizar o patrimônio cultural de uma nação. Apesar de ainda estarmos iniciando esta prática de preservação da nossa cultura através de ações de órgãos federais, esta iniciativa deve ser cada vez mais valorizada, dada a riqueza da cozinha brasileira. No entanto, cabe a cada cidadão brasileiro valorizar essa riqueza em pequenas ações, como, por exemplo, o incentivo ao consumo de alimentos regionais. Desse modo, a próxima sessão se destina a discutir a tradição culinária da região do Vale do Paraíba.

## **2.5 CULTURA E TRADIÇÃO CULINÁRIA DO VALE PARAIBANO**

Com a intenção de compreender o contexto geográfico no qual as práticas de comida são investigadas, se apresenta a cultura e tradição culinária da região do Vale do Paraíba

Paulista, local onde os idosos, voluntários do presente estudo, passaram sua infância. Este breve contexto histórico sobre esta região geográfica visa trazer à tona a cultura local e seus aspectos culinários da região. Não se tem a pretensão de esgotar todo seu rico contexto cultural, uma vez que o Vale do Paraíba Paulista possui 39 municípios. Desta forma, são abordados os aspectos culturais mais relevantes ao desenvolvimento deste estudo.

Este contexto localiza-se no nordeste do Estado de São de Paulo, entre a região metropolitana da grande São Paulo, o sul do Estado do Rio de Janeiro e o sudoeste do Estado de Minas Gerais (SILVA, 2011), como ilustra figura 2e 3.



**Figura 2-** Mapa de localização do Vale do Paraíba Paulista  
**Fonte:** Google, 2015



**Figura 3-** Mapa das cidades do Vale do Paraíba Paulista

Fonte: Google, 2015.

A região é composta por 39 municípios (MOREIRA; MANOLESCU, 2004). Por se tratar de uma área com uma grande diversidade no turismo, os autores Moreira e Manolescu (2004) afirmam que na Região do Vale do Paraíba Paulista foram criados seis Circuitos turísticos compreendendo áreas intermunicipais em referência às semelhanças culturais e turísticas entre elas.

Estes circuitos organizam-se da seguinte forma:

- Circuito do Alto Paraíba – Compreende as cidades de Guararema, Igaratá, Jambuí, Lagoinha, Natividade da Serra, Paraibuna, Santa Branca, Santa Isabel, Redenção da Serra e São Luís do Paraitinga. Tais cidades são conhecidas por conter tradições do interior, construções históricas, festas folclóricas, ecoturismo.

- Circuito Serra da Mantiqueira – Inclue os municípios de Campos do Jordão, Monteiro Lobato, Santo Antônio do Pinhal e São Bento do Sapucaí recebem destaque pela gastronomia, festival de inverno e a proximidade com a natureza.
- Circuito Tecnológico Cultural – Composto pelos municípios de Caçapava, Jacareí, Pindamonhangaba, São José dos Campos e Taubaté, cidades que alocam indústrias no ramo aeroespacial e automobilística.
- Circuito Rota da Fé – Relaciona-se às cidades de Aparecida, Cachoeira Paulista, Canas, Guaratinguetá, Lorena, Potim, Tremembé e Roseira.
- Circuito do Vale Histórico – Diz respeito às cidades de Arapeí, Areias, Bananal, Cunha, Cruzeiro, Lavrinhas, Piquete, Queluz, São José do Barreiro e Silveiras, regiões marcadas pela cultura do algodão, fazendas de café, tropeirismo e o Parque Nacional da Serra da Bocaina, reduto de ecoturistas e aventureiros.
- Circuito Costa Verde – Refere-se às cidades litorâneas como Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião, Ubatuba e Bertioga (MOREIRA; MANOLESCU, 2004).

Este cenário turístico atual da região por grupamentos de características semelhantes apresentadas pelas cidades, segundo Moreira e Manolescu (2004), demonstra a diversidade cultural da região. Contudo, como afirma Silva (2011), a região atualmente também concentra um polo tecnológico e de pesquisa na área de engenharia aeronáutica espacial, além de fábricas do setor automobilístico.

O povoamento da região do Vale do Paraíba iniciou-se em meados do séc. XVII, a partir de propósitos econômicos e da demarcação de territórios, uma vez que a posição geográfica do Vale, localizado entre a Serra do Mar e Serra da Mantiqueira, convergia aos interesses econômicos dos habitantes da vila de São Paulo de Piratininga (ANDRADE, 1996a). Durante os séculos XVI e XVII, a região esteve diretamente ligada a atividades de bandeirantes (SILVA, 2011). Os colonizadores, como define Andrade (1996a, p. 47), o “elemento branco”, estavam a serviço da Coroa portuguesa, que também desejavam contrapor o quadro de miséria do “paulista” de modo que desbravassem a região vale-paraibana atrás de riquezas e aquisição da mão de obra escrava indígena.

A ocupação do Vale pelos portugueses logo se intensificou, sob o comando da Coroa Portuguesa, pelo bandeirante Jacques Félix e dois de seus filhos; estes receberam uma concessão de terras que atualmente compreendem os municípios de Pindamonhangaba até

Tremembé (ABREU, 1996). A fundação do primeiro povoamento, que se chamava Tabibaté, ocorreu no ano de 1636, também regido pelo mesmo Bandeirante. Logo nos próximos anos o povoamento desenvolveu-se com a criação de moinhos de trigo e engenho de açúcar proporcionando a chegada de novos colonos. Desde então, com ascensão do crescimento populacional, vieram outras localidades valeparaibanas de povoamento como Guaratinguetá, Pindamonhangaba e Tremembé (ABREU, 1996).

À medida que crescia a colonização em todo o Vale do Paraíba, a influência europeia e a cultura indígena interviam no modo de viver dos habitantes da região (ORTIZ, 1988, p. 616). O mesmo autor acrescenta que “os primeiros povoadores brancos e os indígenas da região, proporcionaram a troca de influências, no processo de aculturação e fusão racial”.

Segundo afirma Andrade (1996b), historiador da região do Vale, não foi diferente do restante do país, alguns costumes europeus foram incorporados pelo povo indígena da região. Com a ascensão do povoamento foram percebidas conseqüências aos índios que adentraram cada vez mais ao interior das matas e pouco conviviam com os colonizadores, sendo posteriormente impostos a eles a adoção de hábitos europeus, como o uso de roupas, o catolicismo, o consumo de certos alimentos como açúcar, carne bovina, suína, leite e arroz (ANDRADE, 1996b). Tais heranças da comida até hoje podem ser observadas, como os doces caseiros a base de frutas e açúcar, pratos como sopas e o consumo do bacalhau.

Os índios da região eram das tribos Guaianás, Puris e Gerominis (ORTIZ, 1988a). Cada tribo possuía suas características no modo de viver, apesar das tribos Puris e Gerominis serem semelhantes e pertencerem ao grupo Macro-jê, os hábitos da agricultura os diferenciavam, sendo os Puris nômades; quando a terra não mais oferecia a subsistência, esses se mudavam atrás de alimentos (ORTIZ, 1988a). Já a tribo Guaianás do grupo linguístico do Tupi apresentava técnicas de agricultura e produziam seus próprios utensílios, como instrumentos de pesca, peças musicais e artigos a base de cerâmica, como vasilhas de barro e cestos de taquara (ORTIZ, 1988a). Faz-se importante destacar que a cultura indígena contribuiu de forma expressiva para a formação da cultura brasileira e também da região valeparaibana (ANDRADE; ABREU, 1996a).

Na alimentação verifica-se a herança da cultura alimentar indígena:

O consumo da mandioca, do milho, do cará e do inhame; o uso da farinha de mandioca e de milho; a moqueca (de peixe dos rios), a paçoca, o pirão, a farofa de içá torrado, além de diversos frutos silvestres, entre os quais: araçá, jatobá, pitanga, jabuticaba, goiaba, banana, e muitos mais (ANDRADE; ABREU, 1996<sup>a</sup> p. 48).

A contribuição da Língua em geral, no Vale do Paraíba Paulista, se expressa nos nomes das cidades, pessoas, rios, frutas e peixes da região, alguns exemplos: Taubaté, Tremembé, Caçapava, Jacareí, Pindamonhangaba, Guaratinguetá, Quiririm, Paraíba, Paraitinga, Paraibuna, jataí, jabuti, Iracema, Iraci, Iara, Irani, entre outros. Além de lendas e credences como o Saci Pererê, Curupira, Caipora, Iara e Boitatá (ANDRADE; ABREU, 1996a).

A partir da miscigenação das raças e aculturação que os índios sofreram na região, formaram os traços dos costumes dos caboclos ou do caipira do Vale do Paraíba, que se discute posteriormente.

De um modo geral, no período colonial, a região do Vale do Paraíba sobreviveu de atividades agrícolas com a produção de gêneros alimentícios, como a mandioca, milho, feijão, batata doce, abóbora, algodão, a cultura da cana de açúcar e pequenos alambiques, que se desenvolvera na região, porém, o último item citado, obteve bem menos destaque que na região Nordeste do país (ORTIZ, 1988a).

Pasin (1977) discute que tais atividades agrícolas possuíam caráter apenas de subsistência, sendo cultivado o suficiente para as necessidades das famílias, um dos motivos para o não desenvolvimento era a escassez de mão de obra indígena, o que impossibilitava aumentar a produtividade, deixando as comunidades valeparaibanas num certo isolamento econômico. Porém, como a região estava entre São Paulo, a capital da época Rio de Janeiro, Minas Gerais e próximo aos portos de Ubatuba e Paraty, tais terras foram transitadas pelos tropeiros (ANDRADE, 1996c). Os tropeiros eram homens que através de tropas de mulas transportavam a carga de produção agrícola para o abastecimento das Minas Gerais e também a extração do ouro, para os portos do Litoral Norte (MAIA; MAIA, 1980). Os atuais municípios de Taubaté, Pindamonhangaba, Jacareí, Guaratinguetá, Lorena, São José dos Campos e São Luís do Paraitinga eram pontos de pouso dos tropeiros que, em caravanas, faziam todo o transporte do café para os portos de Paraty–RJ e Ubatuba–SP (MAIA; MAIA, 1980). O tropeirismo deixou um legado cultural, as características do seu modo de viver marcaram toda a região do Vale do Paraíba, principalmente a conhecida como Vale Histórico, que atualmente compreende os municípios de Bananal, Areias e Queluz, que no século XIX desenvolveu importante atividade cafeeira (MAIA; MAIA, 1980).

Como mencionado anteriormente, a produção de cana de açúcar não prosperou e, por volta do ano de 1825, um novo produto agrícola foi introduzido na região, o café (ORTIZ, 1988b).

Para iniciar a discussão sobre o ciclo do café no Vale do Paraíba, é interessante lembrar as palavras de Monteiro Lobato (1967, p. 229), autor da literatura regional, que ao referir-se a sua terra natal acrescentou: “A natureza o dotou com o que pôde”. Assim, para compreender o contexto desta frase, se esclarece que a família de Monteiro Lobato possuía terras no município de Taubaté, onde se localizava a Fazenda Paraíso, desde os primórdios da vila de Taubaté, na segunda metade do seiscentismo (ORTIZ, 1988b). A fazenda, uma das mais tradicionais, produzia a cana de açúcar e posteriormente cafeicultura (ANDRADE, 1996d).

O cafeeiro foi introduzido ao longo do Vale do Paraíba vindo do Vale Fluminense, logo após o esgotamento das minas de ouro e a baixa do cultivo da cana de açúcar nas primeiras décadas do sec. XIX e logo se tornou a atividade agrícola predominante em toda extensão do Vale (SOBRINHO, 1978).

Assim, na metade do século XIX, a cafeicultura já representava uma expressiva contribuição econômica para o país (RICCI, 2006). As fazendas de café com mão de obra escrava foi de grande significância ao desenvolvimento econômico da região, sendo o produtor principal de todo país (SILVA, 2011). Os municípios de Bananal e Areias concentravam as maiores produções de café chegando a 554.600 e 386.094 arrobas respectivamente; e os municípios de Taubaté, Pindamonhangaba, Jacareí, Guaratinguetá, Lorena, São José dos Campos e São Luís do Paraitinga, também produziram expressivas arrobas deste produto (RICCI, 2006). O mesmo autor relata que no ano de 1854 as terras valeparaibanas alcançaram o auge da sua produção, com 75,7% da produção nacional do café. O ciclo do café foi de extrema importância econômica para o desenvolvimento da região, riqueza construída com mãos de escravos, onde o negro protagonizava toda mão de obra nos cafezais (SOBRINHO 1978, p. 25).

O negro chegou ao Vale do Paraíba Paulista no início da colonização; não eram muitos, mas conviviam com os índios na época em que a economia era apenas de subsistência e muitas vezes auxiliavam os colonizadores em acordos de trabalho. A necessidade da mão de obra negra aumentara quando a escassez da força de trabalho indígena fora diminuída, entre o final do século XVII e meados século XVIII, mas foi no século XIX que o auge da população africana se intensificou na região nas fazendas de café (ANDRADE, 1996e).

Sobrinho (1978) relata que em 1850 “o aumento da produção cafeeira estava ligado ao crescimento da entrada de escravos”. Para manter a mão de obra nos cafezais, dava-se prioridade ao negro numa proporção de três homens para uma mulher; estes eram escolhidos pela sua aparência, porte físico, idade e sexo. Os escravos eram trazidos de sua terra Natal de

forma sub-humana, das regiões Benguela, Angola, Mina, Cambinda, Congo, entre outras localidades do continente Africano, e quando desembarcados no Brasil, eram vendidos e muitos separados de suas famílias (SOBRINHO, 1978). No Vale do Paraíba, Rio de Janeiro e Minas Gerais os escravos vinham das regiões de Angola, Moçambique, Congo e Guiné, do grupo Banto, onde já desenvolviam trabalhos na lavoura em seu continente de origem (ANDRADE, 1996e).

Andrade e Abreu (1996b, p. 136) em sua obra *Histórias de Taubaté através de textos*, ilustram com alguns anúncios do Jornal Taubateano “O PAULISTA”, a venda de uma escrava, datado em um Domingo, 17 de Janeiro de 1864 – Taubaté.

“ANNUNCIOS”

“VENDE-SE uma mulata que sabe lavar, engomar e costurar; nova e sem vícios. Quem a pretender procure para tratar com José Nogueira de Mattos, na rua da Cadeia n. 52”.

A fuga de escravos também aparecia com destaque no Jornal Taubateano, numa Quinta feira, 15 de Setembro de 1864:

“ANNUNCIOS”

“A Joaquim José de Souza Braga, fugiu à cinco mezes mais ou menos, um escravo de nome Izaac, de 40 anos mais ou menos, estatura regular, cheio de corpo, pernas um pouco tortas, os dedos dos pés esparramados; tem pouca barba no queixo, uma marca nas costas, duas no peito, uma delas mais pequena, são marcas da nação do mesmo escravo, fala bem é escravo da roça, é também bom tropeiro e carreiro, quem o apreender e entregar à Francisco Manoel de Souza Braga, morador no bairro do Piracoama, fazenda da Boa Vista, será gratificado com 50\$000 réis” (ANDRADE; ABREU, 2004, p. 136).

Apesar de ser uma época dolorosa para a história, não é possível resumir que a mão de obra escrava foi apenas importante para o ciclo do café, mas configurou ao Vale a herança de uma cultura rica e diversificada que se inseria por todo país cuja contribuição na música, religiosidade, dança, linguagem e também na comida marcou definitivamente a formação social e cultural do Vale do Paraíba e de toda a nação brasileira (ANDRADE, 1996e).

Segundo Pasin (1985, p. 2-3), uma das expressões culturais africanas mais tradicionais do Vale do Paraíba é a festa de São Benedito<sup>6</sup>, com várias atividades culturais, “danças, congadas, procissões, distribuição de doces, [...] saudando o santo numa manifestação de fé e religiosidade, lembrando dias e tempos de cativo”.

---

<sup>6</sup> São Benedito, Santo padroeiro comemorado em vários municípios do Vale do Paraíba.

Dentre tantas influências culturais, Pasin (1985, p. 2-3) ressalta a importância do negro, não apenas o escravo oprimido pelo homem branco, mas em seus múltiplos papéis na sociedade brasileira:

O negro no Brasil foi desbravador, colonizador, soldado. Lavrou a terra plantou e colheu o açúcar, o cacau, o café o algodão. Comboiou tropas, guiou carros de bois, abriu caminhos penetrou o sertão. Foi companheiro, irmão, pai amante e vítima do senhor branco. A mucama amamentou, embalou, adormeceu meninos e meninas – foi confidente, amante e companheira. A negra velha contou estórias, chorou e gemeu na cozinha e na senzala. Foi quituteira, doceira, curandeira. Esmagado pela escravidão, o negro não perdeu as suas raízes africanas. Na língua, na comida, na dança, nas festas religiosas, no sincretismo, na música, nos mitos e credences a presença africana transcende a própria formação do Brasil.

Com destaque para a cozinha valeparaibana, observa-se a herança africana nos pratos como o cuscuz, tutu de feijão, feijoada, canjica, quindim, cocada, leite de coco e a pimenta malagueta (ANDRADE, 1996e).

Mas não foi apenas na região do Vale do Paraíba Paulista que a cultura africana desempenhou papel importante na culinária. Pode-se afirmar que a contribuição africana deu-se desde o início da formação da cozinha brasileira, como afirma Silva (2014). Segundo a autora, a troca de culturas culinárias ocorreu a partir das cozinhas das casas coloniais na qual a mulher indígena, portuguesa e africana trocavam experiências culinárias. Apesar da mulher portuguesa sempre determinar os “papéis” de cada uma dentro da cozinha, cada qual contribuía com a elaboração dos pratos. A figura feminina portuguesa direcionava o que seria preparado, sob as mãos das negras que geralmente comandavam os tachos e o fogão a lenha, além do conhecimento das mulheres indígenas que apresentavam toda a riqueza dos alimentos brasileiros (SILVA, 2014).

Todo este contexto histórico da região constituiu-se uma moldura social das raízes culturais e da culinária valeparaibana, cujas receitas de pratos típicos, compõem-se de verdadeiro prazer à mesa valeparaibana (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Florençano e Abreu, (1992, p. 23) acrescentam também que:

Nas cozinhas das roças e das cidades desta região, bem como de outras regiões de colonização antiga, misturam-se influências indígenas, brancas e negras, numa feliz e necessária aculturação recíproca, o que possivelmente facilitou muitas soluções de problemas da subsistência, naqueles difíceis primeiros tempos de povoamento. As mudanças advindas com a vivência, adaptação ao meio e com o progresso da região, aperfeiçoaram os processos de cozinhar alimentos. A arte de torna-los mais saborosos além de nutritivos

ficou por conta da criatividade e dedicação das donas de casa e de afamadas quituteiras da região [...].

Como mostra esta citação, os quitutes ganham destaque, mas a presença da mulher neste espaço também se valoriza como autora de todo processo culinário. Freyre (2003) abordou a importância da mulher negra nos afazeres domésticos, especialmente na cozinha. Segundo o autor eram elas que dominavam este território na casa grande e eram prestigiadas principalmente na doçaria brasileira.

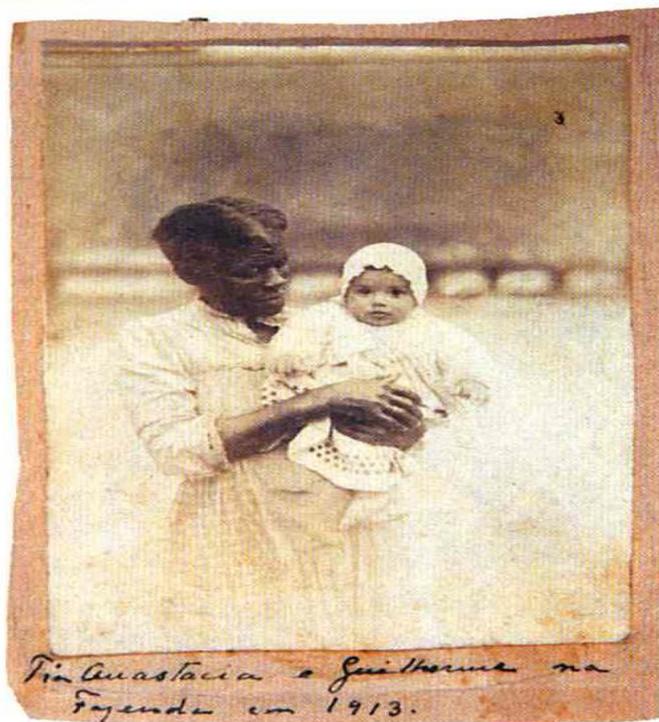
Para Ribeiro (2003) não há como falar da culinária valeparaibana sem remeter-nos a literatura de Monteiro Lobato, que trás em sua obra infanto-juvenil “Sítio do Pica-Pau amarelo”, conhecida pelo público a partir do ano de 1920, a personagem “Tia Nastácia”. A senhora negra dona de dons culinários inigualáveis que apresentava a estereotipagem simpática, amorosa e contadora de histórias de assombração, não dotada das letras, mas possuía o encanto nas mãos ao cozinhar (RIBEIRO, 2003). Tia Nastácia se destacava pelos seus quitutes regionais na cozinha caipira (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008). No livro *O Minotauro*, Lobato (1947, p. 151) destaca a cozinheira que Dona Benta está à procura após ser raptada por monstros que foram ao casamento da Branca de Neve e o príncipe:

Pois é — disse Dona Benta — a razão da nossa viagem a estes séculos foi uma razão ao mesmo tempo sentimental e culinária: a procura de Tia Nastácia, que é nossa amiga e nossa cozinheira. E que cozinheira! Como sabe manejar o violino do “gostoso” e tirar dele mil harmonias! O mais simples guizado, um picadinho com batatas, um virado de feijão com torresmos, um vatapá, tudo, enfim que sai de suas panelas, está para o que chamamos comida, como os mármorees ali dos senhores Fídias e Policeto estão para as esculturas comuns. Perfeitas obras-primas. - E os bolinhos, vovó? — lembrou a menina do outro lado da mesa. Os bolinhos de tia Nastácia já estão famosos no Brasil inteiro. Quantas cartas a senhora não recebe das crianças, pedindo a receita dos bolinhos de tia Nastácia.

Cruzar o imaginário da literatura com o retrato de uma época era uma das características marcantes do escritor Monteiro Lobato que, segundo os autores Camargos e Sacchetta (2008), retratava em seus contos e livros a realidade de uma época. Cabe destacar neste momento a justificativa em utilizar no referencial teórico deste estudo a literatura de Lobato, por ser um escritor nascido e criado no Vale do Paraíba Paulista e que, ao longo de suas obras, tanto demonstrou aspectos gerais desde a culinária até os modos de vida da região e do Brasil. Este percurso teórico vai ao encontro da colocação de Azevedo, Camargos e Sacchetta (2001, p. 167):

Se é inegável que seus livros para o público adulto enfocam os problemas brasileiros, também na sua produção dirigida aos menores este viés se faz presente: pelo resgate do imaginário rural, seus costumes e folclore, ele aproxima o pequeno leitor do universo popular.

Segundo Cichini e Brito (2009), Monteiro Lobato relatou numa entrevista com o jornalista Silveira Peixoto, no ano de 1943, que Tia Nastácia foi inspirada numa negra que trouxera do município de Areias e prestava serviços domésticos em sua casa como cozinheira e babá de seus filhos. De estereótipo magro, alta e canelas finas, chamava-se Anastácia; de bom caráter, resmungava com frequência e era uma ótima quituteira. A figura 4 ilustra a verdadeira Tia Anastácia, com Guilherme, o terceiro filho de Monteiro Lobato, no ano de 1913. A figura 5 mostra a cozinha de Tia Nastácia (Museu folclórico de Monteiro Lobato).



**Figura 4-** Tia Anastácia e Guilherme (filho de Monteiro Lobato).

Fonte: Acervo Família Monteiro Lobato. In: Azevedo; Camargos e Sacchetta (2001)



**Figura 5- Cozinha de Tia Nastácia (Museu folclórico de Monteiro Lobato – Taubaté)**  
**Fonte: Acervo do autor**

Monteiro Lobato não apenas ilustrava culinária valeparaibana em sua obra infantil com Tia Nastácia, mas o autor era um defensor da culinária regional, pela qual expressava todo seu apreço aos pratos típicos regionais, conforme consta em suas cartas ao amigo Godofredo Rangel, no livro *A Barca de Gleyre*:

Não és capaz, nunca de adivinhar o que estou comendo. Estou comendo... Tenho vergonha de dizer. Estou comendo um companheiro daquilo que alimentava S. João no deserto: içá torrado! [...] Sabe Rangel, que o içá torrado é o que no Olimpo grego tinha o nome de ambrosia? Está diante de mim uma latinha de içás torrados que me mandam de Taubaté. Nós taubateanos somos comedores de içás. Como é bom Rangel! [...] Só um ser Onipotente e Onisciente poderia criar melhor petisco” (LOBATO, 1967, p. 33-34).

O apreço de Monteiro Lobato a respeito da comida caipira sempre esteve presente em seus contos e crônicas, uma maneira de retratar a valorização da culinária regional como perspectiva de desenvolvimento sustentável (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008).

Ao adentrar a discussão sobre comida caipira, ponto marcante à cultura regional do Vale do Paraíba Paulista, torna-se importante ampliar a discussão sobre a cultura caipira da

região em alusão ao homem do campo, do qual se denomina o sujeito “caipira” (SILVA, 2011).

Apesar de não ser o propósito desta seção discutir o estigma que criou-se em ser caipira como algo pejorativo<sup>7</sup>, a literatura que retrata o personagem Jeca Tatu, inspirado na figura do homem do campo, o caboclo eternizado por Monteiro Lobato como um homem pacato, de linguajar característico e com sua roça de subsistência, fruto de um quadro social da época, como a fome e a exclusão social do caipira (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008). A figura 6 demonstra família de caipiras registrada por Monteiro Lobato.



**Figura 6- Caipiras paulistas no ano de 1913, fotografado por Monteiro Lobato**  
Fonte: Azevedo Camargos e Sacchetta (2001)

A discussão em torno da cultura caipira abordada por Queiroz (2006, p. 23) remete a tríade da cultura brasileira como demonstra: os pretos eram pretos, mas eram também mestiços e brancos [...] que juntamente com os de origem indígena e portuguesa (e por isso mesmo de difícil identificação) integram o que se convencionou chamar de “cultura caipira”, síntese das contribuições mencionadas. Cândido (2003), por sua vez, traz à tona reflexões sobre os termos “cultura rústica” e “cultura caipira” do qual possuem significados distintos.

---

<sup>7</sup> Sobre o estigma de ser caipira ver (SILVA, 2011).

Para o autor, a cultura rústica está ligada aos novos hábitos adotados pelos portugueses para sua subsistência na América, sob transferências culturais entre o homem branco e os indígenas. Assim, cultura rústica pode-se traduzir no caboclo, termo que se refere à mistura étnica entre os portugueses e as índias. Porém, o sentido da cultura caipira refere-se ao:

[...] modo-de-ser, um tipo de vida nunca um tipo racial [...]. o “caipira branco, o caipira caboclo, o caipira mulato. É a maneira justa de usar os termos, inclusive porque sugere a acentuada incorporação dos diversos tipos étnicos ao universo da cultura rústica de São Paulo- processo a que se poderia chamar acaipramento ou acaipiração.(CANDIDO, 2003, p. 28)

Ao abordar a cultura caipira no Vale do Paraíba, Silva (2011, p. 5) ressalta:

[...] tem muito da cultura formada nas fazendas de café onde traços culturais africanos foram incorporados e/ou re-elaborados. Durante mais de dois séculos, a região viveu sob a lógica das fazendas de café e de sua aristocracia baronial. [...]. Portanto, a presença maciça de africanos reestrutura a organização social e cultural da região. É antiga pois a presença dos agentes colonizadores na região, bem como são importantes o contato e as relações dos portugueses, primeiro com os povos indígenas e depois com os povos africanos, na produção sócio-cultural do Vale do Paraíba. Se, por um lado, hoje é uma das regiões mais industrializadas do país, por outro, e isso é importante para sua singularização histórica, conviveu por quase quatrocentos anos com relações interculturais significativas e duradouras [...]. A cultura caipira valeparaibana contemporânea é o resultado destas experiências sociais passadas e atuais; ela associa os hábitos, costumes, valores, e práticas gestados, e depois selecionados, no interior destas relações passadas e presentes.

Retomando os dizeres de Candido (2003) sobre a cultura caipira como um modo-de-ser, a comida, por sua vez, assume uma característica singular, o que se observa no modo de preparo, utensílios utilizados e os alimentos que segundo o autor seria a tríade alimentar.

O feijão, o milho e a mandioca, constituem pois o que se poderia chamar triângulo básico da alimentação caipira, alterado mais tarde com a substituição da última pelo arroz. [...]. O feijão foi incorporado à culinária [...], fervendo-se com sal e banha de porco e adicionando-se quando possível, pedaços de carne de porco. [...] o milho cereal básico [...] do caipira (CANDIDO, 2003, p. 70).

Apesar de a comida caipira demonstrar sua tríade basicamente em três alimentos, criou-se um “trabalho cultural de invenção e adaptação” (CANDIDO, 2003, p. 68). A pluralidade de formas de preparo com o milho demonstrou esse processo. O milho era consumido cozido, assado, defumado, seco como pipoca, quebrado no pilão (canjiquinha),

cozido com caldo de carne; logo aperfeiçoaram a farinha de milho obtendo o fubá, de dois tipos, um mais grosso e outro mimoso, além das composições associadas ao açúcar, curau, mingaus, *o bolão*, broas, biscoitos e pamonhas (CANDIDO, 2003, grifo do autor, p. 70). Este autor ainda menciona a mandioca doce ingerida sem adaptações, réplica dos indígenas, e a amarga utilizada para a produção de farinha; já alimentos como o trigo, leite e carne de vaca não eram rotineiros na vida do caipira.

Nesta menção à comida caipira, vale ressaltar a importância do Tropeirismo no Vale do Paraíba e sua contribuição à comida típica da região. Os tropeiros eram homens em caravanas de burros e mulas que transportavam todo suprimento das Minas Gerais desde o século XVII, porém sua atividade se consagrou no Vale durante o século XIX com o transporte do café produzido nas fazendas e levados aos portos de Paraty e Ubatuba (MAIA; MAIA, 1980). Viajavam durante dias por toda região e garantiam as refeições ao longo do percurso; no cargueiro não havia mulheres, portanto a comida era preparada por mãos masculinas. A comida simples, com aspectos peculiares de um modo-de-ser defendido por Candido (2003) transparece neste trecho sobre o prato típico, o feijão tropeiro.

Pela madrugada, iniciando o dia, o menino armava a trempa<sup>8</sup> e acendia o fogo. Punha o toucinho pra fritar na panela. O caldeirão vinha do outro fogo com feijão cozido, e ficava de um lado esperando. A cicolateira<sup>9</sup> já estava ali no borralho, aquecendo a água. Frito o torresmo era retirado. Repartia a gordura, punha sal com o alho nela, fritava pegava o torresmo com a colher, punha no caldeirão de feijão amassava bem o feijão com a colher, bem amassada com a farinha punha pra esquentar. Com a água já fervendo, era coado o café. Virado com torresmo que usava engolir com o café pelo meio. Essa, a refeição matinal dos tropeiros. Comiam-na com colher, em prato de ágata tomando o café nas canequinhas de ferro batido, de folha ou mesmo louçadas. Enquanto comiam, era cozido no fogo o feijão sem tempero, para a próxima refeição (MAIA; MAIA, 1980, p. 47).

Esta preparação dos tropeiros compunha o desjejum destes homens, sua preparação era de responsabilidade do madrinheiro, um integrante da tropa que se responsabilizava por toda a comida do grupo (MAIA; MAIA, 1980). Esta função era destinada aos adolescentes entre quinze e dezoito anos que acompanhavam as tropas e dos quais demonstrassem louros no

---

<sup>8</sup> Armação feita sobre o fogo com três varas, de ferro ou de madeira verde, colhida na hora, para servir de fogareiro. As varas, aproximadamente de um metro, eram fincadas no chão em triângulo, distantes uma da outra aproximadamente meio metro, sendo unidas em cima por uma correia de couro da qual pendia uma corrente de ferro de 25cm com um gancho, onde se pendurava o caldeirão (MAIA; MAIA 1980).

<sup>9</sup> O mesmo que cafeteira (MAIA; MAIA, 1980).

desenvolvimento desta atividade era convidado posteriormente a participarem da tropa (MAIA; MAIA 1980).

A comida típica da região sempre foi destaque à cozinha valeparaibana, muitos associados a festas tradicionais de cunho religioso que mantêm laços estreitos em relação a certos comportamentos alimentares, como preparações específicas servidas em solenidades religiosas (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

A dimensão religiosa compõe um dos aspectos culturais do Vale, como observado nas festas folclóricas, destacando as mais relevantes como a festa do Divino Espírito Santo, que ocorre nos municípios de São Luís do Paraitinga, Cunha e Lagoinha, que apresenta seu prato principal o Afogado, e a festa de São Benedito comemorada em vários municípios como Taubaté, São José dos Campos, Aparecida, Guaratinguetá entre outros e sua tradicional distribuição de doces (SILVA, 2011; FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Em relação a estas festas, ambas possuem uma característica similar: não seguem dias estipulados no calendário. A festa do santo negro São Benedito as datas comemorativas ocorrem em diferentes dias de acordo com a tradição de cada município (SILVA, 2011). Geralmente a festa é na segunda-feira após a Páscoa. Porém no município de Guaratinguetá ocorre na segunda feira da semana seguinte ao mesmo feriado; outro exemplo é o município de São José dos Campos, onde a data é estipulada em 25 de abril, e em outros municípios a data pode ser comemorada no segundo semestre do ano, no mês de outubro (SILVA, 2011).

A festa do Divino é oficialmente a festa de Pentecostes, ocorre quarenta e nove dias após a Páscoa e, nos municípios de Cunha e Lagoinha, no início do mês de julho (SILVA, 2011). Tal festa ocorre com maior destaque no município de São Luís do Paraitinga com mais de 200 anos de tradição (LOPES et al., 2011). O evento tem duração de duas semanas, com participação ativa da comunidade. É composto de uma diversidade de atividades, como missas, procissões e apresentação de danças típicas, em devotamento ao Espírito Santo (LOPES et al., 2011). Toda organização da festa é realizada por um casal de moradores escolhido pelo pároco da igreja local; existe uma rotatividade dos organizadores da festa mudando a cada ano. Segundo os autores, todos os detalhes são devidamente esquematizados pela comunidade; o andor do Império Divino ganha destaque na decoração da festa. São selecionados os cozinheiros responsáveis pelo preparo do Afogado que são sempre homens; as mulheres por sua vez desempenham outras atividades como a organização dos anjinhos na procissão; os artistas locais se responsabilizam pelo conteúdo musical e das danças dos Moçambiqueiros e da Congada (LOPES et al., 2011).

O Afogado é feito a partir de carne bovina, geralmente com partes mais ricas em gordura, como acém, fraldinha ou peito, além dos temperos naturais, como o alho, cebola, folha de louro, salsa, cebolinha picada e a pimenta do reino que compõem a preparação que é cozida, lentamente, por horas (FLORENÇANO; ABREU, 1992). “Serve-se o Afogado (carne e caldo) bem quente, em prato fundo, pondo mais ou menos uma colher de sopa de farinha de mandioca para cada concha de afogado, mexendo bem para misturar e engrossar o caldo. Serve-se com arroz. A bebida tradicional é pinga pura ou com limão”, acrescenta Florençano e Abreu (1992, p. 69). As figuras 7 e 8 demonstram a preparação deste prato, e a figura 9, a Festa do Divino no município de São Luís do Paraitinga.



**Figura 7- Homens preparando o prato Afogado**  
**FONTE: Prefeitura municipal de São Luís do Paraitinga**



**Figura 8- Preparo do prato Afogado**  
**FONTE: Edmar Oliveira**



**Figura 9- Distribuição do prato Afogado à população durante a Festa do Divino no município de São Luís do Paraitinga.**  
**FONTE: Prefeitura Municipal de São Luís do Paraitinga.**

A festa de São Benedito é uma comemoração ao santo dos cozinheiros, reverenciado como protetor dos negros e pobres. Em sua trajetória de vida, foi popularmente conhecido em virtude aos seus votos de pobreza, obediência e castidade (SANTOS et al., 2009). A festa de São Benedito de um modo geral possui atividades religiosas como missas, procissões e quermesse, além das apresentações artísticas como os grupos de Congada e Moçambique (SANTOS et al., 2009). Para ilustrar, segue o louvor popular de São Benedito (FLORENÇANO; ABREU, 1992, p. 311): “São Benedito já foi cozinheiro agora é santinho de Deus verdadeiro!...”.

A festa exprime a cultura afro-brasileira na região do Vale. Originou-se a partir da mescla de elementos culturais dos africanos com o catolicismo do homem branco. Tais eventos geraram manifestações culturais expressivas na religiosidade local (SANTOS et al., 2009). A oferta de refeições dos organizadores e voluntários em suas casas para os grupos de Congada e Moçambique compõem o rol de atividades da festa de São Benedito; a ação possui um caráter simbólico de partilha e prosperidade de alimentos ao decorrer do ano para todos os presentes e seus familiares. “Outro momento importante que associa alimentação e prosperidade é a distribuição de doces e pães para todos os devotos que participam da festa” que segundo Santos et al., (2009, p. 4), tal prática está associada ao simbolismo da festa.

Outra tradição culinária é o famoso Bolinho Caipira. Apesar de apresentar uma variedade de modos de preparo, a base do bolinho é feita com farinha de milho amarela e/ou branca que, ao adicionar água, se transforma numa massa quando aquecida. O recheio pode variar com carne moída acrescida de carne de porco ou somente a primeira opção, além do recheio com linguiça; os temperos naturais como salsa, cebola e alho acrescentam mais sabor à receita; após a modelagem são fritos em óleo ou gordura bem quente (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

O bolinho caipira sempre está presente nas festas juninas, sendo mais consumido nesta data comemorativa (FLORENÇANO; ABREU, 1992). A prefeitura da cidade de Jacareí, no ano de 2010, lançou um concurso para eleger o melhor bolinho caipira da região. O concurso incluía três categorias: a melhor receita tradicional – apesar de o autor utilizar a palavra “tradicional” (grifos do autor), a escolha dos recheios e o tipo de massa era livre; a categoria melhor acompanhamento de bolinho – que incluía a combinação de molhos, antepastos ou bebida para acompanhar; e a categoria melhor bolinho tradicional, com ingredientes clássicos como a farinha de milho e a carne suína para o recheio. O evento teve como objetivo tornar o bolinho caipira patrimônio cultural da cidade (LEITE, 2010). Vale ressaltar que, em outras

idades do vale, o recheio do mesmo bolinho tradicionalmente é de carne bovina (MIRA, 2014).

Ao reverenciar a doçaria valeparaibana, é importante lembrar o primeiro verso da célebre música do Sítio do Pica-Pau amarelo (1977) do cantor e compositor Gilberto Gil:

*Marmelada de banana, bananada de goiaba,  
Goiabada de marmelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo  
Sítio do Pica-Pau amarelo [...].*

Florençano e Abreu (1992, p. 157) relatam que “a doçaria, [...] quando bem feita, é sem dúvida *verdadeira arte*” (grifos do autor). Os autores referem-se ao delicado e minucioso processo na elaboração de doces tradicionais da culinária valeparaibana. A dedicação e a paciência são ingredientes fundamentais na sua elaboração, uma vez que alguns tipos de doces podem levar dias até sua preparação final (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Os doces a base de frutas e calda de açúcar amplamente discutidos por Freyre (2007) logo se tornaram uma característica da cultura brasileira, assumindo uma identidade social. O mesmo autor acrescenta que tais iguarias foram ganhando os mais criteriosos paladares, sendo difundidas como parte da culinária brasileira.

Marmelada, goiabada, bananada, doce de abóbora, de laranja azeda, figo, cidra, batata doce, mamão, curau, paçoca de amendoim com banana, bom-bocado, manjar branco, pudim de pão, bolão de fubá, arroz doce, entre outros, são citados conforme Florençano e Abreu (1992, p. 153) como “tradições da cozinha valeparaibana de outrora”.

Esta autora lembra que a doçaria da região é rica pela diversidade, não só na variedade dos ingredientes no caso das frutas, mas nas diversas formas de preparo que podem ser apresentados: em calda, desidratados com açúcar ou em massa. Muitas receitas tradicionais das quituteiras valeparaibanas eram restritas apenas ao núcleo familiar, reservando-se os segredos, particularidades, só passados adiante quando uma (mulher) das integrantes familiares estivesse prestes ao casamento, levando consigo mais um item no seu enxoval: o caderno de receitas juntamente com os segredos dos quitutes familiares, o que lhe atribuiria virtudes como boa esposa (FLORENÇANO; ABREU, 1992). Além de segredos peculiares, os itens da cozinha também eram considerados importantes como tachos de cobre, colheres de pau, tigelas de louça e compoteiras de vidro (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Historicamente, Freyre (2007) destaca os doces de tabuleiro (abóbora em pedaços, cocadas, entre outros) produzidos por mãos negras como parte da cultura alimentar brasileira.

Tabuleiros forrados com folha de milho ou bananeira eram devidamente organizados em caixas de madeira e expostos à venda nas ruas; tal prática ainda é encontrada em feiras livres e mercados municipais da região, no qual alguns deles foram reelaborados quanto à forma de apresentação, como a troca da folha de bananeira por guardanapos descartáveis.

Alguns doces eram relacionados a festividades religiosas, como a paçoca, quitute comum na época da Quaresma e Semana Santa, produzida essencialmente no pilão de madeira (FLORENÇANO; ABREU, 1992 p. 194). Segue abaixo uma tradicional receita de paçoca no pilão:

Paçoca de amendoim [...]. 1 ½ quilo de amendoim, 2 quilos de farinha de mandioca torrada, 1 quilo de açúcar, 1 pitada de sal. Modo de fazer: Em uma panela torre o amendoim até ficar amarelinho. Ponha em uma peneira, e quando ficar morno, esfregue os grãos do amendoim, com as mãos, para que soltem as cascas. Ponha o amendoim no pilão, acrescentando uma colher (chá) de sal. Soque até virar pasta, mexendo de vez em quando com uma colher de pau. Acrescente a farinha de mandioca e o açúcar, misture com a colher e soque de novo, até dar “ponto” isto é, que os ingredientes fiquem bem misturados e interligados. - A.S.S.<sup>10</sup>

Florençano e Abreu (1992) acrescentam que apesar da iguaria ser popular em todo o Brasil, na região valeparaibana a paçoca é servida com banana tipo ouro, mas também apreciada com outros tipos (prata, nanica e maçã) e destaca o costume de como ingeri-la:

O processo de comer paçoca com banana é simples: coloca-se num prato ou tigela, um pouco de paçoca e, em seguida, descasca-se uma banana, apenas parcialmente segurando-a pelo lado que mantém a casca, pressionando-se a parte descoberta sobre a paçoca. Leva-se à boca, e, em seguida, aplica-se de novo contra a paçoca, até terminar a banana. Se sobrar paçoca descasca-se outra banana e procede-se do mesmo modo (FLORENÇANO; ABREU, 1992, p. 194).

Na mesma perspectiva das datas especiais e pratos típicos, são comuns em festas juninas no Vale do Paraíba os doces de abóbora, mamão verde, bolo de fubá, arroz doce, pé de moleque, canjica, batata doce (roxa e branca) entre outros (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

No início da primavera, entre os meses de setembro e outubro, é a época das Içás<sup>11</sup>. Como já mencionado, Monteiro Lobato foi um grande apreciador da iguaria (LOBATO, 1948). As içás são bem aceitas quando torradas e acrescidas de sal, também valorizadas em

<sup>10</sup> A. S. S. – Anacleto Severino dos Santos autor da receita, do município de Taubaté –SP.

<sup>11</sup> Içás são formigas saúvas fêmeas que no início da primavera saem dos formigueiros para procriação, garantindo a perpetuação da espécie (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

farofas. Deste inseto típico da região valeparaibana, apenas o abdômen é consumido; na hora de preparar as içás são desprezadas a cabeça, as pernas e as asas. (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Florençano e Abreu (1992, p. 32), trazem à tona o saudosismo da iguaria de Monteiro Lobato, descrito em uma carta que escrevera à sua prima Hermínia de Castro Natividade, que tinha o carinhoso apelido de Bijoca, para quem enviou uma latinha de içás torrados, presente vindo de Silvina Andrade, ambas damas da sociedade da época. Tal carta datada em 18 de Novembro de 1945 é abaixo replicada.

Bijoca: Recebi a latinha de içá torrado. Creio que ainda gosto disso apenas como meio de me recordar do Taubaté do meu tempo, uma coisa que já nada tem haver com a Taubaté de hoje. Mas foi você incomodar dona Silvinha... Para mim foi muito bom, porque me rendeu o bilhete que ela lhe mandou, com o pedido em troca do içá de um pensamento sobre o içá... A sugestão me perturbou porque nunca no mundo ninguém jamais “pensou” sobre o içá – e pelo jeito é realmente coisa “impensável”. Mas já que dona Silvinha pede, faço um esforço e digo que o IÇÁ É O CAVIAR DA GENTE TAUBATEANA. Como você sabe, o famosíssimo e apreciadíssimo caviar da Rússia é a ova dum peixe de nome esturjão; e que é o abdomem (vulgo bundinha) do içá senão a ova da formiga saúva? Adeus Bijoca. Saudades a todos daí e meus cumprimentos a dona Silvinha. Zé Bento<sup>12</sup>

Apesar do saudosismo da iguaria demonstrada por Monteiro Lobato, é necessário atentar à frase “[...] Taubaté do meu tempo, uma coisa que já nada tem haver com a Taubaté de hoje” (FLORENÇANO; ABREU, 1992, p. 32) em que o escritor taubateano refere-se às mudanças no Vale do Paraíba Paulista.

Com a decadência da cafeicultura no final do século XIX, iniciou-se no Vale do Paraíba uma estagnação econômica em referência à riqueza do café, gerada nas décadas anteriores do mesmo século (SILVA, 2011). Assim, a “mão de obra da lavoura logo migrou para as cidades, gerando um aumento na população urbana da região” (RICCI, 2006). O elemento negro foi parcialmente “transferido para as atividades geradoras do complexo cafeeiro do oeste paulista”, acrescenta Ricci (2006, p. 42), do qual continuou com a atividade na cafeicultura até meados de 1930. Tal fato é demonstrado no conto *Cidades Mortas*, do ano de 1919, em que o autor retrata o abandono das cidades que foram grandes produtoras de café.

A quem em nossa terra percorre tais e tais zonas, vivas outrora, hoje mortas, ou em via disso, tolhidas de insanável caquexia, uma verdade, que é um desconsolo, ressurre de tantas ruínas: nosso progresso é nômade e sujeito a paralisias súbitas. [...]. Por ela passou o café, [...]. Toda seiva foi bebida e,

<sup>12</sup> Ortografia foi preservada no original.

sob forma de grão, ensacada e mandada para fora. Mas do ouro que veio em troca nem uma onça permaneceu ali, empregada em restaurar o torrão. Transfilitrou-se para o oeste, na avidez de novos assaltos á virgindade da terra nova [...] (LOBATO, 1978, p. 3-5).

Em concomitância à queda da cafeicultura, Ricci (2006) relata que no final do XIX já se instalara no Vale várias atividades industriais como selarias, ferrarias beneficiamento de arroz, indústria têxtil, refinações de açúcar entre outros. Andrade (1996f) menciona outras atividades agrícolas como o cultivo de batatas, pecuária leiteira e o arroz. A rizicultura desenvolveu importante atividade econômica, o que desencadeou a imigração de novos trabalhadores (livres e assalariados), principalmente europeus de origem italiana.

As fábricas têxteis ganharam destaque no Vale, nos municípios de São Luís do Paraitinga, Jacareí e Taubaté, embora as atividades industriais no primeiro município citado não ultrapassaram dez anos de atividade. Jacareí mantinha uma fábrica de meias para exportação. No município de Taubaté, no dia 4 de Maio de 1891 foi fundada a Companhia Têxtil Industrial (CTI). A indústria têxtil prosperou nas décadas seguintes, impulsionada por uma nova rodovia (antiga D. Pedro II) que ligava dois polos importantes comerciais, São Paulo e Rio de Janeiro (SILVA, 2011), além da mão de obra barata e farta devido ao êxodo rural (RICCI, 2006).

A CTI foi um importante complexo industriário de tecelagem, com maquinário específico vindo da Europa para acabamentos e atividades como fiar, tingir e branquear, voltada para produção de meias e camisas de algodão (RICCI, 2006). A figura 10 demonstra o complexo industriário em horário de expediente.



**Figura 10- Complexo industriário C.T.I, início do Século XX.**  
**FONTE: Museu de Imagem e som de Taubaté (MISTAU).**

Já em 1903 houve uma expansão das atividades com a produção de “tecidos lisos (morins), desenhos do tipo Jacquard, brins riscados e toalhas felpudas, produtos de muito consumo na época” (BERINGHS, 1971 apud ANDRADE; ABREU, 1996c, p. 266). Atingiu o auge de produção entre 1939 e 1945, com mais de mil teares e com aproximadamente 2.400 funcionários (ANDRADE; ABREU, 1996c). A figura 11 ilustra a fábrica de morins do Complexo Industriário de Taubaté. Segundo os autores Andrade e Abreu (1996c) a partir da década de setenta houve uma modernização dos teares, o que ocasionou uma diminuição dos seus funcionários com aproximadamente 500 integrantes, mesmo assim a CTI continuou seus trabalhos até meados da década de oitenta do século XX (ANDRADE; ABREU, 1996c).



**Figura 11- Fábrica de Morins – CTI, início do século XX.**  
**FONTE: Antônio Serra.**

A Companhia Taubaté Industrial (CTI) foi fator importante para o desenvolvimento da região vale-paraibana, uma vez que mantiveram creches, escolas, atividades culturais para seus funcionários como clube social, teatro, orquestra, time de futebol e colônia de férias (ANDRADE; ABREU, 1996c).

Em menção ao desenvolvimento econômico das décadas de quarenta e cinquenta do século XX Monteiro Lobato escreve:

Cresceram essas cidadezinhas ao influxo do trafego. Caíram depois em profunda decadência quando o café se bandeou para as zonas do rubídio. O Arroz fe-las rebrotar; outras se foram virando pequenos centros industriais. Taubaté avultou e já pensa em cognominar-se A Manchester do Vale. Pinda, [...] também entressonha um principado industrial. Guará planeja a hegemonia do noroeste. Todas renascem e sonham. [...]Um diamante só se transforma em brilhante depois de lapidado. O Vale do Paraíba só pede lapidação (LOBATO, 1967, p. 228-231).

O trecho acima, desenvolvido por Monteiro Lobato no ano de 1943, refere-se a uma crônica do autor, chamada *Vale do Paraíba – diamante a lapidar*, no qual faz reverências a situação econômica da região naquela época. Na perspectiva de Monteiro Lobato (1967) apostava-se em um reerguimento econômico da região através da agricultura próspera com o cultivo do arroz e o processo da industrialização.

Para Monteiro Lobato, o Vale do Paraíba era suficientemente capaz de abastecer estes dois polos (São Paulo e Rio de Janeiro), uma vez que as terras vale-paraibanas possuíam solo fértil, superfície plana apta a receber culturas e abastecer-se com o que o autor denomina “dessas coisas eternas, iterativamente reclamadas pelo estômago humano: o leite, o cereal, a carne, o legume, o ovo” (LOBATO, 1967, p. 227).

A rizicultura cultivada nas terras de várzeas da região, dita sem expressão de produtividade, tornou-se recurso econômico para a região (LOBATO, 1967). O mesmo autor enfatiza que a contribuição da natureza para com o Vale era muito generosa e que a prosperidade econômica dependia da ação dos homens, assim acrescenta: “Resta ao homem que condicione o que falta, porque o que falta já não depende da Natureza, sim, e só do homem” (LOBATO, 1967, p. 230).

Nas décadas seguintes (cinquenta, sessenta e setenta) cresceu no Vale do Paraíba vários polos industriais. A construção da Rodovia Presidente Dutra (BR 116) contribuiu para este desenvolvimento, facilitando o acesso ao eixo São Paulo e Rio de Janeiro, instalando-se fábricas de vários ramos, automobilístico, produtos químicos e polos de tecnologia (ANDRADE, 1996g).

Apesar do histórico do desenvolvimento industrial da região, o Vale do Paraíba atualmente é considerado uma região em desenvolvimento socioeconômico por apresentar realidades extremas em relação ao desenvolvimento financeiro, com cidades que alocam centros de desenvolvimento tecnológico e outras que vivem a estagnação econômica e populacional (SILVA, 2011).

No que se refere atualmente à comida valeparaibana, verifica-se várias iniciativas de resgate das raízes culturais para o incentivo cultural e turístico da região (AFONSO, 2009). Festas tradicionais se destacam na região a fim da valorização do regionalismo, como o caso da primeira Festa do Arroz realizada no município de Tremembé no ano de 2009 (AFONSO, 2009). Atualmente, a festa já está na sétima edição e apresenta como objetivo a divulgação de pratos com base no cereal da região.

Ressalta-se também as considerações de Beluzzo (2006) de que por meio da culinária podem-se identificar circunstâncias geográficas e a identidade cultural de um povo. Nesse sentido, a sociedade contemporânea aspira à valorização da riqueza da culinária regional preservando este patrimônio, uma vez que a culinária tradicional enaltece os produtos regionais e sazonais valorizando as raízes culturais (BELUZZO, 2006).

Estes aspectos da cultura regional valeparaibana permeiam a formação dos conceitos, das crenças e práticas relacionadas à comida. Nesse sentido, a teoria das RS é discutida a

seguir, como uma rica lente de compreensão dos processos sociais produzidos e reproduzidos em torno da comida.

## 2.6 TEORIA DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS: A GÊNESE

A TRS foi inicialmente apresentada por Moscovici em 1961, em um estudo sobre a representação social da psicanálise (ALVES-MAZZOTTI, 2008). Este estudo, o qual leva o nome de *Psychanalyse: son image et son public*, procura apreender de que forma a psicanálise, ao romper as fronteiras dos grupos de especialistas, obtém um novo significado por parte dos grupos populares (ALEXANDRE, 2004). Segundo o autor, o que incentivou Moscovici a criar a TRS a partir de um critério metodológico-científico foi suas considerações críticas a suposições positivistas e funcionalistas dos demais princípios que não se faziam entender sobre a realidade em outros aspectos, como a perspectiva histórico-crítico (ALEXANDRE, 2004).

O estudo inovador feito por Moscovici revelou-se como um novo modelo na Psicologia Social à medida que criou bases conceituais e metodológicas sobre as quais se sucederam aprofundamentos (ALVES-MAZZOTTI, 2008). Moscovici apresentou este processo a partir da elaboração teórica do conceito de representação coletiva, proposto por Durkheim (ALVES-MAZZOTTI, 2008).

O sociólogo Émile Durkheim, que procurou entender os fenômenos coletivos como a religião e o pensamento mítico, defendia que estes objetos sociais eram construídos a partir de uma “comunidade, ou de um povo”, não sendo justificáveis a partir de um conceito individual (ALEXANDRE, 2004, p. 123). Desta forma, conforme elucidam Chamon e Chamon (2007), as representações coletivas assumiam um caráter homogêneo e uniforme por serem pontos em comum pelos indivíduos da sociedade, além de serem estáveis.

Elas são finalmente coletivas, não apenas por serem comuns, mas também porque seus objetos de representação são sociais: “[...] o que as representações coletivas traduzem é a maneira pela qual o grupo se pensa em suas relações com os objetivos que o afetam” (DURKHEIM, 1996, p.xvii apud CHAMON; CHAMON, 2007).

O objetivo das representações coletivas seria a difusão da herança coletiva do saber do passado, que somariam as experiências individuais ao que a sociedade juntou de sabedoria

e ciência com o decorrer do tempo, de uma forma determinista e estática (ALEXANDRE, 2004).

Contudo, a norma que explicava a definição das representações coletivas foi no início do século XX e, para tal época, atendia as demandas da sociedade ocidental, dada a relativa plenitude “sistemas unificadores” (SÁ, 1995 p. 22). O autor ainda ressalta que, nas sociedades contemporâneas, “novos fenômenos representacionais” (SÁ, 1995 p. 22) de aspectos diversificados vieram à tona sob a perspectiva psicossociológica. Desta forma, Moscovici define a dissemelhança frente aos fenômenos de Durkheim e daqueles que ele considerou relevante à psicologia social dos dias atuais:

As representações em que estou interessado não são as de sociedades primitivas, nem as reminiscências, no subsolo de nossa cultura, de épocas remotas. São aquelas da nossa sociedade presente do nosso solo político. Científico e humano, que nem sempre tiveram tempo suficientes para permitir a sedimentação que as tornasse tradições imutáveis. E sua importância continua a crescer, em proporção direta a heterogeneidade e flutuação dos sistemas unificadores – ciências oficiais, religiões, ideologias – e as mudanças pelas quais eles devem passar a fim de penetrar na vida cotidiana e se tornar parte da realidade comum”. (MOSCOVICI, 1984, p. 18-19 apud SÁ, 1995).

Em continuidade a análise de Sá (1995), e admitindo a existência de uma nova forma de fenômenos, nasce a necessidade de uma nova diretriz para entendê-los. Desta forma, o conceito das representações coletivas sob a análise de Moscovici não proporcionavam subsídios para interpretação dos novos fenômenos que se faziam presentes na sociedade.

Para Alves-Mazotti (2008), a percepção de Moscovici então sobre as representações sociais:

[...] corresponde à busca desta especificidade, através da elaboração de um conceito verdadeiramente psicossocial, na medida em que procura dialetizar as relações entre indivíduo e sociedade, afastando-se igualmente da visão sociologizante de Durkheim e da perspectiva psicologizante da Psicologia Social da época (ALVES-MAZOTTI, 2008, p. 22).

A articulação entre Psicologia social e o social psicológico torna a representação social um processo dinâmico, permitindo o entendimento de formação do pensamento sociológico, revelando a elaboração social da realidade (ALEXANDRE, 2004). Desta forma, a gênese das Representações sociais emerge do “cruzamento de uma série de conceitos sociológicos e de uma série de conceitos psicológicos”, assumindo a interdisciplinaridade na sua base conceitual (MOSCOVICI, 2012, p. 39).

## 2.6.1 AS DEFINIÇÕES E FUNÇÕES DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS

Constata-se que o conceito de representação social não é simples.

Se algumas interpretações – tais como “conjunto organizado de informações, crenças, opiniões e atitudes sobre um objeto dado” – são fáceis de apresentar, elas não descartam o perigo de considerar tudo como representação social. Além disso, não se vê, nesse tipo de definição, o caráter social das representações, sua especificidade em relação ao grupo, sua função de orientação e comunicação. Esse tipo de caracterização, que é inegavelmente útil para a pesquisa empírica, não se justifica, a menos que uma conceituação mais ampla a sustente. É preciso, então, precisar de modo mais claro o que é (e o que não é) uma representação social, em que circunstâncias é possível identificá-la, e para quais grupos sociais ela se refere (CHAMON; CHAMON, 2007, p. 120).

Na perspectiva de Jovchelovich (2007, p. 87), as Representações Sociais:

[...] se referem tanto a uma teoria como a um fenômeno. Elas são uma teoria que oferece um conjunto de conceitos articulados que buscam explicar como os saberes sociais são produzidos e transformados em processos de comunicação e interação social. Elas são um fenômeno que se refere a um conjunto de regularidades empíricas compreendendo as idéias, os valores e as práticas de comunidades humanas sobre objetos sociais específicos, bem como sobre os processos sociais e comunicativos que os produzem e reproduzem.

Para Jodelet (1985, apud Spink, 1993, p. 300) “são modalidades de conhecimento prático orientadas para a comunicação e para a compreensão do contexto social, material e ideativo em que vivemos”. Segundo Sá (1995), “designa tanto um conjunto de fenômenos quanto o conceito que os engloba e a teoria construída para explicá-los, identificando um vasto campo de estudos psicossociológicos”.

Moscovici (2012, p. 28), ao conceituar as RS, relata que “[...] é um corpo organizado de conhecimentos e uma das atividades psíquicas graças às quais os homens tornam a realidade física e social inteligível [...]”. Nesse sentido, Vala (2000, p. 462) afirma que “[...] são teorias sociais práticas”, em resumo, teorias do senso comum que norteiam uma ação social.

Contudo, as definições apresentadas pelos diversos autores versam sobre a dificuldade de um consenso da TRS. Conforme Arruda (2002) afirma, para tornar prático um conceito é necessário confirmar sua dinamicidade e diversidade, além de considerar que existem formas diversas de conhecer e comunicar, norteadas por objetivos distintos e por contornos que são

móveis. A autora ainda cita duas formas diferentes e presentes na sociedade: a consensual e a científica, cada qual organizando o próprio universo. Tais características individuais não traduzem uma hierarquia entre elas, e nem uma neutraliza a outra, apenas apresentam propósitos diferentes. O universo consensual é constituído a partir da conversação informal, do dia a dia, e por sua vez o universo reificado se condensa no espaço científico, reservado apenas para os especialistas (ARRUDA, 2002).

Para Arruda (2014a, p. 40), a dinamicidade é parte essencial das RS, e esta habilidade advém dos “movimentos, regulações, práticas sociais, que desenham a representação e fazem sua plasticidade”. Continuando os apontamentos da autora, alguns tópicos podem favorecer ou expor tais dinâmicas, passíveis de laços da mobilidade que podem ser investigados:

I. A representação social entendida como rede de significados; II. A consideração do peso dos afetos; III. A problematização da definição e do papel dos grupos e dos consensos; IV. A observação da coexistência de lógicas diferentes, isto é, a polifasia cognitiva.

Sobre uma breve elucidação de cada item, uma rede de significados contidos nas RS pode-se considerar com um alto teor de dinamismo de forma intermitente em sua produção, porém é passível de perder destaque (ARRUDA, 2014a). Para tanto, Arruda (2014, p. 49) considera que “uma representação forma um retrato estruturado, multidimensional, do assunto – ou seja, todo o conjunto de afirmações inter-relacionadas como um constructo semelhante a uma teoria”.

Moscovici (1998, apud ARRUDA, 2014a, p. 49) relata que “as representações sociais em movimento são como o dinheiro: duram enquanto circulam e são úteis; tomam diferentes formas na memória, na percepção e na arte”. Comenta que tais redes podem ser traduzidas como olhares diversos que podem se mesclar numa única RS, esta rede de significados citada pode conduzir ao entendimento e funcionamento do pensamento social.

Arruda (2014a) esclarece que a afetividade na elaboração das RS possui um movimento próprio, interpreta a informação que retorna sob outra forma; para que isto ocorra é necessário que este objeto social represente para o grupo um preço afetivo, afinal não se expressa como relevante àquilo que indefere e não desperta o anseio de comunicação e compreensão. “Afetos são, portanto ingredientes incontornáveis da dinâmica intrínseca as representações sociais” (ARRUDA, 2014a, p. 44).

Em relação aos grupos com potencial para gerar RS, há uma discussão de teóricos em relação às quais grupos (taxonômicos ou estruturados), tendo em vista a plasticidade na

formação das RS nestes grupos. A autora Arruda (2014a) lembra que Moscovici aplicou o estudo da Psicanálise aos dois grupos, argumentando que estão presentes neste núcleo tanto a questão da identidade quanto da heterogeneidade, que variam na formação da RS, exaltando assim sua dinâmica.

A polifasia cognitiva é caracterizada pelas várias formas de pensar e representar, com múltiplas formas de linguagem; está articulada a um exercício para a comunicação de forma a se moldar às necessidades sociais em alternância, sua influência para a dinamicidade das RS está baseada na pluralidade de lógicas no interior de uma mesma representação, exemplificando como se ajustam diferentes sentidos de forma a estabilizá-los (ARRUDA, 2014a).

Frente à discussão apresentada sobre a conceituação e dinamismo das RS, faz-se importante a reflexão sobre as funções das RS, que segundo Abric (1994) citado por Chamon e Chamon (2007) as RS sociais apresentam quatro funções essenciais:

### **I. Função de Saber:**

As representações sociais permitem compreender e explicar a realidade, isto é, os indivíduos adquirem conhecimentos e os integram num quadro assimilável por eles (o senso comum), e tudo isso de modo coerente com seus valores e seu funcionamento cognitivo [...]. (CHAMON; CHAMON, p. 129).

### **II. Função identitária:**

As RS têm como função ambientar o indivíduo num campo social e, desta forma, atuam na elaboração de uma identidade social, sob um formato que seja compatível com normas e valores construídos historicamente (CHAMON; CHAMON, 2007).

### **III. Função de orientação:**

Segundo Chamon e Chamon (2007), esta norteia comportamentos e as práticas por meio de três fatores:

A definição da finalidade da situação. Elas determinam a priori os tipos de relações pertinentes a um sujeito e, eventualmente, nas situações onde existe uma tarefa a ser cumprida, o tipo de estratégia cognitiva que vai ser adotada. Um sistema de antecipação e de espera. Uma representação não segue o desenrolar de uma interação e não depende dela. Ela precede a

interação e a orienta. Uma prescrição de um comportamento. A representação social reflete a natureza das regras e das ligações sociais e, dessa forma, é prescritiva de comportamentos e ou de práticas obrigatórias. (CHAMON; CHAMON, 2007, p. 130)

#### **IV. Função de justificação**

É possível, por meio das RS, esclarecer determinadas tomadas de decisão e comportamentos após o fato, permitindo aos envolvidos entenderem suas condutas.

As RS são, portanto, construções sociais que permitem aos sujeitos apreender, compreender, (re)significar o objeto em questão (no presente estudo, a comida) na etapa atual da vida. Por meio da memória é possível (re)construir a realidade e os sentidos sobre a comida na infância. Para melhor entendimento, abordam-se em seguida os processos que estão na origem da formação da RS.

#### **2.6.2 PROCESSO DE FORMAÇÃO DA RS: ANCORAGEM E OBJETIVAÇÃO.**

Segundo Moscovici (2013, p. 61), tornar uma nova informação não familiar em familiar não é uma ação simples de se realizar cognitivamente. Para que tal fato ocorra é necessário dar um novo sentido ao objeto social em questão. Segundo o autor, são necessários dois mecanismos para que isto ocorra: o primeiro mecanismo para essa transformação é ancorar tais ideias ou fatos baseados em pensamentos já existentes na memória, dando-lhe uma nova organização. O segundo mecanismo é “objetivá-los, isto é, transformar algo abstrato em algo quase concreto, transferir o que está na mente em algo que exista no mundo físico”.

Ainda sob a visão de Moscovici (2013), tais mecanismos possibilitam ao próprio sujeito explicar os acontecimentos sociais e automaticamente reproduzi-los posteriormente. Estes mecanismos são o que o autor preconiza como formadores das RS, a ancoragem e a objetivação são fundamentais ao entendimento desta teoria.

O tornar familiar algo considerado novo, permite fundamentar um dos princípios que estão envolvidos na formação das RS, a ancoragem, que se promove como a inclusão do que é estranho a um pensamento já estabelecido, ou seja, ancorar o novo em representações que já existem (SPINK, 1993).

Segundo Moscovici (2013, p. 61-62), a ancoragem:

[...] processo que transforma algo estranho e perturbador, que nos intriga, em nosso sistema particular de categorias e o compara com um paradigma de uma categoria que nós pensamos ser apropriada. [...]. Ancorar é pois, classificar e dar nome a alguma coisa. Coisas que não são classificadas e que não possuem nome são estranhas, não existentes e ao mesmo tempo ameaçadoras. [...] representar o não usual em nosso mundo familiar [...] dar um nome ao que não tinha nome (MOSCOVICI, 2013, p. 61-62).

Para Bock et al. (2003, p. 73) a ancoragem compreende:

[...] Ancoragem é quando um objeto representado se integra a um sistema de pensamento já existente. Assim, ancorar é classificar e denominar. Classificar implica comparar com as informações existentes na memória; denominar permite que se tire do anonimato o objeto, incluindo-o no conjunto de registros existentes na cultura; [...].

Jodelet (2001) refere que a ancoragem está presente nas RS e o seu objeto em uma rede de significações que concede situá-lo em relação aos valores sociais e proporcionar um sentido. Nesta mesma vertente, Chamon e Chamon (2007) referem que os diversos significados podem participar nas relações simbólicas existentes no núcleo de um grupo do qual se aparenta o objeto.

O segundo mecanismo que Moscovici (2013, p. 71) descreve como formação teórica das RS é o mecanismo de objetivação, “que une a ideia de não familiaridade com a de realidade, e torna-se a verdadeira essência da realidade [...] reproduzir um conceito em uma imagem”. Para Bock et al.,(2003, p. 73) o processo de objetivação “consiste em uma atividade de imaginação que dá forma ou figura ao conhecimento que se formulou sobre o objeto. Objetivar é tornar concreto; é materializar o conhecimento em palavras; é reproduzir o conceito em imagem”.

Desta forma, a objetivação é uma consolidação das RS, formadora de imagens, é responsável por atuar na dinamicidade de transformar noções abstratas em algo concreto e torná-lo acessível (SPINK, 1993). Na mesma perspectiva, Chamon e Chamon (2007, p. 134) relatam que, através da objetivação, é possível “tornar concreto o que é abstrato” a incorporação da palavra ao conceito condensado e intercambiá-los. Segundo os autores, o processo de objetivação é composto por três fases: 1. seleção e descontextualização dos elementos que compõem o objeto: esta fase corresponde a seleção de certas informações sobre o objeto social, sob normas que descontextualizem do campo científico e que possibilite o pertencimento ao grupo; 2. formação de um núcleo ou esquema figurativo: a estrutura imagética do objeto é construída a partir da arquitetura conceitual; e 3. naturalização: é a ligação dos elementos para construir o objeto social integrando-o ao senso comum do grupo.

Tais processos, a ancoragem e a objetivação, fundamentam a estrutura teórica da formação das RS, proporcionando solidez epistemológica ao objeto social (CHAMON; CHAMON, 2007).

### **2.6.3 REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA COMIDA**

Este tópico articula as representações sociais com a comida e, para tanto, se buscou apreender as imbricações desse objeto social com a teoria que o fundamenta no campo da psicologia social.

Segundo Amon (2014, p. 29), discorrer sobre comida e representações sociais envolve adotar um processo teórico-metodológico, como se observa abaixo:

[...] pensar na comida a partir das representações sociais [...] implica em adotar uma posição que teórica e metodologicamente assume a não distinção entre comida e alimento, ou seja, considerar que todo alimento é comida e toda comida é alimento, embora essa distinção suposta talvez determine campos de atuação acadêmica distinto.

A autora, ao adotar esta questão metodológica, descreve o motivo desta não distinção:

A variabilidade de seleção e combinação faz com que ela se torne uma expressão bastante complexa da formação, estruturação e história da sociedade, assim como da identidade de pessoas e grupos. Nesse sentido, o conjunto de propriedades físico-químicas, o conjunto de nutrientes, é comida. Comida é o alimento situado em um universo cultural e em uma cosmovisão singular, é valor simbólico e emocional, memória social e linguagem, narrativa. A comida está diretamente relacionada à cultura (AMON, 2014, p. 29).

Garcia (2005), ao pesquisar as representações sociais da alimentação e saúde no meio urbano, também refere não ter realizado a distinção comida e alimento ao analisar os dados de sua pesquisa. A mesma autora, em seu estudo, situa o leitor da respectiva diferença (comida/alimento), porém justifica essa não distinção apoiando-se nos dizeres do sociólogo espanhol Fischler (1995) de que os aspectos biológicos e cognitivos estão presentes no comportamento alimentar e diretamente ligados “ao sistema nervoso central, determinada por crenças, representações, superstições” (GARCIA, 2005, p. 213).

Em contrapartida, a questão biológica da alimentação também abarca a questão cultural, não havendo tal distinção. Recentemente, o conceito de alimentação saudável

adotado em nosso país, por meio da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, foi ampliado, constatando-se que os alimentos estão inseridos num contexto social e que se faz importante respeitar esta situação para que tais preceitos sejam incorporados nas ações dos indivíduos (BRASIL, 2014).

Frente a esta questão, o Guia Alimentar da População Brasileira afirma que a dimensão social e cultural é intrínseca à ingestão de alimentos.

A ingestão de nutrientes, propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. [...] que fornecem os nutrientes, as inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo, as características do modo de comer e as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares (BRASIL, 2014, p. 15).

A relação do efeito dessa dicotomia é ilustrada pelos saberes de Moscovici (2002) ao abordar a questão homem e natureza. O autor afirma a importância de compreender esta relação; que o resultado desta separação deve ser repensada e que torna-se importante adotar uma postura em que o homem não é capaz de dominá-la em suas funções, mas entender que os indivíduos estão inseridos numa afinidade:

[...] os homens são atores dentro da natureza, atores biológicos e sociais. Nesse sentido, nós fazemos a natureza. Ela é uma parte da nossa história, e nós uma parte dela. Desde que nós negociamos uma natureza histórica, compreendemos que a relação com a sociedade é, até um certo ponto, orgânica. O surpreendente é nós não termos nos apercebido antes (MOSCOVICI, 2002, p. 32).

Ao apresentar o panorama conceitual sobre comida e alimento, é possível considerar que tais elementos podem tomar rumos variados de pesquisas, porém deve-se ponderar também que é viável associar os dois conceitos distintos num único objeto social, como definido no presente estudo.

Ao estudar a comida/alimento a partir do prisma das representações sociais, partiu-se do pressuposto que este objeto está diretamente ligado a saberes sociais como práticas, crenças e valores socialmente construídos a partir do senso comum, tendo em sua gênese a vivência dos indivíduos e suas relações sociais (AMON, 2014).

### 3 MÉTODO

“Se não se come, não se pensa”.  
*Descartes*

Método é o conjunto de atividades sistemáticas e racionais que, com maior segurança, permite alcançar o objetivo – conhecimentos válidos e verdadeiros – traçando o caminho a ser seguido, detectando erros e auxiliando nas decisões do cientista (LAKATOS; MARCONI, 2010, p. 65). Conforme Gil (2012), o método científico é o conjunto de procedimentos intelectuais e técnicos adotados para se atingir o conhecimento.

Para ilustrar o fundamento do método, partiu-se dos exemplos de Richardson (1999), que faz uma analogia do método científico ao preparo de um prato, seguindo os passos de uma receita; muitos pratos culinários seguem instruções para sua elaboração (como cozinhar, por quanto tempo), além de seguir uma lista de ingredientes. Deve-se considerar que modificações podem ser feitas em uma receita com o objetivo do alcance pleno no sabor da preparação, uma busca constante de maximizar o prazer de comer e, para tal efeito, é necessário uma adequação dos métodos em busca dos seus objetivos. O método científico assume uma postura semelhante e caracteriza-se como um processo dinâmico de avaliação e revisão. Apesar da variedade de caminhos (métodos) que o pesquisador pode percorrer no âmbito da pesquisa qualitativa, Flick (2009) afirma que os métodos e a teoria devem se encaixar ao objeto de estudo.

Nesse sentido, optou-se por uma pesquisa de abordagem qualitativa, conforme a definição que segue.

Em um conjunto de práticas materiais e interpretativas que dão visibilidade ao mundo. Essas práticas transformam o mundo em uma série de representações, incluindo as notas de campo, as entrevistas, as conversas as fotografias, as gravações e os lembretes. Nesse nível, a pesquisa qualitativa envolve uma abordagem naturalista, interpretativa, para mundo, o que significa que seus pesquisadores estudam as coisas em seus cenários naturais, tentando entender, ou interpretar, os fenômenos em termos dos significados que as pessoas a eles confere (DENZIN; LINCOLN, 2006, p. 17).

#### 3.1. TIPO DE PESQUISA

Trata-se de uma pesquisa do tipo exploratória e descritiva. Para Gil (2012), as pesquisas de caráter exploratório têm como objetivo proporcionar uma visão panorâmica com o caráter de proximidade a respeito de um fato. Abordam a descrição das características de certa população ou fenômeno e as relações entre as variáveis, tornando possível estudar peculiaridades de um grupo como idade, sexo, procedência, nível de escolaridade, entre outros dados; geralmente estão agrupadas com o tipo exploratório que vão proporcionar uma nova visão do problema.

### **3.2 POPULAÇÃO E AMOSTRA**

A população total de idosos no programa de extensão no momento da coleta de dados da pesquisa era de 130 participantes com 60 anos ou mais. Utilizou-se uma amostra por conveniência, na qual “o pesquisador seleciona os elementos a que tem acesso admitindo que estes possam [...] representar o universo” do estudo a ser desenvolvido (GIL, 2012, p. 94). O autor ainda acrescenta que este tipo de amostragem se enquadra em pesquisas qualitativas do tipo exploratória.

Para Lakatos e Marconi (2010) dificilmente há possibilidade de serem inclusos todos os indivíduos da população que se deseja investigar, devido aos recursos e tempo limitados, portanto, a amostra consiste em uma parcela de indivíduos da população selecionada que deve ser significativa mediante ao desenvolvimento do estudo.

Para a seleção da amostra por conveniência, foram estabelecidos critérios de inclusão visando a formação do grupo a ser pesquisado, que teve como requisitos: idosos que viveram na região do Vale do Paraíba Paulista e Litoral Norte durante sua infância, que possuíam interesse nas questões relacionadas à comida e cultura regional e os que gostavam de receitas familiares. Assim, a amostra foi constituída por nove idosos.

### **3.3 LOCAL**

Esta pesquisa foi realizada em um programa de extensão universitária da Universidade de Taubaté, localizada na região do Vale do Paraíba Paulista/SP.

### 3.4 INSTRUMENTOS

Com vista a responder aos objetivos da pesquisa, optou-se pela utilização de diferentes instrumentos na coleta de dados: questionário sócio-demográfico, oficinas e entrevistas. O primeiro instrumento abrangeu questões fechadas sobre as características pessoais e culturais dos participantes (Apêndice I). Consideraram-se duas funções básicas para a utilização deste instrumento: descrever certas características desejadas e mensurar determinadas variáveis do grupo social estudado que, segundo Richardson (1999), são informações que permitem ao pesquisador observar pontos importantes sobre o grupo, como sexo, idade, estado civil, nível de escolaridade, atividades culturais.

O outro instrumento foi a “oficina de memória” (Apêndice II), denominada pela pesquisadora como *Oficinas da memória do sabor*, que envolveu dois encontros de 2 horas cada, no próprio espaço do projeto. A primeira oficina foi uma sensibilização para que os idosos pudessem rememorar a alimentação na infância e posteriormente narrar sobre o assunto. A segunda oficina teve como objetivo realizar receitas culinárias presentes na infância do grupo em questão e, a partir daí, relacioná-las ao simbolismo próprio da TRS.

Os aspectos metodológicos foram baseados na pesquisa de Leão (2005), com adaptação de alguns procedimentos à oficina em questão. O uso de oficina como parte da metodologia apoia-se no conceito das “Metodologias não convencionais”, que para Giannella (2008, p. 1) constituem:

[...] metodologias não convencionais, [...] assumem um referencial teórico pós-positivista, que são declaradamente não tecnicistas, que visam propiciar a produção de conhecimento interativo, valorizar as competências reais dos sujeitos envolvidos em cada processo, que visam, finalmente, mobilizar na esfera pública toda a riqueza do humano. Trata-se da ampla família de metodologias voltadas à gestão de trabalho de grupo, produção conjunta de conhecimento, análise, interpretação e solução participativa de situações-problema; mas também inclui o recurso, às artes nas formas de uso do teatro, dança, fotografia, música e outras, como auxílio à compreensão e reflexão na vivência da realidade, instrumentos potencialmente poderosos porque tocam teclas, despertam e legitimam sensibilidades outras, com respeito àquelas puramente racionais.

Para esta proposta de aprofundamento das memórias sobre a comida na infância foi utilizada também nas entrevistas de narrativas de vida, conforme roteiro que consta no Apêndice III, apenas com oito participantes, pois uma delas não pode participar por motivos de saúde. Para Chizzotti (2008), a narrativa de vida é um instrumento de pesquisa que coleta

informações sobre a vida pessoal de seus informantes e experiências vividas pela pessoa. O autor ainda acrescenta que esta metodologia pode ocorrer pela oralidade, acrescida pelo testemunho vivo de épocas ou períodos históricos.

O uso deste instrumento justificou-se conforme os esclarecimentos de White (1984 apud CASTELLANOS, 2014, p. 1066 ).

O crescente questionamento da natureza da narrativa nos convida a refletir sobre a própria natureza da cultura e [...] da humanidade [...] Como fato panglobal de cultura [...] a narrativa deveria ser considerada uma solução uma preocupação geral humana, isto é, o problema de como traduzir, saber em contar, o problema de moldar a experiência humana em uma forma assimilável as estruturas de significados que são mais genericamente humanas, mais que culturalmente específicas.

### **3.5 PROCEDIMENTOS PARA COLETA DE DADOS**

Inicialmente, o projeto de pesquisa foi autorizado por responsável da Instituição na qual o projeto se circunscreve. Em seguida, por utilizar seres humanos na coleta de dados, foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Taubaté (CEP-UNITAU) (Anexo I), que tem a finalidade maior de defender os interesses dos sujeitos da pesquisa em sua integridade e dignidade, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. Após sua aprovação (protocolo nº 864.025), foi solicitada a autorização aos entrevistados para realizar a coleta de dados por meio do Termo Consentimento Livre Esclarecimento (Anexo II) e a autorização do uso de imagem (Anexo III).

Para iniciar os procedimentos de coleta de dados, durante uma atividade pedagógica regular do programa, foi feita uma explanação dos objetivos do estudo, de aproximadamente 20 minutos, aos participantes presentes. Informou-se sobre os critérios de inclusão na pesquisa, bem como as etapas metodológicas.

Aos que se interessaram e estavam em conformidade com os critérios de inclusão, foi formalizado o convite, solicitando que no dia da primeira oficina da memória trouxessem por escrito uma receita culinária que marcou sua infância. Neste primeiro contato, foram entregues informações com as datas e locais das oficinas, bem como o tempo de duração de cada uma delas, e realizou-se a troca de telefones entre esta pesquisadora e os participantes. As oficinas ocorreram em dois encontros com frequência semanal, duração de aproximadamente 2 horas, no espaço físico do programa de extensão.

Para cada encontro foram selecionados materiais com a intenção de estimular as lembranças do ciclo desejado (infância) e promover a sensibilização do grupo em relação às memórias da comida na infância. A música “Le festin” foi escolhida e utilizada para a recepção dos participantes proporcionando um ambiente acolhedor. Neste momento, foi aplicado o questionário sociodemográfico e cultural e entregue a esta pesquisadora as receitas culinárias trazidas por eles.

No início da coleta de dados foi realizada a leitura de um trecho do livro *A caminho de Swann*, a história francesa do autor Marcel Proust, que recorda sua infância por meio do Chá de Tília e do bolinho de Madeleine, como tema literário para compor um dos recursos utilizados no momento da coleta de dados.

Utilizou-se também de recursos cinematográficos para esta etapa: o trecho do filme *Ratatouille* (2007), da Walt Disney Pictures®, pois uma das cenas deste filme mostra como a comida pode transportar o indivíduo às suas memórias. As lembranças do crítico de gastronomia Anton Ego (personagem do desenho) foram reativadas ao experimentar o prato *Ratatouille*, típico de sua infância. Surpreso por voltar ao tempo de infância através da comida, Ego relata em sua crítica seu parecer quanto ao prato e quem o preparou, sendo estes responsáveis por desafiarem sua percepção sobre gastronomia (CORDEIRO, 2013).

Outros recursos visuais também foram utilizados neste momento a partir de uma seleção de imagens (Apêndice IV) realizada de acordo com a temática central “memória e comida”.

Após a etapa de sensibilização, todos os participantes foram convidados a criar sua própria identidade gastronômica, sendo estimulados a responderem a seguinte pergunta: “*Se o senhor ou a senhora fosse um prato de comida típica da sua família, qual seria?*”.

Os próprios idosos escolhiam uma preparação culinária que remetesse à infância; a escolha deveria ser realizada pensando-se em algum prato típico da infância, ou alguma preparação da família. Em seguida, foi proposto ao grupo que cada um realizasse um comentário/justificativa sobre a escolha. Esta etapa da oficina foi inspirada no autor Cordeiro (2013) e também adaptada aos objetivos desta pesquisa.

Ao final das considerações, todos os participantes foram convidados a degustar café com bolinho de chuva.

A segunda oficina teve por finalidade propor uma atividade prática na qual os participantes construíram uma vivência culinária. Para esta atividade foram utilizadas as receitas culinárias colhidas no primeiro encontro. Tais receitas foram preparadas pelos sujeitos, também com o propósito ativar as possíveis lembranças que pudessem emergir. Esta

etapa teve o objetivo de aguçar a memória por meio dos sentidos: tato, olfato, visão, audição e paladar. O quadro 1 apresenta a sequência das atividades das oficinas.

A segunda oficina teve por finalidade propor uma atividade prática, na qual os participantes construíram uma vivência culinária. Para esta atividade foram utilizadas as receitas culinárias colhidas no primeiro encontro. Tais receitas foram preparadas pelos sujeitos, também com o propósito ativar as possíveis lembranças que pudessem emergir. Esta etapa teve o objetivo de aguçar a memória por meio dos sentidos; tato, olfato, visão, audição e paladar. A Figura 12 apresenta a sequência das atividades das oficinas.

Nº OFICINA	FINALIDADE	MATERIAL UTILIZADO/LOCAL
1º	Sensibilização dos momentos de infância e lembranças dos sabores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Música para harmonização do ambiente.</li> <li>• Material para elaboração de crachá de identificação.</li> <li>• Leitura de trechos do livro “A caminho de Swan”.</li> <li>• Trecho do filme Ratatouille</li> <li>• Imagens de preparações (receitas).</li> <li>• Receitas culinárias trazidas pelos participantes.</li> <li>• Encerramento com degustação de uma preparação</li> </ul>
2º	Reprodução das receitas selecionadas pelos participantes.	Laboratório de Nutrição e Dietética nas dependências da Universidade do referido programa. Ingredientes variados conforme descrição de cada receita.

**Figura 12- Sequência de atividades das oficinas memórias do sabor**  
**Fonte: Elaborada pelo autor**

As entrevistas foram coletadas somente após as oficinas. A ordem dos entrevistados foi de acordo com a disponibilidade de data e horário de cada participante.

As entrevistas e as oficinas foram gravadas em mídia digital e transcritas posteriormente. As oficinas também foram registradas com máquina fotográfica. As informações armazenadas no formato digital serão mantidas sob a guarda da pesquisadora durante o período de cinco anos, após este período a mídia será destruída.

### 3.6 PROCEDIMENTOS PARA ANÁLISE DE DADOS

Primeiramente, o conteúdo das oficinas e entrevistas foram transcritos e revisados por esta pesquisadora. Para a análise do questionário sociodemográfico utilizou-se do software *Excell*®. Foi elaborada uma planilha neste programa com os itens do questionário e posteriormente seguiu-se a análise. A escolha do método de análise de dados deste estudo baseou-se no referencial teórico analítico proposto por Bardin denominado Análise de Conteúdo (BARDIN, 2011).

Com base no autor Campos (2004), o método Análise de Conteúdo possui três fases:

I Fase de pré-exploração do material ou de leituras flutuantes: com a intenção de apreender os aspectos relevantes para as etapas posteriores. Neste momento da pesquisa, foram realizadas várias leituras em momentos diferentes a fim de “apurar” os dados encontrados no conteúdo das narrativas.

II Seleção das unidades de análise: nesta etapa, foram retirados vícios de linguagem e redundâncias verbais.

III Processo de categorização: definida como uma operação de classificação de elementos constitutivos de um gênero. Esta fase correspondeu à criação de categorias criadas a partir do texto.

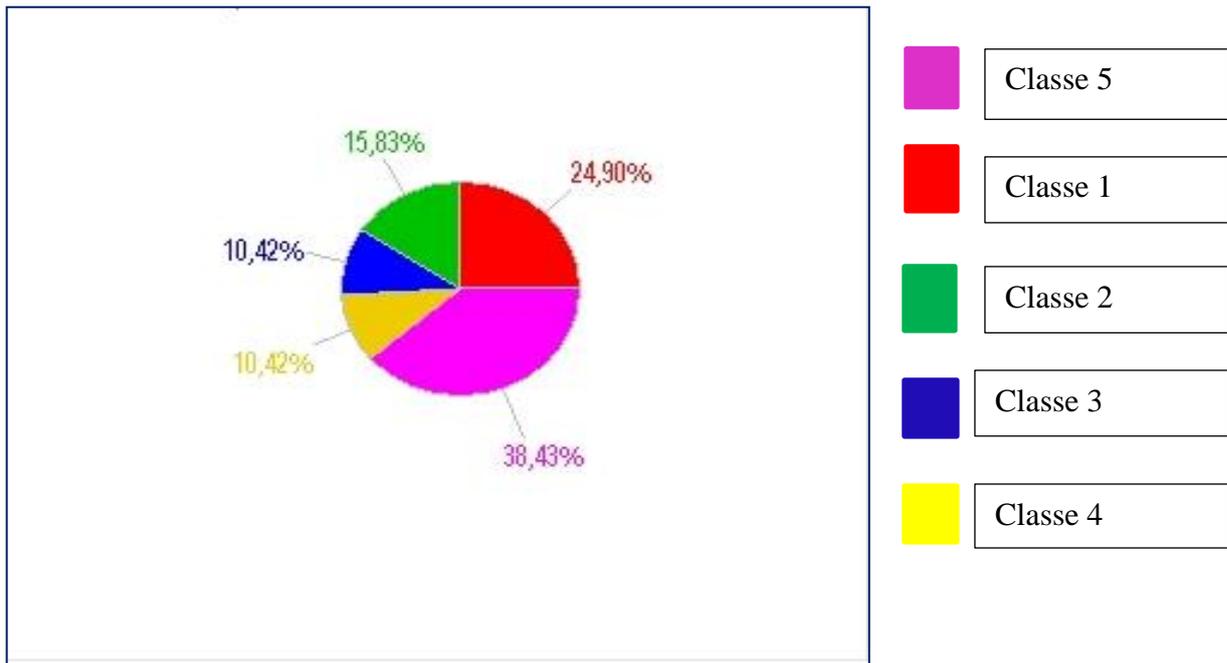
Realizadas as duas primeiras fases, o material da coleta de dados foi organizado para a criação das categorias. Nesta fase utilizou-se o *software Alceste*® e o corpus do material foi codificado, conforme tutorial do mesmo programa (CHAMON; CHAMON, 2007). Esta fase correspondeu à etapa III, da Análise de Bardin (2011). A codificação do material proposto por Chamon e Chamon (2007) consiste em “limpar” o texto retirando palavras que não expressam sentido como: hum, né, aham. Após esta etapa, cada conteúdo (oficinas e narrativas) foi formatado sem parágrafo, espaço simples e cada um identificado como Unidades de Contextos Iniciais (U.C.I); esta etapa foi realizada sucessivamente em todo material coletado.

O *software Alceste*®, criado pela Universidade de Toulouse II, na França, objetiva à análise lexical das palavras contidas no texto, separando-as conforme o significado, criando

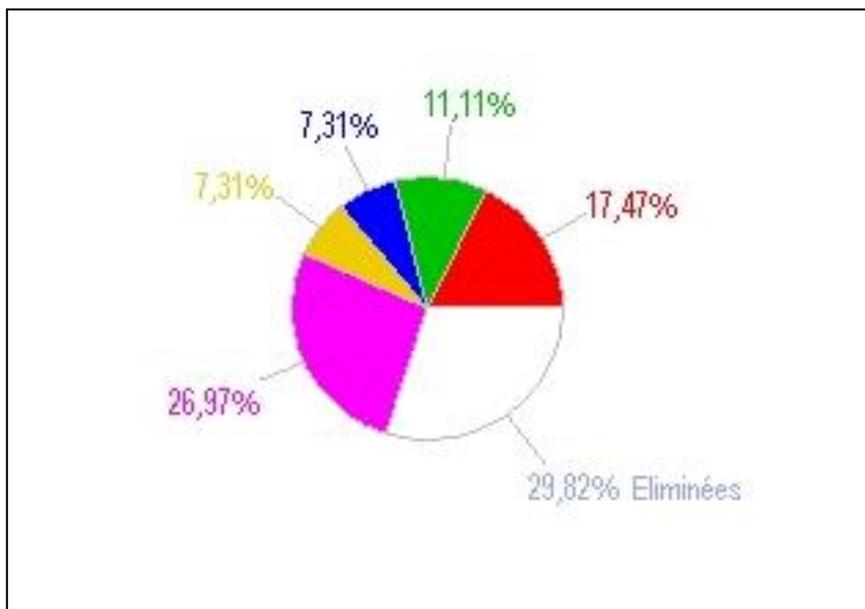
classes. Esta classificação é feita em função das ocorrências simultâneas, analisadas pelo dicionário do *software*, e desta forma são criadas estruturas lexicais (CHAMON; CHAMON, 2007). Segundo Camargo (2005), o software Alceste® possui quatro etapas para análise dos dados: a primeira agrupa as palavras de acordo com as raízes, além de mostrar estatisticamente sua frequência; na segunda etapa, o software faz o cálculo das matrizes de dados, organiza as U. C. E. s (unidades de contexto elementar), que são fragmentos do texto que possui significado partindo do cruzamento das matrizes, esta etapa corresponde também em agrupar as palavras semelhantes e realiza o teste qui-quadrado; a terceira etapa cria a descrição das classes e a análise fatorial entre as classes; a última etapa faz os cálculos para definir as U.C.E.s mais próximo de cada classe.

Assim, o *software Alceste®* identificou dez Unidades de Contextos Iniciais (U.C.I.). A partir destas unidades foram identificados no texto, com o auxílio do dicionário interno do programa, 47.761 ocorrências de palavras. Destas palavras, 4.294 são ocorrências de formas distintas, ou seja, palavras que não repetiam daquelas que se repetiam no texto (média efetiva por forma) o software identificou frequência média de 11. Em relação a Unidades de Contexto Elementar (U.C.E.s), foram identificadas 1.053 palavras para sua formação, distribuídas da seguinte forma: o programa de informática nomeou cinco classes de discursos. A classe um foi formada por 184 (U.C.E.s), ou seja, 184 palavras que tinham sentidos semelhantes, o que correspondeu de todo o texto codificado a 24,90% de fragmentos que carregam significados. A classe dois foi constituída a partir de 117 (U.C.E.s), cerca de 11,11% de significação do texto. A classe três correspondeu a 77 (U.C.E.s) e respectivamente 7,31%. A classe quatro foi formada com a mesma quantidade de (U.C.E.s) e o mesmo valor de fragmentos (7,31%) correspondeu a classe três. A classe cinco obteve o maior número de palavras para sua formação totalizando 284 (U.C.E.s) e 38,43% de significância do texto. O programa eliminou 29,82% do texto, pois não se classificavam em nenhuma classe e também não possuíam relevância para a formação de novas.

A Figura 13 demonstra a distribuição em % das classes criadas pelo software Alceste® e a Figura 14 demonstra a distribuição em % das classes considerando a parte eliminada do texto.



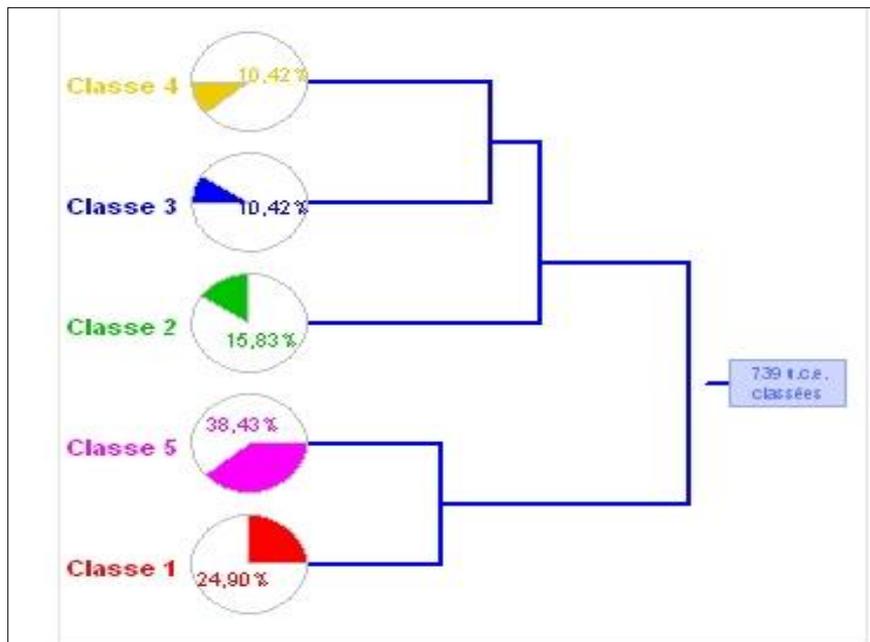
**Figura 13- Distribuição em % das classes pelo software Alceste®**  
**Fonte: Relatório desenvolvido pelo software Alceste®**



**Figura 14- Distribuição em % das classes considerando a parte eliminada do corpus do texto**  
**Fonte: Relatório desenvolvido pelo software Alceste®**

Cada classe criada pelo software Alceste® corresponde a um teor de fragmentos de significados distintos, porém o programa pode apresentar correlações entre as mesmas, do mesmo modo que pode manifestar o distanciamento entre elas. Nesse sentido, a figura 15

demonstra tais correlações entre as classes e seu respectivo distanciamento. Este panorama geral de todas as classes permite dimensionar a relação entre elas. Assim, a classe um apresenta correlação com a classe cinco, por apresentarem semelhanças entre elas. Já as classes três e quatro estão diretamente correlacionadas e estas, por sua vez, ligam-se a classe dois.



**Figura 15- Valores em % das U.C.E.s, das classes e suas correlações**  
**Fonte: Relatório desenvolvido pelo software Alceste**

Após a formação das classes pelo programa de informática, partiu-se para a interpretação das (U.C.E.s) contidas em cada uma delas e, após profunda análise de seu conteúdo, estas foram nomeadas de acordo com seu teor de significados. Na próxima sessão, que corresponde aos resultados e discussões deste estudo, são descritos detalhadamente as (U.C.E.s) formadoras de classes e posteriormente as análises à luz da Teoria Representações Sociais e demais áreas das Ciências Humanas, como Antropologia, Sociologia, Psicologia Social e literatura.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Esta sessão apresenta os resultados obtidos e suas respectivas análises. Ao longo do texto, o material foi organizado a partir da triangulação de métodos. Deste modo, os resultados e discussões foram subdivididos conforme interpretação do relatório gerado pelo programa Alceste. O primeiro item apresentado e discutido é a caracterização da amostra, no qual os idosos constroem sua identidade gastronômica que foi utilizada para identificar os sujeitos ao longo do estudo. Além disso, são apresentados os dados sociodemográficos e culturais dos idosos, para melhor compreensão de como vivem os sujeitos desta pesquisa.

Com o auxílio do programa Alceste cinco classes de análise, e suas subclasses, foram categorizadas. A classe 1 foi denominada *Memórias da Infância* e refere-se ao contexto descritivo da infância, permitindo compreender de onde os sujeitos falam. A classe 2 foi nomeada como *Amar: com açúcar e afeto* e trata das simbologias dos doces nas relações afetivas. A classe 3 intitulada *Comer: o dia-a-dia* e a classe 4, *Fazer: saber cozinha*, abordam a comida do cotidiano e o saber cozinhar. A classe 5 *Infância: um olhar sobre o passado e o presente*, por sua vez trata do olhar sobre a infância na ótica atual.

Cabe ressaltar que a ordem de apresentação das classes ao longo deste estudo pautou-se de acordo com o teor de significância das (U.C.E.s) do texto e com a relação que as classes mantinham entre elas, como demonstra o gráfico 3. Desta forma, após o item **Caracterização da Amostra e Identidade gastronômica**, seguiu-se a ordem de apresentação das classes: *Memórias da Infância*; *Infância: um olhar sobre o passado e o presente*; *Fazer: o saber da cozinha*; *Comer: o dia-a-dia* e *Amar: com açúcar e afeto*.

Em relação ao número de participantes, nove idosos participaram da primeira oficina. A segunda etapa, a qual correspondente à atividade prática de culinária, houve a participação de sete idosos. A falta foi justificada pelos próprios participantes, alegando motivos de saúde. As narrativas compuseram o corpus de oito entrevistas. Nesta etapa, um dos participantes não se dispôs participar alegando não haver disponibilidade para este propósito. As ausências de dois idosos na atividade prática não impediram a entrega da receita posteriormente, bem como a realização das entrevistas narrativas. Do mesmo modo foi dito ao participante que não realizou a entrevista narrativa que este não seria eliminado de participar das demais etapas.

#### 4.1 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA e IDENTIDADE GASTRONÔMICA

Tendo em vista que um dos objetivos da pesquisa foi identificar o perfil sociocultural e demográfico do grupo social deste estudo, optou-se em realizar um panorama geral dos sujeitos e posteriormente apresentar os resultados referentes ao objeto de estudo da presente pesquisa. A apresentação dos dados a seguir foi fruto da triangulação dos dados do questionário utilizado com os dados das oficinas e entrevistas narrativas. Conforme o roteiro da primeira oficina, cada participante criou uma identidade gastronômica e fez um breve comentário justificando a escolha. Assim, utilizou-se do objeto social deste estudo como o fio condutor das narrativas de vida aqui apresentadas. Frente a esta perspectiva, Amon (2014) relata que o importante de se explorar assuntos relacionados à comida não é o que as pessoas falam sobre ela, mas sim o que a comida fala sobre as pessoas.

A questão indutora para a identidade gastronômica foi: *“Se o senhor ou a senhora fosse um prato de comida típica da sua família, qual seria?”*.

Assim, o primeiro ator social foi denominado **Bom-bocado de coco**.

*Bom-bocado de coco*, 70 anos, sexo feminino, nasceu no município de Pindamonhangaba, no ano de 1944. Passou maior parte da sua infância na região urbana do município de Taubaté, localizado no Vale do Paraíba Paulista. Quando criança, morava com seus pais e sua única irmã, da qual mora até os dias atuais. Sua mãe costureira aceitava encomendas de toda vizinhança de vestidos para as meninas e mulheres do bairro onde morava, complementando a renda financeira da família. Seu pai trabalhava em uma fábrica, era torneiro mecânico, mas logo abriu sua própria oficina de consertos de carros. *Bom-bocado de coco* relata que sua família sempre foi muito unida e centrada em relação à educação dos filhos. A mãe tinha uma figura mais austera, sempre corrigindo as filhas em questões comportamentais, já o pai era aquele que sempre trazia “um docinho no final do dia”. A religiosidade sempre esteve presente no cotidiano da família.

*Bom-bocado de coco* deu continuidade nos estudos e tornou-se professora do ensino fundamental. Logo se formou em História e exerceu a profissão de professora por 30 anos. Atualmente é aposentada pelo município e Estado, com uma renda acima de cinco salários mínimos. Nunca se casou e não teve filhos. Relatou gostar de cinema, leitura, viagens e preparar suas próprias refeições, e sempre tem sua irmã para acompanhá-la.

“Bom-bocado de coco? Por quê? Era o doce preferido da minha mãe, ela fazia questão de comemorar os nossos aniversários, os aniversários de

casamento dela e do meu pai. O meu e da minha irmã, tinha festa, e um jantar diferente, em seguida, sempre tinha guaraná e bolo recheado com goiabada, coberto de suspiro e coco, manjar branco de ameixa preta e o bombocado, era o que ela mais gostava. Todas as vezes que eu recordo da minha infância, me lembro dessas situações, nós quatro ali, comemorando” (*Bombocado de coco*).

### **Feijão com linguiça e farinha**

*Feijão com linguiça e farinha* nasceu no município de Pindamonhangaba em 1944 e passou toda sua infância na área urbana da cidade, onde vive atualmente. Seus avós vieram da França nas primeiras décadas do século XX e, ao longo dos anos no Brasil, montaram uma loja de ferramentas. Três dias após seu nascimento seu pai faleceu em um acidente de carro e desde então sua mãe recém-viúva voltou a morar com os pais. Passou toda a infância morando com os avós e, ao completar quatorze anos, sua mãe esposou-se novamente, porém preferiu continuar na mesma casa onde nasceu. Com a descendência francesa, aprendeu a falar francês e português simultaneamente. Recorda-se que toda vez que pronunciava uma palavra errada em francês acabava apanhando do seu avô. Ao lembrar da infância, relata que não saía de casa. Segundo ele, as crianças francesas eram educadas de forma diferente, e só saíam na rua para ir à escola ou às missas aos domingos. Uma vez por mês o padre da igreja local organizava uma sessão de cinema com as crianças do bairro, o qual esperava ansiosamente por este evento.

Na hora das refeições sempre comia sozinho, pois quando criança era proibido de comer com os adultos; era o primeiro a almoçar, porém sempre sozinho. Sua mãe e a vó falavam um dialeto específico em francês, qual nunca fora ensinado, e era esta forma de se contar segredos em sua casa. Desde pequeno seu avô o ensinou a comer pão molhado no vinho e queijo, recorda-se que eram queijos diferentes com um sabor que nunca mais encontrou.

Aos 18 anos cursou Filosofia e logo após Letras, foi professor de Inglês e Francês por 40 anos. Nunca se casou e não teve filhos, viajou o mundo todo e aprecia a arte e a natureza. Atualmente é aposentado como professor pelo município e Estado com uma renda acima de cinco salários mínimos, porém ainda dá aulas particulares de francês.

Ao responder a questão indutora afirma:

[...] o que marcou minha infância e que era muito gostoso foi aquele feijão cozido que a mamãe fazia em Pinda, [...] eu levantava de madrugada e com uma cadeirinha subia no armário pra roubar feijão, e apanhava, [...] por causa de feijão, até hoje como feijão, ficou marcado (*Feijão com linguiça e farinha*).

## **Frango com laranja**

*Frango com laranja* viveu toda sua vida na área urbana do município de Taubaté. Nasceu no ano de 1934 e quando completou sete anos de idade seu pai faleceu e sua mãe assumiu as responsabilidades da casa. O irmão, quatro anos mais velho, foi estudar num colégio de padres, no qual se ordenou anos depois. Após o falecimento de seu pai, sua mãe, com auxílio do padre do bairro, arrumou uma casa do lado da igreja e, como forma de pagamento do aluguel mensal, sua mãe cuidava da casa e das refeições do padre. Para aumentar a renda familiar, sua mãe era costureira e possuía várias encomendas, até de vestido de noiva, e por vezes ajudou a mãe com as costuras. Por intermédio do padre conseguiu estudar num colégio de freiras, na parte da manhã ia à escola e no período da tarde, quando não ajudava sua mãe nas costuras, ia ao balé, atividade que não apreciava.

*Frango com laranja* relata que não estreitou relações com a cozinha e que aprendeu apenas a “comidinha de todo dia”. Porém, adorava os doces de frutas que sua mãe preparava, alguns levavam dias para ficar prontos, e quando ainda encontra com o seu primo no Natal, prepara o famoso “Doce de Figo” que aprendeu com sua mãe para presenteá-lo. Nunca cursou a graduação, porém foi professora “primária” por vinte e cinco anos e aposentou há mais de trinta anos. Casou-se com 24 anos e teve três filhos. Atualmente é viúva e ajuda no orçamento da casa com sua aposentadoria de três salários mínimos. Ainda cozinha todos os dias e sempre acompanha a filha nas refeições. Possui uma vida ativa, sempre que possível viaja e ainda gosta de costurar.

Sua resposta à questão indutora foi:

É um prato fácil, caseiro, não dá trabalho, porque eu não sou muito trabalhosa, não tenho muitas aptidões culinárias, e quando reúne a família todo mundo, a gente faz [...]. E da minha infância assim um prato típico não tinha, porque era só mamãe e eu, então era só aquela comidinha de todo dia, mamãe não fazia nada, [...], tinha os doces, ela fazia por exemplo pudim de pão, bolão de fubá e fazia doce de fruta, que agora raro você achar. É mesmo, é uma delícia, doce de abóbora, doce de batata, doce de mamão, doce de laranja, isso ela fazia bastante (*Frango com Laranja*).

## **Arroz com carne seca**

*Arroz com carne seca* nasceu na área urbana do município de Tremembé e vive na mesma casa desde a adolescência. Nasceu no ano de 1949. Seus pais nasceram na mesma cidade; é a caçula da família e possui apenas uma irmã. Sua infância foi recheada de brincadeiras e gostava muito de brincar com bonecas. Quando criança, toda sua família morava no mesmo município e recorda que quando não gostava do almoço de sua mãe, ia às residências de outros familiares para almoçar. Quando seus pais resolveram construir a casa onde mora até hoje, todos se mudaram para o lar da avó ondem moraram por cinco anos. A casa da avó sempre estava cheia de gente e com muita comida. Relata que sua avó sempre cozinhava a mais, no caso de alguém passar para uma visita inesperada, ou alguém da rua pedir uma refeição, ela sempre estava pronta para a partilha de alimentos. Este exemplo foi adotado por sua mãe, que também sempre gostou de casa cheia e farta, e sempre cozinhou a mais, utilizando da comida como uma forma de receptividade e partilha para os menos afortunados. Seu pai sempre que queria demonstrar carinho trazia sementes de abóbora torrada para casa e ele próprio tirava a casquinha antes de oferecer às filhas.

Quando completou dezoitos anos prestou um concurso no presídio de segurança máxima no município vizinho (Taubaté), onde trabalhou por toda vida. cursou a faculdade de Direito e cuidou da mãe até seu falecimento. Não se casou, porém considera seus sobrinhos como os filhos que não teve. Atualmente vive com a aposentadoria acima de cinco salários mínimos e adora viajar, arte e cinema. Sempre que possível almoça fora de casa, relata dificuldades em fazer pouca comida e para não desperdiçar alimentos, prefere não cozinhar. Sua resposta à questão indutora foi:

[...] eu coloquei aqui arroz com carne seca, minha avó fazia a carne seca, já minha mãe não, ela já comprava pronto. [...] mas eu gosto de arroz de qualquer jeito, [...] Minha mãe fazia [...], tinha um gostinho tão bom (**Arroz com carne seca**).

## **Macarronada I**

*Macarronada I* nasceu e viveu toda sua infância na área urbana do município de Taubaté. Nasceu no ano de 1947, é a mais velha dos seis filhos que seus pais tiveram. Sua mãe sempre ajudou o pai nas despesas da casa. Além de cuidar dos filhos, sua mãe sempre

lavou roupas sob encomenda. Também costurava e algumas vezes fazia faxina em casas de família. Seu pai era operário do Complexo Industrial de Taubaté (CTI) e quando adolescente foi admitida na mesma fábrica para trabalhar. Como era a filha mais velha, sempre ajudou a mãe nos afazeres domésticos e na criação dos irmãos menores.

Começou a trabalhar fora aos nove anos, com os bordados que fazia no convento de freiras. Apesar da rotina pesada, sempre teve tempo para brincar com as outras crianças na rua. Aos quinze anos foi trabalhar na fábrica onde seu pai trabalhava e continuou os estudos no período da noite. Formou-se em Serviço Social, porém não exerceu a profissão e aposentou como secretária. Não se casou, não teve filhos e atualmente mora com quatro irmãos que também não se casaram. Sempre recebe pedidos do irmão para fazer “a comida que a mãe fazia”, mas por problemas de saúde como a Hipertensão e Dislipidemia, sempre controla a quantidade de sal e óleo da comida, adaptando as receitas. Ajuda nas despesas gerais da casa com sua aposentadoria de até dois salários mínimos. Gosta muito de assistir TV e dos programas de culinária. Sempre testa novas receitas e vai ao mercado municipal todos os sábados religiosamente, exatamente como sua mãe fazia. Sobre sua resposta à questão indutora:

O que lembra muito a minha infância, que eu escolhi foi a macarronada, era o prato que mais se fazia aos domingos, nós éramos seis filhos, então ela arrumava aquela travessa grande de macarronada com bastante carne, com bastante molho, e a gente se esbaldava de comer, a gente comia com pão. Que antigamente não tinha nada desse negócio de engordar, então a gente comia à vontade, mas a macarronada marcou, porque era o prato principal de domingo, com frango caipira, e hoje é meio difícil (*Macarronada I*).

## **Macarronada II**

*Macarronada II* nasceu na área urbana do município de Jacareí no ano de 1948. Quando tinha cinco anos de idade, seus pais se mudaram para a cidade de Taubaté em busca de novas oportunidades de trabalho. É a terceira filha dos seis que sua mãe teve. Mora no mesmo bairro desde que chegou a Taubaté. Sua mãe cuidava do lar e dos filhos e seu pai trabalhava na prefeitura como auxiliar de serviços gerais. Apesar das dificuldades financeiras, relata que a infância foi muito boa, com brincadeiras na rua e cantigas de roda. Sua mãe costurava sob encomenda para auxiliar na renda familiar. Lembra-se que em todos os aniversários sua mãe sempre fazia um “bolinho de aniversário”. Frequentou a escola até o

quarto ano do primário<sup>13</sup>. Relata que, mesmo com o incentivo do pai em continuar na escola, não conseguiu acompanhar o ritmo dos estudos, abandonando a escola aos 12 anos de idade. Não se casou e não teve filhos. Atualmente é pensionista e vive com uma renda de um salário mínimo por mês.

Além da lembrança da macarronada, outra comida da infância que relatou foi o peixe frito aos sábados. Seu pai ia pescar no Rio Paraíba do Sul<sup>14</sup> e quando chegava em casa sempre via sua mãe limpando os peixes que iam para a mesa todos os sábados. Atualmente suas atividades se concentram em torno das atividades do projeto extensionista, gosta muito de assistir TV, sempre almoça em casa com a própria comida que preparou.

Ao responder a questão indutora, relata: [...] macarronada com carne moída, minha mãe fazia com arroz, [...], é gostoso, [...] a macarronada, o arroz e só, [...]. (*Macarronada II*).

## **Feijão e arroz**

*Feijão e arroz* não participou da entrevista narrativa, porém estava presente nas demais etapas da coleta de dados. Nasceu no ano de 1951 na área urbana de Taubaté. Passou toda sua infância na mesma cidade e atualmente mora com a mãe. Não se casou e não teve filhos. É aposentada, com uma renda mensal de três salários mínimos. Gosta de vários tipos de entretenimento como TV, cinema, artesanato e viagens.

Ao responder a questão indutora, afirma:

[...] eu me identificava com feijão e arroz, desde criança [...] quando eu viajo não tem isso, eu sinto uma falta do arroz e feijão batatinha frita, [...] sempre tinha feijão com arroz, toda vida [...] Mamãe ainda punha aquelas peles de porco no feijão (*Feijão e Arroz*).

## **Afogado**

*Afogado*, nascida no município de São Luís do Paraitinga no ano de 1954, onde viveu até os 11 anos, quando sua família se mudou para a cidade de Taubaté em busca de novas

<sup>13</sup> Hoje equivalente ao ensino fundamental incompleto.

<sup>14</sup> Rio Paraíba do Sul, possui sua nascente na Serra da Bocaina, passando por vários estados como Estado de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. O rio atravessa várias cidades do Vale do Paraíba Paulista, como Tremembé, Pindamonhangaba e Taubaté.

oportunidades de trabalho, uma vez que em São Luís seu pai não estava mais conseguindo emprego. Em São Luís do Paraitinga vivia em uma casa grande, bem próximo do centro da cidade. Alguns quilômetros dali havia uma fazenda onde sempre ia brincar e comer manga. Nesta fazenda ainda existia vestígios das senzalas antigas de escravos e os caipiras que moravam ali por perto sempre contavam histórias dos negros que lá trabalhavam. Cresceu escutando histórias do folclore brasileiro e estas mesmas histórias foram contadas para seus dois filhos. Quando criança, brincava de rodas de cantiga e amarelinha na Praça Central de São Luís. Tinha os cabelos longos sempre trançados por sua avó, sua mãe sempre austera e o pai preocupado com o sustento da família nunca puderam dar-lhe a atenção que julgava necessário para o acompanhamento de uma criança. Muitas são as lembranças da infância em São Luís do Paraitinga, e a principal delas é a festa do Divino que sempre frequentou, e era lá que comia o principal prato da festa: o Afogado. Seu pai pedreiro e sua mãe dona de casa não conseguiam arcar com as despesas da casa e, por este motivo, Afogado e sua irmã começaram a trabalhar.

O primeiro emprego foi como acompanhante de uma senhora idosa, aos nove anos de idade. Sempre que possível comia os biscoitos desta casa que ficavam dentro de lata, em cima do armário da cozinha. Quando se mudou para Taubaté, arranjou um emprego numa casa de família: por ficar cansada devido ao trabalho, largou a escola e nunca mais voltou. Estudou até o sétimo ano do ginásio<sup>15</sup>. Em Taubaté, passou por muitas dificuldades, como a perda de entes queridos como a avó. Casou-se aos dezenove anos teve um filho deste casamento e após quinze anos do seu primeiro filho, resolveu adotar uma menina, que atualmente tem dezenove anos. Atualmente é do lar, e mora somente com o esposo e a filha mais nova. Seu marido é aposentado e responsável por toda economia da casa. Gosta de TV, artesanato e televisão, viaja muito pouco e sempre prepara o almoço em casa, onde realiza suas refeições com a filha e o marido.

Ao responder a questão indutora justifica-se:

Eu cresci comendo Afogado [...] era carne bem cozida, tempero, toicinho [...] Aí colocava num prato quente, aquele caldo de mandioca, minha avó fazia muito, então eu cresci comendo isso. [...] e sobremesa a gente comia muito doce com laranja que minha avó fazia (*Afogado*).

## Grão de bico

---

<sup>15</sup> Ginásio nomenclatura utilizada para referir-se ao ensino fundamental incompleto.

*Grão de bico* nasceu na cidade de Taubaté no ano de 1950, na área urbana da cidade. Fruto do segundo casamento de seu pai, possui seis irmãos por parte de pai e mais dois do casamento de sua mãe. Não teve muito contato com seus irmãos por parte de pai, muitos morreram ainda jovens por falta de recursos em saúde e acesso a alimentação, outros foram criados por tias, irmãs de sua primeira esposa que faleceu no parto do sexto filho.

Seu pai era jardineiro e sua mãe lavava roupas sob encomenda. Desde cedo ajudava sua mãe nos afazeres domésticos da casa e nas entregas de roupas. Recorda-se que aos quatro anos de idade já auxiliava na preparação do almoço, e que não aguentava com o peso das panelas de ferro que sua mãe utilizava para fazer as refeições. Aos sete anos conhecia todo seu bairro, pois era responsável por pegar e entregar as roupas que sua mãe lavava. Ainda consegue sentir o aroma das roupas engomadas e das colchas bordadas que entregava para as clientes de sua mãe. Quando saía para entregar roupas, sempre passava por um terreno com árvores frutíferas, relata que na época de amoras sempre colhia sacos desta fruta e levava pra casa, sua mãe preparava geleia e sucos para todas as crianças. Lembra-se que colhia goiabas, araçá, fruta do conde, e em algumas casas sempre ganhava algo para comer.

Em casa também era responsável por fazer as compras no mercado municipal, função que adorava realizar todos os sábados. Com a rotina pesada de trabalho na infância, largou os estudos na quarta série do primário. Não conseguiu dar continuidade aos estudos e se casou aos vinte e dois anos. Teve seis filhas e com aproximadamente vinte anos de casamento separou-se e, atualmente, vive com as duas filhas menores. *Grão de bico* sempre gostou do contato com a terra e hoje tem uma horta que julga ser igual a do seu padrinho, quando era criança. Gosta muito de doces caseiros e lembra-se que nos aniversários da família sua mãe sempre fazia doce de mamão para cantar “parabéns”, uma vez que não se tinha trigo em casa para preparar um bolo. Não conseguiu se aposentar ainda, pois sempre trabalhou de forma informal vendendo bolos, doces e salgadinhos. Recebe meio salário mínimo do antigo casamento e a renda familiar é complementada com o trabalho das duas filhas. Parou de fazer doces por considerar que estes não fazem bem a saúde e como não deseja isto para si, resolveu que não queria mais vendê-los a outras pessoas. Gosta muito de leitura, TV e artesanato, e adora cuidar de sua horta.

Em relação a sua resposta a questão indutora argumenta: [...] eu andei uns tempos com umas amigas, e a gente combinava dia de sexta de jantarmos juntos, [...] elas pediam pra mim o grão de bico (*Grão de bico*).

Sobre a questão identitária, muitos são os caminhos que o pesquisador pode percorrer para explorar esta temática, uma vez que este assunto é abordado em várias áreas do

conhecimento como a Psicologia Social, Sociologia, Antropologia, Filosofia entre outros. Assim, optou-se em manter a característica deste estudo, que desde início anunciou ser interdisciplinar com seu aporte teórico, porém respeitando os limites do mesmo, que aborda a memória de idosos em relação à comida da infância.

Ao verificar o sentido de identidade, Chamon (2003, p. 14) remete a dois polos, objetivo e subjetivo. O lado objetivo da identidade assume um caráter concreto das características individuais do sujeito; a autora exemplifica com o código genético do indivíduo, sendo impossível a dualidade entre os seres, assim “[...] único, diferente de todos os outros em função de seu patrimônio genético”. Esta singularidade denota características únicas que cada indivíduo possui. Deste modo, a autora explica sobre o processo subjetivo da identidade que “[...] remete aos sentimentos de individualidade (‘eu sou eu’), de singularidade (‘eu não sou você’) e de continuidade (‘eu sou sempre eu’). Portanto, somos singulares, porém damos continuidade a nós mesmos, não mudamos em certos aspectos relacionados ao tempo, somos diferentes dos demais indivíduos. É nesse sentido de singularidade que Lody (2008, p. 24) refere-se ao associar pessoas à comida:

[...] “eu como” é o mesmo que dizer “eu me represento”, “eu sou um indivíduo”, “eu me individualizo”, buscando na relação da pessoa com a comida um início de experiências que são repetidas, transmitidas e, principalmente, indicadoras dessa maneira de revelar a identidade, pertencimento, de singularizar as muitas maneiras de viver a comida.

Ao discutir a identidade gastronômica, os idosos revelaram-se ao “eu como”, logo se observou a associação ao “eu sou” e automaticamente eu “me identifico”, neste sentido pode-se afirmar, de acordo com Lody (2008, p. 32), que “a comida além de reunir valores nutritivos e de marcar decisivamente a trajetória do indivíduo em todos os seus momentos de vida [...] serve para identificar quem é este indivíduo”.

Ciampa (1996, p. 131), ao discutir identidade social refere-se ao poder do nome, alegando que “(‘um nome nos identifica e nós com ele nos identificamos’). [...] se funde em nós. [...] é mais que um rótulo ou etiqueta: serve como uma espécie de sinete ou chancela, que confirma e autentica nossa identidade, é símbolo de nós mesmos”. Assim, através da identidade criada, os idosos contaram suas histórias de vida, hábitos, crenças e valores. Portanto, o “eu como” manifestou-se como uma forma de expressão de si mesmo, ligados intimamente às relações sociais que estes idosos mantinham e também a cultura local onde estavam inseridos.

A relação do sujeito com o mundo é definida por Berger e Luckmann (2011, p. 169) como processos de socialização, os autores definem como “[...] a ampla e consistente introdução de um indivíduo no mundo objetivo de uma sociedade ou de um setor dela”. Assim, considerou-se que as identidades gastronômicas foram construídas a partir destes processos sociais em sua maioria no tempo da infância, e outras no cotidiano presente, a partir de uma pergunta indutora. *Frango com Laranja* e *Grão de bico* não se pautaram no tempo da infância para esta construção, mas demonstraram que foram construídas a partir das relações sociais do presente.

Os autores Coutinho, Krawulski e Soares (2007, p. 30) acrescentam que “a identidade tem sido apresentada como um conceito dinâmico, adotado frequentemente para compreender a inserção do sujeito no mundo e sua relação com o outro”. Neste momento, acrescenta-se a importância destes processos sociais e como estes influenciam na formação da identidade uma vez que nenhum idoso ao se nomear demonstrou apenas atributos pessoais, mas experiências vividas, ou seja, sofreram a influência da interação do indivíduo com outro sujeito. Com exceção de *Grão de Bico*, que atribuiu sua identidade gastronômica a partir de um prato que compartilhava nas relações sociais com amigos próximos já na fase adulta, todos os demais integrantes demonstraram que os processos de socialização que determinaram sua identidade foram baseados nos núcleos familiares.

*Frango com Laranja* demonstrou ter atribuído sua identidade nas relações sociais do presente, porém no contexto familiar onde está inserida. Observa-se a atribuição de valores nesta situação, onde as relações sociais atuais foram consideradas mais significativas para a formação da identidade gastronômica. Cabe ressaltar que *Frango com Laranja*, no tempo da infância, possuía um núcleo familiar restrito, convivia apenas com a mãe, o pai era falecido e seu irmão mais velho estudava num colégio de padres em tempo integral; já no presente, relatou o convívio com os três filhos e o marido, um núcleo familiar com mais integrantes, tendo um conteúdo significativo maior do que o tempo da infância. Para demonstrar a importância das relações sociais na questão identitária recorre-se a Ciampa (1996, p. 86) que argumenta que “a identidade se concretiza na atividade social”.

Segundo Berger e Luckmann (2011), o processo de socialização é dividido em duas categorias: primária e secundária. O mesmo autor considera como socialização primária os primeiros processos apreendidos no núcleo familiar durante a infância, em que o sujeito tem contato com o primeiro modelo de sociedade no qual faz parte como membro. Já a categoria secundária sucede qualquer interação social, logo após a socialização primária, em que o indivíduo já inserido num modelo de sociedade pode integrar-se a outros setores sociais.

Neste momento, volta-se a atenção à socialização primária definida por Berger e Luckmann (2011), pois as identidades gastronômicas, com exceção de *Grão de bico* que atribuiu o processo de socialização secundário determinante para a formação de sua identidade, atrelaram suas identidades aqui nomeadas aos processos sociais primários envolvendo parentes próximos como os pais, os avós e os irmãos.

Outro destaque que demonstra as relações sociais do sujeito em seu núcleo familiar permeado pela comida como objeto unificador destes processos de socialização é demonstrado por *Macarronada I*, ao relatar que a comida de domingo expressava a convivência com seus irmãos. As autoras Wedig e Menasche (2013, p. 147) discutem em seu estudo sobre práticas alimentares e relações familiares o valor simbólico da comida de domingo para um grupo de camponeses na região Sul do Brasil. Para as autoras, a hierarquia da comida categorizada como comida do cotidiano e a comida de domingo possuem uma carga simbólica diferenciada, valor atribuído para o que se come neste dia específico simboliza como algo especial, pois o domingo é um dia diferenciado destinado ao descanso do trabalho, e assim proporciona situações de um envolvimento maior nas relações familiares em torno da mesa.

Deste modo, o dia de domingo representa a celebração do descanso com os familiares como um ritual, em que o evento à mesa está intrinsecamente ligado com esta data em especial e para este dia é reservado alimentos mais apreciados, como o consumo da carne (WEDIG; MENASCHE, 2013). Assim, observa-se no dizeres de *Macarronada I* o mesmo sentido simbólico que as autoras demonstraram em seu estudo, e estes fatores foram determinantes para a formação de sua identidade gastronômica, em que a comida de domingo, além de celebrar os eventos à mesa com seu grupo social de pertença, é reservado para este dia o consumo de alimentos que simbolizam o afeto nas relações em família. Para Jodelet (2001, p. 27) os simbolismos são:

“[...] significações resultam de uma atividade que faz da representação uma construção e uma expressão do sujeito [...] mas a particularidade do estudo das representações sociais é o fato de integrar na análise desses processos a pertença e a participação, sociais ou culturais, do sujeito”.

Nesta mesma perspectiva, os autores Daniel e Cravo (2005) atribuem para a comida de domingo preparações variadas, mas que carregam valor simbólico de prestigiar o dia de descanso, de lazer, o tempo para as reuniões familiares. Woortmann (1985, p. 4), ao debater sobre a importância da comida nas relações familiares, afirma que “a comida [...] fala da

família, do corpo e das relações sociais”, evidenciando que o objeto social deste estudo é capaz de demonstrar a organização familiar e como seus integrantes interagem neste meio.

Deste modo, Berger e Luckmann (2011, p. 170) ilustram que “a criança absorve os papéis e as atitudes dos outros significativos, isto é interioriza-os tornando-os seus”, nesta mesma perspectiva, Chamon (2003, p. 32) relata: “a imagem de apresentação aos outros se desenvolve dentro dos ‘grupos primários’, constituídos pelas relações próximas, família e amigos. O indivíduo desenvolve um sentimento de pertença a esses grupos”. Em congruência com estes autores, pode-se afirmar que todas as identidades gastronômicas foram formuladas a partir destes processos de socialização, primário em sua maioria e também secundário.

Outro aspecto a ser discutido na formação da identidade gastronômica refere-se à Cultura em que os indivíduos estavam inseridos. Notou-se que a cultura regionalista está presente na fala de *Afogado*, ao atribuir sua identidade a um prato típico do município onde nasceu. Assim, nota-se a vertente cultural na formação da identidade, fruto da herança do patrimônio cultural da cidade de São Luís do Paraitinga. Monteiro e Oliveira (2006, p. 4) afirmam que o prato *Afogado* “[...] e todo o seu modo tradicional de fazer [...] representam um patrimônio cultural imaterial”. Observou-se que o patrimônio cultural da cidade de São Luís do Paraitinga está inserido na resposta de *Afogado*, a sensação de pertencimento a um grupo social advém dos aspectos culturais da região onde nasceu e viveu até onze anos de idade. Assim, Braga (2004, p. 39) relata:

Um outro aspecto da cultura refere-se aquilo que dá sentido as escolhas e aos hábitos alimentares: as identidades sociais. Sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo a comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e a nossa identidade social. Desse modo, as práticas alimentares revelam a cultura que cada um está inserido.

Hall (2006, p. 11) descreve em seus textos sobre cultura que o indivíduo mantém suas características pessoais na formação de sua identidade, mas acrescenta que este processo sofre a influência de interação entre os seres que estão neste meio social, cercado de valores, sentidos e símbolos, ou seja, a cultura em que o indivíduo está inserido. Deste modo, a característica individual e a do ambiente (cultura), pode incidir sobre o sujeito e assim transparecer na sua identidade, como afirma Hall (2006, p. 11): “[...] projetamos ‘nós próprios’ nessas identidades culturais, ao mesmo tempo que internalizamos seus significados e valores, tornando-os parte de nós”. Estas características descritas por Hall (2006) verifica-se quando *Afogado* (idosa) relata: *eu cresci comendo Afogado* (preparação). Este prato fazia

parte do mundo cultural de *Afogado* (idoso) sendo interiorizado nas suas características individuais, o que é confirmado segundo as elucidações de Hall (2006).

Segundo *Feijão com Linguiça e Farinha*, esta identidade gastronômica foi criada a partir de um prato elaborado por sua mãe, que após seu preparo era guardado em uma lata em cima de um armário de comida. Florençano e Abreu (1992, p. 24), ao discutir hábitos e costumes Valeparaibanos entre as décadas de quarenta e cinquenta do século XX, relatam que as famílias desta região não possuíam geladeira e que a comida preparada nos lares era armazenada num móvel chamado “guarda-comida”, assim, acrescenta os autores, “móvel muito procurado pela *gente-miuda*<sup>16</sup>, e por isso mesmo, normalmente fechado à chave [...]”. O móvel que possuía a finalidade de armazenamento de alimentos era o alvo das crianças, pois em seu interior era guardado todos os quitutes da casa, desde doces como frutas em calda, queijo, manteiga, até preparações salgadas como peixe frito, carne assada (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Esta identidade se destaca também pelo seu contexto cultural ligado ao regionalismo do Vale do Paraíba Paulista, mas também por ser uma identidade criada com os principais alimentos consumidos no Brasil desde a época da colonização pelos portugueses no século XIV. Para a antropóloga Silva (2005), os sistemas alimentares durante o período do Brasil Colônia era formado a partir de três alimentos básicos, definido como tripé culinário. A mesma autora argumenta que o feijão, a farinha e a carne seca foram a base da alimentação dos primeiros colonos portugueses no Brasil, que num processo de adaptação para manter a sobrevivência mesclaram culturas alimentares. Este processo ocorreu através de trocas culturais proveniente da cultura portuguesa, indígena e africana (SILVA, 2005).

Ao desmembrar a contribuição de cada cultura na formação da cozinha brasileira, Silva (2005) aponta que o hábito de ingerir feijão nasceu a partir da contribuição cultural portuguesa, hábito comum na Europa, onde preparações com caldos eram apreciadas. Em contrapartida, os índios que habitavam o Brasil traziam a mandioca como um dos principais ingredientes na dieta alimentar.

A versatilidade que a mandioca proporcionou à cozinha brasileira foi importante para a culinária nacional. Da mandioca veio a farinha, a tapioca, as bebidas fermentadas e o polvilho, e estes ingredientes misturados as com a criatividade das mulheres durante o período do Brasil Colônia deu origem a diversos pratos como farofas, paçocas e pirões adicionados com carne (BELUZZO, 2006).

---

<sup>16</sup> Gente-miúda refere-se a crianças no texto original (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Quanto a contribuição da cultura afrodescendente, além de serem as mulheres negras responsáveis pela elaboração da comida (SILVA, 2005), “os negros escravos trouxeram suas crenças e seus aportes culinários” (BELUZZO, 2006), marcando a comida brasileira pelo uso de seus temperos e o modo de preparo no início da colonização, dando origem a uma cozinha extremamente original (SILVA, 2005).

Segundo Beluzzo (2006, p. 183), a culinária regionalista é fruto de “recursos naturais e [...] diversidade cultural, valorizando os produtos da terra”. Esta cultura nasce a partir de características “geográficas, climáticas, econômicas e sociais” de uma determinada localidade. É fato que em nosso país há uma diversidade alimentar importante distribuída por todo território nacional. Dentre estes os mais reconhecidos estão o milho, a mandioca, o feijão, a pimenta e a abóbora, mas de acordo com cultura de cada lugar há uma forma diferente de utilizá-lo (BELUZZO, 2006).

Candido (2003), em seu célebre estudo sobre os caipiras paulistas na década de cinquenta do século XX, aponta como base da dieta alimentar destes camponeses o feijão, a farinha de milho ou de mandioca e, quando possível, a carne suína, alimentos básicos da comida do caipira. Assim, nota-se o aspecto cultural na formação da identidade de *Feijão com Linguiça e farinha*.

Ao debater sobre a comida regional e a questão identitária, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2015, p. 443) demonstra:

[...] o gosto é uma marca, um valor afetivo do indivíduo, uma identidade social reveladora da condição de sujeito em que a regionalização está presente nas tradições do comer. Somente por meio das relações sociais, adquire-se o sentido de pertencimento e identidade. Isso está na essência humana, em que o viver em sociedade se reorganiza a cada contexto social. O consumo de alimentos regionais está em nossa história pessoal e social, em nossa comensalidade inevitavelmente territorializada.

Ao ampliar a questão identitária, Damatta (1987, p. 22) acrescenta que a “comida [...] permite exprimir e destacar identidades que, [...] podem ser nacionais”. Assim, é conferido a identidade gastronômica de *Feijão e Arroz* como expressão de uma identidade nacional.

Lody (2008), ao discutir esta combinação, relata que tais ingredientes representam a formação básica de uma refeição consumida diariamente pelo povo brasileiro. O mesmo autor também descreve que a formação do prato para a maioria dos brasileiros é seguida de uma ordem, primeiro o feijão depois o arroz. Esta mesma ordem, citada por Lody (2008), foi descrita por *Feijão e Arroz* ao alegar que esta combinação “sempre tinha [...], toda vida [...]

(*Feijão e Arroz*). Apesar do arroz não ser uma herança do nosso povo indígena e sim um alimento que foi difundido pelos árabes por toda Europa, espalhando-se pela África e chegando ao Brasil pelas grandes navegações, a combinação de feijão e arroz não diminui ou compete com o uso da mandioca, apenas foi incorporado à comida brasileira, trazendo a simbologia da comida de casa (LODY, 2008).

Para os caipiras paulistas, a combinação feijão e arroz assume a simbologia de “comida”, aquela que sustenta e que não pode faltar (CANDIDO, 2008). Assim como observado por Lody (2008), o autor Candido (2008, p. 170) corrobora que o feijão assume uma importância maior no prato, considerado como “feijão é o chefe da mesa”, e o arroz “vai bem com todas as misturas – carne, ovo ou erva”.

A importância do feijão e arroz agregado ao consumo do milho e da mandioca formou a composição básica da alimentação do caipira paulista a partir do século XIX. O sujeito desta pesquisa, *Feijão e Arroz*, também cita que a preparação destes alimentos era acrescida de “peles do porco”, este hábito cultural na forma de preparo também é citado por Candido (2008, p. 68): “O feijão, foi incorporado à culinária dos similares portugueses, fervendo-se com sal e banha de porco e adicionando-se quando possível, pedaços de carne de porco”.

Ao finalizar a questão identitária, foi possível verificar que os processos sociais primários e o aspecto cultural da região foram fatores determinantes para a formação da identidade gastronômica destes idosos. Outro ponto de relevância foi que, a partir da comida, observaram-se hábitos, costumes, crenças e valores inseridos dentro da própria que se expressaram mediante identidade gastronômica de cada sujeito. Dando seguimento a caracterização dos sujeitos, segue a apresentação dos dados sociodemográficos e culturais dos idosos.

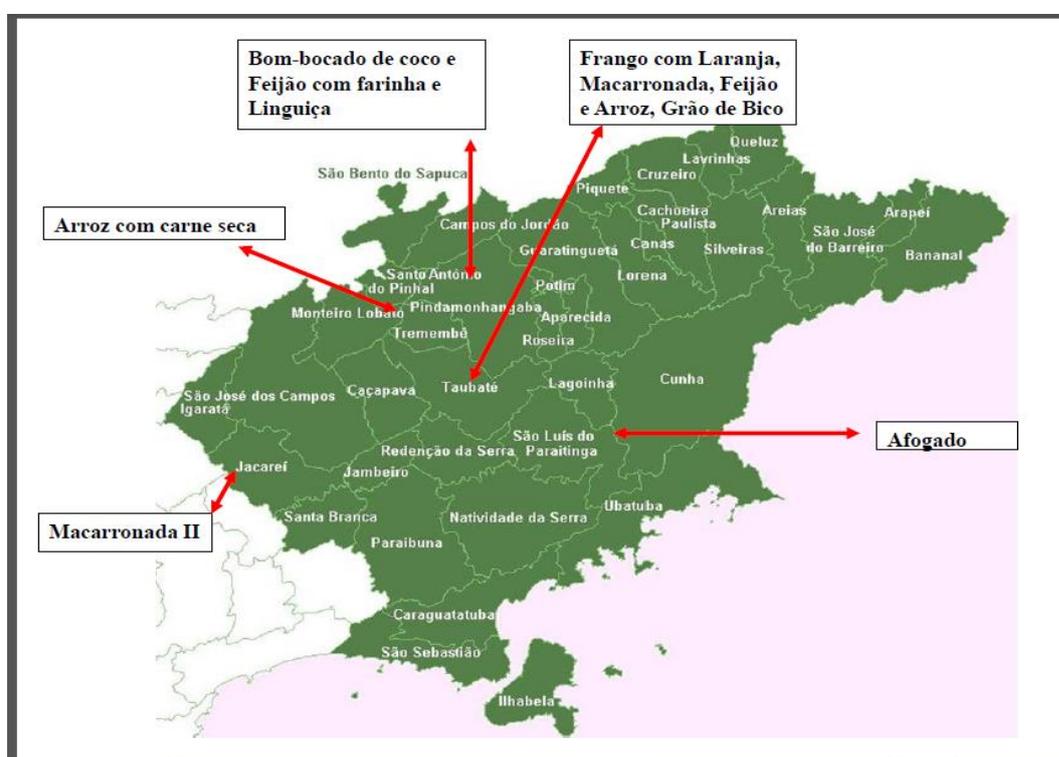
#### **4.1.2 DADOS SOCIODEMOGRÁFICOS E CULTURAIS**

Apesar destas informações também estarem presentes na apresentação individual de cada idoso, optou-se em demonstrar os resultados de forma unificada.

Participaram desta pesquisa 9 idosos, sendo 8 do sexo feminino e 1 do sexo masculino. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE (2009) demonstra que há uma predominância do sexo feminino na fase da velhice. Em 1991, as mulheres representavam 54% da população de idosos, aumentando para 55,1% no ano 2000. Isto expressa que a cada

100 mulheres idosas, há 81,6 homens idosos, relação que, em 1991, era de 100 para 85,2 (IBGE, 2009). Este panorama é considerado uma vez que a expectativa média de vida para as mulheres é de oito anos mais que os homens.

Com relação às cidades de nascimento dos participantes, foi verificado que 4 idosos nasceram em Taubaté, 1 em São Luís do Paraitinga, 1 em Tremembé, 1 em Jacareí e 2 em Pindamonhangaba. Todas estas cidades estão localizadas na região do Vale do Paraíba Paulista. A figura 16 demonstra a região Valeparaibana e as respectivas cidades de nascimento dos idosos.



**Figura 16- Região Valeparaibana e as respectivas cidades de nascimento dos idosos**  
Fonte: Google, adaptado pelo autor.

No presente estudo foi questionado também se o local de nascimento foi o mesmo local onde se passou maior parte da infância e constatou-se que a idosa nascida no município de São Luiz do Paraitinga e 1 de Pindamonhangaba (*Bom-bocado de coco*), viveram maior parte da infância na cidade de Taubaté. Todos os idosos passaram este ciclo de vida na zona urbana de suas cidades.

A maioria dos participantes encontrava-se na faixa etária entre 60 a 70 anos, embora um participante tivesse 80 anos.

O nível de escolaridade foi outro ponto explorado. Observou-se que três participantes possuíam ensino fundamental incompleto, um o ensino médio, três participantes com graduação e dois com pós-graduação. Segundo IBGE (2009), em seu documento sobre o perfil dos idosos responsáveis pelo domicílio, a porcentagem de idosos alfabetizados passou de 55,8%, em 1991, para 64,8%, em 2000, concebendo um crescimento de 16,1% no período. Apesar desse avanço, no ano 2000, o contingente de idosos analfabetos era expressivo, representando cerca de 5,1 milhões de idosos. Ao investigar o nível de escolaridade do idoso dentro de 2 programas Universidade Aberta à maturidade, Tomazzoni (2009) identificou que o nível de escolaridade predominante era o ensino médio completo, mas 25% dos integrantes de cada Instituição correspondiam a ensino fundamental incompleto, nos 2 programas analisados não havia idosos com ensino superior completo. Nestes termos é possível considerar que os idosos deste estudo possuem um grau escolaridade elevado perante a população brasileira.

Quanto à moradia, todos relataram possuir casa própria. A renda salarial apresentou-se em torno de 1 a 5 salários mínimos. Ao desmembrar estes resultados verificou-se que *Grão de bico*, apesar de declarar não ter o benefício da aposentadoria, relatou que sua renda é em torno de 1 salário mínimo. Vale lembrar que *Grão de bico* vive com as duas filhas menores e que estas ajudam no complemento da renda mensal. *Macarronada I e II* e *Afogado* possuem uma renda de até dois salários mínimos, lembrando que a renda declarada por *Afogado* advém da aposentadoria do marido. *Feijão e Arroz* e *Frango com Laranja* vivem com uma renda mensal de até três salários mínimos, e ambas são aposentadas. A renda maior concentrou-se em *Arroz com carne seca*, *Feijão com Farinha e Linguça* e *Bom-bocado de coco*, todos relataram receber acima de 5 salários mínimos. Observa-se que estes três idosos também possuem o maior nível de estudos, com graduação e pós-graduação completa. Conforme o IBGE (2009) demonstra, a renda média dos idosos moradores na capital paulista – São Paulo e região –, concentra-se em torno de R\$ 1.297,00 reais, ocupando a oitava posição dentre as capitais do país com o maior valor de renda. Em relação à distribuição de renda por estado, na região Sudeste o valor é em torno de R\$ 893,00. Deste modo, observou-se que a maioria dos idosos desta pesquisa possuíam renda superior à média nacional.

Em relação ao estado civil, 6 participantes eram solteiros, 1 separado, 1 casado e 1 viúvo. A respeito da composição familiar, os idosos solteiros relataram não terem filhos, tendo os demais participantes uma média de quatro filhos; 2 destes idosos moravam com os filhos, 2 moravam sozinhos e os demais participantes relataram morar com outros parentes.

Foram citadas como atividades de lazer o cinema, leitura, televisão, viagens, artesanato, entre outros.

Em relação à rotina alimentar, o próprio idoso era responsável pelo preparo da comida, e as refeições costumavam ocorrer em companhia, dentre eles os filhos, cônjuges e outros familiares.

De forma geral, os idosos que participaram desta pesquisa apresentaram uma condição financeira e nível de escolaridade diferenciado e possuem considerável grau de independência, não apenas referente à questão financeira, mas pelo fato de apresentarem autonomia no preparo das refeições habituais, estando aptos às habilidades culinárias. A Figura 17 demonstra as características gerais dos sujeitos desta pesquisa.

Participante	Sexo	Idade	Cidade nascimento	Cidade onde passou infância e localidade	Renda	Escolaridade
Bom-bocado de coco	Fem	70	Pindamonhangaba	Taubaté, zona urbana	Superior à 5 salários mínimos.	Graduação completa
Feijão com linguiça e farinha	Masc	70	Pindamonhangaba	Pindamonhangaba, zona urbana	Superior à 5 salários mínimos	Pós graduação completa
Frango com laranja	Fem	80	Taubaté	Taubaté, zona urbana	Até 3 salários mínimos	Ens. Médio completo
Macarronada	Fem	66	Taubaté	Taubaté, zona urbana	Até 2 salários mínimos	Graduação completa
Arroz com carne seca	Fem	65	Tremembé	Tremembé, zona urbana	Superior à 5 salários mínimos	Graduação completa
Macarronada II	Fem	65	Jacareí	Taubaté, zona urbana	Até 2 salários mínimos	Ensino fundamental incompleto
Feijão com arroz	Fem	64	Taubaté	Taubaté, zona urbana	Até 3 salários mínimos	Graduação completa
Afogado	Fem	61	São Luís do Paraitinga	Taubaté, zona urbana	Até 2 salários mínimos	Ensino fundamental incompleto
Grão de Bico	Fem	64	Taubaté	Taubaté, zona urbana	Até 1 salário mínimo	Ensino fundamental incompleto

**Figura 17- Caracterização sintética dos idosos relacionada à identidade gastronômica, sexo, cidade de nascimento, cidade onde passou a infância e localidade, renda e escolaridade**

Fonte: Elaborado pelo autor.

A próxima sessão trata das classes formadas a partir das análises realizadas com o auxílio do programa Alceste®.

## 4.2 MEMÓRIAS DA INFÂNCIA

Para iniciar esta sessão, demonstra-se um trecho do livro *Memórias da Emília e Peter Pan*, escrito por Monteiro Lobato em 1936. Nesta citação, a boneca de pano Emília, personagem criada pelo referido autor, argumenta com Dona Benta o que são memórias.

Tanto Emília falava em “Minhas Memórias<sup>17</sup>” que uma vez dona Benta perguntou: - Mas, afinal de contas, bobinha, que é que você entende por memórias? -Memórias são a história da vida da gente, com tudo o que acontece desde o dia de nascimento até o dia da morte. -Neste caso, caçou dona Benta, uma pessoa só pode escrever memórias depois que morre... - Espere disse Emília. O escrevedor de memórias vai escrevendo, até sentir que o dia da morte vem vindo. Então para; deixa o finalzinho sem acabar. Morre sossegado. -E as suas memórias vão ser assim? -Não, porque não pretendo morrer. Finjo que morro e só. As últimas palavras tem que ser estas: “E então morri...” com reticências. Mas é petá. Escrevo isso, pisco o olho e sumo atrás do armário para que Narizinho fique mesmo pensando que morri. Será a única das mentiras das minhas Memórias. Tudo mais verdade pura, da dura - ali na batata, como diz Pedrinho (LOBATO, 1947, p. 3).

Utilizando-se do conceito “Minhas Memórias” da literatura de Lobato, cujo sentido é relatar sobre as histórias de vida dos indivíduos, esta classe nomeada como *Memórias da Infância*, aponta para o período deste ciclo da vida específico do grupo social deste estudo. Os itens abordados fazem um descritivo social dos aspectos econômicos, a força do trabalho infantil, o acesso à escola e ao trabalho feminino com o papel de complementar a renda da família, como destaques desta classe. É valioso descrever as informações a respeito deste contexto social, pois demonstram suas condições de vida durante este período, o que permite o entendimento do “lugar de onde falam”, ou seja, a infância. Conhecer a realidade deste grupo de pertença permite a discussão de fatos de vida dos idosos. A figura 18 ilustra os contextos da classe *Memórias da Infância*

---

<sup>17</sup> Preservou-se a escrita original no autor.



Figura 18- Descrição do contexto da classe Memórias da Infância.  
Fonte: Elaborado pelo autor

A Figura 19 demonstra as palavras contidas na classe Memórias da Infância e sua relevância contexto, conforme o teste qui quadrado fornecido pelo software Alceste®.

Classe 1 = 24, 96%	
Memórias da infância	
rua+	na
mor+	men+
ano+	escola
brinc+	boi+
don+	sub+
roupa+	ia
velh+	senhor+
mei+	nome+
frente	par+

Figura 19- Caracterização da nomeação das classes  
Fonte: Elaborado pelo autor

#### 4.2.1 ASPECTOS ECONÔMICOS

Por meio do objeto social deste estudo, a comida, constatou-se situações de hierarquia em relação ao status social e econômico. Por intermédio dela expressou-se ocasiões circunstanciais entrelaçados a alguns aspectos afetivos, dadas ao tempo da infância dos idosos entrevistados. Desta forma, a discussão aqui apresentada refere-se aos aspectos econômicos.

Em relação ao aspecto econômico, não foi apenas considerado o poder financeiro dos idosos, mas um contexto social que retratava a desigualdade entre as classes sociais, como demonstra *Feijão com Linguiça e Farinha*.

[...] Meus avós eram franceses, meu avô tinha uma loja de ferramentas, [...] e eles adotaram uma senhora [...] que era de cor, todo mundo branco e ruivo, fazia um contraste com ela, mas ela era uma pessoa maravilhosa Sebastiana, era uma tia, e ela fazia aqueles quitutes (*Feijão com linguíça e farinha*).

A desigualdade social sempre assolou o Brasil. A distribuição de renda concentrada apenas em um grupo social enquanto os demais indivíduos compunham a força de trabalho que movia o país economicamente foi um cenário e ainda é uma realidade do nosso país. A maior força de trabalho que se conheceu no Brasil foi a de mão de obra escrava (negros) datada desde o início da Colonização que perdurou por séculos no Brasil, até que no ano de 1888. Apesar de mais de setenta anos (período de referência entre final do século XIX até a década cinquenta do século XX, tempo aproximado da infância dos idosos) após a abolição dos escravos, verificou-se na citação de *Feijão com linguiça e farinha* um cenário no qual o negro ainda era vítima de sua condição social e, apesar de sua liberdade, ainda reproduzia serviços da época na qual eram escravos.

No caso deste estudo verifica-se “Tia Sebastiana” uma senhora negra que fora adotada pelos avós franceses de *Feijão com Linguiça e Farinha*, mas que apesar de toda doçura citada pelo nosso sujeito como sendo uma pessoa “maravilhosa”, destoava da casa onde todos eram brancos e ruivos. A imagem de Sebastiana representa a desigualdade social de uma época, no qual o lugar ocupado pelo negro do sexo feminino era a cozinha.

Ao refletir sobre as Representações Sociais que emergem na fala de *Feijão com Linguiça e Farinha*, recorre-se ao contexto histórico da região do Vale do Paraíba Paulista. Como já visto ao longo deste estudo, esta região durante o XIX se destacou na economia do país com o cultivo da cafeicultura, nas quais mãos negras representavam toda força de trabalho. O homem negro era destinado aos trabalhos nos cafezais, enquanto as mulheres negras eram direcionadas aos serviços domésticos e cuidados próximos com as crianças e as senhoras Baronesas. Este cenário é descrito por Freyre (1998) em *casa-grande senzala*, no qual a mulher negra desempenhou um importante papel não apenas na formação da Cozinha Brasileira, mas também na influência de uma cultura na formação de hábitos de uma Sociedade. Este cenário descrito por Freyre (1998), dentre outras situações, era a realidade da mulher negra na Sociedade Brasileira, e também no contexto histórico do Vale do Paraíba Paulista durante o século XIX e nas primeiras décadas do Século XX. Silva (2014), ao abordar a importância da mulher negra neste período, descreve que sem a presença desta força feminina provavelmente não haveria a maioria dos quitutes brasileiros, uma vez que eram elas as responsáveis por todo labor na cozinha.

Monteiro Lobato retratava uma época em seus contos e crônicas (CAMARGOS; SACCHETTA, 2008) e descreve em seu conto *Negrinha*, escrito no ano 1920, uma sociedade extremamente escravocrata, na qual a diferença racial é mascarada por bons costumes e estereótipos aceitáveis.

Negrinha era uma pobre órfã de 7 anos. Preta? Não; fusca, mulatinha-escura, de cabelos ruços e olhos assustados. Nascera na senzala, de mãe escrava, e seus primeiros anos vivera-os pelos cantos escuros da cozinha, sobre velha esteira e trapos imundos. Sempre escondida, que a patroa não gostava de crianças. Excelente senhora, a patroa. Gorda, rica, dona do mundo, animada dos padres, com lugar certo na igreja e camarote de luxo reservado no céu. [...] – “dama de grandes virtudes apostólicas, esteio da religião e da moral”, dizia o reverendo. [...]. Mas não admitia choro de criança. [...] Assim, mal vagia, longe, na cozinha, a triste criança, gritava logo nervosa: - Quem é a peste que está chorando aí? [...]. – Cale a boca, diabo! No entanto, aquele choro nunca vinha sem razão. Fome quase sempre, ou frio, desses que entanguem pés e mãos e fazem-nos doer... Assim cresceu Negrinha – magra, atrofiada, como olhos eternamente assustados. Órfã aos 4 anos, por ali ficou feito gato sem dono, levada a pontapés. Não compreendia a idéia<sup>18</sup> dos grandes. Batiam-lhe sempre, por ação ou omissão. (LOBATO, 2008, p. 19-20).

Este contexto histórico possibilita identificar processos importantes na construção das Representações Sociais identificados como ancoragem e objetivação.

Mesmo após o período da abolição, a imagem da negra confinada aos serviços da cozinha e rodeada de maus tratos oriundos da época da escravidão ancora o retrato histórico que *Feijão com Linguiça e Farinha* descreve, sob a condição de “adoção da senhora de cor” como algo nobre e polido, porém é resultado de uma exclusão social e resquícios desta época. Assim, a figura da “tia maravilhosa de cor (negra) fazendo seus quitutes na cozinha” objetiva a imagem da negra na cozinha, apesar do toque de doçura e carinho apontado por *Feijão com linguiça e farinha* pela “Tia Sebastiana”. É notável a historicidade de uma época no período pós-abolição em que os negros na região do Vale do Paraíba ainda eram “adotados”, mascarando a exclusão social destes indivíduos.

A Representação da imagem simpática e doce da negra e seus quitutes se concretiza com a personagem criada por Monteiro Lobato, Tia Nastácia, na obra clássica do autor chamada *Sítio do Pica-Pau Amarelo*, conhecida pelo público a partir do ano 1920. Em relação a esta personagem, Lajolo (1998, p. s/página) demonstra:

Tia Nastácia, negra de estimação que carregou Lúcia em pequena<sup>19</sup> ganha as primeiras atenções: ela desfruta da afetividade da matriarcal família branca para a qual trabalha e, ao mesmo tempo, apesar de suas breves mas muito significativas incursões pela sala e varanda, encontra no espaço da cozinha emblema de seu confinamento e de sua desqualificação social.

<sup>18</sup> Ortografia preservada do texto original.

<sup>19</sup> Grifos da autora: Monteiro Lobato. **Reinações de Narizinho**. São Paulo: Brasiliense. 1956.

A citação acima revela um contexto social importante da idosa negra submissa e da personagem idosa branca de Dona Benta. Os apontamentos de Lajolo (1998) demonstram que em outras obras de Monteiro Lobato esta imagem não se modifica, mesmo que o cenário literário seja outro. O mundo das fábulas criado por Monteiro Lobato leva o leitor ao mundo do faz de conta, numa mescla com a cultura local valeparaibana, porém nestas aventuras literárias em que por vezes Tia Nastácia é envolvida levando-a a outros contextos fora do Sítio do Pica-Pau Amarelo, a personagem ainda preserva a mesma subserviência em relação à família matriarcal, o que consolida a imagem da negra sempre na cozinha realizando seus quitutes, imutável ao contexto social onde ela está inserida (LAJOLO, 1998).

Outros teóricos também discutem a importância desta personagem em valorização de seus contos quanto à cultura popular. Tia Nastácia além de cozinheira era também contadora de histórias do folclore nacional, em que a figura do povo, do negro e tudo que cercava sua realidade eram transmitidas em suas histórias, como demonstra Vasconcellos (1982) ao indagar que a personagem Tia Nastácia representa nas histórias de Lobato os saberes populares da cultura empírica, fruto das ações cotidianas.

Segundo Lajolo (1998) os contos de Tia Nastácia que, em sua maioria, eram lendas e casos de seu povo (negro) sempre eram desmerecidos, dito como algo sem valor de pessoas ignorantes. Este retrato pode ser observado no livro *Histórias de Tia Nastácia*, no qual a personagem narra a história da Princesa ladra que aprendeu com sua mãe:

— Que história de contar sete é essa? — perguntou Emília quando a negra chegou ao fim. — Não estou entendendo nada. — Mas isto não é para entender, Emília — respondeu a negra. — É da história. Foi assim que minha mãe Tiaga me contou o caso da princesa ladrona, que eu passo para diante do jeito que recebi. — E esta! — exclamou Emília olhando para dona Benta. — As tais histórias populares andam tão atrapalhadas que as contadeiras contam até o que não entendem. Esses versinhos [...] são a maior bobagem que ainda vi. [...]. — Sim — disse dona Benta. — Nós não podemos exigir do povo o apuro artístico dos grandes escritores. O povo... Que é o povo? São essas pobres tias velhas, como Nastácia, sem cultura nenhuma, que nem ler sabem e que outra coisa não fazem senão ouvir as histórias de outras criaturas igualmente ignorantes, e passá-las para outros ouvidos, mais adulteradas ainda (LOBATO, 2002, p. 15)

Observa-se neste contexto que as histórias dos negros não agregavam valor cultural, não ocupavam a importância de serem participantes ativos da formação da Cultura Brasileira, mas sim passíveis de desmerecimentos culturais, como aponta a boneca de pano Emília<sup>20</sup>:

<sup>20</sup> Emília é uma personagem criada por Monteiro Lobato que vivia no Sítio Pica-Pau Amarelo juntamente com Pedrinho, Narizinho, Dona Benta e tia Nastácia entre outros personagens.

— Pois cá comigo — disse Emília — só aturo essas histórias como estudos de ignorância e burrice do povo. Prazer não sinto nenhum. Não são engraçadas, não têm humorismo. Parecem-me muito grosseiras e bárbaras — coisa mesmo de negra beijuda, como tia Nastácia. Não gosto, não gosto e não gosto... (LOBATO, 2002, p. 15).

Para Lajolo (1998), Tia Nastácia é a voz de um povo oprimido e desvalorizado, sendo que a cultura popular inserida nas histórias de Tia Nastácia é dada como sem valor em comparação a cultura erudita vinda de Dona Benta.

Numa alusão aos saberes, recorre-se a teoria de Moscovici (2011) sobre o universo reificado e consensual diante da representação de Dona Benta e Tia Nastácia. Moscovici (2011) considera o universo reificado como o pensamento objetivo seguido de um caminho metodológico, semelhante ao pensamento da ciência, que à luz de Lajolo (1998) representaria a cultura erudita de Dona Benta; em contrapartida, o universo consensual no qual o conhecimento do universo reificado sofre a interação dos saberes do senso comum, formado através da interação social cotidiana, é representado por Tia Nastácia. Contudo, Monteiro Lobato reconhece a importância destes saberes populares que Tia Nastácia representava e a importância cultural herdada do povo africano (AZEVEDO; CAMARGOS; SACCHETTA, 2001).

As representações sociais identificadas na fala de *Feijão com Linguça e Farinha* permite a visão do contexto social dado ao ciclo da infância deste sujeito, assim Jodelet (2001, p. 21) afirma.

“[...] as representações sociais são fenômenos complexos sempre ativados [...] em ação na vida social. Em sua riqueza como fenômeno, descobrimos diversos elementos [...]: informativos, cognitivos, ideológicos, normativos, crenças, valores, atitudes, opiniões, imagens etc. Contudo, estes elementos são organizados sempre sob a aparência de um saber que diz algo sobre seu estado de realidade.”

Em termos gerais, a Representação Social da personagem Tia Nastácia está além de seu estereótipo de cozinheira negra dotada de dons culinários e contadora de histórias, mas demonstra a Representação Social de um povo, ancorado num contexto social extremamente escravocrata que, mesmo após o período de abolição, ainda é vítima da exclusão social e do detrimento de seus saberes populares, e que se objetiva (concretiza) na imagem demonstrada por *Feijão com Linguça e Farinha* em que senhoras “de cor” são “adotadas” por famílias

brancas e que, mesmo neste contexto tão desigual, ainda assim conseguem ser “uma pessoa maravilhosa”.

Neste sentido a RS aqui discutida expressou uma realidade social da época (infância), porém ao aprofundar nas atuais questões raciais e de desigualdades sociais do nosso país, quase sessenta anos após o tempo referido (dos idosos) a sociedade brasileira ainda caminha com passos estreitos para minimizar tais diferenças e, por isso, acredita-se que ainda não há uma solução efetiva ao questionamento feito por Lajolo (1998, s/página) ao indagar: “Que lugar podia haver, nesse mundo [...], para tias nastácias e as culturas que elas representavam?” (LAJOLO, 1998, s/página).

Dando continuidade, os aspectos financeiros dos idosos são ilustrados com as seguintes citações:

O pobre não tinha condição de comprar cinco quilos de açúcar de uma vez, a gente comprava solto ou de um quilo [...]. *Nos tempos difíceis a dona Margarida e o marido sempre me davam macarrão, pão.* [...] então uma coisinha que eles tinham lá sempre eles me davam. [...] (**Grão de bico**).

Era gostoso graças a Deus, minha infância foi muito gostosa [...], na minha casa apesar de meu pai ser pobre, ser operário, *nunca teve ausência de comida, às vezes tinha uma comida lá marrenta, mas tinha.* (**Macarronada I**).

A minha infância foi bem gratificante. [...] tranquilamente, que eu não posso dizer como pobre porque na verdade nós nunca fomos. [...] nunca tive uma infância como muita gente às vezes falam, que não tinha o essencial e o necessário, *de vez em quando até o supérfluo a gente sempre teve.* (**Bombocado de coco**).

Para Leal (1999) a comida pode expressar uma hierarquia financeira entre os grupos sociais. O que se come pode ser configurado como status em uma determinada sociedade no contexto histórico da civilização humana; observa-se a comida como um divisor de classes sociais. Nesta mesma perspectiva os autores Contreras e Gracia (2011, p. 211) relatam:

As pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que comem, da mesma forma como são identificadas e construídas por meio da comida. Como exemplo, os contrastes entre as comidas de ricos e pobres em termos de ingredientes, estrutura e modos à mesa serviram historicamente para manifestar diferenças de status e de controle político.

Situações menos favorecidas foram evidenciadas ao longo da coleta de dados. O termo “pobre e pobreza” retrataram circunstâncias sociais em relação aos aspectos financeiros. Ao

compreender a fala de *Grão de Bico*, verificou-se atitudes no cotidiano em relação à aquisição de alimentos que contrapusessem ao “pouco” alimento disponível para a família por meio de ação de terceiros. Segundo Contreras e Gracia (2011), a desigualdade social pode ser demarcada pela comida ao investigar o tipo e quantidade de alimentos consumidos por uma sociedade. Assim, “o pouco”, como cita *Grão de bico*, e a “comida marrenta” de *Macarronada I* confirmam o próprio status social que viviam, ausentes de prestígio, mas suficiente para garantir as necessidades biológicas.

A pobreza não era sinônimo de ausência de comida. A fala da participante *Macarronada I* demonstrou que, mesmo em casas ditas como “pobres”, havia uma preocupação em “não deixar faltar”, mesmo que a harmonia dos alimentos ou o paladar destes não fossem o mais apreciado pela família. Nesse sentido, a “comida marrenta” expressa a falta de diversidade e/ou a baixa qualidade dos insumos alimentícios que eram adquiridos pela família. Esta situação vem de encontro com a afirmativa de Contreras e Gracia (2011, p. 220) “o comportamento alimentar das classes populares foi determinado pelas escassas possibilidades econômicas, pelo que o meio oferece e pelas restrições laborais”.

Este ato assume aqui um significado simbólico a fim de minimizar as desigualdades sociais, amparando o próximo com a partilha de alimentos. Se observarmos esta atitude, depara-se com o maior exemplo de partilha dado na era do Cristianismo: Jesus ao compartilhar o pão com seus Apóstolos demonstrava não apenas sanar a fome física, mas a fome do amor, da fraternidade e da caridade.

Em contrapartida, a frase da participante *Bom-bocado de coco*, “de vez em quando até o supérfluo a gente sempre teve”, revela uma condição econômica mediana, o “supérfluo”, que significa algo não essencial ao consumo diário para garantir uma boa refeição, possuía relativa frequência no cotidiano da infância. Os autores Contreras e Gracia (2011, p. 220) argumentam sobre distinções sociais que podem ser demarcadas pela comida, assim apresentam a seguinte dicotomia “comida de pobre e comida de rico”. Para os mesmos autores, a comida da elite (comida de rico) é definida como aquele em que o grupo pode escolher seus próprios alimentos e comê-los quando julgarem necessário ou desejado.

Embora os idosos deste estudo estivessem em classes sociais distintas durante a infância, este fator não foi decisivo para que os aspectos afetivos fossem desfavoráveis ao ilustrar este ciclo de vida. Observou-se que o consumo da “comida de rico” ou “comida de pobre”, termo utilizado por Contreras e Gracia (2011), não assumiu a relevância de julgar a infância como “ruim” quando esta prática era restritiva. Para contrapor esta situação, houve a

atitude de valorizar os saberes construídos socialmente, interligando-se a uma afetividade positiva, como demonstra *Grão de Bico*:

Com oito anos eu já conhecia o mercadão todinho, eu já andava sozinha. Olha, era uma delícia o mercadão, era o meu passeio [...] até ganhava alguma coisa, uma laranja [...] às vezes minha mãe dava o dinheiro para eu comprar chicória, tomate, ela gostava muito de tomate, e batata, e ela diziamas *ocê anda na feira todinha e depois você volta e você compra aonde achou mais barato, para levar mais*, era isso que eu fazia, tinha que ser econômica, comprar mais com menos fazendo isso (*Grão de bico*).

A figura 20 ilustra a feira livre no Mercado Municipal de Taubaté na década de quarenta do Século XX.



**Figura 20-** Mulheres na feira livre Mercado Municipal de Taubaté  
**Fonte:** Paulo Florençano Camilher

Nesta ilustração, *Grão de Bico* manifestou o prazer do “pouco”, do simples, sem melindres em relação à restrição e que a busca por comprar “mais com menos” é considerada um aprendizado, além de estar permeada pela afetividade.

Neste contexto é possível considerar atitudes baseadas em saberes do senso comum construído socialmente, e estes saberes sociais ligados à comida são considerados por Amon (2014, p. 182):

A comida constitui um conjunto de saberes sociais, não apenas no que concerne às técnicas e aos processos de arrecadação, preparação, distribuição, consumo e descarte, mas, sobretudo porque é expressão de saberes do senso comum mais abarcativos e mais profundos a respeito das pessoas, suas vidas, modos de ser, sentir e pensar o mundo e suas relações sociais.

A transmissão de tais saberes populares entre o grupo familiar foi a atitude adotada para superar as carências financeiras, aumentando a oportunidade de aquisição de alimentos. Os saberes do senso comum são incorporados nas Representações Sociais como “[...] uma forma de conhecimento, de orientação prática, cujo conteúdo é modulado pelo contexto” (CHAMON; CHAMON, 2007, p. 123). Para Vala (2000, p. 462) “[...] são teorias sociais práticas, ou seja, teorias do senso comum que guiam a atividade dos indivíduos no seu cotidiano”.

Porém, conviver com a fartura e com a restrição da comida pode causar dualidade ao julgar a infância no aspecto afetivo, como demonstra *Afogado*, ao lembrar-se da mudança para Taubaté com a família, quando seus pais estavam em busca de oportunidades melhores de trabalho:

A fartura da comida era de São Luís porque em Taubaté as coisas eram difíceis, tomei muita sopa de fubá, eu tinha bronquite e precisava de uma alimentação melhor, mas não tinha. As freiras que tomavam conta de mim no hospital, às vezes eu ficava lá para poder comer um pouco melhor, porque não tinha na época. [...] na infância teve parte boa e parte ruim. (*Afogado*).

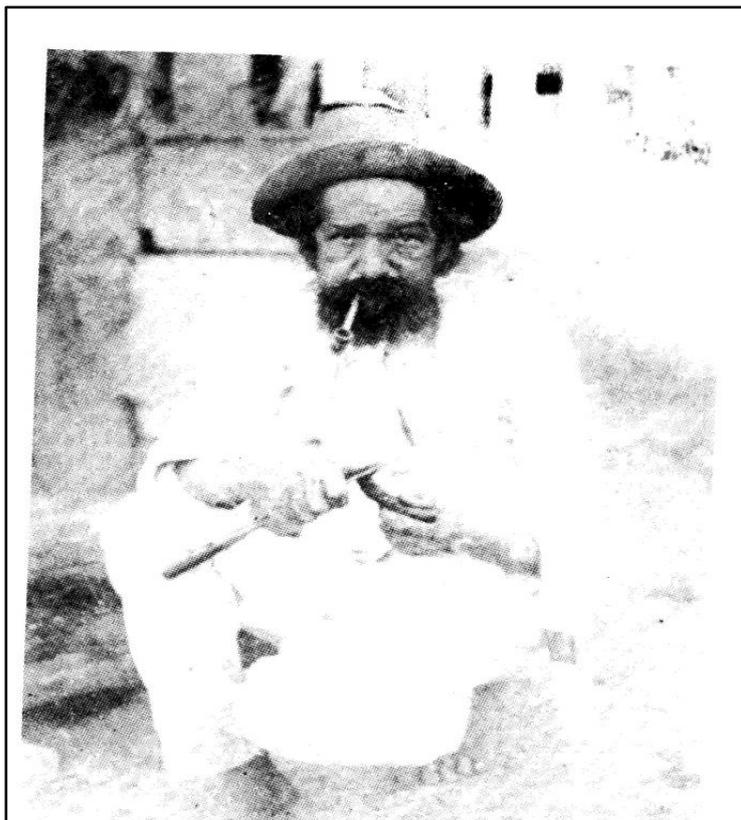
Embora este estudo não possua o enfoque da comida no meio social, não há como separá-la da sua função biológica, neste trecho a comida se apresenta com a função de nutrição para o corpo e a sua escassez, responsável por sentimentos de dualidades em relação à infância. Este fato pode ser compreensível ao considerar os apontamentos de Dupin e Hercberg (1988 apud CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 335) em relatar que “as desigualdades sociais com relação ao acesso, à distribuição e ao consumo de alimentos são angustiantes”, afinal a fome é a dor oculta do corpo. Para *Afogado*, a ausência da comida fora algo que marcou sua infância não apenas pela fragilidade do corpo quando a comida disponível não atingia as necessidades nutricionais, mas a marca da fome oculta, aquela em

que se tem alimentos, mas que não nutre o corpo suficientemente. Neste contexto, a ausência total da comida – a fome – não foi uma realidade, porém a falta de uma diversidade alimentar pode ser caracterizada como a “fome oculta”, dada pela restrição da variedade alimentar.

O autor Josué de Castro (1946, p. 7 apud OLIVEIRA; CASTRO 2013) descreve a fome oculta.

Não só a fome total, a verdadeira inanição que os povos de língua inglesa chamam de starvation, fenômeno, em geral, limitado a áreas de extrema miséria e a contingências excepcionais, como o fenômeno muito mais frequente e mais grave, em suas consequências numéricas, da fome parcial, da chamada fome oculta, na qual, pela falta permanente de determinados elementos nutritivos, em seus regimes habituais, grupos inteiros de populações se deixam morrer lentamente de fome, apesar de comerem todos os dias.

A fome e a desigualdade social, dois dos grandes problemas que assolaram o Brasil no século XX, marcaram também a vida dos caipiras paulistas. Ao indagar este tema na região valeparaibana, recorre-se à representação do personagem Jeca Tatu criado por Monteiro Lobato, o caboclo que levava uma vida de subsistência marcada pela figura preguiçosa e incapaz de aumentar a produtividade, sendo um fiel “sacerdote da Grande Lei do Menor esforço” (AZEVEDO; CAMARGOS; SACCHETTA, 2001, p. 112). Apesar de Monteiro Lobato ter criado estigma do caipira congruente à imagem rudimentar, anos mais tarde o mesmo autor retrocedeu a sua opinião acrescentando que o caboclo era apenas mais uma vítima do “subdesenvolvimento que gera a fome, a doença e a miséria” que assolava o país (AZEVEDO; CAMARGOS; SACCHETTA, 2001, p. 112). A figura 21 mostra um Jeca Tatu descrito pelo autor em posição de cócoras, representando sua resignação e subserviência.



**Figura 21-Caipira paulista (alusão ao Jeca Tatu)**  
**Fonte: Azevedo Camargos e Sacchetta (2001)**

Pode-se considerar que a fome oculta foi presente no contexto da infância da participante *Afogado*, conforme descreve Josué de Castro (1946, p. 7 apud OLIVEIRA; CASTRO 2013), sendo este o possível motivo por considerar a infância como “parte boa e parte ruim”.

Em contrapartida da falta de alimentos descrita por *Afogado*, *Feijão com linguiça e farinha* acrescenta: “[...] tinha bastante comida, graças a Deus [...], sou forte, e corado por causa disso. [...] nunca faltou comida na mesa em casa, graças a Deus”. Assim, entende-se que os idosos deste estudo viviam em contextos diferentes, cada qual com sua realidade e crenças e simbolismos sobre a comida. De um modo geral, é possível afirmar que a desigualdade social foi uma característica deste grupo de idosos; de um lado, o resquício da escravidão, da fome oculta, e de outro a partilha da comida como formas de nivelar as diferenças econômicas que se expressavam sobre a aquisição da comida. A afetividade que se dividia em “parte boa e parte ruim” (*Afogado*) foram um dos contextos em que os aspectos econômicos influenciaram nas lembranças da infância deste grupo social.

De acordo com o ciclo de vida aqui investigado, esta fase foi permeada por fragilidades financeiras por parte de alguns idosos, o que desencadeou o trabalho infantil e o trabalho das mulheres para complementar a renda familiar. Diante de um cenário onde a necessidade do labor vigorava para a sobrevivência, sucessivas dificuldades em se frequentar a escola foram verificadas. Assim, discute-se a seguir o trabalho infantil, da mulher e o acesso à escola.

#### **4.2.2 O TRABALHO INFANTIL E O ACESSO À ESCOLA**

Foi possível observar a inter-relação entre os aspectos econômicos, o trabalho infantil e o acesso à escola, e posteriormente o trabalho informal da mulher como complemento da renda familiar.

Segundo o IBGE (2009), nas décadas de 1930 e meados dos anos de 1950, o ensino fundamental para as crianças da época era ainda restrito a algumas classes sociais específicas, observando maior acesso às classes com menor vulnerabilidade social. Assim, recorda-se a seguir trechos nos quais os idosos relatam suas experiências desde cedo em relação ao trabalho, presentes na sessão da identidade gastronômica, mas também pertinentes nesta subclasse.

*Afogado* nasceu no município de São Luís do Paraitinga, começou a trabalhar aos sete anos de idade como acompanhante de uma senhora. Aos onze anos se mudou para Taubaté com a família, pois os pais buscavam melhores oportunidades de trabalho. Desde a infância até a adolescência trabalhou como empregada doméstica e babá de três crianças, filhos de um médico da região, para poder complementar a renda da família. Ao comentar sobre o trabalho desde a infância, relata uma época sofrida pela saudade que sentia de casa e de seus familiares, pois morava no emprego longe da mãe e da avó. Sua mãe, muito austera nas questões de trabalho, mesmo nos dias de folga não deixava *Afogado* voltar pra casa.

Nós saímos de São Luís por causa da pobreza, meu pai não arranjava mais emprego lá e ele resolveu tentar em Taubaté. [...] mas não resolveu vir pra Taubaté porque *desde criança eu tive que trabalhar (Afogado)*.

*Grão de bico* é a filha mais velha de 6 irmãos e durante a infância ajudou a mãe com as encomendas de roupas para lavar buscando e levando nas casas. Desde pequena também aprendeu os afazeres domésticos, como lavar, passar e cuidar dos irmãos mais novos.

[...] quando eu era pequena, antes da idade de ir à escola minha mãe não deixava sair,[...] eu ajudava em casa, eu era a mais velha. Tinha que ajudar. Então, eu ajudava a minha mãe a olhar as crianças, lavar a louça, que a louça eu lavava, a partir dos cinco anos [...]. Bem novinha, eu só não lavava as panelas grandes de ferro que tinha,[...] mas quando eu entrei na escola [...], minha mãe lavava roupa para fora, eu ia entregar e ia buscar. Às vezes ia de manhã, entregava lavada e passada, aí já pedia para arrumar a que estava suja.[...] ela lavava a roupa com água de poço e ela só me deixou puxar água depois dos oito, nove anos, antes ela não deixava eu puxar água do poço de medo de eu cair lá dentro. Que aquela época muita criança morria por cair no poço (*Grão de Bico*).

*Macarronada I* é a irmã mais velha de 6 irmãos. O pai era operário em uma fábrica de tecidos (CTI) e a mãe se dedicava exclusivamente aos cuidados dos filhos quando estes ainda eram muito pequenos. Por ser a mais velha, aos doze anos aprendeu a bordar e aos quinze foi trabalhar na mesma fábrica onde seu pai trabalhava, além de ter que ajudar a mãe em seus afazeres domésticos. Durante o trabalho ainda adolescente na fábrica de tecidos, relata ter ficado muito doente devido às más condições de trabalho.

Eu com doze anos estava na escola, já ganhava dinheiro, saindo da escola tínhamos as Casas Pias, [...] era um asilo, e lá tinha freiras que tomavam conta, e tinha uma freirinha, mocinha, ela bordava muito bem, ela pegava meninas pra aprender bordar, e a gente bordava pra exposição, depois elas vendiam pra ajudar o asilo, e a gente ganhava, então eu saía da escola e ia pra lá, ia em casa almoçava, e a gente ia bordar, e eu bordava na cambraia, [...] então foi lá que eu aprendi a bordar, e eu já ganhava, com doze anos eu já ganhava, pouquinho, mas eu ganhava meu dinheiro. A infância foi mais curta, porque eu tinha doze anos, eu ainda estava na escola, até dez eu brinquei assim na rua e tudo mais, e depois doze anos eu fui aprender a bordar (*Macarronada I*).

Nota-se que a mão de obra infantil foi uma prática na infância de três idosos, com a finalidade de auxiliar na renda familiar. Toda remuneração do trabalho era convertida para custear despesas da casa, para auxiliar na criação dos irmãos menores, como demonstra o trecho: “e quando eu cresci mais eu trabalhei também pra ajudar. Eu sou a mais velha de seis, ajudava a criar meus irmãos” (*Macarronada I*), ou para auxílio nas despesas gerais da casa: “eu sempre ajudei meu pai nas despesas da casa” (*Macarronada I*).

Rizzini (2002) relata que no Brasil o trabalho infantil sempre foi uma prática, principalmente para as crianças pobres. O autor aponta para quem estas crianças trabalhavam.

Para seus donos, no caso das crianças escravas da Colônia e do Império; para os “capitalistas” do início da industrialização, [...] a partir do final do século XIX; para os grandes proprietários de terras como boias-frias; nas unidades domésticas de produção artesanal ou agrícola; nas casas de família e finalmente nas ruas para manterem a si mesmas e as suas famílias (RIZZINI, 2002, p. 377).

Alguns destes cenários foram constatados neste estudo, como o trabalho em casas de família, conforme lembra *Afogado*.

[...] Com 7 anos eu já dormia com uma senhora, eu tinha 7 e à minha irmã tinha 6, e a gente gostava porque não tinha nada, não tinha televisão, naquela época quem tinha televisão era só rico, então a gente ia pra lá, ela tinha televisão, [...]daí ela preparava duas garrafas térmicas, mingau de Maizena, mais com água, ela fazia porque era o que ela podia beber, daí ela falava pra gente: "Pode beber a hora que vocês quiserem, e tinha bastante bolacha e ela pagava a gente (*Afogado*).

Apesar dos atrativos infantis como a “bolacha e a televisão”, o trabalho infantil foi caracterizado pelo posterior pagamento. Segundo Rizzini (2002), o trabalho infantil era organizado de modo que envolvessem todos os membros da família. O mesmo autor descreve que quando um membro da família era incapaz de realizar as atividades remuneradas, outro filho era escalado para desenvolver esta tarefa. Isto ficou evidente na continuidade da fala da participante *Afogado*.

[...] a minha irmã ia e trabalhava dois ou três meses, a mais velha e aí ela ficava doente, com não sei o quê, e aí eu ia no lugar dela, minha mãe falava: "Vai lá ajudar, porque a sua irmã está doente" E eu ia. E daí acabava ficando, a patroa gostava de mim e eu ficava, eu trabalhei em uma casa que tinha [...] doze filhos, e aí a patroa ia no mercado dia de sábado ela chegava e dividia as frutas, essa maçã, essa pêra, já dava dos filhos certinho, e já dava a minha também, eles eram bons, trabalhei acho que uns 2 anos pra eles (*Afogado*).

O trabalho em casas de família era um retrato do trabalho infantil: “eu fui babá, [...] aí trabalhei em casas de pessoas que podiam pagar, eu era babá de criança”. (*Macarronada I*). Apesar deste trabalho não abordar a questão de gênero, notou-se que as meninas trabalhadoras na infância eram designadas aos afazeres domésticos, ou assumiam desde cedo a responsabilidade de tomar conta dos irmãos menores, ou trabalhar nas casas de família, sob a

promessa de cuidados, um salário, comida e um lugar para morar. Concordando com este panorama, Rizzini (2002) argumenta que as meninas eram destinadas aos serviços domésticos, configurando-se como um trabalho exaustivo, porém fundamental para a manutenção das famílias e cuidados com dos irmãos menores.

Além da organização familiar para o trabalho infantil, a relação comida e atividade remunerada também foi citada. Observou-se nas falas de *Afogado* e *Grão de Bico* que o alimento permeava estas situações, sendo a prática do trabalho uma forma de aumentar a diversidade alimentar. Nesse sentido, *Grão de Bico* demonstra:

Quando eu saía para ir buscar a roupa, se eu passasse na casa da minha madrinha parava lá e tomava um café com leite. [...] ela me dava umas bolotinhas de açúcar, que você chupava, chupava um monte de tempo. No padrinho eu passava também e a casa dele tinha frente para as duas ruas, sabe? [...] que era meio matagal o fundo da rua. E lá eu comia as coisas, [...] quando era tempo de amora eu ia lá para o quintal pedia para o padrinho posso apanhar? Pode. Amora, eu enchia aquele saco, chegava pingando em casa, aí a minha mãe mexia tudo em uma vasilha com água, passava em um pano e espremia tudo para a gente tomar (*Grão de bico*).

Os pequenos trabalhadores do Brasil não estavam apenas atuando nos afazeres domésticos. Deve-se destacar sua expressiva participação como operários de fábricas durante as décadas de 1940, 1950 e 1960 do século XX. Para tanto, faz-se conveniente discorrer brevemente sobre o contexto histórico industrial no Município de Taubaté onde *Macarronada I* passou a infância.

O município de Taubaté contribuiu fortemente com o marco industrial da região do Vale do Paraíba Paulista, uma vez que indústrias têxteis já desenvolviam atividades econômicas importantes no final do século XIX (SILVA, 2011). O Complexo Taubaté Industrial (CTI) foi inaugurado pelo empresário Félix Guisard no dia 4 de maio de 1891, a fábrica de ramo têxtil proporcionou desenvolvimento econômico importante para a região, pois ultrapassava qualquer investimento industrial anterior (RICCI, 2006). A CTI exerceu importância no meio econômico de Taubaté, em 1926 a empresa empregava cerca de 2.100 operários, sendo a indústria de maior expressão do norte de São Paulo (RICCI, 2006).

Com a ascensão da indústria na cidade e a queda do café na região, houve uma migração em massa dos moradores do campo para a cidade, o que acarretou em uma demanda na oferta de mão de obra barata (RICCI, 2006). E todo histórico de mão de obra barata, envolvia o trabalho infantil e a precarização do trabalho no início do século XX, como afirma Moura (2002, p. 259).

Em uma manhã paulistana de novembro de 1913, Arnaldo Dias morria instantaneamente, em plena adolescência, antes mesmo de iniciar o trabalho em uma fábrica de tecidos de juta. Um dos fios elétricos havia se rompido durante a madrugada, caindo sobre um telhado de zinco que se comunicava com o cano de esgoto do estabelecimento. Arnaldo estava entre um grupo de pequenos trabalhadores, esperando para entrar na fábrica e recebeu violento choque ao tocar no cano, que junto ao portão havia se transformado em perigo iminente.

O autor ilustra o cotidiano da mão de obra da criança e do adolescente no início da industrialização na cidade de São Paulo, em que o cenário de trabalho marcado por riscos que comprometiam a integridade da criança e do adolescente eram a fonte de mão de obra barata para as potências industriais (MOURA, 2002). Esta realidade se prorrogou por décadas, aqui exemplificado no cotidiano da adolescência da participante *Macarronada I*:

Com quinze anos meu pai arrumou lugar pra mim nessa fábrica CTI [...], eu trabalhei lá, aí pegava um menor pra trabalhar, eu era ajudante de tecelagem, dos quinze aos dezoito, porque quando a gente fazia dezoito anos eles cortavam pra não pagar o salário inteiro, eu ganhava já meio salário. Eu trabalhava registrada. [...] eu não sei o porque, mas tinha um chuveirinho fininho em cada setor que tinha muito pó do tecido que passava nas máquinas, fazia aquela poeira que a gente saía de cabelo branco, parecia neve, aí aquilo me fez mal, porque eu era muito criança, então eu fiquei doente, aí eu parei de trabalhar. (*Macarronada I*).

Rizzini (2002) relata que entre os anos de 1894 a 1950 o trabalho em fábricas têxteis foi marcado pela mão de obra das crianças brasileiras, em ambientes insalubres, permeado por doenças, exaustão do trabalho e por crianças mal alimentadas. A fala da participante *Macarronada I* mostra esta realidade em relação comida/trabalho: “eu trabalhava, eu não comia, aí fiquei com uma anemia muito grande, fiquei cinco anos doente com anemia, aí parei de estudar, trabalhar, anemia profunda, não tinha coragem”.

As consequências do trabalho infantil não se limitavam apenas às condições precárias de saúde, mas um período marcado por perdas, tal como observou *Macarronada I* ao dizer: “a infância foi mais curta”. Notou-se que, na visão da idosa, houve um encurtamento da desta época levando ao desempenho antecipado de comportamentos de um adulto. As perdas de contato familiar mediante ao trabalho infantil também foi citada: “Porque eu não tinha casa [...] eu morava em casa de patroa, porque meus pais eles eram muito pobres, e foi ficando assim, [...] fui ficando em casa de patroa, não tinha quarto pra mim, [...]. Então a gente vai se afastando” (*Afogado*).

As perdas derivadas do contexto do trabalho infantil influenciaram diretamente ao acesso à escola. Segundo Rizzine (2002), a jornada de trabalho para crianças e adolescentes é um grande incentivador à evasão escolar. O mesmo autor aponta que as horas dedicadas à atividade remunerada levavam à exaustão das meninas e meninos trabalhadores.

A falta de oportunidade em continuar os estudos foi demonstrada pela participante *Afogado*, pelo cansaço excessivo e as dificuldades em acompanhar as atividades escolares:

Com 14 anos fui trabalhar com o Dr. [...] eu trabalhei lá uns 4 anos eu era a babá dos filhos dele, [...], eu cuidava de tudo deles, era por minha conta, almoço, banho, passeio de manhã eu saía com eles 8 horas, ficava até 10 horas com eles passeando, aí tinha que dar banho, dar um lanchinho, fazer um monte de coisas, preparar comida deles, e eles só comiam [...] sopinha de macarrão [...], e aí meio dia dava banho em todos, dava mamadeira e eles iam dormir, 3 horas eles acordavam e eu ali. Eu estudava à noite mas [...] aí eu não estudava, porque não tinha condições, eu tinha que cuidar da roupa dele, lavava e passava [...] (*Afogado*).

Mesmo com o incentivo oferecido pelos patrões, o rendimento escolar era baixo:

[...] mas ela era boa pra mim, ela me dava de tudo, [...] desde a meia, lápis, borracha, todo o uniforme, ela queria que eu estudasse, ela falava pra mim, que se eu não estudasse eu iria virar lavadeira, [...]. Mas mesmo assim, não dava porque a gente não conseguia estudar, não tirava notas, e era tudo difícil, você estudava o ano inteiro, você tirava nota, tinha o exame final, no exame final você não tirava nota e você não passava, não é que nem agora que a turma fecha, vai eliminando as matérias, [...] e aí fui trabalhando em outras casas, e foi ficando cada vez mais difícil (*Afogado*).

Observou-se que os idosos que tiveram atividades de trabalho remunerado desde a infância apresentaram dificuldades em continuar os estudos. O cansaço, a falta de energia e a organização escolar que não favorecia e ainda não favorece o aluno trabalhador, assim como a desigualdade de acesso mediante a classe social de pertença, foram dificuldades encontradas por *Grão de Bico* e *Afogado* em relação aos estudos.

Observou-se que *Macarronada I*, apesar de ter trabalhado desde a infância, conseguiu cursar o Ensino Superior. Tal conquista foi à custa de perdas como a frase da mesma “a infância foi mais curta”. *Frango com Laranja* não cursou o Ensino Superior, porém isto não a impediu de ter sido professora do ensino fundamental, do qual se encontra aposentada atualmente desta atividade. Os demais participantes, como *Macarronada II* e *Arroz com carne seca* não manifestaram estas informações na coleta de dados.

Foi possível constatar que o nível de escolaridade foi mais alto nos idosos que não desenvolveram atividade remunerada na infância, como os participantes *Feijão com Farinha*

e *Linguíça* e a *Bom-bocado de Coco*. *Afogado* e *Grão de bico*, por sua vez, trabalharam na infância e apresentaram menor nível de escolarização, como o de ensino fundamental incompleto.

Assim, foram abordados até o momento os tópicos aspectos econômicos, o trabalho infantil e o acesso à escola e, para fechar esta classe, seguem apontamentos sobre o trabalho feminino.

#### 4.2.3 O TRABALHO DA MULHER

Nas primeiras décadas do século XX houve um progressivo movimento de pessoas que saíram da zona rural, principalmente a população economicamente vulnerável, para centros urbanos, onde havia maior concentração do mercado de trabalho (SOIHET, 2004). Logo, formaram-se centros populosos nas capitais, com aglomerados de pessoas em pequenas casas, uma imagem contrária ao que se prosperava como o progresso na região urbana (SOIHET, 2004). Segundo Soihet (2004), este panorama prejudicava a imagem de uma cidade em plena ascensão econômica, como ocorreu no Rio de Janeiro entre 1904 e 1906, e mediante tal situação a prefeitura da época mandou eliminar tais aglomerados, desalojando milhares de famílias na antiga capital do Brasil (SOIHET, 2004). Este contexto descrito por Soihet (2004), em seu estudo sobre mulheres pobres e a violência no Brasil urbano, demonstra relatos das principais atividades do trabalho feminino no início do século XX, em meio às classes menos favorecidas. Como projeto de vistas ao progresso e a ação por parte da prefeitura em desalojar famílias inteiras, esta ação desfavoreceu principalmente as mulheres, pois eram nestes aglomerados de pessoas (cortiços) que estas “exerciam desvalorizados trabalhos domésticos” (SOIHET, 2004, p. 365). A mesma autora complementa:

[...] os [...] trabalhos domésticos, fundamentais na reposição diária da força de trabalho de seus companheiros e filhos; como ainda produziam para o mercado, exercendo tarefas como lavadeiras, engomadeiras, doceiras bordadeiras, floristas [...] e os possíveis biscates que surgissem (SOIHET, 2004, p. 365).

Observa-se, portanto, cenários opostos à ascensão do progresso por parte do governo com a desconstrução de cortiços para não comprometer a imagem de um futuro próspero da nação que, por outro lado, desalojavam famílias, mulheres e crianças onde complementavam

sua renda de subsistência financeira e por isso “mulheres pobres precisavam trabalhar” (SOIHET, 2004, p. 365).

Segundo Rago (2004), a mão de obra nas indústrias têxteis do início do Século XX era composta por 72,74% de mulheres e crianças, que sob mínimas condições de trabalho desenvolviam suas atividades laborais em torno de 12 a 16 horas de trabalho diário.

Ao mesmo tempo em que havia a necessidade do trabalho feminino e das crianças para o sustento da família, encontrava-se na sociedade da época normas em que o trabalho da mulher era frequentemente posto em xeque sobre a moralidade social, pois tal ação denegria a imagem feminina, associando-as com atitudes sexuais promíscuas (RAGO, 2004).

Este cenário de mulheres trabalhadoras e mães que ajudavam na manutenção da família foi observado no contexto dos idosos, por meio de atividades bem semelhantes às descritas por Soihet (2004).

[...] de manhã ela lavava as roupas [...] e era tão limpinha as roupas (risos). E todo dia, ela chegou a lavar uma época roupa de 25 casas. *E eu então ajudava a minha mãe olhar as crianças, lavar a louça, que a louça eu lavava, a partir dos 5 anos, eu comecei a lavar louça (Grão de bico).*

Neste trecho citado por *Grão de bico* observa-se a associação do trabalho da mulher ao trabalho infantil. Não apenas nas atividades laborais externas com fins lucrativos, mas crianças assumindo parcialmente papéis importantes nas estruturas familiares, estendendo as responsabilidades ligadas às questões de gênero de mães para filhas.

A citação de *Afogado* demonstra os papéis femininos entre as gerações.

[...] *minha avó lavava roupa* [...] e ela fazia aquela carne de panela, e deixava em cima do fogão [...] e falava [...]: “Vai comendo aí até eu terminar de lavar roupa” [...] (*Afogado*).

*Afogado* demonstra que as relações do trabalho feminino entre as gerações são próximas, replicando comportamentos e situações: sua avó lavava roupas sob encomenda, sua mãe não exercia atividades fora de casa, mas era responsável por todo serviço doméstico e o trabalho que *Afogado* mais cita durante todo seu discurso da infância foi o trabalho como babá e doméstica, confirmando assim replicação de papéis.

Apesar do trabalho feminino ser uma realidade, esta atividade deveria se enquadrar nos padrões sociais da época, no qual a mulher não poderia negligenciar os cuidados com a casa e a educação dos filhos. A autora Rago (2004, p. 585), ao discutir a dualidade entre necessidade do trabalho e o cumprimento do papel da mulher em relação as suas funções

dentro do lar, ilustra: “Muitos acreditavam, [...], que o trabalho da mulher fora de casa destruiria a família, tornaria os laços familiares mais frouxos e debilitaria a raça, pois as crianças cresceriam mais soltas, sem a constante vigilância das mães. As mulheres deixariam de serem mães dedicadas e esposas carinhosas [...]”.

O retrato deste contexto social foi descrito por *Macarronada I*, ao relatar que sua mãe só saiu de casa para o trabalho, mediante ela como filha mais velha pudesse assumir as funções do cuidado da casa.

Minha mãe, ela não trabalhava fora, fazia serviços pequenos, lavava a roupa, [...], passava em casa, ela só foi fazer isso quando a gente tinha 8 ou 10 anos, porque ela tomava conta da gente, meu pai trabalhava sozinho, aí depois, quando a gente já tinha [...], suficientemente idade pra cuidar dos menores aí ela saía, pra passar roupa, *pra ajudar ele*, pra lavar roupa de fora (*Macarronada I*).

*Macarronada I* demonstra papéis sociais relacionados à questão de gênero da época. A mulher responsável pela criação dos filhos, pelos cuidados com a casa e exercendo atividades socialmente aceitas dentro das normas de um padrão estipulado pela sociedade e do outro a figura masculina, no qual o trabalho (do homem) era o de maior importância e remuneração, configurando ao labor feminino como uma “ajuda” às despesas dos lares. Concordando com o mesmo contexto social, *Arroz com carne seca* ilustra: “Na infância minha mãe ficava com a gente, depois ela começou a trabalhar na prefeitura”.

Ao configurar o papel da mulher no contexto de normas sociais, *Arroz com carne seca* reafirma a preocupação da mãe em cumprir comportamentos estipulados pela sociedade, em que a criação e tempo destinado aos filhos eram prioridade no papel social da mulher. A reprodução de papéis não implica somente em designar funções relacionadas às questões do gênero feminino como os afazeres domésticos, mas deve-se ressaltar sob a perspectiva da transmissão de saberes como *Frango com Laranja* e *Bom-bocado de coco* relataram que aprenderam a costurar com suas mães.

[...] mamãe costurava, fazia vestidinho... [...] Se bem que eu aprendi a costurar com ela, e não me lembro dela me ensinando assim... eu me lembro de eu fazendo vestido de noiva e ficava de pé na cadeira, pra ela me ensinar a cortar o vestido [...] (*Frango com Laranja*).

A minha mãe foi costureira, costurava muito para fora [...] tinha um quarto que minha mãe costurava e era perto da cozinha. [...] e depois a gente arrematava a costura (*Bom-bocado de coco*).

Para ambas idosas, a costura foi uma prática aprendida com suas mães. A proximidade nas relações permitiu que os saberes destas relações se perpetuassem em certas ações, como a costura. Tais transmissões de saberes populares partiram da observação, da convivência com suas respectivas genitoras e que nos dias atuais ainda estão presentes, pois tanto *Frango com Laranja* e *Bom-bocado de coco* relatam manter viva esta atividade.

As experiências da infância são marcos da história particular de cada indivíduo; assim, lembrar e reelaborar atividades do passado em um contexto do presente pode ter significados e simbolismos diferentes, ou manter-se intactas quanto ao seu significado de origem. Mediante esse quadro, apresenta-se a seguir a classe *Comida na Infância: um olhar sobre o passado e o presente* que traz os simbolismos, crenças e normas do passado e a ressignificação deste contexto do presente.

#### **4.3 INFÂNCIA: UM OLHAR SOBRE O PASSADO E O PRESENTE**

Esta classe discute a simbologia comida e o conteúdo que está em torno dela, como hábitos, normas, valores e atitudes. Mostra-se também quais eram estes conteúdos que estavam inseridos no contexto da infância e o que representam até os dias atuais.

Nestas comparações de tempos (modos de viver), observa-se no grupo de idosos o saudosismo de uma época que sob a perspectiva de *Bom-bocado de coco* retrata uma “época boa” e que, sob o olhar atual, são constatadas diferenças entre passado e presente. Assim averigua-se modificações nas atitudes e valores. Em particular os idosos destacaram a mudança na educação das crianças, o aumento do consumo, das obrigações sociais em relação ao consumo, a simplicidade nas relações, modificações sociais em relação aos eventos à mesa, o aumento do estresse diário e que atualmente estes excessos de funções e deveres em respeito a normas sociais descaracterizam hoje o “lado bom da infância”<sup>21</sup>.

Observa-se, em relação as RS sobre comida na infância, que estas não se modificaram ao longo do tempo para o grupo social em questão e discute-se qual foi o fator que consolidou tais RS: a afetividade. Ao mesmo tempo em que os idosos constataram as modificações da sociedade, seu reflexo no comer e demais conteúdos que o cercam não foi suficiente para que as RS sobre a comida na infância se modificassem. A figura 22 demonstra o conteúdo geral desta classe.

---

<sup>21</sup> Grifos da autora em relação à citação de *Bom-bocado de coco*.

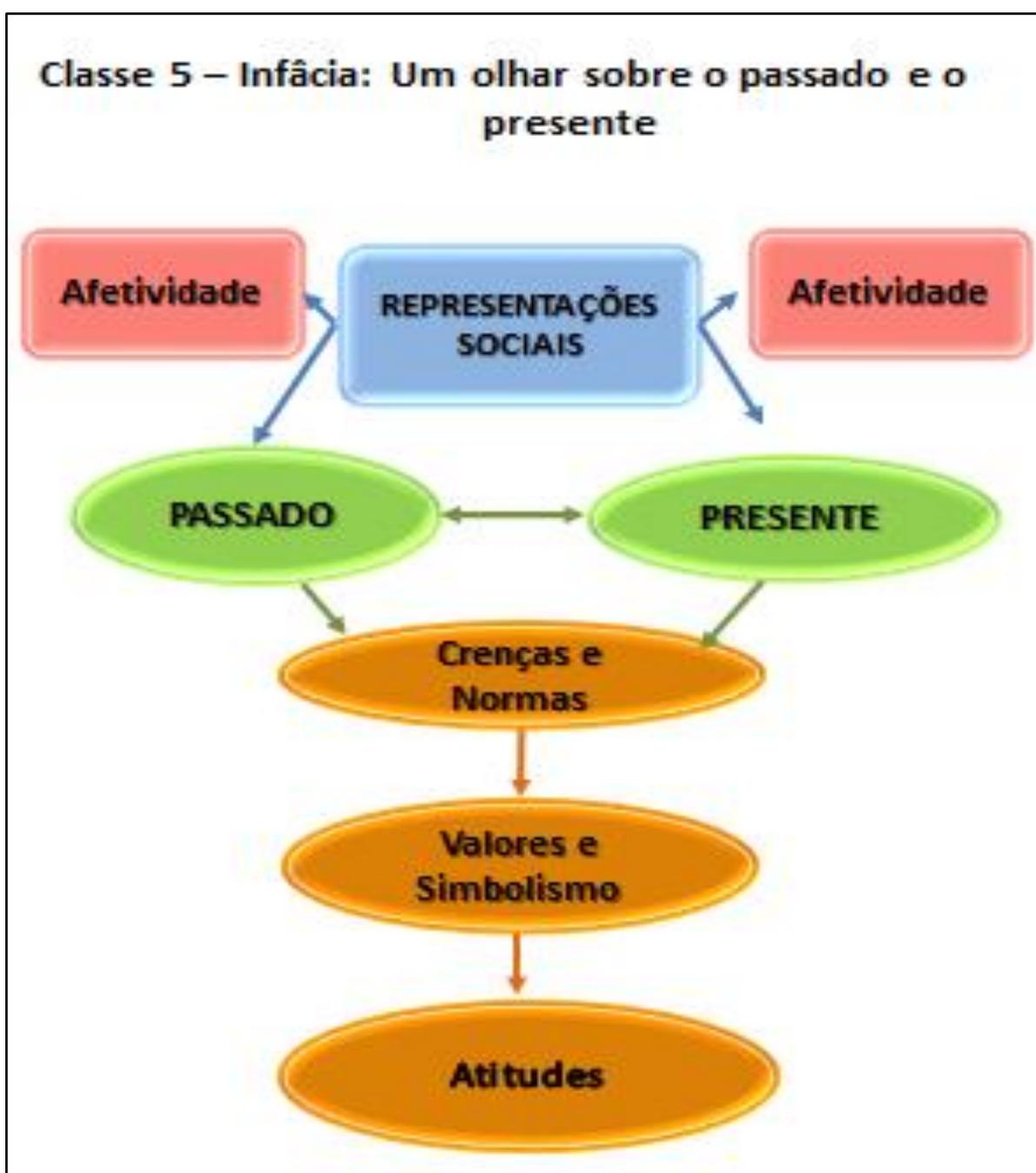


Figura 22- Descrição do contexto da classe, Infância: um olhar sobre o passado e o presente  
 Fonte: Elaborado pelo autor

Assim, a Figura 23 mostra as palavras formadoras desta classe, selecionadas de acordo com o software Alceste®.

Classe 5 = 38,43%	
<b>Infância: um olhar sobre o passado e o presente</b>	
Vai	todo
vou	perso+
quer+	car+
fal+	vida
mundo+	mac+
famili+	talvez
tenho+	negoc+
pens+	cois+
todo	presente+
perso+	

**Figura 23- Caracterização da classe - Infância: um olhar sobre o passado e presente**  
**Fonte: Elaborado pelo autor**

Castro (2011), ao discutir o conceito das RS de Moscovici, relata a importância desta teoria ao processo de formação do pensamento social, como um saber prático pelo qual os sujeitos formam a realidade em que vivem. Moscovici (2012) confere a dinamicidade das RS ao considerar a articulação de aspectos individuais e sociais, não se prendendo apenas aos aspectos sociológicos, como fez Durkheim, assim as RS são formadas a partir do cotidiano e movem-se constantemente em relação ao tempo e ao espaço (CASTRO, 2011).

Arruda (2014a) discute esta dinamicidade e atribui isto a essência das RS. A autora reforça que a forma de pensar em relação a algum objeto social se modifica, ou seja, há uma plasticidade que age sobre tais objetos. Contudo, as RS não se modificaram ao longo do tempo na vida destes sujeitos. Ao ampliar esta discussão, volta-se ao ponto de vista conceitual sobre o processo de Influência Social que Asch (1957, apud GOUVEIA, 2011, p. 243) denomina como “a influência de condições sociais na formação e modificação de juízos e opiniões”. Para Gouveia (2011), a influência social pressupõe a observação do convívio dos sujeitos em uma determinada sociedade e, a partir desta interação, pode-se influenciar a formação de crenças, valores, atitudes e opiniões pessoais, formando as normas sociais e a noção do que é considerado como certo ou errado. É possível considerar que a compreensão destes processos sociais pode esclarecer o aparecimento de novas crenças e valores (GOUVEIA, 2011). Desta forma, nota-se que os idosos observam as mudanças sociais, porém

a influência destas mudanças não foi suficiente para modificar as RS sobre a comida na infância.

#### 4.3.1 Educação das crianças

Ao abarcar os itens relevantes desta classe, discute-se primeiramente outra questão levantada por *Bom-bocado de coco*: a educação das crianças. Para esta idosa, a infância remete com saudosismo as histórias lúdicas infantis que escutou de seus pais e atribui esta experiência como algo positivo deste ciclo de vida. Esta idosa durante trinta anos trabalhou como professora de História e teve contato direto na formação de crianças e adolescentes e, sob sua perspectiva, as histórias infantis que não se contam mais são consideradas como uma perda na educação das crianças. O trecho a seguir destaca a educação das crianças no passado em contraponto com o presente.

E as histórias que contavam sobre o natal, que hoje não tem mais. Eu acho uma judiação, todo mundo diz: essa história de mentir para a criança, não é uma mentira porque a criança sabe lidar com essas coisas de maneira lúdica que nós adultos não entendemos, as pessoas hoje em dia elas fazem com que as crianças não tenham esse lado, não afloram essa magia do natal para o bem, porque acham que a criança está sendo ludibriada. [...] E as histórias que dava na gente aquela magia de natal, [...] hoje não tem mais. [...] Papai Noel para mim é uma história a parte porque [...] eu adoro [...]. Eu acho ainda que em algum lugar ele vive, Papai Noel não morreu para mim... ele não morreu para mim quando eu soube que era o meu pai [...] para mim não. Eu sempre olhei meu pai como Papai Noel depois que eu soube que era ele (risos). (**Bom-bocado de coco**).

[...] Papai Noel, hoje em dia acabou a magia, né?[...]. Sabe, não tem mais nada de que existe Papai Noel, falam que é tudo mentira essas coisas, tá bom, é mentira mesmo, mas existia uma magia, hoje não existe mais (**Afogado**).

Numa alusão ao mundo lúdico das histórias infantis, que retrata a época da infância dos idosos, os dizeres de Monteiro Lobato em sua obra clássica infanto-juvenil *Sítio do Pica-Pau Amarelo* (O Sítio de Dona Benta, um mundo de verdade e de mentira) demonstra a capacidade das crianças em lidar com o lúdico, que Lobato denomina como o mundo da fábula.

O sítio de Dona Benta foi se tornando famoso tanto no mundo de verdade como no chamado Mundo de Mentira. O Mundo de Mentira, ou Mundo da Fábula, é como a gente grande costuma chamar a terra e as coisas do País das Maravilhas, lá onde moram os anões e os gigantes, as fadas e os sacis, os piratas como o Capitão Gancho e os anjinhos como Flor das Alturas. Mas o mundo da fábula não é realmente nenhum mundo de mentira, pois o que existe na imaginação de milhões e milhões de crianças é tão real como as páginas deste livro. O que se dá é que as crianças logo que se transformam em gente grande fingem não mais acreditar no que acreditavam. -Só acredito no que vejo com meus olhos, cheiro com meu nariz, pego com minhas mãos ou provo com a ponta da minha língua, dizem os adultos – mas não é verdade. Eles acreditam em mil coisas que seus olhos não veem, nem o nariz cheira, nem os ouvidos ouvem, nem as mãos pegam. – Deus por exemplo – disse Narizinho. – Todos crêem em Deus e ninguém anda a pega-lo, cheirá-lo, apalpa-lo. – Exatamente. E ainda acreditam na Justiça, na Civilização, na Bondade – em mil coisas invisíveis, incheiráveis, impegáveis, sem som e sem gosto. De modo que se as coisas do Mundo da Fábula não existem, então também não existem nem Deus, nem a Justiça, nem a Bondade, nem a Civilização – nem todas as coisas abstratas. – Eu sei o que quer dizer “abstrato” – disse Emília. – É tudo quanto a gente não vê, nem cheira, nem ouve, nem prova, nem pega – mas sente que há. – Muito bem. Logo o Mundo da Fábula existe, com todos os seus maravilhosos personagens. (LOBATO, 1962, p. 3-4).

A literatura de Lobato (1962) reflete o “mundo de verdade e o Mundo da Mentira”, ambos reais na vivência da criança. Nota-se que a crenças que *Bom-bocado de coco* e *Afogado* trazem de suas infâncias ainda está enraizada na sua forma de pensar. Para elas, o mundo do sonhar, da fantasia infantil, se diluiu meio ao contexto social atual, em que a emergência das crianças se dá em ter aparelhos de tecnologia como celulares e tablets. “Vai dar um presente pra uma criança, ela não quer se a boneca não falar, [...] a filha da minha sobrinha tem dois anos, ela falou que quer um tablete!” (*Afogado*).

Constata-se que as histórias infantis perderam espaço para um mundo novo no qual a tecnologia está por toda parte. Assim, as crenças cultivadas na infância dos idosos num mundo lúdico das histórias infantis permanecem para *Afogado* e *Bom-bocado de coco*, eles conferem as diferenças entre passado e presente, sugerindo que a realidade de hoje não confere simbolismo.

Arruda (2014b), baseada nos saberes de Moscovici, argumenta que as crenças são importantes para entender a formação das RS, que tais objetos sociais são importantes para representar sua própria cultura. Desta forma, a crença expõe o contexto cognitivo de sua infância e, ao analisar a educação das crianças nos tempos atuais, percebe-se em sua opinião que houve modificações ao longo do tempo na sociedade, porém *Bom-bocado de coco* mantém viva sua crença e os valores que atribui para a importância das histórias infantis, permanecem em seu pensamento social.

### 4.3.2 Relações sociais

Outro ponto a ser discutido é a mudança nas relações sociais, não somente com a comida, mas entre os sujeitos de um grupo social. Para *Afogado*, as relações sociais do passado eram valorizadas pelo sentido de união e convivência entre as pessoas, rodeadas ou não à mesa. O status econômico do indivíduo não era fator determinante que norteava as relações, mas agregar em companhia de seu grupo de pertença estreitando relacionamentos pelo ser e não pelo ter. Assim, o sentido de união entre as pessoas num evento festivo ou simplesmente ao redor de uma mesa de almoço de domingo possuía o simbolismo de estreitar laços entre os indivíduos, o que nos tempos atuais pode ser caracterizado como obrigações ou até mesmo infortúnio. O sentido das relações sociais do passado é visto pela fala a seguir:

Quando íamos pra São Luís era uma viagem no caminhão de pau de arara, ia todo mundo sentado naqueles bancos de madeira do caminhão tudo aberto, *era boa a viagem, mas sacrificada, era muito bom*. Era essa a nossa diversão, parece que não tinha tanto problema, não tinha nada, não pensava em nada, brincava no dia a dia e era tudo bem, *não se tinha luxo, não se tinha dinheiro mas se tinha saúde, alegria, e companhia*. (**Afogado**).

Estas obrigações sociais em relação ao consumo no presente podem ser entrevistas a seguir.

*E hoje não tem mais, você sai por obrigação, as coisas se tornaram assim, não tem mais prazer, é obrigação. Por exemplo, como você vai a uma festa de aniversário sem dar presente pra fulano, imagina? Tem de dar! Assim, não é mais a mesma coisa.* (**Bom-bocado de coco**).

Para *Bom-bocado de coco* estas modificações estão intimamente ligadas ao consumo de produtos, a obrigatoriedade de selar a união das pessoas através de um objeto de consumo.

Ao discutir o consumo, uma característica da sociedade contemporânea, Bauman (2009, p. 7) traz o conceito da modernidade líquida, afirmando ser: “[...] uma sociedade em que as condições sob as quais agem seus membros mudam num tempo mais curto do que aquele necessário para a consolidação, em hábitos e rotinas, das formas de agir”. Para o autor o “[...] consumo tem por premissa satisfazer os desejos humanos de uma forma que nenhuma sociedade do passado pôde realizar ou sonhar” (BAUMAN, 2009, p. 105). Assim, toda a atividade de consumo torna-se cada vez mais presente na sociedade atual, concentrando no consumo para ampliar prazeres, dado como uma atividade estritamente individual, o que influencia as relações entre indivíduos.

### 4.3.3 Eventos à mesa

Neste momento a discussão prossegue em relação aos eventos festivos, como os aniversários, *Grão de Bico* demonstra o sentido simbólico deste evento no passado, quando as relações sociais em torno da mesa eram carregadas de união.

[...] nos aniversários quando eu era criança não tinha dinheiro pra fazer bolo, [...] então minha mãe fazia um doce de mamão com os mamões que sempre tinha no quintal que meu pai plantava, *ai a espera do aniversário era doce o de mamão, até os vizinhos esperavam o aniversário de alguém pra dar uma chegada lá em casa sabe, era só pra nós, mas ai chegava alguém e “ah eu senti cheirinho de doce de mamão, a senhora tá fazendo dona Sandra”?* (*Grão de Bico*).

Para *Grão de bico*, o simbolismo do aniversário se traduzia na expectativa de todos pelo doce de mamão e que toda a vizinhança partilhava deste momento. Observa-se aqui a comensalidade unindo as pessoas e estreitando as relações não apenas do núcleo familiar, mas estendendo-se para os grupos mais próximos como os vizinhos, valorizando as relações pelo seu sentido afetivo em torno da comida.

Em contraponto ao sentido simbólico que *Grão de Bico* demonstra nos aniversários da infância, *Arroz com carne seca* demonstra o incentivo do consumo, em relação ao mesmo evento festivo (aniversários) no presente.

*Os aniversários eram bons, minha mãe sempre fez os nossos aniversários, sempre! Tinha um bolo, um monte de bexiga, um monte de criança, porque era um aniversário para mim e para minha irmã porque eu sou de dezembro e ela de janeiro. Já os meus sobrinhos eles não têm isso, não fazem aniversário. As tias do lado do pai deles não fazem isso, elas dão dinheiro no aniversário elas dão R\$ 500,00, R\$ 700,00 [...] pra cada [...] então eles ganham dinheiro e eu não dou claro, eu dou os meus negocinhos [...] e eles gostam (*Arroz com carne seca*).*

Ao que tudo indica, as mudanças atuais não refletem para *Arroz com carne seca* em atitude do consumo como prática social. Para a idosa, não há uma carga simbólica em dar dinheiro a uma criança, os laços não se estreitam nesta atitude.

Em tempos atuais, observa-se o distanciamento dos indivíduos em relação ao preparo do alimento, as perdas do convívio social, automaticamente deixando um vazio simbólico nas relações que envolvem a comida. Nota-se que as RS sobre o comer junto em família permanecem, mas não em qualquer situação. O exemplo abaixo citado por *Afogado* confere o

sentido do comer junto quando realizada no lar, com a comida preparada por ela ou por aqueles que estão em sua volta. Uma prática comum aos dias atuais é o comer fora, mesmo que esta situação seja feita com seu núcleo familiar, o que para esta idosa é um desconforto, não reconhece esta ação no seu sentido simbólico de união.

Para *Afogado*, o sentido de comer junto no passado é assim retratado.

Ah, era gostoso, na época da minha avó, da minha mãe [...] chegava dia de domingo, mesmo depois de casada, [...] *a gente ia pra casa da minha mãe, e daí cada um levava uma coisa para o almoço, e comíamos juntos. À tarde minha mãe fazia pastel, a gente levava pizza pra assar, então ficava aquela tarde inteira, os netos, era gostoso, todo mundo brincando, as irmãs todas juntas [...].*

Entretanto, na visão do presente, observa-se a tonalidade da mudança de sentido deste fenômeno.

*Agora está tudo esparramado, meu filho também não é de se unir assim [...]. Não tem esse negócio dele vir com a minha nora, minha neta, almoçar em casa que nem a gente ia almoçar na casa da mãe da gente, e eu também não vou, porque eu também acho chato, ela trabalha, ele trabalha, aí eu penso assim, chega dia de domingo, eles querem estar juntos, querem descansar, querem sair juntos, e eu vou lá? Então eu também não vou, ela fala: “Vem aqui almoçar, a gente sai, vai almoçar fora.” Aí eu não vou, eu acho chato, eu não sou disso, sabe, então vão se acabando as coisas. (Afogado).*

Neste momento, cabe discutir dois pontos na citação de *Afogado*, como o distanciamento entre os sujeitos nos tempos atuais e o valor simbólico vazio que *Afogado* atribui à ação “almoçar fora”. Para apreender esta questão, faz-se pertinente recorrer à teoria do sociólogo francês Poulain (2004) e sua discussão sobre os valores em torno da mesa. Segundo o autor, para compreender as transformações ou movimentos à mesa é fundamental entender as oscilações da sociedade que estão em torno destas transformações, como a questão da industrialização dos alimentos em contraponto ao menor fluxo dos afazeres domésticos e maior ascensão ao poder econômico. O mesmo autor discute esta questão tripartite, argumentando que houve modificações profundas à mesa, pois “à mundialização<sup>22</sup> [...] corta o vínculo entre o alimento e a natureza. Atingindo as funções sociais da cozinha, ela desconecta parcialmente o comedor<sup>23</sup> de seu universo biocultural” (POULAIN, 2004, p. 50). Este distanciamento que *Afogado* relata, para Poulain é resultado da globalização, evidencia o

<sup>22</sup> Autor refere-se ao processo de globalização, considerando o aumento da produção e da distribuição de alimentos.

<sup>23</sup> Nota de tradução: comedor é a palavra traduzida em francês *mangeur*, que representa, para a sociologia da alimentação atual, o homem que come (POULAIN, 2004, p. 20).

quanto a indústria age nos meandros subliminares quanto ao consumo de alimentos, estimulando este comportamento como uma prática social aceitável e prazerosa.

Simultaneamente, a globalização modificou a valorização social das atividades domésticas e as indústrias alimentícias ganham destaque, com argumento criado no mundo comercial como a representação da cozinha familiar, “propondo produtos cada vez mais perto de seu estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha sem, no entanto, chegar a assumi-la” (POULAIN, 2004, p. 51). Ao se referir à questão da “representação da cozinha familiar”, este autor discute que a representação de algum produto industrial obrigatoriamente deve possuir um sentido simbólico ao sujeito que o consome, “assim, o alimento [...] visto pelo consumidor como ‘sem identidade’, sem qualidade simbólica, como ‘anônimo’, ‘sem alma’, não estimula o consumo” (POULAIN, 2004), p. 51).

Portanto, a própria indústria com o propósito de instigar vendas cria um sentido simbólico que geralmente é associado a um sentimento afetivo como a família. Contudo, as RS construídas durante a infância de *Afogado* sobre o “comer junto” ainda prevalecem, ela reconhece as mudanças sociais dos tempos atuais, mas demonstra que o comer fora não simboliza o “comer junto”, para a idosa o comer fora é entendido como um infortúnio.

*Arroz com carne seca* refere-se ainda às mudanças de normas sociais à mesa.

E na casa de todo mundo que você fosse tinha sempre um café servido, feito na hora, um bolo, uma bolacha, alguma coisa, e tinha que comer na casa de todo mundo. [...]. Eu lembro que quando eu falava “*ah mãe, veio não sei quem aqui em casa*”, e ela “*ah veio? Você ofereceu alguma coisa?*”, “*ai mãe, esqueci*”, “*nossa que vergonha, onde já se viu, vem aqui em casa e não oferece um café!*” [...]. Eu gosto disso sabe, mas hoje eu prefiro sair pra tomar o café (*risos*).

Observam-se mudanças nas normas sociais; o café, que simboliza a comensalidade de se receber em casa, ganha uma nova ressignificação; há uma absorção das características sociais atuais, o ritual de se receber alguém ou a ideia de socialização trazida pelo café, ato que pode ser realizado fora de casa e que, segundo *Arroz com carne seca*, esta norma é socialmente aceita nos dias atuais. Observa-se na trajetória de vida de *Arroz com carne seca* que essa absorção das características sociais se vincula à sua história de vida. A idosa construiu sua carreira profissional dentro de um presídio feminino de segurança máxima e atualmente é aposentada; não se casou e não teve filhos. Morou toda sua vida com sua mãe e, após o falecimento dela, permaneceu na mesma casa morando sozinha. Assim, o próprio meio social que *Arroz com carne seca* vive lhe traz como opção o comer fora, embora ao final da

citação a mesma refira que a RS do café ainda permanece e ainda apresenta simbolismo de comensalidade.

Mudanças relacionadas ao que se come também foram observadas por *Bom-bocado de coco*:

As frutas que se compravam, era [...], tangerina, banana, laranja, e as frutas que a gente hoje, já não vê mais. Era o ingá, era brejauva, era tucum na época do Natal, essa fruta era azeda, era uns cachinhos uns coquinhos azedos, mas era uma delícia, porque criança adora comer essas coisas, eu tinha meu cachinho. A brejauva é uma uva também, ela dá um cacho em uma palmeira, e ela é escura, marrom, e a casca é meio grossa como se fosse um pelo, uma camurça [...]. Aí a gente descascava, [...] partia e tinha um coquinho dentro como se fosse um coco verde. [...] tinha o jataí, tinha o [...] jambo [...]. De vez em quando tem uma senhora que vem da roça e vende no mercadão brejauva, mas hoje em dia eu não tenho nem interesse em comprar, engraçado né. Quando a gente é criança é a espera, eu esperava a época dessas frutas, coisa que hoje eu não tenho mais. (*Bom-bocado de coco*).

Recentemente, o Ministério da Saúde brasileiro (2015) lançou a obra “Alimentos Regionais”. O livro mostra os alimentos tipicamente brasileiros e que estão em extinção, colocando em risco o patrimônio material da cultura alimentícia brasileira. De modo geral, a obra resgata os alimentos típicos de cada região do Brasil, justamente para contrapor a perda deste patrimônio, bem como propor preparações culinárias com os ingredientes tipicamente brasileiros, como forma de estímulo de produção e consumo de tais alimentos.

#### 4.3.4 Aumento do Consumo

Na sociedade contemporânea as obrigações laborais exigem maior tempo e por consequência é destinado menor tempo para as outras funções. Neste contexto, observa-se a racionalização do tempo gasto no preparo da comida e outros afazeres domésticos, o que levou ao aumento de demanda por prestadores de serviço, como a arrumação da casa e outras funções relacionadas ao lar. Para *Bom-bocado de coco*, no passado as funções atribuídas aos cuidados da casa eram prazerosas, porém em relação ao contexto social atual as mesmas atribuições seguem terceirizadas, mecânicas e não é atribuído valor a tais funções.

Na nossa época não era assim não, [...], era prazeroso. Era um prazer, entendeu, a gente fazia, se cansava, mas não tinha essa coisa de ficar que nem hoje “*ai credo, tem que fazer, ai que horror*”, porque parece que a vida

era tranquila, você não era estressada, você não tinha 350 mil compromissos, você tinha sua vida normal, e hoje se você quer algo você pode terceirizar qualquer coisa. (*Bom-bocado de coco*).

A citação de *Bom-bocado de coco* reafirma a ideia do consumo colocada pela teoria de Poulain (2004) sobre o distanciamento do homem sobre a comida inserido no contexto da globalização. Para Contreras e Gracia (2011), o tempo dedicado às funções domésticas tem sido cada vez menor em função da mulher adentrar ao mercado de trabalho. Para os autores, que definem o cozinhar como sendo uma das funções mais valorizadas do trabalho doméstico, por envolver criatividade, noções de administração de recursos em associação ao prazer à mesa, está diretamente ligado às questões de gênero, sendo o feminino o maior responsável por esta atividade. Assim, na medida em que a mulher desempenha atividades laborais fora do núcleo familiar, observou-se a diminuição do tempo destinado para esta atividade, o que justificaria o aumento progressivo de terceirizações destas atividades (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

O fato de a mulher dividir-se em funções fora e dentro do lar não foi atribuído aos homens no desempenho destas funções, e a consequência disso é uma ruptura na transmissão de saberes da cozinha e dispersão destes conhecimentos (CONTRERAS; GRACIA 2011).

#### 4.3.5 A comida como afeto

Observou-se neste estudo que a comida é um objeto social das relações humanas e representa a carga simbólica da afetividade. Para ilustrar essa afirmação, destaca-se uma história especial sobre a “caixinha de uva passas” que traz à tona o elo da comida como forma de carinho nas relações sociais.

Eu me lembro que tinha no mercadão onde hoje tem a banca da Ana da fruta, [...] vendia maçã, pera, uva, essas coisas [...] mais caras, e tinha uma caixinha de uva passa, era uma caixinha vermelha, tinha uma figura de uma moça e uma parreira de uva também, essa caixinha pequena, de uva passa, era o motivo de como se fala hoje [...] sonho de consumo (risos). [...], então a gente ganhava de vez em quando a caixinha. E eu me lembro que era uma coisa assim muito prazerosa você ganhar, então eu sempre ganhava uma e minha irmã outra, e [...] a gente comia assim uma por uma e guardava, fechava a caixinha, para durar uns dias... pelo menos para você ter aquele prazer de comer por mais tempo (risos), [...]. E foi tão interessante porque, encontrei um conhecido [...] e estávamos conversando um dia, e ele falou assim, “ah, eu não sei se era do seu tempo as caixinhas de uva passa”, eu falei, “ah, era sim, era o meu sonho de consumo” [...]. E eu não sei aonde eu

fui um dia, eu encontrei a caixinha, ainda comprei e ainda dei para ele [...] e ele ligou para mim, “Natalia, você achou!!” Falei “é seu Armando”. [...] também era sonho de consumo. Mas era muito... A gente tinha essas coisas assim, que eu acho que faz falta. *Lembrar a infância com muita... não é saudade, mas a lembrança boa, de um tempo bom, de uma coisa que você aprendeu a viver, hoje tudo o que eu sou como pessoa, como profissional foi essa época que foi moldado. (Bom-bocado de coco).*

A caixinha de uva passa simboliza o carinho da infância, algo que remete às lembranças carregadas de valores afetivos que estimularam a atitude de *Bom-bocado de coco*, doar carinho ao amigo. Neste caso, a caixinha de uva passa leva a doação do amor, da fraternidade, do respeito ao próximo, e a importância destes sentimentos na formação humana de *Bom-bocado de coco*, todos estes sentimentos estavam dentro da singela caixinha de uvas passas.

Para Amon (2014), a comida pode ser aquela que conforta, que presenteia a vida nas mais singelas atitudes, assim é o caso que a autora discute sobre a comida do Mario<sup>24</sup>, um cozinheiro que cozinhava por amor pois realizava outra atividade para viver, mas ao elaborar seus pratos doava amor, carinho e atenção ao outro quando cozinhava. Outro caso que a mesma autora discute é a doação do amor através da comida, sem intenções em receber algo em troca, é a história de que as bergamotas não têm apenas vitamina C; a doação da bergamota para outra pessoa simbolizava o ato gentil, descompromissado, sem a expectativa daquele que doou o afeto em receber algo em troca.

O que se apreende nesta classe enquadra-se na perspectiva da autora citada; as RS sobre a comida na infância para estes idosos permanecem, porém os sujeitos pesquisados percebem as novas características sociais do mundo atual, reconhecem tais mudanças tanto nas normas sociais, e ao que se come, com quem se come, e o que se come, entretanto, este novo quadro social ainda não foi suficiente para modificar as RS sobre a comida na infância. Observa-se que a afetividade<sup>25</sup> em torno da comida e dos conteúdos que a cercam contribuiu para que esta não perdesse sua função social entre os indivíduos.

*Mas então, o que me chama atenção é que representa a união das pessoas, não só da família, mas das pessoas. É uma maneira boa de você estar com todo mundo, é prazeroso você estar lá comendo, todo mundo, eu acho que é isso. (Arroz com carne seca).*

<sup>24</sup> Ver em Narrativas de comida em cozinhas de cozinheiros (AMON, 2014).

<sup>25</sup> Para estes idosos, a afetividade se configura de várias formas, como o prazer da ingestão da comida, do comer junto e o sentido de presentear alguém com comida.

Desta forma, verificou-se que a comida estreita as relações sociais, porém ela exerce também uma função comunicativa, como a transmissão de saberes, a próxima sessão, *Fazer: o saber da cozinha*, trata sobre como os saberes da cozinha foram transmitidos para estes idosos.

#### 4.4 FAZER: O SABER DA COZINHA.

Esta classe discute o “cozinhar”, cujo aforismo de Pollan (2014, p. 1) refere ser: “uma historia natural de transformação”. Aborda-se o saber fazer culinário como patrimônio cultural das memórias destes idosos. Verificou-se que a figura feminina (mãe) era a fonte de transmissão de saberes orais sobre a culinária caseira. Contudo, a ausência de receitas escritas e a reprodução culinária destas receitas constituiu-se um achado importante neste estudo, merecendo discussão e a figura 24 demonstra seu conteúdo.

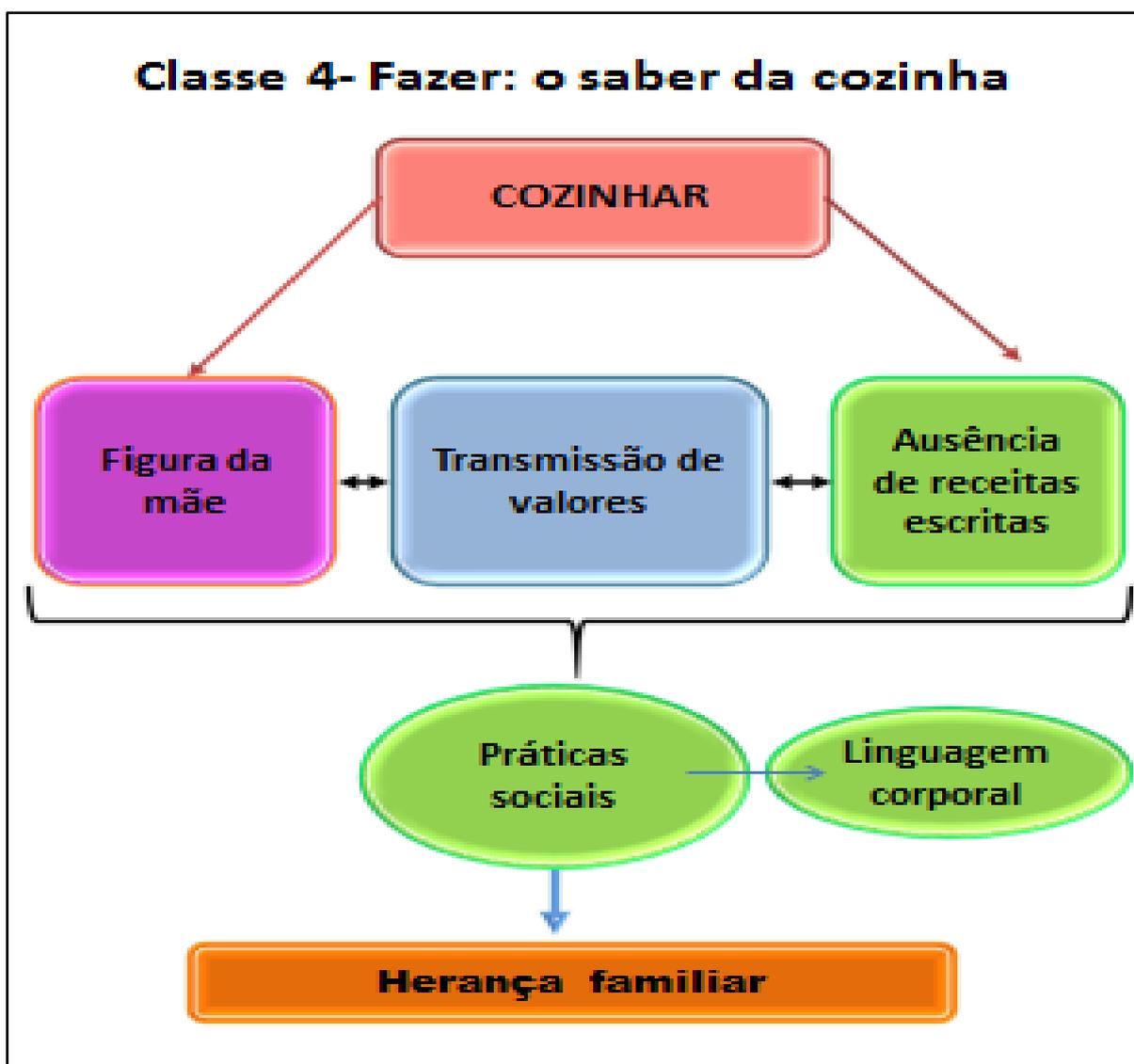


Figura 24- Descrição do contexto da classe- Saber: o fazer da cozinha.  
Fonte: Elaborado pelo autor

Esta classe tem a pretensão, também, de valorizar os detalhes que as idosas narravam sobre a comida na infância durante o preparo das receitas escolhidas pelos participantes<sup>26</sup>.

Observou-se ao longo da coleta de dados a preocupação que emergiu quando os idosos foram reproduzir as receitas, pois alguns detalhes sobre essas se perderam no tempo, devido ao fato de que algumas delas não tinham nenhum registro em papel. A maioria foi reproduzida a partir de lembranças, da transmissão oral e observacional pautadas em situações vivenciadas na infância.

Observou-se que, embora houvesse perdas de detalhes sobre as receitas pela questão da transmissão oral e passagem do tempo (infância – velhice), algumas foram replicadas e organizadas conforme aprendidas, fiéis aos detalhes para alguns dos idosos. Nesta situação, observou-se a figura feminina como a principal fonte de saberes culinários. Como já discutido na classe anterior, a mulher ainda é a maior fonte destes saberes quando estas situações são no interior do lar.

A ação do “cozinhar” para esses idosos durante o percurso da infância foi atribuída à função estritamente feminina realizada por mães e avós. A figura patriarcal aparece nas memórias em situações específicas como na elaboração de algum prato especial, realizado com restrita frequência, ou como cozinhar em finais de semana, geralmente após pescaria no Rio Paraíba do Sul, e mesmo assim sob o auxílio da figura materna.

*Macarronada II* e *Grão de Bico* foram as idosas que relataram discretas ações de seus pais na cozinha. Assim, a figura patriarcal quase não aparece neste contexto. Cabia ao pai a função de provedor da comida, resultado de seu labor, e à mãe os cuidados na administração dos insumos alimentares e de seu preparo.

As receitas<sup>27</sup> que o grupo de idosos referem mais detalhes, e que aparecem com maior evidência nas memórias são as preparações de doces tradicionais da Região do Vale do Paraíba Paulista, como doce de figo, de abóbora e de laranja. Tais lembranças vinham à tona com naturalidade, sem o esforço do (re) lembrar, demonstrando que estas memórias possuem um significado/simbologia. Porém, a questão dos doces, seus significados, crenças e valores serão discutidos posteriormente na classe *Amar: com açúcar e afeto*. Por ora, essa classe destaca o seu “saber culinário” e as riquezas de cada passo.

Assim, a figura 25 mostra as palavras formadoras desta sessão, selecionadas de acordo com o software Alceste®.

---

<sup>26</sup> As receitas escolhidas foram as mesmas entregues na primeira etapa da coleta de dados, durante a Oficina I, intitulada pela pesquisadora como “Memória do Sabor”.

<sup>27</sup> Estas receitas em questão não foram escolhidas para serem reproduzidas durante a Oficina 2, são receitas descritas ao longo da coleta de dados.

Classe 4 = 10,42%	
<b>FAZER: O SABER DA COZINHA</b>	
Fogão+	Punh+
Tri+	Coloc+
Fogo+	Cort+
Lenh+	Bras+
Descasc+	Nel+
Esfri+	Embaixo+
Carvão+	Queimq+
Casca	Cald+
Saco	

**Figura 25- Caracterização da classe- Fazer: o saber da cozinha**  
**Fonte: Autor**

Segundo Pollan (2014, p. 15), a ação de “cozinhar ocupa um [...] lugar central na identidade, na biologia e na cultura do homem”. Para o autor, a cozinha pode ser um lugar transformador por centrar saberes, práticas sociais, relações entre indivíduos e principalmente “o desenrolar desses processos desperta emoções [...] profundas” (POLLAN, 2014, p. 13).

O mesmo autor, ao conceituar a ação do cozinhar, também relata que a sociedade vive dois paradoxos, apesar do cozinhar ser uma atividade importante no meio social: observa-se que, atualmente, o tempo gasto nesta atividade diminuiu<sup>28</sup> ao passo que houve um aumento da exploração do saber cozinhar nos meios de comunicação. A lógica deste panorama se explicaria pelo fato de que “cozinhar [...] seria uma das ações mais interessantes e recompensadoras que os seres humanos podem fazer”, e apesar de pouco tempo destinado a esta função, o cozinhar ainda ocupa lugar central na rotina do indivíduo (POLLAN, 2014, p. 19).

Este cenário sobre a diminuição do tempo gasto nos afazeres da cozinha também é descrito pelo sociólogo francês Poulain (2004) ao afirmar que no ano de 1960 as francesas gastavam em média 4 horas nos afazeres culinários e em 1992, para a mesma ação, era destinado menos de 1 hora para a realização do jantar. Sob o ponto de vista sociológico, o

<sup>28</sup> Nos Estados Unidos, a média de tempo de preparo para uma refeição é em torno de vinte e sete minutos (POLLAN, 2014).

mesmo autor acrescenta que ocorreram mudanças na história da alimentação, e a comida que se concentrava nos polos domésticos passou a ter uma relevância importante no setor econômico uma vez que aumentou o consumo de alimentos congelados ou pré-cozidos, movimentando o setor da indústria alimentícia.

No Brasil, verifica-se que esta tendência também está presente nos lares. O consumo de alimentos “poupadores de tempo”<sup>29</sup> teve um aumento significativo a partir do ano de 1980, coincidindo com os anos de maiores oportunidades de trabalho para as mulheres (SCHLINDWEIN; KASSOUF, 2007, p. 501). Para as autoras, esta relação está diretamente relacionada ao grau de instrução e renda familiar. Assim, quanto maior o nível de escolaridade e renda da mulher, maior o consumo de produtos industrializados e redução de consumo de alimentos considerados com alto dispêndio de tempo para sua preparação.

Em relação ao aspecto econômico, observou-se também esta estreita relação. Quanto mais alto o nível de escolaridade, maior o dispêndio com alguns alimentos, como o pão (SCHLINDWEIN; KASSOUF, 2007). As autoras relatam que o gasto médio com este alimento nas famílias onde a mulher possui o ensino fundamental é em torno de R\$ 11,51<sup>30</sup>, em contrapartida, esse gasto aumenta para R\$ 19,44 nas famílias de mulheres com o ensino superior. Ao verificar o consumo de alimentos prontos e a alimentação fora de casa, o dispêndio médio com alimentos industrializados nos lares de mulheres com menor grau de escolaridade também é menor, em torno de R\$ 4,10 para R\$ 11,17 nos lares de mulheres com ensino superior. Tais práticas alimentares vêm sendo estudadas por pesquisadores das ciências biológicas, uma vez que o consumo de alimentos prontos não favorece a saúde do indivíduo.

Do ponto de vista das ciências sociais, observa-se um novo comportamento em relação ao preparo da comida, numa sociedade que vem se transformando em relação às práticas alimentares. Há a necessidade urgente de iniciativas que preservem o patrimônio imaterial dos saberes culturais que estão em torno do cozinhar. Segundo Poulain (2004, p. 55), essa preocupação é maior para os indivíduos entre 50 e 60 anos, ao afirmar: “[...] a necessidade de conservar e de transmitir as ‘tradições’, um conjunto de habilidades descritas como o patrimônio alimentar familiar”. Desta forma, discute-se a algumas memórias dos idosos relacionadas a este patrimônio.

A fala de *Afogado* demonstra as tradições culinárias numa receita de Bolinho caipira.

---

<sup>29</sup> Para as autoras, alimentos poupadores de tempo referem-se a alimentos prontos industrializados e pães (SCHLINDWEIN; KASSOUF, 2007).

<sup>30</sup> Estes valores são referentes ao ano de 2007, não havendo correção de custos para o ano em vigência (2016).

É um bolinho tradicional de São Luís [Paraitinga]. Só que não se põe carne moída pura, era com batata [...] e era carne desfiada, que fica mais gostoso, ele fica úmido, [...] e caipira mesmo é só farinha de milho e caldo da própria carne que cozinhava [...]. Amassa bem e vai moldando.

*Grão de Bico*, por sua vez, também apresenta as suas.

[...] doce de laranja que eu aprendi com a minha mãe é com rapadura, você faz a calda e coloca aquela rapadura e derrete, ele fica escurinho. São oito dias de preparo. [...] você deixa as laranjas de molho e vai trocando a água todo dia. [...] E era interessante porque ela não fazia pouco, era mais de três dúzias, era um doce difícil, uma vez por ano só, então tinha que fazer bastante. Você descasca a laranja, mas tem a maneira de descascar [...] tem que tirar a casca bem fininha [...] com a faca bem afiadinha, [...] então ela fica com a casca toda praticamente. Aí põe na água e vai trocando [...], duas vezes por dia, de manhã e a noite, [...] durante uns seis dias. Mamãe tinha um caldeirão para isso, ela colocava as laranjas dentro de um saco de trigo, bem lavadinho e depois colocava tudo no caldeirão, com água para aferventar e vai tirando aos poucos com uma colher aquela gosma que vai formando na panela. [...] depois você faz a calda separada. Açúcar, água, cravo, canela e uma rapadura. Derrete a rapadura e faz a calda, esfria, para por tanto a laranja quanto a calda fria porque se você puser no quente ela endurece. [...] Fica uma delícia! A minha mãe fazia assim, que era da avó dela que fazia assim e eu faço assim. Esse doce eu faço, todo ano.

Já *Frango com Laranja* contextualiza a tradição e sua prática:

[...] minha mãe fazia o chuchu totalmente diferente do que eu vejo até hoje, o pessoal corta em cubinhos o chuchu, ela não, ela cortava em lascas, fazia na frigideira funda, colocava o sal, bastante alho, ela socava, naquele tempo todo mundo tinha um pilãozinho, você socava o alho e sal e daí refogava com cebola, depois colocava o chuchu, bastante cheiro-verde, naquela época ela usava muito alfavaca também, [...] tampava, então o chuchu suava e não precisava por água, depois era fresquinho, eu pegava o chuchu no muro de casa, na hora, quando destampava ele estava verdinho, do jeito que ele era, porque agora ele fica meio amarelado, [...] ficava aquelas lascas verdinhas, nossa a gente comia, achava tão gostoso, tudo isso, achava bom, dava um sabor diferente. **Pesquisadora: A senhora consegue lembrar do sabor? Ah consigo! E me dá prazer em lembrar!**

Considerou-se nas falas acima que tais tradições culinárias apresentadas pelos idosos referem-se ao “patrimônio alimentar familiar”, de acordo com Poulain (2004, p. 55). Para aprofundar a discussão, tratar-se-á dessas tradições como patrimônio imaterial cultural, no qual Meneses (2009, p. 29) considera que: “a política de patrimônio imaterial [...] procura reconhecer que o campo cultural diz respeito à [...] vida social, [...] (pelos sentidos e valores)”.

Meneses (2009, p. 31) acrescenta que o patrimônio imaterial possui como suporte o patrimônio material, e que ambos são relacionais, ou seja, para reconhecer estas tradições como bens culturais é necessário considerar também os ingredientes, utensílios e o ambiente da cozinha como patrimônio, uma vez que a imaterialidade da cultura necessita de “vetores materiais”. “A imaterialidade só pode se expressar por intermédio da materialidade” (p. 32).

Observou-se nas falas de *Afogado*, *Grão de Bico* e *Frango com Laranja* que estes bens culturais preservados em suas memórias não são apenas lembranças, mas que tais saberes ainda norteiam suas ações na cozinha. Ao mesmo tempo em que as idosas falavam do passado (infância) num contexto descritivo, elas situavam as mesmas situações no presente, ou seja, estes saberes transcenderam o tempo e hoje ainda permanecem norteadores de suas ações culinárias.

Do ponto de vista da Psicologia Social, estas tradições culinárias podem ser consideradas saberes construídos socialmente que Jovchelovitch (2008, p. 34) considera “[...] a capacidade da representação de produzir conhecimento sobre o mundo [...]”. Porém, a autora consolida esta teoria afirmando que estas representações do saber possuem um sentido simbólico no qual a representação se utiliza destes símbolos para o sentido real do “*significar* [...] compreender [...] seu poder de construir a realidade [...]” (JOVCHELOVITCH, 2008, p. 34). A autora ainda acrescenta:

Também é importante compreender a representação como um processo simbólico imbricado [...], na ação social, na dinâmica ativa da vida social, onde grupos [...] se encontram, se comunicam e se confrontam. A tarefa das representações está relacionada à construção de visões de mundo, com o estabelecimento de sistemas de conhecimento cotidiano que não apenas buscam propor um referencial para guiar a comunicação, a coordenação da ação e a interpretação daquilo que se está em questão, mas também expressam de forma efetiva os projetos e as identidades dos atores sociais e as inter-relações que eles constroem (JOVCHELOVITCH, 2008, p. 34).

Desta forma, ao identificar as RS destes saberes e “significar seu conteúdo”, é possível afirmar que tais práticas além de terem sido apreendidas na infância, também são uma forma das idosas manterem suas raízes que as remetem para seus núcleos familiares, seja na infância ou no presente atual. Ao (re)construir estas memórias as idosas expressavam a família, a importância de seus lares, da figura da mãe, da avó e os laços afetivos intergeracionais por meio da comida. A simbologia contida nestes saberes foi a forma que pronunciaram suas histórias de vida, como ela se configuraram quando criança e no presente.

*Grão de Bico*, ao afirmar que preparava o doce de laranja uma vez por ano, e quando o fazia já reservava para os vizinhos uma parte, demonstra que esta é a forma que encontrava de se relacionar com os indivíduos. A ação de doação da idosa, não apenas o doce de laranja, mas a couve, o espinafre, a alface, a banana e o limão do seu quintal, significa doar atenção à pessoa que recebe, intensificando nestes atos a proximidade. Trata-se da forma que concebe de doar um pouco do que lhe faz bem.

Para *Afogado*, (re)memorar a receita antiga do Bolinho Caipira que aprendera com sua avó significa valorizar a importância dela na sua trajetória de vida, que muito contribuiu para sua formação: foi com a avó que aprendeu a expressar carinho. Em seu núcleo familiar, a avó era a única que a abraçava e beijava como uma manifestação de amor, como se observa no diálogo abaixo:

**Pesquisadora:** O que a senhora sente quando lembra desta receita?  
**Afogado:** Ah eu sinto saudade dela, ela era a única que me beijava, me abraçava, me dava atenção, eu nunca recebi um beijo da minha mãe ou do meu pai. Sinto falta disso.

Para apreender o significado na fala de *Frango com Laranja*, é importante ressaltar que cozinhar nunca foi sua atividade preferida desde a infância até os dias atuais. Por isso, (re)memorar uma receita rápida e fácil significa apreender o comportamento que sempre teve frente à cozinha. Para ela, sempre havia alguma atividade mais atrativa que o cozinhar, por isso o uso de receitas rápidas significa mais tempo livre para outras atividades. Para *Frango com Laranja*, cozinhar significa exigir uma criatividade diária, que aponta não ter.

O jornalista Pollan (2014) ao discutir sobre o cozinhar assinala a importância da mulher nesta ação. Apesar desta pesquisa não abordar a questão de gênero, é importante ressaltar o papel social da mulher na transmissão destes saberes. Para o autor, esta atividade doméstica culturalmente atribuída à mulher refere-se a uma desigualdade entre os gêneros, não apenas por ser mais um papel social que a mulher desempenha, mas o cozinhar deveria se estender aos homens e crianças, pelo alto conteúdo de saberes que pode se revelar na cozinha.

Dória (2014) corrobora tal perspectiva de que nos arredores do lar ainda existe a ideia enraizada culturalmente de que o cozinhar é uma ação estritamente feminina, mas o autor acrescenta que no mundo da alta gastronomia esta realidade é inversa. Ainda assim, cabe ressaltar que o cozinhar atualmente ultrapassou as barreiras dos lares por vários motivos: a entrada da mulher ao mercado de trabalho e a ação da indústria alimentícia sobre comida modificou esta divisão de trabalho em relação ao gênero. O cenário que se confere atualmente

é que cozinhar não é mais um afazer estritamente feminino (DÓRIA, 2014). Porém, esta discussão volta-se apenas ao papel feminino, uma vez que a figura patriarcal não aparece nas memórias dos idosos em relação a este assunto.

Para Dória (2014), a divisão entre gêneros da culinária não afetou a imagem que ainda persevera, sendo a mulher responsável por toda dinâmica que ocorre na cozinha. Na perspectiva do autor, a cozinha de mãe e de avó perpassa a imagem da maternidade, como o cuidado e zelo para quem se cozinha. Levar em conta para quem se cozinha e considerar cada gosto e preferência dos membros da mesa é algo que a indústria alimentícia e a alta gastronomia ainda não conseguem atingir. Somente a intimidade daqueles que sentam à mesa com certa rotina (como a mãe e filhos) pode atender diferentes gostos num só jantar (DÓRIA, 2014).

Para atender tais quesitos na construção do gosto da comida, Certeu, Giard e Mayol (2003) afirmam que “os hábitos alimentares constituem um domínio em que [...] a inovação tem a mesma importância, [...] para satisfazer a necessidade do momento [...]. Com [...] alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo”. É sob o mesmo prisma do zelo e da afetividade para com os membros de uma mesa que os saberes da cozinha seguem uma ordem na transmissão dos saberes da herança familiar, que segundo Dória (2014, p. 206), “se transmite matrilinearmente”.

*Afogado*, ao ser questionada sobre a transmissão dos saberes da cozinha, relata: “minha avó me ensinou a fazer a Bananinha<sup>31</sup>, ensinou a fazer o bolinho caipira, eu faço até hoje, o meu filho também aprendeu e faz, ela fazia um frango a molho pardo, muito bom, esse aí eu não aprendi a fazer” (*Afogado*).

Por sua vez, diz *Bom-bocado de coco*:

Eu acho que eu tive o interesse de cozinhar muito cedo, eu gosto de cozinhar. Eu tenho prazer de fazer sabe, [...] eu sempre gostei. [...] eu tinha uns dez anos, eu já me interessava em fazer um arroz. [...]. Minha mãe costurava no quarto [...] e era perto da cozinha. Eu pegava a panela de arroz, ela dizia para mim: “*Põe tanto de óleo*”, aí eu colocava, “*põe tanto de cebola, e alho*”, aí eu colocava tudo na panela, ia ao quarto, é assim? “*É*”, botava no fogo. “*Agora você mexe o arroz e frita*”, e eu voltava, está bom assim? Eu ficava indo da cozinha para o quarto com a panela na mão. Aí então eu aprendi a cozinhar! Mas sempre minha mãe vinha para me orientar. Tanto que tudo que eu faço hoje sempre é orientação daquele tempo da minha mãe a minha mãe fazia assim, e eu fazia assim.

---

<sup>31</sup> Receita que *Afogado* referiu ser de família. Um biscoito a base de farinha de milho, água e óleo (ver receita no Anexo V).

Observa-se nas falas acima a centralidade da figura feminina na transmissão de saberes. Neste contexto, apreende-se também alguns movimentos importantes. De acordo com *Afogado*, a receita de Bananinha, considerada de família, foi adaptada quando elaborada durante a oficina. A versão original do biscoito de farinha de milho era frito. Porém, durante o preparo, a idosa o modificou, mudando o procedimento de cocção de frito para assado, alegando que atualmente costuma fazer a receita desta nova forma, por questões de saúde. Ao mesmo tempo, a receita original do bolinho caipira *Afogado* afirma: “às vezes dá preguiça de fazer do jeito da minha avó, aí eu acabo usando carne moída e caldo Knnor®, que é bom, ou mesmo água quente apenas, e o sal”. Desta forma, observa-se que *Afogado* valoriza os saberes transmitidos, e que também já passou esta herança familiar para seu único filho, mas de modo (re)significado das receitas, tanto na incorporação de ingredientes que “facilita o preparo” (não exatamente a favor da saúde), quanto na incorporação de novos hábitos, que, segundo a idosa, “favorece a saúde”. De uma forma geral, observa-se a incorporação de novos valores e crenças na elaboração da receita.

Já *Bom-bocado de coco* preserva os saberes da cozinha, sem alterar a receita original, mantendo na íntegra os mesmos costumes, hábitos e ingredientes, pois considera a maneira como aprendeu como algo significativo e que remete diretamente à lembrança da mãe.

Nestas situações relatadas em relação ao aprendizado do cozinhar, observa-se que as idosas lidam de maneiras distintas com tais saberes, ou seja, há uma diversidade de maneiras de (re)significar (ou não) o que aprenderam quando criança.

Na citação que segue, *Arroz com carne seca* demonstra que tais saberes ainda permanecem no seu centro familiar, mas não é ela propriamente que administra tais conhecimentos. Ela ainda relata não ter apreendido tudo de culinária da mãe por conta do trabalho exaustivo que desenvolveu por trinta anos no presídio feminino: “Não, eu não gostava de fazer muita coisa na cozinha, porque eu trabalhava muito, mas isso é desde criança, preferia brincar, rs. Minha irmã sabe fazer, como minha mãe” (*Arroz com carne seca*). Observa-se nesta fala o que foi discutido anteriormente, que o trabalho diminuiu a disponibilidade da mulher para cozinhar.

Diante destes exemplos, verificou-se a figura central da mãe e da avó como o elo de comunicação intergeracional na transmissão dos saberes culinários. Todavia, observa-se também uma ruptura na continuidade destas informações. Segundo as idosas *Frango com Laranja* e *Grão de Bico*, algumas receitas pertencentes à família perderam-se no tempo, o que gerou no momento da Oficina uma relativa angústia:

A mãe do meu pai acostumava fazer esta rosquinha de fubá<sup>32</sup> na casa dela, meu pai gostava, e fazia para meu tio também [...]. A gente quando é criança não presta atenção no que os pais fazem, os avós fazem. Eu não sei o jeito que ela fazia. Não tenho ninguém da família que lembre, todos já morreram. (*Frango com Laranja*).

*Grão de Bico* percebeu a perda da receita quando tentou reproduzi-la na Oficina, não conseguiu chegar ao ponto que sua memória recordasse ser o ideal, quando era criança.

Situação semelhante ocorreu com *Frango com Laranja*.

Mamãe não ensinou, assim...”vem cá que vou te ensinar a cozinhar”, assim não. Ela nunca me chamou, venha ver como se faz isso, mais eu lembro que eu cozinhava desde criança. Minha mãe fazia um bolo de fubá muito gostoso, que eu não sei também como ela fazia. Fui lembrando mais ou menos, ela não passou, eu não aprendi quase nada do que ela fazia, eu não contava que ela ia morrer, sabe quando você nunca pensa, nunca passava pela ideia de que ia se perder estas receitas. Mamãe fazia tanta coisa. Mas eu nunca prestei atenção, não era meu forte.

*Frango com Laranja*, ao reproduzir sua receita de família (pudim de pão)<sup>33</sup>, também alegou não ser o mesmo sabor da preparação da infância e apresentou dificuldades em lembrar todas as etapas e quantidades de ingredientes, referindo que talvez ela não conseguisse nunca mais chegar ao mesmo sabor. Cabe ressaltar que essa receita era realizada em fogão à carvão, por cima da forma era colocada uma chapa quente que transformava os cristais de açúcar em caramelo. Como a receita foi (re)elaborada num forno à gás e que não possuía o mesmo recurso, além da perda das etapas e a quantidades de ingredientes não serem claras na memória, os utensílios não eram os mesmos, alterando o sabor e, conseqüentemente, seu significado.

Apenas a receita de *Bom-bocado de coco* possuía o registro escrito em um caderno de receitas. As demais foram (re)escritas de acordo, com o recebido de forma oral, que geralmente não apresenta um rigor em quantidades de ingredientes e modo de preparo.

É importante destacar nesta situação que a transmissão de saberes não ocorreu apenas por registros escritos ou orais. Observou-se outro tipo de linguagem, a não verbal, que se baseava nos movimentos, na corporeidade apreendida nas memórias dos idosos em relação aos movimentos das mães e avós. Assim, transmitir saberes não é apenas um conjunto de sentidos objetivos, mas aquilo que não está escrito, é conteúdo de subjetividades que fazem

<sup>32</sup> Rosquinha de fubá foi a receita escolhida por *Grão de Bico* como a receita de família. Anexo VI.

<sup>33</sup> Receita Pudim de pão com casca, segundo *Frango com Laranja*, era o acompanhamento do café de todas as tardes. Anexo VII.

parte do substrato das memórias. Os exemplos abaixo demonstram a linguagem corporal da cozinha: “Ah eu não aprendi a cozinhar, para cozinhar tem que ter dom, se você não se interessa, fritar um ovo qualquer um frita, faz, mas na hora de ver instruções de uma receita, verificar o tempero, pelo amor de Deus, é uma catástrofe!” (*Feijão linguíça e farinha*).

*Feijão com linguíça e farinha* não compareceu à Oficina em que as receitas foram reproduzidas, porém conseguiu extrair de suas memórias a receita Berinjela Marselhesa<sup>34</sup> da qual relatou ser a única a saber fazer e que aprendera com sua mãe. Esta receita não foi transmitida oralmente, pois a cozinha não era o lugar que ele, homem, tivesse obrigações, como as mulheres. Sua receita foi abstraída da corporeidade da mãe em suas memórias, sob uma linguagem não verbal.

Ela fazia numa chapa no fogo, num fogão que tinha duas bocas, então ela pegava a berinjela, cortava no meio, fazia quadradinhos, colocava pra esquentar, e ali adicionava o tempero nos vãozinhos, regava azeite bom, e quando estava quase pronto pra comer, ela colocava um queijo que eu não me lembro o nome, não era um queijo comum, era um queijo especial para aquele prato, ficava uma pasta, você comia de colher, nós comíamos até a casca da berinjela quando assava bem. (*Feijão com linguíça e farinha*).

*Feijão e arroz* também não aprendeu a cozinhar e, ao realizar a receita manjar de coco com calda de caramelo e ameixa<sup>35</sup>, baseou-se na linguagem não verbal dos movimentos da tia na cozinha. Para o preparo desta receita, foram utilizados produtos industrializados que na época não se utilizavam, assim como os utensílios também eram muito distintos da cena que *Feijão e arroz* descreve, o que demonstra (re)significação da receita.

Eu sei a receita do manjar, mas eu não fazia sozinha na minha casa, Estou fazendo agora. Quem fazia era minha tia, na casa da minha avó, eu adorava. Ela não olhava receita, ela não olhava em nada, ia jogando as coisas dentro da panela e ia fazendo, entendeu? Então. Quando a gente ia à casa dela. Ela fazia, porque eu e meus irmãos, gostávamos, e tinha a brasa em cima, era assim que ela fazia, então são coisas que eu guardei na vida, mas vamos ver se a receita dá certo! Era a maravilha da gente! (*Feijão e arroz*).

Segundo Certeau, Giard e Mayol (2003, p. 213-214 e 215), os registros da corporeidade nas memórias é a linguagem muda, que se traduz nos sabores correspondentes dos pratos de infância:

<sup>34</sup> Receita de família de *Feijão com farinha e linguíça*, Berinjela Marselhesa (Anexo VIII).

<sup>35</sup> Receita de família de *Feijão e arroz*, Manjar de coco com calda de caramelo e ameixa (Anexo IX).

[...] meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. [...] Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa, para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências, que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim. [...] a restituição, através dos gestos, dos sabores e das composições de uma legenda muda, como se, por força de assumi-la com meu corpo e minhas mãos, eu devia chegar a restaurar-lhe a alquimia [...].

Para Dória (2014), a corporeidade no trabalho culinário é algo importante no ato de cozinhar, e estes saberes subjetivos expressos por gestos é o patrimônio cultural mais sensível às perdas, pois não há como registrá-lo se não for praticado, e os estudos neste sentido são escassos. Para o autor, “gestos aparentemente insignificantes transmitidos de geração em geração” são o grande segredo de uma receita familiar, uma vez que “o saber culinário tradicional, em grande medida, se transmite por imitação e esta é mais acessível à comunicação visual do que a escrita” (DÓRIA, 2014, p. 219).

Portanto, a transmissão dos saberes da cozinha não segue uma estrutura linear, como visto nesta sessão. Cada idoso apresentou experiências diferentes, nas quais registros escritos eram praticamente ausentes, porém a oralidade e a linguagem não verbal da corporeidade foram os elos da comunicação intergeracional. Apesar das perdas descritas, o conjunto de memórias quando foram (re)construídas nas Oficinas (momento em conjunto dos participantes) foi importante para o grupo, uma vez que despertou nos integrantes a importância da valorização dos saberes culinários de suas famílias.

Para finalizar, os dizeres de Lody (2008, p. 91) refletem o conteúdo desta seção: “A cozinha é uma linguagem feito o inconsciente, em permanente atualização, reatualização, tradutora de entornos, matrizes étnicas, costumes, sociedades, indivíduos e principalmente memórias”.

A próxima seção tratará da comida do dia a dia, da e na infância.

#### **4.5 COMER: O DIA-A-DIA.**

Esta classe discute os costumes da comida no dia a dia durante a infância dos idosos. A ênfase desta sessão é apresentar os alimentos que compunham as refeições em um dia comum. Observou-se no conteúdo desta classe que o sentido da comida se vincula ao seu papel biológico, o de nutrir e servir ao corpo, especialmente com o propósito de desenvolver

as atividades laborais. No discurso dos idosos revelam-se muitos alimentos típicos da região vale-paraibana, porém enquadrar estes alimentos apenas nas fronteiras regionais seria minimizar seu conteúdo, uma vez que se observa não apenas traços da culinária regionalista, mas a expressão de uma cultura alimentar nacional. Práticas observadas desde a colonização do Brasil foram identificadas neste trabalho, como o hábito de quintais nas casas com hortas e criação de animais domésticos, o uso praticamente diário da farinha (mandioca ou milho) e o uso da carne seca nos pratos.

A comida do dia a dia da infância dos idosos, apesar de parecer trivial, seguia um ritual repleto de detalhes, como o zelo em cortar os legumes de tamanho uniforme e o menor possível, a couve cortada em tiras bem finas, o uso do cheiro verde<sup>36</sup> nas sopas e legumes, e da carne seca nos pratos. A figura 26 a seguir demonstra o conteúdo desta classe.

---

<sup>36</sup> Cheiro verde, uma mistura de ervas aromáticas (salsa e cebolinha).

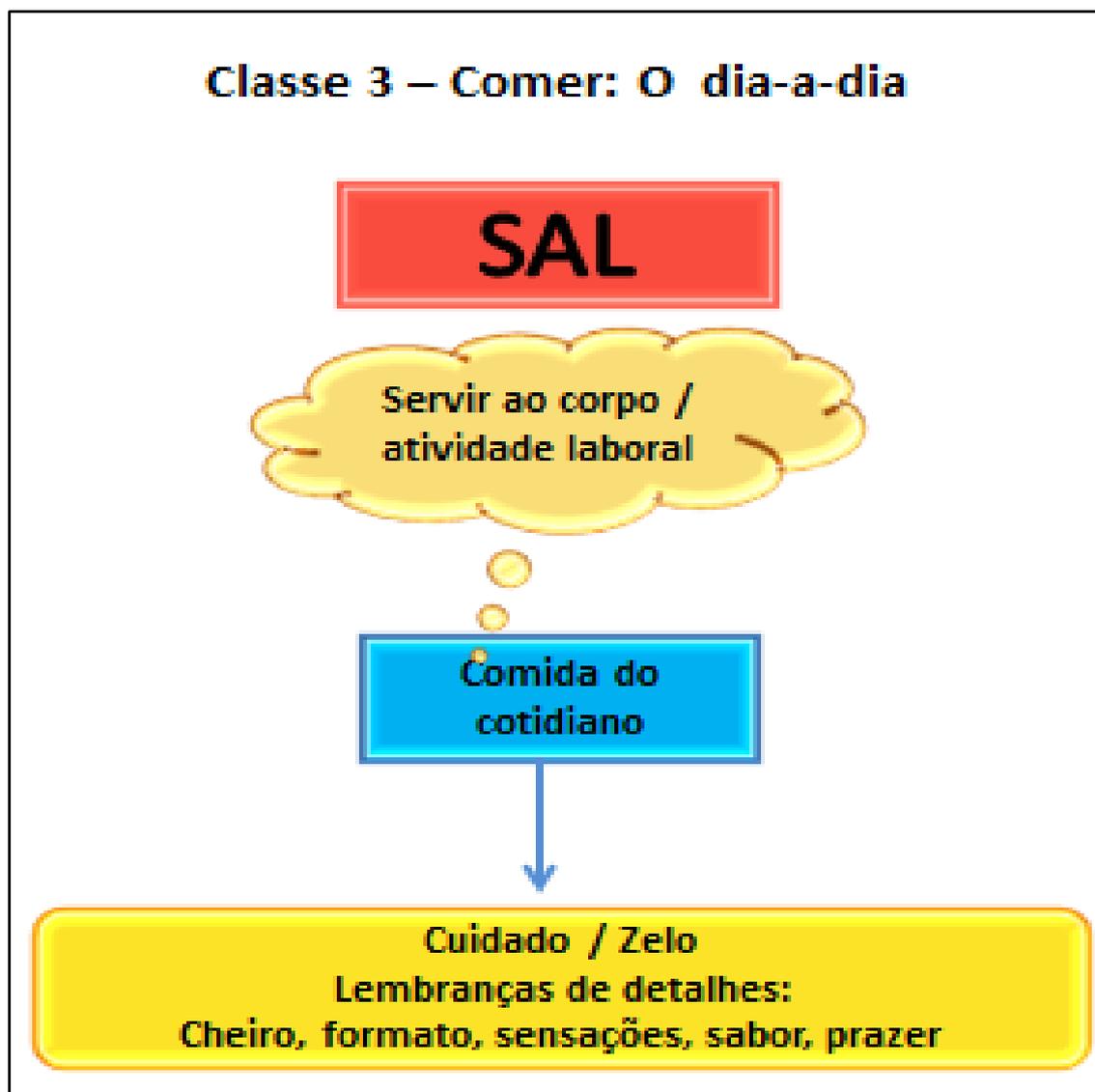


Figura 26- Descrição do contexto da classe- Comer: o dia-a-dia.  
Fonte: Elaborado pelo autor

A Figura 27 mostra as palavras formadoras desta sessão, seleccionadas de acordo com o software Alceste®.

Classe 3 = 10,42%	
COMER: O DIA-A-DIA	
Carn+	Refog+
Feijão	Bife+
Tomat+	Alho
Macarrão+	Alface
Legume+	Batat+
Temper+	Molh+
Macarronada	Ver+
Couve+	Dur+
Arroz+	Cozid+
Cebol+	

**Figura 27- Caracterização da classe- Comer: o dia-a-dia.**

**Fonte: Elaborado pelo autor**

Como já discutido ao longo deste estudo, a comida brasileira, ou especificamente a culinária vale-paraibana, reflete suas raízes de acordo com a miscigenação de raças (índios, portugueses e negros) que ocorreu no início da colonização do país (FLORENÇANO; ABREU, 1992).

Os historiadores regionais Florençano e Abreu (1992) relatam que a culinária vale-paraibana também sofreu alterações; que outrora receitas que poderiam ser consideradas tipicamente tradicionais foram se transformando frente a uma sociedade em constantes mudanças. Porém, para os mesmos autores, divulgar esta cultura regionalista é preservar o patrimônio material e imaterial da região.

Desta forma, é possível verificar nos diálogos que seguem hábitos alimentares peculiares da cultura regional vale-paraibana e também do Brasil.

A mãe da minha mãe, ela fazia a içá com bastante farinha, colocava nos potes de barro e tampava, lacrava, pra comer na época que não tinha pão, porque lá na roça não tinha pão mesmo. Aí não tinha nada pra comer, não tinha batata, nem bambu que eles comiam bambu também. Aí eles abriam um pote de barro, tipo filtro, sabe? Agora não se usa mais, aquelas moringas, eles enchiam de içás pra assar (*Grão de Bico*).

As formigas saúvas (iças) são encontradas no início da primavera, entre os meses de setembro e outubro. Durante a Oficina 2 foi possível apreender alguns iças enquanto as idosas elaboravam suas receitas, pois no Laboratório de Técnica Dietética as iças rodeavam a parte externa do prédio. As figuras 28 e 29 ilustram este momento.



**Figura 28- Coleta de iças durante a Oficina 2**  
**Fonte: Acervo do autor**



**Figura 29- Coleta de iças pelos funcionários da Universidade e das idosas**  
**Fonte: Acervo do autor**

Verificou-se a presença na mesa da região do Vale Paraíba Paulista, e também na brasileira, a farinha com içás torradas e café com farinha, respectivamente, e em muitas situações cotidianas nas quais o uso desta iguaria era com farinha de milho ou mandioca. Costume este oriundo desde a colonização, uma vez que este alimento compunha a maioria das refeições (SILVA, 2003, FLORENÇANO; ABREU, 1992).

*Frango com Laranja* também relata o uso da farinha na comida do cotidiano:

**Pesquisadora:** qual que é a lembrança mais antiga de comida que a senhora se lembra à mesa? *Frango com Laranja:* café com leite e farinha de milho. **Pesquisadora:** e como era? *Frango com Laranja:* fazia o café, fervia o leite, misturava, adoçava e a gente punha farinha, eu gostava de por bastante pra ela ficar aquela farinha no fundo pra eu comer, era farinha mais caseira né que a gente comprava no mercado, aqueles bijus enormes, isso eu me lembro bem que eu tomava muito café com farinha de milho, pão era pouco eu acho. Nossa como aquilo me saciava!

Por sua vez, *Macarronada II* também demonstra este cenário: “quando não tinha o pão... Minha mãe fazia uma farofa com o fubá e às vezes colocava ovo e acompanhava com o café” (*Macarronada II*).

O uso da farinha de trigo nas preparações culinárias, hábito herdado pelos portugueses (SILVA, 2003), era incomum nas décadas de quarenta e cinquenta do século XX; assim, preparações com farinha de milho e mandioca eram costumeiramente consumidos, além dos alimentos tubérculos como a batata doce assada, mandioca, cará e inhame cozido.

A comida cotidiana durante a infância dos idosos não apresentou ser uma dieta com variedade nos alimentos consumidos. O consumo diário de arroz e feijão foi encontrado em todos os depoimentos. Geralmente, os acompanhamentos mais rotineiros eram os vegetais oriundos das hortas caseiras, assim como chuchu, cambuquira<sup>37</sup>, serralha<sup>38</sup> eram comuns, uma vez que os alimentos proteicos como carnes e aves não costumava ser consumido diariamente.

No dia-a-dia, sempre tinha arroz e feijão na mesa, tinha um caldeirão com feijão fresquinho. Por causa disso, até hoje eu gosto de comida fresca! Minha mãe plantou chuchu em casa, e tinha todo dia no almoço, era direto, era no feijão, era no arroz, era abafadinho, era feito farofa. Pelo menos cinco dias na semana tinha chuchu. (risos) Podia ter outra coisa, mas tinha chuchu

<sup>37</sup> Folhas e brotos do pé de abóbora (BRASIL, 2014, p. 152).

<sup>38</sup> Verdura com a aparência de folhas recortadas ou denteadas e longas de cor verde e flores amarelas, sabor pouco amargo, é usada na culinária, em forma de saladas e refogados. A espécie foi introduzida no durante o período colonial (Brasil, 2014, p. 255).

também, principalmente em época difícil se não tivesse chuchu no pé ela fazia o broto de chuchu abafadinho (*Grão de Bico*).

Do ponto de vista da Antropologia, o consumo de arroz e feijão afirma ser “O básico. O indispensável”, participa da comida desde a infância, caracterizando-se como o trivial na mesa dos brasileiros (LODY, 2008, p. 168). Sua combinação é a base do prato do brasileiro, que além de carregar a simbologia da comida nacional, supre o corpo para as atividades laborais. Sob o ponto de vista dos idosos, o feijão e o arroz acompanhados da verdura/legumes do quintal era suficiente ao corpo, uma vez que o consumo de carne não era diário. Constata-se assim a importância das hortas caseiras para complementar diariamente as refeições: “eu comia, alface, que era a verdura mais gostosa, tinha todo dia, as vezes os tomatinhos do quintal era a salada que minha mãe fazia, outro dia era couve bem fininha e as vezes tinha um pedaço de linguiça, ou uma carne de segunda” (*Macarronada I*).

Para *Grão de bico* a importância das hortas caseiras faz parte dos seus saberes do senso comum; esta idosa cultivava vários vegetais e aprendeu desde criança o valor da terra e dos alimentos que ali podem ser cultivados.

O meu padrinho ele plantava, tinha horta no fundo, e hoje eu tenho uma horta parecida com a dele, menor um pouco, até ervilha plantei esse ano. Que delícia! Na casa dele a comida sempre tinha várias coisas da horta, ervilha com a vagem inteira, chicória, tomate, espinafre, é o que tem na minha horta, almeirão, só a rúcula que eu não conhecia naquele tempo, ele não tinha lá. Era isso que tinha na mesa, então quando eu podia dar uma fugidinha lá eu estava [...], antes da escola, porque minha mãe não deixava sair.

As hortas caseiras foram o meio de subsistência dos primeiros colonos no Brasil, um aprendizado que nasceu a partir da aculturação entre portugueses, índios e escravos (SILVA, 2003). Alguns alimentos da infância dos idosos são mais raros de serem encontrados atualmente, como a cambuquira, serralha, e a fruta brejaúva<sup>39</sup>. Sobre esta fruta *Grão de Bico* relata:

**Grão de bico:** A gente comia muita brejaúva, já ouviu falar? **Pesquisadora:** Já ouvi falar, mas eu nunca comi. **Grão de bico:** Menina, que delícia. Meu pai trazia do mato, [...] ele dá que nem o coquinho [...] marrom por fora. Aí você o quebra a aguinha dele perde é pouquinho, [...], e aquela polpa branquinha a gente raspava com a colher. Essa frutinha ainda tem no mato

<sup>39</sup> Fruto que provém de palmeira [...] cresce em touceiras, atingindo até 10 m de altura. [...] Possível encontrar cachos do coco-brejaúva à venda nas feiras públicas de cidades [...], tais como Guaratinguetá, Taubaté, Pindamonhangaba, Cunha, [...] (BRASIL, 2014, p. 278).

[...] não deixaram acabar de vez. No mercado as vezes aparece, do pessoal que traz os alimentos da roça.

A figura 30 mostra a fruta brejaúva, encontrada no Mercado Municipal de Taubaté.



**Figura 30- Fruta brejaúva, em feira livre no Município de Taubaté, ano 2016**  
**Fonte: Acervo do autor**

Este paradoxo entre o que se comia na infância e nos dias atuais indica a valorização dos alimentos que a natureza oferece, e que era muito maior em relação ao cotidiano atual. Apreciar o sabor dos alimentos da natureza, muitos colhidos mato adentro, proporcionou para estes idosos práticas sociais que, de forma direta ou indireta, refletem não apenas no comportamento à mesa, mas também no cuidado com a terra. Durante as narrativas, todos os idosos referiram ter ervas aromáticas em seus lares, nas varandas das atuais casas, assim como plantas, flores, como vários tipos de orquídeas e samambaias. Constatou-se que todos possuíam proximidade com a natureza, seja pela comida que esta oferecia ou simplesmente pelo hábito de apreciar a beleza das flores e plantas. Com exceção de *Feijão com Farinha* e

*Linguiça e Arroz com carne seca*, os demais idosos disseram que tinham o hábito de ir ao mercado municipal todos os sábados para realizar as compras de frutas, legumes e vegetais, por possuir melhor preço, e mantê-los mais próximos da diversidade de alimentos provenientes da terra. Para eles, a composição do prato sem a verdura ou legume não os remete ao sentido de suprir as necessidades do corpo; demonstram o elo que criaram com a natureza durante a infância e ainda refletem à mesa, sendo estes alimentos mais importantes do que os de origem proteica (carnes em geral).

Todos os idosos que participaram deste estudo referiram ser onívoros, porém o consumo de carne durante a infância não era algo cotidiano ou servido com abundância na mesa. *Macarronada I* demonstra este cenário: “minha mãe fazia uma carne que precisava cozinhar bastante porque a carne era dura, fazia com aquelas carnes de segunda, então era mais tempo pra cozinhar, mas era muito gostosa, a gente comia aos domingos, quando enjoava do frango caipira”.

*Frango com laranja* também contextualiza o consumo de carne:

Nos domingos e às vezes durante a semana tinha carne seca [...], mamãe fazia pouco, carne seca com batata, desfiada bem soltinha com cebola bem fininha e batata, mamãe cortava em cubinhos bem pequenos, [...], era uma delícia! Essa era a mistura da gente. No domingo era um franguinho caipira com batata e colorau<sup>40</sup>.

Neste mesmo cenário, *Arroz com carne seca*, relata sobre a escolha da sua receita de família:

Minha avó fazia a carne seca, eu me lembro que ela pegava aqueles pedaços de carne e enchia de sal, mas a minha mãe já comprava pronto pra fazer este arroz<sup>41</sup>. Minha mãe tinha todo o ritual para o preparo, ia cortando todos os ingredientes de tamanhos iguais e ia organizando lado a lado, só depois de tudo cortado que ela iniciava o preparo, tinha que estar tudo em ordem, era assim que ela fazia.

Como visto, a comida do cotidiano não tinha uma variedade nos ingredientes, pautava-se basicamente pelo arroz, feijão, verduras, café, farinha, carne seca e raramente um pedaço de queijo, esses últimos consumidos em menor periodicidade, e seu consumo foi evidenciado aos domingos. Porém, era uma comida criativa, e na ausência de ingredientes principais as receitas eram adaptadas, viabilizando o preparo com poucos recursos. Assim, observou-se na

<sup>40</sup> Colorau, corante natural derivado do pimentão vermelho com urucum, utilizado para aromatizar e pigmentar os alimentos de vermelho.

<sup>41</sup> Receita de família da idosa *Arroz com carne seca*, Arroz com carne seca (Anexo XI).

receita de família de *Macarronada I, Croquete de batata*<sup>42</sup>, que tradicionalmente incluiria carne, mas na sua ausência, usava-se a batata e o queijo branco:

Minha mãe fazia um croquete de batata recheado com queijo da roça, ela falava que era croquete, mas a gente sabia que não tinha carne, mas até hoje de vez em quando meus irmãos pedem pra eu fazer este croquete da minha mãe. Mas esta receita leva margarina Claybon®<sup>43</sup>, era qual minha mãe usava (*Macarronada I*).

Tal comida era preparada com poucos recursos e exigia apenas a habilidades das mãos, mas rica nos detalhes e afeto. Tais detalhes foram demonstrados ao longo dos discursos dos idosos, do tipo: “a batata cortada bem miudinha”, “a couve fininha” e “a carne bem desfiada” são expressões que demonstram zelo no preparo. Desta forma, a comida do dia a dia era permeada pela atenção nos mínimos cuidados. Nas falas dos idosos não foi evidenciado no preparo da comida, por suas mães e avós, e até mesmo por eles próprios, algo perturbador ou com a conotação do fazer sem querer. A comida do dia a dia durante a infância destes idosos demonstrava criatividade, proximidade com a terra/natureza, delicadeza aos detalhes, realçava o cuidado para com todos que se sentassem à mesa, mesmo com poucos recursos materiais, porém dentro de um contexto de zelo, amor e atenção, uma doação de quem cozinha para quem iria comer.

Esta seção trouxe à tona a comida do dia a dia baseada em preparações nas quais o sal predomina, e a próxima seção aborda a questão do açúcar, o doce e sua simbologia durante a infância e cotidiano destes idosos.

#### **4.6 AMAR: COM AÇÚCAR E AFETO.**

Esta classe discute as Representações Sociais sobre o doce na infância para os idosos. Em distinção à classe anterior (o sal), que evidenciava a comida do dia a dia, esta classe enfoca o açúcar, as iguarias, as festividades, os momentos especiais que, por meio dos doces, entrelaçavam as relações sociais.

Observou-se no conteúdo desta classe que o açúcar aparece em duas conotações distintas, porém relacionais. O açúcar do dia a dia presente no bolo de fubá, biscoitos de nata,

<sup>42</sup> Receita Croquete de Batata (Anexo X).

<sup>43</sup> Claybon®, marca específica de um tipo de margarina.

sequilhos e pudim de pão; e os doces mais refinados, comuns em festas típicas, casamentos e outras festividades, e que causavam expectativa para degustá-los.

Assim como visto na classe anterior, a preparação dos doces também seguia de um ritual, porém com mais detalhes e mais tempo para sua elaboração.

Para os idosos, a Representação Social da comida na infância se objetivou na doçaria, que por sua vez estava relacionada ao afeto presente nas relações sociais. Esta representação se ancora nas suas práticas sociais descritas ao longo deste estudo. Apesar de épocas difíceis (contexto economicamente restrito) e da necessidade do trabalho infantil, todos os idosos se referem à infância como a fase mais doce de suas vidas.

A simbologia do doce aqui referida significa que, para o grupo, foi a fase da inocência, das brincadeiras, a forma de descobrir o mundo com seus próprios olhares e sentimentos que, segundo o grupo, era inesquecível. Todos os idosos citaram memórias em que os doces estavam presentes. Receitas especiais, doces que se comiam apenas uma vez por ano, os doces vendidos nas praças, nas feiras livres, doces de casamentos e, neste contexto, revelava-se a expectativa, histórias pessoais e as relações sociais do afeto. Várias receitas foram descritas, mesmo elas não terem sido eleitas como receitas de família, todas partiram de um conto, de um momento, de práticas vivenciadas em família e/ou amigos. Porém elegeu-se as mais representativas para esta discussão.

A figura da mulher, assim como nas outras classes, também aparece em destaque, porém como já discutido nas sessões anteriores, não foi explorada nesta sessão. Contudo, ressalta-se que a herança do doce, assim como de todos os saberes culinários, também se passou de forma matrilinear. A Figura 31 descreve o conteúdo desta classe e a Figura 32 mostra as palavras formadoras desta classe segundo o Alceste®.



Figura 31- Descrição do contexto da classe - Amar: com açúcar e afeto  
Fonte: Elaborado pelo autor

Classe 2 = 15,83%	
<b>AMAR: COM AÇÚCAR E AFETO</b>	
leit+	milho
pão+	açúcar
farinha	reche+
café	goiab+
bol+	gost+
doc+	faz+
pudim	mass+
farofa	manteiga
fubá	pacoca
bolinh+	queijo+

**Figura 32- Caracterização da classe- Amar: com açúcar e afeto**

**Fonte: Elaborado pelo autor**

Do ponto de vista cultural, sobre a doçaria brasileira Oliveira (2015, p. 86) argumenta:

A produção de doces em particular, representa o ponto máximo da miscigenação vivenciada no Brasil no nível cultural, dada a forma como os diversos elementos pertencentes a matrizes culturais distintas são articulados, o que inclui a influencia oriental na constituição do Brasil, sentida principalmente no paladar por meio do gosto do cravo e na canela vindos das Índias e que aqui encontrou as frutas tropicais, o açúcar, as mãos talentosas das negras e a condução da mulher branca no processo civilizador vivenciado a partir do fogão.

Para o autor acima citado, o ápice da miscigenação cultural no Brasil se deu na produção dos doces. Esta afirmativa corrobora com a premissa de Freyre (2007, p. 25); “ricos nas dinâmicas estéticas e por vezes, mágicas, de formas” ao afirmar que a doçaria possui significativos conteúdos sociológicos, pela diversidade cultural que o açúcar se apresenta, combinado com outros sabores.

Nesta perspectiva de sentidos/significados, dá-se ênfase desta classe ao discutir a Representação Social do açúcar contido nas narrativas dos idosos.

O doce do dia a dia, para estes idosos, se caracterizava em preparações como o bolo de fubá, os sequilhos, biscoitos de nata, tudo elaborado em seus lares pelas mãos de mães e avós. A preparação mais citada entre os idosos sobre os doces do dia a dia, foi o bolo de fubá, ou “bolão de fubá”, como afirma *Frango com Laranja*: “mamãe fazia um bolão de fubá que ficava enorme, com erva doce. Era ele ou os biscoitos quebrados no café. Era uma delícia comer isto à tarde. Não me lembro dela fazendo outro bolo, só do bolo de fubá”.

Segundo *Afogado*, o bolo de fubá também era comum em São Luís do Paraitinga:

**Afogado:** bolo era comum, lá em São Luís, as formas de bolos eram grandes para todo mundo comer. **Pesquisadora:** era bolo do que? **Afogado:** bolo de fubá, muito bolo de fubá, quando eu vim para Taubaté que eu fui conhecer bolo recheado com goiabada.

Os historiadores Florençano; Abreu (1992, p. 212) afirmam que “na tradição culinária do Vale do Paraíba os bolos ocupam lugar de destaque, [...] os mais rústicos e populares como os bolos de fubá”, assim os historiadores registram pelo menos três diferentes receitas tipicamente tradicionais.

Enquanto isso, em datas especiais como aniversários e casamentos, o bolo era preparado com farinha de trigo, o que recebia a conotação de mais refinado, como uma iguaria que fugia da rotina do dia a dia. “Uma vez no meu aniversário minha mãe fez um bolo de trigo com recheio de goiabada, era diferente porque a gente só comia o de fubá. Eu guardei de cabeça a receita”<sup>44</sup> (*Macarronada II*).

O bolo apresentava simbologias diferentes de acordo com seus ingredientes: o bolo de fubá representava o cotidiano, enquanto o de farinha de trigo representava uma iguaria preparada para as datas comemorativas, como os aniversários. Assim como os bolos, outras iguarias representavam situações especiais, como a história do manjar de coco de *Grão de bico*:

Eu lembro que primeiro casamento que eu fui, eu devia ter em torno de uns 10 anos, mas foi a festa (risos), vai ficar na história, porque tinha todo tipo de doce, eu experimentei um aqui, um ali, mas quando eu experimentei o manjar com ameixa, tão branquinho, eu fiquei extasiada! (Risos). O casamento foi numa casa grande e em cada quarto tinha um doce guardado, aí eu sentei no chão da porta, do lado de fora aonde estava guardado os manjares (risos), [...]. Eu comi tanto! Eu não me lembro bem como eu passei a noite, sei que minha avó me deu chá, me deu laxante no outro dia para mim (risos).

<sup>44</sup> Receita de família de *Macarronada II*. Bolo de trigo com goiabada (Anexo XIII).

Neste mesmo sentido, *Bom-bocado de coco* relata quando comia bom-bocado<sup>45</sup> de coco: “no meu aniversário tinha o famoso bom-bocado que a minha mãe gostava muito, então ela fazia o bom-bocado e era [...] trabalhoso porque a gente tinha que fazer tudo em casa, ralar o coco é o que dava mais trabalho. Mas era o meu doce preferido”.

Constatou-se que o doce estava relacionado aos bons momentos, adocicado pelo sabor e esperado para ser degustado durante a infância. Como eram momentos raros, estas situações sociais eram de expectativas, anseios e regadas de imaginação. O incomum da comida despertava a valorização do que era servido, e assim sua apreciação valia de uma demorada degustação nos eventos festivos.

Na presente pesquisa, embora tenham sido identificadas diversas representações sociais sobre a comida na infância, o que mais se destacou foram as representações sociais sobre os doces na infância. Este trio de palavras, “doces na infância”, que compõem o elo com o passado, foi citado por oito participantes. Foi neste momento que os idosos mais se aproximaram do passado em suas lembranças. Apesar da doçaria não ter vindo à tona no primeiro instante, ou ter sido eleita como a identidade gastronômica dos participantes em um primeiro momento, foi notório observar que a relação da comida com a infância estava permeada pelo açúcar.

Bom-bocado de coco? Por quê? Era o doce preferido da minha mãe, ela fazia questão de comemorar os nossos aniversários, os aniversários de casamento dela e do meu pai. O meu e da minha irmã, tinha festa, e um jantar diferente, em seguida, sempre tinha guaraná e bolo recheado com goiabada, coberto de suspiro e coco, manjar branco de ameixa preta e o bom-bocado, era o que ela mais gostava. Todas as vezes que eu recordo da minha infância, me lembro dessas situações, nós quatro ali, comemorando (*Bom-bocado de coco*).

“Ela” fazia outras coisas também, doce caseiro de tudo (*Macarronada I*).

Fazia, muito doce, doce de abóbora, de coco também, nos aniversários tinha essas coisas, e um bolinho, não convidava aquele monte de gente não igual hoje, [...]. Nós éramos seis lá em casa, cada um ia fazendo uma coisinha, um bolinho, um docinho, arroz doce [...] (*Macarronada II*).

Tinha os doces, “ela” fazia por exemplo pudim de pão, bolão de fubá e fazia doce de fruta né, que agora raro você achar. É mesmo, uma delícia, doce de abóbora, doce de batata, doce de mamão, doce de laranja, isso ela fazia bastante (*Frango com laranja*).

---

<sup>45</sup> Receita de família de *Bom-bocado de coco* (Anexo XIV).

[...] e sobremesa a gente comia muito doce com laranja que minha avó fazia (*Afogado*).

Ah o manjar, era um doce que eu gostava, que minha mãe fazia, colocava naquela forma de buraco no meio, depois desenformava, ficava bonito, jogava ameixa [...] marcou minha vida, [...], mas fora isso tinha doce de abóbora, mas o manjar, [...] de ser branquinho que eu gostava (*Feijão e arroz*).

Eu lembrei que a minha avó fazia um doce de pêssego com semente, era a coisa mais gostosa, minha mãe fazia também, tinha um gostinho tão bom (*Arroz com carne seca*).

[...] nos aniversários quando eu era criança não tinha dinheiro pra fazer bolo, [...] então minha mãe fazia um doce de mamão, com os mamões que sempre tinha no quintal que meu pai plantava, aí a espera do aniversário era doce de mamão, até os vizinhos esperavam o aniversário de alguém pra dar uma chegada lá em casa sabe, era só pra nós, mas aí chegava alguém e “Ah eu senti cheirinho de doce de mamão, a senhora tá fazendo dona Sandra?” (*Grão de bico*).

A cultura do doce, segundo Silva (2014), iniciou-se no período do Brasil colônia, quando os pomares recheados de frutas tropicais viravam iguarias nas mãos das escravas, sob o comando de mulheres portuguesas. As frutas tropicais típicas do nosso país eram cozidas com açúcar e transformavam-se em compotas, geleias, doces secos e cristalizados. É possível observar que os doces referidos na infância dos idosos possuem similaridade aos aspectos referidos por Silva (2014); a referência atribuída nas preparações, “doce de abóbora, de mamão, de laranja, de batata doce”, expressam a relação da herança da culinária nacional. O autor Lody (2010) atribui que a construção do paladar é um processo derivado da cultura, e o aspecto étnico conferidos na seleção dos ingredientes locais é que dá sentido ao grupo pelo sentimento de “pertencimento” a um lugar.

Na mesma vertente, Freyre (2007) elucidou que os doces brasileiros logo se tornaram uma característica da cultura brasileira, assumindo uma identidade social. Ainda o autor relata que logo tais iguarias foram ganhando os mais criteriosos paladares, sendo difundido como parte da culinária brasileira. Ao analisar os resultados da presente pesquisa, segundo as considerações de Freyre (2007), foi possível observar que a infância destes idosos foi açucarada pela herança cultural de um patrimônio da culinária nacional. Para tanto, os doces feitos a base de frutas com calda de açúcar foram os que apresentaram maior presença na infância.

Segundo Lody (2010, p.13), “o paladar é o sentimento à boca. É a memória familiar [...]”. A relação do doce na infância com a proximidade materna, com os momentos de confraternização e reuniões familiares, esteve presente nas memórias dos idosos. Dessa forma, a memória do doce na infância exerce não apenas o papel de adoçar quimicamente, mas também como forma simbólica de adoçar e trazer à tona os momentos familiares, de confraternização, de afetos e sentimentos. Tais achados mostram a importância de se resgatar as memórias e “sabores” da infância para que a identidade cultural e os simbolismos ligados à comida não se percam ao longo do tempo.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo proporcionou a obtenção de muitos dados sobre os sujeitos pesquisados por meio de um objeto social, a comida, permitindo demonstrar sua ação comunicativa. Considera-se que a teoria das Representações Sociais favoreceu apreender as crenças, os valores e simbolismos que idosos atribuíram à comida na infância e suas inter-relações com a tradição culinária regional e nacional, bem como a continuidade das práticas com a comida no cotidiano atual.

O perfil sócio demográfico dos participantes indica serem eles todos nascidos na região do Vale do Paraíba Paulista. A maioria dos participantes encontrava-se na faixa etária entre 60 a 70 anos, embora um participante tivesse 80 anos. Sobre o nível de escolaridade, temos: três participantes que possuíam ensino fundamental incompleto, um ensino médio, três participantes com graduação e dois com pós-graduação. Nestes termos é possível considerar que os idosos deste estudo possuem um grau escolaridade elevado perante a população brasileira.

Quanto a moradia, todos relataram possuírem casa própria. A renda salarial apresentou-se em torno de 1 a 5 salários mínimos. Ao desmembrar estes resultados, verificou-se que uma idosa recebe em torno de 1 salário mínimo, outras duas idosas possuem uma renda de até 2 salários mínimos e dois idosos vivem com uma renda mensal de até 3 salários mínimos. A renda maior concentrou-se naqueles idosos que relataram ensino superior completo, mantendo a faixa salarial acima de 5 salários mínimos.

Em relação ao estado civil, seis participantes eram solteiros, um separado, um casado e um viúvo. A respeito da composição familiar, os idosos solteiros relataram não terem filhos, tendo os demais participantes uma média de quatro filhos. Dois destes idosos moravam com os filhos, três moravam sozinhos e os demais participantes relataram morar com outros parentes.

De forma geral, os idosos que participaram desta pesquisa apresentaram uma condição financeira e nível de escolaridade diferenciado, e possuem considerável grau de independência, não apenas referente à questão financeira, mas pelo fato de apresentarem autonomia no preparo das refeições habituais.

Por meio da identidade gastronômica foi possível verificar que os idosos criaram as identidades a partir de suas relações sociais, sendo a socialização familiar determinante nesta criação. Tal identidade gastronômica revelou saberes do senso comum e a influência da cultura brasileira, ampla e diversificada.

A análise de conteúdo realizada com o auxílio do *software* Alceste, em relação às Representações Sociais, evidenciou cinco grandes classes: a classe 1 foi denominada *Memórias da Infância* e refere-se ao contexto descritivo da infância, permitindo compreender de onde os sujeitos falam; a classe 2 foi nomeada como *Amar: com açúcar e afeto* e trata das simbologias dos doces nas relações afetivas; a classe 3, intitulada *Comer: o dia-a-dia* e a classe 4, denominada *Fazer: saber cozinhar*, abordam a comida do cotidiano e o saber cozinhar; a classe 5, *Infância: um olhar sobre o passado e o presente*, por sua vez, trata do olhar sobre a infância na ótica atual.

Foi possível identificar no descritivo da classe 1 os contextos sociais, como a questão do racismo e a exclusão social por meio do que se come e de onde se come. Neste item, destacou-se a representação social da mulher negra, que se objetiva na imagem de Tia Nastácia, ancorada na historicidade da região durante o período escravocrata.

A época da infância foi, para alguns idosos, marcada pela desigualdade social, sendo a fome oculta e a precarização do trabalho infantil uma realidade. Apesar deste contexto, foi mantida a representação da infância como uma época boa. Os idosos, ao apreender as novas características sociais que emergem da sociedade atual, comparam a infância do passado e a do presente, atribuindo perdas significativas à infância atual. Tais perdas estão relacionadas ao convívio familiar e ao aumento do consumo (bens em geral), constatando-se que as relações sociais que estão isentas destas características sofrem desinteresse pelos indivíduos.

Identificou-se que a representação social do comer está associada aos laços afetivos, fator determinante para que tais representações permanecessem nos dias atuais. Para estes idosos a comida é símbolo de união, além de ser uma forma de expressar afetos. Com o resgate da historicidade da época da infância, foi possível trazer à tona a cultura patrimonial imaterial da região do Vale do Paraíba Paulista, revelando sabores e saberes, além de receitas tradicionais da região e seu conteúdo psicossocial.

Verificou-se que a influência da cultura sobre as identidades gastronômicas não é apenas regional; seria arbitrária esta afirmação, posto que está inscrita na cultura de um povo, o povo do Brasil, uma cultura construída a partir da miscigenação dos povos e que se transforma através de novas práticas sociais, mesmo que não estejam consolidadas.

A investigação familiar mais profunda não foi o foco deste trabalho, porém emergiu nos resultados a composição familiar como um grande elemento de influência nos costumes, na transmissão de saberes e nas práticas sociais relacionados à comida. Constatou-se que a comida estreita as relações sociais e que, para estes idosos, simboliza a união familiar e

principalmente o afeto manifestado de várias formas, seja em um evento como um almoço de domingo ou apenas a preparação de um bolo simples.

A transmissão oral parece ter comprometido a (re)elaboração de algumas receitas, mas ainda assim algumas idosas já transmitiram estes saberes aos filhos pela linguagem oral e observacional, do mesmo jeito que aprenderam com suas mães. No momento da elaboração das receitas, todas as idosas relataram não ter conseguido reproduzir o mesmo sabor que se lembravam da época em que eram crianças. Isto se explica pelo fato de a cultura ser uma teia de significados; muda-se o lugar, os utensílios, as pessoas, entre outros aspectos, e tudo isso reativa um significado diferente ao sabor. Assim, observa-se porque o gosto é construído socialmente, pois sempre é acompanhado de significados.

A figura da mãe foi essencial na transmissão dos saberes culinários, transmitido de forma oral e a partir das lembranças observacionais, é possível perceber que algumas tradições familiares foram mantidas e outras não; foram repassadas para os filhos ou não. Observou-se, em alguns casos, uma lacuna, uma interrupção na transmissão destes saberes.

Em todos os participantes foram observados práticas alimentares contemporâneas, como o uso de alimentos industrializados, mas a maioria deles não tinham se atentado que estes saberes estavam se perdendo, ou seja, não haviam percebido isso. A falta de interesse por parte dos filhos pela transmissão desses saberes também influencia essa interrupção de informações, além de muitos idosos não possuírem filhos, o que dificulta essa prática.

É certo que a cultura e as representações sociais são relacionais; possuem como embasamento teórico as práticas sociais ou culturais, e estão impregnadas de sentido, significados e símbolos. As representações buscam apreender o sentido da realidade social, como o sujeito a interpreta e as consequências que o levam à ação, indo ao encontro do fato de que o sentido na cultura está impresso nas práticas carregadas de significados, ou seja, aos objetos e contexto do ambiente. Desse modo, este estudo evidencia que não é possível realizar uma dicotomia nestes saberes, permitindo uma reflexão do quanto a interdisciplinaridade permeia esta pesquisa, como assinala Morin (2008), sem hierarquizar saberes, mas sim tornando-os complexos, juntos, em concomitância e harmonia.

Constatou-se que o desenvolvimento da cultura ocorre pelas próprias vivências, orientadas pelas práticas sociais de um determinado meio cultural, do qual os idosos conservam suas bases culturais apreendidas na infância e que os influenciou na formação de quem são como seres humanos.

A comida revelou rotinas de vida, situações econômicas, afetos, e através dela foi possível contextualizar não só a simbologia aqui expressada pelas representações sociais, mas

apreender o que estava em torno delas, concretizando a teia de significados ao qual Geertz (2008) faz referência.

Neste caso, observou-se que, assim como a cultura, as receitas familiares também se transformaram; somente *Bom-bocado de coco* ainda realiza todo o ritual de preparo, principalmente os doces. Mas no que se refere ao salgado, observou-se transformações, (re)significações do seu preparo, em que são conservadas as raízes, mas incorporaram-se novos ingredientes (facilitadores de tempo), como caldos prontos de carne, assim como os modos de preparo que também se modificaram, como trocar o fritar pelo assar em prol da saúde. Portanto, como a cultura, a culinária também se transformou, ao mesmo tempo em que não perdeu suas raízes e sua essência.

Apesar deste estudo não ter pretendido discutir a questão de gênero, a figura da mulher aparece fortemente atrelada à questão da comida, no seu papel social deste contexto. O papel central nesta ação é retratado por meio da figura feminina da mãe e das avós, pelas quais as tradições culinárias foram repassadas. O fato de a mulher desenvolver atividades fora do lar reativa as perdas relativas à mesa, ou melhor, as transformações de práticas sociais do comer. Uma investigação de gênero relacionada à comida mostra-se como uma perspectiva de pesquisa a ser explorada futuramente. Todavia, lembra-se de Pollan (2014) afirmando que cozinhar é uma ação muito importante e que deveria ser mais justa em termos da divisão desta responsabilidade com os homens, com as crianças e com os demais membros da casa. Afinal, mais do que nunca, além da mulher hoje desempenhar o papel de educadora das crianças, ela também complementa a renda familiar.

A participação da figura paterna foi consideravelmente menor em relação à figura da mãe. O lado patriarcal da família aparece como provedor do lar, e aqui foram observadas pequenas alusões a ele, como na pescaria no dia de sábado no Rio Paraíba, sua presença como autoridade maior no lar e também como aquele que trazia balas ou algo diferente da rotina habitual da comida.

Em relação ao ponto de vista de patrimônio na cultura, deve-se ressaltar a importância e interpretação do imaterial com o material. O valor da cultura imaterial e sua expressão simbólica são concretizados com os objetos (materiais) que estão em torno do objeto cultural. Assim, o fato de os idosos terem sido levados a uma cozinha da qual não conheciam, em que não tiveram um contato prévio com os objetos ali contidos, pode não ter despertado a mesma sensação. A (re)interpretação do prato é um ato muito subjetivo, uma vez que os objetos disponibilizados não eram de sua rotina, o que pode ter sido um fator limitante nos resultados, assim como na coleta dos dados nas demais etapas da investigação. Pode-se considerar a

hipótese de que, numa próxima pesquisa, as etapas das narrativas e o preparo da receita devam ocorrer em seus lares, que podem mesmo levantar outras Representações Sociais.

Concluiu-se que as tradições culinárias diminuíram não só pela questão da oralidade, mas por boa parte deste processo ter sido ocupado pela indústria alimentícia e pela modernização da cozinha. Assim, a tradição culinária se quebra ou se (re)significa: um exemplo é o tradicional bolinho caipira, hoje utilizando caldo de carne pronto; ou o bolão de fubá que não se bate mais na mão, mas na batedeira. Uma culinária que se transforma, não é estática, pois assim como as Representações Sociais, são práticas dinâmicas.

Fazer resistência a estas novas expressões culinárias, conforme o ponto de vista de muitos, seria “retroceder”, uma vez que vivemos numa sociedade em que o capitalismo está institucionalizado, bem como o jargão de que “tempo é dinheiro”. No entanto, acredita-se que o maior tempo na cozinha não seria apenas para minimizar as perdas culturais, mas também para proporcionar maior tempo para as relações sociais, primárias ou secundárias, nas quais a comida possui um papel central neste contexto.

À guisa de conclusão, esta autora considera que os saberes da cozinha se preservam não apenas pelo seu registro escrito, mas com certeza um modo adequado à preservação destes bens. Se a maior parte da transmissão de saberes se passa por observar práticas sociais, são delas que precisamos para conservar a imaterialidade cultural da cozinha; uma linguagem muda, em que o corpo fala por si mesmo. O jeito de se manusear uma faca, o bater um bolo na mão, ou seja, ações que são práticas sociais e que, muitas vezes, o papel não transmite. Por isso, preservar tais bens exige não apenas registro de estudos nesta área, mas sim práticas no dia a dia, ou no almoço de domingo, ou então na receita do bolo de aniversário caseiro, pois assim como todos os bens culturais, a cozinha precisa ser vivida no lar ou na casa de amigos. A cozinha precisa ser praticada para não sucumbir a ação da industrialização e, principalmente, a ação do tempo, pois o que não é vivido é esquecido. Portanto, vamos cozinhar mais, porque isso é desenvolvimento sociocultural e humano.

## REFERENCIAS

ABREU, M. M. Taubaté – Dados históricos. Início do povoamento do Vale do Paraíba. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/SP: Gráfica e editora Minerva, 1996a.

AGUIAR, M. G. G.; Nascimento M. A. A. Saúde, doença e envelhecimento: representações sociais de um grupo de idosos da Universidade Aberta à Terceira Idade (UATI), Feira de Santana, BA. **Textos de Envelhecimento**, v. 8, n. 3. Rio de Janeiro, 2005.

AFONSO, P. **1 Festa do arroz em Tremembé**. Disponível em: <<http://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=281909>>. 14/05/2009. Acesso em: 13 de fevereiro de 2016.

ALEXANDRE, M. Representação social: uma genealogia do conceito. **Revista Comum**. v.10 n. 23. Rio de Janeiro, p.122-138, 2004.

\_\_\_\_\_. Breve descrição sobre processos grupais. **Comum**. v. 7, n. 19, p. 209-219, ago/dez, 2002.

ALMEIDA, A. M. O.; SANTOS, M. F. S.; TRINDADE, Z. A. **Teoria das Representações Sociais: 50 anos**. Brasília: Technopolitik, 2011.

ALVES, R. **Variações sobre o Prazer: Santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette**. São Paulo: Planeta Brasil, 2011. p. 59-65.

ALVES-MAZZOTTI, A. J. Representações Sociais: aspectos teóricos e aplicações à educação. **Revista Múltiplas Leituras**. v. 1, n. 1, p. 18-43, jan./jun., 2008.

AMÂNCIO, L. Identidade social e relações intergrupais. In: VALA, J.; MONTEIRO, M. B. (Orgs). **Psicologia Social**. 4 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.

AMON, D. **Psicologia Social da Comida Petrópolis**, Rio de Janeiro: Vozes, 2014.

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

ANDRADE, A. C. A. Povoamento do Vale do Paraíba. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/SP: Gráfica e editora Minerva, 1996a.

\_\_\_\_\_. Herança cultural do elemento branco. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996b.

\_\_\_\_\_. Transportes, comunicações e povoamento. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996c.

\_\_\_\_\_. Cafeicultura. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996d.

\_\_\_\_\_. Origens do Negro Valeparaibano. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996e.

ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996e.

\_\_\_\_\_. As colônias agrícolas e os italianos no Vale do Paraíba. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996f.

\_\_\_\_\_. Taubaté na atualidade. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996g.

ANDRADE, A. C. A.; ABREU, M. M. Grupos indígenas da região de Taubaté. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996a.

\_\_\_\_\_. Coletânea de anúncios do jornal Taubateano “O Paulista”. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M. **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. Taubaté/ SP: Gráfica e editora Minerva, 1996b.

\_\_\_\_\_. Histórico da Industrialização em Taubaté. In: ANDRADE, A.C. A.; ABREU, M. M.; **Histórias de Taubaté através de textos**: Prefeitura municipal de Taubaté. 1 ed. Gráfica e editora Minerva – Taubaté, São Paulo, 1996c.

ARRUDA, A. Representações sociais: dinâmicas e redes. In: SOUSA, C. P. et al (Orgs.). **Angela Arruda e as Representações sociais**: estudos selecionados. Curitiba: Champagnat; São Paulo: Fundação Carlos Chagas, 2014a.

\_\_\_\_\_. O que faz o Brasil Brasil? Imaginário, Crenças e Representações Sociais. In: SOUSA, C. P., et al (Orgs.). **Angela Arruda e as Representações sociais**: estudos selecionados. Curitiba: Champagnat; São Paulo: Fundação Carlos Chagas, 2014b.

\_\_\_\_\_. Teorias das Representações sociais e Teorias de Gênero. **Cadernos de Pesquisa**, n. 117, novembro/ 2002 , p. 127-147.

BAUMAN, Z. **Vida Líquida**. Tradução: MEDEIROS, C. A., 2 ed Revisada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa, Portugal: 70 ed. LDA, 2011.

BARROS, M. M. L **Velhice ou Terceira idade?** Rio de Janeiro: FGV, 2007.

BELUZZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Orgs.). **Gastronomia cortes e recortes**. v. I., SENAC, Distrito Federal, 2006.

BERGER, P.; LUCKMANN, T. **A Construção Social da Realidade**. 33 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

BOSI, E. **Tempo vivo da memória: Ensaio de Psicologia Social**. São Paulo: Ateliê, 2013.

\_\_\_\_\_. **Memória e Sociedade: lembranças de velhos**. 10 ed. São Paulo: Cia das Letras, 2003.

BOCK, A. M. B; GONÇALVES, M. G. M. Indivíduo-sociedade: uma relação importante na psicologia social. In: BOOK, A. M. B. **A perspectiva sócio-histórica na formação em psicologia**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2003.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, 2004. p. 37-44.

BRANDÃO, V. M. A. T.; MERCADANTE, E. F. **Envelhecimento ou Longevidade?** (Coleção Questões Fundamentais do Ser Humano, 8). São Paulo: Paulus. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos Regionais**. 2 ed. Brasília/DF, 2015.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2 ed. Brasília/DF, 2014.

CAMARGO, B. V. Serge Moscovici (14/06/1925 - 16/11/2014): um percussor inovador na Psicologia Social. **Memorandum**, Belo Horizonte: UFMG; Ribeirão Preto: USP, 28 abr/2015, p. 240-245. Disponível em: <<http://www.fafich.ufmg.br/memorandum/a28/camargo01>>. Acesso em: 25 de Agosto de 2015.

CAMARGO, B. V. Alceste: um programa informático de análise quantitativa de dados textuais. In: MOREIRA, A. S. P. (Org.). **Perspectivas teórico metodológico em representações sociais**. João Pessoa: UFPB/ ed. Universitária, 2005. p. 511-539.

CAMARGOS, M.; SACCHETA, V. **À mesa com Monteiro Lobato**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

CAMPOS, C. J. G. Método de Análise do Conteúdo: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde. **Revista Brasileira de Enfermagem**. Brasília, v. 57, n. 5, p. 611-614, set./out., 2004.

CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. 10 ed. São Paulo: Duas Cidades, 2003.

CANESQUI, A. M. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. **Revista. Nutrição**. Campinas. p.125-139. jan./fev., 2009.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D.. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.(Orgs). **Antropologia e nutrição um diálogo necessário**. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais da história da alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARVALHO, J.G. S.; ARRUDA, A. Teoria das representações sociais e história: um diálogo necessário. **Paidéia**, 2008. p. 445-456.

CASTELLANOS, M. E. P. A narrativa nas pesquisas qualitativas em saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**. 2014. p. 1065-1076.

CASTRO, R. V. de. Prefácio. In: ALMEIDA, A. M. de O.; SANTOS, M. de F. de S.; TRINDADE, Z. A. **Teoria das Representações Sociais: 50 anos**. Brasília: Technopolitik, 2011, p. 5-12.

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano 2. Morar e cozinhar**. Tradução ALVES, E. F.; ORTH, L.E. 5 ed. Petrópolis, Rj: Vozes, 2003

CHAMON, E. M. Q. O.; CHAMON, M. A. Representação social do risco: uma abordagem psicossocial. In: CHAMON, E.M.Q.O. (Org.). **Gestão de Organizações Públicas e Privadas: uma abordagem interdisciplinar**. Rio de Janeiro: Brasport, 2007.

CHAMON, E. M. Q. O. **Formação e (re)construção identitária: estudo das memórias de professores do ensino básico inscritos em um programa de formação continuada**. 2003. 118 f. Tese (Pós Doutorado)-Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003.

CHAUÍ, M. **Convite à Filosofia**. 12 ed. 6 reimpressão. São Paulo: Ática, 2002. p.125-128. 439, p. ISBN 8508047355.

CHIZZOTTI, A. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. São Paulo: Cortez, 2008.

CIAMPA, A. C. **A estória do Severino e a História da Severina: Um ensaio de psicologia social**. São Paulo: Brasiliense,1996.

CICHINI, L. C.; BRITO, L. **Considerações sobre a personagem Tia Nastácia nas histórias lobatianas**. Anais VI Seminário de Iniciação Científica, SóLetras, Universidade Estadual do Norte do Paraná, 2009. Campus Jacarezinho.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro:Fiocruz, 2011.

CORÇÃO, M. O folclórico bar palácio e os tempos da memória gustativa. **Saeculum - Revista de história** v.23, João Pessoa, jul./dez. 2010.

CORDEIRO, J. D. R. **O LUGAR DA COMIDA NA ESCOLA: interseções com alunos futuros professores sobre alimentação, cultura e sociedade**. 158f. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2013.

- COUTINHO, M. C.; KRAWULSKI, E.; SOARES, D. H. P. Identidade e trabalho na contemporaneidade: repensando articulações possíveis. **Psicologia & Sociedade**. 19, Edição Especial 1, p. 29-37, 2007.
- CRISCUOLO, C.; MONTEIRO, M. I.; TELAROLLI JUNIOR, R. Educação nutricional com idosos. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 23, n. 3, p. 399-405, jul./set. 2012.
- CRUZ, F. S. Do essencialismo ao não essencialismo? Reflexões sobre a identidade cultural do MST. **Lua Nova**. São Paulo, n. 80, p. 181-201, 2010.
- CUSTÓDIO, R. S. **Narrativas de Memórias e a Pesquisa em História da Educação**. In: IX ANPED, Sul. Seminário de pesquisa da Região Sul, 2012.
- CUNHA, G. L. Mecanismos Biológicos do Envelhecimento. In: FREITAS, E. V. et al. **Tratado de Geriatria e Gerontologia**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O correio da Unesco**. Rio de Janeiro: 1987, p. 22-23.
- DANIEL, L. M. P., CRAVO, V. Z. C. Valor social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- DEBERT, G. G. Antropologia e o estudo dos grupos e das categorias de idade: In: BARROS, M. L. M. **Velhice ou Terceira Idade?** Rio de Janeiro: FGV, 2007. p.53.
- \_\_\_\_\_. O significado da Velhice na Sociedade Brasileira. **Acta Paulista Enfermagem**, São Paulo, v. 12, número especial parte I, p. 147-158, 2000.
- DENZIN, N. K; LINCOLN, Y. S. et al. A disciplina e a prática da pesquisa qualitativa. In: **O Planejamento da Pesquisa Qualitativa**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. p. 17.
- DESCHAMPS, J.; MOLINER, P. **A identidade em psicologia social: dos processos identitários às representações sociais**. Tradução de Lúcia M. Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 2009.
- DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciências e & Saúde Coletiva**, v. 16, n.1, p. 91-98, 2011.
- DÓRIA, C. A. **Formação da culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DUBAR, C. **A socialização: construção das identidades sociais e profissionais**. Tradução de Andréa Stahel M. da Silva. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- FAZENDA, I., Interdisciplinaridade, transdisciplinaridade, visões culturais e epistemológicas. In: FAZENDA, I. (Org) **O que é interdisciplinaridade?** São Paulo Cortez, 2008.

FERNANDES, M. G. M.; LOUREIRO, L. S. N.; Memória e história oral: a arte de recriar o passado de idosos. **A Terceira Idade**. v.20, n. 45, p. 53-66. Junho 2009.

FERREIRA, J. P. Memória-viagem: da índia à infância e ao sertão. **Cad. Cedes**, Campinas, vol. 26, n. 68, p. 9-20, jan./abr., 2006. Disponível em: <<http://www.cedes.unicamp.br>>. Acesso em: 20 de Julho de 2014.

FLORENÇANO, P. C.; ABREU, M. M. **Cadernos culturais do Vale do Paraíba**. Taubaté: CERED- Centro de Recursos Educacionais, 1992.

FLICK, U. **Qualidade na pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce**, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

\_\_\_\_\_. **Casa Grande & senzala: Formação da família brasileira sob o regime econômico patriarcal**. 47ed. São Paulo: Global. 1998.

FREITAS, M. C. S. **Agonia da fome** [online]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, Salvador: EDUFBA, 2003. p. 281. Available from SciELO Books.

FBSSAN - **Forum brasileiro soberania segurança alimentar nutricional**. Disponível em: <[http://www.fbssan.org.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=417:comida-bem-material-e-imaterial&catid=79&Itemid=672&lang=pt-br](http://www.fbssan.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=417:comida-bem-material-e-imaterial&catid=79&Itemid=672&lang=pt-br)>. Acesso em: 17 de Agosto de 2015.

GALLOIS, D. T. **Patrimônio Cultural Imaterial e Povos Indígenas Exemplos no Amapá e norte do Pará**. Instituto de Pesquisa e Formação em Educação Indígena. (Org) GALLOIS, D. T. Brasília: Iepé, 2006.

GARCIA, R. W. Alimentação e Saúde nas Representações e Práticas Alimentares do Comensal Urbano. In: CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição um diálogo possível**. Fiocruz, Rio de Janeiro, 2005.

GARCIA, R. W; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.16, n.1, Rio de Janeiro, jan. 2011.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. 1ed., 13 reimpressão. Rio de Janeiro: LCT, 2008.

GIANNELLA, V. Base teórica e papel das Metodologias não Convencionais para a formação em Gestão Social. In: **II Encontro Nacional de Pesquisadores em Gestão Social: Os Desafios da Formação em Gestão Social**, Palmas/TO – 29, 30 e 31 de Maio de 2008.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2012. p. 10-29.

GIUSTINA, A. P. S. D.; SELAU, M. . **A culinária como patrimônio cultural imaterial**. Cadernos do CEOM – Ano 23, n. 31. Espaço de memória: abordagens e práticas, 2008.

GOLDENBERG, M. **Cultura e Gastro-Anomia**: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011.

GOUVEIA, R. Processo de influencia social. In: TORRES, A. R. R. et al (Org.). **Psicologia Social: Temas e Teorias**. Brasília: Technopolitik, 2011.

GUÉ, R. M. Envelhecimento ativo: uma nova estratégia de abordagem da velhice. In: Terra, N. L. et al (Org.). **Temas sobre envelhecimento ativo**. Porto alegre: EdiPUCRS, 2013.

GUSMÃO, N. M. M. A maturidade e a velhice: um olhar antropológico: In: NERI, A. L. **Desenvolvimento e Envelhecimento Perspectivas biológicas, psicológicas e sociológicas**. Campinas: Papyrus, 4 ed, 2008.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. **São Paulo, Taubaté infográficos: Evolução populacional e pirâmide etária**. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/populacao.php?lang=&codmun=355410&search=sao-paulo|taubate|infográficos:-evolução-populacional-e-pirâmide-etária>>. Acesso em: 23 de Junho de 2014.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. **Primeiros resultados definitivos do Censo 2010**. Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/noticias-censo?busca=1&idnoticia=1866&t=primeiros-resultados-definitivos-censo-2010-populacao-brasil-190-755-799-pessoas&view=noticia>>. Acesso em: 18 de Julho de 2014.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. **Indicadores Sociodemográficos e de Saúde no Brasil, 2009: Sobre a condição de saúde de idosos**. Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/indic\\_sociosaude/2009/com\\_sobre.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/indic_sociosaude/2009/com_sobre.pdf)>. Acesso em: 18 de Agosto de 2015.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. **Population projection of Brasil. Social Communication**, Rio de Janeiro, n. 27, 2008.

JODELET, D. Representações sociais: um domínio em expansão. In: JODELET, D. **As representações sociais**. Tradução de Lilian Ulup. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001.

JOVCHELOVICH, S. **Os contextos do saber**: representações, comunidades e cultura. Tradução: Pedrinho Guareschi. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

LAJOLO, M. A figura do negro em Monteiro Lobato. **Lobato Revista Presença Pedagógica**, São Paulo, set, out, 1998.

LAKATOS E. M.; MARCONI, A. **Fundamentos de metodologia Científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas 2010. p. 65.

LEAL, B. **A história da gastronomia**. SENAC. Rio de Janeiro, 1999.

LEÃO, M. A. B. G. Educação permanente de adultos maduros, idosos e de profissionais da área do envelhecimento: fundamentos para um projeto pedagógico de extensão universitária. **Rev. De Extensão da Universidade de Taubaté- Pró reitoria de Extensão e Relações Comunitárias**, n. 1, Taubaté, 2008.

\_\_\_\_\_. **Oficina de revisão de vida e bem estar subjetivo em mulheres idosas**. XXX f. Tese (Doutorado em ciências médicas) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2005.

LEITE, A. Bolinho caipira movimenta Jacareí. **O VALE**. 23 de junho de 2010. Caderno viver. Disponível em: <<http://www.ovale.com.br/cmlink/o-vale/viver/bolinho-caipira-movimenta-jacarei-1.18077>>. Acesso em: 05 de fevereiro de 2016.

LE MOS, C. A. **O que é patrimônio cultural**. São Paulo: Brasiliense, 1981.

LOBATO, J. B. M. **Histórias de Tia Nastácia**. 32ª edição, 9ª reimpressão, 2002. Disponível em: <<http://www.groups-beta.google.com/group/digitalsource>>. Acesso em: 16 de abril de 2016.

\_\_\_\_\_. **Negrinha**. São Paulo: Globo, 2008.

\_\_\_\_\_. **Cidades Mortas**. 20 ed., São Paulo: Brasiliense, 1978.

\_\_\_\_\_. **A Barca de Gleyre**. São Paulo: Brasiliense, Tomo 1, 1967.

\_\_\_\_\_. **Sítio do Pica Pau Amarelo**. São Paulo: Brasiliense, 1967.

\_\_\_\_\_. **O Minotauro**. Capítulo XV, Batatas e Sócrates. São Paulo: Brasiliense, 1947.

\_\_\_\_\_. **Memórias da Emília e Peter Pan**. São Paulo: Brasiliense, 1947.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: SENAC, 2008.

LOPES, J. R.; SILVA, A. L.; SILVA, R. M. S. O Divino, o patrimônio e a cidade: uma análise de modulações culturais provocadas por eventos críticos. **Ciências Sociais Unisinos**. p. 208-217, setembro/dezembro, 2011.

MACIEL, M. E. **Uma cozinha a brasileira**. Estudos Históricos., Rio de Janeiro, 2004. V. 1 número 33, Jan./Jun. p. 25-39.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C.; A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar sócio antropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, 2013. p. 321-328.

MAIA, T.; MAIA, T. R. C. **O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros no Vale do Paraíba**. Rio de Janeiro: MEC-SEC: FUNARTE: Instituto Nacional do Folclore, São Paulo: Secretaria de Estado da Cultura: Universidade de Taubaté, 1980.

MENASCHE, R. **A ética alimentar, como cuidar da saúde e do planeta**. Cadernos IHU em formação. Universidade do Vale dos Rios dos Sinos. São Leopoldo, RS, 2007.

MENESES, U. T. B. **O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas**. In: I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural sistema nacional de patrimônio cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão. Ouro Preto MG, 2009. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Anais2\\_vol1\\_ForumPatrimonio\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Anais2_vol1_ForumPatrimonio_m.pdf)>. Acesso em 16 Setembro de 2016.

MICHENER, H. A.; DELAMATER, J. D.; MYERS, D. J. **Psicologia Social**. Tradução de FITTIPALDI, E.; CUCCIO, S. S. São Paulo: Pioneira Tomson Learning, 2005.

MINAYO, M. C. S. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In: \_\_\_\_\_.(Org.) **Pesquisa Social: Teoria, Método, e Criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2004. p. 16.

\_\_\_\_\_. Construção dos instrumentos qualitativos e quantitativos. In: SOUZA, E. R.; MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; VEIGA, J. P. C. (Org.). **Avaliação por triangulação de métodos: Abordagem de Programas Sociais**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 134, 135.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia uma breve revisão. **Revista Brasileira Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, outubro de 2001.

MIRA, M. C. O orgulho caipira: cultura e negócios. In: FARIAS, E.; MIRA, M. C. (Orgs). **Faces contemporâneas da cultura popular**. Paco editorial Jundiaí, 2014. Disponível em: <[http://editorialpaco.com.br/wpcontent/uploads/2014/12/P%C3%A1ginas-de-Miolo\\_As-Faces-Contempor%C3%A2neas-da-Cultura-Popular.pdf](http://editorialpaco.com.br/wpcontent/uploads/2014/12/P%C3%A1ginas-de-Miolo_As-Faces-Contempor%C3%A2neas-da-Cultura-Popular.pdf)>. Acesso em 15 de Fevereiro de 2016.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 14 ed., São Paulo, SENAC, 2008.

MONTANARI, M. ; FLANDRIN, J.L. **História da Alimentação**. 2 ed., São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTEIRO, R. C.; OLIVEIRA, E. R. “O prato do Divino”: um estudo sobre a culinária na Festa do Divino Espírito Santo, São Luís do Paraitinga. **Anais do XVIII Encontro Regional de História – O historiador e seu tempo**. ANPUH/SP – UNESP/Assis, 24 a 28 de julho de 2006.

MOREIRA, M. J.; MANOLESCU, F. M. K.. **TURISMO DE NEGÓCIO**. VII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e IV Encontro Americano de Pós-Graduação – Universidade do Vale do Paraíba, 2004. UNIVAP. Disponível em: <[http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC\\_2004/trabalhos/epg/pdf/EPG6-3.pdf](http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2004/trabalhos/epg/pdf/EPG6-3.pdf)>. Acesso em: 27 de Agosto de 2015.

MOSCOVICI, S. **A psicanálise, sua imagem e seu público**. Petrópolis: Vozes, 2012.

\_\_\_\_\_. **Representações sociais: investigações em psicologia social**. Tradução de Pedrinho A. Guareschi. 10 ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

\_\_\_\_\_. **Natureza-para pensar a ecologia.** Rio de Janeiro: Mauad X: Instituto Gaia, 2002.

MOURA, E.B.B. Crianças Operárias na recém Industrializada São Paulo. In: PRIORI, M. D. **História das crianças no Brasil.** São Paulo, Contexto, 2002

NERI, A. L. **Desenvolvimento e envelhecimento:** Perspectivas Biológicas, Psicológicas e Sociológicas. 3 ed. Campinas/SP: Papyrus 2007.

TEIXEIRA, I. N. D.O.; NERI, A. Envelhecimento bem sucedido: Uma meta no curso de vida. **PSICOL. USP**, São Paulo, jan./mar. 2008.

OLIVEIRA, A. . O glutão de Apipucos: uma interpretação do Brasil a partir do doce em Gilberto Freyre. *Tessituras*, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 79-104, jul./dez. 2015.

OLIVEIRA, C. Representações sociais e sociedades: a contribuição de Serge Moscovici. **Revista Brasileira de Ciências Humanas**, v.19 n. 3, 2003.

OLIVEIRA, J. F. P. O Envelhecimento nos Caminhos da Filosofia. In: FREITAS, E. V. et al. **Tratado de Geriatria e Gerontologia.** 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

OLIVEIRA, L. F. C.; CASTRO, S. D., Soberania Alimentar. **Revista Estudos**, Goiania v.40 n. 3, p. 311-3320, jun/agosto 2013.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Envelhecimento ativo:** uma política de saúde. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde. 2005.

ORTIZ, J. B. “**São Francisco das Chagas de Taubaté**”. Livro 1º Origens. Coleção “Taubateana”, n. 10, III série, Imprensa Oficial do Estado IMESP- São Paulo, SP, 1988a.

ORTIZ, J. B. “**São Francisco das Chagas de Taubaté**”. Livro 2º Taubaté colonial. Coleção “Taubateana”, n. 10, III série, Imprensa Oficial do Estado IMESP- São Paulo, SP, 1988b.

PAULA, A. C. Cultura Alimentar e Agroextrativismo: saúde na mesa e renda no campo. **Agriculturas.** v. 11, n. 4, dezembro de 2014.

PAPALÉO NETTO, M. O Estudo da Velhice: Histórico, Definição do Campo e Termos Básicos In: FREITAS, E. V. et al. **Tratado de Geriatria e Gerontologia.** 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

PAPALÉO NETTO, M. PONTE, J. R. Envelhecimento: Desafio na Transição do Século In: **Gerontologia A velhice e o Envelhecimento em Visão Globalizada.** São Paulo: Atheneu 2002. p. 4.

PASIN, J. L. O negro na formação cultural do Brasil. **Revista Ângulo**, n.26, abril/junho, 1985.

\_\_\_\_\_. **Algumas notas para a história do Vale do Paraíba.** Conselho estadual de Cultura – Secretaria da cultura, ciência e tecnologia. Governo do Estado de São Paulo, 1977.

- PEIXOTO, C. Entre o estigma e a compaixão e os termos classificatórios: velho, velhote, idoso, terceira idade. In: Barros, M. L. M. **Velhice ou Terceira Idade?** Rio de Janeiro: FGV, 2007. p. 71- 77.
- POLLAK, M. **Memória, Esquecimento, Silêncio. Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989. p. 3-15.
- \_\_\_\_\_. Memória e identidade social. **Estudos Históricos.** Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.
- POLLAN, M. **Cozinhar uma história natural da transformação.** Tradução FIGUEIREDO, C. 1ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista Nutrição**, Campinas, Outubro 2003.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e os espaço social alimentar.** Tradução: PROENÇA, R. P. C.; RIAL, C. S.; CONTE, J. Florianópolis UFSC, 2004. 311p.
- PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, Outubro de 2010.
- PROUST, M. **Em busca do tempo perdido: No caminho de Swann.** Tradução : QUINTANA, M. 3 ed Revisada. São Paulo : Globo, 2012.
- QUEIROZ, R. S. **Caipiras negros no Vale do Ribeira, um estudo de antropologia econômica.** São Paulo: Edusp, 2006.
- RAGO, M. Trabalho feminino e sexualidade. In: PRIORI, M. D. (Org); BASSANEZZI, C. (Coord. Textos). **História das mulheres no Brasil.** 7ed. São Paulo: Contexto, 2004.
- RATATOUILLE. Direção: Brad Bird. Produção: Pixar Animation Studios. Estados Unidos, Walt Disney pictures, 2007, DVD.
- RICHARDSON, R. J. et al. Conhecimento e método científico. In: **Pesquisa social: métodos e técnicas.** São Paulo: Atlas, 1999. p. 23-189.
- RIBEIRO, S. M. P. Tia Nastácia: até que ponto um instrumento de divulgação de estereótipo de idosa negra. In: **Congresso Luso Afro de ciências sociais Diversidades e (DES) Igualdades.** Salvador, BA, UFBA, 2003.
- RICCI, F. **Indústrias têxteis na periferia: Origens e desenvolvimento: o caso do Vale do Paraíba.** Taubaté:SP, Cabral Livraria e Editora Universitária, 2006.
- RIZZINI, I. Pequenos trabalhadores do Brasil. In: PRIORI, M. D. **História das crianças no Brasil.** São Paulo, Contexto, 2002.
- SÁ, C. P. **A construção do objeto de pesquisa em representações sociais.** Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998.

SÁ, C. P. Representações sociais o conceito e o estado atual da teoria. In: **O conhecimento do cotidiano**. Rio de Janeiro, EDUERJ, 1995.

SAHLINS, M. D. **Cultura e razão prática**. Tradução Sérgio Tadeu de Niemayer Lamarão. Rio de Janeiro, 2003.

SANTOS, A. I. M. Avaliação do conhecimento dos idosos atendidos na rede básica municipal referente aos instrumentos de aprendizagem de alimentação saúde do ministério da saúde. In: TERRA, N. L. et al (Org.). **Temas sobre envelhecimento ativo**. Porto alegre, EdiPUCRS, 2013.

SANTOS, C. R. A. Uma viagem por sabores mestiços. In: LODY, R. **Brasil bom de boca Temas de antropologia social**. São Paulo, SENAC, 2008.

SANTOS, G. D.; RIBEIRO, S. M. L. Aspectos afetivos relacionados ao comportamento alimentar de idosos frequentadores de um espaço de convivência. **Rev. Bras. Geriatria. Gerontologia**. Rio de Janeiro, v. 14 n°2, p. 319-328, 2011.

SANTOS, M. J.; MURADE, J. F. G.; SANTOS, L. C. **Festa de São Benedito: Patrimônio Imaterial e Cultura Popular**. In: XII Conferência Brasileira de Folkcomunicação: A Cultura Caipira. Taubaté 11 e 13 de novembro. Departamento de Comunicação da Universidade de Taubaté – UNITAU, 2009.

SANT'ANNA, D. B. A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo – 1890/1920. **Cadernos Pagu**, v. 39, jul./dez. de 2012. p.177-200.

SCANDOLARA, L. B. A importância dos vínculos afetivos para o envelhecimento ativo. In: TERRA, N. L.; BÓS, A. J. G.; CASTILHOS, N. **Temas sobre envelhecimento Ativo**. Porto Alegre: PUCRS. 2013.

SCHLINDWEIN, M.M.; KASSOUF, A. L.; Influência do custo de oportunidade do tempo da mulher sobre o padrão de consumo alimentar no Brasil. **Pesquisa e planejamento econômico**. v. 37, n. 3, 2007.

SCHWARCZ, L. M. SAHLINS, M. Esperando Foucault, ainda. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. p. 80. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 311-314, jan/jun 2005.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2007. p. 102.

SOBRINHO, A. M. A civilização do café 1820, 1920. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1978.

SOIHET, R. Mulheres pobres e violência no Brasil urbano. In: PRIORO, M. D. (Org); BASSANEZZI, C. (Coord. Textos). **História das mulheres no Brasil**. 7ed. São Paulo, Contexto, 2004.

SOUSA, E. Atribuição causal: da inferência à estratégia de comportamento. In: VALA, J.; MONTEIRO, M. B. (organizadores). **Psicologia Social**. 4 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

SILVA, A. L. **A conveniência da cultura popular: um estudo sobre pluralidade de domínios e danças devocionais e ação dos mestres do Vale do Paraíba**. 256f. Tese Doutorado em Ciências Sociais – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, SP, 2011.

SILVA, J.C. **Velhos ou idosos? A terceira idade**. v. 14, n. 26, p. 94-111, 2003.

SILVA, J. K.; PRADO, S. D.; CARVALHO, M. C. V. S.; ORNELAS, T. F. S.; OLIVEIRA, P.F. Alimentação como cultura campo científico no Brasil, abordou a Alimentação e Cultura no Brasil. *Physis Revista de Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, 20 [2]: 413-442, 2010.

SIQUEIRA, M. E. C. Teorias Sociológicas do Envelhecimento In: NERI, A. L. **Desenvolvimento e envelhecimento perspectivas biológicas, psicológicas e sociológica**. 4 ed, Campinas/SP: 2008.

SPINK, M. J. P. O estudo empírico das representações sociais. In: SPINK, M. J. (Org.). **O conhecimento no cotidiano**. São Paulo: Brasiliense, 2004.

SPINK, M. J. P. O conceito de Representação Social na Abordagem Psicossocial. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 9, n3, p. 300-308, julho/setembro, 1993.

TEIXEIRA, I. A. O.; NERI, A. L. Envelhecimento bem sucedido: uma meta no curso da vida. **PSICOL.USP**, São Paulo, jan/mar., 2008, vol 1,p 81-94.

TOMAZONI, A. M. R. **Educar com sabor & saber: Relatos e vivencias interdisciplinares nas aulas de nutrição e gastronomia em instituições abertas para a terceira idade**. 155f. Dissertação (Mestrado em Gerontologia) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, SP, 2009.

TRINDADE, D. F. Interdisciplinaridade: um novo olhar sobre as ciências. In: FAZENDA, I. (Org) **O que é interdisciplinaridade?** São Paulo, Cortez, 2008.

VALA, J. Representações Sociais e Psicologia Social do conhecimento do cotidiano. In: VALA, J.; MONTEIRO, M. B. (Coordenadores). **Psicologia Social**. 4 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.

VASCONCELLOS, Z. M. C. **O Universo Ideológico da Obra Infantil de Monteiro Lobato**. São Paulo: Traço Editora. 1982.

WEDIG, J. C. MENASCHE, R. Práticas alimentares entre camponeses: Expressão de relações familiares e de Gênero. In: NEVES, D. P.; MEDEIROS, L. S. (Orgs). **Mulheres Camponesas trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013.

WHITE, C. apud SAHLINS, M. D. **Cultura e razão prática**. Tradução Sérgio Tadeu de Niemayer Lamarão. Rio de Janeiro, 2003.

WOOTMANN, K. A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: **Gastronomia Cortes & Recortes**. Distrito Federal: SENAC, 2006.

\_\_\_\_\_. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Série Antropologia, Brasília, n. 50, p.1-43. 1985.

YARED, I. O que é interdisciplinaridade. In: FAZENDA, I. (Org) **O que é interdisciplinaridade?** São Paulo Cortez, 2008.

ZIMERMAN, G. I. Aspectos físicos, biológicos e sociais do envelhecimento. In: **Velhice aspectos biopsicossociais**. Porto Alegre, Artmed, 2007.

## APÊNDICE I - QUESTIONÁRIO CARACTERÍSTICAS PESSOAIS

**IDENTIFICAÇÃO:****SEXO:** ( ) MASC. ( ) FEMININO.**IDADE:** \_\_\_\_\_ **NATURAL DE:** \_\_\_\_\_**1- Qual é sua escolaridade?**

- ( ) Ensino Fundamental incompleto ( ) Ensino fundamental completo  
( ) Ensino médio completo ( ) Ensino médio incompleto ( ) Graduação incompleta  
( ) Graduação completa ( ) Pós graduação incompleta ( ) Pós graduação completa

**2- O senhor (a) mora em:**

- ( ) casa própria ( ) casa alugada ( ) casa financiada ( ) outros

**4- Estado civil:**

- ( ) casado ( ) solteiro ( ) separado/divorciado ( ) viúvo ( ) outros

**3- Mora com:**

- ( ) sozinho ( ) esposa/ marido ( ) filho (a) ( ) outros parentes ( ) outros

**4- Renda familiar**

- ( ) até 1 salário mínimo ( ) até 2 salário mínimos ( ) até 3 salário mínimos  
( ) até 4 salário mínimos ( ) mais que 5 salários mínimos

**4- Quais atividades de lazer:**

- ( ) cinema ( ) teatro ( ) televisão ( ) leitura ( ) artesanato ( ) viagens  
( ) Outros.

**6- Quem cozinha em casa:**

- ( ) senhor (a) ( ) cônjuge ( ) filho ( ) outros parentes ( ) empregada  
( ) não cozinha

**7- Com quem costuma fazer as refeições:**

- ( ) sozinho ( ) cônjuge ( ) filho (a) ( ) outros parentes ( ) neto (a)

## APENDICE II – ROTEIRO OFICINA I (RECEITAS DE FAMÍLIA DE IDOSOS)

### 1- DINÂMICA DE APRESENTAÇÃO: IDENTIDADE GASTRONOMICA.

**Se o Sr (a) fosse um prato de comida típica da sua família, qual seria?**

Esta questão dará início as atividades da oficina. Cada participante deverá escolher (a critério pessoal) este prato típico, que será sua identidade gastronômica ao longo do estudo. Serão feitos crachás de identificação para cada um com as respectivas escolhas.

### 2- DINAMICA DE SENSIBILIZAÇÃO

Para ilustrar aos propósitos do encontro será feita a leitura do trecho do livro do escritor francês Marcel Proust “A caminho de Swann”.

O escritor francês Marcel Proust (1871-1922) escreveu sobre suas memórias através do paladar. Para ele, “o olfato e o paladar têm o poder de convocar o passado”. Após comer um bolinho de limão, chamado Madeleine, com uma xícara de chá, recobrou à memória de infância. Depois de saborear esse lanchinho surgiu o romance “Em Busca do Tempo Perdido”. Editado em sete volumes, é considerado um dos principais clássicos da literatura mundial.

*“Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornara indiferente às vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, tal como o faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim; era eu mesmo. Cessava de me sentir medíocre, contingente, mortal”.*

*(No Caminho de Swann, p.31)*

### 3- DINÂMICA DE SABORES:

Serão apresentadas imagens de alimentos e preparações de diversos pratos, exibidas aos participantes que serão convidados a compartilhar as lembranças que estas imagens (re)ativaram.

### 4- DIVULGAÇÃO DAS RECEITAS:

Cada participante irá apresentar sua receita de família e contar as histórias e simbolismos relacionados ao prato. Em seguida serão selecionadas as receitas a serem produzidas na oficina II.

### 5- DEGUSTAÇÃO.

Momento de confraternização onde todos os participantes serão convidados a degustar uma preparação, bolinho de chuva com café.

## ROTEIRO OFICINA II

Preparação das receitas selecionadas pelos participantes no laboratório de Nutrição e Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Universidade onde o estudo será desenvolvido.

### **APENDICE III - ROTEIRO DA ENTREVISTA**

Vamos falar do passado? Que tal voltarmos aos tempos de crianças e recordar a alimentação daquela época? Os alimentos mais comuns, os pratos preferidos, quem preparava a comida, as pessoas que você compartilhava as refeições as situações que marcaram sua história através do alimento. As situações que a comida estava presente, como a escola, as festas, o almoço de domingo, as datas comemorativas, ou até mesmo a ausência da comida, quando na verdade ela deveria estar presente. Vamos lembrar das sensações (o que você sentia) e recordações, do cheiro, do gosto e daquilo que guardamos como os sentimentos de quando comíamos.

#### **Perguntas norteadoras da entrevista:**

- Conte-me sobre você, onde passou a infância? Morava na roça ou na cidade?
- Fale-me sobre sua alimentação na infância, como era?
- Qual a sua lembrança mais antiga da sua alimentação?
- Você sabe cozinhar? Se sim, quem te ensinou?
- A receita que fizemos no laboratório era de família? Essa receita já foi passada para os descendentes?
- Dos alimentos que marcaram sua infância, quais as sensações que vem junto ao saboreá-lo? Você ainda o (s) consome?

## APENDICE IV – APRESENTAÇÃO DE IMAGENS PARA SENSIBILIZAÇÃO DA MEMÓRIA



### Oficina da Memória do Sabor

- Preencher:
- Termo Consentimento Livre Esclarecido.
- Termo de autorização de imagem.
- Questionário sociodemográfico-cultural.



## Oficina da Memória do Sabor

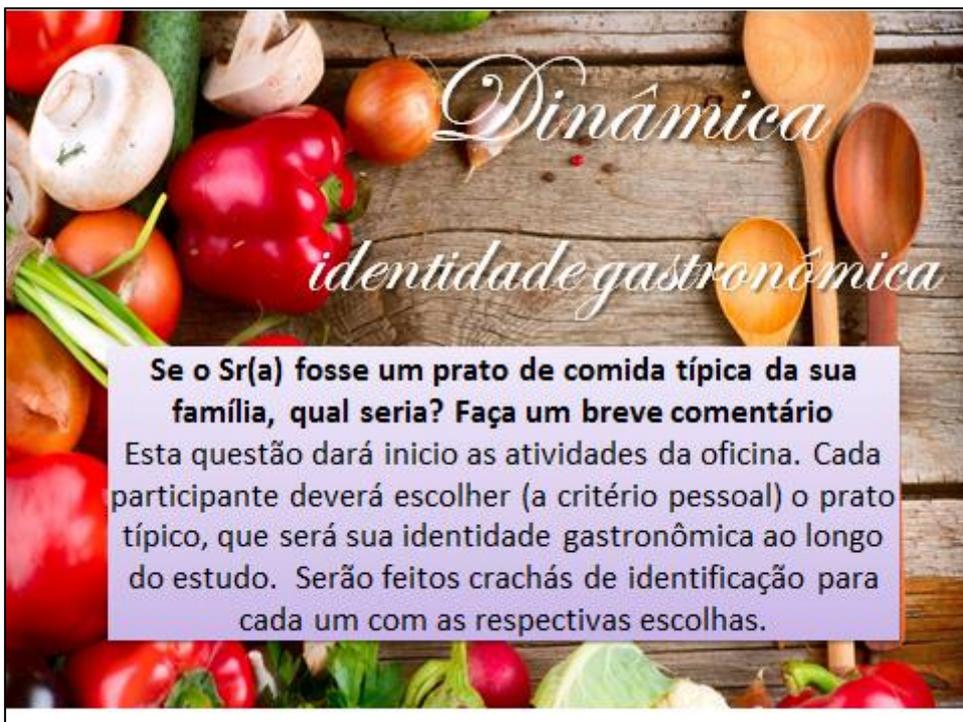
- Etapas da coleta de dados:
- 13/11/2014: Oficina da memória – Campus Bom Conselho
- 24/11/2014: Oficina culinária – Campus Agronomia
- Dezembro/Janeiro/Fevereiro 2015 – Narrativas de vida – lugar a combinar.



*Dinâmica*

*identidade gastronômica*





*Dinâmica*  
*identidade gastronômica*

**Se o Sr(a) fosse um prato de comida típica da sua família, qual seria? Faça um breve comentário**

Esta questão dará início às atividades da oficina. Cada participante deverá escolher (a critério pessoal) o prato típico, que será sua identidade gastronômica ao longo do estudo. Serão feitos crachás de identificação para cada um com as respectivas escolhas.

## *Dinâmica Sensibilização*

Marcel Proust - (1871-1922) - *“O olfato e o paladar têm o poder de convocar o passado”.*

*“Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornou indiferente às vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, tal como o faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim; era eu mesmo. Cessava de me sentir medíocre, contingente, mortal”.*

*(No Caminho de Swann)*













## ANEXO I – PARECER CEP



## PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

**DADOS DO PROJETO DE PESQUISA**

**Título da Pesquisa:** O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos

**Pesquisador:** Aline Liz de Faria

**Área Temática:**

**Versão:** 2

**CAAE:** 37085714.8.0000.5501

**Instituição Proponente:**

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

**DADOS DO PARECER**

**Número do Parecer:** 864.025

**Data da Relatoria:** 08/11/2014

**Apresentação do Projeto:**

O alimento pode exercer a função de fio condutor que nos liga ao passado através de nossas lembranças, e se pronunciar nos dias atuais como parte de nossa história e a valores atribuídos no presente. Esta pesquisa tem como objetivo identificar as memórias e representações sociais em narrativas de idosos referentes à sua alimentação na infância. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, descritiva e exploratória. Dada a importância da memória do idoso como objeto de pesquisa, elegeu-se estes indivíduos para o desenvolvimento deste estudo. Para a coleta de dados será utilizada oficinas de memória e narrativas de vida por meio de um roteiro pré-definido. Para a análise dos dados será utilizada a técnica Análise de Conteúdo. Espera-se que o desenvolvimento desta pesquisa possa contribuir, para os estudos da Teoria das Representações Sociais bem como valorizar o idoso e suas memórias sobre a alimentação (transcrito do projeto).

**Objetivo da Pesquisa:**

Identificar as representações sociais dos idosos que viveram a infância na Região do Vale do Paraíba e Litoral Norte, sobre as memórias da alimentação, que receberam durante a infância e que remetem à tradição culinária (transcrito do projeto).

**Endereço:** Rua Visconde do Rio Branco, 210  
**Bairro:** Centro **CEP:** 12.020-040  
**UF:** SP **Município:** TAUBATE  
**Telefone:** (12)3635-1233 **Fax:** (12)3635-1233 **E-mail:** cepunitau@unitau.br



## PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos

**Pesquisador:** Aline Liz de Faria

**Área Temática:**

**Versão:** 2

**CAAE:** 37085714.8.0000.5501

**Instituição Proponente:**

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 864.025

**Data da Relatoria:** 06/11/2014

#### Apresentação do Projeto:

O alimento pode exercer a função de fio condutor que nos liga ao passado através de nossas lembranças, e se pronunciar nos dias atuais como parte de nossa história e a valores atribuídos no presente. Esta pesquisa tem como objetivo identificar as memórias e representações sociais em narrativas de idosos referentes à sua alimentação na infância. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, descritiva e exploratória. Dada a importância da memória do idoso como objeto de pesquisa, elegeu-se estes indivíduos para o desenvolvimento deste estudo. Para a coleta de dados será utilizada oficinas de memória e narrativas de vida por meio de um roteiro pré-definido. Para a análise dos dados será utilizada a técnica Análise de Conteúdo. Espera-se que o desenvolvimento desta pesquisa possa contribuir, para os estudos da Teoria das Representações Sociais bem como valorizar o idoso e suas memórias sobre a alimentação (transcrito do projeto).

#### Objetivo da Pesquisa:

Identificar as representações sociais dos idosos que viveram a infância na Região do Vale do Paraíba e Litoral Norte, sobre as memórias da alimentação, que receberam durante a infância e que remetem à tradição culinária (transcrito do projeto).

**Endereço:** Rua Visconde do Rio Branco, 210  
**Bairro:** Centro **CEP:** 12.020-040  
**UF:** SP **Município:** TAUBATE  
**Telefone:** (12)3635-1233 **Fax:** (12)3635-1233 **E-mail:** cepunitau@unitau.br

## **ANEXO II- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

**Pesquisa: “O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos”**

**Orientador:** Profa. Dra. ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES

Você está sendo convidado(a) para participar, como voluntário, em uma pesquisa. Após ser esclarecido(a) sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador(a) responsável. Em caso de recusa você não será penalizado(a) de forma alguma.

### **Informações sobre a pesquisa:**

**Título do Projeto: “O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos”**

**Objetivo da pesquisa:** Identificar as representações sociais dos idosos que viveram a infância na Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte, sobre as memórias da alimentação, que receberam durante a infância e que remetem à tradição culinária. Caracterizar o perfil sócio demográfico e cultural de idosos que viveram sua infância na Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte. Compreender crenças, valores e significados atribuídos à alimentação na infância dos idosos e suas inter-relações com a tradição culinária. Verificar quais receitas e pratos tradicionais, foram mantidos ao longo da trajetória de vida desses idosos desde sua infância;

**Coleta de dados:** A pesquisa terá como instrumentos de coleta de dados a aplicação de um questionário sociodemográfico e cultural, 2 oficinas, sendo uma delas, Oficina da Memória do Sabor, a ser realizada nas dependências do projeto de extensão, e outra oficina culinária a ser realizada no Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Universidade de Taubaté, e a última etapa corresponde a realização de entrevistas abertas (narrativas de vida) que serão aplicadas junto aos idosos participantes do Projeto de Extensão Universitária PAIE (Programa de Atenção Integral ao Envelhecimento) da Universidade de Taubaté, na cidade de Taubaté. O número de participantes da pesquisa limita-se a quinze participantes.

**Destino dos dados coletados:** a pesquisadora será a responsável pelos dados originais coletados por meio da aplicação de um questionário sócio demográfico e cultural, 2 oficinas, sendo uma delas, Oficina da Memória do Sabor, a ser realizada nas dependências do projeto de extensão, e outra oficina culinária a ser realizada no Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Universidade de Taubaté, e a última etapa corresponde a realização de entrevistas abertas (narrativas de vida), permanecendo de posse dos mesmos por um período não inferior a 5 (cinco) anos, quando então os mesmos gravados em mídia digital serão

destruídos. Os dados originais serão guardados, tomando-se todo o cuidado necessário para garantir o anonimato dos participantes. As informações coletadas no decorrer da pesquisa, bem como os conhecimentos gerados a partir dos mesmos não serão utilizadas em prejuízo das pessoas ou da instituição onde o pesquisa será realizada. Os dados coletados por meio da aplicação de um questionário sócio demográfico e cultural, 2 oficinas, sendo uma delas, Oficina da Memória do Sabor, a ser realizada nas dependências do projeto de extensão, e outra oficina culinária a ser realizada no Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Universidade de Taubaté, e a realização de entrevistas abertas (narrativas de vida) serão utilizados para a dissertação a ser apresentada ao Mestrado em Desenvolvimento Humano: Formação, Políticas e Práticas Sociais da Universidade de Taubaté (SP), bem como para divulgar os dados por meio de publicações em periódicos e/ou apresentações em eventos científicos.

**Riscos, prevenção e benefícios para o participante da pesquisa:** o possível risco que a pesquisa poderá causar aos voluntários é que os mesmos poderão se sentir desconfortáveis, inseguros ou não desejarem fornecer alguma informação pessoal solicitada pelo pesquisador, por meio da aplicação de um questionário sócio demográfico e cultural, 2 oficinas, sendo uma delas, Oficina da Memória do Sabor, a ser realizada nas dependências do projeto de extensão, e outra oficina culinária a ser realizada no Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Universidade de Taubaté, e a realização de entrevistas abertas (narrativas de vida). Com vistas a prevenir os possíveis riscos gerados pela presente pesquisa, aos participantes ficam-lhes garantidos os direitos de anonimato; de abandonar a qualquer momento a pesquisa; de deixar de responder qualquer pergunta que ache por bem assim proceder; bem como solicitar para que os dados por ele fornecidos durante a coleta não sejam utilizados. O benefício esperado com o desenvolvimento da pesquisa será o fato de oferecer aos participantes e à comunidade acadêmica maiores informações e conhecimentos acerca dos aspectos que compõe **“O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos”**.

Cabe aqui ressaltar também que, pelo aspecto interdisciplinar que se pretende abordar no presente estudo, os conhecimentos gerados por meio da pesquisa poderão despertar o interesse de profissionais, instituições, pesquisadores e fundamentar estudos em outras áreas do conhecimento no que diz respeito ao presente objeto de pesquisa. Contudo, os principais benefícios do presente estudo poderão se apresentar somente ao final do mesmo, quando das conclusões do mesmo.

**Garantias e indenizações:** fica garantido o direito às indenizações legalmente estabelecidas aos indivíduos que, por algum motivo, sofrerem qualquer tipo de dano pessoal causado pelos instrumentos ou técnicas de coleta de dados. Os participantes têm o direito de serem informados a respeito dos resultados parciais e finais da pesquisa, para isto, a qualquer momento do estudo, terão acesso aos pesquisadores responsáveis pela pesquisa para esclarecimento de suas dúvidas.

**Esclarecimento de dúvidas:** a investigadora é mestranda da Turma 2014 do Mestrado em Desenvolvimento Humano: Formação, Políticas e Práticas Sociais da Universidade de

Taubaté (SP), ALINE LIZ DE FARIA, residente no seguinte endereço: Av. Haroldo de Mattos, nº 1770 ap. 03 Portal da Mantiqueira, podendo também ser contatado pelo telefone residencial (12) 36813531 e (12) 991053976 inclusive com ligações a cobrar. A pesquisa será desenvolvida sob a orientação da Prof. Dra. ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES, a qual pode ser contatado pelo telefone (12) 991527649 inclusive ligações a cobrar. A supervisão da presente pesquisa será feita pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Taubaté, situado na Rua Visconde do Rio Branco, 210 – Bairro: Centro, Taubaté-SP, no telefone: (12) 3625-4217.

A presente pesquisa não acarretará quaisquer tipos de ônus e/ou despesas aos participantes, sendo os dados coletados nas dependências da Instituição, onde os participantes que compõem a amostra atuam, em horário condizente com as disponibilidades dos mesmos. Da mesma forma fica aqui esclarecido que a participação no presente estudo é em caráter voluntário, não havendo nenhum tipo de pagamento pela sua participação no mesmo, ficando excluídas as indenizações legalmente estabelecidas pelos danos decorrentes de indenizações por danos causados pelo pesquisador.

As informações serão analisadas e transcritas pela pesquisadora, não sendo divulgada a identificação de nenhum participante. O anonimato será assegurado em todo processo da pesquisa, bem como no momento das divulgações dos dados por meio de publicação em periódicos e/ou apresentação em eventos científicos. O depoente terá o direito de retirar o consentimento a qualquer tempo. A sua participação dará a possibilidade de ampliar o conhecimento sobre **“O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos”**.

#### DECLARAÇÃO:

Declaro que li e que compreendi todas as informações contidas neste documento, sanei todas as minhas dúvidas, junto ao pesquisador, quanto a minha participação no presente estudo, ficando-me claros, quais são os propósitos da presente pesquisa, os procedimentos a serem realizados, os possíveis desconfortos e riscos, as garantias de não utilização das informações em prejuízo das pessoas no decorrer e na conclusão do trabalho e da possibilidade de obter esclarecimentos permanentes. Ficou claro também que a minha participação não será paga, bem como não terei despesas, inclusive se decidir em desistir de participar da pesquisa.

Concordo em participar desse estudo podendo retirar meu consentimento a qualquer momento, sem necessidade de justificar o motivo da desistência, antes ou durante a pesquisa, sem penalidades, prejuízo ou perda de qualquer benefício que possa ter adquirido.

LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2014

---

Assinatura do participante

---

Nome do participante

---

ALINE LIZ DE FARIA

Pesquisadora responsável

Declaramos que assistimos a explicação do (a) pesquisador (a) ao participante, que as suas explicações deixaram claro os objetivos do estudo, bem como todos os procedimentos e a metodologia que serão adotadas ao longo da pesquisa.

---

Testemunha

---

Testemunha

**ANEXO III- TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM**

Eu \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, a pesquisadora Aline Liz de Faria do projeto de pesquisa intitulado “O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos” a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos (seus respectivos negativos) e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto na Resolução do CNS nº 466/12.

Com tarja preta sobre os olhos

Sem tarja preta sobre os olhos

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Pesquisador responsável pelo projeto

Aline Liz de Faria

\_\_\_\_\_  
Participante da Pesquisa

## ANEXO IV – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO



Pró-reitoria de Extensão e Relações Comunitárias  
Av. 9 de Julho, 199 Centro Taubaté-SP 12020-200  
Tel.: (12) 3625-4227/4208 Fax: (12) 3633-4176  
prex@unitau.br

### Termo de Autorização da Instituição

Taubaté, 01 de Outubro de 2014.

De acordo com as informações da carta sobre a natureza da pesquisa intitulada "O SABOR DA ALIMENTAÇÃO NA INFÂNCIA: Memórias e Representações Sociais de Idosos", que tem por objetivo identificar as Representações Sociais de memórias de idosos que viveram sua infância na Região do Vale do Paraíba e Litoral Norte. A pesquisa será realizada pela aluna Aline Liz de Faria do Mestrado em Desenvolvimento Humano, Formação, Políticas e Práticas Sociais da Universidade de Taubaté, e orientada pela Profa. Dra Alexandra Magna Rodrigues. Após a análise do conteúdo do projeto de pesquisa, a instituição que represento autoriza a realização da referente pesquisa. Fui esclarecido também, que será mantido o anonimato da instituição e dos participantes da pesquisa.

NOME DA INSTITUIÇÃO: Universidade de Taubaté- UNITAU/ Programa de Atenção Integral ao Envelhecimento- PAIE  
CNPJ: 45.176.153/0001-22

Prof. Dra. Marluce A. B. Glaus Leão  
Coordenadora do Programa de  
Atenção Integral ao Envelhecimento  
PREX/UNITAU

---

Prof. Dra Marluce Auxiliadora Glaus Borges Leão  
Coordenadora do Programa de Atenção Integral ao Envelhecimento.

**ANEXO V – RECEITA BANANINHA (BISCOITO DE FUBÁ)****INGREDIENTES:**

2 copos de farinha de milho branca  
2 colheres de farinha de mandioca cru  
Sal a gosto  
2 colheres de óleo.

**MODO DE PREPARO:**

Amassa tudo molhando com água fervente. A massa fica dura, modele em tiras, corte e enrole como uma rosquinha. Frite em óleo bem quente, polvilhe com açúcar e canela.

OBS: é possível assar a rosquinha ao invés de fritá-la.



**FONTE:** Acervo do autor

## ANEXO VI – ROSQUINHA DE FUBÁ

### INGREDIENTES:

3 xícaras de fubá

1 colher de fermento em pó

Um punhado de erva doce ou uva passa

2 ovos inteiros

1 xícara de farinha de trigo

1 ½ xícara de água quente

### MODO DE PREPARO:

Misture tudo numa tigela, com uma colher de pau. Frite em óleo bem quente, despejando uma colher de sopa da massa por vez, Deixe dourar bem os bolinhos. Coloque em papel absorvente para retirar o excesso de gordura.



FONTE: Acervo do autor

## ANEXO VII – PUDIM DE PÃO COM CASCA

### INGREDIENTES

Pão amanhecido picado (quanto tiver em casa)

Leite (o suficiente para hidratar o pão)

2 ovos inteiros

½ xícara açúcar

Canela ou passas

Farinha de trigo (se necessário)

### MODO DE PREPARO

A forma deve ser untada com banha, coloca-se a massa. Leve para o fogão onde uma das bocas está acesa com o carvão e em cima da forma coloque uma tampa com braseiro.



**FONTE:** Acervo do autor

*OBS:* a receita foi descrita conforme *Frango com Laranja* afirma ser de sua infância.

**ANEXO VIII - BERINJELA MARSELHESA****INGREDIENTES:**

2 berinjelas cortadas ao meio

Alho e cebola à gosto

Azeite (quanto necessário)

Sal à gosto

Queijo ralado (quanto necessário)

**MODO DE PREPARO:**

Corte a berinjela ao meio e com uma faca, faça quadrinhos (sem cortar a casca) de modo que o alho e a cebola fique entre eles. Coloque as duas parte da berinjela numa chapa quente e regue com azeite. Deixe na chapa até que a polpa da berinjela esteja cozida, durante este processo, regue com azeite o quanto necessário. Para finalizar coloque o queijo parmesão por cima. Como em seguida.

## **ANEXO IX- MANJAR DE COCO**

### **INGREDIENTES:**

1 litro de leite

1 vidro leite coco

5 colheres de sopa cheia maisena

Açúcar até adoçar

Ameixa em calda

### **MODO DE PREPARO**

Reserve as ameixas. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até engrossar. Coloque em uma forma com furo no meio untada com manteiga. Deixe esfriar e coloque na geladeira. Quando tirar da forma despeje as ameixas em calda.

## **ANEXO X- ARROZ COM CARNE SECA**

### **INGREDIENTES**

2 xícaras de arroz branco  
400g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão amarelo  
1 cebola grande picada em cubos  
3 dentes de alho  
100g de azeitonas picadas (sem caroço)  
300g de queijo coalho cortado em cubos.

### **MODO DE PREPARO**

Corte os pimentões, a cebola o alho e as azeitonas em cubos pequenos do mesmo tamanho. Reserve. Adicione na panela 2 colheres de sopa de óleo refogue o alho, adicione a cebola, e os pimentões, espere que os ingredientes estejam macios e acrescente a carne seca, deixe dourar mais um pouco. Acrescente o arroz e água quente (suficiente para cozinhar o arroz). Quando estiver quase pronto adicione o queijo coalho.



**FONTE: Acervo do autor**

## ANEXO XI – CROQUETE DE BATATA

### INGREDIENTES:

600g de batatas cozidas com casca

2 ovos inteiros

1 colher de sopa de margarina Claybon®

1 colher de (sopa) queijo ralado

Pedacinhos de queijo minas curado, ou queijo branco.

Farinha de trigo, ovos batidos, farinha de rosca para empanar

Oléo para fritar.

### MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e passe-as no espremedor, ainda quente, junte a margarina e o queijo. Adicione os ovos batidos separadamente e a farinha de trigo (o suficiente para enrola). Pegue um montinho de massa, ponha um pedaço de queijo no centro e enrole como croquete. Passe os croquetes nos ovos batidos na farinha de rosca e frite no óleo bem quente.



FONTE: Acervo do autor

## **ANEXO XIII – BOLO COM GOIABADA**

### **INGREDIENTES:**

3 ½ xícaras de trigo  
2 ovos  
1 colher de sopa de margarina  
1 xícara de açúcar  
1 copo de leite  
150g de goiabada picada em cubos

### **MODO DE PREPARO:**

Misture os ovos e o açúcar até que se dissolva completamente. Vá adicionando aos poucos a farinha de trigo e o leite, batendo com uma colher de pau sem parar. Adicione a margarina e continue batendo até a massa formar bolhas. Acrescente a colher de fermento em pó e a goiabada, misture e coloque sobre uma forma untada. Asse em forno médio.



**FONTE: Acervo do autor**

## **ANEXO XIV – BOM BOCADO DE COCO**

### **INGREDIENTES:**

½ kg de açúcar  
2x de água quente  
1 pires de queijo mineiro ralado  
1 pires de coco ralado  
12 gemas  
1 colher de sopa de manteiga

### **MODO DE PREPARO**

Faça com o açúcar e a água uma calda grossa e deixe esfriar. Junte depois os demais ingredientes misture tudo muito bem. Quando a calda estiver completamente fria adicione a mistura. Leve ao forno em forminhas untadas com manteiga. (Nesta forminha de inox colocar uma forminha de papel e despejar a mistura). Assar em banho-maria, com o forno bem quente.