



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LETRAS
CURSO DE MESTRADO EM LETRAS

HÁBITOS ALIMENTARES E CULTURA LOCAL: DESVELANDO DISCURSOS E
MARCAS IDENTITÁRIAS EM BELO JARDIM/PE

ADALVA CORDEIRO GALVÃO MARANGON

ORIENTADOR: PROF. DR. JOSÉ WANDERLEY ALVES DE SOUZA

BELO JARDIM/PE

OUTUBRO/2009

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

ADALVA CORDEIRO GALVÃO MARANGON

**HÁBITOS ALIMENTARES E CULTURA LOCAL: DESVELANDO DISCURSOS E
MARCAS IDENTITÁRIAS EM BELO JARDIM/PE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal da Paraíba, na área Linguagens e Cultura, na linha de pesquisa Discurso e Cultura, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Letras, sob a orientação do Prof. Dr. José Wanderley Alves de Souza.

BELO JARDIM/PE

OUTUBRO/2009

M311h Marangon, Adalva Cordeiro Galvão.

Hábitos alimentares e cultura local: desvelando discursos e marcas identitárias em Belo Jardim-PE / Adalva Cordeiro Galvão Marangon. - - João Pessoa: [s.n.], 2009.

111 f. ; il.

Orientador: José Wanderley Alves de Souza.

Dissertação (Mestrado) – UFPB/CCHLA.

1.Análise do discurso. 2.Práticas alimentares. 3.Cultura. 4.Identidade.

ADALVA CORDEIRO GALVÃO MARANGON

**HÁBITOS ALIMENTARES E CULTURA LOCAL:
DESVELANDO DISCURSOS E MARCAS IDENTITÁRIAS
EM BELO JARDIM - PE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal da Paraíba, na área Linguagens e Cultura, na linha de pesquisa Discurso e Cultura, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Letras, sob a orientação do Prof. Dr. José Wanderley Alves de Souza.

Aprovada em outubro de 2009.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. José Wanderley Alves de Sousa – (PPGL/UFPB) – Orientador

Profa. Dra. Cristiane Maria Nepomuceno (UEPB) – Examinadora

Prof. Dr. Rozenval de Almeida e Sousa (UFCG) – Examinadora Externa

Profa. Dra. Elisalva Madruga Dantas (PPGL/UFPB) – Examinadora Suplente

AGRADECIMENTOS

Cada página deste trabalho está permeada de assinaturas invisíveis. Em cada frase, parágrafo, citação, ilustração, referência sinto a presença de amigos, parentes, colegas de trabalho, professores, cozinheiras e donas de casa, as minhas entrevistadas, bibliotecas, arquivos, enfim, por onde fiz uma peregrinação nesses últimos anos. Embora seja difícil retribuir com palavras, vou arriscar nomear aquelas que tiveram uma participação mais direta na construção desta dissertação. Espero que todas as demais que me deram o braço, o ombro e comigo dividiram momentos de angústia e cansaço, horas boas e inseguras vividas durante a caminhada, saibam que nutro o maior carinho e reconhecimento. Assim sendo, os meus agradecimentos vão para:

Meu esposo Mario, que não só aturou o meu mau humor, mas me ajudou a superar as minhas inseguranças com o seu carinho, compreensão e respeito.

Professora Bernardina de Araújo Souza, pela sua constante presença no ler os meus rascunhos, no me ouvir a qualquer hora, seja pessoalmente ou por outros meios, e por sua solidariedade intelectual e afetiva.

Professora Anália Keyla, que me deu suporte e força na tomada de decisão para o meu fazer.

Minhas entrevistadas, que deixaram o seu fazer cotidiano para atender-me com muito carinho e atenção.

Pai, onde quer que você esteja, tenho certeza de que se sentiria orgulhoso de mim, por mais uma etapa concluída na minha vida. Sinto falta do seu abraço e da sua alegria. Não esqueço o que sempre me dizia: “O que se leva daqui é o saber. Estude!”.

Mãe, pela dedicação exclusiva aos(as) seus(as) filhos(as), que não foram poucos(as).

Professora Elisalva Madruga, pela presteza e carinho com que sempre me atendeu.

Meu orientador, Professor José Wanderley Alves de Sousa, pela humildade intelectual e pela forma afetuosa com que trata os seus orientandos.

As amigas Mercês e Rivanete, pela forma carinhosa com que sempre me ouviam e pelas informações nos momentos de sufoco.

Minha família, irmãs, irmão, filhos e marido que por tantas vezes ouviram: “Não posso ir, estou trabalhando na dissertação”. Ou: “Hoje não dá, estou escrevendo e revendo as entrevistas”. Doravante, prometo, teremos muitos momentos juntos.

As professoras Ivone e Angélica, pelo saber que me foi passado da Análise do Discurso.

A AEB, pelo apoio financeiro que me possibilitou chegar à fase final da dissertação.

Meus colegas de turma, para os quais registro meus agradecimentos não só pela troca intelectual, mas pelo convívio agradável, pelas brincadeiras e o companheirismo que me reportaram às lembranças colegiais.

A amiga Iolita Campos, pelo carinho e competência com que corrigiu este trabalho.

Meus filhos Niccoló, Marianne e Stefano, por acreditarem no meu fazer, sempre me levantando nas horas mais difíceis.

Niccolinho, meu neto, a mais saborosa fatia.

Feijoada Completa

Chico Buarque

Mulher

Você vai gostar

Tô levando uns amigos pra conversar

Eles vão com uma fome que nem me contem

Eles vão com uma sede de anteontem

Salta cerveja estupidamente gelada prum batalhão

E vamos botar água no feijão

Mulher

Não vá se afobar

Não tem que pôr a mesa, nem dar lugar

Ponha os pratos no chão, e o chão tá posto

E prepare as linguiças pro tira-gosto

Uca, açúcar, cumbuca de gelo, limão

E vamos botar água no feijão

Mulher

Você vai fritar

Um montão de torresmo pra acompanhar

Arroz branco, farofa e a malagueta

A laranja-bahia ou da seleta

Joga o paio, carne seca, toucinho no caldeirão

E vamos botar água no feijão

Mulher

Depois de salgar

Faça um bom refogado, que é pra engrossar

Aproveite a gordura da frigideira

Pra melhor temperar a couve mineira

Diz que tá dura, pendura a fatura no nosso irmão

E vamos botar água no feijão.

RESUMO

O presente estudo versa sobre os discursos das práticas alimentares das mulheres cozinheiras de Belo Jardim, interior de Pernambuco, no espaço rural e urbano, analisando, nas vozes dessas mulheres, os sentidos produzidos na prática discursiva da oralidade, suas histórias, as marcas identitárias da cidade através das práticas alimentares. O material de pesquisa constitui-se, na sua essência, de entrevistas sobre o fazer dessas mulheres, além de informações de outras pessoas da comunidade. Analisa os aspectos referentes à memória histórica, revivida pelos sujeitos nessa cidade e o seu cotidiano, os espaços do silêncio nas vozes das entrevistadas, bem como os aspectos culturais atravessados e/ou diretamente ligados ao que é conservador e inovador no fazer e/ou a resistência ao novo, à nova tecnologia disponível no mercado e o seu uso nas cozinhas. Levanta registros de patrimônios históricos da alimentação, destacando a sua importância na sociedade e nos meios acadêmicos, o que impulsiona um maior diálogo multi, inter e transdisciplinar. Mostra, através da história cultural, a sensibilidade gastronômica e sua dinâmica social, explicada pelas manifestações culturais e sociais: o comer como um ato social que constitui atitudes ligadas aos usos e costumes, condutas e situações. Trata também de questões como a crise de identidade, ocorrida com a mudança estrutural nas sociedades modernas na observância das práticas alimentares nas vozes das mulheres cozinheiras. As invenções e reinvenções no cotidiano dessas mulheres em tempo de crise e de fartura. Os fundamentos teórico-metodológicos que norteiam a pesquisa baseiam-se nos estudos da Análise do Discurso de orientação francesa, especialmente Michel Pêcheux, Michel Foucault, e também Eni Orlandi. Outras fontes fundamentam este estudo, a exemplo de Eclea Bosi sobre as relações existentes entre memória e a sociedade, Jacques Le Goff, Michel de Certeau, Luís da Câmara Cascudo, Jean-Louis Flandrin, Roberto DaMatta, José Carlos Sebe Bom Meihy. Constata-se, pela presente investigação, que as narrativas orais dizem muito sobre a história do cotidiano, as práticas culturais e as identidades de um lugar, lembradas pelos discursos ideológicos, convertidos na construção dos sentidos.

Palavras-chave: Análise do Discurso. Práticas alimentares. Cultura. Identidade.

ABSTRACT

This study discusses about food practice speeches of cook women in Belo Jardim, Pernambuco, in rural and urban zone, analyzing, in voices of these women, the meanings produced in the discursive practice of orality, their stories, the identity marks of the city through food practices. The research material is, in essence, interviews on the making of these women, as well as information from other people of the community. It examines aspects relating to historical memory, revived by the subjects in this city and their daily, the spaces of silence in the voices of the interviewees, as well as crossed cultural aspects and/or directly connected to what is conservative and innovative in doing and/or the resistance to new, to the new technology and its use in kitchens. Get records of historical heritage of food, emphasizing its importance in society and in academic circles, which promotes a better dialogue multi, inter and transdisciplinary. It shows, through the cultural history, the gastronomic sensitivity, and its social dynamic, explained by social and cultural events: the eating like a social act constitutes attitudes linked to the habits and customs, behaviors and situations. It also discourses about issues such as the identity crisis, occurred with the structural change in modern societies in compliance with food practices on women's voices cooks. Inventions and reinventions in daily women in times of crisis and abundance. Theoretical and methodological basics that guide the search is based on studies examining of Discourse Analysis of french guidance, particularly Michel Pêcheux, Michel Foucault and also Eni Orlandi. Other sources support this study, like Eclea Bosi on the interrelations between memory and society, Jacques Le Goff, Michel de Certeau, Louis da Câmara Cascudo, Jean-Louis Flandrin, Roberto DaMatta, José Carlos Sebe Bom Meihy. It is noted by this research that the oral narratives say much about the history of everyday life, cultural practices and identities of a place, recalled for ideological discourses, translated in the construction of the senses.

Keywords: Discourse Analysis. Feeding practices. Culture. Identity.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 PRECEITOS E PROCESSOS DA ANÁLISE DO DISCURSO	16
2.1 AD E ESTUDOS CULTURAIS: A IDENTIDADE INSCRITA NAS PRÁTICAS ALIMENTARES	19
2.1.1 Sobre o conceito de identidade	26
2.1.1.1 <i>Identidade cultural e práticas alimentares</i>	32
2.2 HISTÓRIA ORAL E MEMÓRIA DAS PRÁTICAS COTIDIANAS	36
2.2.1 Alimentação, história e cultura: as invenções do cotidiano	40
2.2.2 Memória e espaços de silêncio	45
3 AS PRÁTICAS ALIMENTARES EM BELO JARDIM: DESVELANDO DISCURSOS E MARCAS IDENTITÁRIAS.....	50
3.1 O PERCURSO METODOLÓGICO TRILHADO.....	50
3.2 O CAMPO DOS SUJEITOS ENUNCIADORES.....	53
3.3 O TRABALHO, A CASA, A COZINHA: LEMBRANÇAS DAS COZINHEIRAS.....	55
3.3.1 O discurso de Dona Dionísia – uma homenagem como mulher	57
3.3.2 O discurso de Dona Andina	59
3.3.3 O discurso de Dona Mara	66
3.3.4 O discurso de Dona Laura	72
3.3.5 O discurso de Dona Vanda	78
3.3.6 O discurso de Dona Zildete.....	82
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	88
REFERÊNCIAS	95
APÊNDICES	102
APÊNDICE A – Questionário da Entrevista.....	103
ANEXOS	104
ANEXO A - Fotografias da cidade de Belo Jardim.....	105
ANEXO B - Lei que considera o Bolo Souza Leão patrimônio imaterial e cultural do estado de Pernambuco	106

ANEXO C - Reportagem em jornal local sobre o título recebido pelo Bolo Souza Leão	108
ANEXO D – Reportagem em jornal local sobre o bolo-de-roló como chefe da empresa Casa dos Frios	110
ANEXO E – Receita do bolo-de-roló	111

1 INTRODUÇÃO

A cozinha sempre foi um espaço da mulher, levada pela história de cada uma e pelas lembranças da infância, das comidas da mãe, com sabor e identidade. A memória gustativa dos odores, dos sabores e das cores não nos abandona. É aquela comida feita pela mãe: a sopa, o guisado, os doces muito doces. Quantas vezes recorre-se às mães e pergunta-se: como se faz aquela galinha guisada? E aquele assado? O meu pudim não fica igual ao seu... A mãe, com certo orgulho, ensina, passo a passo, o que as filhas muitas vezes não quiseram aprender. “Em cada caso, cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo ‘romance familiar’ e pela história de cada uma [...]” (CERTEAU, 2000, p. 218).

As práticas alimentares ou culinárias eram pouco ou quase nada prestigiadas, consideradas monótonas, repetitivas, sem requerer inteligência e criatividade. Sabe-se que a história do preparar os alimentos não é assim tão simples. Preparar uma refeição requer capacidade inventiva, estratégias para fazer mudanças, como substituir um ingrediente por outro e os improvisos quando surgem convivas inesperados... “[...] e vamos botar água no feijão[...]”¹

Improvisar, aqui, tem o sentido de pensar o “com” e “o que fazer” com o que se dispõe, de garantir-se no seu saber fazer. Ela, a cozinha, tem uma linguagem, redes de informações codificando mensagens que lhe permite significar pelo menos uma parte do que ela é (CERTEAU, 2000). Wittgenstein (1970, citado em CERTEAU, 2000, p. 288) se perguntava: “por que não chamo de arbitrarias as regras da cozinha e sou tentado a chamar de arbitrarias as da gramática”? O filósofo assim se posicionou, porque, na cozinha, se não se cozinhar seguindo as regras, o resultado pode ser um fracasso; quanto à linguagem, falando-se contrariamente a uma regra ou outra, o resultado não será o erro, mas expressões diferentes. Embora a cozinha, assim como a linguagem, tenha a sua dinamicidade, nada está concluído quando se quer mexer em determinada receita ou reinventá-la.

¹ Feijoada Completa, de Chico Buarque de Holanda.

Pelo volume de trabalhos publicados sobre as práticas alimentares, a história da mesa desfruta de um prestígio que faz com que a gastronomia saia da cozinha, passando a ser objeto de estudo com a atenção voltada para o imaginário, o simbólico, as representações e as mais diversas formas de sociabilidade.

A escolha do tema da investigação aqui empreendida tem a ver com as lembranças de personagens anônimas e informais que preparavam os alimentos, principalmente mulheres, e colocavam-nos à venda nas feiras livres, os chamados *mosqueiros*, onde as pessoas, principalmente do ambiente rural, se fartavam. Uma mesa retangular com um banco da mesma extensão, onde as pessoas sentavam, conversavam e tomavam as suas “bicadas” de cachaça, enquanto aguardavam o almoço. Essa era uma cena comum nas feiras livres, nas décadas de 60 e até há pouco tempo. É sobre esse cenário que se lança um olhar panorâmico e retrospectivo e sobre essas pessoas, mulheres, especificamente para este trabalho que, além de conseguirem um meio de sustentar decentemente suas famílias, possibilitaram também uma redefinição dos seus papéis socioculturais e, sobretudo, simbólicos.

Ancorada nas memórias das mulheres (que faziam parte dos chamados *mosqueiros*) e de outras que não precisaram vender as suas comidas, cozinhando para a sua família, empreendeu-se gestos de leitura sobre os sentidos que as suas práticas alimentares revelam, enquanto cozinheiras, sob a forma de narrativas orais de histórias de vida, gravadas e transformadas em fonte documental escrita. O material de pesquisa constitui-se, na sua essência, de entrevistas sobre o fazer dessas mulheres, além de informações de outras pessoas da comunidade que se dispuseram a colaborar com este trabalho.

Trabalhar com o tema alimentação, dentre outras coisas, conduz a uma reflexão sobre a relação da cultura com a natureza, o simbólico e o biológico. Parte-se do entendimento de que a alimentação ultrapassa as explicações possíveis do campo da fisiologia e bioquímica; o que se come e se bebe faz parte das práticas sociais. Em torno da mesa as pessoas se sentam para compartilhar, comemorar, reunir a família, os amigos. Organizam-se as refeições de acordo com as atividades cotidianas. Não se come apenas para nutrir o corpo, mas por uma prática cultural. Ou seja, “A alimentação e a mesa são em geral espaços privilegiados em que se manifestam espontaneamente as particularidades culturais, as reivindicações nacionais e as tendências religiosas” (LIMA, 1999, p. 53). Nesse sentido, Bourdieu (2001) afirma que as pessoas e os estratos sociais se distinguem pela maneira como usam os bens materiais e

simbólicos de uma sociedade de acordo com o acesso a esses bens, dando sentido ao mundo social.

Saber comer, beber, partir os alimentos, eleger os pedaços preferidos, encaminhar a conversa digna do cerimonial festivo que se fia à mesa e íntimo é um patrimônio que orgulha o homem, distinguindo-o de outros animais. Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social (LIMA, 1999). Nesse sentido, as ciências sociais têm se interrogado sobre uma área de interesse social e cultural na sociedade moderna: a questão da comida e do ritual da refeição. Obviamente, a alimentação, além de uma função biológica vital, sempre desempenhou uma função social.

Para Lody (1998, p.25):

A boca do homem é um espaço culturalmente sacralizado e indicado para receber a comida. Aí se inicia um processamento palatável que é precedido pelo visual e olfativo, formando estéticas próprias para a compreensão dos alimentos. O alimentar-se implica um ato biológico, social e cultural. O ritual de comer sinaliza um dos momentos marcantes étnicos e profundamente antropológicos.

Por este dizer, entende-se que o comer não é um ato aleatório, sem referenciais, mas traz em si o rito, o compartilhar e ressignificar simbolicamente momentos que se transformam em refeições, em comensalidade, marco de uma civilização, de um momento social. Come-se com o corpo, com os sentidos, com a ética, com a moral e assim estabelecem-se relações com o homem e a cultura. O comer compartilhado é revelador de identidades, transformando diferenças em similaridades e evidenciando o aspecto situacional e contrastivo. Desse modo, um sistema culinário mantém-se pelo fato de não comermos sozinhos. A comensalidade faz com que aquilo que circula tenda a se reproduzir, em situações recorrentes, os mesmos pratos e elaborações culinárias, num amplo espaço social de reciprocidades.

Certo é que as práticas alimentares expressam diferentes culturas, ora ligadas ao que é conservador, ora ao inovador. Algumas não criam raízes e desaparecem; outras se enraízam de tal forma que se tornam verdadeiros patrimônios culturais. Pode-se citar, segundo Rivanete Simplício, moradora do bairro do Bom Conselho, as que praticamente desapareceram da cena de Belo Jardim como a **beira-seca** – tapioca seca e bem fechada, recheada com uma pasta doce e ardente, na qual se percebia o gengibre, pimenta-do-reino, cravo-da-índia, rapadura, dentre outros – e a **gengibirra** – bebida feita de abacaxi moído com a casca e gengibre –

muito popular na década de 50 até aproximadamente os anos 70. Eram iguarias vinculadas às pessoas de menor poder aquisitivo que não podiam comprar refrigerantes e comidas mais elaboradas.

Por essa trilha investigativa, o presente estudo versa sobre os discursos das práticas alimentares das mulheres cozinheiras de Belo Jardim, interior de Pernambuco, no espaço rural e urbano. Analisa, nas vozes dessas mulheres, os sentidos produzidos na prática discursiva da oralidade, suas histórias, as marcas identitárias da cidade através das práticas alimentares. Estuda os aspectos referentes à memória histórica, referendada pelos sujeitos dessa cidade e o seu cotidiano, os espaços do silêncio nas vozes das entrevistadas, bem como os aspectos culturais atravessados e/ou diretamente ligados ao que é conservador ou inovador no fazer e a resistência ao novo, à nova tecnologia disponível no mercado e o seu uso nas cozinhas ou talvez por uma opção dos próprios sujeitos.

Com a finalidade de contemplar os objetivos elencados, estruturou-se este trabalho em quatro partes, de maneira que nesta primeira apresenta-se, de forma geral, a delimitação do tema, o objeto da investigação aqui assumido, explicitando-se as bases metodológicas buscadas, com ênfase na investigação qualitativa, em especial, na adoção da história oral como eixo para coleta fundante da pesquisa; a contextualização do universo da pesquisa e breves considerações sobre os sujeitos da pesquisa.

A segunda parte apresenta uma revisão bibliográfica sobre a Análise do Discurso de orientação francesa, fundamentada nas teorias de Michel Pêcheux, Michel Foucault, Dominique Maingueneau e Eni Orlandi, em que se procura desvelar os conceitos de discurso, formação ideológica, formação discursiva, para se compreender as relações que se estabelecem entre os sujeitos, a linguagem e a história, na produção dos sentidos, evidenciando a relação da AD com os estudos culturais. Apresenta também os estudos sobre identidade e práticas alimentares, fundamentados em Stuart Hall, Maurice Halbwachs, Zygmunt Bauman e Pierre Bourdier, analisando o fenômeno da crise de identidade, tendo como pano de fundo a globalização que coloca os indivíduos em constante ajustamento para que possam se adequar aos contextos cada vez mais apropriados e às práticas alimentares que permanecem na memória, porém, no dia-a-dia, seguem o ritmo determinado pela modernidade líquida, em que as identidades constroem-se e reconstroem-se. Dessa forma, os discursos, as práticas, a identidade passam pelos escaninhos da memória, onde resguardam os

vestígios de uma tradição oral, embora que sutilmente. É na história oral que a pesquisa também se fundamenta, referendada em Ecléa Bosí, Le Goff e Jose Carlos Sebe Bom Meihy.

O terceiro segmento constitui-se das análises das entrevistas orais realizadas com as mulheres colaboradoras da pesquisa, a fim de marcar momentos significativos das práticas culinárias destas junto à comunidade em questão e de ressaltar a importância das suas memórias para a escrita de uma página da história cultural de Belo Jardim – PE. É sobre este material que se aplica as teorias da Análise do Discurso, Identidade e Memória. Esta escolha teórica busca encontrar sentidos subjacentes ao texto e que podem servir para uma compreensão mais ampla desta dissertação.

Na conclusão, referenda-se que os sentidos que podem ser depreendidos nas práticas dessas mulheres não podem deixar de ser tomados como pressupostos para escrita e análise da história do cotidiano, das práticas culturais e das identidades de um lugar.

2 PRECEITOS E PROCESSOS DA ANÁLISE DO DISCURSO

Os principais conceitos defendidos pela Análise do Discurso (doravante AD) de linha francesa, adotada nesta pesquisa, são o de discurso e ideologia. A AD se institui no espaço de questões organizadas pela relação entre a Linguística, o Marxismo e a Psicanálise.

O conceito de ideologia de Althusser – formação ideológica – e o de discurso de Foucault – formação discursiva – são as duas grandes vertentes que vão influenciar a corrente francesa da AD. Sob a influência desses teóricos, Pêcheux, importante estudioso da AD, elabora seus conceitos.

As questões basilares da AD se inscrevem na reflexão sobre a significação e as condições sócio-históricas de produção do discurso. Esse enfoque privilegia a relação entre interlocutores, enunciado e mundo.

A AD trata de analisar o discurso, seu objeto de estudo e investigação. E a palavra *discurso*, para Orlandi (2005, p. 15), “[...] tem em si a ideia de curso, de percurso, de correr por, de movimento. O discurso é assim palavra em movimento, prática de linguagem: com o estudo do discurso observa-se o homem falando”. Então é possível afirmar que a AD investiga não a língua enquanto sistema, como o fez Saussure, mas a língua se movimentando, significando, em uso concretizado pela fala e não em seu status homogêneo, abstrato, ideal, supraindividual e institucional. O homem falando é a palavra em ação numa dimensão temporal e espacial, produzindo sentidos, transformando a realidade, refletindo ideologias tanto dele próprio enquanto sujeito ou enquanto membro de um grupo social, no qual sempre se inscreve e se legitima. O discurso implica uma exterioridade à língua, sem dela prescindir, visto que o discurso precisa da língua para ter existência material (FERNANDES, 2007).

A noção de *discurso*, como afirma Orlandi (2005), distancia-se do esquema elementar da comunicação proposto por Jakobson (2005), o qual afirmava que, para melhor compreender a linguagem em ação, seria necessário o estudo dos elementos da comunicação, os quais, para cada ato de fala, corresponde um dos elementos e, conseqüentemente, uma das funções da linguagem. Para a autora, não há essa linearidade na disposição estanque dos elementos da comunicação como postulava o mestre russo, porque os interlocutores, no

discurso, estão realizando ao mesmo tempo o processo de significação. Língua não é somente código, interlocutores não respeitam uma sequência em que primeiro um fala e o outro decodifica; não é algo assim tão mecânico, pois, “no funcionamento da linguagem, que põe em relação sujeitos e sentidos afetados pela língua e pela história, temos um complexo processo de constituição desses sujeitos e produção de sentidos e não meramente transmissão de informação (ORLANDI, 2005, p. 21)”. E a autora conclui seu pensamento afirmando que “o discurso é efeito de sentido entre locutores” (ibidem).

A autora também alerta que não se deve confundir discurso com fala, de acordo com a proposta dicotômica de Saussure em seu *Cours de linguistique générale*. Não se trata aqui de opor discurso à língua, entendendo-a como um sistema, de natureza social, real, permanente e ideal, em que o discurso estaria proporcionalmente para a fala, assistemático, individual, acidental. Ela afirma que “O discurso tem sua regularidade, tem seu funcionamento que é possível apreender se não opomos o social e o histórico [sic], o sistema e a realização [sic], o subjetivo ao objetivo, o processo ao produto” (ORLANDI, 2005, p. 22).

Atrelada à noção de discurso está a de *sentido*, entendida como efeitos de sentido entre sujeitos se manifestando pela linguagem em situação de interlocução, na “instância da enunciação”, no dizer de Maingueneau (2008).

Esse *sentido*, no discurso, não é fixo, nem imanente como se pode supor. Os sentidos são produzidos de conformidade com os lugares ocupados pelos sujeitos na situação de interlocução, no momento da enunciação. As palavras têm sentido de acordo com as formações ideológicas nas quais os interlocutores se inscrevem. Para o precursor da AD:

O sentido de uma palavra, de uma expressão, de uma proposição etc., não existe “em si mesmo” [...] mas, ao contrário, é determinado pelas posições ideológicas colocadas em jogo no processo sócio-histórico no qual as palavras, expressões e proposições são produzidas (PÊCHEUX, 1997, p. 190).

Para se descortinar os sentidos presentes nos discursos, é preciso romper as estruturas linguísticas e dirigir-se a outros espaços e descobrir o que está entre a língua e a fala “e compreender de que se constitui essa exterioridade a que se denomina o discurso” (FERNANDES, 2007, p. 23-24).

Como já foi dito, os dizeres não são apenas mensagens a serem decodificadas como postulava Jakobson, mas efeitos de sentidos produzidos por interlocutores em determinado espaço e tempo. Estes sentidos correspondem ao que é dito no contexto imediato – o lugar da enunciação – e também ao que não é dito. Muitas vezes o não-dito fala mais alto do que o dito, ou ainda, o dito carrega uma série de não-ditos.

Assim, as condições de produção envolvem os sujeitos, a situação e a memória. Os embates históricos e sociais que se cristalizam nos discursos, as experiências passadas, todos os sentidos já ditos por alguém, em algum lugar afetam o que se diz no momento da enunciação. O que se diz hoje já foi dito por um sujeito *falante*, em uma ocasião particular e foi apagado da memória e passado para o anonimato para que faça sentido no discurso do sujeito *falando* (FERNANDES, 2007). É o interdiscurso: um conjunto de formulações feitas e já esquecidas que determina o que se diz. Um entrelaçamento de diferentes discursos, oriundos de diferentes momentos da história, de diferentes lugares sociais. Nas palavras de Orlandi (2005, p. 32):

[...] alguma coisa mais forte – que vem pela história, que não pede licença, que vem pela memória, pelas filiações de sentidos constituídos em outros dizeres, em muitas outras vozes, no jogo da língua que vai se historicizando aqui e ali, indiferentemente, mas marcada pela ideologia e pelas posições relativas ao poder [...].

No entanto, é na formação discursiva que se encontram as regras que determinam o que se pode e o que se deve dizer. Ela representa, no discurso, as formações ideológicas do sujeito, sua concepção de mundo numa circunstância histórica. Envolve o conceito de interdição de Foucault (2008):

Sabe-se bem que não se tem o direito de dizer tudo, que não se pode falar de tudo em qualquer circunstância, que qualquer um, enfim, não pode falar de qualquer coisa. [...] Por mais que o discurso seja aparentemente bem pouca coisa, as interdições que o atingem revelam logo, rapidamente, sua ligação com o desejo e com o poder. [...] o discurso não é simplesmente aquilo que traduz as lutas ou os sistemas de dominação, mas aquilo por que, pelo que se luta, o poder do qual nos queremos apoderar (p. 09-10).

Para Pêcheux & Fuchs (1990, p. 166), formação ideológica é um “conjunto complexo de atividades e representações que não são nem ‘individuais’ nem ‘universais’, mas se relacionam mais ou menos diretamente às posições de classes em conflito umas com as outras”. Para os analistas do discurso citados, a ideologia se materializa no discurso; sendo

assim, ao se analisar o entrelaçamento da ideologia com o discurso, é preciso se reportar a dois conceitos tradicionais da AD, a saber, o conceito de formação ideológica e o de formação discursiva, em que a região da ideologia deve ser caracterizada por uma materialidade específica articulada sobre a materialidade econômica. As formações ideológicas funcionam, portanto, como um elemento capaz de intervir como uma força em confronto com outras forças na conjuntura ideológica de uma formação social, em um determinado momento.

2.1 AD E ESTUDOS CULTURAIS: A IDENTIDADE INSCRITA NAS PRÁTICAS ALIMENTARES

Para Dominique Maingueneau (1997), a Análise do Discurso de orientação francesa deve ser interpretada como uma disciplina inserida dentro de um contexto tradicional, o resultado de uma *conjuntura intelectual* e também de uma *prática escolar*. A *tradição* a qual ele se refere está ancorada na filologia, em sua reflexão sobre os textos e a história. A preocupação em interpretar o sentido contido na palavra escrita (ou falada) tanto serviria para textos datados historicamente quanto para produtos enunciados dentro da contemporaneidade. Ainda assim, a filologia seria, segundo o autor, uma ferramenta à disposição de outras ciências e, no caso da linguística propriamente dita, serviria para dar uma exatidão à interpretação dos textos, levando-se em consideração problemas fonéticos, sintáticos, semânticos etc.

Ao longo dos anos que sucederam a Segunda Guerra, dentro da França, tornaram-se difundidas as ideias do Formalismo Russo (principalmente por Roman Jakobson e Tzvetan Todorov), que acabaram sendo a base do Estruturalismo, aglutinando além do pensamento saussuriano (acrescido das formulações jakobsonianas acerca da linguagem). Além disso, adentrando nos anos 60, o estruturalismo francês articulou uma profunda reflexão sobre a “escritura”, a linguística, o marxismo e a psicanálise.

Essa reflexão traduziu-se na prática escolar, a *explicação de textos* (algo comum no ambiente educacional francês em todos os níveis), o que, para Maingueneau, faz com que a Análise do Discurso se constitua como uma hermenêutica que contribui para outras formas hermenêuticas da contemporaneidade. Para ele, o analista do discurso deve sempre estar

pronto a enfrentar o desafio de *construir interpretações* sem que ocorra uma neutralização das mesmas por conta de um debruçar-se sobre detalhes, minúcias de discurso sobre o discurso, o que acarretaria, sem dúvida, um desvio da interpretação. Tal necessidade de se evitar essa *neutralização* só ressalta a dependência do analista do discurso em relação às ciências sociais e que seu aparelho teórico está diretamente vinculado à dialética da evolução científica de tal campo do saber.

A Análise do Discurso Francesa, a princípio, negligencia certas produções orais (como algumas manifestações do cotidiano), relacionando-se, segundo Maingueneau (1997, p.13, 14), intrinsecamente, a textos produzidos: a) no quadro de instituições que restringem fortemente a enunciação; b) nos quais se cristalizam conflitos históricos, sociais, etc.; c) que delimitam um espaço no próprio exterior de um interdiscurso limitado.

Por esse viés, o exame de um *corpus*, apesar de tratar da enunciação de um determinado sujeito, considera a sua produção dentro de um contexto maior, seu discurso como correlato de uma posição específica de uma cena enunciativa de um quadro sócio-histórico, no qual os enunciadores podem ser substituídos sem que as marcas enunciativas se percam.

A AD pós década de 70, ao contrário das décadas anteriores, preocupadas em pôr em evidência as particularidades das formações discursivas de alguns enunciados (como o discurso político-ideológico), prefere considerar a discursividade por meio de sua relação de interação, algo que Maingueneau (1997, p. 22) chama de *heterogeneidade “mostrada”* ou *“constitutiva”*, ambas marcadas linguisticamente e que fazem, em um determinado ponto, a reflexão sobre a distinção entre o “interior” e o “exterior” do discurso.

Importante para a evolução da AD foi a incorporação de pressupostos teóricos de pensadores como Michel Foucault. As reflexões sobre ideologia, poder, aparatos de repressão e vigilância, unidas às concepções do discurso passaram a ser utilizadas para interpretar determinadas *formações discursivas*. De acordo com Fernandes (2007), a principal questão abordada pela AD é justamente entender a especificidade de um determinado enunciado ter se formado em um lugar e não em outro. As *formações discursivas*, segundo Foucault (1987) e Fernandes (2007), são reveladoras das ideologias (não entendendo tão-somente *ideologia* como um conjunto de ideias políticas constituídas dentro de um sistema) que as integram. Obedecem tais formações, segundo Foucault (1987), a regras que dizem respeito a objetos,

modalidade de enunciação, escolhas temáticas. Diz ele que “As regras de formação são condições de existência (mas também de coexistência, de manutenção, de modificação e de desaparecimento), em uma repartição discursiva dada” (p. 44).

Fernandes (2007) chama a atenção para o entrelaçamento, dentro das *formações discursivas*, de vários outros discursos, que encerram em um outros momentos históricos e lugares sociais. A análise de tal *interdiscursividade* acaba demonstrando a persistência ou o desaparecimento de determinadas marcas discursivas ao longo de um determinado período de tempo, dentro de uma determinada comunidade.

Segundo Pêcheux (2008), essas comunidades, ou *espaços discursivos*, encerram a compreensão de que cada falante sabe o que diz, que todo enunciado produzido dentro de tais espaços reflete sempre propriedades estruturais que independem da enunciação, enfim, reflete as marcas discursivas compartilhadas por um grupo social específico. Dessa mesma forma, Pêcheux também afirma (ecoando o pensamento de Foucault) que há dentro do sujeito pragmático a multiplicidade de “sistemas lógicos portáteis” que abarcam desde a gestão do discurso cotidiano até o que ele chama de “as grandes decisões da vida social e afetiva”.

Ainda de acordo com o linguista francês, é necessário sublinhar que o discurso não pode ser compreendido independentemente das redes de memória e dos percursos sociais nos quais ele eclode; tão somente por existir, marca a possibilidade de estruturas e desestruturas dessas mesmas redes e percursos. Todo discurso, ainda segundo Pêcheux, ao passar do tempo, é um elemento identificador sócio-histórico e marcador de uma impregnação dos mais variados discursos sobre o discurso de uma comunidade em especial.

Judith Revel (2005), dissertando sobre o conceito foucaultiano de *arqueologia*, vincula tal pressuposto à identificação do filósofo com a corrente estruturalista. Essa *arqueologia* das ciências humanas preocupava-se com a emergência dos objetos e dos conhecimentos, sendo o *arquivo* o registro de tais objetos. Depois, o próprio Foucault reformularia seu pensamento, substituindo o conceito de *arqueologia* pelo de *genealogia*, o que significou o direcionamento de uma leitura “horizontal” das discursividades, por uma “vertical” mais preocupada com o presente das determinações do regime histórico do discurso. Essa leitura “vertical”, afinizada com o pensamento de Nietzsche, focaliza a quebra da unicidade da narrativa histórica, trazendo à tona, a partir da diversidade e da dispersão, buscar não a continuidade da história, e sim a restituição da singularidade dos acontecimentos.

No geral, para Orlandi (1989), a AD objetiva a compreensão de como um objeto simbólico efetua a produção de sentidos, como se encerra em si a significância para os sujeitos e por eles. Tal compreensão implica na explicitação de como o texto organiza-se discursivamente para que as interpretações alcancem sujeito e sentido. A AD inscreveu-se talvez como a principal leitora e interpretadora das questões culturais contemporâneas, ao lado dos estudos desconstrutivistas que deram origem aos Estudos Culturais, justamente por não focar-se em apenas uma leitura/interpretação, buscando dar voz aos silenciados pela História Oficial, demonstrando a permanência de discursos e práticas culturais julgadas extintas e/ou consideradas antiquadas pelo “senso comum”.

Às questões sobre identidade, marcas identitárias, práticas culturais que serão abordadas neste trabalho somam-se as reflexões produzidas pela AD, no tocante ao aparato teórico fornecido por ela. Percorrer o trajeto dos sentidos, os percursos do dizer, para que ocorra uma interpretação do que está impregnado no discurso dos considerados marginalizados. Para que isso seja ultimado, segundo Orlandi (2008), é necessário que se utilize a noção de silêncio. De acordo com ela, poder-se-á responder a questões que remetem à produção de sentidos, sua validade, do estabelecimento da relação entre fato e linguagem.

Orlandi enumera tipos de silêncio para diferenciar a função de cada um. Assim, temos (2008, p.128):

1. *Silêncio Fundador*, aquele que é necessário aos sentidos: sem silêncio não há sentido (haveria o muito cheio da linguagem). É o silêncio que existe nas palavras, que as atravessa, que significa o não-dito e que dá um espaço de recuo significante, produzindo as condições para significar. O silêncio como horizonte, como iminência do sentido, é a respiração da significância para que o sentido faça sentido. 2. *Política do Silêncio*. Neste temos 2.1. *Silêncio Constitutivo*, que nos indica que para dizer é preciso não dizer, em outras palavras, todo dizer apaga necessariamente outras palavras produzindo um silêncio sobre os outros sentidos e 2.2. *Silêncio Local, ou Censura* que remete propriamente à interdição: apagamento de sentidos possíveis mas proibidos, aquilo que é proibido dizer em uma certa conjuntura. As duas formas de silêncio acompanham qualquer discurso, qualquer processo de produção de sentidos. Mas elas funcionam de maneira diferente (grifos originais).

No caso dos estudos culturais, a noção de silêncio delimitaria e interpretaria o quanto os sujeitos (obedecendo a qualquer um desses regimes propostos por Orlandi) guardam ou põem nas entrelinhas o seu discurso ideológico. Segundo a autora, se for efetuada a tradução

do silêncio em palavras, encontrar-se-á transferência, deslizamento de sentidos, o que é constatado por outros efeitos, justamente por conta de sua materialidade.

Tal materialidade se constitui pela discursividade, forma pela qual os efeitos se inscrevem na articulação língua/história, chamada por Orlandi (2008) de “acontecimento do significante no sujeito” (p. 129.) É pela materialidade da forma discursiva que se encontra o funcionamento ideológico da palavra. A colocação do discurso em palavras sempre está relacionada ao político, e em todo o enunciar se fará presente o confronto desse com o simbólico, pois no dizer está inserida a articulação material dos signos com o dispositivo das relações de poder.

Desta feita, a AD se move indistintamente entre as esferas públicas e privadas, interpretando como as duas se entrelaçam e de como esta última ratifica, subverte ou se distancia do discurso entendido como o dominante. Algo que deu subsídios para a crítica desconstrutiva efetuar suas análises, buscando sempre, pelo discurso marginal (CULLER, 1997), subverter a hierarquia, levando a um reconhecimento do discurso considerado periférico, mostrando o valor inserido nele e do quanto ele está disperso, de uma forma ou de outra, na esfera pública, sobrevivendo à “modernização” operada nela por fatores sociais, econômicos e político-ideológicos. É aceitável até apontar a existência de um discurso, por assim dizer, “alternativo”, como uma estratégia (involuntária ou não) de resistência e transgressão, segundo a terminologia de Foucault, levando-se em consideração que as estratégias para que estas ocorram estão intrinsecamente ligadas ao poder em que se movimenta o discurso transgressor. Para Revel (2005), Foucault compreendia-o como algo que tinha de ser equivalente ao poder que transgredia, de forma inventiva, móvel e produtiva. Sua organização tem de ser proporcionalmente igual a ele, pois, como o poder, também vem de baixo e se distribui de forma estratégica, fundando novas relações de poder, internamente e externamente, mas sempre estabelecendo caminhos de reciprocidade, nunca angaria força de algo exterior ao elemento normalizador que o sustenta.

O trabalho de resgate das especificidades de um determinado grupo social obedece fundamentalmente às questões discursivas que o constituem, bem como ao redor de tais questões se intercalam determinadas práticas que obedecem a um sutil jogo semiológico (BARTHES, 2001) que, de certa forma, transfiguram em seus significados o discurso produzido linguisticamente por tal grupo social.

A resistência cultural registra a permanência de variedades linguísticas que marcam o patrimônio espiritual do que antes fora considerado o corriqueiro, a norma, e que aos poucos vai sendo abandonado devido a outras formações discursivas e práticas culturais. Permite que uma esfera maior da sociedade possa observar algo perdido em si, uma vez que os juízos de valores subverteram o caminho da perpetuação cultural, criando lacunas nem sempre reversíveis, que puseram distante a imagem construída (de forma arbitrária quase sempre) da imagem perdida, negligenciada, marginalizada. Dentro do contexto deste trabalho, é sempre importante frisar a importância do reconhecimento das identidades e das suas marcas e de como elas se movimentam discursivamente e de forma prática, através de atos culturais e do discurso que caracteriza determinado local.

O impulso urbanizador da sociedade brasileira que alcançou o seu auge na década de 1970, a modernização abrupta e o esvaziamento das zonas rurais, mesmo nas cidades interioranas, em detrimento de um modo de vida cada vez mais “global” — sobretudo por meio da influência externa, notadamente a estadunidense —, alteraram hábitos locais em favor de um discurso que rejeitava a tradição local, ligada à tradição rural brasileira. Tradição essa que não se restringia tão somente às práticas culturais vinculadas ao vestuário ou à alimentação, mas, principalmente, a todo o ambiente discursivo e simbólico que remete à tradição oral, depositária do patrimônio imaterial da sociedade, que vai além da mera função de registro de objetos palpáveis e de como ele se relaciona com o enunciado cotidiano de toda uma população.

Gilberto Freyre (2002) sempre ressaltou a tradição rural brasileira, oriunda de seu passado colonial e do quanto a tradição oral representou – e esse trabalho resalta o quanto ainda representa – na formação da sociedade nacional. O caráter miscigenado da população, integrando aparatos culturais tão distintos, aliando discursos e jogos simbólicos, não representa tão somente uma suposta união pacífica. Indica ainda, nas entrelinhas, todo um conflito de dominação e resistência, de imposição e aceitação (por muitas vezes compulsória), de vários elementos culturais, na maioria das vezes, antagônicos entre si.

Por outro lado, as estratégias de resistência por parte das minorias acabou se refletindo na assimilação, por parte do elemento dominador, de toda uma série de práticas discursivas e culturais, materializadas no sincretismo religioso, na criação de toda uma cadeia de metáforas representativas do cotidiano comum e talvez ainda, com mais força, da questão alimentar. Ainda segundo Freyre, o colonizador, em um ambiente diverso do seu, uma vez tentando

manter os seus hábitos alimentares, malgrado o êxito, recorre ao cabedal dos indígenas e, posteriormente, ao dos negros, criando assim um patrimônio imaterial mais rico e diversificado.

A despeito da evolução urbana brasileira, as mais variadas manifestações de cunho da esfera alimentar persistiram, oriundas da já referida tradição oral fundada na herança rural, presentes no imaginário da sociedade. Apesar da “necessidade” imposta pelo impulso modernizador, a questão alimentar, a preservação de receitas e de uma gama de comidas, sobretudo por meio das classes mais baixas, foi maior, sendo reconhecida de longe pelo seu atrativo “familiar” — a atração provocada pela chamada “comida caseira” — algo extremamente importante dentro do jogo simbólico evocado pelo antigo ambiente rural brasileiro.

A produção e preparo dos alimentos na zona rural obedecem a uma tradição oral diferente de uma mesma atividade praticada nos restaurantes caros da chamada *cozinha internacional*, das grandes metrópoles do Brasil e do mundo.

A cozinha rural é profundamente diferente da cozinha moderna internacional inscrita nos grandes centros de população, com grande variedade de etnias, marcas turísticas, possibilidades de negócios, em diferentes países do mundo. Ela tem um caráter essencialmente pragmático, no sentido de uma estrita correlação com a cultura e sociabilidade das pessoas, identidade essa construída e reconstruída no decorrer do tempo.

A alimentação não é exclusivamente a atividade que satisfaz necessidades fisiológicas e humanas, mas um universo cultural que tem sua comunicação e sua linguagem, ao identificar culturas e identidades culturais definidas e diferentes.

A comunicação no meio rural, o universo das figuras de sua linguagem, ou seja, as imagens, as metáforas não são independentes do visível, tais que consintam a percepção de um mundo de paladares sofisticados, representado pela abstração, tal como a moderna arte abstrata costuma representar suas criações pictóricas ou literárias. A comunicação sobre alimentação no meio rural é ancorada na realidade fenomênica.

Essas diferenças entre comunicação oral e comunicação escrita estudadas a partir do final do século XIX, até os dias atuais, por historiadores e críticos literários, influencia

também a atividade de preparação dos alimentos e sua linguagem é fundada entre culturas ágrafas e classes que não sabem ler.

No plano do talento natural ou da *physis*, por dizê-la com a terminologia usada pelos gregos, o artesão, possuidor da cultura oral, deve possuir dotes de técnicas de memorização requintada dos vários modelos de preparo mais atuais ou mais tradicionais. A arte da memória é um dos instrumentos fundamentais para a conservação dos dados e das noções que formam o tecido da tradição cultural.

Escreve Wilfred (2008, p. 132): “A unidade de uma determinada cultura é uma unidade aberta [...] A cultura dos outros, somente aos olhos de outra cultura se desvela em modo mais completo e profundo”.

Nesse sentido, a arte do preparo da alimentação, em relação ao tempo, é semelhante a outras práticas do fazer cotidiano, cujos perfumes e sabores são efêmeros, porém é arte como a pintura e a poesia que podem ser apreciadas: a primeira como imagem e a segunda como sonoridade musical, sobretudo na tradição clássica grega, quando a poesia era acompanhada com instrumentos musicais. A memória dos sentidos também nos transporta por vezes a épocas da vida; os cheiros, as cores, os sons, os perfumes, os sabores que derivam das panelas, desde as mais antigas, de certa forma não são apenas saudosismos, mas algo maior, que transcende e remete a fatos vividos, sentidos. São as artes do fazer no dizer de Certeau (2000).

Em virtude da imensa dimensão territorial brasileira, essas práticas alimentares variam principalmente em escala regional do País: reflexos de seus aspectos físicos climáticos e de suas variações históricas de apropriação e colonização. Cada região, portanto, possui hábitos próprios, tem seus pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários. Como exemplo o acarajé e o vatapá baianos, o arroz com pequi goiano, o tutu e o pão de queijo mineiros, o tucupi e o tacacá do Norte, o churrasco gaúcho.

2.1.1 Sobre o conceito de Identidade

Identidade é um conceito que tem sido discutido ao longo do tempo e não admite uma definição única, como se acreditava. Hoje este conceito abriga diversas versões de natureza

psicológica, filosófica, antropológica e sociológica. Na Antiguidade, Aristóteles criou a teoria de que identidade é a "unidade da substância" (ARISTÓTELES apud ABBAGNANO, 1982, p. 503).

Atualmente, o conceito de identidade tende mais para os discursos e os novos movimentos sociais que indicam uma apologia da sociedade multicultural: a justaposição e convivência de etnias ou grupos em determinados espaços urbanos (CANCLINI, 2004). Se a noção de identidade estava ligada anteriormente à concepção de um sujeito unificado, o deslocamento de seus elementos constituintes agregou-lhe o caráter fluido, polissêmico e móvel. É também um processo de representação simbólica, numa tentativa de dotar os indivíduos de uma compreensão e apreensão da realidade e de sua própria posição no mundo.

E a questão da identidade não pode deixar de ser complexa, pois a sua própria composição é também complexa (MALOUF, 1998). Complexa no sentido de que a identidade de cada indivíduo se compõe de elementos múltiplos que não se resumem aos que estão enumerados nos documentos oficiais. Cada pessoa traz consigo um sentimento de pertencimento a uma tradição, a um grupo, a uma nacionalidade. Esse sentimento também é por si só algo complexo, porque é mutável, muda ao longo da vida e muda com os momentos históricos.

É complexa também pela sua própria natureza intangível e ambivalente. A própria sociologia moderna, à luz da obsessão e da importância do debate público atual que trata a identidade, chega a conclusões de que o melhor é não buscar respostas tranquilizadoras nos "textos consagrados" do pensamento crítico. Bauman (2000) projeta os indivíduos num mundo ilusório onde a angústia, a dor e a insegurança causada pela vida em sociedade exigem uma análise paciente e contínua da realidade e do modo como os indivíduos são nela inseridos.

A priori não há uma identidade pronta e acabada, estabelecida. A identidade aparece, ao contrário, como construída ou em constante processo de construção e reconstrução. Essa construção se realiza a partir da linguagem. E deve ser considerada um objetivo, um propósito, em vez de um fator predefinido e que só é revelada como algo a ser descoberto; como alvo de um esforço, uma coisa que ainda se precisa construir a partir do zero (BAUMAN, 2000).

O conceito de identidade nasce da crise de pertencimento e do esforço que esta desencadeia no sentido de transpor o espaço entre o “deve” e o “é”, e erguer a realidade ao nível dos padrões estabelecidos pela ideia – recriar a realidade à semelhança da ideia. Segundo Hall (2002), deve-se refletir em alguns aspectos: à medida que o contexto contemporâneo é marcado pelos descentramentos e a globalização como reação a esses processos emergem de igual modo dois padrões: a homogeneização e a busca pelas “raízes”. Porém o autor completa que, ainda que seja tentador pensar a identidade restringida a dois caminhos, um retornando às “origens” e um outro desaparecendo através da assimilação ou homogeneização, tais caminhos não levam em consideração a questão da tradução. A noção de tradução pressupõe pensarmos a cultura como híbrida. E no que tange à análise de comunidades tradicionais, é plausível pensar-se que tanto os “lugares de memória” quanto a representação identitária lançam mão de elementos culturais e que estes elementos também não são “puros”.

Sobre este aspecto híbrido da cultura, deve-se ater-se à tessitura de uma análise da cultura no contexto pós-colonial, entendendo-as como culturas marcadas por histórias de deslocamentos de espaços e origens. Tais deslocamentos ocorreram na experiência da escravidão e na experiência da diáspora migratória das metrópoles para as colônias e das colônias para as metrópoles. Este estado de coisas trouxe em última instância uma aproximação e justaposição de diferenças culturais, tornando assim visível o hibridismo cultural em culturas antes acostumadas a se ver como monolíticas. Sobre isso, são válidas as considerações de Bhabha (1997, p.29):

O trabalho fronteiro da cultura exige um encontro com “novo” que não seja parte “do continuum de passado e presente. Ele cria uma ideia do novo como ato insurgente de tradução cultural. Essa arte não apenas retoma o passado como causa social ou precedente estético; ela renova o passado, refigurando-o como um “entre lugar” contingente, que inova e interrompe a atuação do presente. O passado-presente torna-se parte da necessidade, e não da nostalgia, de viver”.

Daí a compreensão da construção identitária como um “texto representativo” elaborado por alguém, nos moldes de uma produção de sentido específica, um processo de identificação que “pode funcionar como afirmação ou como imposição de identidade. A identidade é sempre uma concessão, uma negociação entre uma ‘autoidentidade’ definida por si mesmo e uma ‘heteroidentidade’ ou uma ‘exoidentidade’ definida pelos outros” (Simon, apud Cuche, 2002, p. 183-184).

A construção identitária passa, então, pelo processo de produção de sentido, de “criação imagética”, como construto do imaginário desencadeado pelos simbolismos (imagens) circulantes nas práticas cotidianas que vão compondo o conjunto identitário de determinado grupo humano, moldando seus sujeitos e decidindo pela condução da vida societária, podendo ser nomeada e enunciada, numa interpretação específica por um determinado sujeito, que simbolicamente enfrenta o desafio de formular ou expressar uma identitariedade, podendo ser o membro do próprio grupo “identificado”, como qualquer outra pessoa que enuncia alguma criação identitária: jornalista, escritor, político, pesquisador, artista, cineasta, fotógrafo, além dos demais agentes que experimentam a aventura de percorrer a trilha da “identificação”. Desta feita, a construção identitária se funda na concepção de “imagem veiculada” ou “projeção simbólica”, de determinada formulação discursiva, em conformidade com os estudos contemporâneos multidisciplinares que determinam sobre a premissa de a construção identitária somente aparecer na forma discursiva, por meio de simbolismos.

A formulação de uma identidade é montada simbolicamente num processo de semiose, justapondo blocos (signos) que produzem sentidos num papel que se pode definir como representativo ou simbólico, de identificação, segundo alguma imagem enunciada socialmente com o atributo de provocar imaginários, sendo que o próprio interesse acadêmico pelo tema parece ser uma pista teleológica sobre o caráter representativo de construção identitária. A recente moda da identidade é o prolongamento do fenômeno da exaltação da diferença que surgiu nos anos setenta e que levou tendências ideológicas muito diversas e até opostas a fazer a apologia da sociedade multicultural por um lado, ou, por outro lado, a exaltação da ideia de “cada um por si para manter sua identidade” (MOURA, 2005, p. 89).

A formulação de identidades sociais evolui nos seus próprios processos históricos, a exemplo da construção identitária do Brasil em discursos reconhecidos como “fundadores”, segundo Orlandi (1993, p. 12):

Aqueles que vão nos inventando um passado inequívoco e empurrando um futuro pela frente e que nos dão a sensação de estarmos dentro de uma história de um conhecido: diga ao povo que fico, quem for brasileiro siga-me, “libertas quae sera tamen”, independência ou morte, em se plantando tudo dá etc.

As representações (ou projeções simbólicas) fazem os indivíduos em seu interior ver e crer, conhecer e reconhecer, havendo quem assume o papel de organizar as manifestações políticas, sociais e culturais impondo-as ao coletivo. Está em jogo, portanto, a capacidade de instituir um sentido consensual ao grupo, seu sentimento de unidade e identidade. Por se fazer presente em enunciados de “construções discursivas”, seu caráter é abstrato, algo delineado por determinada produção de sentido. “Nunca é uma certeza dada, nem resulta simplesmente de um traço do fenótipo, ou seja, da aparência” (MOURA, 2005, p. 89).

Para Bourdieu (1989, p. 112), a identidade regional (ou qualquer outro tipo de identidade), na prática social, é manifesta em representações mentais (percepções e apreciações, conhecimentos e reconhecimentos, objetos de investimentos dos interesses e pressupostos dos agentes sociais) e materiais: coisas concretas ou ações estratégicas interessadas na manipulação simbólica com o intuito de “determinar a representação mental que os outros podem ter destas propriedades e dos seus portadores”.

É entre o povo, então, na sua vida cotidiana, com a percepção das intrincadas questões sociais e do manancial espontâneo das manifestações culturais, que aprendemos a identificar o mundo e o ver como dotado de sentido, em função de seus lugares difusos e efervescentes, de posições convergentes e divergentes, de identidades possíveis de serem percebidas a “olho nu”. Porém, somente compreendidas se atentarmos para suas teias de significação.

A construção do real, conforme as colocações de Certeau (2000), é realizada na “invenção do cotidiano”, por conjuntos de reações, reinterpretações, criações, conformismos, resistências que dotam cotidianamente a vida social de dinâmicas específicas. Entretanto, lembremos que significações produzem sentidos díspares, de forma que a ideia de construção identitária remete a uma ação simbólica, restando-nos, então, discutir os agentes ativos e suas motivações que desencadeiam os processos construtivos.

Dessa forma se depreende, geralmente, que a construção identitária, como projeção simbólica, e na consideração da horizontalidade entre diferentes culturas e identidades sociais, sem supremacias qualitativas, de modo que possibilidades de representações se encontram abertas às diferentes formulações discursivas de vários agentes, é tema que se acirra no campo temático da globalização, teia polissêmica, instigante, para embates teóricos multidisciplinares.

O fenômeno globalizante, na sua materialização, conduz com maestria os processos culturais e identitários, interpondo-os em dualidade: o real vivenciado pelas pessoas, e a representação conforme suas projeções simbólicas, com efeitos concretos nas realidades das sociedades envolvidas.

Partindo do princípio de que as identidades são um processo e um efeito de discurso, pois é no interior das práticas discursivas e pelo emprego de estratégias específicas que elas emergem, e com base na noção de discurso como “efeito de sentidos” entre sujeitos que ocupam “lugares determinados na estrutura de uma formação social” (PÊCHEUX, 1990, p. 82), buscou-se a especificação de qual tipo de efeito de sentido é produzido sobre a identidade no discurso produzido pelos indivíduos de Belo Jardim. Assim, a partir do dispositivo teórico-metodológico erigido pela Análise de Discurso francesa, em especial a contribuição de Michel Foucault a respeito da articulação discurso/poder/subjetividade, a relação entre a esfera pública, a privada, o sentido e a identidade, a compreensão do *corpus* deste projeto processou-se de forma ampla, embora se focalizando no que foi proposto pelos objetivos.

Hall (2002) propõe-se a analisar o fenômeno – crise de identidade – partindo da tese de que tem ocorrido uma mudança estrutural nas sociedades modernas. Essa mudança estrutural tem modificado e fragmentado o entendimento do que seja classe, gênero, sexualidade, etnia, raça, nacionalidade, assim como o ponto de vista expresso aqui neste trabalho, de entender e de se relacionar com as identidades pessoais dos indivíduos. Segundo esse autor, essa mudança estrutural de fundo tem abalado a ideia de como cada sujeito enxerga a si próprio. É essa perda de um “sentido estável” que tem provocado, pois, o deslocamento e o descentramento do sujeito. Deslocamento de seu lugar no mundo social e cultural (a globalização seria uma das causas disso) e deslocamento de si mesmo.

A compreensão dos processos discursivos de fabricação das identidades e dos efeitos de sentidos deles resultantes requer a consideração da articulação entre produção identitária e memória. Memória entendida aqui não como uma capacidade cognitiva, individual, a faculdade de poder se lembrar de alguma coisa, mas no sentido social, como o conjunto de experiências acumuladas pelos homens no decorrer do tempo e que pode ser recuperado nos textos, que está inscrito, portanto, na materialidade discursiva. A esse respeito, Halbwachs (1990) enfatiza o caráter hierarquizado e classificatório da memória e a sua função de definir aquilo que é comum a um grupo e, ao mesmo tempo, diferenciar os diferentes grupos entre si, fundamentando e reforçando os sentimentos de pertença e as fronteiras socioculturais.

As reflexões de Halbwachs (1990) põem em pauta o processo de “negociação” para conciliar memória coletiva e memórias individuais, pois, para que a memória de um indivíduo seja beneficiada pelas memórias de outros, é necessário que ela concorde com os testemunhos alheios e que haja pontos de contato suficientes para que as lembranças de ambas as partes possam ser reconstruídas sobre uma base comum. Por esse raciocínio, a memória é um elemento essencial para a construção e reafirmação da identidade social.

Chega-se aqui tendo em mente os efeitos da memória nos processos discursivos de produção da identidade e da diferença, uma vez que tais processos surgem a partir da memória que emerge em determinados momentos, sempre lembrando que em cada emergência da memória ocorrem deslocamentos, ressignificações de sentidos sobre a identidade, por isso, as identidades não são dadas a priori, mas construídas nas práticas discursivas que têm lugar na sociedade. Práticas que tendem à fixação de um sentido, embora se saiba que, como afirma Silva (2000, p. 84), “tal como ocorre com a linguagem, a identidade está sempre escapando. A fixação é uma tendência e, ao mesmo tempo, uma impossibilidade”.

Sobre o papel da memória, mais especificamente, tratar-se-á em outro ponto mais a frente do trabalho.

2.1.1.1 Identidade cultural e práticas alimentares

Por identidade cultural, entende-se o conjunto de valores através dos quais se manifestam as relações entre indivíduos de um mesmo grupo que partilham patrimônios comuns como a cultura, a língua, a religião, os costumes. Não sendo um processo estático, ela vai evoluindo à medida que a sociedade avança do ponto de vista cultural, social, econômico e político. É graças a ela que um indivíduo se identifica com um determinado grupo com o qual a partilha e é a ela também que se deve a coesão da sociedade. Uma crise dessa identidade põe em causa a própria ordem social.

Os povos e os distintos grupos sociais expressam suas identidades também por meio da alimentação. A escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com a identidade cultural, ou seja, são fatores desenvolvidos ao longo do tempo, que distinguem um

grupo social de outro e que estão intimamente relacionados com a história, o ambiente e as exigências específicas impostas ao grupo social pelo cotidiano.

Cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares, consolidadas ao longo do tempo. Essas práticas expressam diferentes culturas alimentares – algumas ligadas ao que é tradicional e outras ao que é inovador. Algumas não se fixam, desaparecendo pouco a pouco. Outras se enraízam, vindo a formar hábitos alimentares e, em muitos casos, constituindo-se como verdadeiro patrimônio cultural, como é o caso do **bolo-de-roló** em Pernambuco; o **vatapá** na Bahia; o **pato ao tucupi** no Acre e outros. As tradições alimentares peculiares de cada grupo social têm importância no seu auto-reconhecimento e autoestima, expressando ou afirmando determinado valor. Ou seja, um hábito alimentar pode materializar a identidade cultural de um grupo social.

Pautados nesses pensamentos sobre identidade, cultura, é possível dizer que as marcas identitárias relacionadas à alimentação/comida e suas práticas vivem nas memórias de mulheres e homens que se alimentaram e fizeram parte desse fazer de décadas atrás. No dizer de Certeau (2000, p. 249): “É mais lógico acreditar que comemos as nossas lembranças, as mais seguras, temperadas com ternura e de ritos que marcaram nossa primeira infância”. Isto é, quando se come alguma coisa que faz parte de um passado distante, um hábito alimentar socializado, um modo de se alimentar incutido na memória de muitos, faz-se uma verdadeira viagem no tempo em que se podem sentir cheiros, sabores, imagens; sensações são revividas, gestos são lembrados e socializados. E, dentro dessas sensações, o sentimento de pertença tão bem definido por Montanari (2008, p. 125): “A qualidade da comida é entendida, pelas culturas tradicionais, como expressão direta de pertencimento social. O modo de se alimentar deriva de determinado pertencimento social e ao mesmo tempo o revela”.

Hoje, sente-se que essas práticas foram diluídas e alteradas nesse contexto tecnológico e econômico. As lembranças mantêm-se, mas as práticas alimentares seguem o ritmo ditado pela modernidade líquida, na qual os valores, as identidades vão sendo construídas e reconstruídas. Vivenciam-se ânsias e tentativas de pertencimento a novos grupos que possam facilitar a inserção das pessoas nestes grupos (BAUMAN, 2000). Novas receitas e novas formas de fazer, de alimentar-se ou simplesmente de comer estão disseminadas pelo capitalismo. Os *fast-foods* estão presentes em toda e qualquer cidade em suas várias formas. Os cardápios mudam e são adaptados aos novos tempos, a um novo gosto: o gosto do alimento industrializado.

Apesar da introdução de novos hábitos alimentares – seja pela questão econômica ou pela questão da praticidade – é importante frisar que, no que concerne à alimentação, por mais fortes que sejam os apelos da indústria, a questão da assimilação total de elementos culturais de uma sociedade por outra é quase impossível de acontecer. Fatores referentes aos gostos peculiares de cada população, preços, entre outros, tornam os chamados *fast-foods* pouco atraentes a vários segmentos da sociedade, que acaba criando suas próprias formas de “comida rápida”. Mesmo nos grandes aglomerados urbanos, mais suscetíveis da influência do chamado das grandes redes de *fast-foods*, as pessoas acabam fazendo as chamadas refeições ligeiras em ocasiões nas quais se encontram impossibilitadas de fazerem uma refeição equilibrada (diferentemente de um país como os EUA, por exemplo, onde a situação é inversa), sempre optando pelos pratos locais. Além disso, são esses pratos locais, ou alguns deles, que sempre são eleitos para figurarem em ocasiões especiais (confraternizações familiares, de amigos, de empresas), obedecendo a todo um ritual de preparo que, em muitas vezes, mobiliza uma fração expressiva dos envolvidos, que sempre estão a trocar informações sobre como cada qual prepara tal prato. Assim, vê-se **a tradicional feijoada, o churrasco, a mão-de-vaca, o pé-de-porco, o chambaril, a buchada de bode**, entre outros pratos característicos da culinária brasileira, que acaba se perpetuando, mesmo com as variações que apareçam ao longo do tempo, mas sempre permanecendo um modo de preparo que é base para as variantes, muitas vezes considerado como o “preparo ideal”.

É isso que se opõe à liquidez preconizada por Bauman (2000): uma vez que as vivências e identidades estão sempre se reconstruindo, notadamente nos grandes centros do atual capitalismo financeiro, influenciando de forma quase irresistível a periferia da globalização, é cabível fazer a assertiva de que há focos de resistências. Focos os quais, a despeito da força midiática cada vez maior e mais penetrativa, resguarda em seu interior vestígios (ainda que frágeis) de uma tradição oral que, como já dito, sustentam o patrimônio cultural imaterial de certa comunidade.

As práticas alimentares estão, segundo Freyre (1966), arroladas como um dos elementos basilares para a construção da identidade nacional. Produto de uma fusão a princípio de três culturas distintas, vem se enriquecendo, desde o final do século XIX, com culturas de outras origens (desde os italianos, alemães e japoneses, em fluxos significativos, até chineses, coreanos, nos últimos vinte anos), aumentando, de certa forma, a liquidez imaginada por Bauman (2000), mas, por outro lado, permitindo que se aflorem, aqui e ali,

manifestações de afirmação da cultura dos imigrantes, bem como a assimilação de hábitos alimentares desses pelos brasileiros. O que se pretende afirmar é que, se a identidade brasileira possui elementos que já a caracterize de forma mais cabal, a partir da diversidade presente no seio da sua população, com a aglutinação das mais variadas tradições inseridas em “enclaves” particulares, daqui a algum tempo, farão surgir uma visão mais heterodoxa que inclua, entre os patrimônios imateriais organizadores do imaginário brasileiro, outros sabores que possam ser chamados de *genuinamente nacionais*.

No que diz respeito aos indivíduos analisados em Belo Jardim, o que está aprofundado nas análises fica patente a transição entre duas visões de mundo distintas: uma, a do tempo em que as facilidades trazidas pelo progresso e pela modernidade ainda não haviam aparecido por meio dos programas de eletrificação implementados a partir do final da década de 1980 pelo segundo governo de Miguel Arraes (1986-1989); e a atual, em que apesar dos elementos da vida moderna assimilados pelas novas gerações estarem presentes, muitas vezes são deixados de lado por conta de a tradição não reconhecê-los como algo que possa participar da preparação de determinadas receitas tradicionais.

De acordo com as colocações de Bauman (2005), a globalização colocou a questão da identidade como um quebra-cabeça em constante montagem e desmontagem: as peças, ou antes, os indivíduos estão em contínuo ajustamento para poderem se situar dentro dos contextos cada vez mais específicos. Fugir a isso é assumir uma pena de desatualização e marginalidade, ao contrário de outros tempos em que ter uma identidade ficava presa a certas posições que seriam necessárias para se manter fiel a um modelo determinado pela época. Com a globalização, a identidade passa a ser algo fluido, em muitos aspectos obedece a uma standardização de mão única, baseados em modelos extremamente distantes de certas realidades locais. Obviamente não ocorre de forma homogênea em todas as regiões, e é inegável a resistência das mais diversas populações, de uma forma ou de outra, a toda essas regras, por assim dizer, até certo ponto, semiológicas (a imposição de símbolos e códigos – desde imagens a regras de conduta e de linguagem) e, claramente, políticas.

A questão dos sujeitos em Belo Jardim passa por essa resistência deveras silenciosa, mas nem por isso menos importante. Sem constituir uma tentativa desesperada de fazer com que determinadas características da comunidade se percam frente aos avanços da modernidade urbana, o discurso dos sujeitos entrevistados traz em si – e isso fica claro nas

análises – cada qual ao seu modo, posturas e marcas que demonstram o resguardo de uma identidade construída, sobretudo numa tradição oral.

O patrimônio imaterial de uma comunidade está alicerçado nela, e a mesma vem à tona silenciosamente, por meio de atitudes e *sinalizações* (entendendo-se como tal certos aspectos discursivos e culturais – analisados mais adiante – que delimitam essa resistência referida logo acima) que a Análise do Discurso recupera e estuda ajudada, por exemplo, pelos mecanismos de uma História Oral, que investiga os espaços da memória, dissipando os desertos de silêncio nos quais se movimentam as posturas de uma comunidade que teima, ainda que supostamente inconscientemente, em salvaguardar sua história e suas tradições.

2.2 HISTÓRIA ORAL E MEMÓRIA DAS PRÁTICAS COTIDIANAS

Em seus famosos escritos, Freud afirmava que as experiências humanas se alojam em alguma parte do cérebro que pode ser instaurada por estímulos naturais ou investigada por meio de terapias, hipnoses, drogas ou mesmo meditação. O subconsciente guardaria segredos limitados por situações culturais que problematizam o ser humano. Fala-se aqui da memória, local de onde se pode convocar o passado a ressurgir. Para Bosi (1994, p.55), “A memória é a sobrevivência do passado. O passado, conservando-se no espírito de cada ser humano, aflora à consciência na forma de imagens-lembrança”.

Mesmo parecendo um fenômeno individual, como Freud preconizava, algo relativamente íntimo, da pessoa, Halbwachs (1990) defende que “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva, [...] este ponto de vista muda conforme o lugar que ali eu ocupo, e [...] este lugar mesmo muda segundo as relações que mantenho com outros meios”(p. 51). Para o pensador francês, então, a memória é coletiva, um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes. Ou seja, os acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer são acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no final das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não.

Este é também o pensamento de Burke (2000, p. 70), quando afirma que os indivíduos se identificam com os acontecimentos públicos relevantes para o seu grupo. “Lembram muito o que não viveram diretamente. Um artigo de noticiário, por exemplo, às vezes se torna parte da vida de uma pessoa. Daí, é importante descrever a memória como uma reconstrução do passado” (BURKE, 2000, p.70). Uma reconstrução e uma reprodução seletiva do passado, que nunca é somente aquela do indivíduo, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional, coletivo.

Para se compreender o valor da memória, palavra tão solicitada atualmente na área de ciências humanas ou mesmo em conversas triviais, torna-se necessário discorrer um pouco sobre história oral.

Foi logo após a Segunda Guerra Mundial que a história oral se desenvolveu. Já com o advento do gravador, historiadores queriam conhecer as experiências vividas por ex-combatentes, familiares e vítimas da guerra, por meio de relatos orais (GRELE, 2001).

Relata Meihy (1998, p. 22): “De início, a história oral combinou três funções complementares: registrar relatos, divulgar experiências relevantes e estabelecer vínculos com o imediato urbano, promovendo assim um incentivo à história local e imediata”. Este início, que para Joutard (2001) foi nos anos 50, nos Estados Unidos, tinha como propósito compilar material para os historiadores futuros. Afirma também que na Itália a pesquisa oral foi utilizada para reconstituir a cultura popular e, no México, já na segunda geração de historiadores orais, para registrar as memórias e recordações dos chefes da revolução mexicana.

No Brasil ela surge um tanto tardiamente, no período da ditadura militar, e seu uso é associado ao processo de redemocratização do país, assim como nos outros países latino-americanos que também vivenciaram governos ditatoriais.

A história oral surge, assim, como uma metodologia usada nas pesquisas históricas, que valoriza as memórias e recordações dos sujeitos, e que consiste em recolher as informações mediante entrevistas com pessoas que vivenciaram alguma experiência.

Questionada por alguns em sua credibilidade, pelo fato de o entrevistado poder se esquecer de algum fato, fantasiar, omitir ou até mesmo mentir, conseguiu-se, mesmo assim, pôr em prática uma metodologia bem organizada para a produção de informações a partir de

relatos orais. Convém observar, entretanto, que a capacidade biológica dos informantes muitas vezes pesa, tais como a debilidade física, a velhice ou circunstâncias traumáticas, que podem interferir na organização da coleta dos dados.

Quanto à subjetividade inerente às narrativas orais, elas existem, mas muitas vezes fazem a diferença no sentido de que as fontes orais não somente contam o que um povo ou indivíduo fez, como também narram seus anseios e suas crenças.

Para algumas sociedades ágrafas ou mesmo para alguns setores marginalizados da sociedade, as narrativas orais representam uma das únicas formas de registro e estudo. A memória auditiva é o único recurso de que dispõem. Para estes indivíduos, a inteligência está sempre associada à memória, donde a figura dos mais velhos é reconhecida como aqueles que possuem a sabedoria, que são detentores do conhecimento acumulado e passado de geração a geração.

A história oral também permite que os sujeitos históricos sejam tratados como sujeitos ativos, na medida em que suas lembranças fornecem informações sobre si mesmos e sobre seu mundo. Nesse sentido, há um “reconhecimento da importância de cada indivíduo/depoente em si mesmo e em sua relação com a sociedade na qual está ou esteve integrado. Cada pessoa é componente específico de um mosaico maior que é a coletividade” (DELGADO, 2006, p.52). É também um recurso valioso de transmissão de informações acerca das experiências sociais, Isso quer dizer que a prática da história oral pode preencher as falhas das lacunas de documentos oficiais.

Em relação ao vínculo entre memória e história, Le Goff (1994, p. 477) esclarece que “A memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro. Devemos trabalhar de forma que a memória coletiva sirva para libertação e não para a servidão dos homens”.

Meihy (1989) esclarece que o que integra uma narrativa é o que foi lembrado, como foi narrado, em que circunstância foi evocado o fato e tudo isso nasce na memória e se projeta na imaginação e após se articular em estratégias narrativas pode se concretizar verbalmente e se transformar em fonte escrita. Nessa perspectiva, a história oral mantém um vínculo natural com a memória que, por sua vez, é um suporte para as narrativas de história oral. Enfim, é perceptível o vínculo que une as duas.

A memória aqui participa de toda uma rede de forças contra o esquecimento. A História Oral funciona como um elemento de resgate poderoso para escapar de tal coisa. Por outro lado, o ser humano também é um ser que muitas vezes precisa esquecer (WEINRICH, 2001), para que sejam abandonadas práticas já não mais pertinentes à sua atualidade, para que a sociedade avance, substituindo hábitos e utensílios, linguagens e condutas. O esquecimento também serve para exorcizar os traumas que atingem uma coletividade e, de braços dados com o silêncio, pode também fazer com que aquilo que queria que fosse apagado, seja – singular forma de resistência – mantido dentro do seio da comunidade: eis aí o momento em que memória e esquecimento coexistem.

Não é temeroso afirmar que as memórias acerca de toda uma tradição culinária são as mais difíceis de serem entregues aos terrenos obscuros do esquecimento: sendo códigos pertencentes às mais variadas camadas da comunidade, sobrepõe-se às ingerências de pequenos grupos interessados em quebrar uma suposta “corrente retrógrada”. Mesmo que alguns indivíduos ascendam socialmente dentro das classificações que constituem a lógica capitalista e passem a adotar outras práticas alimentares, não haverá nunca um dia, o qual ocorrerá um retorno aos velhos hábitos. Também a curiosidade por sabores “exóticos” proporcionados pelo saber culinário dos mais pobres pelos mais ricos também existe, criando assim uma curiosa interação que, em muitos aspectos, acaba refletindo toda uma série de eventos de um espaço enunciativo mais amplo, uma vez que aos mais pobres fica interdito o acesso aos sabores proporcionados – não pelo saber culinário dos mais ricos, mas em muitos casos pela sua escolha por culinárias importadas (que não deixam de refletir, ironicamente, as tradições da “plebe” de suas pátrias) – pelo poder aquisitivo ser muito baixo e porque os espaços onde se servem tais comidas requererem toda uma série de etiquetas não apreendidas pelos mais pobres.

Dentro desse cotidiano, há uma inversão perceptível: o que em alguns casos se constitui uma prática alimentar cotidiana, em outras ocasiões é tido como pratos *festivos*. É sabido dos “almoços de domingo”, nos quais as famílias se reúnem e elege um prato de sua preferência, geralmente preparado pelos mais velhos ou sob sua supervisão. Também são encontrados diariamente, nos restaurantes *self-services*, os pratos *típicos*, não somente como sugestão de consumo, mas como ferramenta de uma lembrança, ainda que efêmera, dos sabores presentes no espaço do privado.

2.2.1 Alimentação, história e cultura: as invenções do cotidiano

O procedimento de construção de uma **cozinha** em um país colonizado é encarado com naturalidade e visto como uma soma de influências. Em relação à cozinha brasileira, Freyre (1966) e Cascudo (2004) declaram que ela nasceu no tripé das culturas europeia, africana e indígena, do sincretismo sociocultural destas três raças que deram origem ao povo brasileiro. No entanto, o processo é muito mais complexo, implicando confrontos, associações e exclusões. As populações que se deslocaram para as Américas trouxeram consigo seus hábitos, costumes e necessidades, enfim todo um conjunto de práticas alimentares, inclusive temperos, plantas, animais, além de preferências, interdições e prescrições. Daí as várias influências não foram meras contribuições, mas fazem parte de um processo colonial que confrontou povos diferentes e, portanto, sistemas alimentares muito diversos (DAMATTA, 1986).

Considerando o tripé das culturas, da África negra veio o feijão, a banana, o quiabo, o milho, o caju, o mingau. Na cozinha, nas composições multiétnicas, na maneira de representar o mundo, está o patrimônio afrodescendente integrado ao nosso povo. O europeu trouxe a cana-de-açúcar – da qual se obteve o açúcar, o qual, no Brasil Colonial, dizia-se que era tão precioso como o ouro; uma especiaria para a saúde, para a geração de hábitos bem brasileiros, especialmente no Nordeste, onde os doces são mais doces. Trouxe também o boi, o carneiro, a cabra. O índio já cultivava a mandioca quando da descoberta do Brasil. Segundo Freyre (1966), as raízes de mandioca viu-as Gabriel Soares² raspadas pelos índios de 1500 até ficarem alvíssimas:

Depois de lavadas, ralam-nas em uma pedra ou ralo que para isso tem, e depois de bem raladas, espremem essa massa em um engenho de palma a que chamam *tapitim* que lhe faz lançar a água que tem toda fora, e fica essa massa enxuta, da qual se faz a farinha que se come, que cozem em um alguidar para isso feito, em o qual deitam esta massa e a enxugam sobre o fogo onde uma índia a mexe com um meio cabaço, como quem faz confeitos, até que fica enxuta, e sem nenhuma umidade, e fica como cuscuz; mas mais branca, e desta maneira se come, é muito doce e saborosa (p. 190).

Isso vem trazer uma volta à história do “mito fundador” da brasilidade, denominado criticamente por DaMatta, destacando a distância entre a “presença empírica dos elementos e

² SOUSA, Gabriel Soares de. Tratado descritivo do Brasil em 1587, primeira parte.

seu uso como recursos ideológicos na construção da identidade social [...] de fábula das três raças” (DAMATTA, 2004, p.62)

Pensar a construção da cozinha brasileira a partir do “mito fundador” da brasilidade, corresponde a não considerar as relações sociais estabelecidas. Não se pode negar, porém, que a cozinha brasileira é resultante de uma grande mistura de elementos das mais variadas procedências.

Dória (2008; 2009), sociólogo da atualidade, em suas obras mais recentes sobre a formação da culinária brasileira, desconstrói o mito da miscigenação, considerando até muito simplista o tripé das culturas europeia, africana e indígena, uma vez que a cozinha brasileira tem também influência muito forte da cozinha oriental e árabe e o mais importante: não concorda com o sociólogo pernambucano ao defender a equivalência nas contribuições alimentares das três raças e a inexistência de hierarquia entre as raças que formavam a sociedade brasileira, pois não se pode desdenhar a “história da opressão que marcou o colonialismo e, portanto, o poder seletivo que o colonizador exerceu sobre os colonizados” (DORIA, 2009, p. 24). E realmente é difícil imaginar a cozinha da nobreza e a do povo tornarem-se uma só “cozinha nacional burguesa” (p. 25). O que acontecia, na realidade, é que a burguesia não queria se identificar com as populações nativas, preferindo manter os hábitos de origem europeia. É por isso que, tanto pelo fato de haver culturas mais impositivas que outras, quanto pelo fato de que o poder dominante é que determina os hábitos, a influência europeia na culinária brasileira sempre foi mais presente.

Os séculos XIX e XX, sob a designação de época contemporânea, caracterizam-se pela Revolução Industrial (não cessa de ser retomada), pelo êxodo rural e expansão das cidades, pelo triunfo da economia de mercado sobre a economia de subsistência (tanto nas zonas rurais quanto urbanas) e pelo grande desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial.

A história da alimentação, segundo Flandrin e Montanari (1998), é marcada em vários aspectos pela Revolução Industrial, pelo desenvolvimento das indústrias alimentares. Produtos antes feitos artesanalmente como as farinhas, óleos, açúcar, vinagre, dentre outros, estão sendo há muito tempo produzidos por usinas, fábricas de farinha, de óleo, refinarias. Outras empresas preparam os alimentos ou condimentos prontos; entre estes alguns não existiam anteriormente como o chocolate em barra, o leite condensado ou em pó; outros eram produzidos por artesãos ou camponeses tais como a mostarda, a

manteiga, os queijos, sendo a maioria elaborada pela dona da casa ou pelo cozinheiro (doce de fruta, frutas e legumes em conserva, conserva de peixe e de carne, pratos cozinhados em lata e, mais recentemente, congelados).

Os novos paradigmas da história, os ensinamentos dos Annales eram também para que a comida não ficasse na mesa, na cozinha, mas que fosse levada a sério pelos historiadores. Foi por aí esse caminhar da comida, da gastronomia, da alimentação que chega a fascinar estudiosos de todo o mundo e das mais diversas áreas acadêmicas. Tão abrangente amplitude temática que, na França, o Ministério da Educação criou, em 2005, o Instituto do Gosto, da gastronomia e da arte à mesa. E na Itália, o movimento Slow Food³ criou a Universidade de Ciências Gastronômicas, destaque para a história da cozinha e da gastronomia. Portanto, surgem na França e na Itália, ainda, universidades da comida e da história da alimentação. Constata-se, pois, a robustez e a vitalidade destes estudos que, por muito tempo, foram ignorados.

A alimentação começou a impulsionar um maior diálogo transdisciplinar, e as editoras transformam em *best-sellers* até cadernos de receitas culinárias. Inclusive elegem pratos e alguns quitutes como patrimônio cultural de estados e de países. Em Pernambuco, por exemplo, o *bolo Souza Leão* é hoje patrimônio cultural de Pernambuco, através da Lei 357/2007, assim como o *bolo-de-rolô* das Casas dos Frios, patenteado como uma iguaria do estado pernambucano e noticiado pelos jornais locais, como o *JC OnLine* e a *Folha de Pernambuco digital* (ver anexos).

As pesquisas acadêmicas que investigam a relação alimentação e sociedade abrangem processos históricos, enfocando o social, o cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico. Alguns estudos também procuram recuperar tempos da memória gustativa. A comida trazendo lembranças dos nossos pais, da família reunida em torno da mesa.

³ O Slow Food é uma associação internacional que defende a cultura da comida e do vinho, restituindo ao alimento sua dignidade cultural. Opõe-se à padronização do gosto, protege identidades culturais ligadas a tradições alimentares e gastronômicas, além de contribuir para a defesa do meio ambiente, da cozinha típica regional e ainda valorizar o sabor e o prazer da alimentação. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/18/35/>. Acesso em: 30/08/2009.

O interesse da História pela mesa vai mais além do que a mera organização de coletânea de receitas, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações da cultura e às diversas formas de sociabilidade.

Os hábitos e as práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social, constituindo atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, conduta e situações. O alimento que entra em nossa boca não é neutro. Os discursos existentes falam da sensibilidade gastronômica, explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como um espelho de uma época. Explicita-se, assim, o quanto é importante o que se come, quando se come, onde se come e com quem se come. É comum que as festas sejam marcadas por banquetes; as celebrações do *honus festivus* desenovelam discursos que constroem e desvelam as suas marcas identitárias.

Entrelaçando isso ao cotidiano, são encontradas as mais diferentes ressignificações, promovidas pelo povo em geral, de suas práticas alimentares corriqueiras e sazonais. A abertura de estabelecimentos que oferecem *comida caseira* ou as mais variadas formas de fazê-lo de forma itinerante (barraquinhas, carrinhos, banquetas, tabuleiros, etc.) traz uma adequação a maneiras não convencionais de se seguir a tradição. Exemplo significativo acontece no Recife e em Olinda, onde a *tapioca*, longe de ser oferecida tão somente na sua tradicional configuração *coco* e/ou *coco e queijo*, agora seguem uma lógica semelhante, por exemplo, à usada nas *tortillas* mexicanas: recheia-se com carne de charque, frango desfiado, camarão, quando não se processam hibridismos interessantes como a *tapioca-pizza*, usando-se queijo mussarela, orégano, tomate e molho. Formas ditadas por uma necessidade econômica peculiar, que demonstra que o *tradicional* não deve ser abandonado, mas *diversificado*, porquanto as necessidades ditadas pelo mercado sempre dizem que o que importa é o *novo*, o *diferente*. Aí caem, sutilmente, as marcas identitárias sedimentadas ao longo de gerações, recriando-se, por meio de uma sutil imposição e de uma aceitação passiva, todo um aparato de pensamento sobre o que é tradicional ou não e de como as coisas devem funcionar sob uma nova ótica, uma nova lógica.

O cotidiano é o espaço enunciativo no qual se processam essas inversões, subversões, ressignificações. Reconhecendo-se a impossibilidade de uma cultura estagnar e permanecer, uma vez que o que a faz enriquecer-se e desdobrar-se como elemento constitutivo de identidades é cabível propor uma reflexão sobre como – e até onde – tais

reconstruções de sentidos obedecem a uma carga ideológica negativa, que busca a tal *estandardização*, condenável pelos mais variados estudiosos, principalmente nos países em desenvolvimento, que atendem a imperativos econômicos maiores. Disseminando tais conceitos – como o de uma *diversidade* muito questionável – até onde as tradições devem ser suplantadas de forma tão radical por uma nova ordem de coisas que representem não o pensamento espiritual de uma coletividade, mas sim, apenas o seu uso, perdendo com o tempo, todo o seu caráter de aglutinação de pessoas e por extensão, de ideias, afetos e, por que não, de força política ativa. Se o cotidiano vai, aos poucos, minando toda uma série de atividades sociais que envolvem significações mais amplas, movido por uma força ideológica esmagadora, onde ficará a identidade e o reconhecimento por parte dos indivíduos que compartilham de tal identidade (BAUMAN, 2005)?

Por outro lado, admitindo a força do patrimônio imaterial, até onde pensar tal força ideológica como algo aparentemente inócuo, incapaz de penetrar nas estruturas profundas da comunidade e alterar o jogo de memória, silêncio e resistência presentes nela? Como se verá mais adiante, e nas análises, os locais nos quais o discurso do chamado *senso comum* de um espaço urbano e globalizado não conseguem atingir – ou atingem de maneira precária – os indivíduos permanecem no cotidiano de sua tradição, ainda que lado a lado com as *facilidades* oferecidas pela pós-modernidade tecnológica, e criando ressignificações dentro de tal tradição, seja no espaço de sua privacidade, seja como disseminadores da mesma no espaço público (os botecos, restaurantes de beira de estrada, enfim, todo lugar onde se oferece como foi dito aqui *comida caseira*, em *ambiente familiar*), sem demonstrar preocupação com inovações do ponto de vista do preparo da comida ou do modo como ela é servida.

Não comparece aí aquilo que se encontra, como já dito, nos *self-services*, ou seja, uma preocupação com uma lembrança de algo que já não é mais vivenciado, ou vivenciado esporadicamente. Nesse caso a tradição é o cotidiano, é o que é saboreado, com pouca variação, ao longo dos dias, sem pressa e sem medo de que as coisas subitamente desapareçam levadas pelo torvelinho da pressa absurda que se encontra nas sociedades urbanas. É o espaço enunciativo no qual a identidade aparece de forma mais patente, no qual os sujeitos se reconhecem e compartilham pensamentos e experiências sem a preocupação de estabelecer uma rede de relacionamentos aparentemente asséptica, tão característica da sociedade atual, que admite uma interação *a distância*.

E é justamente aí que se encontra de forma mais evidente a questão da *tradição oral*, pois as interações autênticas ratificam a transmissão das informações tradicionais, como assevera Cruikshank (2005). Por meio das conversas, das piadas, dos boatos se soma o interesse pelas coisas do coletivo, aparecendo expressões peculiares representativas de tal ou qual comunidade. A História Oral, junto à Análise do Discurso não opera, nesses casos, uma mera reconstrução histórica que demonstrará a evolução ou a estagnação de um grupo de indivíduos em particular: reconstrói significados e a forma como o discurso se mantém e se desdobra, impregnado de ambiguidades, ideologias, silêncios, metáforas.

2.2.2 Memória e espaços de silêncio

Como dito anteriormente, o silêncio acaba sendo um elemento coadjuvante nos processos de preservação das tradições de certas comunidades. Não um completo silenciamento, mas um esquema no qual ele comparece como um elemento que permeia o espaço da tradição oral, delimitando até onde, e com quem, ela pode ser compartilhada. Sobre a fala e o silêncio, Orlandi escreve (2007, p.27):

O ato de falar é o de separar, distinguir e, paradoxalmente, vislumbrar o silêncio e evitá-lo. Esse gesto disciplina o significar, pois já é um projeto de sedentarização do sentido. A linguagem estabiliza o movimento dos sentidos. No silêncio, ao contrário, sentido e sujeito se movem largamente.

O método investigativo da História Oral vem, ao seu modo, perscrutar este espaço “largo” no qual os sentidos e os sujeitos se entrelaçam, e fazer com que o silêncio se traduza em palavras que possam esclarecer os significados de um sistema simbólico específico. O discurso, preenchendo as lacunas que servem de depósito da memória coletiva, passa a lançar na cena enunciativa o que outrora estava imerso no âmbito do privado, revelando as práticas cotidianas que trazem em si as marcas identitárias características de tal comunidade.

Ainda segundo Orlandi (2007, p.29)

(...) “o silêncio é fundante. Quer dizer o silêncio é matéria significativa por excelência, um *continuum* significante. O real da significação é o silêncio. E como nosso objeto de reflexão é o discurso, chegamos a uma

outra afirmação que sucede a essa: o silêncio é o real do discurso. (grifos originais).

Dada essa concepção, é de se compreender que as cenas enunciativas da tradição oral, como dito já anteriormente, encerram essas *lacunas silenciosas*. A partir daí as significações passam a ser mais representativas, uma vez que, ainda segundo a autora citada, “no silêncio, o sentido *é*”. Adentrando no terreno do privado, é de se esperar que se crie um ambiente de silêncio, por assim dizer, inconscientemente *protocolar*, que só permite a quebra desse mesmo silêncio por elementos comuns à comunidade, em uma rede de confiança mútua e restrita. Somente nos momentos propícios é que o silêncio se rompe, os discursos se materializam e se há a ideia de como o privado retém em si: a apropriação do silêncio é uma apropriação do verbalizável e o instante da enunciação passa por essa intermediação do mesmo para com o pensamento individual e no que diz respeito a uma comunidade específica e à comunidade em geral.

Liotard (1983), citado por Orlandi (2007, p.52), classifica o silêncio em quatro tipos diferentes, formulado em frases de conotação negativa: a) esse caso não é da sua conta; b) esse caso não existe; c) esse caso não é significável; d) esse caso não é da minha conta. Dentro do contexto abordado, esse calar-se de certa comunidade, guardando em si suas tradições que afloram aqui e ali, se insere nas classificações do silenciar à medida que a negativa, transfigurada no calar-se, repele e mantém afastados os elementos estranhos ao discurso e ao espaço enunciativo em que se manifesta a produção cultural imaterial (neste caso, as práticas alimentares). Entretanto, por certa convenção silenciosa, por assim dizer, há em diversos momentos um “convite” para que estes elementos (indivíduos) estranhos possam comungar tanto do que é oferecido quanto do que se conversa.

Desta feita, o que poderia se entender como um sinal de opressão pela várias formas da pós-modernidade, como uma espécie de “varredura” do que é local, regional, autêntico, pelas formas prontas da chamada globalização, que provoca uma padronização de atitudes, costumes, e mesmo de práticas alimentares, esse silêncio passa a ser sintoma de uma resistência involuntária, fundada no repassar metódico de tradições e de discursos que, como já foi dito, aparece quando necessário, ratificando a sua própria existência ainda que em coexistência com as outras formas discursivas presentes na amplidão do espaço enunciativo.

A censura, se nesse caso existisse de forma ostensiva (levando-se em consideração de que ela pode vez ou outra aparecer de forma involuntária, como no discurso dos mais novos em tratar o pensamento e práticas dos mais velhos como “antiquado” ou “ultrapassado”), forçaria ao silenciamento sumário de uma comunidade, o que provocaria, no mínimo, uma requisição pela voz, pelo ato de expressar seu pensamento. Aqui, neste caso, o silêncio como algo não-implícito (compreendendo o implícito como algo não dito, o que o silêncio nega, uma vez que representa algo dito, mas de forma não verbalizada).

O caráter de resistência dos indivíduos de Belo Jardim passa por essa questão, uma vez que o discurso social (como entendido por Orlandi, algo que se refere ao dizível, mas em suas variadas formas, seja como *arquivo* ou *interdiscurso*) “recorta o modo de existência e de circulação dos sentidos sem, no entanto, apreender sua dimensão constitutiva, formadora.” (ORLANDI, 2007, p.110)

Enfrentar um discurso que começa a se tornar dominante (no caso, o do progresso, o da praticidade, o da adequação ao novo em detrimento ao antigo, que deve ser jogado fora por ser “inútil”) é um jogo de silêncio e de respostas de resistência no qual conviver com um passado é necessário em coexistência com o que começa a se impor nos espaços enunciativos.

Esse jogo de silenciar obviamente vai ligar-se diretamente aos espaços das memórias individuais e coletivas, conseqüentemente, ao passado. Rousso (2005, p.94) escreve:

A memória, no sentido básico do termo, é a presença do passado. Portanto não admira que tenha interessado aos historiadores do tempo presente, depois de outros, já que essa presença, sobretudo a de acontecimentos relativamente próximos como as revoluções, as guerras mundiais ou as guerras coloniais, acontecimentos que deixam sequelas e marcas duradouras, tem ressonância em suas preocupações científicas (...). A memória (...) é uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma representação seletiva do passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional.

O autor acredita, como Halbwachs (1990), que a memória é, de fato, coletiva. Como algo intrínseco à coletividade, é algo que garante a continuidade do tempo e que permite à entidade maior da comunidade a resistência à alteridade, às mudanças contínuas do espaço e do tempo. Sustentar o discurso contra as rupturas normais ao curso da humanidade, mas é ainda um sustentáculo da identidade, da percepção individual e coletiva.

Entretanto, retirar do espaço do silêncio os elementos da memória compartilhada, recorrer à metodologia da História Oral, vinculando-a aos pressupostos da Análise do Discurso, parece ser o ideal, posto que, uma vez transitando pela esfera do privado, é imprescindível fazer com que os discursos se enunciam longe do âmbito dos grandes centros, nos quais a memória tradicional vem sendo aos poucos suplantada por um discurso mais globalizante e globalizado.

Os indivíduos captados para a investigação devem, acima de tudo, estar em um patamar acima daqueles sujeitos da comunidade que não possuem a capacidade de manterem a memória em um estado de eterna vigilância. Inimigo da memória, o esquecimento parece recair sobre os seres como uma pedra que faz com que a linearidade das narrativas repassadas aos investigadores se perca em evasivas perdidas em intermináveis atalhos. O mais importante, durante a investigação e sua subsequente análise, é que por mais que os testemunhos venham impregnados com o discurso do presente (ROUSSO, 2005), o passado seja sempre ressaltado e suas relações discursivas com a atualidade sejam analisadas à parte, para que nada se perca ao longo do processo de reconstrução, por assim dizer, destes espaços da memória e do silêncio ao qual foi referido mais acima.

Weinrich (2001), citando Edouard Herriot, diz que a cultura sempre sobrevive ao esquecimento do homem. Diz-se que ela também subsiste ao silêncio e nele se movimenta para se fazer sempre presente e cumprir com as funções necessárias a determinado código ético de uma coletividade. Em uma sociedade em que o armazenamento de informações é a tônica, é praticamente impossível – acredita-se – esquecer-se de algo. Entretanto, as forças político-econômicas que regem, por meio do pensamento neoliberal e globalizador, até as mais “simples” relações sociais, forçam mecanismos de silenciamento, utilizando estruturas de compensação (as novidades tecnológicas, as praticidades do urbano no meio rural, etc.). Mesmo que pareçam eficazes em determinadas sociedades, a resistência que alguns indivíduos efetuam a quebra da força desse poder, instituindo lacunas, a necessidade do manter o discurso de uma tradição a qualquer custo.

O próprio presente, segundo Passerini (2006), é uma lacuna entre o passado e o futuro, no qual se movimenta essas possibilidades de significação de uma tradição em confronto com o que se tenta programar ou com o que está implementado. Ao longo do procedimento investigativo, faz-se necessário não somente se focar em um aspecto específico. É preciso elencar todas as experiências narradas pelos indivíduos para que, a partir de todo o

universo contextual enunciado pelo sujeito, seja analisado cada aspecto que permeia a construção dos significados àquilo que se deseja efetivamente analisar.

A união dos pressupostos metodológicos da História Oral com a Análise do Discurso permite a apreciação de todos os detalhes da cena enunciativa e, nesse caso, vai além: reconstrói todo o contexto de memória que cerca a comunidade estudada e também todo o aparato ideológico que está por trás do silêncio, por trás da tradição impregnada nas práticas alimentares. A postura dos indivíduos no âmbito da sua vida cotidiana privada acaba se materializando em termos políticos na vida pública: os silêncios significam tanto quanto o enunciável, as posturas discursivas, até mesmo as regras de etiqueta e de polidez representam todos os conflitos inseridos nesse jogo semiológico incrustado na linguagem e no discurso.

Cabe também, a partir de tal questionamento, analisar o “não-dito” como representação das vozes do silêncio, e de como a fala, sendo interrompida (pela morte, pela censura privada ou pública), acaba de certa forma encerrando a tradição oral que caracteriza uma comunidade. No primeiro caso, o silêncio também pode se corporificar – além do que já foi analisado aqui – em certas convenções particulares de não-disseminação da tradição oral local ou mesmo certos indivíduos que catalisam (centralizando e/ou trabalhando como pólo dentre vários) as atenções da comunidade e agem como baluartes de significação, no que concerne à proteção dos códigos e do patrimônio imaterial da mesma.

Atuando no limite tênue entre o silêncio e o implícito, se adentra no terreno das ambiguidades; temos então (Ducrot, 1972, apud ORLANDI, 2007) esse implícito como uma “domesticação do não-dito”: tal se dá pela exclusão da dimensão discursiva e pela recusa da opacidade do não-dito. Ainda segundo Ducrot (idem, apud ORLANDI, 2007, p 65) há:

(...) modos de expressão implícita que permitem deixar entender sem incorrer na responsabilidade de ter dito. (...) Ora, tem-se frequentemente necessidade de dizer certas coisas e ao mesmo tempo de poder fazer como se não as tivéssemos dito, de dizê-las, mas de modo tal que se possa recusar sua responsabilidade.

Dessa forma, seguindo o raciocínio de Ducrot, há que se entender que o não-dito remete ao dito, mas, de acordo com a ressalva de Orlandi, é importante compreender que o silêncio permanece no não-dito, e ainda assim permanece significando.

3 AS PRÁTICAS ALIMENTARES EM BELO JARDIM: DESVELANDO DISCURSOS E MARCAS IDENTITÁRIAS

3.1 O PERCURSO METODOLÓGICO TRILHADO

O percurso metodológico desta pesquisa foi trilhado por espaços da cidade e da memória das cozinheiras de Belo Jardim, a fim de que pudéssemos ouvir seus discursos e procurar analisá-los à luz das teorias referidas.

Para trilhar esses caminhos, ouvir e entender esses discursos, esta pesquisa fez uso da história oral como recurso metodológico para coletar e registrar informações, estabelecer vínculos e valorizar a memória e a recordação dos sujeitos, com abordagens e instrumentos abaixo elencados e discutidos.

Como já foi afirmado na fundamentação teórica deste trabalho, a história oral é questionada em sua credibilidade pelo fato de o entrevistado poder se esquecer de algum fato, fantasiar, omitir ou até mesmo mentir, entretanto, a história escrita, documental perde em relação à subjetividade inerente às narrativas orais; a subjetividade faz a diferença no sentido de que as fontes orais não somente contam o que um povo ou indivíduo fez, como também narram seus anseios e suas crenças, permitindo ainda que os sujeitos históricos sejam tratados como sujeitos ativos, na medida em que suas lembranças fornecem informações sobre si mesmos e sobre seu mundo. O indivíduo sente-se reconhecido pelo que narra e por saber que é componente específico de um todo maior: a coletividade.

Foi escolhida, como procedimento metodológico, a abordagem qualitativa, por ser um processo de reflexão e análise da realidade por meio do uso de métodos e técnicas para compreensão minuciosa do objeto de pesquisa (OLIVEIRA, 2005).

Compreendendo que este estudo está voltado para a interpretação do discurso verbalizado pelas mulheres cozinheiras de Belo Jardim, e partindo do pressuposto básico da Análise do Discurso de que a heterogeneidade é parte constitutiva de todo discurso, optou-se

pela abordagem qualitativa por melhor atender à descrição do funcionamento discursivo em tela e por entender que suas diferentes técnicas interpretativas visam a descrever um sistema complexo de significados, com o objetivo de traduzir e expressar o sentido dos fenômenos do mundo social, reduzindo a distância entre teoria e dados, contexto e ação, indicador e indicado.

Normalmente, os estudos qualitativos são feitos no local de origem dos dados, permitindo ao pesquisador empregar a perspectiva da análise fenomenológica, quando se trata de fenômenos singulares que apresentam nuances de ambiguidade, como é o caso desta pesquisa, onde os dizeres nem sempre estão claros, mas subentendidos, pressupostos.

Durante os seis meses que durou a pesquisa de campo, os sujeitos desta pesquisa tiveram uma relação direta com a pesquisadora, e muitos dados foram obtidos por inferências, a partir de informações por vezes incompletas, ambíguas, que só o contato pessoal, presencial permite identificar.

O instrumento da pesquisa elencado foi a entrevista, porque, como afirma André (1999, p. 28), “a entrevista aprofunda as questões e esclarece os problemas observados. É imprescindível um olhar mais atento do pesquisador para as hesitações, gestos, alterações de ritmo manifestados pelo entrevistado”. Muitos dados podem ser coletados por este instrumento. Principalmente os subjetivos, pois eles se relacionam com os valores, atitudes e opiniões dos sujeitos entrevistados, como já foi enfatizado.

Muitas vezes, durante a entrevista, acontece a liberação de pensamentos reprimidos que chegam ao entrevistador em tom de confiança. Esses relatos fornecem um material extremamente rico para análise. Neles se encontram o reflexo da dimensão coletiva a partir da visão individual.

A escolha deste instrumento deu-se também pelo fato de os informantes, em sua maioria, não terem condições (cognitivas) de responder a um questionário escrito. As perguntas, todas abertas, foram elaboradas e postas em prática pela pesquisadora, que procurou extrair o máximo de validade e fidedignidade, para corroborar o que afirma Rudio (1986, p. 114), quando diz que “Os questionários e entrevistas possuem técnicas próprias de elaboração e aplicação, que precisam ser obedecidas, como garantias para a sua validade e fidedignidade”.

Também a técnica de perguntas abertas é bastante utilizada para o detalhamento de questões e formulação mais precisas dos conceitos relacionados. Em relação a sua estruturação, o entrevistador introduz o tema e o entrevistado tem liberdade para discorrer sobre o tema sugerido. Para Minayo (1993), é uma forma de poder explorar mais amplamente uma questão. As perguntas são respondidas dentro de uma conversação informal. A interferência do entrevistador é a mínima possível, visto que assume uma postura de ouvinte e, apenas em caso de extrema necessidade, ou para evitar o término precoce da entrevista, interrompe a fala do informante. Ainda por meio desta técnica, o pesquisador pode obter o maior número possível de informações sobre determinado tema, segundo a visão do entrevistado, e também um maior detalhamento do assunto em questão.

Em relação à preparação da entrevista, procurou-se fundamentação teórica em Lakatos (2006), que afirma ser esta uma das etapas mais importantes da pesquisa, pois requer tempo e exige alguns cuidados, tais como seu planejamento, que deve ter em vista o objetivo a ser alcançado; a escolha do entrevistado, que deve ser alguém que tenha familiaridade com o tema pesquisado; a oportunidade da entrevista, ou seja, a disponibilidade do entrevistado em fornecer a entrevista que deverá ser marcada com antecedência para que o pesquisador se assegure de que será recebido; as condições favoráveis que possam garantir ao entrevistado o segredo de suas confidências e de sua identidade e, por fim, a preparação específica que consiste em organizar o roteiro ou formulário com as questões importantes.

Dessa forma, as entrevistas foram agendadas por telefone e pessoalmente, consoante a comodidade e conveniência das informantes. Os horários nem sempre foram cumpridos, havendo casos de a pesquisadora ir até três vezes para conseguir seu intento. Algumas vezes foi necessário voltar para confirmar registros não coletados. Mas transcorreram em clima ameno, uma vez que a pesquisadora procurava deixar as informantes à vontade, descontraídas, entregues às suas memórias, como sugere Bosi (1994).

Para auxiliar a leitura e o entendimento dos discursos, optou-se também pelo registro fotográfico dos sujeitos informantes, os quais foram avisados com bastante antecedência. Os cenários das fotos foram escolhidos por sugestão das entrevistadas, em uns casos, e em outros, naturalmente, sem imposição de qualquer regra ou critério.

O campo investigativo dos sujeitos enunciativos e a coleta de registros compreendem a cidade de Belo Jardim em suas zonas rural e urbana. Os sujeitos enunciativos da pesquisa foram escolhidos pelo critério da indicação e do conhecimento. Ou seja: como a pesquisadora

é natural da cidade-campo da pesquisa, já conhecia algumas cozinheiras e outras foram contatadas pelas informações de amigas que as conheciam.

Estes sujeitos, os quais serão identificados por pseudônimos, possuem as seguintes características:

Andina – 89 anos, aposentada, continua ativa em suas tarefas rotineiras do lar, cozinhando para os familiares e não aceitando interferências no que faz na cozinha;

Mara – 80 anos, aposentada, continua ativa nas tarefas do lar, especialmente da cozinha, não prescindindo de tomar seu café torrado no pilão, atividade que realiza com a ajuda do marido, também aposentado;

Laura – 66 anos, aposentada, ainda aceita encomendas de bolos confeitados, biscoitos, doces, docinhos para festas etc.

Vanda – 69 anos, aposentada, executa as tarefas rotineiras do lar com a ajuda de uma serviçal e ajuda o marido no atendimento da mercearia;

Zildete – 75 anos, aposentada, por ter problemas de saúde, não executa nenhuma tarefa rotineira do lar.

Além dessas informantes, contou-se ainda com a contribuição de D. Dionísia, de professores e professoras do município, além de jovens afeitos à vida social noturna.

3.2 O CAMPO DOS SUJEITOS ENUNCIADORES

Belo Jardim, interior de Pernambuco, situa-se no Agreste Meridional, a 185 km da capital pernambucana, Recife. Sua economia tem por base a indústria e o comércio que se projetou principalmente na última década. Algumas pessoas afirmavam que o seu não-crescimento devia-se à proximidade com Caruaru (cidade polo), da qual dista 50 km aproximadamente.

A cidade possui uma área de 653,67 km² e conta com três distritos: Xucuru, Serra dos Ventos e Água Fria. Os habitantes distribuídos nesses distritos totalizam 72.823 (IBGE, 2000).

Belo Jardim era recortada pelo rio Bitury, que serpenteava a cidade com suas águas límpidas e serenas, onde se lavavam roupas e tomavam-se banhos de água doce com cheiro das plantas que ornavam as suas margens. O desenvolvimento veio então aprisionar as suas águas, chamando a atenção de empresários para alocação de indústrias e a criação de um distrito industrial, afora o abastecimento dos seus distritos e das cidades circunvizinhas – Pesqueira, Sanharó, São Bento do Una, Tacaimbó. Isso, aliado a não-preservação da mata natural, trouxe um grande problema no abastecimento de água com racionamentos e grandes desastres ambientais: mortes de nascentes, ausência de saneamento básico e ausência de uma educação voltada para a questão. Com isso, houve uma preocupação de ambientalistas e de uma parte da sociedade, que fundaram o CONSU-BITURY (Conselho dos usuários do Bitury) que, por meio do Banco Mundial, conseguiu fundos para a revitalização das nascentes. Como se pode constatar, a problemática da água, o seu valor como precioso líquido não é uma coisa nova. Sem dúvida se paga um alto tributo pelo desenvolvimento desordenado, sem planejamento, onde se arrancam árvores e plantas nativas e não mais se repõem. Os danos socioambientais são visíveis, mesmo mensurando os benefícios do tão falado desenvolvimento, com a geração de empregos diretos e indiretos. Encerra-se, pois, um passado que fica na memória dos que usufruíram a beleza natural do rio Bitury,

Assim também acontece com a alimentação. As discontinuidades da tradição alimentar (BOURDIEU, 2001) podem ser encontradas no município e em seu entorno. O uso da sardinha de balde, chamada “sardinha militriz” talvez por ser seca, fina, quase sem carne, numa referência às meretrizes que faziam ponto no porto do Recife e que, em geral, morriam tuberculosas ou tísicas, conforme circulavam as fantásticas histórias no interior, contadas por velhos moradores do lugar. Era o principal alimento dos marinheiros que as comiam com pão.

A população mais pobre de Belo Jardim consumia esse tipo de comida como “mistura” no seu feijão com farinha, mas antes fechavam as suas portas para que o odor despreendido delas não fosse identificado de onde vinha. E se por acaso alguém entrasse nas horas dessa refeição, o prato era escondido. Daí a expressão “comer na gaveta” (FRIEIRO,

2008), o comer escondido. A vergonha de comer “puro”, sem ou com qualquer mistura. Isso vem sinalizar para a importância e influência da comida na definição do status socioeconômico.

A modernidade pretendida como aperfeiçoamento do processo produtivo, em que é oferecida ampla quantidade de produtos industrializados, também fez a alegria de famílias da cidade do Bitury e a poucos outros pelo enriquecimento rápido e fácil que o capitalismo incipiente (aqui do Sul do Equador) propicia aos donos dos meios de produção. Estes poucos que concentraram as riquezas entraram em contato com o capitalismo do país e do mundo e, nesses contatos, os encontros iam além dos negócios, e os comportamentos afetaram também a tradição alimentar. Para aqueles que admiravam esses *empresários bem sucedidos*, imitar o comportamento alimentar dessas famílias daria o acesso a outro estilo de vida e a um status social mais elevado.

3.3 O TRABALHO, A CASA, A COZINHA: LEMBRANÇAS DE COZINHEIRAS

Os espaços aqui trilhados encontram-se na memória, inscritos pelas lembranças ligadas ao jogo múltiplo das atrações e das repulsas, pois toda prática alimentar depende diretamente de uma rede de pulsões (CERTEAU, 2000). Às práticas culinárias acrescentam-se leituras, experiências, lembranças pessoais e conversas longas e flexíveis.

Belo Jardim, cidade marcada pela tradição nas práticas alimentares no cotidiano. O feijão, apesar de todas as cores existentes, o usual do dia-a-dia é o feijão mulatinho ou carioca. A farinha, o arroz e as carnes guisadas, assadas ou grelhadas são a alimentação de base das famílias. A diferença ou variedade acontece em finais de semana, quando se espera visitas e em dias festivos. Assim é estruturada a vida cotidiana a partir do universo da comida, da alimentação: os discursos se revelam através das vozes das donas de casa: “A gente come basicamente a mesma coisa: feijão, arroz, carne, verdura. Quando vem uma visita, a gente faz um purê, bacalhau, uma lasanha, porque a condição⁴ mudou” (dona Vanda, xucuru).

⁴ Esta condição refere-se à questão financeira.

O **xerém com galinha** aparece como o prato mais citado pelas entrevistadas, que justificaram esse gosto, por ser fácil de preparar, agrada a muitos paladares e é econômico. De fato, pelo que se observa nos dizeres das pessoas, o xerém com galinha ou mesmo com bode guisado transformou-se em um prato agregador. É um convite quase irrecusável.

Tornou-se também um prato simbólico para encontros de políticos e ou de amizades mesmo. É um prato que denuncia a marca identitária de um povo e de uma época. Assim, como no final da década de sessenta e início da década de setenta, os políticos locais não aguentavam mais comer azeitonas com queijo coalho, o que era servido como marca de identidade na ocasião. Em Belo Jardim, há políticos que, ao receberem um convite pós-eleições, sabendo que o cardápio será “xerém com galinha”, declinam do convite ou enviam um representante, visto que o pleito já está ganho e não há mais interesse em saborear aquele prato tão consumido antes das eleições.

Os sentidos que estes dois pratos agregaram com as práticas cotidianas foram muito além da degustação, do preparo, para assumir posturas ideológicas de uma pequena parcela da população que se cansou e que ainda hoje se cansa do discurso político na época das eleições, marcados fortemente por uma demagogia interesseira de baixa carga argumentativa, quase que totalmente não convincente. E também agregou o sentido do “desinteresse”, por parte do político que não precisa mais da aprovação do seu eleitor, visto que já está eleito. Concordamos com Pêcheux (1997, p.190) quando postulava que o sentido de uma expressão não existe “em si mesmo”, congelado no significante, mas é “determinado pelas posições ideológicas colocadas em jogo no processo sócio-histórico no qual as palavras, expressões e proposições são produzidas”.

Belo Jardim, campo e cidade, tem e carrega em si muito da alimentação brasileira: a mistura de alimentos que fica entre o líquido e o sólido. De acordo com DaMatta (1986), a farinha de mandioca é o cimento que vai ligar todos os pratos e todas as comidas. Do guisado, do cozido à peixada e à feijoada, da farofa ao pirão. Ressalte-se, porém, que a comida misturada (massas recheadas com carne, acompanhadas com legumes ou carnes e/ou outros acompanhamentos; lasanha com feijão etc.) é um dos traços que marca e transforma o ato de comer num gesto brasileiro, como o xerém com galinha, embora existam misturas que fazem com que a degustação perca sua razão de ser: identificar os sabores.

A escolha pela investigação sobre *Hábitos alimentares e cultura local: desvelando discursos e marcas identitárias em Belo Jardim/P*, foi inspirada pela vontade e atração que sempre sentimos pela cozinha como o melhor espaço da casa, local que de alguma forma transforma-se em laboratório de experimentação, degustação, onde também se inventa e reinventa-se a arte no fazer cotidiano, uma vez que o cozinhar nos abstrai completamente, sensibiliza e aflora sentidos. Esse desejo da escuta da história de mulheres tem raízes no encontro que tivemos com Dona Dionísia, mulher que tem a sabedoria bordada na sua história.

3.3.1 O discurso de Dona Dionísia: uma homenagem à mulher

Pelo desejo confesso de participar de um movimento social, em agosto de 2005, fomos convidadas pela presidenta do CONSU-BITURY – Conselho dos Usuários do Bitury – Maria das Mercês Costa e pela Dra. Anália Keyla, do Núcleo de Pesquisa da FABEJA, para, em companhia delas, conhecer como viviam as mulheres do campo, quais seus anseios, sonhos e conquistas, com a finalidade de enquadrá-las num projeto de extensão que as beneficiasse.

Em visita ao Sítio Taboquinha, zona rural do Município de Belo Jardim, tivemos o prazer de conhecer Dona Dionísia, uma espécie de líder comunitária, que falou muito dos seus afazeres naquela comunidade, onde as pessoas vivem da agricultura de subsistência e das aposentadorias. Quando chegamos lá, estava ela cuidando de uma vaca e o marido observando-a com passividade. Ficamos num puxadinho atrás de casa, o local mais arejado, onde tinha um fogão a carvão e uma panela no fogo. Parecia que cozinava feijão. Então ela nos ofereceu um café e, sempre conversando, preparou-o. Estávamos com muita vontade de tomar café e pensei: “deve ser passado na hora”. Para nossa surpresa, Dona Dionísia coloca na mesa um vidro com café solúvel (Nescafé) e uma garrafa de água quente. Em seguida, abriu um pacote de bolachas *Cream Cracker* e um prato com um queijo de coalho cru. Assim, fizemos o lanche, no que Dona Dionísia não nos acompanhou.

Ela não parava de falar de suas histórias. Na época estava com 66 anos, contava que acordava cedinho, tirava leite das vacas, dava comida às galinhas, organizava as refeições, ia

pra roça, dava pasto ao gado, enfim, fazia tudo. Ela criava um neto. Também falou que o queijo foi ela quem fez, não vendia, fazia apenas para o consumo de casa. Fez questão de enfatizar que aprendeu a fazer o queijo na cidade, onde fez um curso.

Na cidade é onde nós aprende as coisa, eu num perdo nada. Vou muito na cidade, me ocupo de muita coisa e é muita gente atrás de mim. Oi, é dona Dionísia? eu tô com dô de dente, tô com dô nos ossos, e aí eu saio passando remédio. Eu posentei primeiro o meu véi. Então tudo que o homem do sindicato dizia eu ajeitava o dele e já o meu também. Quando meu véi se aposentou, eu pim: dei entrada na minha posentadoria. Aí o moço disse: “oxente, a senhora já trouxe tudo pronto?” Eu disse pra ele qui truxe, quando ele pedia os papé do meu véi eu já pegava o meu também e guardava. Aí muita gente vei atraí de mim pra posentar. Aí eu dizia tudo que pricisava, ajudava e tirar os papé com eles e dava entrada. Num cobro nada. Ganho um presentim dum ou doutro.

Veza por outra ela mexia a panela, mas sem muito jeito. E continuava a conversa:

Meu véi é doente, não gosta de fazê as coisa e aí eu tomo a frente de tudo. Num gosto de ficá em casa, gosto de andá, resolvê poblema ajudá as pessoa que mi procura. Morreu um vizim de terra e dexou mulé e fi sem nada. Aí ela vei convesá mais eu, sabê se tinha direito a posentadoria. Eu dixei qui sim e fui mais ela no NPS. Cheguei lá, me atendero muinto mal. Dixeram qui num tinha direito, qui era um causo difice. E eu dixei: “pru que num tem direito? tem sim”. Aí dixei pra eles: “vô pru Ricife resolvê lá, quero vê”. Nunca tinha ido pru Ricife. Peguei o oinbus e fui. Cheguei lá doente, mas fui perguntano, onde ficava o NPS. Um home dixei pra mim: “Ah, fica longe daqui, a sinhora tem que pegá outro ôinbus”. Me ensinano e eu fui pará na Caixa Econômica. Cheguei lá, o guarda me viu e dixei: “a sinhora ta doente, sente aqui”, mia fia, eu nem sentei, deitei, caí lá, pedi água, tomei um comprimido e meiorei e fui me imborra. Saí pergutano, perguntano, aí um home me dixei: “sabe aquele preidi vermeio bem grande ali, tá vendo? Pois é lá. Eu já tinha andado tanto que num tinha mais perna. Mas fui e fui bem recebida pru eles do NPS de Ricife. Eles falaro: “como é que deixa uma mulher dessa vim até aqui sem nicissitar? Lá mermo isso era resorvido. Vô falar com eles. Só sei qui resolveu e truxe tudo certim. Aí, qondo cheguei, fui no NPS e dixei: “e agora, resolveu ou num resolveu? Eu num dixei a vocês que ia pa Ricife? Ta vendo seu Cráudio, diga a sua chefe, dona Cristina”. Aí ele ficou todo discunfiado e eu lá, contente e filiz: sofri mais resovi. Ta aí, a mulé recebeu todo o atrasado. Foi num sei quantos mil. Aí ela me deu R\$ 600,00 (seiscentos reais) dixei qui num precisava, qui num carecia, mas ela dixei, “é pra pagar as dispesa qui a senhora teve”. E tive mermo, fui cum o meu dinherio, num pedi nada a ela. Pronto, ta aí ela ganhando o dinherin dela. Eu fico filiz cum tudo isso.

Isso é apenas um dos casos de Dona Dionísia, uma boa contadora de histórias, que prende a atenção de quem a escuta pela sua versatilidade de conhecimento, de sabedoria. Ela pode até nem ser boa na cozinha, ficou essa impressão, mas mantém um leque de relações

sociais, de compartilhamento com as pessoas. De sua comunidade ou do sítio onde mora, é comadre e madrinha de muitas mães e crianças. Falando livremente, sem nenhuma inibição diante da gente, comentou sobre política e da promessa de que o prefeito da cidade ficou de ir a sua casa para ajudar com tubos e outras ferramentas para irrigação, e que estava esperando a confirmação para fazer um *xerém com galinha* para um almoço. Essa conversa nos rendeu um novo saber, o saber da práxis que está no cotidiano e que nem sempre os doutores da Lei resolvem, mas uma simples agricultora foi capaz de fazê-lo, e o fez por ter senso do que é justo e por ter segurança naquilo que diz e faz. Por isso aqui fica a minha homenagem, não a uma cozinheira, mas a uma lutadora. Um exemplo como mulher.

3.3.2 O discurso de Dona Andina

Ponto de referência: Ponte Ilídio Santana (a mesma ponte que antes o povo chamava *a pinguela de Hermenegildo*, onde eram colocadas umas tábuas estreitas para fazer a travessia do rio que banhava a cidade). Era chamada também *beira do rio* e foi esse rio que proporcionou a vida do bar que de alguma forma deu vida à cidade, com os seus banheiros rústicos e improvisados, feitos de palha de coco e situados dentro do próprio rio.

Dona Andina começou a falar com certa reserva, temerosa talvez de expor a sua vida, a sua família e seus(as) amigos(as). Procuramos deixá-la à vontade, ela fazia um café para nós, assava pães com manteiga e a gente ia conversando. Ela, muitas vezes, falava como se estivesse encerrando a conversa e “puxávamos” mais alguma coisa, a fim de conquistar sua confiança.

O discurso de Dona Andina é o discurso das mulheres que fazem o seu cotidiano, num trabalho conjunto com o marido, de certa forma ousado para a sua época. Era dona de um bar. Bar tem bêbado, tem homens, tem maldade: esse era o pensamento vigente. Mas Dona Andina não ligou para preconceitos e nem para fofocas, era muito ocupada para se dar a esse “luxo”. Pareceu-me que ela trabalhava com prazer, sem reclamar, e que esse trabalho era também uma forma de se divertir, de viver. Era um modo de aliar trabalho e diversão, assim como faziam os nossos antepassados. Ter contatos com outras pessoas, ouvir as histórias que os clientes contavam.

No seu discurso não há tempo para as ideologias, mas para uma práxis do aprender vivendo. Mulher serena, agradável, sem timidez no falar e com um orgulho de ser uma trabalhadora, batalhadora pela família e pela vida ativa até hoje com os seus oitenta e oito anos de idade. Continua administrando sua casa, vendo seus programas televisivos, dando seus cochilos quando pode, porque sua casa vive sempre cheia de filhos netos e bisnetos.

Esse comportamento de D. Andina pode ser identificado como de qualquer outra mulher de sua idade, vivendo em uma cidade de interior de nosso país. Essa imagem veiculada de mãe, esposa, avó é uma marca identitária social da mulher, construída ao longo da história. Como afirma Orlandi (1993), as identidades sociais evoluem nos seus próprios processos históricos, a exemplo da construção identitária do Brasil, em discursos reconhecidos como fundadores.

As reuniões de família – Natal, Ano Novo – são sempre festejadas ao seu lado. Não se incomoda com barulho, os netos tocam, dançam, ligam som que incomodaria a qualquer pessoa de sua idade ou mais nova. Mas ela acha engraçado e ri, compartilhando da alegria de sua família tão bem construída e onde ela continua sendo o centro das atenções, a matriarca. A casa é a mesma, feitas algumas reformas e conservações. O quintal é enorme e comum para as duas filhas que, com as suas casas, ladeiam a “Casa Grande”. Não é grande de espaço, de cômodos, mas cabe todo mundo. O seu discurso traz consigo uma experiência feita de saber vivido, sem jamais dizer que poderia ter sido diferente; uma vida de trabalho e alegrias, a qual ela compartilha com seu grupo social, sua família, num processo de identidade cultural, ao qual se sente ligada, coesa.

A família funcionava como uma forma de controle ou micropoder. Nesse contexto, entender, nas palavras do sujeito, seu não-desejo de continuar sob o poder paterno, o seu cansaço do ambiente rural, a sua posição de submissão à vontade do pai, no trabalho compulsivo da roça, além dos afazeres domésticos. Embora quisesse ser sujeito, percebe-se que, em suas palavras e nos seus silêncios, que só o casamento possibilitaria sua saída da casa do pai e daquela, de certa forma, sujeição. Era, pois, assujeitando-se a outros laços, a um marido, que teria uma “nova vida”. O ambiente em que viveu acompanhou-a: as vozes, os afazeres, os dizeres e o ser. O seu senhor, desta feita, era o seu marido, futuro pai de seus filhos. Continuou a trabalhar, mas era diferente, embora obediente. Não vacilou em misturar à vida privada de sua família a vida pública. Aberto o bar, como um negócio rentável, as filhas dispunham apenas dos quartos como área de privacidade. A casa era um negócio, uma forma

de angariar dinheiro para manter essa família. Diziam na cidade que as mulheres que iam usar esses banheiros (era pago o banho) aproveitavam para os seus encontros furtivos com amantes ou namorados.

Aí meu marido, Manegildo (Hermenegildo), fez um negócio num terreno com as Carlotinha, tu conheceu? [Eu respondi que sim] e a gente veio morar aqui. Era uma meiágua. Deu uma ajeitada e resolveu abrir um bar. Dividiu a casa; a sala agora era um bar, aí ficaram os quarto pras menina.

Aí começamo a negociar, dava para sustentar a família. O ponto era pertim do rio e meu marido fez uns banheiro dentro do rio. Os primeiro era dos homens e logo mais abaixo, o das mulheres. Era feito de palha de coco e redondo onde se ficava mais escondido. O povo ia tomar banho mai antes tomava uma cachacinha pra esquentar e cumia uns tira-gosto. Os tira-gosto eu fazia tudo com o que tinha na época: era tripa de porco, passarinha de porco, piaba, peixe grande, tanajura. Os tempero era cuento, cebola, pimentão, cuminho, colorau. Aí, já tinha o fogão de tijolo e cuzinhava com carvão. Eu fazia também guisado de carne de boi e de porco. Os que vinha pru bar preferia os assado e frito no óleo. O bar ficava pertim da fábrica de doce Mariola, os operario e operaria vinha pra cá. [Perguntei se as mulheres bebiam naquela época e ela respondeu]: Oxe, tinha mulé que bebia mais do que home. Eu assava jia-boi, peixe, tudo na greia. Mas tinha gente também que gostava de beber cumendo fruta: era caju, melancia, laranja, imbu. Tinha vez que alguma pessoa procurava almoço, a gente vendia feijão, farinha, arroz, verduras (tomate, alface, cebola e pimentão). Eu tinha essa verdura na horta, plantava o que precisava.]

Morais (2001, p. 33) assim retrata, de forma lírica, o ambiente:

O bar era uma atração, porque não dizer turística: uma verdadeira festa com seresteiros como Zé Borbuleta, Zequinha Enfermeiro, Natanael Pereira, França Cirino, Marcolino da Farmácia, Nego Veio e Sebastião sapateiro, cantando e farrando e ainda havia pastoris por lá[...] Era uma verdadeira festa, quando, além dos banhos, os seresteiros se juntavam para verdadeiras sessões musicais, pastoris; enfim, tudo o que se podia ter de lazer naqueles idos de 1950 e 1960. Os anos dourados desta terra. Naquela época Belo Jardim tinha uma verdadeira veneração por suas árvores, pela Praça da Conceição e, mais tarde, pela Praça da Estação, como era conhecida. Era coberta de flores e de árvores ornamentais que hoje parece apenas restos do passado.

Como se observa, o espaço era sugestivo, bem arborizado com mangueiras, cajueiros, goiabeiras. Falava-se também na pequena cidade que depois das nove horas (horário em que se desligava o motor que gerava energia, oferecendo uma iluminação bucólica à cidade, casais se encontravam protegidos pelo escuro e pelas árvores. O sujeito da entrevista não fez menção a essa questão, senti como se ela estivesse dizendo apenas o que poderia ser dito, a sua entrevista foi marcada por momentos de silêncios, de olhos abaixados. Era um espaço grande com muitas mangueiras, cajueiros preservados graças aos cuidados do dono do bar, Seu Hermenegildo. O espaço que se constituiu como lugar de inspiração

poética dos seus artistas, dos banhos coletivos, da pesca e da nostalgia de seus amantes. O rio e as praças, como descreve Moraes (2001), tinham uma função social muito significativa para os telúricos e amantes da natureza.

A entrevista prosseguiu de forma bem natural, com dona Andina aproveitando um café que me serviu passado na hora. Ela falando, em princípio, com alguma dificuldade, fez notar que procurava não expor muito a sua vida. Seguia perguntando sobre alguma coisa que já sabíamos, embora as suas palavras viessem marcadas pelo silêncio, que atravessava a sua fala.

O gestual do sujeito dessa entrevistada chamava a atenção, caminhando do fogão para a pia e sempre cabisbaixa... Nervosismo, timidez? Era como se precisasse de alguém para apoiar a sua fala, dar-lhe um consentimento. Decidimos desligar o equipamento de gravação e fazer anotações.

Como a pesquisa qualitativa permite perceber as subjetividades, os discursos que subjazem nas entrelinhas, é provável afirmar que havia uma interdição no seu falar em relação ao negócio do marido (os banhos); talvez pelo fato de o tipo de negócio por ele administrado ter um caráter impróprio para a sociedade da época e, por isso, difícil para ela tratar com clareza no falar, pois não se pode esquecer que ela tinha filhas por cujas imagens havia de zelar. De acordo com Orlandi (2008), “[...] É o silêncio constitutivo que nos indica que, para dizer é preciso não dizer, em outras palavras, todo dizer apaga necessariamente outras palavras, produzindo um silêncio sobre os outros sentidos e o *Silêncio Local ou Censura*, que remete propriamente à interdição: apagamento de sentidos possíveis, mas proibidos [...]” (p.128).

Essa mesma interdição é percebida também nas falas referentes ao pai, enquanto filha que ajudava nos negócios paternos. Veja-se:

Eu ia pro roçado cum pai, trabalhava muito, cozinhava lá mermo no roçado. Fazia o fogo de lenha, fazia café, fazia almoço, qui era feijão cum jirimum dentro, assim um quibeibe. Minhas irmã... e meus irmão não fazia o que eu fazia. Só trabalhava quando queria.

Tinha namorado, mas meu pai não queria que eu casasse. Ele morava no caminho do roçado, eu ficava cum vergonha porque passava cum feixe de lenha na cabeça. Aí falei cum ele pra num ficá lá na hora que passasse. Ajudava muito meu pai, fazia tijolo e inda ajudava minha mãe. As comidas daquela época era feijão, farinha e carne; na janta era farofa d’agua, charque e café. Também tinha batata, macaxera, cuscuz e pexe. Meu namorado queria me pidir em casamento, aí eu disse: “nem vá pidir que ele num vai aceitá”. A gente casa assim mesmo.

Aí marcamos a data, chamamos tistimunha, mas tudo escondido. Aí eu vim pro rio, tomei banho me vesti e a gente casou. Depois do casamento fui pra casa e disse a meu pai. Ele chorou, chorou tanto e ficou muito desgostoso. Eu tinha vinte ano.

Nota-se ainda, no dizer do sujeito, as várias práticas que vêm identificá-la como mulher do saber/fazer de tudo. A sua intimidade com todo tipo de trabalho e o seu sentimento em relação às irmãs e irmãos, “do fazer mais” do que estes, sendo isso, talvez, um dos motivos para que o seu pai não quisesse consentir seu casamento. Era a sua força de trabalho que iria fazer mais falta e era provável que o choro do pai após o casamento da filha revelasse a perda de sua filha, de sua presença e, talvez, a mão de obra, que a partir de então, iria para outro senhor, o seu marido. Ou, quem sabe, seria tão-somente aquele sentimento paternal/filial que os unia e os identificava.



Figura 1 – Dona Andina em sua cozinha

Na cozinha do bar, mostrava sua versatilidade, fazia tudo de que dispunha, dando mostras de que todos gostavam das suas comidas, e expressava isso com certo orgulho pelo reconhecimento de sua identidade, de sua marca cultural, revelada no movimento dos discursos, nos espaços discursivos que, segundo Pêcheux (2008), encerram a compreensão de que cada sujeito reflete, nas marcas discursivas, aquelas compartilhadas por um grupo social específico.

Dona Andina mostra um tempo em que o rádio era um bem de valor de uso, a que poucos tinham acesso. Era o principal meio de comunicação. Além das notícias, ouvia-se música, dançava-se e animava-se o ambiente.

O povo que frequentava o bar, era operário e pessoas da sociedade. Dixa eu lembrár: Era Vicente Lobão, Marcolino, Beto Maciel, Chico Maciel, Marconi Ferreira, Júlio Aniceto, Ilídio Santana, Agenor Maciel, Artur Maciel, Ninha, Vavá, Doivagil, Jeffeter Campelo, Zé Paes, Zé Barbuleta. A gente tinha um rádio que só vivia ligado, era a musga que se ouvia. Agora esse povo que ia pro bar, tinha uns que sabia tocar e cantar. Tinha vez que eles cantava. Zé Barbuleta cantava muito aquela música *Nervo de aço*. Ele cantava e chorava. **O povo dizia que ele era corno** [boato]. Também cantava uma que dizia: “Três amizade arruinaro a minha vida, a mais bela e a mais querida, foi você. Perdi com elas o fugor da mocidade, aprendi a ter saudade e nada mais. A primera foi-se embora, a segunda foi também, a terceira vai agora e eu num quero mai ninguém (...)”. Ele já morreu, era de fazer serenata. A gente organizava pasturil, as minhas fia e as amiga delas dançavam e cantavam, aí ganhava mais dinheiro porque apostava nos partido azul e encarnado.

Definido como “notícia anônima que se expande publicamente sem confirmação”, pela própria definição, o boato coloca em foco a ideia de notícia, de anonimato, de publicidade e de incerteza. Atinge em cheio a questão da informação e da autoria. E o faz pela relação que o boato se estabelece entre o que é dito e o que funciona no silêncio” (Orlandi, 2008, p.144).

A sua fala revela-se marcada pela admiração que sentia pelo marido, registra os feitos dele, o seu trabalho, a sua inteligência, a forma como administrava o negócio.

Meu marido inventava muita coisa, fez um jogo de madeira, ele mesmo fez (fliperama) Inventou também uma maromba, fez com cimento, pra os freguês levantar peso, ficar forte, fez umas maior, umas menor. Depois também meu marido fez os banheiro de tijolo e cimento, tudo rebocado e cum chuveiro. Os banho era pago. A casa ficava no meio, de um lado os banheiro do home e do outro lado das mulé. Cada um levava sua tualia e o

sabão ou sabunete. Antes do banho vinha pagar. Outros ficava anotado, quando já era freguês ou freguesa.

Isso também funciona como marca identitária da enunciativa, que se identifica com o marido, reverenciando-o.

Essa história é triste, mais vou contá. No dia dos pais, no mes de agosto de 1962, a gente se reuniu, era eu, minhas fias, Mariquinha, Marina, Mercês, Toinho (único fio home) e Margarida, a mais nova. Teve o almoço, as mininas dero os presente e aí ele disse que tinha uma coisa pra dizer: -- Tive um sonho com um amigo meu que já morreu. Ele me disse mostrando num livro que a gente ia se encontrar no ano de 1962. Eu sei que vou morrer esse ano. “Maria, você fica responsave por toda a familia, entrego todos a você”. Pouco tempo depois, ele foi pescá com um amigo no açude Bitury, e disse que ia dá um mergulho. Mergulhou e nadou muito, afastou-se do barco e num consegiu voltá, o amigo não sabia remar e não pode alcançá. Assim, depois de três dia de sofrimento, de espera, pensando ainda que ele podia tá vivo. Até que ele apareceu boiando

Apesar da grande perda do marido, sabendo que tudo seria mais difícil, continuou o seu trabalho no bar, “não lhe restava alternativa”, era o que sabia fazer.

Continuei com o trabalho do bar. Sem ele, ficou mais trabalho, mas precisava. Mariquinha (a que ele chamava Maria) já ensinava, era professora, ensinava notra cidade e não dava pra sustentá tudo. Aí, continuei, as minina ajudava, despachava, eu cuidava da comida, e olhava tudo. Eu sempre trabalhei muito. O tempo foi passano e o negoço já num dava mais, foi tempo que construíram a barragem, chegou água incanada na cidade, o povo começou a abri bar, fazê banheiro, aí a gente combinou e fechou. Mariquinha sustentava tudo e inda hoje ela cumpre o que o pai pediu. Cuidou das irmã, ajudou e ajuda os subrinho, os filhos dos subrinho e é assim. Todo mundo se formou, são umas fias muito boa e a gente vive tudo junto. Mariquinha assumiu mermo o lugar do pai e ele pediu porque sabia que podia confiar.

A modernidade iniciava-se em Belo Jardim, banheiros e chuveiros não eram mais novidades. Outros bares ofereciam os mesmos serviços.

Ao narrar o antes e o depois da morte do esposo, Sr. Hermenegildo, apesar do tempo passado, ela mostrou-se saudosa e emocionada. O modo como ele agiu se referindo à própria morte, mas antes deixando a família amparada pela filha amorosa por quem tinha grande afeto. E foi assim que passaram juntos o último Dia dos Pais.

Hoje eu inda cozinho, se junta todo mundo aqui em casa, minhas fia, minhas neta e neto, bisneto, que é muito. Todo mundo gosta da minha comida, da maxixada,, do pirão de galinha, peixe, pirão de mão de vaca, munguzá,

pomonha. Tenho uma empregada, mas cozinhar é comigo, gosto mermo de cuzinha, e as minha fia, meus neto tudinho gosta do que cozinho. No fim de semana fica tudo junto.

Aparecem no discurso do sujeito as marcas nostálgicas do passado, como ambiente de idealização, onde tudo remete ao “tempo bom”, ao trato com a comida, hoje dita grosseira, e ao seu preparo. Esse modo de preparo, por assim dizer, arcaico, e a nostalgia incontida na fala do sujeito é o que faz com que ela resista à tecnologia que facilita a preparação da comida. A modernidade aqui é algo constantemente adiado, e a recusa na utilização dos eletrodomésticos termina sendo um simbolismo para a permanência na lembrança da entrevistada, de determinados esquemas discursivos utilizados por outrem, que de certa forma talharam a sua própria personalidade social. Além de pensar que o sabor não seria o mesmo mudando a forma do preparo.

Observa-se, nesses relatos, as marcas identitárias desse grupo social (família), pela forma como prepara a comida, o gostar de cozinhar, mesmo tendo quem o faça (uma serviçal) e o sentimento de pertença tão bem afirmado por Montanari (2008, p. 125): “A qualidade da comida é entendida, pelas culturas tradicionais, como expressão direta de pertencimento social. O modo de se alimentar deriva de determinado pertencimento social e ao mesmo tempo o revela”

3.3.3 O discurso de Dona Mara

Dona Mara, apesar de ter seu sítio, prefere ficar em sua casa na cidade. Acha mais fácil, está velha para morar num sítio, precisa de médicos, o que na cidade se torna mais cômodo, acessível. Perguntamos sobre suas lembranças de menina, de moça, como vivia, o que fazia. Então ela começou a falar sem nenhum sinal de constrangimento ou timidez, numa confiança inusitada.

Derna de cedo comecei a trabaíá na inxada, quemava teia, tijolo. Trabaíava cum meu pai e tinha de obedecê se não apanhava. Minha mãe dava cum cabo de bassora e o meu pai era surra. Namorei cum Joaquim, mas a gente num se falava não, ele vinha e ficava cunvesando cum os pai da gente. (tu sabe né mulé conde a gente é moça) é danada pá inventá coisa). Aí eu e minha irmã furemo um buraco na parece do quarto pramodi nós oiá. Aí eu avisei a

Joaquim: Óia pru buraco qui tô te veno de lá. Mas meu pai descobriu e dixe muita coisa e tapô o buraco.

Na cozinha eu trabalhava muito, só vivia na bera do fogo. Oi mulé, era 16 pessoa. Meu pai matava um porco e uma cabra ou um bode. A gente torrava as carne qui tinha de torrar e saigava as outa. Agora rim mermo era fazer a buxada. Óia muié todo mundo num sabe fazê buxada não. Vixe Maria!

Agora nós cumia muito, nós perparava umas panela grande de pirão, apoi Fazia do sabo de noite pru domingo. Aí eu e minha irmã antes de drumir, nós fazia pirão cumia e ficava de buxo chei e adepois nós ia drumir. No domingo trabalhá de novo. Num fartava sirviço não. Era a mãe vadiando e as fia trabalhando (eu ri), ela disse qui era muié, ficava o dia todin vadiando, cunvesando cum as outa muié.

Sua voz está imbricada à voz do pai, da mãe evocando memórias que reconstituem momentos significativos de suas práticas sociais, narrativizando o seu vivido da infância, a juventude controlada com vigilância, disciplinaridade e sujeitada a punições em forma de surras, nos remetendo a Foucault em sua obra *Vigiar e Punir*. A imagem que o sujeito construiu dessas duas referências (pai e mãe) foi de um pai rígido, controlador e de uma mãe preguiçosa [era a mãe vadiando e as fia trabalhando], o que justifica a maneira aos quais se refere, sem uma palavra de carinho nem saudade. A palavra lhe era interdita, com ou sem razão; o pai é quem conversava com o seu namorado, a quem era negado o direito de falar com a sua namorada.

O comê de todo dia era feijão, arroi, farinha e carne assada ou torrada. Agora no sabo e dumingo cumia uma coisa mais deferente. Eu fazia corredor. Aquilo sabe qui faz pirão e depois batia o osso cum martelo pra sair o tutano, vixe, mas eu cumia, era um tempo bom.

Tinha tempo qui era pra fazê farinha, aí a gente passava três mês lá (era distante da casa onde moravam). Lá na casa de farinha era mais de vinte trabalhador e eu cozinhava pra tudim.

O feijão com arroz e farinha, carne assada ou guisada era a comida de todo dia, marcando o cotidiano e criando as marcas identitárias entre as mulheres cozinheiras de Belo Jardim, conforme atesta a narradora. Convém enfatizar que, em toda casa dos informantes, havia sempre uma farineira à mesa, a qual substituí a litro transparente de décadas anteriores.

Um sistema culinário mantém-se pelo fato de não comermos sozinhos. A comensalidade faz com que aquilo que circula tenda a se reproduzir, em situações recorrentes, os mesmos pratos e elaborações culinárias, num amplo espaço social de reciprocidades. Perguntei o que ela cozinhava para os trabalhadores e ela respondeu:

Cumo era muinta gente, aí eu fazia maxixe cum gurdura de ceará (charque). Ô, muié, era tão bom, chega tenho saudade, mai agora num posso comer mais essas cumidas.

Fica evidenciada no seu discurso a saudade gustativa, daquele tempo em que podia comer tudo, envolvendo assim o tempo de juventude e de que um dos prazeres de sua vida, quem sabe o maior: *comer* [vixe, mas eu cumia, era um tempo bom]. No dizer de Certeau (2000), fica claro que comemos as nossas lembranças temperadas com ternura e ritos.

Pelo dizer do sujeito, com os trabalhadores a comida era mais grosseira, justificando esse dito [tu sabe, né? Muita gente...] por ser muita gente para comer. O que se pode pensar, que a causa da comida grosseira era determinada pela condição situacional do trabalhador (braçal), em que esta condição social é reveladora dos preconceitos sociais e do exercício do poder, como afirma Foucault (1977), ao colocar a questão do poder, subordinando-o à instância econômica.

Sim fazia feijão de corda, carne assada na brasa, beju., era umas cumida grosseras. Tu sabe , né? Muita gente... era xerém cum leite cum feijão. Xerém cum leite. Era 40 cuia de farinha por dia, eu num sei mais fazê as conta. Cuma é? Acho qui era assim, cada cuia dava 10 quilo, aí faça as conta prumode vê quantos sacos dava.

–Em seguida ela volta a falar do namoro, noivado e de sua relação com a família _ Meu pai era assim dos tempo antigo e nós apanhava se fizesse alguma coisa errada, esquici a purteira aberta e o gado saiu. Aí meu pai me deu uma surra cum uma **inquirideira** nova (corda grossa e crespa, que servia para amarrar animais, escravos), sim muié, aí foi qui minha mãe chegou e dixeu minha fia né bicho não, aí, meu pai esbarrou. Mai era assim.

Um discurso recorrente, autoritário, incluindo pena na forma de surra é atribuído ao pai, onde a mãe a socorre, explicando que a sua filha não era bicho para apanhar com aquele tipo de corda (inquirideira). Vemos, em Foucault (1977), que a disciplina é a própria (*micro*)física do poder, instituída para *controle* e *sujeição* do corpo, com o objetivo de tornar o indivíduo *dócil* e *útil*: uma política de coerção para domínio do corpo alheio, ensinado a fazer *o que* queremos e a operar *como* queremos. O objetivo de produzir corpos *dóceis* e *úteis* é obtido por uma dissociação entre corpo individual, como capacidade produtiva, e vontade pessoal, como poder do sujeito sobre a energia do corpo.

Indagada sobre doces, alguma coisa que serviam depois do almoço ou como lanche, e ela (o sujeito) falou:

Nós fazia doce de mamão, bolo de mandioca, doce de leite, pandeló. Eu ainda faço pandeló e vou dizer a receita:
Oi, 10 ôvo

9 culé di açúca

12 culé di farinha de trigo

1 culé di fermento

Aí bati as craras, depois qui fica dura penera a gema e bota nas crara, adepois o açuca e adespoi o trigo e mexe cum a pá.

Perguntamos se ela tinha bateadeira elétrica, ela disse que sim, mas que gostava de bater com o “batedor” (tradicional, de molas): “Sô acostumada e num erro. Essas coisa mias fias me dão e eu guardo”



Figura 2 – Dona Mara

Mesmo podendo desfrutar de uma tecnologia a qual tem acesso (bateadeira, fogão), ela continua na sua tradição, cozinhando com carvão, panela de barro, pois no seu dizer fica mais gostoso. É o novo e o velho coexistindo num mesmo espaço, onde o valor de uso continua na tradição (como se vê na foto acima)

Nói fazia muita galinha de capueira e piru, nós fazia torrado, cum os tempero qui tinha, era colorau, tempero (cominho), cibola, quento e pimentão. Cumia cum tudo, arrói, macarrão, feijão, farinha, misturava tudo e ficava tudo sastifeito. Meu pai matava um poico torrava uma parte e saigava as outa carne. Muié eu trabaiva tanto qui conde era de noite qui eu na festa tava tão

cansada e chegava beba de sono. Era assim, mãe butava eu pra trabaiá e ia vadiar.

Depois de falar isto, ela riu muito. Então perguntamos o que havia mudado daquela época vivida por ela e a de hoje: Ela respondeu: “Mudou muita coisa, os fio hoje num tem respeito cum os mais véi, tem muita coisa nova, cuma a televisão qui nói vê tanta coisa, reza pela televisão; home, mudou tanta coisa”. Mesmo não gostando ou não concordando do tratamento do pai para com ela, também não aceita o comportamento dos jovens de hoje que, no seu entendimento, não respeitam os mais velhos. Passa a impressão ainda de que a entrevistada vive do seu passado, das lembranças, sem compreender as mudanças do presente e sem demonstrar preocupação com o futuro.

A televisão como um meio de trilhar a religiosidade, assistindo às missas, sermões e palestras de padres e religiosas dos vários movimentos da Igreja Católica, fica com o uso restrito às programações religiosas.

Perguntei-lhe sobre a forma de cozinhar: Ela disse, – oi, in casa tem fugão de gais, mas eu gosto do de caivão, lá uma vei eu uso o de gais, só pra fazê um chá ou isquentá aiguma coisa. O resto é tudo no caivão e na panela de barro qui é *mai mió*. É carne torrada, feijão, guandu torrado – sabi muié eu tomo guandu. É o meu café e o di meu véi. Nói torra e pisa no pilão, torro num caco. Oi, quem toma guandu num tem derrame, dor de cabeça. Você devia tumar cum seu Amaro (Mario, meu esposo).

Ela, o sujeito da entrevista, substitui a sua alimentação da juventude por uma alimentação, segundo ela, que, além de alimentar, tem também efeitos terapêuticos, garante uma vida mais saudável. Também sugere ou aconselha seguirmos a sua dieta com o guandu e a semente de girassol (Mirassol – traduzindo poderia ser olhar o sol). E continuou:

Antigamente eu torrava cum rapadura, açuca preto. Agora praacabar cum diabeti e a pessoa num ter derrami, torra Mirassol(semente de girassol), mistura uma culé de guandu cum uma de Mirassol. É muito bom prasaúde. Mai guarda in vasia (em vasilhas) deferente, só mistura na hora de fazê. Ói mulé meu véi ta chamando, tu quer saber mai aiguma coisa, podi preguntar. Ele sabe qui tô aqui mai é assim, fica atrai de mim. Pronto quer que eu diga mai aiguma coisa?

O seu esposo, Sr. Joaquim, estava de fato chamando-a, como se tivesse medo que ela se afastasse dele, numa demonstração de cuidado, de zelo. No que percebemos, ele, seu Joaquim, tem uma relação de grande dependência para com ela.

O sujeito vê como alternativa para a liberdade do jugo da família, o casamento. A libertação do sujeito em relação ao pai aparece com a entrada de outro senhor na vida do sujeito, o seu marido. O sujeito ainda falando: “Mulé, tem moça qui chora condo vai casar, eu não, eu só ria. As amiga me preguntaro – tu num vai chorar não? Eu dixé chorá pruguê? Vou me casar e tô muito contente”.

O sujeito, pelo seu discurso, sabia que era explorada, embora em momento nenhum tenha citado essa palavra, mas o seu dizer confirma: “Eu trabaiava dimais, ia pras festa di noite e vortava beba de sono, cansada”.

O sujeito da entrevista cita muito o seu pai como uma pessoa que mantinha um poder de mando sobre todos, justificando que naquela época era assim. Mesmo reclamando da vida que levava e reconhecendo que trabalhava demais, ela comenta que hoje é muito diferente, os filhos não respeitam os mais velhos, nem os pais.

O namoro era vigiado. Na verdade, quem conversava com o namorado da filha era o pai. Ela e a filha recorriam a algum tipo de estratégia com a ajuda das irmãs e amigas para poder trocar algumas palavras. Como exemplo, o buraco feito na parede do quarto que dava para a sala, de onde ela o olhava e ele já ia avisando: “Oi pro buraco qui eu to te vendo” (panoptismo de Foucault).

O discurso do sujeito dá indicações que contribuem para dar mais realismo a sua narrativa, levando o entrevistador a acreditar na existência do universo por ela narrado, chegando quase a visualizá-lo. Um discurso com efeitos de verdade, se constituindo verossimilhança que exclui o extraordinário, o fantasioso. Embora o sujeito não tenha vivido o poder da punição/espetáculo, viveu os efeitos de um poder repressor da época, algo considerado natural naquele contexto social.

A família, principalmente o pai do sujeito, reproduzia um poder entranhado, herdado, construído segundo imagem apresentada por ele (pai), evidenciando relações que permitem o controle minucioso sobre o corpo, assegurando o assujeitamento de suas forças, e lhe impondo uma relação de docilidade-utilidade, que podemos denominar de “disciplinas” (FOUCAULT, 1977)

À custa do trabalho dos filhos e filhas, juntamente com outros trabalhadores, ele, o pai, conseguiu manter e/ou aumentar o seu patrimônio material.

3.3.4 O discurso de Dona Laura

Dona Laura toma como mote para a sua narrativa a história da mãe que, segundo ela, não se entregou diante das dificuldades que vivenciou, apelou com a fé e confiança que mantinha no Padre Cícero, de quem, segundo a fala do sujeito, era amigo. O ato de censura da mãe e da tia pareceu desaparecer diante da generosidade da mãe em dividir o dinheiro recebido do Padre Cícero.

Minha família morava no Juazeiro do Ceará, quando viemos morar aqui em Belo Jardim, eu contava com seis anos de idade. Minha mãe muito católica e estávamos passando por uma situação financeira difícil lá. Então minha mãe foi se aconselhar com o Padre Cícero, de quem era muito conhecida. Padre Cícero perguntou-lhe para onde iriam e o que pretendiam fazer e ela respondeu, botar um negócio. Padre Cícero retrucou, como se você acabou de dizer que não têm dinheiro? Ao que ela respondeu: É, vim pedir um conselho e uma ajuda e assim, padre Cícero pegou três (três) moedas de duzentos réis e um papagaio e lhe deu. Chegando em casa ela contou a minha avó e a minha tia e elas a censuraram: “Você foi pedir dinheiro a Padre Cícero?” e ela confirmou “fui e ele me deu 600 réis. Cada uma pediu uma moeda e ela deu uma a mãe (minha avó) e outra a minha tia ficando apenas com 200 réis”. [mãe da entrevistada]. Combinou com o meu pai para não gastar o dinheiro, ele seria como uma mascote, Algo que lhes daria sorte. “Seria como a presença do Santo Padre figurativizada naquela moeda” (grifos meus). Então viemos para Belo Jardim. Fomos morar numa casinha bem humilde.

Os duzentos réis doados pelo Padre Cícero, uma moeda do tipo *patacão*, após a morte da mãe, passou para dona Laura que a guarda com muito zelo. Pelo seu dizer, é uma lembrança da mãe e figurativiza um amuleto trazendo poderes do Santo Padre

O meu pai botou um banquinho na frente de casa, onde vendia confeito, bolinho de goma pipocas, algumas besteiras. Era perto das escolas e sempre vendia e apurava alguma coisa. O meu pai que se chamava Henrique alugou um ponto perto da Fábrica de doces Mariola, hoje Praça Jorge Aleixo em homenagem ao dono da Fábrica: “Jorge Aleixo”. Começou com tudo emprestado, toda a louça (xícaras, pires, copos talheres mesas, cadeiras).

A solidariedade, nesse tempo em que o sujeito fala, salta aos olhos. A confiança e vontade de ajudar, de partilhar. Isso é um costume que simboliza os lugares pequenos, pequenas cidades, e também o espaço rural. Enfim, esse é um traço comum entre as pessoas das pequenas cidades e lugarejo (tipo começar um comércio com tudo emprestado).

Levou junto o papagaio que ganhou do Padre Cícero. De início ele servia café, bolo de saia, pamonha, queijo de coalho e de manteiga, pão com manteiga (a comida mais comentada de seu Henrique, mediante informações de pessoas mais velhas, era o munguzá) Não tinha nome de fantasia, chamavam **o café de seu Henrique**. Estudantes e pessoas que trabalhavam muito cedo paravam lá no ponto do meu pai, para tomar o café. Assim, ele conseguiu criar os seus filhos que lhe ajudavam fazendo os bolos, tapiocas, mungunzá, pamonhas feitas em casa. Os filhos estudavam e inclusive eu, estudei na única escola que formava profes na época e era particular, a Escola Nossa Senhora do Carmo de Professor Antenor Vieira e Dona Maria do Carmo Paes Vieira (marido e mulher). O meu pai pagava e comprava todo o material que pediam. Era uma escola onde só a classe que tinha algum dinheiro colocava os seus filhos para estudar. Particpei da formatura, sem pedir nada a ninguém. Os meus irmãos não quiseram seguir o mesmo caminho, estudaram, mas não conseguiram se formar, mas vivem direitinho.

O sujeito da entrevista deixa a percepção de que a sua construção foi dentro de um rigor disciplinar, vindos da família, reforçados na escola e na religião. Estudou na única Escola Normal que existia na cidade. Uma escola de princípios austeros, diria quase monástico, ou até com viés militar, na qual se controlava tamanho da saia, blusa de mangas longas, fitinhas na alça da farda indicando a série, a oração era presente antes da aula, cantava-se o Hino Nacional antes de entrar na sala de aula, devidamente perfilados. Moças e rapazes – eram poucos os rapazes, visto tratar-se de escola para professor primário, hoje ensino fundamental – em salas separadas. Também não se aceitavam moças “faladas”, o boato era devidamente averiguado. Essa escola até hoje está presente na memória das pessoas que lá estudaram e o seu conceito continua como a “melhor escola” que a cidade já teve. Estudar nessa escola dava status social e ainda hoje, quem por lá passou, tem muito orgulho disso, além das marcas da formação recebida. Essas marcas se evidenciam na geografia do corpo, forma de andar, de comportamento e de elogios à disciplina e ao saber passado por esta escola.



Figura 3 – Dona Laura

Assim “[...] o processo de normalização complementa e aprofunda as técnicas disciplinares, quando procura instituir delimitações e padronizações da vida subjetiva e dos comportamentos, individuais ou coletivos, de modo a organizar a Lei, a palavra ou o texto, a tradição, o nosso modo de ser [...]” (PECORARO, 2009). A entrevistada retoma sua fala:

Certa noite foram roubar o hotel (era assim que a gente chamava). Aí os ladrões começaram a fazer barulho com as ferramentas para arrombar as portas. Nisso o papagaio falou: “quer café, freguês”? Os ladrões deixaram as ferramentas e não levaram nada, aliás, nem conseguiram abrir as portas com medo. Esse papagaio só saiu de lá quando morreu. A ave recebia a clientela sempre falando isso.

A fala do papagaio aparece no discurso do sujeito como algo milagroso, com a interferência do padre Cícero, protegendo o comércio de sua família.

Eu, assim como as minhas irmãs ajudávamos ao nosso pai, depois casei e fui morar no sítio Queimadas em Belo Jardim, Meu esposo era agricultor e aí fui viver com quem escolhi.

O cozinhar, o fazer alimentos, comidas estão em suas raízes, desde cedo acompanhou o fazer em casa para abastecer o chamado café de seu Henrique, pai.

Cozinhou num fogão à lenha, as panelas eram de barro, ele abastecia de lenha no verão para que no inverno tivéssemos o suficiente para não queimar nada verde por causa da fumaça.

Depois tive filhos, e vim morar na cidade, pensando na educação dos meus filhos. Ficamos assim, eu às vezes ia pro sítio e todo final de semana ele vinha. Acomodamo-nos a situação. Minhas filhas Iva e Da Paz fizeram o magistério para as séries iniciais, casaram muito novas, com os primeiros namorados, mas acabaram se separando e voltando para morar comigo. Depois concluíram o curso superior, fizeram especialização e estão atuando como professoras. Dos filhos homens, perdi um, Orlando, fiquei muito, abatida, sofri muito. Era casado fazia pouco tempo e estava com a filhinha no colo quando se sentiu mal. Um enfarte fulminante levou-o de nós. Era muito jovem. A minha neta me deu muito suporte para eu resistir a essa dor. Há pouco mais de um ano perdi também o meu marido, Zequinha, de Enfisema pulmonar, cuidamos muito dele, mas sempre acaba assim. Fumou muito.

Fala de suas perdas, suas dores, com saudades e ao mesmo tempo aquela tranquilidade da conformação, sustentada pela fé, pela religiosidade. Perguntamos sobre a sua relação com a alimentação, ao que ela nos respondeu: “Sempre cozinhei em casa, eu posso dizer que era um trabalho onde eu minha mãe e irmãs nos envolvíamos e abastecíamos o Café que meu pai botou. Fazíamos bolos de mandioca, de milho, tapiocas, pamonha, mungunzá”.

Comidas bem comuns, que fazem parte da tradição alimentar dos belojoardineses, tanto do espaço rural como do espaço urbano. É comum chegar às casas de pessoas amigas e encontrar esse tipo de alimento.

Depois de casada comecei a testar toda receita que via nos jornais e revistas. A primeira receita foi de umas rosquinhas (eu conheço), sim aí a receita era no forno, mas achei que elas ficavam muito brancas e resolvi fritar no óleo. Não dava pra quem queria depois que fazia polvilhava com açúcar e canela. Aí comecei a fazer os aniversários dos meus filhos, os convidados vinham e gostavam e começaram a me encomendar. Eu pedia o material adiantado e acabei fazendo até bolo de noiva, aprendi a fazer coberturas e minha filha Iva, (sua filha mais nova) gosta muito de fazer docinhos, com coberturas de chocolates e de diversos sabores. A gente faz salgadinhos e outras coisas. Mas não fazemos disso um meio de vida. Cada um tem o seu emprego, isso é apenas um extra; tem época que tem encomendas e outras não.

No dia a dia, a comida muda pouco, sempre feijão, arroz, verdura, carne guisada ou assada. Comemos aves (galinha), nos domingos sempre fazemos uma lasanha. Fazemos sempre xerém com galinha, pela praticidade e rapidez. Apesar de que um guisado para de fato ficar no ponto é necessário não esquecer nada. É coentro, o cebolinho, pimentão, alho, cebola, cominho, colorau, extrato de tomates, um pouco de pimentinha e dar aquela refogada antes de colocar o frango ou a galinha. Deixar cozinhar na própria água, a não ser que seja de capoeira. E no xerém um pouco de manteiga no final do cozimento. Sobre a pergunta do

que eu faço e é mais apreciado, ainda é o nosso bem cultural, o feijão. Acho que porque eu dou sempre uma incrementada colocando outras coisas dentro. Ah, lembrei uma coisa: quando casei, nós usávamos pouco tempero nas comidas, tínhamos horta de coentro, cebolinho, tomates daqueles pequenos, que nasciam sem plantar, acho que eram silvestres, e hoje esses têm o maior prestígio, chamam de tomates cereja, não é? – Confirmei, falando que também são caras e raras.

O feijão com arroz foi o prato mais citado ou pode-se dizer unânime na alimentação das entrevistadas, prato básico, onde me pareceu poder misturá-lo a qualquer tipo de “mistura”: carne, peixe, ovos etc. Essa é uma marca identitária do cotidiano das entrevistadas.

Quanto as coisas mais modernas, não deixando de ser comuns, uso batedeira e fogão à gás, utilizando adequadamente o forno. Antes, porém já utilizei para assar bolos um fogareiro feito com uma lata, mas que tinha divisão no meio. Assim para dourar o bolo em cima eu colocava brasas num texto e botava em cima do bolo. Era bem trabalhoso e a gente sempre se queimava. Mas ficava bom.

–Perguntei-lhe sobre a moeda que o Padre Cícero tinha dado a sua mãe, se estava guardada e quem a guardava. Ela me respondeu que quando a mãe morreu a moeda ficou com ela, a qual é mantida a sete chaves. Mas considerando a minha curiosidade e a importância da história, ficou pensando que talvez me repassasse a moeda de 200 réis (duzentos réis). Fiquei muito contente e com esperança. Quem sabe...

A receita das rosquinhas de dona Laura (a primeira receita):

Rosquinhas

1 xícara de maisena
2 xícaras de trigo
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de café de fermento em pó
1 xícara mal cheia de açúcar
1 ovo
½ xícara de leite
Açúcar e canela para polvilhar.

Modo de fazer:

Mistura todos os ingredientes com as mãos e molda as rosquinhas, com a boca de um copo americano e um furo no meio (o furo eu faço com uma tampa de vidro que vem formatar a rosquinha.

Fazia no forno, mas experimentei por minha conta, fritando e todo mundo gostou mais.

Na sua fala, percebe-se que foi preparada para ser dona de casa e mãe. Conservadora dos “bons costumes” e da moral, não vacilou no apoio às filhas, quando foram obrigadas circunstancialmente a deixarem os seus maridos. Conseguiu colocar num cantinho o seu modo

de ver as coisas e entender que se vive num outro tempo. Deixa transparecer tristeza com os acontecimentos em família; apesar de tudo isso, sente-se na sua casa um clima de lar harmonioso onde todos se respeitam e se amam. Bem reticente no falar das separações que marcaram a sua família.

Com relação às práticas alimentares, o fazer a comida se identifica com o fazer das outras entrevistadas. Uma alimentação pouco variada, basicamente aquele famoso dizer do nosso cotidiano: feijão, farinha, carne e verduras. Uma sopa, um inhame, carnes grelhadas, guisadas e frutas da época. Além de queijos, principalmente o de coalho, pães, cuscuz. A variedade segue mais o dia da semana; nos sábados e domingos, algo mais rápido, o prato único, uma lasanha, xerém com galinha ou outra iguaria que consuma menos tempo.

O sujeito da entrevista, mesmo gostando do fogão a carvão, usado eventualmente, mostrou-se aberta para a utilização de utensílios domésticos mais modernos que possam facilitar a vida de todos. Até o dia da entrevista o sujeito da entrevista não possuía forno microondas. As mudanças fizeram parte de sua vida, mostrando que solteira formada como professora, sendo na cidade o seu campo de trabalho, não hesitou em acompanhar o escolhido para esposo, um agricultor, dono de uma pequena propriedade. Foi sujeito em sua decisão de abandonar a cidade, deixando a família e abdicando de exercer o ofício de professora, na época muito prestigiado.

Quando se reportava aos pais, fazia-o sempre com muito carinho e saudades, principalmente pela mãe. Percebia-se pelos seus olhos e suspiros. O seu dizer revela fé e religiosidade, sem perder missas e bênçãos no mês mariano. O seu falar é meigo, manso, deixando transparecer tranquilidade, paciência e fé.

3.3.5 O discurso de Dona Vanda



Figura 4 – D. Vanda

Dona Vanda mora em Xucuru, distante 40 km mais ou menos da cidade. É um dos mais importantes distritos de Belo Jardim. Ela já nos esperava e nos recebeu muito bem. Fala mansa, cheia de meiguice, mas aparentemente triste. Falou um português correto e se dispôs a responder as perguntas.

Começamos perguntando sobre as suas lembranças de criança, de sua afinidade no cozinhar, o que gostava e o que consumia como alimento quando menina e jovem.

O sujeito começou contando o drama que viveu com a perda da mãe, quando foi acolhida por outra família, uma família muito pobre, mas que a tratava como uma filha, e que era muito grata a essa família considerada como sua. Com a morte da mãe, seus irmãos e irmãs foram todos separados e sem notícias uns dos outros. Era como se tivessem arrancado tudo que ela tinha. Mesmo assim, tocou a sua vida. Estudou durante cinco anos, o que a fez voluntária, ensinando também a quem não sabia.

Quando falamos sobre alimentação, o que comiam, quem preparava, ela mostrou-se muito sincera e falou:

A gente era muito pobre e comia o que tinha, o que conseguia com a roça mesmo. Não havia variedade, variava quando faltava. Sempre tinha feijão, farinha, ovos, carne assada (às vezes), xerém com leite ou com feijão na janta. Quando a situação estava muito ruim, então a gente fazia o **miquiquiu**,

E nos perguntou se já tínhamos escutado falar dessa comida, no que dissemos que não, aproveitando para perguntar-lhe o que era e como se fazia. Ela riu e nos falou:

Bem, primeiro a gente coloca água para ferver com todos os temperos; quando os temperos murcham, dando sabor a água, bate-se os ovos, claras em neve, mistura as gemas e joga depois os ovos batidos dentro dessa água e está pronto o **miquiquiu**.

Aproveitamos para perguntar sobre a palavra, sobre a comida e a sua textura. Ela respondeu que já conheceu com esse nome, e foi passado para ela pela senhora que a criou. Perguntamos se não era como “pirão de ovo”, ela respondeu que não, era diferente, mas que todos apreciavam quando ela fazia. Também falou que comiam *breedo*, e que antes lavava bem lavado, escaldava, depois temperava e fazia ao leite de coco. Falou que as panelas eram de barro, as colheres eram de um material que não sabia explicar, mas já existiam de alumínio e que eram areadas com cinzas. Cozinhas com carvão, lavava as roupas com sabão feito com sebo, colocava bananas verdes no feijão e temperava só com coentro e cebola quando tinha.

O tempo passou e o sujeito da entrevista casou. Casou também com uma pessoa pobre, mas começaram juntos a trabalhar, conseguindo uma boa condição financeira, o que

possibilitou uma vida melhor. Então a comida, que ela continuou a fazer, era o feijão sempre, carne assada ou torrada de bode. A carne de gado era salgada, não tinha geladeira na época e ficava pendurada para comer durante a semana; fazia arroz, verduras, tinha sempre galinha de capoeira - e fazia também xerém com galinha. - perguntamos por que xerém com galinha. Ela respondeu que era uma comida mais fácil de fazer, rápida e barata. Era um xerém de moinho, com aquelas duas pedras redondas e um puxador.

O xerém era mais grosso do que o de hoje, e soltava também uma massa fina. Quando eu torrava o café no caco, para aumentar o café, misturava a massa fina do milho ao café quando este estava sendo torrado.

Ah, uma vez o meu marido, Miguel, chegou em casa dizendo que estava com vontade de comer *miquiquiu* e eu fazendo que não sabia de nada, perguntei-lhe o que é *miquiquiu*? Ele não sabia explicar direito, me perguntava se eu não sabia fazer, se nunca tinha visto e eu calada só ria. Então fui pra cozinha e fiz um *miquiquiu* pra ele. Um dia por acaso ele encontrou com o pessoal da família que me criou e disse: olha Santa (ela é conhecida por esse nome, Santa) fez um *miquiquiu* pra mim, que eu nunca comi igual. E o meu pai de criação lhe disse, – Ah, você não sabia? Santa é considerada a rainha do *miquiquiu*. A gente riu muito com essa história. Fazia também uma broa feita na folha de bananeira, tenho saudades.

O *miquiquiu*., nesse contexto, aparece como caso isolado, uma vez que não é uma receita já considerada como iguaria, ficando restrita a determinadas ocasiões na qual o que vale é o imperativo pessoal e não uma exigência do espaço público

A modernidade, para a entrevistada em questão, comparece de forma mais ostensiva, seja na própria utilização do fogão a gás, seja na feitura de comidas estranhas à tradição do lugar (o purê de batatas, a lasanha, a sobremesa que não se vale de frutas da época, por exemplo), que apresentam certo requinte em relação à comida servida no cotidiano, geralmente sendo servidas a visitas ou em ocasiões especiais, como reuniões familiares. As lembranças mantêm-se, mas as práticas alimentares seguem o ritmo ditado pela modernidade líquida, na qual os valores, as identidades vão sendo construídas e reconstruídas (BAUMAN, 2000).

Perguntamos sobre doces. Ela falou que fazia bolo e doce em calda. E sobre o hoje, com fogões e fornos modernos mais práticos como era o seu fazer, e em que tinha facilitado a sua vida. Ela respondeu:

Basicamente a gente come a mesma coisa: feijão, arroz, carne e verduras. Sempre coisas simples, agora quando vem uma visita a gente faz um purê, uma lasanha, bacalhau, porque a condição mudou. Quanto à época anterior,

quando casei já cozinhava com carvão, panela de barro. Continuo usando o fogão de carvão e a panela de barro para cozinhar o feijão. O gosto é melhor.

Também indagamos sobre comidas leves, quando a pessoa adoecia, se ela tinha alguma receita. Ela disse: “Quando a pessoa está doente, eu faço uma canjinha de carne seca (carne-de-sol), só verduras”.

Esse é um exemplo de comida confortadora, para doentes, enlutados e pessoas mais velhas.

Faço chá de boldo, capim-santo, erva doce, alecrim. Uso arruda para dor de ouvido, tiro o sumo e ponho no ouvido para dor. Faço também um preparado com álcool alecrim e arruda, para passar em cima de alguma dor nas pernas, joelhos e às vezes quando a gente se corta passo com algodão. Aí ela riu meio desconfiada, ou acanhada.

Vimos que ela tinha uma cozinha arrumada com fogão de boa qualidade e também microondas. Perguntamos se ela fazia uso dessas coisas que de certa forma ajudaria na rapidez do preparo das refeições diárias. Ela informou que raramente usava o microondas, só para esquentar alguma comida pronta.

Indagamos se ela costumava fazer sobremesa. Ela falou que sim, fazia uma sobremesa que se chamava creme misto. Pedimos a receita e ela prontamente foi falando:

É um creme feito em camadas, a **primeira camada** são quatro gemas, açúcar, uma lata de leite condensado, a mesma medida da lata de leite normal e leva ao fogo para ferver bem. **A segunda camada** faz com nescau ou chocolate em pó, maisena e bota para cozinhar, leite e uma lata de leite condensado (ferver bem). **A terceira camada** são as quatro claras em neve, açúcar e creme de leite sem o soro. Está pronto, é só colocar para gelar.

Quisemos saber sobre o uso do forno: ela começou a falar que fazia assados de porco e galinha. Temperava antes e colocava para assar em forno baixo, depois aumentava o forno para dourar. Sobre o consumo de frutas, falou mais sobre aquelas de que dispõe lá mesmo: manga, umbu, banana, caju, mamão pinha. Todas compradas. E os legumes são alface (folhosos), cenoura, pepino. Consomem também macaxeira, inhame ou cará. “Ah, eu lembro quando era solteira, eu me juntava com outras moças e a gente fazia uma cota para comprar rapadura e fazer mel. Era um lanche e um divertimento. A gente não gostava da rapadura, preferia o mel”.

Ela nos serviu um café com bolo, bolachas, queijo coalho e queijo de manteiga. Desculpamo-nos pelo incômodo, pois era dia de feira e ela era constantemente solicitada para ajudar o seu esposo com as contas de sua mercearia. Ele e ela nos convidaram para o almoço, agradecemos mais uma vez e ela disse: “Fiquem pro almoço, não é miqiquiu não” –

aí rimos juntas e abraçadas. Depois, fomos embora, uma vez que as tarefas para aquele momento estavam findas.

3.3.6 O discurso de Dona Zildete

A presente entrevista nos foi concedida por uma feirante. Antes que começasse a falar, conversamos um pouco e notamos que ela não tinha problema em falar, muito desinibida e parecia saber o que dizer:

Casei muito cedo, tive quatro filhos, dois meninos e duas meninas. O meu marido, toda vez que eu ficava grávida, ele me largava, arranjava outra, depois voltava eu engravidava e ele me largava de novo, não chegava nem perto de mim. Naquele tempo não tinha como evitar filho – Perguntei se não havia camisinha.

Ela respondeu ah, tinha, mas ele num quiria usar, ficava nervoso e era de quebrar tudo quando usava. Eu ia pro médico – tu te lembra de Dr. Manoel Galindo? – Respondi que sim – pois eu ia pra ele e ele me disse olhe, você não pode nem olhar pro homem nu que você engravida, disse que ia pra São Paulo.

O sujeito desta entrevista fez-se sujeito, quando, corajosamente, fugiu com o namorado, libertando-se do pátrio poder por meio do casamento. Filha única, não seguiu o exemplo da mãe, tendo, pois, quatro filhos: dois homens e duas mulheres. O seu esposo e pai de seus filhos era caminhoneiro e entre idas e voltas de São Paulo, ia mandando dinheiro para sustentar tudo, e assim foi.

Cansei de esperar, peguei os meus filho e fui pra casa dos meus pais. Saí só e voltei com mais quatro. Mas a gente era muito apegado, tinha dois filho mais junto com a minha mãe e dois comigo. Ela sustentava os dois, era os dois mais velhos, dava ropa sapato, essas coisa e aí ficava arengando quem ia ter a roupa mais bonita essas coisa. Mas a minha mãe era quem mandava mesmo neles.

A gente de vez em quando pegava umas briga, discutia com a minha mãe e ela comigo, às vez a gente ficava sem se falar, mas depois voltava tudo ao normal. Sim, a gente trabalhava na feira, tanto eu como a minha mãe. Minha mãe vendia peixe, piaba, aquelas pequininha e já salgada que se usava muito em bar e nas familia mais pobre. Me lembro qui os vizinho recramava das piabas qui mãe butava pra secar no sol, dizia qui fedia e tinha vez qui era confusão. Ela forrava um bocado de saco no chão do quintal e espalhava as piabas, era assim um saco de piabinha. Acho qui num era muito limpo, mas era dela, eu ficava calada.

Aí a gente cumia muito peixe. Minha mãe gostava de fazer com molho de coco e pirão. Fazia feijão verde, cuscuz de milho seco (meu pai butava roçado) a gente sempre teve muita fartura em casa. Era cumida grosseira como se diz mas tinha gente qui num tinha nada. Nesse tempo eu ainda tinha vó, ela tinha quase cem anos, vó Joana, ela cantava inselência, aquilo qui canta quando morre gente. A gente sustentava ela, João, qui era fraco do juízo, aí a gente chamava João doido. Mas depois foi proibido cantar na rua. Oxe mãe cumia peixe qui não tirava nem as espinha, parecia quei tava comendo carne sem osso, aí ela parou e riu. Ah, tenho muita saudade dos meus pais. Foro bom demais com a gente. Sim, eu butava um banco de servir comida pronta, almoço, café da manhã, aquilo qui o povo chama mosqueiro. Riu de novo dizendo e tinha mosca mesmo, o abano de abanar o fogo abanava as mosca também. Mas era tudo limpinho e a gente tinha quei organizar com cuidado. A feira era na segunda, aí eu cumeçava a ajeitar as coisa na sexta, qui tinha feira também. Comprava as verduras, incomendava as carne pro domingo qui era o dia de matança. Então eu temperava as carne de noite e dava uma fervura, né, uma muquiada. A carne de assar já era salgada, o toicim e o sarapatel eu deixava incomendado e levava os tempero pronto e ele já mandava limpinho e cortado. Sabe né, interior e naquele tempo tinha muita gente boa, qui gostava de ajudar o povo, a gente. Pra você ver como era tudo organizadinho, mas não podia falhar nada senão era prejuízo. De madrugada João doido já levava a mesa e os bancos. Tinha dois fugareiro, e fazia o fogo cedo butava tudo p/cuzinhar e era nas panelas de barro. Os prato e as colher era de alumino. Nesse tempo era tudo difíci, mas a gente nem sentia, era o tempo da gente. Tinha qui comprar água lá mesmo mas a gente era unida, comprava um tonel e dava pra eu e a vizinha. Era lavando prato, enxugando e cuidando da cumida pra num queimar. A água de cuzinhar era numa jarra, a água de beber era numa quartinha, sabe o que é? – Eu respondi que sim. Era uma bagunça, mas nós sabia como funcionar. O freguês era o ponto, assim era o qui a gente tinha qui conquistar com a nossa comida boa, bem feita e limpinha. Sabe qui ninguém nunca recramou de uma dor de barriga? É, a feira tinha um chero misturado de cumer de panela cum fruta, vige, muitas conversas, fofocas, de tudo a gente ouvia. A gente forrava a mesa com um um prastico mei duro, acho que se chamava incerado. Aguentava limpar toda hora e num rasgava. Preparava e servia sempre feijão, arroz branco, sarapaté, carne assada e torrada, ah fazia verdura também, tomate, cebola, pimentão e alface. Tinha freguês só do sítio (zona rural), era quase os mesmos toda segunda, as vez um trazia um amigo, era tudo mei apressado, tinha uns qui tumava café que era ovo frito ou cuzido (o ovo cuzido eu deixava pronto, o frito fazia na hora e na banha de porco ou óleo. As cunversa era sobre chuva, lavoura, negócio: negócio bom, negoço ruim, gente qui num pagava carístia. Tinha uns qui cumia de uma vez só, pedia café, sarapatel, farinha e misturava tudo. Pronto, esse num almoçar . o meu sarapatel era o melhor, todo mundo elogiava, oia, o povo saía das festa era Zé Mendonça, Zequinha de Jacó e os amigo deles, dos bailes, que eles saiam de manhazinha e ia logo pro meu banco. E era gente rica, era. Vinham só comer sarapatel. Outros tumava café cedo e depois vinha almoçar. Sempre pedia uma pinga antes do almoço e cumia um tira-gosto, na época de fruta butava caju com sal, butava torreiro com farinha (aquilo qui fica depois de tirar a banha). Gostavam de ceará no feijão (charque), eu gastava mais com os adubos mais vendia mais. Tinha gente que ficava esperando o banco desocupar pra sentar. A gente qui butava banco tinha os canto certo, ninguém mudava, mas a gente tinha

qui ser viva. Eu sempre ajeitava muito o freguês... É, tem qui se fazer de besta. Logo eu era assim, reboculosa como eles chamavam, tinha a cintura fina e a bunda grande. Ficava de frente, ficava de costa arrumando as coisa, eu via qui eles se cutucavam e eu queta mas dava as minhas namorada. Era um trabalho que me dava alegria. Eu perdi muito tempo na vida, o meu marido atrapalhou tudo, mas se fosse hoje, ia ser bom demais, mas naquela época, era difícil, tinha minhas filhas, os meus pais... Mas era muito home atrás de mim visse, e era “gentão.” As vez eu ouvia algum fofocando da mulé de outro, do sítio mesmo, qui era inxerida, qui ele era corno, mas num ligava porque num conhecia. Lá em casa eu e minha mãe era gorda, só que eu era aquela gorda bem feita, aquela que o povo da época dizia mulé boa –Ela ri e diz – ainda bem qui num é feito hoje, essas mulher feito um anzol de maga. E passa fome pra num engordar, a gente não, cumia muito, o que tinha e era feliz. Ah, e na época de tanajura, vige, os meninos saíam com um pano, os mais velhos iam pro formigueiro e aja tanajura. A gente assava as bicha no óleo e cumia cum farinha e uma pinga. Bom demais. Nós fazia doce em casa, era de jaca, de goiaba, mãe era feito menino, só vivia cumendo, cum os bolso chei de confeito, pipoca, tudo misturado com dinheiro. De tarde saía, comprava picolé e gritava pros meninos na rua, chamando bem alto o nome de cada um. Aquela foi uma mãe e vó boa visse? Ela dizia na cara da pessoa, era muito sincera e eu morria de vergonha. Ai meu Deus, lembro do São João juntava-se tudo, fazia uma roda e a gente dançava e cantava coco. Perguntei qual era a música que elas cantavam p/dançar e quem tirava – Ela riu muito e disse a gente inventava e butava o nome dos marido da gente, eu e mãe e quem tirava era a gente e começou a dizer cantando. Ela cantando: **Quando vejo Zé Pavão** (marido dela) eu me esbandaio toda eu me esbandaio toda, eu me esbandaio toda; eu me esbandaio, me esbandaio, me esbandaio toda... A mãe: **Quando vejo caboré...**(marido dela, mãe) Aí cada uma ia dizendo o nome do amado. A gente butava bandeirinha, balão e fazia muita cumida. Sentava todo mundo na mesa e era muito bom ver todo mundo enchendo o bucho e riu muito. Ah, o meu marido depois ficou vindo de ano em ano. Vinha ver os filho, trazia presente e trazia também uma mulher, sempre bonita e nova.

Vinha de carro e o povo mangava de mim porque eu andava cum ele e a mulé dele, a gente tirava até retrato junta com as cabeças juntinha. Não tinha ciúme, ele era só o pai dos meus filhos, às vezes ficava lá em casa, almoçava, jantava. Isso foi mais depois que meu pai morreu, um santo pai.

Mais uma vez, o sujeito assume a sua condição de mulher, sem dramas nem tragédia. Aceita as escolhas do marido, sim, porque ainda eram casados nessa época, embora só no religioso, era o pai de seus filhos. Ela não queria privar os filhos da presença do pai. Cada um tinha a vida que escolheu, embora a ela não tivesse sido dada a chance de escolher, mas aceitar com dignidade.

Com as vinda de meu marido, o menino mais velho começou a pedir pra ir embora cum o pai, vi que num gostava de estudar e deixei ele ir. Depois foi o outro mais novo, qui já num era mais novinho e o pai levou e botou tudo pra trabalhar cum ele. Se deram bem e não quiseram mais voltar. Depois a filha mais velha e já casada, resolveu ir embora cum o marido, falou com o pai e

ele disse qui fossem. Arranjou emprego pra ela, mas ela tinha estudado, e também tinha experiência, já tinha trabalhado e era bem sabida.

Aos poucos os seus filhos foram para perto do pai, sem que ela interferisse. Queria o bem deles, estavam bem acompanhados com o pai, a quem eles obedeciam e tinham carinho, mesmo não tendo sido criados juntos.

Até hoje moram lá. E eu fiquei indo, duas vez por ano, e lá –quer saber de comida? Perguntou ela – Respondi que sim. Então ela começou: Lá em São Paulo o povo come igual e diferente, o feijão é sempre preto, comem muito pão, pizza (pizza), macarrão feito de todo jeito, com carne, com molho vermelho e salsicha cortadinha, macarrão com uma papa mole e branca e ovo, oi é muita variada. Tem lasanha como aqui também, né, o povo faz muito. Acho qui é preguiça, só faz um prato e pronto. Ah eu vi lá uma coisa qui eles chamam pulenta. Eu já conhecia né, é um angu, feito de farinha de milho qui eles diz qui é própria pra aquilo(a polenta). A gente fazia angu lá em casa e comia até escondido, comia cum carne de porco e toicim torrado. O povo dizia qui era cumida de guerra. Eu acho qui tem gente qui chama 40 com esse angu. Aí lá em São Paulo eu prestava muita atenção nas cumida. Só sei qui essa pulenta eu comi e achei boa porque com os acompanhamento quem acha ruim? Eu vou te dizer uma receita que eu vi, mas num sei as medidas: Faz o angu com um pouco de manteiga, um pouco de creme de leite e deixa cozinhar bem até você ver que ele vai dar corte. Aí você faz um guizado de pedaços de galinha, coloca paio, linguiça, carne seca de porco, deixando sempre molho mei grosso. Aí você pega a pulenta joga numa travessa, bota queijo ralado por cima e bota no forno p/dar um dorado. Depois você bota o guizado noutra travessa e bota a pulenta tirada do forno. Aí é muito bom. Comi lá. Mas hoje, num posso cumer tudo, tu sabe né, eu tive um enfarte e quase morria pensando que era bucite, era uma dor no braço e passei uns dois dia. Aí quando fui pra outro médico foi qui ele pediu um exame eu fiz e tava infartada. Aí fui pra São Paulo e tive qui fazer safena. Sempre vou lá fazer os exames. Agora mãe fazia uma receita muito boa cum traíra(peixe) tu quer? – Me perguntou. – Acenei que sim e ela começou: Disse oia é daqui(dizendo isso ela pegou no lóbulo da orelha) essa cumida, me lembra minha mãe. É assim: Pega umas traíra três ou quatro depende do tamanho delas e do tamanho da fome(riu), tempera cum sal, pimenta do reino, um pouco de cuminho. Depois de pegar os tempero você passa as traíras na farinha de trigo e dá uma fritada no óleo quente e separa. Aí vamos pro molho: Faz o molho com bastante tumates, pimentão, cebola, coentro, cebolinha, extrato de tomates e óleo ou azeite(já fiz com os dois) bota esses tempero para cozinhar, ficar tudo murchinho, depois bota leite de coco quando tiver fervendo coloca as traíra dentro e mexe com todo cuidado pra não quebra-las. Sabe né peixe cozinha rápido, tem que ter cuidado. Disso você pode fazer pirão, comer com arroz e se você não quiser leite de coco, você bota água fervente e faz o pirão. Sim, me lembrei, se as traíra for grande, aí você corta no meio e cuidado nas espinhas.



Figura 5 – D. Zildete

Em suas viagens, ficou muito tempo em São Paulo, onde se fixou, deixando para trás a sua vida relacional com o sujeito. Foi fácil o seu retorno à casa dos pais; saiu só, voltando com quatro filhos. Sabia que precisava trabalhar, não tinha pensão e os seus pais não podiam fazer mais do que estavam lhe oferecendo. Precisava trabalhar e lançou-se sem sujeição do marido nem dos pais no mercado informal. Botou um banco de peixe nas feiras livres, juntamente com a mãe. Uniram-se para criar filhos e netos.

Assim criou os seus filhos estudando e ajudando nos afazeres domésticos. Além de vender peixes frescos e piabas secas, ainda botava uma barraca na feira onde vendia comida pronta. Conclui-se, pois, que Zildete saiu como sujeito e voltou também como sujeito. Cabia a ela manter de quase tudo a casa e os filhos. A sua mãe, dona Quita, era uma mulher forte e cheia de vontade e coragem, assim, vez por outra, havia desentendimentos, era um respeito onde uma dizia e a outra respondia. A sua mãe ficava responsável pela criação e educação dos dois filhos mais velhos, gerando aquela disputa em vestuário, sapatos, a quem dava o

melhor, o mais bonito. O seu pai, agricultor, trazia para casa o que colhia da roça. A sua mãe era também independente, tinha os seus negócios e ajudava o marido. Era um tempo difícil para mulher jovem e separada, como o caso do sujeito da entrevista. Segundo disse, sentia-se vigiada pelos pais e pelos olhares da cidade pequena. Vaidosa, gosta de andar arrumada até hoje. Ia as festas com as amigas, dançava, brincava carnaval.

O real da cidade tinha cheiro de preconceito: mulher, negra, separada e pobre. Tinha um grande desafio pela frente: viver. E isso ela o fez. Dona Zildete deu conta da criação dos seus filhos, que se formaram e se casaram e sente-se hoje com a missão cumprida.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos discursos, das vozes dessas mulheres, donas de casa/cozinheiras, pelo recurso metodológico da história oral, a pesquisa reconstituiu uma página que parecia virada na história belojardinese: a história das práticas alimentares da cidade, envolvendo o ambiente rural. Essa ideia veio a partir do entendimento de que os discursos, as vozes das pessoas mais velhas calam-se e com elas calam-se também páginas da história; e que o homem comum ou ordinário, no dizer de Certeau, é “Este herói anônimo que vem de muito longe. É o murmúrio das sociedades. De todo o tempo, anterior aos textos. [...]” (CERTEAU, 2000, p.57).

As entrevistas foram marcadas por silêncios, como se todas estivessem revisitando/reinventando suas memórias, era como se elas selecionassem o que iriam falar. Quem sabe, pensavam na importância maior do presente do que do passado, embora a saudade deixasse as suas marcas escaparem. Os seus silêncios tinham a marca do dito/não dito que subjaz ao dito, sem interpretar esse silêncio, mas dissecando-o (ORLANDI, 2007): “É... a carne sempre era pouca...”⁵ O pedaço maior era sempre para o chefe da família, que geralmente trabalhava no pesado e precisava de mais *sustança* (variante de *substância*). Não havia carne à mesa todos os dias. O domingo era sempre o mais abastado.

Fala-se de homem, mas o cerne das falas são **mulheres**, que desde sempre dominaram o saber da cozinha e da distribuição dos alimentos para a sua prole. Também de que esses discursos possibilitam tanto a representação quanto a própria construção da diversidade cultural e das identidades sociais que se concretizam nas vozes dessas mulheres a exemplo das cozinheiras/donas de casa de Belo Jardim. Por outro lado, achamos que ouvir jovens e outras pessoas não ligadas diretamente ao trabalho (entrevistas) nos ajudariam na ampliação e construção das práticas alimentares da cidade e do rural. Foi assim que começamos a frequentar casas, bares, restaurantes, lanchonetes e “pega-bebos” (chamam-se aqueles mais

⁵ Colaboradora informal da pesquisa, Maria José Cordeiro de Pontes, residente à Rua José Cintra Galvão, 55, Bairro Tancredo Neves, Belo Jardim/PE.

simples). Encontramos na cidade belojardinense comidas do tipo mais tradicional às mais requintadas ou modernas, tanto nos ingredientes usados quanto nos sabores.

Um dos pratos mais solicitados na cidade são ainda a galinha de capoeira ou a dita caipira, que nos bares são chamadas de “atleta”, por ter a carne mais dura, precisando de mais tempo para o cozimento. Bifes de panela, lombos, bistecas de porco ao forno, peixes, pirão de peixe, cozido, buchada de bode, bode guisado, bode assado na brasa ou no forno, filé de tilápia, feijoada, dobradinha, enfim, nos restaurantes e bares encontramos do tradicional ou conservador aos mais sofisticados ou modernos pratos. São rocamboles de carne, lasanha de frango, lasanha de bacalhau, além da tradicional bolonhesa. Disponíveis ainda são os pratos de bacalhau à Gomes de Sá, bacalhau ao Zé do Pipo, camarões, purê de forno, creme de espinafre, dentre outros. As verduras são arrumadas num colorido que enchem os olhos, provocando aqueles que são avessos a esse tipo de alimento. Em relação às lanchonetes, a mais frequentada e a mais arrumada é a “Quero Mais”, que serve doces e salgados e aceita encomendas para aniversário e outras festas. Nesta, pode-se dizer que é grande a variedade das guloseimas, tais como folhados recheados com frango, camarão, queijos; folhados doces com recheio de chocolate, leite condensado, doce de frutas, maçãs, dentre outros. Os salgadinhos fritos são as tradicionais coxinhas, esfirras de carne, pão de banquete com patês vários, bolinhos de queijo, de camarão, de bacalhau, em formatos retangular e redondo. Bolinhos de bacia, muffins, bolo de goma. Tortas de morango, de abacaxi, de chocolate; docinhos como surpresa de uva, brigadeiro, bem-casado; tortinhas de morango, de maracujá, docinhos de chocolate branco e preto, afora outros.

O restaurante/churrascaria e *Bar Chop.com*, localizado na Avenida Siqueira Campos, a principal da cidade, tornou-se um dos principais pontos de encontro da juventude da cidade. O serviço principal é o chope gelado que, segundo alguns jovens com os quais conversamos, chamam-no de glacial. O cardápio, conforme nossa pesquisa, é um tanto limitado: queijo à milanesa, carne na chapa, churrasco, bolinho de queijo, queijo de coalho na brasa, codornas e churrasquinho no espeto. Nos finais de semana, a música ao vivo contribui para atrair em massa os jovens da cidade.

Segundo a opinião de alguns jovens por nós indagados, como Stefano, Isabelle, Andersen, Frô (apelido), Maninho de Jacó, Fabinho Cabeludo, a preferência deles e de seus amigos no quesito **Bar** é o Espetinho do Lúcio. Indagados por que, responderam que era a qualidade e a variedade do que era espetado, além das cervejas bem geladas e a boa cachaça.

Vemos aqui em Belo Jardim, nos bares, o homem assumindo um lugar na cozinha, mesmo não prescindindo das mulheres, que por vezes restringem-se a cortar verduras, a lavar copos e louças. A grande maioria desses estabelecimentos pertence aos homens e levam o seu nome, significando um certo tipo de propaganda onde se utiliza o nome e o seu conhecimento perante o freguês. A mulher de nossas lembranças sempre teve sob o seu domínio a cozinha, mas, quando se trata do cozinhar como fonte de renda, o homem assume o papel de “provedor/arrecadador”, dono.

O dizer “quem manda na casa é quem sabe cozinhar”, dá uma amostra das relações que são desenvolvidas no interior de uma família, de um lar. Conversando com mulheres que passam a maior parte de seu tempo fora de casa, e que têm uma condição financeira boa, ou seja, aquelas que fazem parte das camadas mais abastadas, percebe-se que as cozinheiras exercem um poder muito grande no lar dessas pessoas. É o surgimento de uma profissão realçada na sociedade, respeitada e bem mais remunerada do que o de uma serviçal, ou aquela responsável pela higienização da casa. Um novo profissional qualificado e respeitado. A cozinha é o seu espaço onde a química entra em ação fumegante, cheia de odores e sabores. Isso não é só uma questão de restaurantes ou bares, mas de casas de família.

Em contrapartida, nos estratos médios da pirâmide social, aos quais pertence a maioria da população, a situação se modifica: tendo como apoio informantes e amigas tais como Mercês Costa, Eliete Santana, Rivanete Simplício, Bernardina Araujo Souza dentre outras, observamos que a procura de cozinheiras em Belo Jardim, para fins de trabalho doméstico, mesmo que elas tenham qualificação para “forno e fogão”, expressão ainda muito usada por aqui, a preferência se dá por aquelas polivalentes, ou seja: que arruma, lava, passa e cozinha, deixando entrever que a gastronomia, para esta parcela da população, ocupa ainda, na cidade de Belo Jardim, uma posição secundária.

Constatou-se que a alimentação cotidiana do belo-jardinense é o feijão com arroz, como uma *unanimidade nacional*, acompanhado de carne, verduras, omeletes e peixes de água doce. A carne, sempre carne: com molho, sem molho, galinha assada ou guisada, bode, porco. Ainda em relação à tradicionalidade do feijão, de acordo com as conversas escutadas por algumas donas de casa sobre o tema, esse tradicional envolve o fazer, o temperar e sair bem feito, ao gosto de todos, mesmo na sua simplicidade. Por ocupar um lugar muito importante na cultura brasileira, é alvo de ditos populares como: “se não comer feijão, é como se não tivesse almoçado”. Vimos em Cascudo (2004, p. 441)) que esta expressão remonta ao viajante alemão

Carl Seidler que, narrando o Rio de Janeiro do Primeiro Reinado, em 1826, afirmava que “não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome”, expressão esta que atravessou os séculos 19 e 20 e constitui ainda hoje, para o brasileiro, uma verdade insuperável.

É a comida tradicional e farta, chamada a comida afetuosa e segura, aquela que a receita não é seu principal modo de transmissão. Até a atualidade, a cozinha tradicional se apoia na tradição oral, que dá pouco espaço à mudança do gosto. Inculcada desde a diminuição do aleitamento, o gosto que dá preferência à cozinha tradicional é como se fosse inato, porque o indivíduo torna-se consciente de possuí-lo quando faz tempo que o possui (GUERRERO, 2007, p.113)

Famílias mais abastadas fazem uso do bacalhau, que se tornou uma tradição: bacalhau à Gomes de Sá, feito com batatas em rodela finas e pré-cozidas, azeite temperado com pimentinha a gosto, azeitonas, cebola em anéis e, opcionalmente, ovos cozidos e fatiados. Esses ingredientes são colocados em camadas, sendo a primeira o bacalhau regado com azeite e a última camada a batatinha. Põe no forno após cobrir a travessa com papel alumínio. Essa receita data de 1926, inventada pelo português José Luiz Gomes de Sá, falecido em 1926, e na época cozinheiro do Restaurante Lisbonense⁶. Pelo dizer de algumas pessoas, essas receitas nem sempre são originais. Na falta de um ingrediente, substitui-se por outro. Pode-se afirmar que esse prato assemelha-se a uma salada. Cada uma tem o seu modo de preparar uma receita.

Outras receitas domingueiras e festivas, observadas no dizer de algumas pessoas, é a lasanha à bolonhesa. É o prato único, assim como o cozido, embora o cozido seja mais versátil, visto colocar-se neste verduras, carne, e do molho com a farinha fazer-se o pirão. É um inventado com sabedoria, pois é no caldo que se concentram as proteínas da carne.

A leitura de Certeau (2000) e Bauman (2000; 2005), em relação às práticas alimentares presentes nas lembranças e o ritmo ditado pela modernidade líquida, em que os valores e as identidades vão sendo construídas e reconstruídas, os indivíduos estão em contínuo ajustamento para poderem se situar em contextos cada vez mais específicos, permitiu o entendimento de que, assim como nas cidades grandes, nas capitais, em Belo Jardim também há uma procura razoável pelos *fastfoods*: o almoço fora de casa, os lanches prontos, substituindo as principais refeições e a comida comprada pronta no supermercado, tais como pizzas, lasanhas, empanados, sucos, sopas embaladas; percebe-

⁶ Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Bacalhau_%C3%A0_Gomes_de_S%C3%A1. Acesso em 03 de agosto de 2009.

se que sentar ao redor da mesa com a família e compartilhar as refeições não faz parte mais do convival de muitas famílias. Este primeiro sinal de pertencimento ao grupo, esta marca identitária da espécie humana, o comer junto, no dizer de Montanari (2008), dá lugar ao “esquenta e come”, sozinho, algo comum com a chegada do forno microondas; acrescenta-se a isso o costume de fazer apenas o prato na mesa, saindo depois para ver televisão num outro espaço da casa. Ou seja, o poder que o comer junto tem de ampliar o espírito de convivência defendido por Brillat-Savarin (1995) perde-se na fluidez das identidades na modernidade. O comer compartilhado prende-se a datas, domingos e feriados.

Observou-se também que, na cidade belojardinense, em relação à alimentação, convive-se com mudanças e permanências na cultura local. Acontece uma modernização na aquisição de utensílios domésticos, mas não a garantia do seu uso. Adentram os fogões a gás, coexistindo com o fogão a carvão. Em muitas famílias, na cocção do feijão, continuam sendo utilizados o fogão a carvão e a panela de barro. Algumas entrevistadas e outras em conversas livres dizem que a comida, assim feita, fica mais saborosa.

Perguntadas sobre o forno microondas, disseram sempre que quase nunca o utilizam, só algumas vezes, quando estão apressadas e para esquentar comida já pronta, ou fazer pipoca. Para grelhar carne, queijo de coalho, não falta disposição para acender o fogo, abanar, **adubar**, no dizer dessas mulheres mais velhas. As batedeiras de bolos existem nessas cozinhas, embora algumas ainda digam que preferem bater naquele “batedor de molas”, em forma de cone posicionado com um cabo de madeira. É como se a modernização viesse para elas tão-somente em forma de consumo: basta ter, decorar o ambiente da cozinha. Afirmam ainda que o barulho da batedeira não é nada confortável; com o batedor de molas, pode-se conversar, bater ovos e misturar a massa. Isso é uma das explicações, além do receio que em geral cerca o novo.

De acordo com o que foi apurado na pesquisa e com o amparo das concepções de Certeau (1994) de que a cozinha foi, desde longas datas, um espaço de criatividade, de invencionices das mulheres, ficamos sabendo que, na falta da carne, servia-se um “miquiquiu”, uma omelete com verduras, sardinhas enlatadas, sardinhas de balde (*militriz* – variante de *meretriz*), queijo, bananas verde dentro do feijão, couro de porco assado ou dentro do feijão. Quando falam em “feijão puro”, significando, nesse dizer, sem nenhuma mistura (sem carne nem ovos etc.), enfim, nada para acompanhar, dizem que é um prato ruim de engolir.

Uma aluna da FABEJA, Débora, muito conhecida na sociedade, nos contou o seguinte:

A minha avó juntava os netos na hora do almoço, antes preparava numa vasilha, feijão com farinha, misturava-os e, à parte, fazia um caldo de feijão temperado com cebolinho e tomates. Daí ela mandava-nos ficar em fila, modelava com as mãos os bolos de feijão, aos quais ela dava o nome de **capitão**, molhava-os no caldo do feijão e ia passando para todos da fila. Na medida em que recebíamos, voltávamos para o final da fila e assim, até acabar o misto: feijão com farinha.

Essa atitude da avó levou-nos a pensar que assim seria uma forma de agradar as crianças, divertindo-as e levando-as a comer o que podia ser oferecido naquele dia ou momento. Quem sabe uma forma de saciar a fome dos netos tal qual uma brincadeira, visto que um prato de feijão com farinha não tem graça nenhuma. O sujeito dessa história contou na sala de aula e sem nenhum constrangimento, expondo as suas memórias infantis. Uma variante dessa prática é colocar em cada bolo de feijão um pedaço de carne, peixe ou qualquer outra “mistura”.

A leitura proposta para as narrativas em tela revela sujeitos e práticas culturais vinculados à tradição de uma comunidade. Nestes discursos, *espaço em que emergem as significações* (Brandão, 2004, p. 42), os efeitos de sentidos produzidos pela comunidade narrativa realçam uma enorme importância das práticas culinárias como marcas identitárias de Belo Jardim – PE.

São discursos que se entrecruzam, revelando a incorporação de valores, que por força histórica mantêm vivos um universo popular por via de memória, de caráter individual, mas com uma força maior assinalando-o no social, no comunitário, abrigando-os no interior de uma tradição. As memórias das cozinheiras reconstroem um passado cada vez mais revisitado, seja por estudiosos, seja por curiosos no assunto.

Como vemos, apesar dos avanços da modernidade, as tradições culinárias, em Belo Jardim, permanecem latentes. Nesse sentido, Brandão (2004, p. 104) afirma que “o homem se faz sujeito, não um sujeito ideal e abstrato, mas um sujeito concreto, histórico, porta-voz de um amplo discurso social”. Nestas condições, não é possível pensar estes sujeitos destituídos de uma tradição, marcada historicamente. Mais do que lembrarem as práticas alimentares de uma comunidade, as cozinheiras reconhecem-se como sujeitos, inscritas na história,

construindo e interpretando os sentidos do mundo pela culinária, que se transforma cotidianamente, mas que também resiste como marca identitária da comunidade local.

Apresentamos, assim, um caldeirão, tachos e panelas efervescentes, cheias de alquimia, químicas, sabores, cores e odores: herança oriunda das lembranças, das memórias de pessoas simples sobre os seus hábitos alimentares. São as vozes das mulheres cozinheiras, donas de casa e feirante – as entrevistadas. Nessas vozes estão imbricadas outras vozes: as vozes das pessoas, dos lugares, das instituições que com as entrevistadas interagiram. Pesquisamos os hábitos, as tradições, costumes localizados no espaço rural e urbano de Belo Jardim, como uma forma de compreender melhor a participação e a importância do alimento na vida das pessoas, quais marcas identitárias apresentam dentro de um contexto globalizado, com a perspectiva voltada para o moderno e o tradicional, e que influência a globalização trouxe para a mudança e permanência desses hábitos.

O presente trabalho, assim como os discursos das entrevistadas, não teve a pretensão de completude: não teve início absoluto nem tem ponto final definitivo. Está aberto à continuidade.

REFERÊNCIAS

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. Tradução coordenada por Alfredo Bosi. São Paulo: Mestre Jou, 1982.

ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso de; LUDKE, M. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. 5. ed. SAO PAULO: EPU, 1986. 123 p.

ATALA, Alex e DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BARTHES, Roland. **A aventura semiológica**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi**. Trad. Carlos Alberto Medeiros. Rio: Jorge Zahar Ed., 2005.

_____. **A modernidade líquida**. Rio: Jorge Zahar Ed., 2000.

BHABHA, Homi. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1997.

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

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. São Paulo: Difel, 1989.

_____. **A economia das trocas simbólicas**. 5. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.

BRANDÃO, Helena H. Nagamine. **Introdução à Análise do Discurso**. São Paulo: Editora da Unicamp, 2004.

BURKE, Peter. Abertura: a nova história, seu passado e seu futuro. In: BURKE, Peter (org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: UNESP, 1992, p. 7-37.

_____. História como memória social. In: BURKE, Peter (org.). **Variedades de história cultural**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. 2000, p. 67-89.

CANCLINI, Nestor G. **Diferentes, desiguales y desconectados: mapas de la interculturalidad**. Barcelona: Gedisa Editorial, 2004.

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

_____. (org.). **Antologia da Alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo, Global, 2008.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 1. Artes de fazer. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

_____; GIARD, Luce e MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2000.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. 2. ed. Bauru, SP: Edusc, 2002.

CRUIKSHANK, Julie. Tradição oral e história oral: revendo algumas questões. In: Amado, Janaína e FERREIRA, Marieta de Moraes (Coord.) **Usos e abusos da história oral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2005, pp. 149- 164.

CULLER, Jonathan. **Sobre a desconstrução: teoria e crítica do pós-estruturalismo**. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 1997.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro, Rocco, 2004.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História oral: memória, tempo, identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009. (Série 21).

FERNANDES, Cleudemar Alves. **Análise do discurso: reflexões introdutórias**. 2. ed. São Carlos, SP: Claraluz, 2007.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir**. Petrópolis: Vozes, 1977.

_____. **História da sexualidade: o uso dos prazeres**. Rio de Janeiro: Graal, 1984. Vol. II.

_____. **A arqueologia do saber**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1987

_____. **História da Sexualidade I: A Vontade de Saber**. Rio de Janeiro: Graal, 1993.

_____. **A ordem do discurso**. 17. ed. São Paulo, Loyola, 2008.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

FRIEIRO, Eduardo. Comer na gaveta. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008. p. 275-276.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. IN: **Estudos Históricos: alimentação**, n. 33. Rio de Janeiro, Centro de Pesquisas e História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, jan-jun/04.

GREGOLIN, Maria do Rosário e BARONAS, Roberto (orgs.). **Análise do discurso: as materialidades do sentido**. 3. ed. São Carlos, SP: Claraluz, 2007.

GRELE, R. J. Pode-se confiar em alguém com mais de 30 anos? Uma crítica construtiva à história oral. In: AMADO, J.; FERREIRA, M.M. **Usos & abusos da história oral**. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2001. cap. 4, p. 267-277.

GUERRERO, Enrique Raúl Rentería. **O sabor moderno – da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha**. Rio: Forense Universitária, 2007.

HALBWACHS, M. **A Memória coletiva**. Trad. de Laurent Léon Schaffter. São Paulo, Vértice/Revista dos Tribunais, 1990. Tradução de: La mémoire collective.

HALL, Stuart. **Identidade cultural na pós-modernidade**. Trad. Tomaz Tadeu da Silva e Guaracira Lopes Louro. 7. ed. São Paulo: DP&A, 2002

JAKOBSON, Roman. **Linguística e Comunicação**. São Paulo, Cultrix, 2005.

JOUTARD, P. História oral: balanço da metodologia e da produção nos últimos 25 anos. In: AMADO, J.; FERREIRA, M.M. **Usos & abusos da história oral**. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2001. cap. 4, p. 267-277.

LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

LE GOFF, Jacques. “Memória”. In: LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas: Ed.UNICAMP,1994, p. 423-483.

_____. **História e memória**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1990.

LIMA, Cláudia. **Tachos e painéis: historiografia da alimentação brasileira**: 2. ed. Recife: Ed. da Aurora, 1999

LODY, Raul. **Santo também come**. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

MAINGUENEAU, Dominique. **Novas tendências em análise do discurso**. 3 ed. Campinas: Pontes: Editora da Universidade Estadual de Campinas, 1997.

_____. **Cenas da enunciação**. Organização Sírio Possenti, Maria Cecília Pérez de Souza-e-Silva. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

MALOUF, Amin (1998). **Identidades assassinas**. Lisboa: Edições Difel.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de História Oral**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 1998.

MELLO, Marinilzes Moradillo. **Políticas sociais e políticas de bem-estar: algumas considerações**. Disponível em: http://www.interfacehs.sp.senac.br/br/artigos.asp?ed=4&cod_artigo=67

MILLÁN, Amado. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA ARNAIZ, Mabel (Coord.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**. Barcelona: Ariel, 2002, p. 277-295.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento científico: pesquisa qualitativa em saúde**. 2. ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco, 1993.

MORAIS, Gil. Lá na ponte de seu Hermenegildo. In: **Águas do Bitury**. Recordações, fatos e fotos. Belo Jardim, Gráfica Progresso, 2001, p.33

MOURA, Milton. Identidades. In: RUBIM, Antonio Albino Canelas (org.). **Cultura e atualidade**. Salvador: Edufba, 2005. p. 77-91.

MULLER, Hadwig Ana Maria. A fome de pão – o desejo do outro. In: **Concilium**. Revista Internacional de Teologia, n. 310, v. 2, Petrópolis –RJ: Vozes, 2005, p. 70-76.

ORLANDI, Eni Puccinelli. **Análise de discurso**: princípios e procedimentos. 6. ed. Campinas, SP: Pontes, 2005.

_____. (ORG.) **Cidade atravessada**: os sentidos públicos no espaço urbano. Campinas (SP): Pontes (2001)

_____. **Discurso e texto**: formulação na circulação dos sentidos. 3. ed. Campinas: Pontes Editora, 2008.

_____. **Discurso fundador**: a formação do país e a construção da identidade nacional. Campinas, SP: Pontes, 1993. p. 11-25.

_____. **Vozes e Contrastes**: discursos na cidade e no campo. São Paulo: Cortez, 1989, vol. I.

_____. **As formas do silêncio**: no movimento dos sentidos. 6. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

PASSERINI, Luísa. A “lacuna” do presente. In: Janaína Amado e Marieta de Moraes (Coord.) **Usos e abusos da história oral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2005, p. 211-214.

PÊCHEUX, M. **Semântica e discurso**: uma crítica à afirmação do óbvio. Campinas, SP: Unicamp, 1988.

_____. **Análise automática do discurso**. Campinas: Editora da Unicamp, 1990.

_____. **O discurso**: estrutura ou acontecimento. 5 ed. Campinas: Pontes, 2008.

_____. **Semântica e discurso**: uma crítica à afirmação do óbvio. Trad. de Eni P. Orlandi. 3. ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1997.

_____. Papel da memória. In: ACHARD, Pierre et al. **Papel da memória**. Trad. e introdução de José Horta Nunes. Campinas, SP: Pontes, 1999, p. 48-57.

PECHEUX, M. & FUCHS, Catherine. A propósito da Análise Automática do Discurso: atualização e perspectivas (1975). IN: GADET, Françoise; HAK, Tony. **Por uma Análise Automática do Discurso**: uma introdução à obra de Michel Pêcheux. Campinas: Edunicamp, 1990. p. 163-252.

PECORARO, Rossano. **De Ortega y Gasset a Vattimo**. Os filósofos: clássicos da filosofia – Vol. III. São Paulo: Vozes, 2009.

REVEL, Judith. **Foucault**: conceitos essenciais. Trad. Maria do Rosário Gregolin, Nilton Milanez e Carlos Piovesani. São Carlos: Claraluz, 2005.

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. In: **Estudos Históricos**, n. 33, CPDOC/FGV, 2004.

ROUSSO, Henri. A memória não é mais o que era. In: Janaína Amado e Marieta de Moraes (Coord.) **Usos e abusos da história oral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2005, pp. 93-101.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. Petrópolis: Vozes, 1986.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, nº 51, 2005, p. 165-188.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLOSSER, Eric. **País fast food**: o lado nocivo da comida norte-americana. São Paulo: Ática, 2001.

SILVA, Thomas T. da. A produção social da identidade e da diferença. In:_____. (org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais, Petrópolis: Vozes, 2000, p. 73-102.

SOBRAL, Adail. Entrevista com Dominique Maingueneau. Boletim do LAEL. PUCSP 2008, nº 4. Disponível em <http://espanhol.seed.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=110>. Acesso em 05 ago. 2008.

WEINRICH, Harald. **Lete**: arte e crítica do esquecimento. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

WILFRED, Félix. Lendo os sinais dos tempos. In: **Concilium** Revista Internacional de Teologia, n. 324, v. 1, Petrópolis (RJ), Vozes, 2008, p. 131-135.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Questionário da entrevista

1 – Quais as lembranças que marcaram a sua infância e juventude?

2 – Como se dava ou como era a sua relação com a cozinha, enfim, com a comida e o seu fazer?

3 – O que mais gostava de fazer na cozinha e qual a comida que você fazia e era ou é mais apreciada pelas pessoas do seu convívio?

4 – Havia variante no cardápio do cotidiano, do dia-a-dia, por exemplo nos sábados ou domingos e feriados?

5 – Você se preocupa em elaborar um prato diferente quando recebe visitas? Qual o prato que você faz?

A N E X O S

ANEXO A – Fotografias da cidade de Belo Jardim



Casario local



Cachoeira do Bitury



Barragem do Ipojuca



Entrada da cidade



Praça da Conceição

ANEXO B – Lei que considera o Bolo Souza Leão patrimônio imaterial e cultural do estado de Pernambuco



**ESTADO DE PERNAMBUCO
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA**

Legislatura 16º Ano 2007

Projeto de Lei Ordinária Nº 357/2007 (Enviada p/Redação Final)

Ementa: Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Art. 1º – O Bolo Souza Leão passa a ser considerado patrimônio cultural e imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º – Revogam-se as disposições em contrário.

Justificativa

O bolo Souza Leão é o mais famoso do Brasil. Trata-se da verdadeira lenda da nossa doçaria tradicional. As primeiras notícias que se tem dele é quando foi servido pela família Souza Leão — dona de vastos canaviais — ao imperador dom Pedro II e sua mulher, Teresa Cristina, em viagem a Pernambuco. O casal real empanturrrou-se.

O tempo passou, a opulência do ciclo açucareiro acabou, mas restou a tradição do mais aristocrático bolo nordestino, que se tornou uma verdadeira lenda da doçaria brasileira.

O Bolo Souza Leão traz entre os seus ingredientes um generoso pedaço da história pernambucana. De ingredientes simples, mas de preparo cuidadoso, resulta em uma formidável preparação de sabores marcantes como o da mandioca, o do coco e o do açúcar. O sabor doce é bem acentuado, herança da época em que o açúcar era usado sem parcimônia. Era comum um bolo ser preparado com a impressionante quantidade de um quilo de açúcar. A farinha de trigo, de origem europeia, fora substituída pela mandioca. Já a manteiga usada era inglesa ou francesa – a Le Pelletier.

O lugar deste bolo na culinária de Pernambuco é tão nobre quanto a linhagem dos Souza Leão que o batizou, formada por senhores de engenho dos municípios de Jaboatão, Moreno e vizinhanças. Não se permitia servi-lo em qualquer utensílio. A tradição obrigava o uso de pratos de porcelana ou cristal.

A família Souza Leão tem vários ramos provenientes de onze engenhos de Pernambuco. Com o passar do tempo, os herdeiros foram criando várias receitas com pequenas variações e proporção de ingredientes. Na realidade, fica difícil identificar a receita original. Mas uma coisa é certa: o resultado de todos são sempre muito bons, cremosos, e quem prova nunca mais esquece.

Cada um dos vários ramos da família Souza Leão garante que a sua receita é a verdadeira e os demais não passam de imitação. Acredita-se, porém, que a maior parte das receitas de Bolo Souza Leão seja proveniente de uma única cozinha: a de dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, casada com o coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, senhor do engenho São Bartolomeu, em Muribeca.

Há quem diga que o Bolo Souza Leão é uma variação do Bolo São Bartolomeu, em homenagem ao engenho homônimo, criado pela mesma senhora, uma renomada quituteira do seu tempo. Os ingredientes são quase os mesmos empregados no primeiro: massa de mandioca, leite de coco, açúcar, ovos. A diferença está no uso de especiarias como canela, erva-doce e castanha-de-caju, que não participa do legítimo Souza Leão.

As diferentes receitas do Bolo Souza Leão têm proporções discrepantes dos ingredientes, algumas chegam a indicar um quilo de manteiga, outra diz que só são necessários 450 gramas; se uma fala em 12 gemas, outras indicam 15 ou 18. Sem falar na quantidade de açúcar e leite de coco. Há receitas com leite de sete cocos, outras quatro ou dois. No final tem-se vários bolos, mas todos parecidos com um pudim e muito saboroso.

Sala das Reuniões, em 25 de outubro de 2007.

Pedro Eurico

Deputado

ANEXO C – Reportagem em jornal local sobre o título recebido pelo Bolo Souza Leão

Bolo Souza Leão ganha título de patrimônio imaterial

Publicado em 22.05.2008, às 21h33

Do JC OnLine

Com informações do Caderno C/JC



Primeiro foi o bolo-de-roló. Agora outra delícia da culinária pernambucana também virou Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. O bolo Souza Leão recebeu o título nesta quinta-feira (22), quando o governador Eduardo Campos sancionou a Lei nº 357/2007, de autoria do deputado Pedro Eurico (PSDB).

Em sua justificativa, o deputado menciona que “o Bolo Souza Leão traz entre os seus ingredientes um generoso pedaço da história pernambucana”. O bolo foi, por assim dizer, uma espécie de libelo contra a colonização portuguesa (política ou ideológica) materializada no ufanismo pelos ingredientes locais: a mandioca, o coco, o açúcar.

ORIGEM – Acredita-se que a maior parte das receitas do Bolo Souza Leão seja proveniente de uma única cozinha: a de dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, casada com o coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, senhor do engenho São Bartolomeu, em Muribeca. Há quem diga que o Bolo Souza Leão é uma variação do

Bolo São Bartolomeu, em homenagem ao engenho homônimo, criado pela mesma senhora, uma renomada quituteira do seu tempo.

RECEITA DO BOLO SOUZA LEÃO

Ingredientes: 12 ou 18 gemas; 4 a 6 cocos (mais ou menos 6 xícaras de leite); 1kg de açúcar; 1kg de massa de mandioca lavada, espremida e peneirada; 400g de manteiga; sal a gosto.

Modo de preparar: Faça uma calda rala com o açúcar, ponto de fio. Coloque a manteiga no mel ainda quente para derreter e reserve. Bata muito bem as gemas, com a massa (lavada, espremida e peneirada), junte, misturando lentamente o leite dos cocos, que é tirado com meia xícara de água. Junte a esta mistura o mel com manteiga, já frio. Passe várias vezes na peneira fina, até não ter mais nenhum resíduo. De 8 a 10 vezes. Coloque numa forma untada com muita manteiga e papel impermeável, que também deve estar untado. Coloque no forno regular. Depois de pronto, vire em um prato quando o bolo estiver morno.

ANEXO D – Reportagem em jornal local sobre o bolo-de-roló como carro-chefe da empresa Casa dos Frios

26/10/2007

Alepe homenageia Casa dos Frios

Folha de Pernambuco digital

DALTON TORRES



Comenda reverencia **bolo-de-roló**, símbolo da empresa

Difícil desejar bolo-de-roló, cestas de Natal, vinhos, tortas e queijos sem pensar na Casa dos Frios, há 50 anos referência para os pernambucanos. A delicatessen decolou quando o português Licínio Dias Ferreira a comprou de um comerciante alemão, em 1957. A primeira unidade, na rua da Palma, funcionou até 1997. Nesse período, foram abertas mais duas lojas, nas Graças e em Boa Viagem. Nelas, o convite à gula é irresistível. Só de tortas são mais de 40 tipos. Carro-chefe da empresa, **o bolo-de-roló** é o mais conhecido da cidade.

ANEXO E – Receita do bolo-de-roló



Receita do bolo-de-roló **Ingredientes**

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
6 ovos
200 gramas de manteiga
300 gramas de goiabada

Modo de Preparo

Bater as claras em neve e reservar. Misturar o açúcar e as gemas na batedeira, acrescentar a manteiga e deixar batendo até virar uma massa homogênea. Colocar a farinha e, por fim, misturando com a colher, as claras em neve.

A massa deve ir ao forno em uma forma rasa untada e polvilhada com farinha de trigo. A mistura é bem consistente e deve ser espalhada com uma espátula para que a camada fique fina e uniforme.

Assar em forno pré-aquecido em temperatura média por cerca de cinco minutos. É preciso cuidado para que a massa não queime e fique ressecada; se isso acontecer, o bolo pode quebrar na hora de enrolar.

Em fogo brando, derreta a goiabada com um pouco de água até que ela fique cremosa e homogênea.

Montagem

Assim que o bolo sai do forno, ele deve ser colocado sobre um pano ou um pedaço de papel manteiga polvilhado com açúcar. Com a massa ainda quente, espalha-se uma fina camada de calda de goiabada sobre ela. O bolo deve ser enrolado cuidadosamente. Repete-se o processo com uma nova massa até que o bolo ganhe o diâmetro desejado.

*Esta é uma receita básica do bolo fornecida pela equipe da Casa dos Frios.

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)