

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA DE COMUNICAÇÕES E ARTES
CENTRO DE ESTUDOS LATINO-AMERICANOS SOBRE CULTURA E
COMUNICAÇÃO

**Preservação cultural dos saberes gastronômicos: receitas de
família e seu processo de difusão**

Maria Luiza Kumagai Rodrigues

Trabalho de conclusão de curso apresentado
como requisito parcial para obtenção do título
de Especialista em Gestão de Projetos Culturais

Orientador: Profa. Dra. Neide Tomiko Takahashi

São Paulo

2024

PRESERVAÇÃO CULTURAL DOS SABERES GASTRONÔMICOS: AS RECEITAS DE FAMÍLIA E SEU PROCESSO DE DIFUSÃO

Maria Luiza Kumagai Rodrigues

Resumo: Este artigo tem como objetivo abordar a importância dos saberes familiares no campo da gastronomia com as suas influências regionais e seus modos de fazer. Pensando não somente nos livros de receitas familiares, mas também nos saberes que são repassados de geração em geração oralizados, sem que registros formais sejam pensados ou elaborados por seus agentes. Além da importância no âmbito privado, esses saberes têm potencialidade de influência cultural no seu entorno. Refletindo sobre os processos migratórios que ocorreram no país, a restrição de acesso a alguns alimentos e suas adaptações necessárias para a execução de uma receita, esta pesquisa pretende buscar, através de depoimentos e análises bibliográficas, quais fatores são determinantes para que um saber gastronômico do âmbito familiar resista à passagem de gerações, à possível perda de algumas informações, suas adaptações e difusão em uma cultura local.

Palavras-chave: gastronomia; alimentação; história oral; receitas de família; imigração.

Abstract: This study aims to address the importance of family knowledge in the field of gastronomy, along with its regional influences and cooking methods. Thinking not only of family cookbooks but also of knowledge that is passed down orally from generation to generation without formal records being thought of or created by its agents. In addition to its importance in the private sphere, this knowledge has the potential to have cultural influence on its surroundings. Reflecting on the migratory processes that occurred in the country, the restriction of access to some foods and their necessary adaptations for the execution of a recipe, this research intends to seek, through testimonies and bibliographical analyses, which factors are decisive for gastronomic knowledge from the family sphere to resist the passage of generations, the possible loss of some information, its adaptations, and diffusion in a local culture.

Keywords: gastronomy; food; oral history; family recipes; immigration.

Resumen: Este artículo tiene como objetivo tratar la importancia del conocimiento familiar en el campo de la gastronomía con sus influencias regionales y formas de hacer. Pensando no solamente en los recetarios familiares, sino también en los conocimientos que se transmiten de generación en generación de forma oral, sin que los registros formales sean pensados o creados por sus agentes. Además de la importancia en el ámbito privado, esos conocimientos tienen potencialidad de influencia cultural en su entorno. Reflexionando sobre los procesos migratorios ocurridos en el país, la restricción de acceso a algunos alimentos y sus adaptaciones necesarias para la ejecución de una receta, esta investigación pretende buscar, por medio de testimonios y análisis bibliográficos, cuales factores son determinantes para que un conocimiento gastronómico del ámbito familiar resista al paso de generaciones, la posible pérdida de algunas informaciones, sus adaptaciones y difusión en una cultura local.

Palabras claves: gastronomía; alimento; historia oral; recetas familiares; inmigración.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação de um povo se constitui todos os dias, de maneiras variadas e com a colaboração maior ou menor de cada agente da sociedade. Essa ideia está ligada ao conceito *Habitus*, definido por Pierre Bourdieu (2003) em que cada indivíduo adquire ao longo da sua vida um capital cultural que é influenciado diretamente por seu meio social. A partir da possibilidade de acessos desse indivíduo, do seu campo social e do seu campo financeiro, os hábitos alimentares de um grupo podem e, costumam ser, completamente diferentes de outros grupos que coabitam uma mesma sociedade.

O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde (2006), nos dá claros e atuais indícios sobre a importância da comensalidade, ilustrando o que comer, como preparar, onde e como servir, além da importância do compartilhamento dos processos antes e durante as refeições para o estreitamento dos laços sociais de cada indivíduo. No entanto, a maneira como esse repasse de informações sobre como cozinhar, com o quê e todas as etapas que envolvem a escolha de um alimento até a sua transformação para um prato se dá de maneira plural e, muitas vezes, informalmente no decorrer da convivência coletiva.

No Brasil, refeições feitas no dia a dia na maioria dos lares frequentemente têm como base arroz, feijão, alguma “mistura”, legumes e, em algumas regiões do país, a farinha. Essa alimentação de base passa muitas vezes de maneira despercebida ou desvalorizada, por se ter o entendimento que os hábitos alimentares no campo doméstico não necessitam de grandes conhecimentos para ser executados (Viana, 2012), nem podem ser comparados aos pratos de grandes chefs servidos em restaurantes estrelados.

Registros em livros de receitas, cadernos, publicações em jornais e revistas são comuns na nossa sociedade, porém o acesso à alfabetização durante um longo período da História sempre ficou mais restrito às elites, não possibilitando que pessoas de baixa renda, principalmente as mulheres, tivessem possibilidade de acessar ou realizar os seus próprios registros. Houve também a dificuldade de repasse de conhecimentos durante os processos migratórios de muitas famílias, além das barreiras de idiomas entre as antigas e as novas gerações das famílias; dificuldade de acesso a determinados alimentos e utensílios para a execução de um prato, assim como adaptações que foram sendo feitas de maneira informal com as possibilidades de acesso que cada geração teve. Partindo dessa análise de dados iniciais da sociedade brasileira, ficam os questionamentos: como esse conhecimento era repassado e registrado em suas memórias tendo em vista a quantidade de alimentos, receitas e processos que são necessários para elaborar um prato? Como famílias com origens distintas preservam e

repassam seus hábitos alimentares, assim como adaptam suas receitas na falta de acesso a determinados ingredientes?

Compreendendo que muitas informações sobre essas receitas foram se perdendo ao longo do tempo por falta de registros oficiais ou, até mesmo, por dificuldades de transmissão desse conhecimento, este artigo busca coletar e mapear alguns dados, por meio de coletas de depoimentos de famílias de origens diversas, para entender como esse processo de difusão ocorre e qual tem sido o seu poder de influência no seu entorno, seja dentro do âmbito familiar ou em um campo mais amplo, como um bairro ou uma festividade local.

Fazendo um recorte desta questão que é tão ampla na história, este artigo aborda os hábitos alimentares de três famílias residentes no Brasil que possuem como questão central a difusão dessas informações alimentares pelas gerações de suas famílias e seu poder de influência em uma cultura local.

2. A construção de uma memória gastronômica a partir das construções sociais

Para pontuarmos a relação entre as receitas de família e a sua preservação por meio da oralidade, é importante compreender o peso simbólico da alimentação no âmbito familiar e como se desenvolve este processo de preservação do modo de fazer.

O significado nutritivo e social da alimentação se inicia desde o ato da amamentação entre mãe e filho (Romanelli, 2006) e se desenvolve ao longo de toda a existência do ser humano passando pelos núcleos familiares, escolares e profissionais. Desde a oferta de determinados alimentos naquele núcleo, seu preparo até a sua partilha na mesa, todos esses fatores constituem o indivíduo dentro daquela sociedade.

Os hábitos alimentares das classes mais abastadas sempre foram mais valorizados e registrados ao longo de toda a História. O historiador Massimo Montanari (2008) demonstra bem esses obstáculos de registros das classes menos favorecidas nas suas publicações *Comida como Cultura* e *Histórias de Mesa*. Ao longo da História, é possível encontrar registros da alimentação de reis, rainhas, aristocratas e do alto escalão de determinadas religiões, mas a alimentação de camponeses, trabalhadores braçais, escravos, entre outras classes, possui muito pouco ou nenhum registro.

Os hábitos alimentares dessas classes menos favorecidas da sociedade, se mantiveram ao longo de séculos, por meio de trocas de informações de maneira oralizada e aprendizados a partir da observação das ações manuais de mestre para aprendiz, de pais para filhos, dos mais

experientes para os mais novos. Para Fernando Frochtengarten (2005) em seu artigo, *A memória oral no mundo contemporâneo*, afirma: “A arte de narrar envolve a coordenação da alma, da voz, do olhar e das mãos. É como que uma performance em que a palavra, associada à ação, permite ao homem mostrar quem ele é.”

Essa performance citada por Frochtengarten pode ser conectada ao ato de recordar determinadas instruções, reproduzir com os materiais disponíveis e perpetuar esse ato através da repetição e da fala. No âmbito alimentar, tal performance se encaixa no ato constante de cozinhar sempre a mesma comida, com os mesmos passos, de maneira que se torne natural ao executor e seja possível de ser compreendida através da observação e da narração.

No livro *Memória e sociedade*, de Ecléa Bosi (2023, p. 600), há um trecho que exemplifica essa performance lembrada por um senhor, filho de emigrantes italianos:

“A mãe do sr. Ariosto é evocada no seu trabalho caseiro: acendendo o fogão a lenha, regando o jardim, contando histórias, dançando com os filhos. Mas, as lembranças giram sobretudo em torno da alimentação: “No fundo do quintal assava pão num forno redondinho de tijolos. [...] Ela fazia as pagnottas redondas e quando a gente tinha fome ela cortava no braço uma fatia, cortava os tomatinhos e punha no pão, com sal e azeite estrangeiro. A gente comia com prazer”. “Eu estava sempre na saia de minha mãe.”

Recordar esse conjunto de lembranças de gestos, ingredientes e preparos, é algo que ocorre com frequência com qualquer pessoa que tenha acompanhado em sua vida alguém próximo cozinhando e partilhando alimentos, mas entender a importância dessas recordações e o peso simbólico-cultural desses relatos é algo que passa despercebido na maior parte dos grupos sociais e essa falta de consciência é o que causa uma perda significativa de registros sobre a história de um indivíduo ou grupo.

O valor dessas lembranças e a maneira como elas são revisitadas e compreendidas, podem ser melhor elaboradas através da obra de Maurice Halbwachs, *A memória coletiva* (1950). Nessa obra, o autor determina as ligações entre a construção da memória do indivíduo e seu apego afetivo a uma comunidade.

No capítulo *Memória coletiva e Memória individual*, Halbwachs (1950) determina a importância dos processos coletivos para a formação de uma memória individual, ressaltando a relevância do apego afetivo a determinados grupos para consolidar a lembrança do que foi vivenciado por aquele indivíduo.

“Quando dizemos que um depoimento não nos lembrará nada se não permanecer em nosso espírito algum traço do acontecimento passado que se trata de evocar, não queremos dizer todavia que a lembrança ou que um de suas partes deve-se subsistir tal e qual em nós, mas somente que, desde o momento em que nós e as testemunhas

fazíamos parte de um mesmo grupo e pensávamos em comum sob alguns aspectos, permanecemos em contato com esse grupo, e continuamos capazes de nos identificar com ele e de confundir nosso passado com o seu.” (Halbwachs, 1950,p.28)

A formação da lembrança a partir de uma vivência coletiva que despertou afetos positivos neste indivíduo faz com que a recordações e reproduções de uma informação – no caso deste artigo, das receitas – se tornem mais efetivas e passíveis de serem compartilhadas com membros de outros núcleos sociais.

Esse conjunto de ações que formam a memória de um indivíduo é, na teoria de Pierre Bourdieu (2003), o que resulta no capital cultural de um ser. É a junção de sua vivência, dos seus campos sociais, culturais e financeiros que determinam a maneira como um indivíduo e o seu grupo vão desenvolver os seus hábitos alimentares e, por consequência, vão criar, a partir da disponibilidade de acesso a alguns alimentos, suas receitas.

Esses conceitos puderam ser mais bem observados durante a coleta dos depoimentos para este artigo. Muito se referenciaram as condições de classe e acesso para definir a criação ou reprodução de uma receita nos seus núcleos familiares. Mesmo os seus membros tendo a possibilidade de ascensão social ao longo dos anos, essa memória primária muito relacionada às experiências na primeira infância, permanecem como fatores determinantes na valorização do alimento.

Toda essa trajetória percorrida pelas famílias e analisadas por historiadores, sociólogos, psicólogos, entre outros diversos profissionais, consolida-se no registro da sua importância através da formalização do reconhecimento cultural e social dessas memórias e desses conhecimentos.

No Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), possui políticas específicas para a preservação de bens culturais imateriais. No Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, logo no primeiro artigo, podemos observar a instituição do Livro de Registro de Saberes, onde deverão ser registrados conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades ocupantes do território brasileiro. Como bens imateriais, são reconhecidas habilidades artesanais, danças, tradições folclóricas, festividades e, como aborda este artigo, conhecimentos gastronômicos. Como exemplos de bens imateriais registrados pelo IPHAN no campo gastronômico temos, o modo artesanal de fazer o queijo minas, o ofício das baianas de acarajé, a produção dos doces tradicionais pelotenses. A preservação desses conhecimentos se dá por meio de um processo de identificação do bem, diagnóstico da sua relevância para uma comunidade, produção de registros textuais, fotográficos e audiovisuais e indicações de políticas públicas que viabilizem sua salvaguarda.

No processo de coleta dos depoimentos, um ponto em comum existiu em todos esses relatos. As receitas se originaram com os homens da família, mas sua preservação e difusão se deu por meio do trabalho das mulheres, sejam elas esposas, filhas ou netas. Essa divisão de gênero é visível em toda a sociedade e, em diversos campos acadêmicos, têm se analisado esses papéis no ambiente doméstico e no mercado de trabalho. A cientista social Bianca Bruguglio, desenvolveu em sua tese de doutorado uma análise sobre os papéis de gêneros no campo da gastronomia. Para focarmos na temática deste artigo, é válido ressaltar o capítulo 3 da tese de Bruguglio, intitulado, *Cozinha é lugar de mulher?* Neste capítulo, ela resalta os desafios enfrentados por mulheres que atuam profissionalmente na gastronomia. O desafio começa nas dificuldades em conciliar as demandas pessoais com a vida profissional. Mesmo sendo imposto a mulher o papel de cuidadora do lar as obrigando a produzir diariamente as refeições de suas famílias, no campo da gastronomia, há uma predominância hierárquica masculina.

É necessário pensarmos nas razões que levam mulheres a serem desvalorizadas profissionalmente sobre algo que lhes é cobrado diariamente no meio doméstico. Em duas das histórias coletadas, as receitas de família se tornaram fontes de rendas, sendo essas empreitadas comandadas por mulheres.

Nos relatos deste artigo podemos ver brevemente como esse processo de análise, preservação e transformação de um conhecimento familiar para algo comercial, possibilitou a difusão e influência cultural de uma receita dentro de uma comunidade. Se não fosse o olhar e os meios de preservação criados por essas mulheres, o processo de difusão cultural não seria possível.

3. Mulheres e suas histórias

Como procedimento metodológico para este artigo, em complemento às referências bibliográficas, foi realizada a coleta e análise de depoimentos de três famílias distintas que possuem histórias sobre a sua oralidade gastronômica e como isso influenciou os modos alimentares das gerações seguintes. A faixa etária contemplada nesta pesquisa é ampla, com pessoas de classes sociais distintas e origens diversificadas.

As entrevistadas¹ selecionadas para a realização dessa coleta de dados são todas mulheres nascidas no Brasil, algumas com ascendência de outras nacionalidades.

¹ Todas as entrevistadas autorizaram a divulgação dos seus nomes e fotografias das receitas.

Entrevistada	Prato	Criador (es)	Estado de origem
Izabel Campana	Feijão Trinity	Seu avô	Paraná
Sandra Conde	Arroz doce e biscoito frito	Seus pais	Minas Gerais
Stefanie Sayuri Seki	Bala Seki	Seus avós	São Paulo

O primeiro depoimento coletado é de Izabel Campana, mulher na faixa dos 40 anos, artista plástica de múltiplas linguagens, que compartilhou a criação de uma receita do seu avô que se tornou o prato principal de um restaurante pertencente à família.

A segunda entrevistada é Sandra Conde, belorizontina, na faixa dos 70 anos, aposentada, que trouxe reflexões sobre duas receitas aprendidas em sua infância, por meio de seu pai e sua segunda mãe, que se tornaram referência em cafés da tarde e nos encontros de família.

A terceira entrevista é com Stefanie Sayuri Seki, formada em arquitetura, 29 anos, residente em Mogi das Cruzes. Durante a pandemia da Covid – 19 (2020-2023), ela teve a oportunidade de resgatar uma receita de família que, durante muitos anos, foi comercializada e permitiu o sustento de muitos dos seus parentes. Por questões diversas, a produção foi encerrada e a receita foi esquecida até este momento, quando Stefanie teve a oportunidade de recuperar e preparar a receita da bala de leite com os seus avós. Hoje, Stefanie trocou a arquitetura pela produção artesanal e comercialização da bala da família.

Todas elas foram entrevistadas com o mesmo bloco de questões. As entrevistas foram realizadas por meio de videochamadas, permitindo a sua gravação para a transcrição. As entrevistas tiveram a duração limite de uma hora com tolerância de quinze minutos para a sua conclusão. Essas delimitações foram necessárias para que as entrevistadas tivessem a mesma janela de tempo para se expressar sem que o foco da pesquisa se perdesse durante o processo.

A metodologia foi delimitada desta maneira para atender uma variedade ampla de idades contempladas na pesquisa e para viabilizar que pessoas que residissem em outras localidades – fora de São Paulo – pudessem colaborar com os seus depoimentos.

4. A afetividade do alimento e a importância da comensalidade

Algo marcante e muito presente durante a coleta dos depoimentos, eram os sentimentos saudosistas que as receitas apresentadas remetiam a essas mulheres. Mesmo a receita mais simples, feita muito comumente em tempos mais difíceis financeiramente para algumas famílias, traziam a memória da produção conjunta, da união familiar e da construção das relações que eram possíveis naqueles momentos.

Na receita do Feijão Trinity, apresentada por Izabel Campana, a memória das festividades da família e do espírito receptivo e alegre do seu avô, Guilhobel Camargo, se fizeram presentes durante o depoimento. A receita, criada no improviso em uma dessas festividades, surgiu a partir dos ingredientes possíveis naquele momento para uma produção rápida para atender toda a família.

O meu avô gostava muito de receber todos os filhos e os netos, e ele cozinhava com frequência para trinta pessoas, que eram os filhos com os maridos, as esposas, os netos, amigos, agregados, vizinhos. Numa dessas reuniões, ele tinha um pouco de carnes secas para feijoadas, mas não tinha o feijão preto. Ele adaptou, pôs outros temperos e daí surgiu a receita. Desde então, é uma receita que tem esse significado de reunião de família para a gente. (CAMPANA, 2024)

O nome do prato foi baseado em um filme de faroeste, estilo cinematográfico favorito do seu pai e seu avô. No momento da refeição, com a comida servida à mesa, Fábio Campana, pai de Izabel, disse que aquele feijão mais avermelhado lembrava muito um prato que era servido em uma parada de faroeste cinematográfica que ele havia visto no filme Trinity.



Figura 1 - Feijão Trinity Fonte: Izabel Campana

A receita do feijão Trinity permaneceu por muito tempo sendo repassada via narrativa oral, na *boca a boca*, entre os familiares, sempre sendo reproduzida em momentos de festividades.

[...] Assim, os netos aprendiam a fazer junto com o meu avô, mas, em determinado momento, como as outras receitas do meu avô que eram muito importantes para gente, a minha vó fez um caderno de receitas à mão para cada filho. E cada filho tem as receitas mais importantes do avô nesse caderno, que ela bordou a mão a capa e tudo, e escreveu com a letra dela de professora. É bem precioso pra gente. (CAMPANA, 2024)

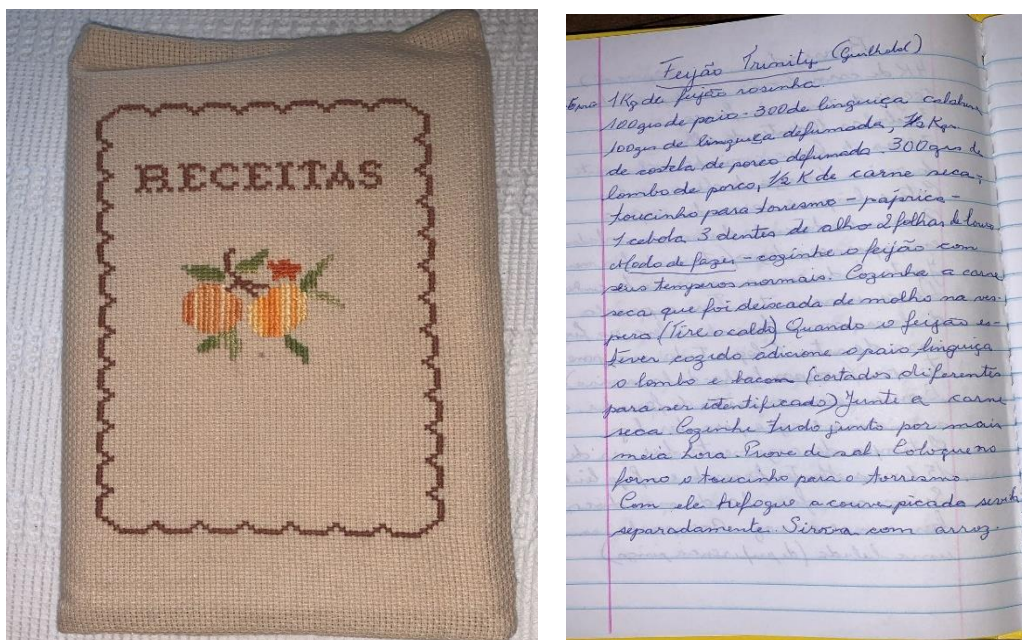


Figura 2 e 3 - Livro de receitas da família com receita de Feijão Trinity manuscrita. Fonte: Denise Camargo

A cordialidade e festividade do avô de Izabel Campana eram conhecidas por toda Curitiba. Além dos seus familiares, muitos amigos puderam apreciar o feijão Trinity antes de ele se tornar o prato principal de um restaurante fundado por uma prima de Campana. Com a abertura do restaurante, o prato passou a ser um chamariz para o estabelecimento, recebendo notoriedade da imprensa até o seu encerramento durante a pandemia da Covid – 19 (2020 – 2023). A fama adquirida com o tempo, a abertura do restaurante e a produção de reportagens na imprensa sobre esse prato, oportunizaram que registros pudessem ser feitos para que a receita não fosse perdida.

Quando questionada sobre os sentimentos que essa receita remete tanto para ela como para os seus familiares, Izabel Campana respondeu:

É, eu acho que primeiro essa alegria do meu avô de receber, ela passa pelas receitas dele. Meu avô, ele gostava muito de festa, de receber pessoas, de ter a casa cheia, de ter a família unida, sabe? Então, quando a gente faz esse prato, remete muito a isso, a esse sentimento de união familiar, de alegria, de alegria de viver, sabe? De viver a vida de forma assim, em festa mesmo, porque meu avô era assim. Então, ele era uma das pessoas que, por exemplo, organizava a festa junina na rua dele, ele levava um monte de prato assim, pra rua, e convidava os vizinhos, cada um levava um prato e montava uma festa na rua. A casa dele no Natal o portão nem fechava porque as pessoas entravam e saíam, então, quando a gente faz a comida do meu avô assim em casa, sempre me lembra isso assim... Ele, né? Acima de tudo. Mas essa casa que era da minha vó também, a minha vó também gostava muito de receber e tal, e esse tempo na casa deles. Essa coisa de ter a casa aberta, sabe? (CAMPANA, 2024)

A mineira Sandra Conde, em seu depoimento, compartilhou as receitas de um arroz doce e o biscoito frito de sua família. São doces comuns e bem conhecidos pela maioria dos brasileiros, mas que dentro do seu núcleo familiar, possuem significado de união e remetem a memórias de sua primeira infância.

Sandra Conde tem mais três irmãs, todas aprenderam a cozinhar juntas, mas cada uma pegou para si uma receita da família para reproduzir nesses encontros. Esse processo foi algo natural a partir das habilidades e afetividades de cada uma com cada receita. Algumas dessas receitas foram aprendidas com o seu pai, que lhes educou para serem sempre unidas e sempre ajudarem umas as outras. Mesmo com o desenvolvimento da vida adulta, cada uma com seu trabalho e suas respectivas famílias, elas sempre mantiveram encontros com cafés da tarde para poderem se encontrar, compartilhar seus acontecimentos e seus alimentos.

Porque eu e minhas irmãs, a gente teve uma coisa interessante, nós quatro, nós tínhamos um café colonial, uma vez por mês reuníamos para nós, sabe? Fazer um café colonial. Eu sempre fazia o biscoitinho frito, fazia o arroz doce. A minha irmã, que é a caçula, ela é exímia em fazer bolo, fazia isso aí. Então a gente tinha sempre esse lado nosso, e era para nós, para nós mesmos. São coisas assim, aconchego familiar, que a gente nem usa muito mais, mas se usava antigamente. (CONDE, 2024)

Sandra Conde se apegou a essa receita do arroz doce, foi testando e aprimorando a técnica até chegar no ponto atual que caracteriza esse prato como uma marca registrada ligada à sua pessoa. Esse aprimoramento fez com que a receita sempre fosse pedida por seus familiares em encontros e festividades.



Figura 4 - Arroz doce da família Conde. Fonte: Maria Luiza Kumagai Rodrigues

Segundo Sandra, todos só saíam da mesa quando o seu arroz terminava. Assim, enquanto tivesse o doce na travessa, a conversa deveria continuar.

Nós éramos filhos de pai únicos, mãe, filha, único e pai. Então, meu pai falou assim, vocês têm que ser estritamente amigas, unidas, independentes, e uma contando sempre a outra, o qual acontece até hoje, tá? E o arroz doce era uma marca da gente, e todo mundo amava o meu arroz doce. O meu arroz doce era o que eu fazia. Tinha um almoço domingo, eu fazia arroz doce. Dia das Mães, arroz doce. E ele era um prato que a gente punha na mesa e era até muito engraçado... Enquanto ele não acabava, nós não saíamos da mesa. A gente punha no pirex e todo mundo ia comer. Enquanto o arroz não acabasse, nós não saíamos. Como é assim até hoje.” (CONDE, 2024)

Com o nascimento dos seus filhos e a convivência com outros grupos sociais, o arroz doce passou a ser pedido também pelos amigos de seus filhos e sendo presenteado em festividades de outras famílias.

A segunda receita apresentada é um biscoito frito feito em momentos do dia a dia para acompanhar um lanche ou um café da tarde. Essa receita vai poucos ingredientes e foi muito executada em tempos mais difíceis, quando não era possível financeiramente comprar doces em padarias ou bombonieres. Hoje, Sandra ainda faz o biscoito frito sempre que vai visitar um dos seus filhos. Mesmo com uma ascensão social da família e não havendo impedimentos financeiros para a aquisição comercial de doces para um café da tarde, Sandra ainda mantém o hábito de cozinhar esses doces e a memória afetiva que eles remetem ainda permanece.



Figura 5 - Biscoito frito. Fonte: Sandra Conde.

Para Sandra, a comida pode ser a mais simples, mas, se for feita com amor, será sempre a mais gostosa. Esse afeto ela recebeu dos seus pais, de suas irmãs, e repassou para os seus filhos durante toda a sua formação, nas refeições do dia a dia. Ao compartilhar esse alimento com os amigos e familiares, ela acredita estar repassando esse sentimento.

Eu sempre falo, Luiza, para você saber, o grande segredo das receitas dos seres humanos, o grande segredo das pessoas que trazem para nós, principalmente os nossos antepassados, era o amor, porque eles não tinham muita prática, não existiu esse negócio de escrever. Então, eu sempre falei que... Onde é que está o grande ingrediente, tudo que se fizer para secundar o amor? Porque se você fizer qualquer coisa, minha filha, com raiva, com sentimento, vai desandar. Por isso que se fala assim, se você está chateada, não faça, ele vai desandar. Então você tá pondo a sua essência, o seu amor, a sua positividade naquilo que você vai fazer, o alimento, é uma das coisas, olha, pode ser um arrozinho com feijão, um pãozinho até sem manteiga, antigamente a gente tinha manteiga com açúcar cristal, mas se você recebeu com amor, se você tá comendo com gratidão, é um sabor diferenciado.(CONDE, 2024)

Mesmo tendo uma filha historiadora que atua no campo da preservação de patrimônio, somente quando Sandra soube da pesquisa e quis participar, foi conversado entre os seus familiares sobre essa falta de registro. Até então, essas receitas permaneciam somente na memória de Sandra e dependiam somente dela para serem reproduzidas em determinadas ocasiões. Nesse caso, não há empecilhos de alfabetização ou até desinformação sobre a importância de um registro de algo significativo para o âmbito familiar, mas houve uma desatenção em relação a esse fato, assim como uma marca tão forte ligada à imagem de Sandra

que a reprodução fidedigna do prato passou a não ser considerada por outros membros deste núcleo.

O terceiro caso que trago para este artigo é de Stefanie Sayuri Seki e sua famosa bala Seki. Seu produto é muito presente em feiras artesanais na Grande São Paulo e em postagens nas mídias sociais, mas por muito pouco, essa bala que é criação de sua família correu o risco de ser extinta. Segundo seu relato, nas décadas de 1950 e 1960, seu avô, Sr. Motoyuki, tinha uma irmã residente em Jacareí que começou a produzir uma bala de leite e comercializá-la no Vale do Paraíba. A bala era conhecida como “bala japonesa” ou “bala da bonequinha” pelo seu logo que tinha uma criança oriental em papel branco e vermelho. Seu avô aprendeu a receita com sua irmã e começou a produzi-la em Mogi das Cruzes, cidade localizada na região metropolitana de São Paulo.



Figura 6 – Bala Seki. Fonte: Stefanie Sayuri Seki

A produção cresceu e a bala se tornou o sustento da família, possibilitando a aquisição de uma pequena fábrica na cidade de Mogi das Cruzes, a contratação de funcionários e a construção de casas para os membros da família. A casa onde hoje reside Stefani foi construída neste período.

Por razões diversas, a bala parou de ser produzida e os seus criadores passaram a ter outras profissões para se sustentar, o que ocasionou o esquecimento da receita e seu apagamento na própria história deste núcleo familiar. Nem seus pais, nem a própria Stefani tiveram muito contato com a bala e sua materialidade, mas essa receita foi muito marcante para os seus

consumidores o que faz com que muitos, até hoje, ainda escutem o sobrenome Seki e se recordem deste doce.

Na família não há registros oficiais da receita, fotografias de sua produção e de quais materiais eram utilizados na época para embalar o produto. O que temos hoje são relatos de pessoas que se recordam da bala e encontram com a família nessas feiras e, nas redes sociais, relatos de membros em comunidades virtuais voltadas para o Vale do Paraíba, que têm lembranças da bala e tentam, através de seus relatos, descobrir sua receita e se alguém da família Seki ainda a produz como antigamente.

[...] existe até um grupo no Facebook que chama “Jacaréi para o mundo” e lá as pessoas ficam muito nostálgicas falando da bala, falando que existe um biscoito de Jacaréi ali também. E aí como a gente não tem registro da bala aqui em Mogi, eu olho muito por lá também. Ou o que as pessoas me falam nas feiras. Porque tem muita gente que lembra da bala Seki e muita gente que lembra da bala japonesa, sabe? [...] Mas eu sinto muito nas feiras que tem gente que fala: Ah, era mais mole. Ah, ela era maior. Ela era num papelzinho assim de tal cor, e eu vou tentando marcar algumas coisas. (SEKI, 2024)

O processo de resgate desta receita só foi possível acontecer durante a pandemia da Covid – 19 (2020 – 2023), quando Stefani voltou a residir em Mogi das Cruzes e esteve mais em contato com seus avós e, através de conversas no dia a dia, seu avô começou a recordar algumas coisas e insistiu para que a bala fosse feita novamente.

Meu avô já estava assim, na cadeira de rodas e tal, mas a cabeça dele estava boa e ele gostava muito de conversar. Aí ele lembrou da receita. Lembro que a minha vó pegou o caderninho e começou a anotar. Mas assim, ele lembrava bem mais ou menos. E aí ela foi anotando, a gente foi anotando o que ele lembrava [...] A gente foi testando até que chegamos numa receita que ele gostou, que ele aprovou e dizia que era igual a bala. (SEKI, 2024)

Após diversas tentativas, foi possível chegar a uma receita que foi aprovada pelo seu avô como aquela que era produzida há cerca de 70 anos. Não há registros oficiais nem do período em que a fábrica se manteve em funcionamento, mas estima-se que a produção começou de maneira artesanal na década de 1950, se profissionalizando e seguindo de maneira mais industrial até a década de 1980.

Tempos atrás a gente também fez um evento lá em Jacaréi mesmo. Para tentar se reconectar com essa galera, porque como não existe mais a produção da bala japonesa também, nossa ideia era entrar para apresentar a nossa bala, né? E aí, muita gente

lembra da bala lá em Jacareí. Teve gente que falou que teve alguém da família que trabalhou na fábrica, assim... Acho que quase todo evento que a gente vai tem alguém que lembra da bala. Até as nossas vendas são mais para um público mais velho, que são as pessoas que lembram da infância [...] aí lembram dos momentos, sabe? E aí elas começam a compartilhar com a gente. É muito legal. (SEKI, 2024)

Atualmente, Stefanie dedica-se exclusivamente a produção, comercialização e divulgação da Bala Seki. A logomarca passou a ser um desenho inspirado em uma fotografia dos seus avós. A bala atual tem um quarto do tamanho do antigo doce e sua produção é totalmente artesanal: “Hoje a gente é muito manual, mas minha avó e meu avô iam contando algumas coisas quando eles iam lembrando. Então, no jantar, eles lembravam algumas coisas e comentavam. Falavam que tinha maquinário, porque hoje eu faço tudo na mão.” (Seki, 2024)

Durante todo o seu relato, Stefani sempre se mostrou muito grata pela oportunidade que teve de aprender essa receita com os seus avós, e de compreender ainda em vida a importância que este doce teve para eles e para a formação da família. Quando perguntada sobre quais sentimentos essa receita remetem para ela, Stefani diz:

Eu acho que, como ela faz parte da história da família, eu tento lembrar da parte boa, que faz eu me conectar com os meus avós [...] Eu acho que desde criança eles sempre cuidaram muito de mim, e aí é uma lembrança que eu consigo ter deles. E aí como tem toda essa questão, igual você falou, que foi o último ensinamento que ele me passou, e a minha avó também insistiu tanto. Eu até acabei trocando de carreira pra seguir só com a bala. Então, é muito além de pensar em dinheiro. Essa conexão que tenho com eles. [...] A gente acaba se perdendo porque tem muitas questões para pensar, mas eu sempre tento lembrar. Por que eu tô aqui? Por que eu faço isso? É muito por conta deles, essa conexão que tenho com eles. (SEKI, 2024)

5. Considerações finais

A ideia inicial para este artigo surgiu a partir de uma visão prática de um dia a dia de trabalho como restauradora. Livros de receitas, cadernos, recortes de jornais, entre outros itens que sempre remetem à alimentação, são comuns de surgir no ateliê, principalmente, próximo a datas comemorativas quando os encontros familiares costumam ser habituais. A partir deste laço de confiança entre famílias e uma profissional que lida com a preservação de memórias,

surgiu a indagação de como é o processo de preservação dessas informações, de um ponto de vista mais orgânico e rotineiro, como são as relações familiares e sociais no seu dia a dia.

No processo de coleta dos depoimentos, foi possível verificar como a preservação dessas memórias se deram de maneiras distintas, havendo, no caso da família Campana, uma preservação mais criteriosa com a distribuição do registro da receita entre seus familiares, e de maneiras mais oralizadas, como foram os casos das famílias Seki e Conde.

É fato que os sentimentos e lembranças positivos que remetem às receitas e aos momentos em que elas foram criadas ou executadas, foi um fator crucial para que houvesse o interesse na preservação, no resgate e compartilhamento desses ensinamentos, sendo de uma maneira empírica ou mais formal. Essa percepção prática durante a coleta dos relatos exemplificou de maneira mais clara a teoria de Maurice Halbwachs (1950) sobre a importância dos afetos nos processos coletivos para a fixação de lembranças na memória do indivíduo.

No caso da família Seki, algo muito evidente em seu depoimento, foi o processo de performance em junção da palavra que, mesmo sem a clareza das quantidades e ingredientes exatos necessários para a sua execução, possibilitou reproduzir uma receita que a tantos anos havia sido esquecida por este núcleo familiar. Mesmo com a idade avançada dos avós de Stefanie Seki, foi possível relembrar o modo de fazer da bala e até o modo de cortar e embalar manualmente cada uma. A importância dessa união da palavra e da ação, são citadas por Fernando Frochtengarten (2005) em seu artigo, A memória oral no mundo contemporâneo.

Nos três relatos, foi possível observar a influência cultural nos seus meios sociais, seja através do compartilhamento do alimento, como é o exemplo da família Conde, ou por meio da comercialização de um prato que se iniciou dentro de cada família, como o caso do restaurante da família Campana e sua divulgação em jornais do estado do Paraná e, no caso da família Seki, na comercialização da bala em diversas feiras na Grande São Paulo.

Este artigo abordou, por meio do recorte de três famílias, como os hábitos alimentares de pessoas comuns possuem grande importância na formação de indivíduos e de diversos grupos sociais do seu entorno. Algo que começa de maneira tão particular, advinda do ambiente doméstico e dos conhecimentos sociais e culturais de cada grupo, tem o poder, em maior ou menos grau de influenciar o seu entorno e, dessa maneira, influenciar a cultura de uma sociedade.

REFERÊNCIAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. DOI: 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 30 maio. 2024.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: Lembranças de velhos**. 2ª. Ed. São Paulo: Editora Companhia das Letras, 2023
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro. Editora Bertrand Brasil S.A, 1989
- BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?** a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. 2020. 1 recurso online (252 p.) Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. Disponível em: <https://hdl.handle.net/20.500.12733/1639293>. Acesso em: 17 dez. 2024.
- CAMPANA, Izabel. Entrevista concedida em São Paulo, registrada em vídeo, em 30 de setembro de 2024.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Editora Global, 2017.
- CONDE, Sandra. Entrevista concedida em São Paulo, registrada em vídeo, em 12 de outubro de 2024.
- DE SOUZA LIMA, Romilda; FERREIRA NETO, José Ambrósio; PEREIRA FARIAS, Rita de Cássia. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S. l.], v. 10, n. 3, p. 507–522, 2015. DOI: 10.12957/demetra.2015.16072. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/16072>. Acesso em: 29 maio. 2024
- DÓRIA, Carlos Alberta. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo. Editora FÓSFORO. 2022.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 2009.
- FROCHTENGARTEN, F. A memória oral no mundo contemporâneo. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 55, p. 367–376, set. 2005.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2ª. Ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais LTDA, 1990
- IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Imaterial: Instrumentos de salvaguarda**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/418>. Acesso em: 13 de dezembro de 2024

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

ROMANELLI, Geraldo. O Significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina** (Ribeirão Preto), Ribeirão Preto, Brasil, v. 39, n. 3, p. 333–339, 2006. DOI: 10.11606/issn.2176-7262.v39i3p333-339. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388>. Acesso em: 29 de maio. 2024.

SANTOS, Carlos Alberto Nunes do. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões& Debates**, [S.I], v.54, n.1 de junho de 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>. Acesso em 27 de maio de 2024.

SEKI, Stefanie Sayuri. Entrevista concedida em São Paulo, registrada em vídeo em 29 de outubro de 2024

SILVA, Janine Gomes da. “Pratos típicos” como patrimônio cultural: as narrativas orais (re)elaborando antigas receitas. **História Oral**, [S. l.], v. 14, n. 1, 2012. DOI: 10.51880/ho.v14i1.223. Disponível em: <https://www.revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/223>. Acesso em: 24 de maio. 2024.

VIANA, Fabiana Paixão. **Menus dos trabalhadores**: estudo de caso do Calabar da Ezequiel Pondé. 2012. Tese (Mestrado em Estudos Étnicos Africanos). Universidade Federal da Bahia, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/24008>. Acesso em: 10 de maio de 2024.

APÊNDICE

1. Apresentação do entrevistado com nome, local de nascimento, idade e residência atual.
2. Se for estrangeiro, diga quando ocorreu a migração da sua família para o Brasil.
3. Qual receita de sua família você gostaria de apresentar?
4. Quais os motivos que fazem essa receita ter um significado tão grande no seu núcleo familiar?
5. Como se deu o processo de repasse das informações para a preservação dessa receita?
6. Houve alguma mudança significativa da receita através do tempo ou foi possível preservar a sua originalidade?
7. Você ou algum familiar iniciou o processo de registro e difusão dessas receitas?
8. Em quais ocasiões este prato é feito para compartilhar em família?
9. Quais sentimentos podem ser descritos quando este prato é feito e compartilhado em família?
10. Pergunta aberta conforme o andamento da entrevista.
11. Pergunta aberta conforme o andamento da entrevista.
12. Pergunta aberta conforme o andamento da entrevista.

ANEXO

Termo de consentimento livre e esclarecido

Você está sendo convidado(a) a participar de uma entrevista sobre sua experiência gastronômica no seu núcleo familiar. A entrevista será realizada por Maria Luiza Kumagai Rodrigues, aluna do curso de especialização em Gestão de Projetos Culturais, do Centro de Estudos Latino-Americanos sobre Cultura e Comunicação da, **Universidade de São Paulo**, sob orientação da professora doutora Neide Tomiko Takahashi. O objetivo desta entrevista é coletar relatos de receitas familiares e seus processos de preservação e difusão.

A entrevista será realizada em um único encontro, no local e horário que você determinar. Sua participação é voluntária e livre de qualquer benefício financeiro. Você é livre para recusar-se a participar ou interromper a entrevista a qualquer momento.

As informações serão gravadas digitalmente durante a entrevista, para garantir uma maior fidelidade em seu registro. Você poderá receber esclarecimentos antes, durante e após a finalização do processo.

Este documento foi elaborado em duas vias, uma ficará com os(as) entrevistadores(as) e a outra com você.

Eu, _____, portador(a) do documento de identidade _____, fui informado(a) dos objetivos desta entrevista de maneira clara e declaro que concordo participar.

Assinatura do (a) entrevistado(a)

Assinatura do entrevistador

São Paulo, ____ de _____ de 20____.